

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

NUMMER 2/2023 78715 NUR 1 €

journal
FRANKFURT



Den
Frühling
wahrhaftig genießen!

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM FRÜHJAHR:

WAHRER LUXUS

**Champagner-Tasting
am Flughafen**

Seite 13

WAHRE FREUDE

**Richard zurück
im MLC**

Seite 8

WAHRER GENUSS

**Ostermenü mit
Holunder & Rhabarber**

Seite 15




TRADITIONELL

FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift



ONLINE SHOP  WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE



Birkenhof Brennerei



Der Lenz ist da!

Längst sind die Boten des Frühlings nirgends mehr zu übersehen: Es duftet und blüht, erste Tische stehen draußen vor den Cafés und Restaurants, sobald die Sonne strahlt, macht sich ein mediterranes Flair breit.

Gustatorisch kann man dieses Flair beim neuen Tasting „**Olivenöl im Öldorado**“ (Seite 17) genießen. Neben dem kulinarischen Erlebnis geht es hier um Fragen wie: „Auf welche Aromen kann ich achten?“, „Wie kann ich gute Qualität von minderer unterscheiden?“ und vor allem: „Wie lässt es sich in der Küche richtig einsetzen?“

Um auch den Leib auf die neue Jahreszeit einzustimmen, verraten wir gleich zwei schöne Wege: Der neue Kurs „**Ayurveda & Yoga**“ (Seite 16) widmet sich einen halben Tag lang ayurvedischer Ernährung in Kombination mit Yoga, um wirklich kraftvoll in den Frühling zu starten. Ein ähnliches Ziel verfolgt David Garcia mit „**Gesund genießen**“ (Seite 17), er stellt hierzu ein Menü vor, das herrlich schmeckt und dabei auch noch rundum gesund ist.

Wer sich lieber voll und ganz dem maximalen Genuss widmen möchte, hat bei der Genussakademie natürlich die Qual der Wahl, denn bei uns gibt es den Superlativ ausnahmsweise zweimal: „**Alles Hummer**“ (Seite 11) mit David Fischer ist wieder da und nimmt sich einen ganzen Abend lang des Königs der Krustentiere an. Bastian Fiebig rückt wie gewohnt vor allem die flüssigen Genüsse ins Rampenlicht und hat ein **Champagner-Tasting** (Seite 13) mit Menü zusammengestellt, zu dem vermutlich sogar Robert Parker kommen würde. Als Location dient die **Cantine 1889** im „The Square“ des Frankfurter Flughafens, denn: Man kann ja nie wissen, wer noch eilig angereist kommt ...

Viel Spaß bei Lektüre und Kursen!

Ihre Gundula Hoffmann



- 4 VERMISCHTES**
Frühlingsgefühle
- 6 AUF UND ZU**
Was tut sich in der Gastro-Szene
- 8 TREND & SAISON**
Wiedereröffnung des MLC mit Richard Wangler
- 10 SPITZENKÖCHE**
Kochen: die älteste bildende Kunst
- 14 TREND & SAISON**
Erster Akt: Spargel, Holunder und Rhabarber
- 20 KLASSIKER & BESTSELLER**
Auch Bewährtes will gekonnt sein
- 24 BASICS**
Fundiertes Handwerk von A bis Z
- 28 INTERNATIONAL**
Auf kulinarischer Kreuzfahrt
- 32 INTERNATIONALER RESTAURANT-TIPP**
Im Schatten der Heiligen – Roma Sparita
- 34 TIPP VOM KÜCHENCHEF**
Maispoularde
- 36 GENUSS-EVENTS**
Ein guter Tropfen kann alles ändern
- 40 BACKEN & SÜSSES**
Da staunt sogar das Osterlamm!
- 42 GENUSS-REISEN**
Fürstlich kochen in Gerdern
Unterwegs im Osten Siziliens
Genusswelten Sardinien
- 46 KURSÜBERSICHT / IMPRESSUM**

UNSERE PARTNER





Frühlingsgefühle

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Mit den ersten warmen Tagen steigt der Appetit auf frische Produkte und Aromen – voilà, die Natur hat angerichtet!

Immer der Nase nach

Wer in diesen Wochen mit einem kleinen Körbchen am Arm durch den Wald schlendert, hält vielleicht nach einem der ersten Kräuter Ausschau, die sich nach dem Winter in Richtung Sonne strecken: Bärlauch. Wussten Sie, dass sich sowohl im Frankfurter Stadtwald als auch im Bad Vilbeler Wald einige der größten Vorkommen an Bärlauch in Deutschland finden? Sie müssen also nicht lange suchen, denn der intensive Duft führt schnell zum

Ziel, und je früher man erntet, umso feiner ist die Qualität. Aber Vorsicht: Die Blätter können mit denen des Maiglöckchens verwechselt werden und die schmecken nicht nur langweilig, sondern sind auch hochgiftig. Der Bärlauch ist schmaler, spätestens beim ersten Blütenansatz sofort zu erkennen und vom (lange haltbaren) Bärlauchpesto bis zum Kräuterquark sind den kreativen Ideen keine kulinarischen Grenzen gesetzt.



Burning Desire

Sie sind gerade unterwegs? Dann lohnt sich auch der Blick an den Wegesrand, denn hier stehen bereits die ersten Triebe der Brennnessel, deren fieses Brennen durch vorsichtiges Rollen über die in ein Küchenhandtuch gelegten Blätter mit einem Nudelholz „entschärft“ werden kann. Notfalls hilft das Einlegen in warmes Wasser – schmecken tut das Kraut

dann tatsächlich ausgezeichnet, und wer es als Salat nicht mag, der macht einfach eine Suppe draus!

Die Kartoffeln schälen, weichkochen, beiseitestellen. Brennesselblätter von den Stängeln zupfen, gründlich spülen. Butter in einem Topf erhitzen, dann die Blätter hinzugeben und dünsten, bis sie in sich zusammenfallen. Die Brühe hinzugeben und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln hinzugeben, mit dem Zauberstab pürieren und die Suppe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss noch einen EL Crème fraîche in den Teller geben.

KARTOFFEL-BRENNNESSELSUPPE

2 mehlig kochende Kartoffeln,
1kg junge (!), frisch gepflückte
Brennnesseln,
4 EL Butter, 1l Gemüsebrühe,
Salz/Pfeffer, 4 EL Crème fraîche



Weißes Gold in Stangen

Aus der Rubrik „Must-have in Springtime“ steht der Spargel für viele an erster Stelle, und sogar die großen Zeitungen der Republik veröffentlichen den ersten Tag der Ernte als topaktuelle Ankündigung auf den vorderen Seiten. Nicht zu vergessen die Dramen der letzten Jahre, wer denn nun das kostbare Gut aus der Erde ziehen soll, denn in Deutschland findet sich ja kaum noch einer, der sich berufen fühlt, die Stangen zu ernten. Hinzu kommt die unselige Debatte um Preise und ihre Berechtigung, doch kaum ist der Stoff im Handel, stürzen sich alle darauf. Wer etwas Geduld mitbringt, findet bald auch Spargel zu volkstümlicheren Tarifen, und die Wahl des passenden Spargelweins gehört selbstverständlich ebenfalls zum Ritual. Hollandaise oder zerlassene Butter? Mit Schinken, zum Schnitzel oder vegan puristisch? Spargel ist seit langer Zeit Anlass für kreative Ideen, doch eines steht fest: Am 24. Juni ist Feierabend. Ran ans weiße Gold!



Buchtipps

Grüne Soße – Die besten Rezepte aus Frankfurt und dem Rest der Welt.

Der handliche Klassiker rund um Frankfurts bekanntestes Gericht wurde nun gründlich überarbeitet und um zahlreiche neue Rezepte ergänzt. Diese haben einige prominente und zahlreiche bekannte Gesichter aus der Region beige-tragen, und zwar einfach nur aus Spaß an der Freude, während die Autorin Ingrid Schick in gewohnt fröhlicher und kompetenter Manier alles Wissenswerte um die magischen sieben Kräuter auf den Punkt und aktuellen Stand gebracht hat. Wer Grüne Soße liebt und entweder selbst nach kreativen Anregungen jenseits des Grie-Soß-Fundamentalismus sucht oder ein hübsches Buch verschenken und so die Sucht in der Welt verbreiten möchte, der ist mit diesem taufischen Buch bestens beraten.

Grüne Soße – Die besten Rezepte aus Frankfurt und dem Rest der Welt. Von Ingrid Schick, erschienen beim Societäts-Verlag, 12 €



Miele



Dampfgaren und Combigaren so leicht wie nie

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf. Bereiten Sie aromatische Gerichte mit intensivem Geschmack im Miele Dampfbackofen HC Pro zu. Jetzt neu mit innovativer Selbstreinigungsfunktion HydroClean.

Miele. Immer Besser.

miele.de

Neues aus der Gastro-Szene

TEXT: SEBASTIAN SCHELLHAAS

Eröffnungen, Schließungen oder besondere Events: In Frankfurt und Umgebung ist immer was los.
Die wichtigsten Neuigkeiten der vergangenen Monate hier im Überblick.

★ Fliegender Wechsel auf der Berger Straße: Nachdem in der Nordend-Filiale von **Burger for U** nach kaum einem Jahr das Licht wieder aus und die Fritteuse kalt blieb, versucht nun ein neuer Burger-Laden sein Glück am selben Ort: **Bozz Burger**. Inhaber ist niemand geringeres als der Frankfurter Rapper **Azad**. Zur Eröffnung standen hunderte Menschen Schlange, um einen der Eröffnungs-Burger für 1 Cent pro Stück zu ergattern.

↑ Im Junghof Plaza tut sich was: Nachdem zuletzt die Frankfurter Fastfood-Restaurantkette **Heidi und Paul** das kulinarische Angebot vor Ort um eine vierte Filiale inklusive dazugehörendem Café namens **Roots by Heidi und Paul** erweitert hat, zieht mit **Celebre** eine weitere Systemgastronomie in den 2020 eröffneten Gebäudekomplex in der Innenstadt ein. Konzeptuell dreht sich bei dem aus Stuttgart stammenden Franchise mit Dependancen in Stuttgart, München und Barcelona alles um italienisches Lebensgefühl mit Cornettos, Aranchinis, Negronis und Co.

★ Eine Reise wert: Am Alten Zollhafen in Mainz haben **Paul Schmiel** und Mutter **Katja Klein** mit dem **Liesbeth** eine Dependance des in neunter Generation geführten **Pankratiushof** aus Mainz-Hechtsheim eröffnet. Im Fokus des neuen Bäckereiladens mit Cafébetrieb und integriertem Hofladen stehen die Backwaren und Produkte aus der hofeigenen Backstube und Manufaktur. Wie im Hechtsheimer Stammhaus konzentriert man sich im **Liesbeth** auf das Wesentliche: regionale Produkte und echtes Handwerk.

□ Quadratisch, kross und schnell: Toast geht eigentlich immer. Aber Toast ist nicht gleich Toast. Getoppt mit Sucuk, Roastbeef oder Falafel kommt der Weißbrot-Klassiker bei **Toasty and More** in der Schäfergasse als Strammer Ali, FFM Cheesesteak oder Bella Italia auf die Teller. Hinter der Toast-2.0-Imbiss stecken **Denis Crecelius** und **Tayfun Zorlusoy**, der auch das **Duble Meze Grill** im Nordend betreibt.

↓ Trotz aller Neueröffnungen: Die Schließungswelle in der Gastro- und Lebensmittelbranche ignoriert die Jahresgrenze und setzt sich in 2023 ungebrochen fort. Kulinarisch besonders bedauernswert ist die Schließung einer der besten Frankfurter Adressen für italienische Küche „alla mamma“. Die Rede ist von **Fabbrica**, wo sich Inhaber und Küchenchef **Luigi Fabbri** in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

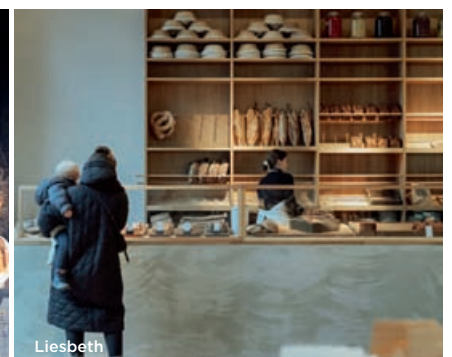
↓ Ebenso bedauernswert: Mit der Geschäftsaufgabe von **Flügge** verliert Frankfurt eine Perle lokaler Braukultur. Die 2017 von **Dominik Pietsch** und **Joachim Amrhein** gegründete Brauerei hat sich nicht nur mit schön gestalteten Labels, sondern durch die Spezialisierung auf unkonventionelle Sauerbiere und Bier-Wein-Hybride regional wie international einen Namen gemacht. Erst die Pandemie und der damit rückläufige Absatz sowie die jüngsten Preissteigerungen für Rohstoffe, Energie und Verpackung ließen keine andere Wahl, als die wirtschaftliche Reißleine zu ziehen, erklären Pietsch und Amrhein.



Bozz Burger



Heidi und Paul



Liesbeth



↓ Endgültiges Aus in Bockenheim: Nach ziemlich genau vierzig Jahren hat das Bockenheimer Traditionslokal **Café Albatros** seit Ende Januar geschlossen. Wo seit 1982 Studenten und die Alt-68er-Nachbarschaft ein und aus gingen, entsteht nun mit **Playce** ein Brettspiel- und Gamer-Paradies.

↑ Ein Comeback in der Innenstadt: Im April 2020 musste die Traditionsgaststätte **Mutter Ernst** nach 81 Jahren schließen. Nach zweieinhalb Jahren Pause konnte Inhaber **Stephan Ullrich** nun an einem neuen, rund 300 Meter entfernten Standort wiedereröffnet.

↓ Schlechte Nachrichten kommen von einem anderen Traditionsbetrieb: Die **Metzgerei Ebert** schließt nach 115 Jahren im August ihre beiden verbliebenen Filialen. Ende Januar 2022 hat Inhaber **Michael Ebert** bereits die „Suppenstube“ im schmalen um 1760 erbauten Haus gegenüber der größeren Filiale in der Fressgass geschlossen. In dem historischen Gebäude befindet sich nun das zum Restaurant **Der Grieche** gehörende **Kousinaki** – die „Kleine Küche“. In der Mischung aus Lokal und Imbiss zeigt sich Hellas von seiner lecker-leichten Seite.

↑ Gute Neuigkeiten gibt es vom ehemaligen **Grandhotel Hessischer Hof**: Obwohl das Luxushotel selbst nach der Übernahme durch das europäische Investment-Managementunternehmen **Peakside Capital Advisors AG** vom ehemaligen Eigentümer, der **Unternehmensgruppe Prinz von Hessen**, bis zur Wiedereröffnung noch umfassend saniert wird, ist zumindest die legendäre **Jimmy's Bar** im Souterrain wieder geöffnet. Betrieben wird die Bar interimweise von der **Gekko Group**, die bereits mehrere Restaurants und Hotels in Frankfurt und ganz Deutschland führt.

★ Immer für eine Überraschung oder Neueröffnung gut: der Frankfurter Multigastronom und Tierschutzaktivist **Nir Rosenfeld**. Nachdem der Betreiber mehrerer veganer Gastrokonzepte zunächst dem **Moby** auf der Zeil ein konzeptuelles Makeover verpasst und als **Nana Express** wiedereröffnet hat, legte Rosenfeld in Kooperation mit **Janka Krauzpaul-Hoch** und **Boaz Kwinter** mit der Übernahme der Museumsgastronomie im Jüdischen Museum nach. Seit Januar gibt es im neuen **Life Deli** vegane israelisch inspirierte Küche.

💧 Wasser ist gleich Wasser? Mitnichten! Das unscheinbare Nass kann je nach Zusammensetzung mal salzig, mal süßlich oder auch bitter, mal weich und samtig oder überraschend hart schmecken. Warum das so ist, woher die Unterschiede kommen und wie man sie gekonnt in Kombination mit Speisen und anderen Getränken wie etwa Wein zum Einsatz bringen kann, erklärte Wassersommelière Kerstin Braun im Februar im Rahmen eines moderierten **Wassertasting** in der **Wetter- und Klimawerkstatt Offenbach**. Aufgrund der großen Nachfrage könne man sich weitere Termine vorstellen, hieß es. Also: Nachfragen lohnt sich!

