

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

NUMMER 1/2024 78715 NUR 1 €

journal
FRANKFURT

NUR
1€



Mit Freu(n)den kochen

TOUR D'HORIZON:

Martin M. Schwarz
Ingo Swoboda

NEU:

Pizza
Perfetta

DAVID FISCHER:

Raffiniert
Französisch



THANK GOD IT'S MONDAY
Occhio d'Oro hat jetzt montags geöffnet.



Book your table

OCCHIO D'ORO

Occhio d'Oro
Flemings Selection Hotel Frankfurt-City
Rooftop
Eschenheimer Tor 2
Frankfurt am Main

occhio-doro.com



Kalt, wärmer, noch wärmer: *Frühling!*

Liebe Leserinnen und Leser,

Im Frühling bieten Kochkurse eine wunderbare Möglichkeit, die kulinarischen Geheimnisse dieser Jahreszeit zu entdecken. Frische Zutaten wie Spargel, Erdbeeren, frische Kräuter und junge Gemüsesorten stehen im Mittelpunkt. Auf dieser Grundlage haben sich unsere Kursleiter Gedanken gemacht, wie diese **Frühlingsköstlichkeiten** gekonnt in leckere Gerichte verwandelt werden können. Das Ergebnis sind zahlreiche neue Kurse, in denen die Vielfalt der Frühlingsküche erkundet und, sofern Sie dabei sind, gemeinsam mit Ihnen zubereitet werden kann. Natürlich steht hier nicht nur das Kochen im Fokus, sondern auch der Genuss sowie das gesellige Miteinander.

Hierzu bietet die umfangreiche Rubrik „Trend & Saison“ diesmal gleich zwei neue **Ostermenüs** (Seite 17), ein neues **Spargel-** sowie ein neues **Grüne-Soße-Menü** (Seite 18).

Ein Potpourri der schönsten, witzigsten, wissenschaftlichsten und wunderlichsten Texte der Literatur der Gourmandise, vorgetragen und mit Biss kommentiert von **Martin Maria Schwarz** und **Ingo Swoboda**, abgerundet mit Champagner-Empfang und kleinen kulinarischen Überraschungen, finden Sie auf Seite 9.

Außerdem neu unter Spitzenköche: „**Raffiniert französisch par excellence**“ mit David Fischer (Seite 12), „**Eine kulinarische Reise durch das Salzburger Land**“ mit Patrick Grossmayer und „**French Connection Crossover**“, beides auf Seite 14.

Auch international gibt es Neuigkeiten, „**Die Schätze der Ägäis**“ (Seite 27), „**Singapore Hawker Food**“ (Seite 29) sowie „**Pizza Perfetta**“ auf Seite 31.

Empfehlen kann ich Ihnen dazu nur, rasch zu stöbern und vor allem gleich zu buchen. So kommen garantiert auch Sie in den Genuss neuer Inspirationen für den bevorstehenden Lenz.

Ihre
Grundula Hoffmann



4 **VERMISCHTES**

Kalt, wärmer, noch wärmer: Frühling!

6 **SZENE**

6 Neues aus der Restaurant-Szene

8 Alles Apfel – Cider World 2024

9 Tour d'Horizon

10 **SPITZENKÖCHE**

Österreich – Italien – Japan

16 **TREND & SAISON**

Die Genussakademie-Ostermenüs

20 **KLASSIKER & BESTSELLER**

Schnitzel – Burger – Knödel

23 **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Maispoularde von Pascal Scheel

24 **LERNEN & FEINSCHLIFF**

Fisch – Geflügel ... und Schwieriges

26 **INTERNATIONAL**

Einmal um die ganze Welt

32 **RESTAURANT-TIPP**

Venedig:

La Serenissima für Fortgeschrittene

34 **GENUSS-EVENTS**

Vom 1x1 der Rebsorten bis zum Whisky-Tasting

40 **BACKEN & SÜSSES**

Brot – Torten – Pralinen

44 **GENUSS-REISEN**

44 Genusswochenenden im Schloßhotel Gedern

45 Genussreisen Sizilien & Marken

46 **KURSÜBERSICHT**

UNSERE PARTNER





Kalt, wärmer, noch wärmer: *Frühling!*

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Ein Herzensfreund

Klar, der Name Maikraut steht für sich, doch schon weitaus früher kann man in den lichten Wäldern die kleinen Pflänzchen pflücken, die links und rechts des Weges stehen und mit der Zeit den etwas herben Geruch des Bärlauchs ablösen. Verwenden sollte man das Blümlein aber, bevor die Blüten zu sehen sind. Die Rede ist von Waldmeister, dessen Inhaltsstoff Cumarin dafür verantwortlich ist, dass wir seinem wunderbaren Duft verfallen. Er ist sowohl gefäßerweiternd als auch entzündungshemmend und krampflösend, ergo sehr gesund, weshalb er in Deutschland auch den schönen Namen Herzensfreund trägt – aber nur in Maßen. Übertreibt man es mit dem Genuss des folgenden Getränkes, sind üble Kopfschmerzen die Folge. Das Rezept für den ultimativen Klassiker der 50er- und 60er-Jahre sieht wie folgt aus:

Maibowle

MAN NEHME:

0,5l trockenen Weißwein;
2 EL braunen Zucker;
1 Päckchen Vanillezucker
(echte Vanille ist nicht 60er!);
0,25l Sekt brut; 5 Stängel Waldmeister,
der noch nicht blühen darf; 1 Stängel
Minze; 1 Stängel Zitronenmelisse.
Ein paar Scheiben Zitrone, je nach
der Anzahl der Gäste



ZUBEREITUNG: Zunächst den Waldmeister welken lassen, damit das Cumarin wirksam, also geschmacklich relevant werden kann. Den braunen Zucker und den Vanillezucker im Wein auflösen und den Waldmeister zusammen mit der Minze und der Zitronenmelisse in den Wein hängen – mindestens 30, höchstens 45 Minuten. Wichtig: die Schnittstellen der Pflanzen nicht in den Wein hängen lassen. Den so parfümierten Wein kaltstellen und die Zitronenscheiben einfrieren. Kurz vor dem Servieren die Bowle mit dem Sekt auffüllen und in großen Weinkelchen mit den Zitronenscheiben als „Inselchen“ servieren. Achtung: Keine Eiswürfel verwenden, die geben dem feinen Waldmeisteraroma den Rest!



Rhabarber, Rhabarber

Wie kam ein Mensch nur auf die Idee, den Namen des säuerlichen Stängengemüses (ja, Obst wächst auf Bäumen, Gemüse nicht, deshalb sind Oliven auch strenggenommen Obst) mit dem zu verbinden, was man gemeinhin als „Gelaber“ bezeichnet? Belanglos ist Rhabarber keinesfalls, denn sein pikant-säuerliches Aroma belebt nicht nur den vom Winter behäbig gewordenen Gaumen, sondern bereichert auch die fernöstliche Küche und findet immer mehr Freunde in Form von aromatischer Saftschorle. Rhabarberkonfitüre ist ein Klassiker zu Vanilleeis und vielem mehr, und sehr gesund ist Rhabarber auch noch, denn er enthält viele Vitamine (insbesondere C und A) sowie Kalzium und Kalium und wirkt abführend und entschlackend. Man sollte sich mit der Zubereitung der Köstlichkeiten allerdings nicht allzu viel Zeit lassen, denn die Saison des Rhabarbers ist kurz, aber: Man kann ihn einfrieren!



Rauk'n Roll

Es ist gar nicht lange her, dass ich am Wegesrand über zahlreiche gelbe Blüten staunte. Die waren früher nicht an dieser Stelle zu finden, und ich führte ihr Dasein auf eine Seedbomb zurück, die ich im Vorjahr in der Nähe vergraben hatte, doch weit gefehlt: Rucola breitet sich auch mitten in der Mainmetropole immer mehr aus, und das ist auch logisch, denn in Deutschland ist die Pflanze schon lange unter dem Namen Rauke bekannt und als Salatkraut beliebt. Allerdings klingt Rucola viel besser (das kennen wir doch von Pinot Grigio und Grauburgunder), und wer der Ernte von der Straßenböschung aus nachvollziehbaren Gründen nicht traut, sät einfach ab April Rucola in den Balkonkasten – das Zeug wächst wie verrückt und bereichert nicht nur Salate, sondern ist auch noch sehr gesund!



Der aktuelle Buchtipp für Genießer:

VINCENT KLINK: Mit Herz und Hirn. Tagebuch 2018–2024

Der umtriebige Küchenchef aus Stuttgart hat in den zurückliegenden Jahrzehnten nicht nur auf dem Teller in seinem Restaurant Wielandshöhe, sondern auch auf dem Papier und sogar akustisch seinen Status als Multitalent bewiesen. In seinem neuen Buch gibt er nun tiefe Einblicke in seine vielschichtige Persönlichkeit, indem er die Tagebucheinträge der Jahre 2018 bis 2024 veröffentlicht – inklusive der schweren Zeit der Coronapandemie. Immer nah am Geschehen, immer subjektiv, oft ausgesprochen humorvoll, nie peinlich und natürlich be-

gleitet von zahlreichen leicht nachzukochenden Rezepten aus seinem persönlichen Alltag. Zu Risiken und Nebenwirkungen der Lektüre befragen Sie ihren Kontostand und buchen Sie, wenn irgend möglich, einen Tisch bei diesem Ausnahmekoch!



Vincent Klink, *Mit Herz + Hirn*, Edition Vincent Klink, 25 Euro

GickelGin

Mainz dry Gin

Die Botanicals

Yuzu
Himbeere
Tasmanischer
Pfeffer
Frische Kräuter
Popcorn



DRINK
GIN
ENJOY
REPEAT

10% Rabatt exklusiv
für Genussmenschen mit dem Code:

Genussmenschen2024

*gültig bis 30.06.2024 solange der Vorrat reicht

www.gickelgin.de



Online Shop

Neues aus der Restaurant-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.

↑ Schwindende Umsätze. Geschlossene Betriebe. Zukunftsängste. Man hört viel Beunruhigendes aus der Gastroszene. Wie schön, wenn sich mal richtig erfreuliche Nachrichten darunter mischen. So im Falle der **Villa Rothschild**. Über zwei Jahren stand der reguläre Betrieb still. Im Mai 2023 folgte die Wiedereröffnung des historischen Luxushotels samt Restaurant. Im März dieses Jahres übernimmt nun niemand Geringeres als Sternekoch **Patrick Bittner** die kulinarische Leitung des gesamten Hauses.



Zur Schönen Müllerin

↓ Manchmal ist aber einfach Schluss. Nachdem im November publik wurde, dass die Traditionsgaststätte **Stalburg** im Nordend zum Jahresende schließen würde, verkündete **Torsten Dornberger** wenig später, dass in seiner ebenfalls im Nordend beheimateten Apfelweinwirtschaft **Zur Schönen Müllerin** nach 40 Jahren die Küche zukünftig kalt und das Licht aus bleiben wird. Neben der zunehmenden Unwirtschaftlichkeit müsse er den Betrieb altersbedingt aufgeben, erklärt Dornberger. Aus Mangel an Nachfolgerinnen oder Nachfolgern ist die Gaststätte seit Februar bis auf Weiteres geschlossen.

↓ Kaum ein Viertel so alt und doch nicht weniger legendär ist **The Kinly Bar** im Frankfurter Bahnhofsviertel. Vom Branchenmagazin Mixology zur Bar des Jahres 2020 gekürt, gehörte die Speakeasy-Bar in der berühmtesten Elbestraße in Sachen Barkultur seit zehn Jahren zu den besten Adressen der Stadt. An Zulauf mangelt es deshalb nicht, was Inhaber **René Soffner** zuletzt betonte, um dennoch im selben Atemzug das Kapitel Kinly für beendet zu erklären.

◎ Nicht selten bedeutet ein Ende einen Neuanfang. Nachdem in der **Fleurie Weinbar** als seinerzeit Frankfurts einziger auf Naturwein spezialisierten Bar im Oktober 2023 zum letzten Mal die Korken knallten, ist bereits neues Leben in die traditionsreiche Location in der Rotlintstraße eingekehrt. **Micha Mayer**, Geschäftsführer des Restaurants **Blumen**, hat in den Räumlichkeiten, die sich direkt neben dem Blumen befinden, nun das **Blumen, nebenan** eröffnet. Auf dem Programm stehen bodenständige Küche am Mittag und feuchtfröhliche Barabende zur späteren Stunde.

★ Einen Neuanfang gibt es auch aus Mainz zu vermelden. Das **Laurenz** im Mainzer Stadtteil Neustadt, zuletzt unter den Top 10 Geheimtipps im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS!, hat seit Ende des Jahres geschlossen, um im Sommer 2024 unter neuer Führung und mit neuem Konzept wiederzuöffnen. Kulinarisches Mastermind hinter der anstehenden Neueröffnung ist **Carl Grünewald**, der die vergangenen Jahre für die kulinarischen Geschehnisse im **Atrium Hotel** in Mainz-Finthen und insbesondere für das hauseigene Fine-Dining-Restaurant **Genusswerkstatt** verantwortlich zeichnete.



Blumen nebenan



Verrano

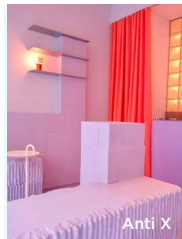


Röstgrad



Neu und aus Frankfurt ist das Start-up **Verrano**, das sich auf vegane Delikatessen aus Gemüse wie Steckrüben, Rote Beete oder Sellerie spezialisiert hat. Das Besondere: Durch einen raffinierten Reifeprozess verwandeln sich die Gemüse in vegane Charcuterie – veganer Serrano eben. Nach Probeläufen unter anderem im **Bidlabu** und **Leuchtendroter Deli** kommen die Verrano-Produkte nun in der Oeder-Weg-Filiale von **Bio-Kaiser** zum Einsatz.

Im Frankfurter Nordend gibt es Neuigkeiten aus der besten Eisdele der Stadt, dem **Antipodean Gelato**. Inhaberin **Rachel Dodoo-Mehl** hat die Ladenfläche um das angrenzende **Anti X** erweitert. Hier bietet sie ab dem frühen Abend nicht nur neue Sitzmöglichkeiten, Gelato-Sandwiches, Wein, pre-bottled Cocktails von The-Tiny-Cup-Betreiber **Sven Riebel** und salzige Snacks an. Die vom Frankfurter Architekturbüro **aberja** im gewohnt minimalistischen Antipodean-Look gestaltete Konzept-Location soll zukünftig auch für Kollaborationen mit anderen Frankfurter Unternehmen genutzt werden.



Auch in der Eckenheimer Landstraße tut sich einiges. Wo bis Herbst 2023 im peruanischen Bistro **Don Dario** Ceviche, Bowls und Limos über die Theke wanderten, haben die beiden Betreiber **Romina Bazra-Wolff** und **Youssef Bazra** das Konzept geändert und im Januar das **Café Röstgrad** eröffnet. Zum Brunch gibt es hier gefüllte Croissants, Sauerteigbrot, Smoothies und Kaffee mit eigens für das Café gerösteten Bohnen.

Es gibt auch Neuigkeiten aus der **Kleinmarkthalle**: Im ehemaligen Fahrrad Thöt am östlichen Eingang hat nach intensivem Umbau das **KMH Restaurant** auf drei Ebenen eröffnet. Getreu dem Motto „Das Beste aus der Kleinmarkthalle“ wollen die Betreiber **Morgen Interiors** und **Peyman Far**, der auch das **Broed** an der Taunusanlage betreibt, für die angebotenen Gerichte nur Produkte aus der Kleinmarkthalle verwenden. Gleichzeitig nutzen die Einrichtungsspezialisten von Morgen Interiors mit Sitz in Frankfurter Osthafen die Location als Ausstellungsfläche.

Seit der Eröffnung von **Hiroshi Sakais The Sakai** in Sachsenhausen in 2018, hat die Frankfurter Gastroszene in puncto japanisches Fine Dining kulinarisch hochkarätigen Zuwachs bekommen. Darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete **Masa Japanese Cuisine** sowie das seit Ende des Jahres geschlossene **Nihonryori Ken**. Zuvor hatte der auf traditionelle Kaiseki-Küche spezialisierte Küchenchef Kentaro Fujita das seinerzeit nach ihm benannte „Ken“ bereits Anfang 2023 verlassen, um vergangenen Oktober in den ehemaligen Räumen der **Oyster Lodge** in Bad Vilbel das **Kaiseki Kentaro** zu eröffnen.

Nur wenige Meter von „Das Leben ist schön“ im Frankfurter Ostend hat Betreiber **Andreas Euchner** das **Starnberger Wirtshaus** eröffnet. Mit an Bord ist **Ardi Goldman**, der Eigentümer der Fläche. Wo sich einst die **Dicke Wutz** befand, treffen im Starnberger nun zünftiges Wirtshaus-Ambiente inklusive Porträts bayerischer Persönlichkeiten an den Wänden auf Obazda, Schweinshaxe und Helles vom Fass.



KMH Restaurant



Kaiseki Kentaro



Starnberger Wirtshaus

Alles auf Apfel

Auch in diesem Jahr dreht sich im Palmengarten Gesellschaftshaus wieder alles rund um den Apfel in seiner köstlichsten Form: Die Cider World öffnet am 27. April zum 16. Mal ihre Türen!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Dass Apfelwein in Frankfurt und der Region eine ganz besondere Rolle spielt, dürfte sich herumgesprochen haben. Auch wenn es immer noch jede Menge Schoppenverächter gibt, die mit gerümpfter Nase das angeblich saure und bittere Getränk angewidert vom Tisch schieben. Denen sei gesagt: Wer sich die Zeit nimmt, in Ruhe über die **Cider World Expo 24** zu schlendern und von Stand zu Stand die unglaubliche Vielfalt des Ciders alias Apfelwein oder Sidra zu verkosten, der findet nicht nur ganz sicher seinen persönlichen Favoriten, sondern dürfte zum Schoppenpetzer bekehrt nach Hause gehen.



Inzwischen ist die Cider World mit über 100 Ausstellern aus 15 Ländern zum wichtigsten Branchentreff weltweit avanciert, und so bietet sich dem neugierigen Genießer ein faszinierendes Schaufenster vom frischen Alltagschoppen über brillante Schaumweine bis zum Eis-Cider, der als ganz

besondere (und leider auch exklusive, also teure) Spezialität immer mehr Freunde findet. Neu dabei ist etwa ein Erzeuger aus Armenien, „ein sehr interessanter Aussteller, denn im Kaukasus soll der Apfel seinen Ursprung haben“, erklärt Michael Stöckl, Managing Director der Cider World. Aber natürlich sind auch zahlreiche Erzeuger aus dem Rhein-Main-Gebiet vor Ort und präsentieren den aktuellen Jahrgang sowie ältere Jahrgänge.

Zum Mega-Event rund um den Apfel zählt auch wieder die jährliche Verleihung der **Cider World Awards**. Die Produzenten treten in insgesamt sechs unterschiedlichen Kategorien an: Cider Still und Sparkling, Cider Flavoured & Mixed, Ice Cider, alkoholfreier Cider und Brandy, also Brände aus Apfel-, Birnen- oder Quittenwein. Der Sonderpreis „**Cider Star of the Year**“ wird auch in diesem Jahr an eine Person verliehen, die sich um das Kulturgut Apfelwein besonders verdient gemacht hat.

Die Cider World ist keine reine Fachmesse: Nur die ersten beiden Stunden sind am 27. April für die Fachbesucher reserviert, ab 14 Uhr öffnen sich die Türen dann für jeden und jede, und neben den Ausstellern mit ihren verführerischen Produkten gibt es noch viele weitere spannende Events, die einen Besuch lohnen. Ganz weit vorn: die Masterclasses, so etwa Cider & Cheese, moderiert von Christina Hilker und Dorit Schmidt. Zum Thema „**Best of Cider World**“ konnte mit

**CIDER²⁴
WORLD**
Frankfurt



Gabe Cook aus England ein absoluter Top-Moderator gewonnen werden. Wer einfach nur Lust auf einen Bummel durch die wunderbare Welt des paradiesischen Obstes machen möchte, erfährt in der Apfelsortenausstellung jede Menge Interessantes zu alten und neuen Apfelsorten.