★ Gewusst wie: Mit maximalem Erfolg sind **Martin Henrizi** und **Tim Steinbrecher** mit dem **atm Deli & Grape** durchgestartet. Mit ihrer Weinbar inklusive Deli und Weinhandlung im stilechten Altbau-Eckhauslokal im Frankfurter Nordend setzen die beiden Schulfreunde und Gastroprofis auf marktfrische Bistroküche mit panasiatischen Einflüssen sowie auf Weine und Feinkost abseits des Mainstreams.





Wir gehen zu

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Der MLC hat nach den Turbulenzen der zurückliegenden Jahre wieder Fahrt aufgenommen – jetzt übernimmt den Herd ein vertrautes Gesicht:

Richard Wangler!

Richard!

Man kann getrost sagen, dass es auch beim **Medienhaus Lunch Club (MLC)** ein Vor und ein Nach Corona gibt. Und natürlich auch ein Währenddessen, denn sowohl das Takeaway-Angebot als auch die Kochboxen waren seinerzeit weit mehr als nur ein Tropfen für den hungrigen Gast. Nun ist das zum Glück Geschichte, und während der FLC (Fressgass' Lunch Club) zusammen mit der kompletten Location den (immer noch nicht umgesetzten) Neubauplänen der Vermieter weichen musste, ging es mit dem **MLC** direkt nach dem Ende der Schutzmaßnahmen wieder los. Was fehlte? Ein Gesicht, also ein fester Küchenchef für den Mittag und damit auch ein persönliches Konzept mit entsprechender kulinarischer Handschrift. Jetzt weht wieder ein frischer Wind durch die gastronomische Landschaft der Stadt und hat der Genussakademie und ihren Gästen einen alten Bekannten zurückgebracht: **Richard Wangler** ist wieder da und hat zum 1. März den Platz am legendären roten Molteni-Herd des MLC übernommen!





MAGAZIN



SCENE



Pascal Scheel, Küchenchef Genussakademie
Richard Wangler, Küchenchef MLC



Laxima Gaire
Azubi Genussakademie



Justus Willen
Azubi Genussakademie

Der sympathische Koch war seinerzeit dafür verantwortlich, dass aus dem Versuchsballon FLC im Handumdrehen der ultimative Geheimtipp für jene wurde, die im direkten Umfeld des Genussakademie-Stammhauses und auch schon mal darüber hinaus arbeiteten und nach einer qualitativ hochwertigen, abwechslungsreichen und persönlichen Alternative zu altabgegebenen Adressen suchten. Darüber hinaus war Richard ein beliebter Kursdozent, und wer das Glück hatte, von ihm lernen zu dürfen, war nicht nur von seiner Fachkenntnis, sondern auch von seiner einfühlsamen und gleichsam humorvollen Art begeistert. Dann kam die große Pause, und da die Trennung so traurig war, so ist es umso schöner, nun die Wiedervereinigung zu feiern – jeden Wochentag zur besten Mittagszeit in der Genussakademie Medienhaus. Die Struktur des MLC bleibt wie gewohnt: Es gibt ein täglich wechselndes Tagesgericht sowie ein Wochengericht. Zusätzlich kann man sich jetzt selbst einen Salat zusammenstellen, nach Belieben ein Topping hinzuwählen und das Ganze auch

wahlweise in einen Wrap wickeln. Einmal im Quartal steht ein Überraschungsmenü auf dem Plan, und wer sich geschäftlich zum Lunch verabreden möchte, kann dafür drei Gänge buchen – aber nur mit verbindlicher Reservierung. Und was kommt auf die Teller? Ganz einfach: was Saison und Kreativität Richard ins Gedächtnis schreiben, das hat schon auf der Fressgass' un-nachahmlich gut funktioniert. Weiterhin bekommt jedes Mitglied die Wochenkarte in die Mailbox gelegt, wöchentlich wie täglich, doch eines bleibt: Wer nicht beim MLC angemeldet ist, der muss draußen bleiben. Sie sind noch kein Mitglied? Das lässt sich ganz unkompliziert ändern: einfach auf die Website gehen, Anmeldeformular ausfüllen und abschicken, etwas Geduld aufbringen, und wenn die Mitgliedskarte schließlich da ist, bei Richard genießen. Da treffen wir uns mit Sicherheit, denn für uns heißt es jetzt mittags „**wir gehen zu Richard**“.



www.genussakademie.com/lc

FOTOS: Stephanie Kreuzer



GALERIA
HAUPTWACHE

Die Genussakademie Frankfurt setzt auf Profi-Equipment von GRAEF, erhältlich bei unserem Partner: "Galeria Frankfurt" Zeil 116 - 126 60313 Frankfurt am Main

DELI
KITCHEN.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

GRAEF EISMASCHINE IM700 - DIE SOFTE



Drei gute Gründe

- Cream Control – reguliert die Eiskonsistenz in drei Stufen (Softeis bis fest)
- Joghurt-Programm – für selbst gemachten Lieblingsjoghurt
- Automatische Kühlfunktion – kühlt direkt auch nach der Zubereitung



www.graef.de

Weitere Informationen über die Eismaschine erhaltet ihr hier:



Spitzenköche

**Kochen:
die älteste
bildende Kunst**





Alles Hummer

* DAVID FISCHER *

Was für viele eine echte Herausforderung darstellt, ist in der Umsetzung gar nicht so schwer. David Fischer nimmt sich in diesem Kurs des Königs der Krustentiere an und zeigt, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Dabei erzählt er viel Spannendes über Warenkunde, worauf besonders zu achten ist und verrät viele Tipps & Tricks rund um den edlen Meeresbewohner (aus Zeitgründen sind einige Hummer bei Kursbeginn nicht mehr lebendig). Gemeinsam bereiten die Teilnehmer ein luxuriöses Vier-Gänge-Menü – und merken ganz nebenbei, dass die Hummer-Hürde leichter zu nehmen ist als angenommen.

MENÜ:

- Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme
- Hummerbisque mit Krustentierravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum
- Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon
- Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarpone-Eis

TERMIN: Do., 04.05.2023,
18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
150 € (mit Genuss-Card 140 €)



Feinstes Fleisch

* DAVID FISCHER *

Carpaccio, Pluma Iberico und Dry Aged Beef begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt. Zaubern Sie unter David Fischers Anleitung ein Vier-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.

MENÜ:

- Rindertatar „Asia Style“ mit Sesam, Gurke und Wasabi
 - Pluma Iberico mit Süßkartoffel, geräucherter Paprika und „BBQ“-Sauce
 - Rinderfilet mit Topinambur, Kräutersaitlingen und Spinat
 - Crème brûlée mit Sorbet
- Saisonale Abweichungen möglich*

TERMINE: Mi., 26.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mi., 28.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €)

In vier Gängen ums Mittelmeer

* DAVID FISCHER *

Reisen Sie kulinarisch mit David Fischer in vier Gängen ums Mittelmeer. Authentische Rezepte mit echter Geschmackstiefe werden Sie gedanklich schnell in Urlaubsstimmung versetzen. Lernen Sie Schritt für Schritt die Zubereitung der einzelnen Komponenten und schauen Sie sich vom Profi Tipps und Tricks ab. David Fischer wird mit Ihnen in die Warenkunde der in diesem Menü verwendeten Zutaten eintauchen und sein ganzes Fachwissen zum Thema Kochen teilen. Dazu gibt es immer noch tolle Tipps zum Anrichten – ein rundum gelungener Kurs!

MENÜ:

- Levante: Baba Ganoush mit Ziegenkäse, Sesa m& Granatapfel
- Italien: Branzino mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven
- Griechenland: Rinderfilet „Sofrito“ mit Petersilie, Knoblauch und Röstkartoffeln
- Spanien: Mallorquinischer Mandelkuchen mit gebratenen Feigen und Crema-Catalana-Eis

TERMIN: Fr., 28.04.2023,
18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €)



Italian Fine Dining

* CARMELO GRECO *

Der aus einer Gastronomenfamilie stammende Carmelo Greco war schon als Kind von der Welt des Kochens fasziniert. Heute kennt er natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und kulinarisch verwöhnt. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist! Zwischen internationalen Gastauftritten und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco auch immer wieder Zeit, Kochkurse für die Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht.

MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE: Fr., 28.04.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr
Fr., 19.05.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr, Do., 15.06.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Surf & Turf

* DAVID FISCHER *

Surf and Turf ist ein Klassiker, bestehend aus einer Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch: normalerweise die Schwänze von amerikanischen Hummern oder Garnelen sowie einem Steak. Nun hat sich David Fischer diesen Klassiker vorgenommen und ihn neu interpretiert - das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das Drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang – nur das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen alles mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert. Natürlich bleibt aber auch noch genug Gelegenheit, dem Profi ein paar Küchengeheimnisse zu entlocken. Abgerundet wird das spektakuläre Menü mit einem feinen Dessert.

MENÜ:

- Jakobsmuschel & Speck mit Blumenkohl, Macadamia & Wildkräutersalat
- Langostino & Chorizo mit Safran, Risotto & Fenchel
- Rinderfilet & Tiger Prawns mit Maiscreme, grünem Spargel & Madeirasauce
- Ananas mit Passionsfrucht-Karamell, Kokoseis & Schoko-Crumble

TERMINE: Mi., 31.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €)



Köstliches Seafood

* PASCAL SCHEEL *

Dieser Kurs überrascht durch ein Menü, das durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen besticht. Ein weiteres Mal hat Pascal das Netz ausgeworfen und möchte den reichen Fang gemeinsam mit seinen Gästen in ein ambitioniertes Vier-Gänge-Menü verwandeln.

Sie lernen bei jedem Gericht die besondere Art der Zubereitung kennen, so dass Sie Ihr Koch-Repertoire erweitern und viel Neues dazulernen werden. Ausführliche Warenkunde sowie spannende Tipps und Tricks gehören natürlich dazu. Damit dafür ausreichend Zeit bleibt, wird das Dessert bereits vorbereitet, so dass das Augenmerk an diesem Abend voll und ganz auf feinstem Seafood liegt!

MENÜ:

- Jakobsmuschel mit Sellerie, Apfel und Lauch
- „Griechischer Joghurt“-Espuma / Tomate
- Steinbeißer mit Salz-Zitrone, Kapern, Kohlrabi und Petersilie
- Weiße Schokolade mit Himbeeren und Rose

Saisonale Abweichungen möglich

TERMIN:

Di., 16.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €)

Schalen- und Krustentiere

* PASCAL SCHEEL *

Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch am eigenen Herd traut man sich selten an die Könige der Meere. In diesem Kurs werden Sie diese Vorbehalte vergessen und sich nur noch auf die verschiedenen Zubereitungsmethoden und Rezeptideen der wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem

Kern konzentrieren. Ganz nebenbei erfahren Sie, woran frische Produkte zu erkennen sind und was bei der Lagerung beachtet werden sollte. Nach dem Aperitif zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü, bei dem jeder Gang aus genauso besonderen wie geschmacksintensiven Kombinationen besteht.

MENÜ:

- Ceviche von der Jakobsmuschel mit Joghurt, Apfel und Schnittlauch-Emulsion
- Auster mit Ananas, Apfel, Ingwer, Gewürzbrötchen und Schaumwein-Espuma
- Gebratene Langustinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen
- Limetten-Tarte mit Baiser

Saisonale Abweichungen möglich



TERMIN: Di., 30.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €)



INFOS UND BUCHUNGEN über die Hotline:
069 974 60-666 · Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr
oder bei www.genussakademie.com



Champagner – Die Robert Parker Auslese

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Sieben Champagner und ein elegantes Dinner in drei Gängen in der Cantine 1889 am Flughafen

Das gemeinsame Projekt von Michelin und der Genussakademie im Sqaire am Frankfurter Airport wurde von Anfang an von der Leidenschaft aller Beteiligten für gute Küche und Weine getragen. Was jedoch längst nicht alle wissen: Robert Parkers zumindest unter Weinliebhabern weltbekannte Firma gehört inzwischen zu Michelin und deswegen war es für uns naheliegend dieses Event in der Cantine 1889 zu veranstalten – als erstes seiner Art.

Unser Experte Bastian Fiebig, der das prickelnde Thema Champagner schon seit vielen Jahren in Genussakademie betreut, hat sich diesmal an den neuesten Robert Parker Rankings für Champagner orientiert und dabei nur Champagner gewählt, die mit mehr als 90 Punkten bewertet werden. Nach der Begrüßung mit einem erfrischenden Aperitif werden im Rahmen eines Tastings zunächst vier exklusive Champagner verkostet und dabei jeder einzelne ausführlich von Bastian Fiebig erläutert. Seine Auswahl bewegt sich dabei deutlich außerhalb ausgetretener Pfade und ist somit auch für Kenner der genussvollen „Materie“ interessant. Dann geht es zu Tisch, denn der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel hat es sich nicht nehmen lassen, ein passendes Menü in drei Gängen für diesen Abend zu entwickeln.

Nach kurz geflammtem Lachs mit Kohlrabi, Granny Smith, Trauben und Wildkräutern serviert er rosa gebratenes Flanksteak mit Portwein-Buttersauce, Pak Choi, Spargel,

Champignons und Topinambur als Hauptgang, bevor schaumige Quarkmousse mit karamellisierten Nüssen und Santa Maria-Birne schließlich das Finale einläutet. Das Besondere: Alle drei Gänge werden von drei weiteren korrespondierenden Champagnern begleitet. Auch hier bekommen die Gäste alle notwendigen Informationen zu jedem einzelnen Tropfen und nach dem Espresso kann man dann entweder in die nahegelegene S-Bahn steigen oder gleich einen Flug in die Sonne buchen – die Flugzeuge stehen gleich um die Ecke! Wichtig: Dieser außergewöhnliche Abend in der Cantine 1889 am Frankfurter Airport ist limitiert – wir empfehlen eine frühzeitige Buchung, denn der frühe Genießer schlürft den Schampus!

DIE CHAMPAGNER:

- André Clouet: Champagne V6 Experience blanc de noirs, Brut
- Francoise Bedel: Champagne Dis „Vin secret“, Brut
- Francoise Bedel: Champagne Comme Autrefois 2005, Extra Brut
- De Sousa: Cuvée 3A Grand Cru, Brut
- Suenen: Champagne C+C blancs de blancs Grand cru, Extra Brut
- Franck Pascal: Champagne Rosé Tolérance, Brut
- Pol Roger: Champagne Rosé Vintage 2015, Brut

DAS MENÜ:

- Kurz geflammter Lachs mit Kohlrabi, Granny Smith, Trauben und Wildkräutern
- Rosa gebratenes Flanksteak mit Portwein-Buttersauce, Pak Choi, Spargel, Champignons und Topinambur
- Schaumige Quark-Mousse mit karamellisierten Nüssen und Santa Maria-Birne

TERMIN: Fr., 09.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
189 € (mit Genuss-Card 179 €)



Trend und Saison

**Erster Akt:
Spargel,
Holunder und
Rhabarber**



Pascals Frühjahrs-Menü

NEU!

PASCAL SCHEEL

Pascals Frühjahrs-Menü ist eine Ode an vermeintlich bodenständige Zutaten. Erbsen, Karotte und Spargel kennen wir alle – mit Holunder und Estragon kocht nicht jeder von uns regelmäßig, geschweige denn in Kombination mit Onsen-Ei, bei dem vor allem Geduld die große Herausforderung darstellt. Pascal verbindet all dies in seinem Vier-Gänge-Menü Frühjahrs-Menü. Unter seiner fachmännischen Anleitung lernen Sie dieses pescetarische Menü zuzubereiten. Dabei wird Basiswissen genauso vermittelt wie besondere Tricks, die eben nur Küchenchefs verraten können. Und bis zu diesem Posten ist Pascal weite Wege gegangen, die ihn unter anderem durch die Sterneküche des Parkhotels Sonnenhof führten – ein Stern und 16 Punkte im Gault Millau zieren das Restaurant und öffneten Pascals Kochrepertoire neue Tore und weitere Engagements in hochdotierten Häusern. Inzwischen ein kreativer Kopf voller köstlicher Ideen – eben der Küchenchef der Genussakademie.

MENÜ:

- Onsen-Ei mit Spargel, Erbsen und Karotte
- Blumenkohl mit Parmesan, Holunder und Estragon
- Steinbutt im Brickteig mit Safarn-Hollandaise, Topinambur und Lauch
- Buchweizen mit Apfel und Pflaume

TERMINE: Di., 25.04.2023, 18.30 bis 22:30 Uhr
Do., 25.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €)



Ostermenü

NEU!