Kurz und bündig: Am 26. April werden die Cider World Awards verliehen, am 27. ist dann die Expo mit ihren über 100 Ausstellern aus 15 Ländern ab 14 Uhr für alle neugierigen Genießer geöffnet. Verstanden? **Hingehen und schlürfen!**



Tour d'Horizon

Kennen Sie eigentlich Auguste Escoffier und seine Muse Nellie Melba? Oder wissen Sie, warum Fernand Point kein Wasser trank und wir die Restaurantkultur der Guillotine zu verdanken haben? Was ist eigentlich passiert, wenn Geschmack wie heißer Honig den Rücken herunterläuft und Weinflaschen im Keller plötzlich anfangen miteinander zu sprechen? Dann sind wir in der fabelhaften Welt der Kulinarik.

Die beiden Journalisten, Autoren und Moderatoren Martin Maria Schwarz und Ingo Johannes Swoboda haben ein Potpourri der schönsten, witzigsten, wertvollsten und wunderlichsten Texte aus der Literatur der Gourmandise zusammengestellt. Im flotten

Wechsel vorgetragen, mit Biss kommentiert und ergänzt aus dem reichen Schatz der eigenen Erfahrungen mit Küche und Keller. Erleben Sie einen Abend launiger Unterhaltung mit Champagner-Empfang, Rheingauer Weinen und kleinen kulinarischen Überraschungen in einem exklusiven Ambiente.



MARTIN MARIA SCHWARZ

... absolvierte in Marburg ein Studium der Germanistik und Kunstgeschichte und arbeitet seit 25 Jahren als Autor und Moderator im Radioprogramm des Hessischen Rundfunks. Daneben schreibt Schwarz regelmäßig Texte in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung über die kulinarische Kultur, ist Autor und Sprecher zahlreicher Hörbücher über Fußball und Wein, darunter „Die Welt der Rebsorten“,

und Moderator kulinarischer Veranstaltungen des „Rheingau-Gourmet-Festival“.



INGO SWOBODA

Seit rund 25 Jahren ist Ingo Swoboda als freier Journalist, Kritiker, Autor und Moderator tätig und hat rund 90 Bücher zum Thema Essen und Trinken verfasst sowie LichtInstallationen vertont: www.aufgegessen.info. Als Redakteur eines Magazins für Mode und Accessoires reist er um die ganze Welt, schreibt als Ghostwriter für Prominente und veröffentlicht Bücher. Swoboda absolvierte ein Studium der Rechts- und Staatswissenschaften in Mainz und Dijon im Burgund. Während der Studienzeit schreibt er Artikel für verschiedene Zeitungen, nach dem Studium folgt ein Volontariat beim Umschau Zeitschriftenverlag in Frankfurt.



TERMIN: Fr., 07.06.2024, 19.00 bis 21.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €)

RADAM SHOWROOM
Schweizer Straße 102, Frankfurt am Main

Spitzenköche





Kulinarische Reise durch das Salzburger Land

* PATRICK GROSSMAYER *

NEU!

Die Alpenrepublik gehört nicht nur in Sachen Wintersport oder Wandern zu den reizvollsten europäischen Regionen, sondern zählt auch mit ihrer herausragenden Küche zur Weltspitze. Hier spiegelt sich die facettenreiche Geschichte des einstigen Vielvölkerstaates auch in den Töpfen wider. Patrick Grossmayer, Küchenchef im Restaurant Holbein's in Sachsenhausen, entführt seine Gäste in diesem Kurs für einen Abend in die wunderschöne Landschaft des Salzburger Landes, wo die Küche zwar an die des westlichen Nachbarn Bayern erinnert, aber dennoch eine ganz eigene, eben österreichische Handschrift hat. Was diese ausmacht und vor allem, wie man die landestypischen Gerichte zubereitet und wie sie schmecken, steht im Mittelpunkt dieses Kurses. Da fängt man Forellen in kristallklaren Gewässern, um daraus eine köstliche Räucherforellencreme zuzubereiten, während aus den Kühen von den saftigen Weiden der Region zunächst eine aromatische Bouillon und anschließend aromatisches Salzburger Bierfleisch entsteht. Schließlich versüßen herrlich fruchtige Schwarzbeernockerln mit Vanilleeis das Finale, und tatsächlich wähen sich die Teilnehmer des Kochkurses nunmehr inmitten einer wunderschönen Landschaft ... zumindest an diesem einzigartigen Abend in der Genussakademie und anschließend natürlich immer wieder am eigenen Herd!

MENÜ:

- Räucherforellencreme, eingelegtes Forellenfilet, grüner Apfel, Forellenkaviar, Holunder-Vinaigrette
- Rinderbouillon, Grießnockerl, Schnittlauch
- Geschmortes Salzburger Bierfleisch, Wurzelgemüse, Semmelknödel
- Schwarzbeernockerln mit Vanilleeis

TERMINE: Sa., 27.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr

Sa., 25.06.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr

125 € (mit Genuss-Card 115 €, Begleitung 62,50 €)



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



The Sakai Experience Reloaded

* HIROSHI SAKAI *

An diesem besonderen Abend öffnet das Restaurant exklusiv für nur acht Gäste der Genussakademie seine Türen. Alle Gäste sitzen direkt an der Sushi-Theke und Hiro begleitet sie durch das gesamte Menü. Die Besucher haben die Möglichkeit, ihm bei jedem Handgriff auf die Finger zu schauen, während er Sushi zubereitet und dem siebengängigen Menü den letzten Schliff verleiht. Dabei erläutert er, wie er die Gerichte zubereitet hat, worauf besonders geachtet werden muss und welche hohen Qualitätsstandards die Zutaten entsprechen müssen. Jedes Gericht an diesem Abend ist einzigartig, und Hiro beweist bei jedem Gang seine ganze Leidenschaft – eine ausgesprochen faszinierende, intime und einzigartige Genusserfahrung, die im Programm der Genussakademie ihresgleichen sucht.

MENÜ:

- Vorspeise: Gemüse-Tempura, Takoyaki-Kugeln, Sesam-Tofu
- Sashimi: Fisch des Tages mit frisch geriebenem Wasabi
- Suppe: traditionelle Miso-Suppe
- Sushi: Thunfisch, Chutoro, Lachs, Makrele, gegrillter Aal, Gelbschwanz-Fisch, geflämter Lachs, Garnele, Wagyu-Fleisch
- Steak & Fish: Black Cod nach Saikyo-Art und Wagyu-Steak
- Dessert: Warabimochi mit Kinako und Braunsyrup, Sorbet aus Umeshu (Pflaumenwein), Kürbiskäsekuchen, Schokolade aus schwarzem Sesam und Avocado

Korrespondierende Weine oder Sake zu jedem Gang, Mineralwasser.

TERMINE: So., 28.04.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr

So., 19.05.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr

222 € (mit Genuss-Card 212 €)

Royale Classique

* DAVID FISCHER *

Auch die Köche im Elysée-Palast kochen nur mit Wasser, das weiß David Fischer aus seiner Zeit, als er selbst zu dem erlesenen Küchenteam des französischen Staatsoberhauptes gehörte, ganz genau. Auch, wie beispielsweise ein Tartare de boeuf zubereitet wird, das, auch wenn es zunächst simpel klingt, einiger Tricks bedarf, damit es wirklich verführerisch schmeckt. Genauso wie bei Vichyssoise aux Crevettes roses, einem jener Gerichte, die in ihrer perfekten Form absolut unvergesslich bleiben. Der Gipfel des Genusses sind sicherlich Tournedos Rossini, eine Verbindung von Rinderfilet, Gänsestopfleber und schwarzem Trüffel an Madeirasauce – eine ganz und gar faszinierende Komposition.

MENÜ:

- Tartare de boeuf
- Vichyssoise aux Crevettes roses
- Tournedos Rossini
- Crème Caramel

TERMIN: Fr., 01.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

Mo., 22.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

125 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 62,50 €)



Raffiniert französisch par excellence

* DAVID FISCHER *

NEU!

Während die italienische Küche vor allem mit der Qualität ihrer Produkte glänzen will, braucht man für die französische Hochküche einige Kenntnisse mehr – hier kommt es ganz besonders auf die Zusammenstellung, also die richtige Kombination der Zutaten und ihre jeweilige Zubereitung an. Kurz: Das „Gewusst-wie“ spielt hier eine herausragende Rolle, und David Fischer gehört zu jener kleinen Schar von Köchen, die in Sachen französische Hochküche nicht nur sämtliche Tricks kennen, sondern diese auch bereitwillig, transparent und freundlich mit der richtigen Prise Humor an ihre Gäste weitergeben. Vom roh marinierten Lachs mit Sauerampfer, Gurke, Radieschen und Crème fraîche über Seezunge „grenobloise“ mit Nussbattersauce, Kapern, Petersilie und Zitrone und ein Kalbsfilet „pithivier“ im Blätterteig mit Pfifferlingen, Mangold und jungen Karotten bis zu Auguste Escoffiers großem Dessertklassiker Pfirsich „Melba“ mit Himbeere, Vanille und Mandeln verrät er zahlreiche ganz persönliche Tipps und Tricks, wie man diese durchaus anspruchsvollen Gerichte zum Volltreffer in den eigenen vier Wänden kocht. Ein unvergesslicher Abend voller Überraschungen und tiefer Einblicke in die raffinierte Kochkunst Frankreichs!

MENÜ:

- Saumon „à l'oseille“ – Roh mariniertes Glen-Douglas-Lachs mit Sauerampfer, Gurke, Radieschen und Crème fraîche
- Steinbutt „grenobloise“ – Seezunge mit Nussbattersauce, Kapern, Petersilie und Zitrone
- Kalbsfilet „pithivier“ – Kalbsfilet im Blätterteig mit Pfifferlingen, Mangold und jungen Karotten
- Pfirsich „Melba“ – pochiertes Pfirsich mit Himbeere, Vanille und Mandeln

TERMIN: Do., 16.05., 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 04.07., 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € (mit Genusscard 109 €, Begleitung 59,50 €)

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

Am Herd mit Uwe Weber

* UWE WEBER *

Eine ganz besondere Ehre ist es für die Genussakademie, dass Uwe für einige wenige Gäste der Genussakademie sein Küchenreich öffnet, um Sie ganz persönlich in die Geheimnisse seiner Kochkunst einzuweihen und Schritt für Schritt mit Ihnen ein 4-Gänge-Menü zuzubereiten. Da die Gerichte auf Uwe Webers Karte noch schneller als die Saison wechseln und diese Art des Kochens für ihn essenziell ist, wird zu den jeweiligen Kursterminen ein Überraschungsmenü zubereitet, wobei eines klar ist: Seine virtuose Kunst, mediterrane Einflüsse mit regionalen Produkten zu verbinden, wird bei jedem Termin im Mittelpunkt stehen.

MENÜ:
Vier-Gänge-Überschungs-menü
TERMIN: Sa., 09.03.2024,
11.00 bis 15.30 Uhr
Sa., 20.04.2024,
11.00 bis 15.30 Uhr
Sa., 11.05.2024,
11.00 bis 15.30 Uhr
185 € (mit Genuss-Card 175 €)



Italian Fine Dining

* CARMELO GRECO *

Carmelo Greco kennt nicht einfach die bekannten Allergewaltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß außerdem, wie er seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zwischen internationalen Gastauftritten und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco erfreulicherweise immer wieder Zeit für neue Termine für Kochkurse der Genussakademie. Zu diesem Anlass öffnet er den Teilnehmern exklusiv die Küche des „Carmelo Greco“, lässt sich bei der Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs über die Schulter schauen und verrät dabei einige ganz persönliche Tipps und Tricks.



MENÜ:

Vier-Gänge-Überschungs-menü
TERMIN: Sa., 27.04.2024, 11.00 bis 14.30 Uhr
Sa., 25.05.2024, 11.00 bis 14.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 145 €)



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 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.

MENÜ:

- Tatar vom Tiroler Milchkalb
Rote Bete, Meerrettich, Wildkräuter, Kartoffelchips
- Presa Iberico de Bellota
Mojo Verde, geschmorter Schalotten, Peperonata
- Rinderfilet
Sherry-Essig-Sauce, Artischockencreme, Kräutersaitlinge, Spinat
- Crème brûlée mit Sorbet

TERMIN: Do. 23.05.2024,
18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)





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 dem König 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 4-Gänge-Menü – und merken ganz nebenbei, dass die Hummer-Hürde leichter zu nehmen ist als angenommen.

MENÜ:

- Hummersalat mit Avocado, Safran & Tomate
- Exotische Hummerbisque mit Curry, Thai-Basilikum und Krustentier-Ravioli
- Halber Hummer „a la Plancha“ mit Zitronenemulsion, frischen Kräutern und Pommes tapées
- Frozen-Yoghurt-Eis mit Beeren & Meringue

TERMIN: Do. 02.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, Begleitung 72,50 €)

Schalen- und Krustentiere

* PASCAL SCHEEL *

Jakobsmuscheln, Hummer, Sepia, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Pascal Scheel, der Küchenchef der Genussakademie, nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Am Herd erfahren Sie alles über verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere. Gemeinsam zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü.

MENÜ:

- Hummer „Delmonico“ mit Madeira, grünem Spargel und Trüffel
- Kaisergranat mit Wassermelone, Grapefruit, Szechuan und Feta
- Jakobsmuschel und Sepia mit Safran-Bisque, Erbsen, Kohlrabi, Gurke und Estragon
- Karottensorbet mit Mandeln, Mascarpone, Limette und Oxalis (bereits vorbereitet!)

Saisonale Abweichungen möglich

TERMINE: Do. 14.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Di., 30.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)



Surf & Turf

* DAVID FISCHER *

Surf and Turf ist ein Klassiker in jedem guten Steakhaus. Das Gericht, bestehend aus einer Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch, meist Schwänze von amerikanischen Hummern oder Garnelen sowie einem Steak. David Fischer hat sich diesen Klassiker nun neu interpretiert – das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das Drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang – das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen von Anfang bis Ende alles selbst mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert maximal.

MENÜ:

- Jakobsmuscheln & Maispoularde
- Crunchy Asiasalat, Erdnuss- & Currycreme
- Rotgarnelen & Chorizo
- Maiscremesuppe, Salsa & Mole
- Rinderfilet & Black Tiger Prawns
- Süßkartoffelcreme, Smoky Paprikaragout & Exotisches Früchteragout
- Sauce Creole, Kokos-Schokoladeneis

TERMIN: Mo., 22.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)



Köstliches Seafood

* PASCAL SCHEEL *

Der Küchenchef der Genussakademie überrascht immer wieder mit Menüs, die durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen bestechen. Ein weiteres Mal hat Pascal das Netz ausgeworfen und verwandelt den reichen Fang gemeinsam mit seinen Gästen in ein Vier-Gänge-Menü. Jedes einzelne Gericht enthält dabei eine ganz besondere Art der Zubereitung, so dass Sie an diesem Abend ihr Koch-Repertoire erweitern und viel Neues kennenlernen werden. Dazu gehört natürlich auch ausführliche Warenkunde und zahlreiche Tipps und Tricks. Das Dessert wird bereits vorbereitet sein, so dass das Augenmerk des Kurses voll und ganz auf feinstem Seafood liegt!

MENÜ:

- Cadiz-Dorade mit Tomate, Oliven, Basilikum und Feta
- „Fish & Chips“
- Seeteufel mit Osietra-Kaviar, Kartoffel und Estragon
- Atlantik-Steinbutt à la Sappho Salvatore mit Trüffel und Spargel
- Lavendeleis mit Himbeere, Pfirsich und Limette

TERMINE: Di., 23.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Di., 28.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)

* Für Begleitung:

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

French Connection Crossover

* DANIEL SCHMITT *



Die französische Hochküche ist im Gegensatz zur italienischen keine reine Produkt-, sondern von Grund auf eine Fusionsküche. Das bedeutet, dass man hier – ähnlich wie bei der Entwicklung einer Cuvée beim Wein – versucht, durch das perfekte Zusammenspiel der Zutaten eine weitere Steigerung des Genusses zu erzeugen, die über die einzelnen Protagonisten hinausgeht. Diese Methode hat die französische Küche berühmt gemacht und sie ist im

Grunde die Mutter jeder Fusion-Küche, wie wir sie auch in modernen Restaurants erleben können. Daniel Schmitt hat diese große Kochkunst von Anfang an in den Mittelpunkt seiner Arbeit gestellt. Er führte als Küchenchef der Genussakademie in die Geheimnisse der Komposition am Herd ein und kommt nun

NEU!

endlich wieder für ein Gastspiel zurück, um Hessen, Thailand und Tasmanien zu einer kulinarischen Sinfonie zu vereinen. Natürlich gemeinsam mit seinen Gästen, denn Daniel behält seine Tricks selbstverständlich nicht für sich, und wer sich noch daran erinnert, wie spannend seine Kochkurse in der Genussakademie während seiner Zeit als Küchenchef waren, der dürfte sofort buchen. Die anderen seien gewarnt: Das geht schnell und dann gibt's leider keine Plätze mehr.

MENÜ:

- Roulade von der Wisperforelle mit glasiertem Pak Choi, Thai-Basilikum-Mousseline und Kimchi-Sesam
- GickelGin-Tonic-Schaum mit Gurke und Ingwer zum Neutralisieren
- Flanksteak mit feinen Röstzwiebeln, Zuckererbsen, Maiscreme und Tasmanischer Pfeffer-Reduktion
- Quark-Soufflé mit Waldbeerenkompott und Estragonhonig

TERMINE: So., 21.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr; Sa., 22.06.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr – 139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)



MENÜ:

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

TERMIN: Do., 21.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)

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!

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



IMPRESSUM Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 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. 35 vom 01.01.2024 – Alle Angaben ohne Gewähr © 2023 Genussakademie Frankfurt – k/c/e Marketing³ GmbH

Miele



Backöfen **125 Edition**

Mit AirFry Funktion für knusprigen und gesunden Genuss.

Jetzt mit kostenlosem Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht sowie Grill- und Bratblech im Gesamtwert von mehr als 190 Euro.*

* Im Lieferumfang enthalten: Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht (HBBL 71). Einzulösen mit beiliegendem Gutschein über miele.de: Grill- und Bratblech (HGBB 71)

125
Years

Trend und Saison



Die Genussakademie Ostermenüs

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 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 mit und verpassen somit 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, an dem wir unsere Liebsten mal wieder so richtig verwöhnen wollen.

NEU!

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

TERMINE: Mi., 28.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Mi., 20.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)

DAVID FISCHER

Ostern ist wieder mal die Zeit, mit der Familie zusammenzukommen und eine Auszeit zu genießen – was dabei nicht fehlen darf, ist natürlich richtig gutes Essen. Traditionell gibt es in vielen Familien Lamm zu Ostern, und mit guten Traditionen sollte man nicht brechen. Und so hat sich David Fischer ein besonderes Menü für dieses Fest ausgedacht. David ist bekannt für durchweg ausgefeilte, hochwertige Menüs und so hat er auch hier auf die besten Zutaten zurückgegriffen, damit Sie im Anschluss zu Hause etwas ganz Besonderes aufstischen können. Jede Menge Tipps und Tricks fehlen natürlich auch nicht, großes Augenmerk liegt auf der perfekten Vorbereitung. Schließlich sollen auch Sie die Feiertage so richtig genießen können und das Kochen entspannt von der Hand gehen. So sind nach dem letzten Löffel Dessert alle glücklich und zufrieden.

NEU!