PASCAL SCHEEL

Zu Ostern hat Pascal sich wieder ein besonderes Menü einfallen lassen: auserwählte Zutaten, besondere Zubereitungsarten, neue Geschmackskombinationen (wir sagen nur „Spitzkohl aus dem Ofen mit violetten Kartoffeln, Zitronengras, Anis und Orange“) – und trotzdem auch zu Hause nachzuzaubern. Wer den Küchenchef der Genussakademie kennt, liebt seine Art, Rezepte zusammenzustellen, denn ein maximaler Lernerfolg ist bei ihm immer garantiert. So ist auch dieser Kurs wieder gespickt mit jeder Menge Informationen rund um Warenkunde, Zubereitung und Technik. Dank unseres Kurskonzeptes kochen Sie alles von Anfang bis Ende selbst und verpassen somit rein gar nichts. Und was eignet sich nach einem solchen Kurs am besten, um die neuen Erkenntnisse perfekt in Szene zu setzen? Genau, ein passender Feiertag, wie zum Beispiel Ostern, den wir endlich wieder, wie gewohnt, im Kreise unserer Liebsten feiern können. Frohe Ostern!

MENÜ:

- Geflämmter Lachs mit weißem Spargel, Rhabarber, Himbeer und Holunder
- Spitzkohl aus dem Ofen mit violetten Kartoffeln, Zitronengras, Anis und Orange
- Lammrücken mit Wacholderkruste, Bohnen-Cassoulet und Blumenkohlpüree
- Thymian-Eis auf Birne mit Mandel-Tuiles und weißer Schokolade

TERMIN: Di., 28.03.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €)

Levante

HANNES DANKEL

Neue Aromen und Geschmackserlebnisse, vielfältige kleine Gerichte nach alten Traditionen aus dem Nahen Osten: Die moderne Levante-Küche erobert jetzt auch unsere Gastronomie. Der Kreativität und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, denn die levantinische Küche lebt von Genuss, Geselligkeit und Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt und unbedingt gemeinsam zubereitet werden. Die Wurzeln der Levante-Küche liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon, doch auch in Ländern wie Deutschland, Österreich und in der Schweiz wird diese Küche immer beliebter. Viel Gemüse und wenig Fleisch, dafür eine große Vielfalt an



Gewürzen charakterisieren die Zutaten des Nahen Ostens. Hannes hat für Sie fünf typische Gerichte ausgewählt und ihnen einen kleinen Twist verpasst, so dass der Spannungsbogen definitiv erhalten bleibt. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise in die zauberhaften, aromatischen Welten des Nahen Ostens.

MENÜ:

- Loaded Hummus mit Cocktailtomaten
 - Shakshuka mit Schafskäse
 - Zitronen-Minz-Scherbet
 - Magluba mit Hähnchen
 - Falafel-Verführung
- *Saisonale Abweichungen möglich.

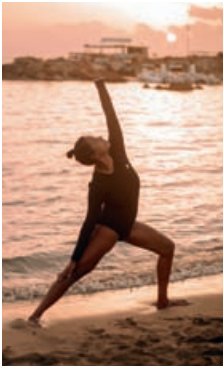
TERMINE: Sa., 25.03.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
Mo., 22.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mo., 19.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Ayurveda & Yoga – kombinierter Kochkurs

Mit ayurvedischer Ernährung und Bewegung kraftvoller in den Frühling starten.

NEU!

DEEPA KURUMUNDIYAL



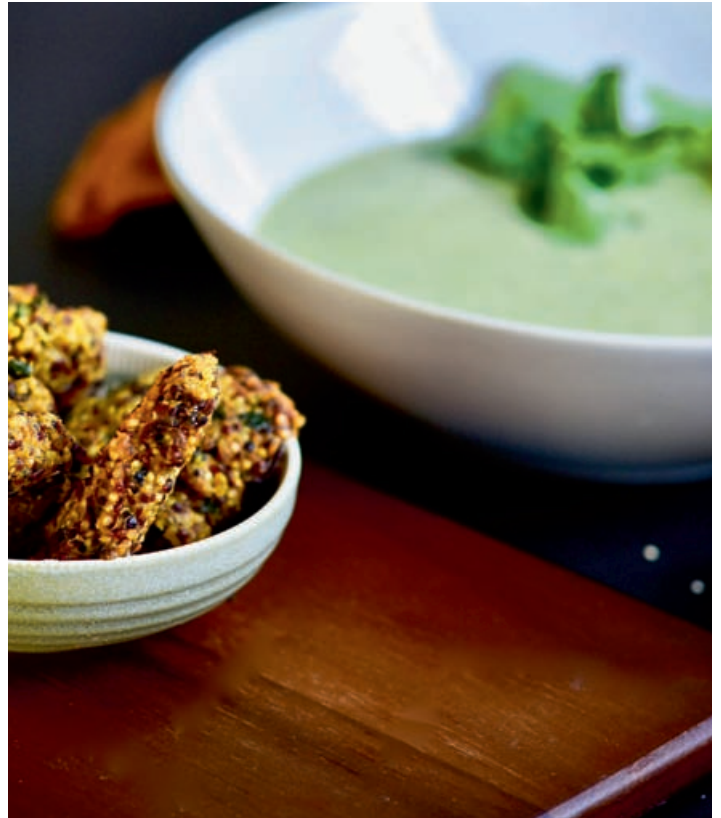
Deepa Kurumundayil ist Yogalehrerin, Autorin, ayurvedische Gesundheits- und Ernährungsberaterin und Food-Bloggerin und will mit viel Liebe und Charme den ayurvedischen Lebensstil jedem ans Herz legen. Gesunde Ernährung wieder hip und modern zu machen, das ist ihr großes Ziel. Egal ob für Singles, Paare, Familien oder auch Kinder – gesunde Ernährung ist easy, lecker und frisch zubereitet eine wahre Geschmacksexplosion – nur mit natürlichen Lebensmitteln.

Bevor Deepa die ayurvedische Reise für sich entdeckte, lag eine lange Odyssee mit vielen Stationen hinter ihr. So begann bewusst ihre Reise zum Ayurveda vor ungefähr vier Jahren. Heute ist Kochen für die gelernte Yogalehrerin Meditation, Lust und Leidenschaft – sie kann ihre Kreativität im Vollen ausleben, neue Zutaten ausprobieren und den Duft von exotischen Gewürzen einatmen. Der perfekte Ausgleich zum stressigen Alltag! Ihr Motto: Gesund zu kochen muss nicht zeitaufwendig oder oldschool sein – mit ihren Rezepten will sie den begeistertsten Kursteilnehmern in der Küche ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Der Winter neigt sich dem Ende zu. Jetzt heißt es, kraftvoll durchzustarten. Beim Kochkurs inklusive Yogasession mit Deepa Kurumundayil zeigt die Yogalehrerin und ayurvedische Gesundheits- und Ernährungsberaterin, wie Sie ihren Körper von Schlacken und Giftstoffen befreien können, die Ihr Körper über die Wintermonate eingelagert hat. Spezielle Detox-Menüs können nun helfen, sich wieder leichter und kraftvoller zu fühlen. Im Ayurveda bedeutet detoxen allerdings nicht, zu hungern oder abzunehmen. Es geht vielmehr darum, das „Zuviel“ des Winters natürlich zu reduzieren und die Verdauung wieder zu stärken.

Der Fokus liegt in diesem Kurs deshalb auf einem umfassenderen „Leichter werden“ – körperlich, geistig sowie im Herzen. Dazu werden Ayurveda & Yoga kombiniert: Der Kurs startet mit einer 90-minütigen Yogasequenz mit kraftvollen und dynamischen Flows. Im Anschluss bereiten die Teilnehmenden gemeinsam ein anregendes Detox-Menü zu. Begleitet von einer kleinen Gewürzkunde, werden dabei zahlreiche Informationen zum Thema Detox im Alltag besprochen. Nach dem gemeinsamen Essen und einer abschließenden Meditation erhalten alle Teilnehmenden neben einem digitalen Skript mit wertvollen Tipps eine Gewürzmischung für zu Hause.

TERMIN: Sa., 25.03.2023, 11.00 bis 15.30 Uhr
149 € (mit Genuss-Card 139 €)





Gesund genießen

DAVID GARCIA

NEU!

Ausgiebig genießen und schlemmen, gesund kochen und auch noch Pfunde verlieren? Das geht! Man muss jedoch genau wissen, wie! Die Herausforderung: Jeder Mensch ist nun mal einzigartig und braucht ein ebensol-

ches Konzept. David Garcia ist leidenschaftlicher Koch und Ernährungsberater. Gesundes Essen, das wirklich schmeckt als Basis für ein energiegeladenes Leben: David Garcia weiß, wie das geht und beantwortet in seinem Kurs selbstverständlich alle Fragen rund um dieses spannende Thema. Jetzt sind Sie natürlich neugierig, doch die Geheimnisse rund um sein überzeugendes Ernährungskonzept verrät der sympathische Koch nun persönlich. Während er mit seinen Kursteilnehmern in der Genussakademie ein spannendes Menü zubereitet, das sich ganz und gar nicht enthaltsam liest. Da geht es von Ananas-Eistee über Kürbissuppe, Pesto und gegrillte Chicorée-Knospen mit Eiern bis zu Wildlachs mit Lavendelhonig und gratiniertem Gemüse und auch das Dessert in Form eines Bananen-Kokos-Riegels mit Obstmus ist sinnlicher Hochgenuss. Und das funktioniert? Aber sicher, aber nur, wenn sie wissen, wie das wirklich läuft. Bei David Garcia!

David Garcia stammt ursprünglich aus Havanna in Kuba und absolvierte dort auch seine Ausbildung zum Koch. Anschließend zog es ihn schnell in Richtung Europa – über die Küchen der Bahamas ging es nach Spanien (Madrid, Barcelona) und schließlich nach Frankfurt, wo er unter anderem in der Kastanie sowie in den Restaurants Mon amie Maxi und Zenzakan am Herd stand. Auf seiner Reise lernte er so unterschiedliche Küchenstile wie Japanisch, Creole, Tropical, Mediterran, Französisch und natürlich die deutsche Küche kennen und liebte und entwickelte aus dieser bunten Vielfalt sein ganz individuelles Ernährungskonzept, das er nun den Gästen der Genussakademie näherbringen möchte.



MENÜ:

- Ananas-Eistee
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Croutons und Pesto
- Gegrillte Chicorée-Knospen mit Ei
- Wildlachs mit Lavendel-Honig und gratiniertem Gemüse
- Bananen-Kokos-Riegel mit Obstmus

In diesem Kurs werden keine alkoholischen Getränke angeboten!

TERMINE: So., 07.05.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
So., 25.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)



INFOS UND BUCHUNGEN über die Hotline:
069 974 60-666 • Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr
oder bei www.genussakademie.com

Olivenöl Öldorado

NINA UBEDA CRUZ

NEU!



Was wäre die mediterrane Küche, wenn dort Olivenöl bloß für Salat verwendet werden würde? Wie vielfältig sich gutes Olivenöl in der Küche einsetzen lässt, das werden wir in diesem Kurs erfahren. Wie kann ich gute Qualität von minderer unterscheiden? Auf welche Aromen kann ich achten, und was sind Fehleraromen von Olivenöl? Welche Informationen auf dem Etikett verraten mir, ob es sich beim Inhalt um gutes oder nicht so leckeres Olivenöl handelt? Wo kann ich hochwertiges Olivenöl bekommen? Und wie lässt es sich in der Küche einsetzen? Die Antworten werden wir in diesem Kurs erfahren.

Wir beginnen mit einer geführten Degustation mit Nina Ubeda Cruz, der Fachfrau für Olivenöl. Zu den verschiedenen Aromen, die ein gutes Olivenöl ausmachen, lernen wir allerhand nützliches Wissen rund um das Thema und werden im Handumdrehen lernen, wie sich gute Qualität von minderer unterscheiden lässt. Anschließend erfahren wir, welches Olivenöl besonders gut zu



welchen Speisen passt und wie vielfältig sich Olivenöl in der Küche einsetzen lässt. Wie beim Wein auch gibt es zu jeder Speise das passende Olivenöl. Dieses zaubert das gewisse Etwas hinein und hebt Ihre Kochkunst auf ein ganz neues Level. Dabei ist es so einfach: Ein ordentlicher Spritzer vom flüssigen Gold genügt. Das ist kein Hexenwerk, und

genau das werden wir in diesem Kurs erfahren. Wie schmeckt ein wirklich gutes Olivenöl? Fruchtig, bitter und scharf, das ist hier die Faustformel. Unterschiedlich ausformuliert kommen hier für die meisten neue und ungewöhnliche Aromen zum Tragen. Etwa von süßen Früchten, jungen Mandeln, vollreifen Tomaten und ganzen Bouquets von Wildkräutern. Eine große Palette an fantastischen Aromen eröffnet sich, wenn wir uns in diesem Kurs mit hochwertigem Olivenöl beschäftigen.

MENÜ:

- Sekttempfang, anschließend Mineralwasser
- Olivenöl-Degustation von vier ausgewählten Olivenölen aus verschiedenen Ecken Europas. Von den verschiedenen Produktionsmethoden werde ich den Teilnehmenden berichten. Sie werden reinsortige Olivenöle degustieren, ebenso wie Cuvées. Sie werden erfahren, wie Sie künftig herausragende von minderer Qualität unterscheiden können und Einblicke in eine moderne Ölmühle bekommen.
- Vier dazu passende Leckereien: Ziegenfrischkäse-Terrine, Wellant-Carpaccio, Orangensalat und Bruschetta.

TERMINE: Sa., 25. März, 15.30 bis 17.30 Uhr, Sa., 22. April, 15.30 bis 17.30 Uhr, Sa., 13. Mai, 15.30 bis 17.30 Uhr
59 € (auch inkl. Genuss-Card)

Der Kurs findet im ÖLDORADO statt, dem Fachgeschäft für Premium Olivenöle: Hospitalstr. 18, 63065 Offenbach

PARKEN: Parkhaus Geleitsstr. 27 (350 m vom Öldorado entfernt); mit Parkschein auf der Parkfläche zwischen Hospitalstr. 9 u. 7 (50 m vom Öldorado entfernt)

Nachdem im letzten Jahr der Kochkurs „Die große Gewürzschule“ in kürzester Zeit ausgebucht war, ist es nur logisch, dass wir hier nachlegen müssen. Dieses Mal haben wir das Thema erweitert und bieten gleich zwei Kurse rund um das spannende Thema Gewürze an.

Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen

NEU!

PASCAL SCHEEL

Dabei wird der Baustein „Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen“ von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann bei uns in der Genussakademie umgesetzt. Das aus der früheren Gewürzschule bekannte Menü, welches die besondere Kraft der Gewürze herausstellt, lässt die Teilnehmer erschmecken, wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes einzelne Gericht des Kurses werden Sie selbst herstellen und somit einen maximalen Lernerfolg mit nach Hause nehmen. Patrick begleitet den Abend mit erstklassigen Geschichten und viel Wissenswertem zum Thema Gewürze. Sie werden verstehen lernen, warum es einen himmelweiten Unterschied ausmacht, beispielsweise schwarzen Pfeffer zu einem niedrigen Preis im Supermarkt zu kaufen oder nachhaltig angebauten von einem Gewürzexperten zu beziehen. So bringen Sie demnächst bestimmt jede Menge Würze in ihr eigenes Leben, ähm, in Ihre eigene Küche natürlich.

MENÜ:

- Loaded Hummus mit Cocktailtomaten
- Kurz geblämmter Lachs mit Granny Smith, Trauben, Himalaya-Pfeffer und grünem Kardamom
- Spitzkohl aus dem Ofen mit Petersiliensauce, Kürbis, Vanille, Kaffee, Paprika und Schafskäse
- Brust vom Kikok-Hähnchen mit Senf-Jus, Wurzelgemüse, roter Kampot-Pfeffer und Pastinaken-Püree
- Eis von Ingwer mit Ananas, Apfel, schwarzem Kardamom, Salzkaramell und Grapefruit-Pfeffer

TERMIN: Mi., 10.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €)



Die große Gewürzschule

NEU!

PATRICK EISERMANN

Riechen, fühlen, schmecken – im kulinarischen Seminar „Die große Gewürzschule“ erleben Sie spannende Eindrücke zu bekannten und unbekanntem Gewürzen aus aller Welt. Dafür nimmt Gewürzsommelier Patrick Eisermann von der Gewürzmanufaktur roots. Sie mit auf eine Reise in die Welt der Gewürze. Erfahren Sie, wo und wie schwarzer Kardamom wächst, warum die Muskatnuss keine Nuss ist und wie sich mit Vanille auch herzhaftere Gerichte verfeinern lassen.

Im kurzweiligen und abwechslungsreichen Seminar werden Sie unter anderem Gewürze global entdecken, Gewürzaromen kennenlernen, Gewürzqualitäten einordnen und gesundheitliche Wirkungen erfahren. Sie werden Gewürze selbst kombinieren, indem Sie einen bunten saisonalen Rohkost-Salat unter Zugabe treffender Gewürze, Kräuter und Gewürzmischungen selbst würzen. Des Weiteren lernen Sie exotische und klassische Pfeffervariationen kennen, begleitend zum Basilikum-Parmesan-Pesto auf Rote-Bete-Carpaccio. Beim Hauptgang Rinderfilet mit Kartoffelstampf & saisonalem Gemüse wird das Thema Gewürz-Pairing erläutert und zugleich kulinarisch erprobt. Nicht zuletzt folgen einige würzige Überraschungen beim Himbeersorbet mit dunkler Schokolade.

Das dreistündige Seminar findet im Gewürzlager der Manufaktur roots. statt und die Teilnehmerzahl ist auf zwölf Personen begrenzt.

MENÜ:

- Pfeffer: Basilikum-Parmesan-Pesto mit Pinienkernen
- Gewürze selbst kombinieren: bunter saisonaler Rohkost-Salat (8-10 Komponenten) mit Erdbeer-Himbeer-Dressing
- Gewürz-Pairing & Completing: Rinderfilet mit Kartoffelstampf & saisonalem Gemüse
- Exotische Gewürze: Erdbeer-Blitzeis mit Obstsalat & dunkler Schokolade
- begleitend: Weine, Eistee, Mineralwasser, selbstgemachtes Brot, selbstgemachte Kräuterbutter

TERMIN: Do., 01.06.2023, 18:00 bis 21:00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

ORT: roots. natural GmbH, Hermannstraße 54-56, 63263 Neu-Isenburg



PATRICK EISERMANN

Patrick Eisermann ist Experte auf dem Gebiet Gewürze. Er bereist regelmäßig aller Herren Länder, aus denen er hochwertige Gewürze mitbringt. Seine Gewürzmanufaktur roots, verfolgt von der Ernte über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf das Ziel, Gewürze in Spitzenqualität anzubieten – bei fairer Bezahlung und respektvollem Umgang mit der Natur.



Die Geheimnisse der Baristas

GIOVANNI BURGARELLA

Was macht einen ausgezeichneten Espresso aus? Oft kommt es auf kleine, aber feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den erfahrenen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeesorten alles so anschaulich vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen mehr gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè kommt in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Kurs – von der Bohne bis zum fertigen Espresso!

Hier erfahren Anfänger spannende Theorien mit kleinen Verkostungen und Geruchssensorik rund um das Thema, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuosen von illycaffè durchführt!

TERMINE: Sa., 25.03.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 22.04.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke (89 € mit Genuss-Card)

Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meister-Barista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich?

Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf den Grundkenntnissen von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMIN: Sa., 13.05.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr,
99 € inkl. Getränke (89 € mit Genuss-Card)



FOTOS: Shutterstock / Scropp | adobe stock / baibaz



HIGHLIGHTS

FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE

FÜHRUNGEN & EVENTS DER ANDEREN ART



ENTDECKE DEINE STADT!

- | Verruchtes Bahnhofsviertel
 - | Romantische Apfelweinkneipen
 - | Literarisches Frankfurt
 - | Die Goldenen Zwanziger
 - | Unbekannter Hauptfriedhof
 - | Kilometerlange U-Bahn-Schächte
 - | Frankfurt mit Kinderaugen
 - | Rutschiges Börsenparkett
 - | Tödliches Frankfurt
 - | Skyline von ganz oben
 - | Kuriose Stadtgeschichten
- ... und 350 weitere spannende Themen



HIGH-LIGHT

RUMMEL & GETUMMEL – BÄPPI MUSIKALISCHE FÜHRUNG ÜBER DIE FRANKFURTER DIPPMESS
Bei dieser Führung nimmt Sie Bäppi mit auf eine Rummel-Tour. Erfahren Sie viele Fun Facts über Fahrgeschäfte & Co. Lassen Sie sich von Bäppis musikalischer Kreativität verwöhnen inkl. Mandelprobe, Bratwurst & Schoppe **29 €**



HIGH-LIGHT

DEM TÄTER AUF DER SPUR – ERMITTELN SIE MIT KRIMINALBEAMTEN (A. D.) FRED BAUER
Wollten Sie schon immer mal an Ermittlungen vergangener, aber realer Kriminalfälle teilnehmen? Dann sollten Sie sich unser Event mit Kriminalbeamten (a. D.) Fred Bauer im Theater Alte Brücke nicht entgehen lassen! **30 €**



HIGH-LIGHT

SUGAR BABY LOVE – EINE KRIMIWANDERUNG MIT WEINPROBE AN DER NIDDA
Sie wandern mit der Frankfurter Autorin Angelika Angermeier und erleben dabei ihren unveröffentlichten Krimi „Sugar Baby Love“. Raten Sie, wer der Mörder ist, genießen Sie Bioweine & ein leckeres Vesper. **69 €**



HIGH-LIGHT

PALMENGARTEN & APFELBAUMHAIN – INKL. TICKET ZUR MESSE „CIDERWORLD“
Erleben Sie mit Christian Setzepfand eine Führung durch Frankfurts schönsten Garten. Der Eintritt für den Palmengarten und die Apfelweinmesse „Cider World“ sind in Ihrem Ticket bereits enthalten. **36 €**



Klassiker & Bestseller

**Auch
Bewährtes
will gekonnt
sein!**



Frankfurter Menü

* MARKUS WOLF *

NEU!

Die Mainmetropole zeigt auch in Sachen Genusskultur Farbe: Es gibt kaum eine Küche der Welt, die hier nicht in einem Restaurant zu verkosten wäre. Doch es gibt sie noch, die ursprüngliche Frankfurter Küche, und die ist selbst manchen Einheimischen immer noch unbekannt. Dabei hat sie neben den bekannten Klassikern wie etwa Grüne Soße jede Menge Abwechslung zu bieten – und man kann sie auch problemlos am eigenen Herd zubereiten. Markus Wolf führt seine Gäste einen Abend lang tief in die Geheimnisse der Kochkunst von Hübde- und Dribbdebach (Rive Gauche und Droite in Frankfurt) ein. Los geht's mit Variationen vom Handkäs', die auch die letzten Vorurteile gegenüber diesem unglaublich schmackhaften und gesunden Käse ausräumen. Der lauwarme Kartoffelsalat mit Räucherforelle muss keinesfalls mit Apfelwein, sondern kann auch bestens von Riesling begleitet werden, und wenn es dann an den Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillongemüse geht, stecken Sie schon mittendrin im kulinarischen Frankfurt, dem Wolf mit seinem herrlichen Frankfurter Pudding mit nahezu heilig schmeckender Bischofssauce und geheimnisvoller Bethmännchen-Mousse schließlich die Krone aufsetzt. Ja, so gut schmeckt die schöne Stadt am Main!



MENÜ:

- Variation vom Händkäs'
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Räucherforelle
- Tafelspitz rosé mit Meerrettichsauce, Bouillongemüse
- Frankfurter Pudding mit Bischofssauce und Bethmännchen-Mousse

TERMINE: Sa, 27.05.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
Mi., 14.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €)

Italienische Klassiker II

* MARKUS WOLF *

Wieder da!

Die italienische Küche ist die erfolgreichste, beliebteste Länderküche der Welt, wozu keinesfalls nur die unglaubliche Verbreitung von Pizza beigetragen hat. Das spiegelt sich natürlich auch in unseren Kursen wider: Der Kurs unter dem Titel



Italienische Klassiker I gehört zu unseren absoluten Erfolgsmodellen, und somit reichen wir nun mit Freude den zweiten Teil hinterher! Markus Wolf hat hierfür wieder vier absolute Evergreens aus Bella Italia zusammengestellt, die sowohl jeder für sich als auch alle zusammen als Menü glänzen können.

Schon beim Vitello tonnato gibt es vieles zu beachten und natürlich diverse Möglichkeiten, das Thema individuell zu interpretieren. Das gilt auch für die drei folgenden Gänge, und so können Sie nun zum zweiten Ma(h)l zu Hause die Sonne Italiens am Herd aufgehen lassen.

MENÜ:

- Vitello tonnato
- Risotto frutti di mare
- Saltimbocca an Blattspinat
- Polenta dolce mit Kirschen

TERMINE: Fr, 28.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 18.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Aromatisches Doppel – Food & Whisky

* CHRIS PEPPER *



Chris Pepper übersetzt an diesem Abend im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen an-

schließend je ein passender Gang gekocht wird. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Während sich eine Gruppe um die erste Vorspeise und den Hauptgang kümmert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung der zweiten Vorspeise und des Desserts. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper dabei hilfreich zur Seite, und wenn die ersten Gänge fertig sind, wird schon mal gegessen und der korrespondierende Whisky verkostet.

MENÜ:

- West Cork, 12y, Port Finish, 43 %
- Grüne Paprika mit Kirsch-Feta-Bulgur-Füllung, minziges Salat-Bouquet im Johannisbeer-Dressing
- Tobermory „Ledaig“, 12y, 43 %, Gordon MacPhail
- Lapsang-Kartoffel-Zwiebel-Suppe mit Bacon-Matjes-Relish und Zitronenöl
- Edradour, 10y, 40 %
- Mit Honig-Orangen glacierte Hähnchenbrust auf Pilz-Gersten-Risotto mit Apfel-Sellerie
- Glenallachie, 12y, 46 %
- Würzige Schokoschnitte mit Haselnusskrokant, Sherry-Backpflaumen-Sauce und Espresso-Sirup

TERMINE: Di., 18.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Di., 13.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €)



Kochen für Kerle

* REINHARDT THÖN *

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten und klaren Suppen haben. Drei Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechs-

lung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Das Motto: Streetfood, Junkfood, Meatfood und Sweet Food! Nach der Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC starten wir mit einem Chili con Carne Tex-Mex-Style, das nicht dem klassischen Chili entspricht, sondern ganz ohne Bohnen zubereitet wird. Als Highlight lernen Sie, ein T-Bone-Steak auf den Punkt zuzubereiten, dazu gibt es mashed potatoes mit grünen Bohnen in einer Tabak-Whisky-Sauce. Wer dann noch kann, versucht sich mit Reinhardts Hilfe an einem Frankfurter Bierkuchen mit schwarzem Eis!

MENÜ:

- Junkfood: Chili con Carne Tex-Mex-Style
- Meatfood: T-Bone-Steak mit mashed potatoes, grünen Bohnen und Tabak-Whisky-Sauce
- Sweet food: Frankfurter Bierkuchen mit Bitterschokoladeneis

TERMIN: Fr., 05.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €)

Ladies' Night

* STEFFEN OTT *

Ladies' Night – endlich ist das Pendant zum „Kochen für Kerle“-Kurs da. Denn hier gilt: Männer haben Hausverbot! An diesem Abend sind Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, Schnackern und natürlich auch zum Kochen eines superleckeren Vier-Gänge-Menüs. Das ist so aufgebaut, dass kleine Feinheiten einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass man dafür stundenlang in der Küche stehen muss.



Natürlich sind auch wieder jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschauen, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall mit auf dem Plan. Egal ob der Kurs mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein gebucht wird – hier kommen alle ins Gespräch miteinander.

MENÜ:

- Zupfsalat, Oliven-Baguette, Mojo Picon, Crunch
- Geflämmter Ziegenkäse, Pisto Manchego, Kartoffelchip
- Dorade, Patatas bravas, Pimientos de Padrón
- Crema Catalana con Caramelo

TERMIN: Do., 01.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €)

Der entspannte Gastgeber

* STEFFEN OTT *

Laden Sie auch gerne Freunde zu sich nach Hause ein, um etwas Schönes für sie zu kochen? Doch wie schafft man es, dabei nicht in Hektik und Stress oder sogar schieres Chaos zu geraten? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Steffen Ott hat hierfür eine Menüabfolge zusammengestellt, die in erster Linie ausgezeichnet schmeckt und in zweiter ideal vorzubereiten ist, so dass Sie, wenn es darauf ankommt, nur noch den letzten Schliff verleihen müssen – und hauptsächlich Zeit für Ihre Gäste haben! Dieses Menü hat den gewissen Wow-Faktor, und Ihre Gäste werden begeistert sein, wie galant Ihnen alles von der Hand geht und Sie ganz entspannt an den Gesprächen des Abends teilnehmen können.

MENÜ:

- Safranrisotto, confierte Garnelen und Rucola
- Erbsencreme mit Estragon und Joghurt
- Kalbshüfte mit Krustentier-Bisque, Sellerie und Topinambur
- Nashi-Birne mit Schokoladen-Crumble und Vanilleeis

TERMINE: Sa., 20.05.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)



INFOS UND BUCHUNGEN über die Hotline:
069 974 60-666 · Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr
oder bei www.genussakademie.com



Runde Sache – der Knödelkochkurs

Wieder da!

* JÉRÔME KOCH *

Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken.

Damit ist jetzt Schluss: In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

- Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomaten-Sugo
- Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf
- Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
- Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE: So., 21.05.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 10.06.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €)

Das große Burgerbegehren

* OLIVER SCHNEIDER *

Man bekommt ihn überall: bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat – DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann ich das Thema etwas kreativer variieren?

Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Allein an dieser Frage sollen schon Ehen gescheitert sein! Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als



Die lange Nacht der Pfannkuchen

Wieder da!

* JÉRÔME KOCH *

Ob süß mit Zimt & Zucker oder herzhaft mit Lachs & Spinat – es gibt ihn in tausenden Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Wie kann ich verhindern, dass der Teig beim Wenden reißt? Wie werden authentische Pancakes gemacht und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die Antworten gibt Jérôme in der langen Nacht der Pfannkuchen! Leicht ist es nicht, sich bei der Masse an Rezepten und Variationen für eine übersichtliche Auswahl zu entscheiden, doch für diesen Abend hat Jérôme einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die beim Nachmachen auf jeden Fall gelingen.

MENÜ:

- Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce
- Bretonische Galette mit Käse und Schinken
- Pizza-Pfannkuchen alla Mamma mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola
- Crêpe Suzette mit Orangensauce
- Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

TERMIN: Sa., 13.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



Ketchup oder Mayo ist, und wie stelle ich sie her? Hier wird fast alles selbst gemacht. Es wäre ja etwas einfacher, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammensetzen, doch das kann jeder! Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen, einfach genialen Burger beißt: Wie geht das?

MENÜ:

- Caesar's Salad
- Spareribs Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw
- Crispy Chicken Burger mit Honey Bacon und Sweet mustard-Sauce
- Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsauce

TERMINE: So., 30.04.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 10.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Der Saucenprofi: SHOWCOOKING

* ECKHARDT KEIM *

Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichtes und die Königsdisziplin des Kochens. Sie geben den letzten Schliff und können sogar zum Highlight eines Ganges avancieren. Gemeint sind aber nicht etwa üppige Sahnesaucen oder gar Fertigprodukte, sondern echte Saucen, die von der Pike auf selbst gezogen wurden, stundenlang einkochen, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Eckhardt Keim ist der Saucenprofi der Genussakademie – bei ihm lernen Sie alle Schritte zum Anfertigen einer perfekten Sauce, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken. Nach diesem Abend können Sie Saucen jedweder klassischer (französischer) Küchenkunst herstellen und in beliebig vielen Varianten auf den Tisch bringen.

MENÜ:

- Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce
- Mispoulardenbrust mit Kartoffelpüree, dazu Andalusische, Estragon- und Morchelsauce
- Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise / béarnaise
- Überraschungsdessert

TERMINE: Fr., 21.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 12.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €)

Fundiertes
Handwerk
von Abis Z

Basics



Das kleine 1 x 1 der Küche

HANNES DANKEL

In diesem Kochkurs lernen Sie neben Schneidetechniken auch wichtige Grundtechniken, die Sie in abgewandelter Form immer wieder anwenden können. Bei der Vorspeise richtet sich das Augenmerk auf das Ansetzen einer Zwiebelsuppe mit echter Geschmackstiefe. Dazu wird sogar flambiert. Eine kleine Schulung der richtigen Schneidetechnik gibt es am Beispiel der Zwiebel. Und um dem Ganzen im wahrsten Sinne des Wortes die Haube aufzusetzen, gibt es auf dem Süppchen eine Blätterteighaube, die mit wenigen Tricks perfekt sitzt.