MENÜ:

- Wildkräutersalat mit gebackenem Crottin de Chavignol, Bärlauch & Kirschtomaten
- Onsen-Ei mit knusprigem Speck, Morchelrahm und Petersilie
- Kotelett und Schulter vom Eifler Ur-Lamm mit Navetten, La-Ratte-Kartoffeln & Rosmarin-Jus
- Rhabarber mit Ingwer, Mandeln & Vanille

TERMINE: Fr., 08.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 So., 17.03.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

*** Begleitung:** Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Pascals Frühjahrs-Menü

PASCAL SCHEEL

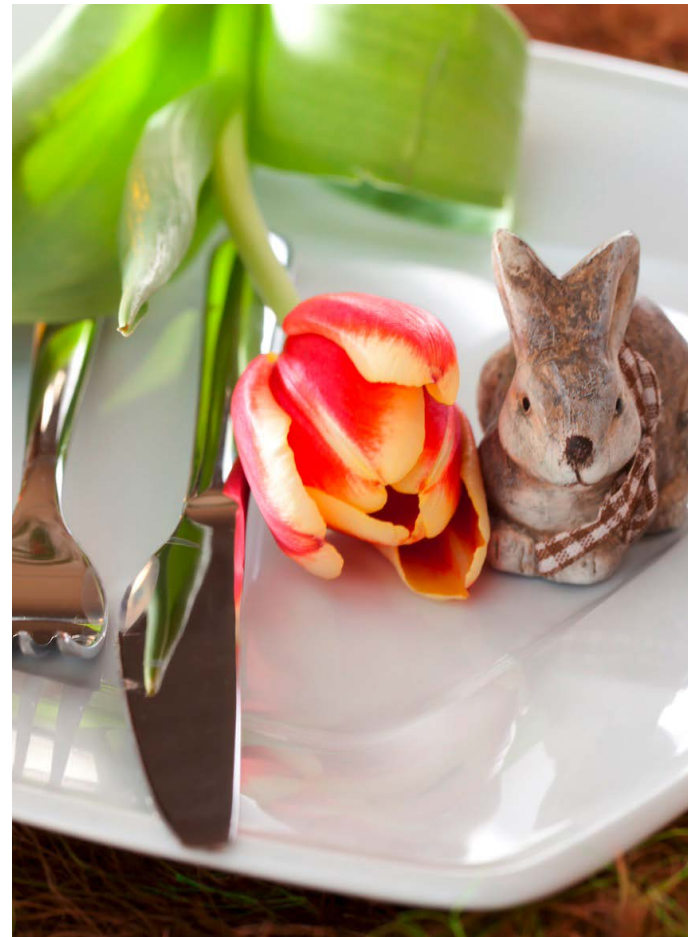
Wenn die Tage länger werden, die Vögel aus dem Süden zurückkehren und um uns herum alles grünt und blüht, ist definitiv Schluss mit winterlichen Schmorgerichten und höchste Zeit für kulinarische Frühlingsgefühle. Da Pascal Scheel weiß, welche Trümpfe er aus dem Ärmel schütteln muss, um bei seinen Gästen den Lenz einzuläuten, dreht sich bei diesem Menü alles um typische Frühlingsboten: Gurken-Sauerrahmsuppe mit Holunder und Lachs sowie Rotgarnelen mit Tomate, Radieschen und Basilikum. Der Hauptakteur Zanderfilet mit Portwein-Buttersauce steht ebenfalls für die Rückkehr der leichten Aromenküche, ebenso wie das süße Finale Rhabarbersorbet mit Erdbeeren und Himbeeren, traumhaft verfeinert mit Waldmeister. Wen jetzt spontan die Sehnsucht befällt, der checkt am besten gleich ein, denn Pascal bringt den Frühling direkt an den Herd.

NEU!

MENÜ:

- Kalte Gurken-Sauerrahmsuppe mit Holunder und Lachs
- Rotgarnelen mit Tomate, Radieschen und Basilikum
- Zanderfilet mit Portwein-Buttersauce, Pak Choi, grünem Spargel, Champignon und Topinambur
- Rhabarbersorbet mit Erdbeeren, Himbeeren und Waldmeister

TERMINE: Sa., 20.04.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
 Fr., 14.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)



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

Das Spargel-Menü mit Pascal Scheel

PASCAL SCHEEL

Wann genau die Spargelsaison beginnt, hängt von der Entwicklung des Wetters im Frühjahr ab, definitiv Schluss ist mit der Königin unter den Gemüsesorten jährlich am 24. Juni. Die Zeit ist in jedem Fall kurz, und spätestens nach der dritten Runde „mit Butter und Kartoffeln“ stellt sich die Frage, was man sonst noch mit den tollen Stangen zubereiten kann. Eine ganze Menge, weiß Pascal und hat einen kompletten kulinarischen Rundkurs zum köstlichen Thema verfasst, den er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern genussvoll zubereiten wird. Dabei geht die Reise von Island-Lachs mit grünem Spargel, Physalis, Tomate und Estragon über ein 60-Minuten-Ei veredelt mit Spargel, Morcheln, Zuckerschoten und Bärlauch bis zu rosa Flanksteak mit Sauce Choron, weißem Spargel, Blattspinat und Egerlingen bis zu Erdbeersorbet mit roh mariniertem Rhabarber und Basilikumkaltschale.



NEU!

MENÜ:

- Island-Lachs mit grünem Spargel, Physalis, Tomate und Estragon
- 60-Minuten-Ei mit Spargel, Morchel, Zuckerschoten und Bärlauch
- Rosa Flanksteak mit Sauce Choron, weißem Spargel, Blattspinat und Egerlinge
- Erdbeersorbet mit roh mariniertem Rhabarber und Basilikumkaltschale

TERMINE: Do., 18.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Mi., 05.06.2024, 18.30 bis 22.20 Uhr
 129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)

Genieß' dich fit!

MARKUS WOLF

Fitness und Leistungsfähigkeit stehen hoch im Kurs. Das läuft kulinarisch allerdings teils auf Smoothies und Eiweißdrinks hinaus, die mit Genuss nicht viel zu tun haben. Die Lösung: ein Menü, das vorzüglich schmeckt und gleichzeitig für alles sorgt, was ein Körper braucht. So etwa vier hochwertige Eiweißträger in Verbindung mit einer hohen Dosis Omega3-Fettsäuren, antibiotischer Wirkung und reichlich Vitamin C. Das erinnert nun allerdings an Tipps aus der Apotheke, also sagen wir lieber Wirsingcremesüppchen, Zander mit Champagnerkraut, Weinhühnchen an Schmorgemüse und Walnussküchlein auf Kirschkompott mit Zimteis dazu – das klingt nicht nur sehr viel besser, sondern schmeckt auch so! Die einzelnen Zutaten, ihre Wirkung und wie man ein solches Menü auch noch variieren kann, erläutert Markus in seinem Kurs.



MENÜ:

- Wirsing / Speck / Ravioli
- Gebratener Zander / Champagnerkraut / Petersilienwurzelschaum
- Weinhühnchen / Schmorgemüse / Kartoffel-Mousse
- Walnussküchlein / Kirschkompott / Zimteis

TERMINE: Do., 21.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Do., 06.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)

Grüne Soße, bunte Teller!

JÉRÔME KOCH

Nicht nur für Frankfurter bringt der Frühling weitaus mehr als Sonnenschein und längere Tage: Er bringt endlich wieder alle sieben Kräuter in perfekter Qualität, die man für die Grüne Soße braucht! Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kresse, Kerbel und Pimpinelle sind die Protagonisten, um die sich in Frankfurt sogar ein komplettes Festival dreht, und da die Mainmetropole die internationalste Stadt der Republik ist, hat Jérôme Koch der Grünen Soße einige bunte Freunde hinzugesellt, die dem aromatischen Klassiker den mediterranen Spin und Raffinesse verleihen! Schon die Ziegenfrischkäsebällchen im Grüne-Soße-Mantel sind ein kunterbuntes Vergnügen, bei Grüner Suppe mit Hessengarnele hört man förmlich die Wellen rauschen, der rosa Kalbstafelspitz wiederum passt optisch ausgezeichnet zu lila Kartoffeln und zum leuchtenden Grün der Kräuter, bis zu guter Letzt das Erdbeer-Carpaccio mit Grüne-Soße-Eis und geraspelter weißer Schokolade das Finale des bunten Treibens bildet.



NEU!

MENÜ:

- Ziegenfrischkäsebällchen im Grüne-Soße-Mantel auf marinierter Paprika
- Grüne Suppe mit Hessengarnele
- Rosa Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße und lila Kartoffeln
- Grüne-Soße-Eis auf Erdbeer-Carpaccio und geraspelter weißer Schokolade

TERMINE: Fr., 26.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 So., 09.06.2024, 11.00 bis 15 Uhr
 109 € (mit Genuss-Card 99 €, Begleitung 54,50 €)

Wild auf Wild

PASCAL SCHEEL

Wild ist nicht nur, aber vor allem im Herbst bei Genießern besonders beliebt. Kein Wunder: Fleisch von freilebenden Tieren aus unseren Wäldern ist nicht nur ungemein schmackhaft, sondern auch noch sehr gesund. Pascal Scheel, Küchenchef der Genussakademie, hat sich das Thema Wild erneut vorgenommen und eine wunderbar aufeinander abgestimmte Menüfolge geschrieben, die Sie in diesem Kurs komplett selbst durchkochen werden. Neben ausführlicher Warenkunde und Tipps zum Einkauf steht natürlich die detaillierte Erklärung der Zubereitung auf dem Plan. Hier sind wie immer auch Rückfragen erwünscht. Nach getaner Arbeit genießen alle gemeinsam das Menü ganz entspannt an der großen Tafel der Genussakademie mit Ihrer Begleitung und wenn Sie wünschen, natürlich einem Glas Wein.



MENÜ:

- Tatar vom Hirsch mit Schwarzwald-Miso, Blumenkohl, Estragon und Zwiebelbrot
- Wildschweinbäckchen mit Heidelbeeren, Bimi und Topinambur
- Hasenrücken im Tramezzini-Mantel mit Madeira, Morcheln, Spinat und Haferwurzel
- Crème-fraîche-Eis mit Pflaume, grünem Apfel, Lavendel und Haselnuss

TERMINE: Mi., 22.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Mi., 26.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)

Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen

PASCAL SCHEEL

„Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen“ wird von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann (Die große Gewürzschule) bei uns in der Genussakademie umgesetzt. Herausgestellt wird die besondere Kraft der Gewürze und wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes Gericht werden Sie selbst herstellen. 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.



MENÜ:

- Kurz geflämmt 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, rotem Kampot-Pfeffer und Pastinakenpüree
- Ingwerreis mit Ananas, Apfel, schwarzem Kardamom, Salzkaramell und Grapefruitpfeffer

TERMINE: Fr., 19.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 13.06.2024, 18:30 Uhr bis 22:30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)

Levante

HANNES DANKEL

Neue Aromen und Geschmackserlebnisse, vielfältige kleine Gerichte nach alten Traditionen aus dem Nahen Osten: Die moderne Levante-Küche erobert 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 zubereitet werden. Die Wurzeln der Levante-Küche liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon, und sie wird nun auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz immer beliebter. Viel Gemüse und wenig Fleisch, dafür eine große Vielfalt an Gewürzen charakterisieren die Küche des Nahen Ostens.



MENÜ:

- Arabische Mezze: Falafel / Hummus / Auberginencreme
- Khoreshte Karafs - Persischer Schmortopf mit Lamm
- Baklava *Saisonale Abweichungen möglich

TERMINE: Sa., 20.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)

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

Die große Gewürzschule

PATRICK EISERMANN

Im Seminar „Die große Gewürzschule“ erleben Sie faszinierende Eindrücke zu bekannten und unbekanntem Gewürzen aus aller Welt. Dafür nimmt Gewürz-Sommelier Patrick Eisermann Sie mit auf die Reise in die Welt der Gewürze. Erfahren Sie u. a., wo und wie schwarzer Kardamom wächst, warum die Muskatnuss keine Nuss ist, wie viele Pfeffersorten es gibt, warum sie sich geschmacklich unterscheiden und lernen Sie, Gewürze zu kombinieren. Patrick Eisermann bereist regelmäßig aller Herren Länder, aus denen er hochwertige Gewürze mitbringt. Seine Gewürzmanufaktur roots. verfolgt das Ziel, Gewürze in Spitzenqualität anzubieten – bei fairer Bezahlung und respektvollem Umgang mit der Natur.



MENÜ:

- Exklusive Pfeffersorten selbst kombinieren: Indonesischer Salat mit Safran-Hähnchenspieß und selbstgemachter Erdnussauce
- Ausgewogene Gewürze & Mischungen entdecken: Riesengarnelen mit Spargel, Kartoffeln und Vanille; dazu selbstgemachte Chimichurri-Würzsauce
- Die Vielfalt von Gewürzen genießen: Gewürzkuchen mit Dattel-Whiskey-Sauce und Obstsalat

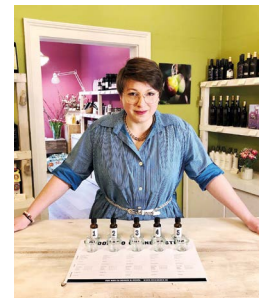
TERMIN: Do., 21.04.2024, 16.00 bis 19.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 129 €)

Neues Menü

Olivenöl im Öldorado

NINA UBEDA-CRUZ

Was wäre die mediterrane Küche, wenn Olivenöl nur für Salat verwendet würde? Was unterscheidet gute Qualität von minderer? Auf welche Aromen muss geachtet werden, und was sind Fehleraromen beim Olivenöl? Welche Informationen auf dem Etikett verraten, ob es sich beim Inhalt um gutes oder nicht so leckeres Olivenöl handelt? Und wie lässt es sich in der Küche einsetzen? Begonnen wird mit einer geführten Degustation zu den verschiedenen Aromen, die ein gutes Olivenöl ausmachen. Dazu verrät Nina Ubeda-Cruz allerhand nützliches Wissen rund um das Thema, denn abgesehen von der Qualität gibt es einfach für jedes Gericht das passende Olivenöl. Es zaubert das gewisse Extra und kann Aromen auf ein ganz neues Level heben.



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.

TERMINE:

Sa., 04.05.2024, 15.30 bis 17.30 Uhr: **MIT OLIVENÖL DUCHS GEMÜSEBEET**
Dazu werden gereicht: Canapés mit confiertem Knoblauch, Spargel mit Olivenöl, asiatischer Rotkohlsalat, frische Gazpacho mit Olivenöl. Sektempfang, anschließend Mineralwasser.

Sa., 08.06.2024, 15.30 bis 17.30 Uhr: **OLIVENÖL IN DER SOMMERKÜCHE**
Auswahl kleiner Köstlichkeiten, verfeinert mit Olivenöl: Melonen-Feta Salat, frische Gazpacho mit Olivenöl, Caprese, Erdbeeren an Vanille-Ölivenöl. Sektempfang, anschließend Mineralwasser.
59 € (mit Genuss-Card 59 €)

Klassiker & Bestseller





Burger Deluxe!

OLIVER SCHNEIDER

Wieder da!

„Das große Burgerbegehren“ hat für einen Massenandrang gesorgt und ist nach wie vor einer der beliebtesten Kurse der Genussakademie. Doch ein Burger kann weit mehr als ein Patty mit Garnitur in einem Bun zu sein.

Dieser Kurs mit Oliver Schneider zelebriert die gehobene Variante des Burgers. Denn natürlich kann man auch einem simplen Burger ganz viel Finesse und besondere Geschmacksnoten einhauchen. Man muss nur wissen, wie und vor allem: womit – und genau das zeigt Ihnen Oliver in diesem Kurs. Hier dreht sich alles um die edle Variante des beliebten Fast Foods – dazu gehören natürlich die besten Zutaten: heißt, hier kommt kein gewöhnliches Rinderhack zum Einsatz, sondern beispielsweise Wagyu-Fleisch. Und wie bei allen Kursen von Oliver gibt es ganz nebenbei noch wahnsinnig viel Fachwissen rund um die perfekte Zubereitung. So wird dann Ihr nächster Burger in den eigenen vier Wänden garantiert ein absoluter Liebling bei Ihren Gästen.

MENÜ:

- Garnelen-Burger mit Avocado, Koriander und Tomaten-Salsa
- Vietnamesischer Bao-Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce
- Wagyu Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw
- Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMIN: So., 26.05.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, Begleitung 54,50 €)



Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM



Saucen sind das i-Tüpfelchen eines Gerichtes und die Königsdisziplin des Kochens. Eckhardt Keim zeigt in diesem Kurs alle Schritte zum Anfertigen einer Sauce. Ob Fisch- und Geflügelfonds, alles wird aus Grundsaucen hergestellt, aus denen dann Variationen entstehen: Es kommen Estragon, Thymian, Rosmarin, Oliven, Safran und weitere Gewürze hinzu, anschließend aufgekocht und passiert. Fertig ist die perfekte Sauce!

MENÜ:

- Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce
- Maispouardenbrust 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

TERMIN: Do., 23.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 62,50 €)



Das perfekte Wiener Schnitzel

STEFFEN OTT

Der mit Abstand meistgebuchte Kurs seit Bestehen der Genussakademie begeistert nach wie vor. Verraten wird die absolut perfekte Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit reschen Bratkartoffeln, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Bereits beim Empfang in der Genussakademie informiert Steffen Ott bei einem Glas Sekt über Geschichte und Herkunft der Bezeichnung „Wiener Schnitzel“, erzählt von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren, guten ... Schnitzel. Während es dann darum geht, welche Varianten der Panierung es gibt, wie diese auch am eigenen Herd herzustellen sind und welches die klassischen Beilagen sind, befinden Sie sich längst in der Zubereitung der berühmten Spezialität – bei uns natürlich unter fachkundiger Leitung.

MENÜ:

- Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Salbeibutter
- Steirischer Vogersalat mit Kernen, Speck und Croûtons
- Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitt
- Dukaten-Buchteln mit Powidl an Vanillesauce

TERMIN: So., 05.05.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, Begleitung 54,50 €)



Runde Sache – der Knödelkochkurs

JÉRÔME KOCH

In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Sie bekommen auch eine Überblick über die verschiedenen Variationen – von Nockerln über Auflauf über gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast!

MENÜ:

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

TERMINE: Sa., 16.03.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
So., 05.05.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €, Begleitung 52,50 €)

* Begleitung:

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Ladies' Night und Kochen für Kerle

Manchmal möchten Ladies einfach mit Freundinnen Spaß haben, Kerle mit ihren Freunden. Für alle, denen der Sinn auch mal danach steht, bietet die Genussakademie in ihrem umfangreichen Kursprogramm deshalb zwei Kurse, die, mit einem Augenzwinkern, exakt dies anbieten!

Ladies' Night

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Die Ladies' Night ist das Pendant zu „Kochen für Kerle“, denn hier gilt: Männer haben Hausverbot! An diesem Abend sind nur Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, Schnackern und natürlich gemeinsamen Kochen eines superleckeren 4-Gänge-Menüs. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Feinessen einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass Sie dabei stundenlang in der Küche stehen müssen. Natürlich sind auch hier jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschauen, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall auch mit auf dem Plan. Egal ob der Kurs mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein gebucht wird – hier kommen alle ins Gespräch miteinander. Und so verbringt man einen kulinarisch spannenden und lustigen Abend miteinander.

MENÜ:

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

TERMINE: Fr., 24.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

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 Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Nach der passenden Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC erklärt Reinhardt die Arbeitsschritte für jeden Gang, und los geht's mit der Zubereitung eines Shepherd's Pie, gemischtem Lamm-Rinderhack mit Bier. Es folgt Iberico-Schulter aus dem Ofen mit Porter-Caramel-Sud und Beilagen und zum Abschluss geröstete Ananas mit Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis. Ein klarer Fall für echte Kerle – Damen haben an diesem Abend Hausverbot!

MENÜ:

- Shepherd's Pie: gemischtes Lamm-Rinderhack mit Bier, Gemüse und Kartoffelbrei überbacken mit Ceddar
- Iberico-Schulter aus dem Ofen: mit Kartoffel-Mandelpüree, gegrillten Artischocken und Porter-Caramel-Sud
- Geröstete Ananas: mit Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis

TERMINE: Fr., 22.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 07.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €)

Der entspannte Gastgeber

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Laden Sie auch gerne Freunde zu sich nach Hause ein, um etwas Schönes für sie zu kochen? Doch wie schafft man es, dass etwas eigentlich Tolles wie eine Einladung zum Essen nicht in hektisch und Stress oder sogar in schierem Chaos ausartet? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Das Team der Genussakademie hat für seine Gäste eine Menüabfolge zusammengestellt, die nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern gleichzeitig ideal vorzubereiten ist, damit hauptsächlich Zeit für die Gäste bleibt. Dieses Menü hat den gewissen Wow-Faktor, und Ihre Gäste werden begeistert sein, wie galant Ihnen alles von der Hand geht und Sie gleichzeitig ganz entspannt an den Gesprächen des Abends teilnehmen können. Dazu liefert das Team der Genussakademie gleich noch ein paar Tipps und Tricks zum richtigen Eindecken, so dass wirklich nichts mehr schiefgehen kann.