Im Zwischengang machen Sie den Pastateig selbst. Das Erlernen dieser Grundtechnik lässt sich auf alle anderen Pastateige übertragen. Die Lachsfüllung bietet Lernpotenzial, denn hier kommt es nicht nur auf das richtige Abschmecken an, sondern besonderes darauf, die Füllung so fein wie möglich zu passieren. Die Zubereitung einer Salbeibutter wird Ihnen auch in Zukunft bei vielen Gerichten zugutekommen – versprochen.

Im Hauptgang erlernen Sie das Ansetzen einer Sauce und das richtige Garen von Rindfleisch. Warenkunde wird hier auch noch mal Thema sein. Außerdem sprechen wir über die verschiedenen Garstufen und wie man diese erkennt. Das Glasieren von Gemüse ist zwar nur ein kleiner Teil, aber auch eine Grundtechnik, die man beherrschen sollte. Ein Augenmerk liegt außerdem auf der Herstellung von Kartoffelmassen und was man daraus alles machen kann – in unserem Fall beste, hausgemachte Kroketten.

Im Dessert wird es süß: Sie lernen, wie man ein cremiges Eis auch zu Hause herstellen kann. Das hier erlernte Grundrezept lässt sich immer wieder beliebig für den eigenen Geschmack



abwandeln. Ein Kurs, den wir jedem Anfänger empfehlen, aber auch denjenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten.

MENÜ:

- Zwiebelsuppe französische Art mit Blätterteighaube
- Selbstgemachter Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter
- Bavette von Rind, Portweinsauce, glasierteres Gemüse und selbstgemachte Krokette
- Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen

TERMIN: Do., 04.05.23, 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card



Fisch-Basics

HANNES DANKEL

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen gibt es zu Beginn, dann geht es an den Herd.

Vom Saibling bis zur Dorade bereiten Sie unterschiedliche Fischarten zu und bekommen dabei nützliche Tipps und Tricks und werden natürlich tatkräftig bei der Arbeit unterstützt. Schließlich steht der gemeinsame Genuss an der langen Tafel der Genussakademie an – ein „Tag am Meer“, der Sie als Hobbykoch wieder einen großen Schritt nach vorne bringen wird.

MENÜ:

- Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
- Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon
- Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat
- Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMIN: Sa., 03.06.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)





Fleisch Basics

HANNES DANKEL

Zum Thema Fleisch gehört selbstverständlich ein ausführliches Kapitel Warenkunde, in dem Sie nicht nur erfahren, wie man gutes von schlechtem Fleisch unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Sorten ist, sondern auch, welches Stück zu welchem Zweck passt. Danach steht eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden wie klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren auf der Agenda. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet - der perfekte Einstieg ins Thema!

MENÜ:

- Braten, schmoren, dünsten
- Kalbsfilet
- Schweine- oder Kalbsbacken
- Schweinefilet oder viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat & Selleriepüree
- Panna cotta mit Himbeersahne

TERMINE: Fr., 21.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Di., 13.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €)



Pasta- & Saucen-Basics

HANNES DANKEL

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kleiner als Sie denken, schmeckt aber nahezu unverändert viel besser! Nach diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden ein perfektes Rezept für Penne alla carbonara sowie ein Grundrezept für Pesto lernen. Weitere Bestandteile sind die Herstellung von frischem Teig und wie daraus Nudeln gezaubert werden oder wie Hartweizennudeln richtig gekocht werden. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab.

MENÜ:

- Zum selbstgemachten Nudelteig gibt es diese Saucen-Klassiker:
- Tomatensauce
 - Carbonara-Sauce
 - Dessert: Schokoladen-Mousse
 - Bolognese
 - Basilikum-Pesto

TERMIN: Sa., 17.06.2023, 18:00 Uhr bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Zwischen gesunder Hähnchenbrust und mächtiger Weihnachtsgans liegen Welten. So wird aus einem Huhn neben der Salatbeilage ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhafte Brühe – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten. Hier lernen Sie das unterschiedliche Federvieh kennen und erfahren Details zu den Zubereitungsmethoden. Anschließend geht es um die ersten Schritte bei der Zubereitung. Das ganze Huhn außen knusprig, innen saftig zu garen, klingt wie eine Herausforderung, geht jedoch mit dem richtigen Know-how fast von selbst und lässt sich dadurch auch perfekt vorbereiten.

MENÜ:

- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Haselnuss-Dressing
- Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben
- Französische Maispoulardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln
- Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

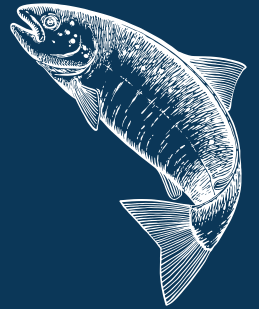
TERMIN: Sa., 22.04.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

KULINARISCHE *Wasserwelten* § FRISCHEPARADIES



⇒ **ENTDECKEN SIE DIE OPULENZ**
von Fisch und Meeresfrüchten

⇒ **LASSEN SIE SICH BEGEISTERN**
von Vielfalt und Qualität

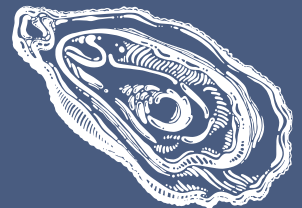


Jeden Monat neue und spannende

⇒ **KULINARISCHE FOKUSTHEMEN**

Von Alge bis Zander,

⇒ **WIR BERATEN SIE GERNE!**



Alles zu unserem Jahresmotto
und den monatlichen Highlights!

Erleben Sie vielfältige Kulinarik bei
unseren Genussveranstaltungen.



International

Auf
kulinarischer
Kreuzfahrt



Griechischer Abend

BETTINA MOHN

Auch heute noch verzaubert die hellenische Küche die Bewohner nördlich der Alpen und manche(n) zieht es sogar für immer in den sonnigen europäischen Südosten mit seinen besonders gastfreundlichen Menschen. Bettina Mohn wohnt bereits seit 25 Jahren auf der Insel Astypalea mitten in der Ägäis und bringt von dort nicht nur jede Menge faszinierender Rezepte, sondern sogar einen Teil ihrer Zutaten mit in die Genussakademie. Traditionell beginnt ein griechischer Abend nach dem Ouzo auf Eis mit jeder Menge Mezedes, also einem bunten Reigen an Vorspeisen, die bereits ab der ersten Kursminute die Sonne aufgehen lassen. Als Hauptspeise folgt ganz authentisch Oktopus mit Fava Santorinis (Püree aus gebrochenen Erbsen), das traditionell mit getrockneten Tomaten und Kapernblättern serviert wird.



sich nach einem opulenten Menü schließlich nach der Saison. Ein griechischer Abend voller mediterraner Aromen und kulinarischer Entdeckungen – die gehörige Portion griechisches Lebensgefühl inklusive!



MENÜ: Vorspeisen / Mezedes

- Taramosalata (Fischrogenalat) rosé
- Maindanosalata (Paste aus Petersilie, Brot und Öl) grün
- Tsatsiki weiß
- Pantzarosalata (Dip aus Rote Bete und Feta) dunkelrosa
- Paksimadi (so ähnlich wie ein italienischer Brotsalat, mit Tomaten, Oliven, Käse, Stammangathi)
- Kalamaria mit Safran-Mayo
- gebackene Zucchini und Auberginenscheiben

Hauptgerichte

- Oktopus mit Fava Santorinis
- Fava ist ein Püree aus gebrochenen gelben Erbsen und wird traditionell mit getrockneten Tomaten und Kapernblättern serviert
- Dolmades (gefüllte Weinblätter)
- Garides Saganaki (Garnelen in einer Tomaten-Feta-Sauce)

Dessert

- Kaimaki-Eis (Vanilleeis mit Mastix aromatisiert)
- Saisonbedingt: Loukoumades oder Pungia (beides vorbereitet)
- Frische Früchte

TERMINE: Sa., 29.04.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 Sa., 27.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Auch hier denkt man in Griechenland in der Mehrzahl, und so bereitet Bettina mit ihren Gästen auch noch gefüllte Weinblätter – die berühmten Dolmades – sowie Garides Saganaki, also Garnelen in Tomato-Feta-Sauce zu. Das süße Finale richtet

Südfranzösische Fischküche

DAVID FISCHER

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, wie Meeresfrüchten, frischen Kräutern und Olivenöl. Doch diese Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – wir haben einige davon an Land gegessen! Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art, gefolgt von herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt braten Sie einen Loup de Mer und verköstigen ihn mit harmonisierenden südfranzösischen Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie in das Hinterland der Côte d'Azur zurück und genießen eine Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis. Ein herrlicher kulinarischer Ausflug in den Süden mit einem unserer beliebtesten Köche!



MENÜ:

- Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce
- Cotriade (bretonische Fischsuppe)
- Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern
- Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMIN: Do., 15.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
 139 € (mit Genuss-Card 129 €)

Pasta, Gnocchi & Co.

JÉRÔME KOCH

Wieder da!



In Italien ist für Genießer der Besuch eines der zahlreichen Restaurants in den verwinkelten Straßen der schönen Altstädte Pflicht. Rustikale Einrichtung, gut bestückte Weinregale, selbstgeschossene Fotos an den Wänden, der freundliche Padrone, knusprige Grissini auf den Tisch – nicht zufällig gehört die italienische Genusskultur zu den beliebtesten der Welt. Der

ultimative Klassiker auf allen Speisekarten: Pasta. Selbstgemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert – da läuft einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Sie wollen für einen Teller perfekte Pasta nicht gleich bis nach Italien fahren? Dann dürfen Sie diesen Kurs von Jérôme Koch nicht verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Gemeinsam mit dem sympathischen Koch stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten selbst her, und weil Pasta allein doch etwas trocken schmeckt, bereiten Sie natürlich auch perfekt abgestimmte Saucen zu, mit denen Sie im Anschluss auch zu Hause glänzen können. Der perfekte kulinarische Kurztrip in den Süden!

MENÜ:

- Bandnudeln mit Basilikumpesto und grünem Spargel
- Gnocchi mit Fenchel-Ragout
- Kürbis-Tortellini in Salbeibutter
- Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schokocookies

TERMINE: Sa., 06.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 So., 18.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
 115 € (mit Genuss-Card 105 €)



INFOS UND BUCHUNGEN über die Hotline:
 069 974 60-666 • Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr
 oder bei www.genussakademie.com



Orient Express

OLIVER SCHNEIDER

Wieder da!

Orientalische Genüsse aus 1001 Nacht – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, der Türkei sowie Iran (das ehemalige Persien) und Irak. Die Küchen dieser Länder bieten unzählige intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte mit langer, oft märchenhafter Geschichte. Typisch sind hier die zahlreichen kleinen Vorspeisen, die man sich am Tisch teilt und die „Mezze“ genannt werden. Darauf liegt auch das Hauptaugenmerk dieses Kurses: Oliver Schneider hat ein ausgesprochen umfangreiches Menü zusammengestellt, so dass der Orient von West nach Ost „durchschmeckt“ werden kann. Der Fokus liegt hier auf

der Vielfalt der Speisen, und damit der anspruchsvolle Zeitplan nicht überschritten wird, bringt Oliver Hummus und Baba Ganoush fertig vorbereitet mit (wobei die einzelnen Schritte der Zubereitung der beiden Klassiker natürlich trotzdem verraten werden). Eine faszinierende und vor allem aromatische Reise im Orient-Express, die Sie bestimmt nicht vergessen werden!

MENÜ:

- Fattoush
- Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis
- Shakshuka
- Hummus
- Geröstete Okraschoten
- Baba Ganoush
- Kafta à la Oma
- Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

TERMIN: Sa., 20.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Modern Sushi

DAVID FISCHER

Sushi kennen und lieben wir alle. Und nach wie vor sind unsere Sushi-Kurse extrem beliebt und dementsprechend schnell ausgebucht. Die japanische Sushi-Kunst erfordert viele Jahre der Lehre bei den hohen Meistern – beeindruckend, aber seien wir mal ehrlich: Das ist zu Hause meist nicht ansatzweise umsetzbar. Unser beliebter Koch David Fischer, Küchenmeister der Kategorie Spitzenköche, der sogar ein halbes Jahr in der Küchenbrigade des Élysée-Palastes arbeitete, hat sich deshalb nun einen Sushi-Kurs für Sie ausgedacht, der moderner, pfiffiger und vor allem nachahmbarer ist als die bekannten Klassiker. Denn Sie setzen jedes Sushi des Kurses selbst um, üben die Handgriffe, bekommen Tipps und Tricks an die Hand und viel Inspiration jenseits von klassischen Nigiri.

MENÜ:

- Rotgarnelen-Nigiri mit Rice Crisp & Wasabi-Creme
- Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radieschen
- Verschiedene Maki
- Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette
- Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke
- Crispy Tuna Roll
- Salmon Roll mit Yuzu-Mayonnaise & Frühlingslauch
- Überraschungsdessert

TERMIN: Mi., 24.05.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €)



Afrika, Afrika

GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder, über 2000 eigenständige Sprachen und unzählige faszinierende Esskulturen mit traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian, gebürtige Kenianerin, die von Kindesbeinen an in ihrer Heimat das Kochen erlernte, kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der kenianischen bestens aus und hat ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Der Fokus liegt auf der kenianischen Küche: Werden Sie mit den Gewürzen und Kochweisen dieses Landes vertraut und lassen Sie sich von dieser außergewöhnlichen, farbenfrohen Küche inspirieren! Neben jeder Menge interessanter Tipps zur Zubereitung der Gerichte erfahren Sie auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur. Lassen Sie sich von Gillian in die köstlichen Geheimnisse ihrer Heimat einweihen und freuen Sie sich auf diesen kulinarischen Ausflug nach Afrika.

MENÜ:

- Ein typisch kenianisches Menü:
- Kachumbari mit Mango und Avocado
 - Mishkaki – saftige, würzige Fleischspieße
 - Kenianische Chapati und Hähncheneintopf
 - Mandazi – der kenianische Donut ohne Loch
 - Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMINE: So., 16.04.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
So., 21.05.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)



Wieder da!

Malaysian Streetfood

ROSITA HEILEK

Malaysia ist ein Schmelztiegel der Kulturen. Schnell fällt auf, dass besonders in der regionalen Küche neben malaysischen auch chinesische und indische Einflüsse eine große Rolle spielen. Und je authentischer es sein soll, desto mehr zieht es einen auf die Straßen der Städte in ganz Malaysia. Denn hier wird das beste Streetfood zu kleinen Preisen auf die Hand verkauft – der Geschmack: unvergleichlich. Rosita ist gebürtige Malaysierin und somit echte Expertin, wenn es um Kultur, Geschichte oder Küche ihres Landes geht. Mit viel Hingabe präsentiert sie, gerade in Frankfurt, bei jeder Gelegenheit ihr Heimatland und möchte jedem die Möglichkeit geben, ihre Begeisterung für die malaysische Küche zu teilen. Deshalb hat sie sich für diesen Kurs vier der beliebtesten Klassiker ausgesucht und wird diese mit den Teilnehmenden auf traditionelle Art zubereiten – und begleitend jede Menge spannender Geschichten zu Land, Leuten und Kultur erzählen.

This class will only be held in English!
Bitte beachten Sie, dass dieser Kurs nur auf Englisch stattfinden wird!

MENÜ:

- Chicken satay with peanut sauce
- Mini Fleisch (beef) Murtabak with pickled onions
- Coconut rice with yellow (turmeric) vegetarian curry
- Coconut and palm sugar stewed bananas

TERMIN: So., 11.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Asien in 5 Gängen

ASIEN IN 5 GÄNGEN

Wieder da!

Asien kennen wir voller exotischer kulinarischer Genüsse. Singapur, Thailand, Indien, Indonesien, Vietnam – allesamt Länder, deren Küchen sich bei uns großer Beliebtheit erfreuen. Doch wie wäre es, diese fünf faszinierenden, landestypischen Gerichte mal selbst zuzubereiten? Leeza hat für diesen Kurs eine kulinarische Reise durch Asien als genussvolle Menüfolge zusammengestellt, die bereits beim Lesen Appetit macht. Alle benötigten Grundelemente werden selbst hergestellt – hier kommen keinerlei fertige Pasten o.ä. zum Einsatz. Nebenbei unterhält Leeza die Teilnehmenden mit viel Wissenswertem rund um die verschiedenen Kulturen – nicht zu kurz kommen dabei natürlich wichtige Tipps und Tricks zur Zubereitung, damit das anschließende Nachkochen zu Hause genauso leicht von der Hand geht.