MENÜ:

- Safran-Risotto, confierte Garnelen und Rucola
- Erbsencreme mit Estragon und Joghurt
- Kalbshülfe mit Krustentier-Bisque, Sellerie und Topinambur
- Nashi-Birne mit Schokoladen-Crumble und Vanilleeis

TERMINE: So., 24.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr,
Fr., 14.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)



Die lange Nacht der Pfannkuchen

JÉRÔME KOCH

Ob süß mit Zimt & Zucker, Banane & Nutella oder herzhaft mit Schinken & Käse oder Lachs & Spinat – es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Wie macht man authentische Pancakes, und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die richtigen Antworten gibt Jérôme in der langen Nacht der Pfannkuchen und hat dafür einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die anschließend beim Nachmachen zu Hause auf jeden Fall gelingen. Welcher ist Ihr Favorit? Entscheiden Sie selbst und punkten Sie beim Nachmachen – gewusst wie!

MENÜ:

- Speckpfannkuchen mit Whisky-Rahmsauce
- 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: So., 26.05.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
89 € (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



Maispoularde

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

Der Rezept-Tipp von Genussakademie-Küchenchef Pascal Scheel



Arbeitsanweisung:

- 1 Radicchio** längs halbieren, für ein paar Minuten in warmes Wasser geben, damit er etwas milder wird.
- Grünen Spargel** in schräge Rauten schneiden, **Schalotten** fein würfeln, **Feigen** in 12 Spalten schneiden und **Kirschtomaten** halbieren oder vierteln.
- 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.
- 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.

- Nach den 12 Minuten **Radicchio** herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
- 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.
- Kerbel** in kaltes Wasser einlegen, am besten in Eiswasser, damit er nochmal knackig wird.
- Maispoularden** aus der Verpackung nehmen, abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen, den Flügelknochen wegschneiden. Diesen kann man, wenn man möchte, für einen Hühnerfond einfrieren.

- Die **Maispoulardenbrüste** 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.
- Polenta** mit jeweils 3 EL Brühe und Milch langsam in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Oftmals rühren.
- 30 g **Butter** in einem Topf erhitzen, darin die **Schalottenwürfel** farblos anschwitzen. **Spargelruten** dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen, vorsichtig mit Salz und Zucker würzen, mit 60 ml **Gemüsebrühe** ablöschen.
- Wenn die **Gemüsebrühe** etwa zur Hälfte eingekocht ist, **Tomaten** und **Feigen** dazugeben und zu Ende glasieren lassen, eventuell nochmals nachwürzen.

Zutaten für 2 Personen

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



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.

Lernen & Feinschliff





Das kleine 1 x 1 der Küche

HANNES DANKEL

In diesem Kurs lernen Sie wichtige Grundtechniken der Küche kennen, die Sie in abgewandelter Form immer wieder anwenden können. Bei der Vorpeise richtet sich das Augenmerk auf das Ansetzen einer klassischen Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube, die mit wenigen Tricks perfekt sitzt. Eine kleine Schulung der richtigen Schneidetechniken gibt es am Beispiel der Zwiebel. Ähnlich detailliert geht es mit den folgenden Gängen weiter, von der Zubereitung einer Salbeibutter über selbstgemachte Ravioli mit Lachsfüllung bis zum Ansetzen einer Sauce und das richtige Garen von Rindfleisch bis zum, wie sollte es anders sein, süßen Abschluß. Ein Kurs, optimal für jeden Anfänger, aber auch diejenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten.



MENÜ:

- Zwiebelsuppe französischer Art mit Blätterteighaube
- Selbstgemachter Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter
- Bavette vom Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Krokette
- Walnussei mit beschwipsten Pflaumen

*Saisonale Abweichungen sind möglich
TERMIN: Do., 18.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 115 € (mit Genuss-Card 105 €)

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-Tomaten-Sugo und gezipftem Estragon
- Konfiertes Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat
- Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMIN: Do., 13.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 109 € (mit Genuss-Card 99 €, Begleitung 54,50 €)



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 Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlwiebeln, Butternudeln
- Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

TERMIN: Do., 06.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Schwierige Gerichte gekonnt meistern!

JÉRÔME KOCH

Wieder da!

Einfache Gerichte können viele kochen, doch wer seine Gäste nachhaltig beeindruckend möchte, kommt mit Spaghetti Bolognese oder Flammkuchen nicht weit. In diesem Kurs lernen Sie deshalb vier Gänge zu kochen, die selbst versierten Hobbyköchen einen Schauer über den Rücken jagen, weil sie ein paar Tücken und Fallen bei der Zubereitung bereithalten. Wer jedoch weiß, was wie zu tun ist, für den wird daraus ein Kinderspiel:

Schritt für Schritt führt der Kurs durch die verschiedenen Aufgaben und erläutert anschaulich, wie beispielsweise Artischocken mit Home-made-Mayo zubereitet oder Ravioli selbst hergestellt, also mit Parmaschinken und Feigen gefüllt und vorsichtig in Salbeibutter geschwenkt werden. Im Hauptgang lernen Sie die Zubereitung eines Meeresfrüchte-Risottos – klingt vielleicht einfach, gehört in seiner perfekten, schlotzig-bissigen Form jedoch zu den großen Küchegeheimnissen Italiens. Den Abschluss macht fluffige Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen. Im Anschluss werden Ihre Gäste vermutlich die Augenbrauen hochziehen und sagen „Respekt! Kann ich das Rezept haben? Obwohl ... das traue ich mich eigentlich nicht“. Sie sich schon – wenn Sie vorher diesen Kurs besucht haben!

MENÜ:

- Artischocken mit scharfer Mayonnaise
- Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken und Feigen in Salbeibutter
- Zitronen-Risotto mit Meeresfrüchten
- Portwein-Zabaione mit Orange und Beeren

TERMIN: Sa., 27.04.2024, 18.00 bis 22.00 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



International





Die Schätze der Ägäis

ELEFTHERIOS KOURKOULAKIS

Wer einen Schatz gefunden hat, möchte ihn natürlich möglichst schnell und unkompliziert heben, doch die kulinarischen Schätze der Ägäis sollten mit Bedacht und vor allem mit viel Fingerspitzengefühl behandelt werden – solche Kostbarkeiten haben ihre ganz eigenen Regeln. Mit denen kennt sich Eleftherios Kourkoulakis, Küchenchef und Kochkursdozent aus Leidenschaft, allerdings bestens aus, denn er blickt auf jahrzehntelange Erfahrung in Sachen mediterrane Küche mit Schwerpunkt Griechenland und Türkei zurück. In seinen Händen verwandeln sich Jakobsmuscheln in Verbindung mit Balsamico-Reduktion und Parmesan-Schaum in pures Gaumenglück, Seeteufel springt bei ihm zunächst als Saltimbocca auf Radieschen-Babyspinat-Salat quasi direkt in den Mund und verführt anschließend nach angemessenem Aufenthalt im Ofen gemeinsam mit mediterranem Gemüse und lila Kartoffeln, bevor der Küchenmagier aus Engelshaar herrlichstes Hüftgold zaubert. Sie möchten gern sein Zauberlehrling werden? Das ist kein Problem: Buchen sie einfach diesen Kurs, denn als Mitglied des Prüfungsausschusses der Köche und Meister in Frankfurt weiß Kourkoulakis ganz genau, wie man umfangreiches Wissen mit Freude und Genuss an neugierige Eleven weitergibt. Heben Sie mit ihm gemeinsam für einen Abend die Schätze der Ägäis – und verzaubern Sie anschließend Ihre Gäste am eigenen Herd!



MENÜ:

- Jakobsmuscheln mit Balsamico-Reduktion und Parmesan-Schaum
- Seeteufel-Saltimbocca auf Radieschen-Babyspinat-Salat
- Gebackener Seewolf aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse und lila Kartoffeln
- Engelshaar in der Muffinform

TERMIN: Fr. 19.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)



Mediterraner Schmorgenuss

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Wer jemanden schmoren lässt, der lässt ihn entweder warten – oder er befindet sich in diesem faszinierenden Kochkurs, in dem diese uralte Gartechnik im Mittelpunkt steht. Ja, Winterzeit ist Schmorzeit, doch auch im warmen Süden Europas weiß man genau, wie man perfekten Zutaten sämtliche Aromen entlocken kann: mit der richtigen Temperatur, einem geeigneten Gefäß und natürlich mit viel Liebe und viel Geduld. Da kennt sich das Team der Genussakademie aus, das sich in diesem Kurs gemeinsam mit seinen Gästen von West nach Ost durch den Mittelmeerraum schmort. Los geht's auf der Lieblingsferieninsel der Deutschen, denn das mallorquinische Mandelhuhn gehört dort zum Besten, was man aus Geflügel zaubern kann. Anschließend lockt Italien mit saftig-salbeikräuterigen Involtni, bevor das zypriotische Lamm Kleftiko dem Menü das schmorduftige Krönchen aufsetzt. Nur beim Dessert wird aufs Schmoren verzichtet – eine Zabaione al Caffè verträgt das nicht, wird anschließend aber mit Sicherheit ganz oben auf der Liste der absoluten Lieblings-Desserts landen. Für alle anderen Gänge gilt: Schmoren Sie sich mit uns direkt ans Mittelmeer!



MENÜ:

- Mallorquinisches Mandelhuhn
- Involtni mit Salbei und Tomate
- Zypriotisches Lamm Kleftiko
- Zabaione al Caffè

TERMINE:

Fr., 17.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
So., 07.07.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

Griechischer Abend

BETTINA MOHN



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: Spanakopitakia, Kolokithokeftedes oder Psita Lachanika hören sich genauso fantastisch an, wie sie schmecken und lassen die Sonne bereits ab der ersten Kursminute aufgehen. Ein griechischer Abend voller mediterraner Aromen und kulinarischer Entdeckungen – die gehörige Portion griechisches Lebensgefühl inklusive!