This class will be held bilingual in English/German.

MENÜ:

- Thailand: Mango-Salat
- Singapur: Garnelen süß-saurer
- Malaysia: Gegrilltes Hühnchen mit selbst gemachtem Currypulver
- Indien: Veganes Dal mit Safranreis
- Vietnam: Vegetarische Sommerrolle

TERMIN: So., 21.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Caribbean Seafood with a touch of Colombia

VALENTINA BEDOYA

This cooking class will be a delicious journey to a world full of exceptional flavors, both from the ocean and from South America. Colombia is one of the few countries in the world that border the Pacific and the Atlantic oceans, this has given it a rich gastronomy. Valentina has created a unique menu with a mix of typical Colombian dishes and also seafood, so you can try what Colombia is well known for as well as something new. The use of coconut will be showcased across the entire menu, including drinks and dessert. Making traditional Pacific sauces and sofrito, which is the base of most dishes in the region, will be a big part in this class. You will learn to use them as a base to cook fish and shrimp following traditional recipes handed down from generations.

This class will only be held in English!
Bitte beachten Sie, dass dieser Kurs nur auf Englisch stattfinden wird!

MENÜ:

- Homemade Pina Colada
- Fried plantain with Guacamole
- Fried Arepas stuffed with egg
- Fried Fish & Coconut rice
- Sofrito: Base sauce of most dishes of the region
- Shrimps Encocado: Traditional Pacific sauce made with more than 10 herbs, served with cooked manioc
- Caramelized coconuts with sugar cane and rum

TERMIN: Mi., 03.05.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Im Schatten der Heiligen

Roma Sparita



FOTO: genussakademie | Illustration: Harald Kubiczak



Authentische römische Kochkunst findet man in der ewigen Stadt nicht an jeder Ecke. Im **Roma Sparita** gehört sie zum guten Ton.

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Wer sich Zeit nimmt, entspannt durch Rom zu schlendern, anstatt von einer Sehenswürdigkeit zur nächsten zu hetzen, entdeckt Kleinode, an denen man ansonsten achtlos vorübergezogen wäre. Der Stadtteil Trastevere steht für quirliges Leben, junge Bars, kleine Trattorien und viele Menschen auf den Straßen, doch südlich der Ponte Palatino wird es ruhiger, und wir stoßen auf ein altes Kloster: Santa Cecilia in Trastevere, der Schutzheiligen der Kirchenmusik geweiht. Bereits der Innenhof strahlt Ruhe aus, der Kirchenraum mit seinem berühmten Apsismosaik ist beeindruckend und die unter dem Altar liegende Marmorskulptur der Heiligen ebenfalls – selbst in diesem Übermaß an religiös aufgeladenen Orten, wie es nur Rom zu bieten hat, ist dieser Ort etwas ganz Besonderes.

Dann geht es zurück in den hellen, bereits warmen Sonnenschein, Mitte Februar ein Traum. Linker Hand ein paar Tische und Stühle im Freien, das sieht nach einer versteckten Gelegenheit zum Mittagessen aus, doch es ist um 12 Uhr noch kein einziger Gast zu sehen. Egal: Wir sprechen einen freundlichen Herrn vom Service an, und der zeigt uns sofort einen schönen Tisch mit Blick auf das Klosterportal. Schwupp sind die Karten für Speisen und Getränke am Tisch und ebenso schwupp treffen die nächsten Gäste ein. Alles Römer, nach 20 Minuten ist kein Platz mehr frei, und es bildet sich eine lange Schlange von Menschen, die geduldig darauf warten, dass der ein oder andere vielleicht zeitnah wieder zur Arbeit muss. Hoppla, da haben wir wohl mitten ins Schwarze getroffen?

So ist es, denn selbst wenn die Preise ein wenig höher sind als in den kleinen Trattorien in der Nähe, so sprechen Qualität und Größe der Portionen für sich. Verdure miste alla griglia klingt simpel, bekommt hier aber durch hervorragende Grundprodukte und sicheres Gespür für den richtigen Grillpunkt sofort das Prädikat „sucht-erzeugend“, gefolgt von der definitiv besten Carbonara meines Lebens. Dazu passt der hervorragende offene Frascati, in Deutschland kaum vorstellbar, hier aber kein Problem. Gegenüber herrscht genussvolles Schweigen angesichts hervorragender hausgemachter Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, der Insalata mista anbei ist opulent, frisch, knackig, und nach einem Espresso rollen wir ausgesprochen zufrieden von der Terrasse, um uns gaaanz langsam weiter durch Rom zu bewegen – für einen Mittagsschlaf ist das Hotel denn doch zu weit entfernt.



Angesichts der spannenden Speise- und der nicht minder interessanten Weinkarte reservieren wir für den nächsten Abend und stellen fest, dass das eine sehr gute Idee war, denn es ist ausverkauft, der Laden brummt. Dabei bewegen sich die Damen und Herren im Service völlig entspannt durch die beiden elegant, aber dennoch gemütlich gestalteten Räume, und die Küche arbeitet keinesfalls hektisch, doch die Pausen zwischen den Gängen sind genau richtig bemessen. Abends bespielt man hier die volle Klaviatur der italienischen Wohlfühlküche. Das Angebot passt auf eine Seite, alles frisch, saisonal, immer ein wenig verfeinert und bildschön serviert. Und: Pizza gibt es auch, die nehmen wir uns heute aber nicht vor, selbst wenn die Exemplare am Nebentisch extrem gut aussehen.

Die Weinauswahl ist übersichtlich und nichts für Etiketten-trinker. Die Region steht im Zentrum, der Bombino Bianco für gerade mal 18 Euro die Flasche ein Volltreffer zu den herrlichen Miesmuscheln und der Fioranello der Tenuta di Fiorano – die mit Cabernet Sauvignon bestockten Weinberge befinden sich in unmittelbarer Nähe zu Rom – begleitet vortrefflich unsere Tagliata di Manzo mit Champignons. Sie wollen es dennoch krachen lassen? Brunello von Biondi-Santi und Tignanello von Antinori, jeder für freundliche 210 Euro, sollten passen. Nun kommt immer mehr Stimmung in den Laden, während wir selig über unser Creme caramel meditieren, um mit vortrefflichem Grappa den Schlusspunkt zu setzen. Der Weg in die römische Nacht führt dann an den Menschenschlangen vor den angesagten Hotspots vorbei – da haben wir es besser getroffen. Machen Sie es uns einfach nach, Sie werden es nicht bereuen!

Zu guter Letzt noch ein kleiner Tipp für den Weg: Wer sich von Norden nähert, sollte den Weg über den Gianicolo wählen, denn von hier aus hat man einen traumhaften Blick über die Stadt, und nicht umsonst gilt dieser Platz als perfekter Treffpunkt für Verliebte. Dann rutscht man quasi von selbst hinein nach Trastevere, und hält man sich nun leicht rechter Hand, dann kommt man über die Via Luciano Manara auch gut am Trubel vorbei. Viel Spaß und guten Appetit!

ROMA SPARITA
Piazza di Santa Cecilia 24
00153 Roma RM
Tel. +39 06 580 0757
www.romasparita.com

Maispoularde

Zutaten

für 2 Personen

- 2 Stk Maispouardenbrüste
- 15g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stk Radicchio di Treviso
- 2 Stk Schalotten
- 180ml Rotwein
- 120g grüner Spargel
- 1 Stk Feige
- 80g Cockteiltomaten
- 60g Blauschimmelkäse
- 5g Kerbel
- 90g Butter
- Polenta



Mit Rotwein-Radicchio, grünem Spargel, Feige, Tomate und Blauschimmelkäse – dazu Polenta



Arbeitsanweisung:

1. **Radicchio** längs halbieren, für ein paar Minuten in warmes Wasser geben, damit er etwas milder wird.
2. **Grünen Spargel** in schräge Rauten schneiden, **Schalotten** fein würfeln, **Feigen** in 12 Spalten schneiden und **Kirschtomaten** halbieren oder vierteln.
3. Den **Radicchio** unbedingt gut trocknen, sonst spritzt es im Topf bei Kontakt mit Öl. In einem heißen Topf mit Pflanzenöl auf der Schnittfläche etwa 2–3 Minuten braun braten, mit wenig Salz und etwas mehr Zucker würzen. Herausnehmen und kurz beiseitestellen.
3. Im selben Topf nun 40 g **Zucker** bei mittlerer bis hoher Hitze karamellisieren lassen – am besten am Topf bleiben, denn hier kann schnell etwas anbrennen. Wenn der Zucker bernsteinfarben ist, etwas **Thymian** und eine zerdrückte **Knoblauchzehe** dazugeben und mit 180 ml Rotwein ablöschen. Hitze auf niedrig reduzieren und **Radicchio** wieder dazugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 12 Minuten schmoren lassen.

4. Nach den 12 Minuten **Radicchio** herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

5. **Fond vom Radicchio** auf etwa ein Drittel reduzieren lassen, danach mit 60 g **Butter** aufmixen und eventuell nochmals abschmecken. Hitze auf niedrig stellen, **Radicchio** wieder in den Topf geben und bis zum Anrichten beiseitestellen.

6. **Kerbel** in kaltes Wasser einlegen, am besten in Eiswasser, damit er nochmal knackig wird.

7. **Maispouarden** aus der Verpackung nehmen, abspülen und mit einem Küchentrepp trocken tupfen, den Flügelknochen wegschneiden. Diesen kann man, wenn man möchte, für einen Hühnerfond einfrieren.

8. Die **Maispouardenbrüste** von beiden Seiten salzen, dann in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl auf der Haut für etwa 1–2 Minuten kross anbraten, umdrehen und für etwa eine Minute weiter braten. Vom Herd nehmen, etwas **Thymian** und eine zerdrückte **Knoblauchzehe** darauflegen und eine Flocke **Butter** (ca. 20 g) daraufgeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 10 Minuten zu Ende garen lassen.

9. **Polenta** mit jeweils 3 EL Brühe und Milch langsam in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Oftmals rühren.

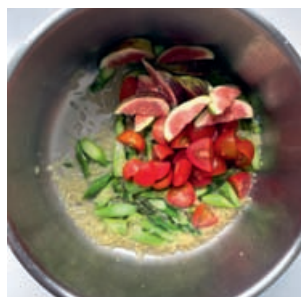
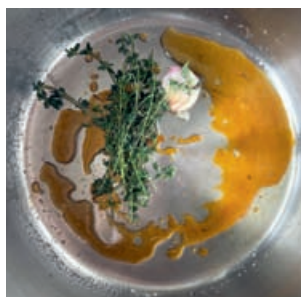


10. 30 g **Butter** in einem Topf erhitzen, darin die **Schalottenwürfel** farblos anschwitzen

11. **Spargelrauten** dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen, vorsichtig mit Salz und Zucker würzen, mit 60 ml **Gemüsebrühe** ablöschen.

12. Wenn die **Gemüsebrühe** etwa zur Hälfte eingekocht ist, **Tomaten** und **Feigen** dazugeben und zu Ende glasieren lassen, eventuell nochmals nachwürzen.

ANRICHTEN: Wir haben einen halben **Radicchio** relativ mittig auf den Teller gelegt, eng daneben einen Streifen **Polenta**. Auf der **Polenta** richten wir das Gemüse an und dekorieren es mit dem **Kerbel** sowie mit ein paar locker gerupften Flocken des **Blauschimmelkäses**. Das **Fleisch** platzieren wir auf der anderen Seite vom **Radicchio** und verteilen ein wenig vom **Radicchio-Fond** über dem gesamten Gericht.



Genuss- Events

En guter
Tropfen
ändert alles!



Giro d'Italia

BASTIAN FIEBIG

Vom zarten, fruchtigen Lugana bis zum üppigen sizilianischen Süßwein, vom kirschruchtigen Montepulciano bis zum kraftvollen Nebbiolo hat Bastian Fiebig acht unterschiedliche Weine ausgesucht und ihnen regionaltypische Speisen an die Seite gestellt. So lernen die Teilnehmer bei dieser ungewöhnlichen Tour genussvoll die wichtigsten Weine des Stiefels kennen und bekommen gewohnt humorvoll zahlreiche wertvolle Informationen zu Weinen, Rebsorten, Erzeugern und vielem mehr. Für alle, die jetzt Lust auf einen kulinarischen Kurztrip nach Bella Italia verspüren!

Gebiete und Gerichte:

- Lugana Collo Lungo, Visconti – Fisch-Carpaccio
- Sauvignon blanc Mock, Kellerei Bozen – Garnele
- Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato, Ponte – Prosciutto di Parma
- Montepulciano d'Abruzzo, Tollo Rocca Ventosa – Spaghetti Bolognese
- Chianti Riserva, Da Vinci – Fenchelsalami mit Oliven und Brot
- Nebbiolo d'Alba „Michet“, Marchesi di Barolo – Wildschwein-Gulasch mit Selleriepüree
- Primitivo Puglia Torrevento Anno 89 – Gorgonzola
- Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata – Cantuccini

TERMIN: Sa., 03.06.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Tour de France

BASTIAN FIEBIG

Frankreichs einzigartige Weine sind seit Jahrhunderten Vorbild und Ansporn für Winzer in aller Welt. Höchste Zeit, eine Reise im Glas durch die Heimat des guten Geschmacks anzutreten – natürlich nicht, ohne jedes mit einem genussvollen Gruß aus der jeweiligen Region zu begleiten. Hier müssen Sie nicht mühselig in die Pedale treten: Vom Elsass bis an die Loire, von Bordeaux über die Rhône bis ins Burgund stehen insgesamt acht Weine und acht Gänge an diesem Abend für die unglaubliche Vielfalt französischer Weine und Speisen, gewohnt humor- und gehaltvoll vom Direktor der Genussakademie Bastian Fiebig kommentiert. Vive la France!

Gebiete und Gerichte:

- Loire / Muscadet – Austern
- Champagne – Vichysoisse
- Alsace / Riesling – Huhn in Riesling
- Provence rosé – Saibling
- Bourgogne rot – Gougères
- Rhône rot – Lamm
- Bordeaux rot – Saint-Nectaire (Käse)
- Languedoc / Maury oder Banyuls – Mousse au Chocolat

TERMIN: Fr., 28.04.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Tour d'Europe

BASTIAN FIEBIG

Ein kulinarischer Parforceritt durch acht europäische Länder – hier treffen landestypische Spezialitäten auf ebensolche Weine! Bastian Fiebig führt Sie durch die wichtigsten Weinbaunationen unseres Kontinents. Sie lernen, weshalb jeder einzelne Wein so typisch für sein Land ist und weshalb er dort wie auch international einen hohen Stellenwert genießt. Schließlich wird bei der jeweiligen Verbindung auch noch das Thema Food-Pairing angesprochen, und mit dem acht-gängigen begleitenden Amuse Bouche-Menü bekommen die Gäste perfekte Anregungen für die Fortsetzung in den eigenen vier Wänden.

MENÜ:

- Portugal: Vinho Verde trifft auf Ceviche
- Slowenien: Sauvignon blanc trifft auf Buchweizensuppe mit Pilzen
- Deutschland: Rheingau-Riesling trifft auf geräucherte Wisper-Forelle
- Spanien: Rioja trifft auf Iberico-Schinken
- Italien: Chianti trifft auf Spaghetti Bolognese
- Frankreich: Bordeaux trifft auf Lamm
- Ungarn: Tokajer trifft auf reifen Käse
- Österreich: Ruster Ausbruch trifft auf Kaiserschmarrn

TERMIN: Sa., 29.04.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Wein & Schokolade

MARTIN STACHEL

Immer mehr Weinliebhaber entdecken, dass diese beiden Versuchungen ungeahnt lustvolle Verbindungen eingehen können. Besonders edelbittere Schokoladen passen hervorragend zu den kräftigen Aromen, eines intensiven Rotweins. Verkosten werden wir eine erlesene Auswahl an handverarbeiteten Schokoladen aus reiner Kakaobutter, ohne künstliche Aromen aus besten Kakaobohnen. Auf diesem Gebiet haben die Chocolatiers in den letzten Jahren eine ganz neue Vielfalt geschaffen und verwöhnen uns mit raffinierten Kreationen aus innovativen Zutaten. Dazu werden sechs erlesene Weine verkostet.

MENÜ:

- 70% Piura Nibs Schokolade weiß, Cacaosuyo, Peru – Riesling Auslese
- Melissa Criollo Milchschokolade 45%, Pralus, Frankreich – Chardonnay
- Esmeraldas 60%, Pacari Ecuador – Syrah
- 100% Dark Chocolate Bar Trinitario, Madagaskar – Banyuls
- Esmeraldas Milk 42% mit Fleur de Sel, Original Beans, Ecuador – Silvaner
- 70% Noir Guanaja Zartbitterschokolade, Valrhona, Frankreich – Beaujolais

TERMINE: Fr., 28.04.2023, 18.30 bis 21.30 Uhr
Fr., 09.06.2023, 18.30 bis 21.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Wein & Sushi

MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertlange Tradition zurückblicken kann, trinken die Japaner zum Essen eher Sake oder Bier. Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi wächst auch das Interesse, korrespondierende Weine mit japanischem Essen wie beispielsweise Sushi zu verbinden. Fisch und Wein ist eine gängige Kombination, Sojasauce, Ingwer, Koriander, Wasabi und Reissessig mit Wein zusammenzustellen wird immer crossover! Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch diese Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregende Verbindungen zu entdecken.

MENÜ:

- appa Maki Sauvignon blanc, Loire
- Maguro Maki Prosecco Valdobbiadene, Venetien
- Shake Maki Riesling feinherb, Rheinhessen
- California roll Silvaner, Franken
- Unagi Nigiri Pinot Noir, Rheinhessen
- Ebi Nigiri Grauburgunder, Baden
- Tamago nigiri Chardonnay, Kalifornien
- Tako Nigiri Müller Thurgau, Franken

TERMINE: So., 26.03.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
Fr., 12.05.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

Wein & Käse – ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen, mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft Martin Stachel, Inhaber des Frankfurter Weinclubs und somit ausgewiesener Spezialist auf diesem Gebiet, doch gern weiter und vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert natürlich ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist hat, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie hier die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen!

MENÜ: Es werden die Käsesorten Appenzeller, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und Gorgonzola verkostet (dazu reichen wir Brot) – die Auswahl der Weine bleibt bis zum Kursbeginn geheim (es werden überwiegend Weißweine verkostet)!

TERMIN: So., 14.05.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Rotweine der iberischen Halbinsel

MARTIN STACHEL

Geographisch erscheinen Portugal und Spanien als einheitliche Halbinsel, doch was den Wein angeht, sind es verschiedene Welten. Beide Länder haben eine lange und geschichtsträchtige Weinbautradition und besitzen Weinstile, die sich über Jahrzehnte hinweg jeglichen Geschmackstrends widersetzen konnten. Doch unterschiedliche Rebsorten und Methoden in der Herstellung führen nicht selten zu Weinen, die kaum unterschiedlicher sein könnten. An diesem Abend entdecken Sie bekannte und unbekannte Weinregionen beider Länder und probieren unter der fachkundigen Anleitung des Weinspezialisten Martin Stachels tolle Weine. Hasta pronto!!

Verkostet werden Rotweine aus:

Toro	Rioja Alta	Dao
Priorat	Navarra	Alicante
Alentejo	Douro	

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt.

TERMIN: Fr., 31.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



Chardonnay

MARTIN STACHEL

Vom blonden Dummchen zur globalen Diva! Es ist nicht nur die Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichen Klimatypen und Böden, die Chardonnay so einmalig macht. Es ist auch seine Vielfalt, die ihn von allen anderen Sorten unterscheidet. Aus Chardonnay entstehen sowohl einige der besten Weißweine der Welt als auch die besten Schaumweine. Für den Ausbau im Barrique sind die besten Weine genauso geeignet wie für den klaren, knackigen Edelstahl-Stil. Eine so vielfältige Sorte dann mit einem dümmlichen „anything but Chardonnay“-Bann zu belegen, lässt also tief blicken.

Verkostet werden:

- Pfalz/Deutschland
- Steiermark/Österreich
- Burgund/Frankreich
- Chablis/Frankreich
- Friaul/Italien
- Piemont/Italien
- Burgenland/Österreich
- Champagne/Frankreich

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt

TERMIN: Sa., 13.05.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Das Mafia-Tasting

MARTIN STACHEL

Woran denken Sie bei Sizilien, Kampagnien, Apulien – oder sagen wir gleich: Neapel oder Palermo? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann mit hochgeschlagenem Kragen und reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote, die Sie einfach nicht ausschlagen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert anschaulich faszinierende Weiß- und Rotweine von unzweifelhaft bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen süditalienischer Antipasti. Eine spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und dabei selbstverständlich streng geheim!

Verkostet werden folgende Weine:

Weißweine: Greco di Tufo, Grillo
Rotweine: Negroamaro, Primitivo, Aglianico/
Piedirosso, Gaglioppo, Aglianico del
Vulture, Nerello Mascalese

Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés, italienisch belegt.

TERMIN: So., 30.04.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
89 € (mit Genuss-Card 79 €)

Rhône

MARTIN STACHEL

Zwischen Vienne und Avignon liegt das Anbaugbiet der Rhône mit etwa 59 000 Hektar. Es besteht aus zwei heterogenen Bereichen. Zum einen die Nordrhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah und das Anbaugbiet bringt große Namen wie Hermitage und Côte Rôtie hervor. Im Süden ist das Klima deutlich mediterraner, aus den Hauptrebsorten Mouvèdre, Carignan und Syrah werden häufig Cuvées angeboten, die Namen wie Châteauneuf-du-Pape tragen. Aber auch die Weißweine brillieren durchaus im internationalen Vergleich. Entdecken Sie an diesem Abend den Zauber der herzhaften und langlebigen Rot- und Weißweine und genießen Sie die Roséweine dieser Region.

Verkostet werden:

- 2 Weißweine,
- 1 Roséwein
- 5 Rotweine

Pro Teilnehmer 6 Canapés, französisch belegt

TERMIN: Sa., 01.04.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
89 € (mit Genuss-Card 89 €)



Roséwein

MARTIN STACHEL

NEU!

Roséwein steht nur allzu oft im Schatten der Rot- und Weißweine, dabei ist er mehr als eine Wahl für Unentschlossene, wie immer wieder ironisch behauptet wird. Selbstverständlich ist Roséwein keine Mischung aus Rot- und Weißwein, wie Sie vermutlich bereits wissen. Rosé verbindet nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich das Beste aus Rot- und Weißwein: Frische und Struktur, Fruchtigkeit und Würze. Je nach Rebsorte und Herstellungsmethode ist er einmal leichter, einmal kräftiger, einmal fruchtiger. Es gibt also viele gute Gründe, um Roséwein zu seinem neuen Lieblingswein zu machen, zumindest aber zu einer sommerlichen Abwechslung im Weinglas. Die Auswahl an unterschiedlichen Rosés ist enorm, und man hat die Qual der Wahl. An diesem Abend hilft Martin Stachel, den perfekten Roséwein für jeden Anlass zu finden.

TERMINE: Sa., 24.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



Mediterranean Gin - Tasting No. 5

La-dolce-vita oder savoir-vivre sind Begriffe, die uns bei „mediterran“ unmitelbar einfallen.



THE SPIRITISTS teilen diese Leidenschaft und begleiten deshalb die Gäste in die wunderbare Geschmackswelt rund ums Mittelmeer. Ob die Zitrusfrüchte Andalusiens, die Würze der Toskana oder die blumigen Wiesen des Voralpenlands: In der Vielfalt dieser Geschmäcker liegt auch die Besonderheit dieses Tastings. Der erste Teil widmet sich dem Thema Würze mit seiner Komplexität und Ausdruckskraft – unterbrochen durch eine kulinarische Pause, in der es zur Stärkung eine kleine Tapas-Platte geben wird – ergänzen wir im zweiten Teil den Kräutergarten um die Frische des Zitrusaromas – denn die Kombination von Würze und Frische ist eines der klassischen Merkmale von Gin.

TERMIN: Fr., 26.05.2023, 19.30 bis 23.30 Uhr
89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Europas exotische Rebsorten


MARTIN STACHEL

Die Rebsortenpalette klassischer Weine, die heute in Europa heimisch sind, wird bereichert durch eine Reihe exotisch klingender Namen. Manches Mal handelt es sich dabei um alte, beinahe vergessene Sorten, die wiederbelebt wurden. Andere werden von experimentierfreudigen Winzern aus benachbarten oder fernen Weinbauregionen importiert, etwa wenn dort ähnliche klimatische Bedingungen vorherrschen. Häufig sind es auch neue Züchtungen, die bei führenden Forschungsanstalten wie in Geisenheim entstanden sind. Weltweit wurden in den letzten 100 Jahren über 1000 neue Reben gezüchtet. Seien Sie an diesem Abend experimentierfreudig und begleiten Sie mich auf die Reise zu Europas Exoten.

Verkostet werden:

6 exotische europäische autochthone Rebsorten
(3 Weißweine, 3 Rotweine)
Pro Teilnehmer 6 Canapés, italienisch belegt

TERMIN: Sa., 03.06.2023, 18.30 bis 21.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

 **INFOS UND BUCHUNGEN**
über die Hotline: **069 974 60-666** ·
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr oder bei
www.genussakademie.com

Perlender Luxus – das Champagner-Tasting

BASTIAN FIEBIG

Wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Man kann! Wie das geht, zeigt Bastian Fiebig, indem er zu diesem spektakulären Champagner-Tasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedenen Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, vom günstigsten Einstieg über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, einem außergewöhnlichen Jahrgangschampagner.

- Forellentatar auf Pumpnickel
- Schweinelachsrollchen mit Kressecreme gefüllt
- Garnelen im Tempura-Teig auf Mango-Chili
- Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo
- Niedriggegarter Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat
- Mini-Camembert mit Trauben-Confit
- Tandoori-Hühnchenspieß
- Mango-Shot

TERMINE: Fr., 31.03.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 19.05.2023, 18.30 bis 22.20 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)



Backen und Süßes



Da staunt sogar das Osterlamm!

Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

Manche erinnern sich vielleicht noch, wie Oma am heimischen Ofen Brot selbst gebacken hat ... Selbstgebackenes schmeckt viel besser als in der Fabrik vorgefertigtes und aufgebackenes Brot, das oft zu trocken und fade ist. Aber was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das am heimischen Ofen?

Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt mit Ihnen gemeinsam alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt, wie Sie Herr oder Dame über den Teig werden. Er backt mit Ihnen zahlreiche köstliche Leckereien wie beispielsweise Nussbrot, Focaccia, feinen Hefezopf, einfaches Weißbrot für

jeden Tag und vieles mehr. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt zum Belegen herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl Südtiroler Käse mit.

WEIZENVORTEIG UND NATURREINER SAUERTEIG ALS GESCHMACKSTRÄGER UND OHNE ZUSATZSTOFFE:

- Weizenteig-Ciabatta
- Toskanisches Weißbrot
- Kartoffel-Focaccia
- verschiedene Sorten Vollkornbrot
- Bauernbrot
- Hefeteig
- Brötchen

TERMINE:

Sa., 06.05.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
 Sa., 17.06.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
 98 € (mit Genuss-Card 88 €)



Pralinen-Workshop

EWA FEIX

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glücksmacher. Lernen Sie unter professioneller Anleitung traditionelle sowie neue Techniken in der Verarbeitung von Schokolade – allen voran das richtige Temperieren. Bereits dieser Schritt birgt

jede Menge Tücken und Besonderheiten, zu denen Ihnen Ewa wertvolle Tipps verrät. Natürlich sind auch Pralinenfüllungen Bestandteil des Kurses. Lernen Sie außerdem verschiedene Ganaches und den richtigen Umgang damit kennen. Das i-Tüpfelchen ist dann die effektvolle Veredelung der Pralinen durch Transferpapier, Glanzpulver und Ähnliches. Das leckere Ergebnis kann im Anschluss gerne mit nach Hause genommen werden.

TERMIN: So., 07.05.2023, 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

Perfekte Torten

EWA FEIX

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an zweilagigen Mini-Torten, die später auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.



TERMINE: Sa., 20.05.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 03.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)

Cupcake Secrets

EWA FEIX ACADEMY

NEU!

Dieser Workshop, der direkt in der Ewa Feix Academy stattfindet, gliedert sich in einen Back-, einen Dekorations- und einen Spritzgießteil. Ewa Feix wird anwesend sein, um all Ihre Fragen zu beantworten und Tipps und Tricks zum Thema Backen und Zuckerbasteln weiterzugeben: ein einfaches Muffin-Rezept, das jedes Mal gelingt, ein Buttercremerezep, das die perfekte Ergänzung zu Cupcakes ist (und nicht zu süß), Dekorationstechniken, wie man mit Fondant und professionellen Ausstechern arbeitet oder den perfekten Strudel mit professionellen Spritzsäcken herstellt sowie wertvolle Tricks, wie mit Fondant auch kleine essbare Blumen hergestellt werden. Jeder Teilnehmer erhält im Anschluss eine Schachtel für die fertigen Cupcakes.



TERMIN: Sa., 13.05.2023,
10.30 bis 14.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison – nicht zufällig heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich.

Steffen Ott lädt hier zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden.

TERMIN: Sa., 29.04.2023,
11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)





Nach zwei Jahren endlich wieder möglich:

Fürstlich kochen

Weitere Termine folgen im Laufe des Jahres

Genusswochenende im Schlosshotel Gedern vom 17. bis 18. Juni 2023

Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer, offener und sympathischer Atmosphäre die Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden an diesem Wochenende an die Kochschülerinnen und Kochschüler weitergegeben. *„Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren“*, so lautet das Motto von Hubertus Schultz, Inhaber des Schlosshotels Gedern. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche weitere Möglichkeiten, den Tag zu genießen.

Nicht nur die herrliche Lage des Schlosshotels, sondern auch das schöne historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Vergangenes Jahr wählte der Restaurantführer **„Rhein-Main geht aus!“** das Schlosshotel Gedern gleich in zwei Kategorien in die **Top 5**.

Nach dem Kochkurs und einer anschließenden Pause, treffen sich am Abend die Hobbyköche dann an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen:

MEER WIE FISCH - INNOVATIVE SCHLOSSKÜCHE MIT MEERESBEWOHNERN

- Panna Cotta vom gebeizten Lachs / Bergamotte-Zitrone/ Frankfurter Grüne Kräuter
- Vollkornbrot-Mousse mit Krabben / Blattsalat Chiffonade / Tomaten-Balsamico
- Hummersamtsuppe / Kartoffeln / grüner Spargel / Mango / Hibiskus-Curry
- Zanderfilet / Rote-Bete-Mantel / Erbsenpüree mit Meerrettich / Safranschaum / Carabinero
- Kleines Dessert zum Abschluss aus der Schlossküche

Folgende Getränke sind bis 20.00 Uhr inklusive: Begrüßungssekt, Weißwein QbA, Rotwein QbA, Pils, Weizen, Mineralwasser, Softgetränke sowie Kaffee.

Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können am Anreisetag ab 15.00 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt um 16.00 Uhr.



HUBERTUS SCHULTZ

Der Inhaber des Schlosshotels Gedern verrät den Kursteilnehmern in seiner Eigenschaft als Küchenmeister mit internationaler Erfahrung und kocholympischen Weihen viel Wissenswertes und Interessantes aus der Schlossküche. Neben historischen Hintergründen zu den Rezepturen, beispielsweise hinsichtlich Herstellung und Lagerung sowie ihrer modernen Interpretation, verrät er professionelle Tricks und Kniffe, die man ganz bestimmt in keinem Kochbuch finden wird. Gewürzt mit einer gehörigen Portion Humor und in familiärer Atmosphäre lernen die Teilnehmer seine Philosophie von einer guten Küchenkultur kennen.



professionelle Tricks und Kniffe, die man ganz bestimmt in keinem Kochbuch finden wird. Gewürzt mit einer gehörigen Portion Humor und in familiärer Atmosphäre lernen die Teilnehmer seine Philosophie von einer guten Küchenkultur kennen.

GENUSSWOCHENENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN:

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

TERMIN UND PREISE:

17. bis 18. Juni 2023 - Preis: 209 € p.P. im Doppelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück - 229 € im Einzelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück
Anmeldungen unter: <https://www.genussakademie.com/fuerstlich-kochen-genusswochenende-im-schlosshotel-gedern>

Am 17. Juni 2023 findet abends ein Open-Air-Singen der Chöre im Schlosshof statt. Der Eintritt ist frei.



Unterwegs im Osten Siziliens

Genussreise an den Fuß des Ätna vom 18. bis 23. April 2023

Ein Hauptdarsteller dieser Reise ist sicher die Vielfalt der sizilianischen Landschaft am Fuße des Ätna. In dieser äußerst fruchtbaren Region gibt es sehr viele Lebensmittelproduzenten, die sich der Slow-Food-Bewegung angeschlossen haben und die im Rahmen der Reise besucht werden. So ist u. a. der Besuch einer Pistazienplantage geplant, denn aus der Region Bronte am Ätna stammen die hochwertigen Pistazien, die bei Feinschmeckern aus aller Welt beliebt sind. Darüber hinaus ist gerade die Große Ebene bei Catania für den Anbau von Zitrusfrüchten bekannt. Im Rahmen eines von der EU geförderten Projektes hat man sich dort der Vielfalt und dem Erhalt alter Sorten an Orangen, Zitronen und Mandarinen verschrieben.

Ein weiterer Schwerpunkt der Reise ist die faszinierende Welt der sizilianischen Weine. Gerade die Weine von den Hängen des Ätna, wie z. B. Nerello Mascalese oder Carricante, bieten eine besondere Geschmacksvielfalt, die es zu entdecken gilt. Bei Weingutsbesuchen

besteht die Möglichkeit, Interessantes über die Besonderheiten des Weinanbaus zu erfahren und unter fachkundiger Führung die Aromen der ausdrucksstarken Weine zu erschmecken.

Als Unterkunft wurde das hübsche Hotel Etna in Giarre ausgewählt, umgeben von Orangenplantagen zwischen Catania und Taormina gelegen. Das Hotel ist aus einem historischen Landgut hervorgegangen und verfügt neben anderen Annehmlichkeiten über einen sehr schönen Pool, von dem aus man den Blick über Orangen- und Palmenhaine bis hinauf zum Ätna schweifen lassen kann. Im Rahmen der Reise wird auch Catania, die zweitgrößte Stadt Siziliens, mit ihrem quirligen und faszinierenden Fischmarkt besucht. In der Stadt gibt es auch einige Läden zu entdecken, die sich in besonderem Maße mit dem Slow-Food-Gedanken beschäftigen. Eine weitere Station wird Taormina mit seinen beeindruckenden kulturellen Spuren der Antike sein.



GENIESSERREISE SIZILIEN BEINHALTET:

- 5 Übernachtungen im Etna Hotel**** www.etnahotel.it jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC, inkl. Frühstücksbuffet
- Begrüßungsaperitif
- 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Scilio & Tornatore inkl. Verkostung sowie Weinprobe in der Dispensa dell'Etna
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- Täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- Geführte Stadtrundgänge in Catania, Randazzo sowie weitere Besichtigungen laut Programm
- Besuche bei Produzenten von Pistazien und Zitrusfrüchten sowie weitere Slow-Food-Erzeuger wie bspw. Imkerei Presidio slow food „ape nere“
- Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel)
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

TERMIN UND PREISE:

18. bis 23. April 2023 – Preis: 1.180 € p.P. im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag 105 €





Genusswelten Sardinien

Koch- & Weinreise zwischen Alghero und Orosei vom 14. bis 21. Mai 2023

Sardinien, die zweitgrößte Insel im Mittelmeer ist vielen Besuchern vor allem durch seine karibisch anmutenden Strände bekannt, aber auch für Genussbegeisterte und Weinfreunde hat sie einiges zu bieten:

Lernen Sie bei dieser Reise die unterschiedlichen Weinbauzonen Sardinien kennen, die insbesondere durch den hervorragenden Weißwein Vermentino einen sehr guten Ruf genießen. Neben dem Vermentino gibt es aber auch kräftige Rotweine, wie beispielsweise den rubinroten Cannonau aus Mamoiada, den man aktuell noch eher als Geheimtipp bezeichnen kann, denn es sind besonders kleine Familienweingüter, die sich erfolgreich um den Weinbau in der Mamoiada verdient gemacht haben, Großkellereien sucht man in der hochgelegenen Bergregion bisher vergebens. Nahezu untrennbar mit dem Wein ist auch die Naturkorkproduktion auf Sardinien verbunden. Ausgedehnte Korkeichenwälder befinden sich im Norden der Insel, wo Sie in Calangianus das der Korkherstellung gewidmete Museum besuchen werden. Darüber hinaus werden Sie eine der vielen Nuraghen besichtigen – beeindruckende Zeitzeugen der vor-



christlichen Besiedelung Sardinien. Kilometerlange Sandstrände, schroffe Steilküsten und unberührte Natur auf bis zu 1800 Metern Höhe – so unterschiedlich wie die Landschaften ist auch die sardische Küche: Freuen Sie sich auf fangfrischen Fisch und Meeresfrüchte an der Küste und auf das gegrillte Spanferkel

als Spezialität im Landesinnern. Passend hierzu findet am letzten Reisetag als besonderer Programmpunkt in einer kleinen, gemütlichen Osteria ein Kochkurs statt, bei dem einige der typischen sardischen Spezialitäten unter Anleitung selbst zubereitet werden können.

Um möglichst vielfältige und abwechslungsreiche Eindrücke Sardinien gewinnen zu können, wurde zunächst ein Hotel in Alghero im Westen der Insel ausgewählt. In der Altstadt mit ihren kleinen, verwinkelten

Gassen ist die Zeit der katalanischen Herrschaft im 14. Jahrhundert noch deutlich zu spüren. Der zweite Teil der Reise führt dann nach Orosei an die Ostküste. Das Hotel Mannois hat seine Zimmer auf verschiedene historische Gebäude im gesamten Ort verteilt, was der Unterkunft einen ganz besonderen Charme verleiht.

KOCH- & WEINREISE NACH SARDINIEN BEINHALTET:

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel El Balear*** www.hotelbalear.it sowie 4 weitere Übernachtungen im Albergo Diffuso Mannois**** www.mannois.it
- jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Siddùra, Giuseppe Sedilesu etc. inklusive Weinprobe sowie Besuch der Enoteca von Mamoiada
- 7 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien inkl. unseres Kochkurs-Menüs
- Kochkurs lokaler Spezialitäten, Kochschürze & Rezeptmappe
- geführter Stadtrundgang in Alghero und Orgosolo
- Stadtbesuche u.a. in Bosa, Sassari und Nuoro mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- Besuch des Korkmuseums Calangianus, des Maskenmuseums Mamoiada sowie der Nuraghe Majori inkl. Eintritt

- Halbtägige Bootstour entlang des Cedrino-Flusses (witterungsabhängig)
- Mittagsimbisse in Mamoiada, im Korkmuseum sowie während der Bootstour
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- lokale Tourismusabgabe, Reiselektüre

TERMIN UND PREISE:

14.-21. Mai 2023 – Preis: 1.695 € p. P. im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag 220 €
Verlängerungstage und Unterbringung in Suite (Albergo Diffuso) auf Anfrage.



FOTOS: Genussakademie



Private Dining: Jetzt kochen wir bei Ihnen



Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen, ist natürlich immer eine gute Idee. Doch wenn man sich in Ruhe austauschen und eben nicht beim Schnippeln, Braten, Sautieren und Anrichten quatschen will, sondern einfach mal Lust auf einen sorgenfreien und gleichzeitig rundum genussvollen Abend hat, kommt die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen professionellen Genussakademie-Koch direkt in die eigene Küche, der einer geselligen Runde von bis zu 12 Personen ein frisches Menü in drei Gängen zubereitet.

Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein und suchen sich anschließend in Ruhe Ihr Wunschmenü aus – drei Gänge bekommen Sie bereits ab 105 EURO pro Person. Unsere Menüauswahl sowie eine Übersicht jener Dinge, die unser Koch in Ihrer Küche vorfinden sollte – keine

Sorge, es geht hierbei nicht etwa um exotische Gerätschaften, sondern so konventionelle Dinge wie Töpfe, Pfannen oder Löffel – finden Sie auf unserer Website.

Und dann? Freuen Sie sich auf einen tollen Abend: Unser Koch kommt pünktlich zu Ihnen und legt ordentlich los, während Sie in Ruhe den Abend mit Freunden oder Familie genießen können! Nur das Eindecken überlassen wir Ihnen im

Vorfeld, denn das ist ja immer eine ganz persönliche Sache.

Details sowie die Menüauswahl finden Sie unter: <https://www.genussakademie.com/private-dining>



Bei weiteren Fragen oder für Buchungen freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme:
Telefonisch: 069/97460-666
(Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr) oder per E-Mail:
genussakademie@mmg.de

Stand: 02/2023, Änderungen vorbehalten

39 MUSEEN, UNENDLICHE ENTDECKUNGEN



MUSEUMSUFER CARD 1 JAHR 89 €

museumsufer.de

**MUSEUMS
UFER**



MÄRZ	TERMIN	SEITE
Die feine bretonische Fischküche	16.03.2023	29
Giro d'Italia	17.03.2023	37
Der Saucenprofi	17.03.2023	23
Levante	18.03.2023	15
Das große Burgerbegehren	18.03.2023	23
Afrika, Afrika	19.03.2023	30
Feinstes Fleisch	24.03.2023	11
Carmelo Greco - Italian Fine Dininig	25.03.2023	11
Europas exotische Rebsorten	25.03.2023	39
Olivenöl Öldorado	25.03.2023	17
Pralinen-Workshop	25.03.2023	41
Wein & Sushi	26.03.2023	37
Rotweine der iberischen Halbinsel	31.03.2023	38
Perlender Luxus – das Champagner-Tasting	31.03.2023	39
APRIL	TERMIN	SEITE
Rhône	01.04.2023	38
Afrika, Afrika!	16.04.2023	30
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	18.04.2023	21
Der Saucenprofi	21.04.2023	23
Fleisch – Basics	21.04.2023	26
Die Geheimnisse der Baristas	22.04.2023	19
Geflügel & Co.	22.04.2023	26
Olivenöl Öldorado	22.04.2023	17
Pascals Frühjahrs-Menü	25.04.2023	15
Feinstes Fleisch	26.04.2023	11
Italian Fine Dininig	28.04.2023	11
Wein & Schokolade	28.04.2023	37
In vier Gängen ums Mittelmeer	28.04.2023	11
Italienische Klassiker II	28.04.2023	21
Tour de France	28.04.2023	37
Carmelo Greco - Italian Fine Dininig	29.04.2023	11
Österreichs süße Kracher	29.04.2023	41
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	29.04.2023	37
Griechischer Abend	29.04.2023	29
Das Mafia-Tasting	30.04.2023	38
Das große Burgerbegehren	30.04.2023	23
MAI	TERMIN	SEITE
Caribbean seafood with a touch of Colombia	03.05.2023	31
Alles Hummer	04.05.2023	11
Das kleine 1 x 1 der Küche	04.05.2023	25
Kochen für Kerle	05.05.2023	22
Pasta, Gnocchi & Co.	06.05.2023	29
Brot backen leicht gemacht	06.05.2023	40
Pralinen Workshop	07.05.2023	41

FORTSETZUNG MAI	TERMIN	SEITE
Gesund genießen	07.05.2023	17
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	10.05.2023	18
Wein & Sushi	12.05.2023	37
Der Saucenprofi	12.05.2023	23
Chardonnay	13.05.2023	38
Der Profi-Barista	13.05.2023	19
Die lange Nacht der Pfannkuchen	13.05.2023	23
Olivenöl Öldorado	13.05.2023	17
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	14.05.2023	37
Italienische Klassiker II	18.05.2023	21
Italian Fine Dininig	19.05.2023	11
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	19.05.2023	39
Der entspannte Gastgeber	20.05.2023	22
Perfekte Torten	20.05.2023	41
Der Profi-Barista	20.05.2023	19
Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht	20.05.2023	30
Afrika, Afrika!	21.05.2023	30
Runde Sache – der Knödelkochkurs	21.05.2023	23
Asien in fünf Gängen	21.05.2023	31
Levante	22.05.2023	15
Modern Sushi	24.05.2023	30
Pascals Frühjahrs-Menü	25.05.2023	15
Mediterranean Gin – Tasting No. 5	26.05.2023	39
Griechischer Abend	27.05.2023	29
Frankfurter Menü	27.05.2023	21
Surf and Turf	31.05.2023	12
JUNI	TERMIN	SEITE
Ladies' Night	01.06.2023	22
Die große Gewürzschule	01.06.2023	18
Der Saucenprofi	02.06.2023	23
Europas exotische Rebsorten	03.06.2023	39
Perfekte Torten	03.06.2023	41
Fisch – Basics	03.06.2023	25
Giro d'Italia: Der Weintrip durch Italien!	03.06.2023	37
In vier Gängen ums Mittelmeer	04.06.2023	11
Perlender Luxus – das Champagner-Tasting	09.06.2023	39
Wein & Schokolade	09.06.2023	37
Das große Burgerbegehren	10.06.2023	23
Runde Sache – der Knödelkochkurs	10.06.2023	23
Malaysian Streetfood	11.06.2023	31
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	13.06.2023	21
Fleisch – Basics	14.06.2023	25
Frankfurter Menü	14.06.2023	21
Carmelo Greco – Italian Fine Dininig	15.06.2023	11

IMPRESSUM Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwig-straße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-0, (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Redaktion:** Gundula Hoffmann (Genussakademie/Leitung Programm & Marketing), Sabine Charlotte Naujoks-Petri/SCN Pressebüro (CvD), Sabine Büsgen (Lektorat) **Grafik:** Jörg Niehage (Art-Direktion), Harald Kubiczak/[design]haraldkubiczak (Layout) **Anzeigen:** Melanie Hennemann, Antje Kümmerle, Annegret Germer, Tel. 069 97460-369 **Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. **Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 www.genussakademie.com** Hotline: 069 97460-666, **Geschäftsleitung:** Thomas Wisken **Gerichtsstand:** Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 34 vom 01.01.2023 – Alle Angaben ohne Gewähr © 2023 Genussakademie Frankfurt – k/c/e Marketing³ GmbH

Hmmm – das war ja wieder sehr lecker...

Wir kennen das. Nach dem Kochen sieht die Küche oft chaotisch aus. Teller und Besteck können zum größten Teil in die Spülmaschine – ein Hoch auf die Technik! Aber der Rest ... Rest? Klingt harmlos, ist es aber auch ... mit den Bürsten, Tüchern und ökologischen Putzmitteln aus dem Bürstenhaus.

Wie bekomme ich jetzt die Küche wieder sauber?



Sie kennen das Bürstenhaus in der Töngesgasse noch nicht?

Dann ist es an der Zeit vorbeizuschauen. Wir freuen uns, Sie zu beraten.



Sie spülen Ihr feines Geschirr und die Gläser per Hand mit einer Spülbürste aus Rosshaar und einer pflanzlichen, festen Spülseife. Die Gläser werden dann mit einem dünnen, eng gewebten Leinentuch aus der Oberlausitz hochglanzpoliert, das Geschirr mit wunderschön gewebten Geschirrtüchern z.B. von Leitner abgetrocknet. Das macht sogar Spaß! Den Töpfen und Pfannen rücken Sie mit Bürsten zu Leibe, die mit Naturfasern

besetzt sind. Kupfertücher, die im nassen Zustand nicht kratzen, geben den letzten Schliff – auch für Ihr Ceranfeld und die Edelstahloberflächen sehr zu empfehlen. Mit den Wischtüchern aus reiner Baumwolle in aufmunternden Farben und der „schwarzen Seife“ von Fabre aus Südfrankreich bekommen Sie all Ihre Oberflächen hygienisch sauber.

Sie fühlen sich rundum gut und starten in einen entspannten Abend!

WILLKOMMEN AN BORD DER PRIMUS-LINIE!



- 🚢 PANORAMAFahrTEN
- 🚢 SCHIFFSCHARTER
- 🍸 EVENTS & AUSFLÜGE

INFOS & TICKETS

EISERNER STEG, MAINKAI
WWW.PRIMUS-LINIE.DE
069-1338370

PRIMUS-LINIE

FRANKFURTER PERSONENSCHIFFFAHRT ANTON NAUHEIMER GMBH, MAINKAI 36, 60311 FRANKFURT AM MAIN