MENÜ:

- Vorspeisen/Mezedes**
- Spanakopitakia (Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung)
 - Kolokithokeftedes (Zucchini-Puffer)
 - Tsatsiki (Gurken-Joghurt-Dip)
 - Psita Lachanika mit Kräuterpesto (gegrilltes Gemüse)
 - Taramas (Fischrogenalat)
 - Auberginen-Dip

Hauptgerichte

- Dolmades (mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter)
- Garides Saganaki (Garnelen in Tomaten-Feta-Sauce)
- Oktopusbällchen
- Kalamaria (Kalamares gebraten)

Nachspeise

- Galaktoboureko (Blätterteig mit einer Vanillecreme gefüllt)

TERMINE: So., 14.04.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr; Fr., 03.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr – 119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)



Mediterraner Veggie-Traum

BETTINA MOHN



Es muss nicht immer Indien oder Fernost sein, wenn es um fleischlosen Genuss geht, denn rund ums Mittelmeer gibt es nicht nur herrlich reifes Gemüse und Obst, sondern auch die passenden Rezepte für diese aromatischen Grundprodukte. Wie daraus Tortilla mit Aioli, Zucchini-Puffer mit Paprika-Dip, Salat mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Dressing, Artischocken-Risotto mit Salzzitronen, Auberginenklößchen Parmigiana oder Tortellini mit Safran-Ricotta-Füllung und Tomaten-Sugo werden, erfahren die Teilnehmer dieses Kurses.

MENÜ:

Vorspeisen

- Fladenbrot / Paprikadip / Aioli
- Hummus (Kichererbsen-Dip)
- Kichererbsen-Puffer
- Tsatsiki (Gurken-Joghurt-Dip)

Hauptgerichte

- Salat mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Dressing
- Salat aus rohen Artischocken
- Kolokithopita (Zucchini-Blätterteig-Pitta)
- Artischocken-Risotto mit Salzzitronen
- Tortellini mit Safran-Ricotta-Füllung und Tomaten-Sugo
- Auberginen Parmigiana
- Tomaten-Sugo

Nachspeise

- Lemon Pie mit kandierten Zitronen

TERMINE: Mi. 10.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr; So., 12.05.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr – 115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)



Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht

OLIVER SCHNEIDER

Orientalische Genüsse aus 1001 Nacht – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der Arabischen Halbinsel, der Türkei sowie Iran und Irak. Die Küchen dieser Länder bieten unzählige, intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte mit oft märchenhafter Geschichte. Typisch sind die vielen kleinen Vorspeisen („Mezze“), die man sich am Tisch teilt. Darauf liegt auch das Hauptaugenmerk dieses Kurses: Oli Schneider hat ein ausgesprochen umfangreiches Menü zusammengestellt, so dass Sie den Orient von West nach Ost „durchschmecken“ können. Der Fokus liegt dabei auf der Vielfalt der Speisen, aus Zeitgründen bringt Oli Hummus und Baba Ganoush bereits fertig mit.

MENÜ:

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

TERMINE: Fr., 26.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Sa., 01.06.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105, Begleitung 57,50 €)

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



Die klassische libanesische Küche

OLIVER SCHNEIDER

Die Küche des Libanon vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des Vorderen Orients mit denen Europas. Das Menü dieses Kurses ist das gelungene Resultat der perfekten kulinarischen Verbindung beider Welten mit teils uralten Rezepten. Spätestens wenn Sie Taboulé, gekochtes Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli, Lamm Kibbeh, Baba Ganoush und Joghurtkuchen mit Zitronensirup zubereiten, sind Sie tief in die faszinierende Welt der libanesischen Küche eingetaucht – ein ganz besonderer Abend voller Überraschungen und Aromen!

MENÜ:

- Taboulé
- Gekochtes Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli
- Lamm Kibbeh
- Baba Ganoush
- Hummus
- Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE: Fr., 15.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mi., 15.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105, Begleitung 57,50 €)



In fünf Gängen um die Welt

HANNES DANKEL

Hier geht es auf eine kulinarische Reise: fünf Kontinente – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Jeder Kontinent bietet spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden; das Beste aus jedem Land ist in diesem Kurs verpackt. Von Sashimi und Tatar vom Yellow Fin Tuna, über Minestra & gebratene Dorade, Guaven-Sorbet mit Schaumwein, Carré vom Weidelamm mit Hummus bis zum New York Cheesecake. Appetit bekommen?

MENÜ:

- Asien: Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja
- Europa: Minestra mit Safran & gebratener Dorade
- Australien: Guaven-Sorbet mit australischem Schaumwein
- Afrika: Carrée vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnen-Panaché und Raz-el-Hanout-Kartoffeln
- Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

TERMIN: Sa., 17.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119€, Begleitung 67,50 €)



Mexican and Argentinian Cuisine

VALENTINA BEDOYA

Valentina's love for the gastronomy of these two countries is endless. Both types of cuisines were influenced by completely different cultures, which made each one unique, and people around the world go crazy about them. For the first time in any of her courses in Germany or Colombia, Valentina will fuse both countries' flavors together to create a new but recognizable menu. This class will take you to a long-gone-time in grandma's kitchen in Mexico, and at the same time to the fanciest restaurants in the vivid depth of beautiful Buenos Aires.

NOTE: THIS CLASS WILL BE HELD IN ENGLISH.

MENÜ:

- Cold mate (Argentinian national tea) cocktail
- Argentinian chimichurri sauce
- Polenta
- Chicken mole poblano (grandma's style), one of the Mexican most delicious and traditional sauces made with chilis, chocolate and many spices
- Mexican green rice
- Argentinian flank steak stuffed with nuts, capers, sun-dried tomatoes
- Traditional Argentinian dulce de leche mousse served with hibiscus caramel from Mexico
- Dulce de leche

TERMIN: Sa., 28.04.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €)





Singapore Hawker Food

LEEZA YEO

NEU!

Singapur gehört zu den kulinarischen Highlights Südostasiens. Streetfood-Fans können in den Hawker-Zentren, so heißen die Essensmärkte in der Stadt, tagelang schlemmen. Wobei das Besondere am Hawker-Essen ist, dass es die Küchen der drei größten Volksgruppen miteinander vereint: Jedes Center muss chinesische, malaiische und indische Imbisse beherbergen. So kocht hier jede Volksgruppe ihre traditionellen Gerichte für alle, und allen schmeckt es - egal welche Götter sie verehren, welche Sprache sie sprechen oder wo sie oder ihre Vorfahren herkommen. Leeza hat sich fünf der beliebtesten Speisen für diesen Kurs vorgenommen. Sie werden lernen, diese eigenhändig zuzubereiten und welcher Handgriffe und Gewürze es bedarf, die Gerichte authentisch nachzukochen. Wenn Sie sich für die Geschmäcker und Geschichten der südostasiatischen Küche interessieren, sind Sie bei diesem Kurs goldrichtig!

MENÜ:

- Fried Spring Rolls
- Chinese Fried Rice
- Chicken Satay with Peanut Sauce
- Mie Mamak Goreng - Indian Fried Noodles

TERMIN:

Sa., 08.06.2024,
11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109€)

Asien in fünf Gängen

LEEZA YEO

Neues Menü!

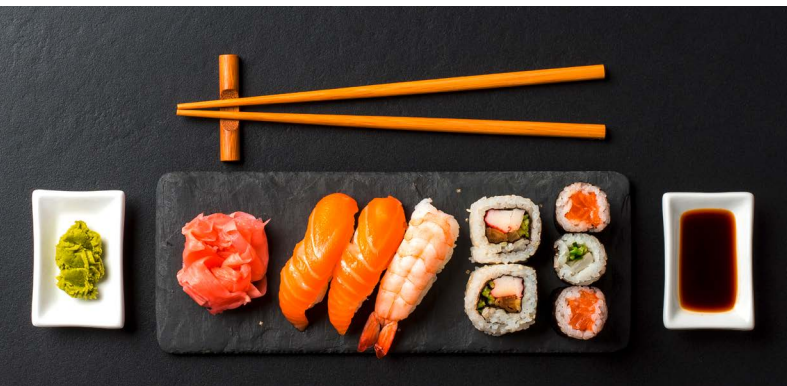
Asien kennen wir voller exotischer kulinarischer Genüsse. Singapur, Thailand, Indien, Indonesien, Vietnam – allesamt Länder, deren Küchen sich bei uns großer Beliebtheit erfreuen. Doch wäre es, diese fünf faszinierenden, landestypischen Gerichte mal selbst zuzubereiten? Leeza hat für diesen Kurs eine 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.

MENÜ:

- Thailand: Mango-Salat
- Singapur: Hühnchen süß-saurer
- Malaysia: Gegrilltes Hühnchen mit selbst gemachtem gelbem Curry
- Vietnam: Vegetarische Sommerrollen
- Indonesien: Klebreisbällchen mit Palmzucker

TERMINE:

So., 03.03.2024,
11.00 bis 15.00 Uhr
So., 23.06.2024,
11.00 bis 15.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105, Begleitung 57,50 €)



Modern Sushi

DAVID FISCHER

Sushi kennen und lieben wir alle. Und nach wie vor sind unsere Sushi-Kurse sehr beliebt und schnell ausgebucht. Die japanische Sushi-Kunst erfordert viele Jahre der Lehre bei den hohen Meistern – beeindruckend, aber seien wir mal ehrlich: oft zu Hause so gar nicht umsetzbar. Deshalb hat sich unser beliebter Koch David Fischer nun einen Sushi-Kurs für Sie ausgedacht, der modern, pfiffig und vor allem nachahmbarer ist. 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. Lust bekommen?

MENÜ:

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

TERMINE: So., 28.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
Di., 04.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €)



Afrika, Afrika

GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder und über 2000 eigenständige Sprachen. Das Resultat sind unzählige, faszinierende Esskulturen, die mit ihren traditionellen Rezepten von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der ihrer Heimat Kenia bestens aus und hat daraus ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Dabei werden die Teilnehmenden während des Kurses mit den Gewürzen und Kochweisen vertraut und dabei von der außergewöhnlichen, farbenfrohen Küche inspiriert! Und neben jeder Menge interessanter Tipps zu den Gerichten wird natürlich auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur erzählt.

MENÜ:

- Dengu-Bällchen mit Mango/Kokos-Chili-Dip
- Kachumbari mit Mandarine
- Rindfleisch Pilau
- Zitronen-Ingwer-Pfannkuchen

*Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMINE: So., 24.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
So., 06.06.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)

*** Begleitung:**

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Die beliebtesten Klassiker Frankreichs

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu den bekanntesten und einflussreichsten Europas, was längst nicht nur an den teuersten und aufwendigsten Gerichten des Landes liegt. In diesem Kurs geht es um die eher bodenständigen Speisen, die der französischen Küche weltweiten Ruhm verliehen haben. Den Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs am Herd macht Frisée aux lardons, gefolgt von einer klassischen französischen Suppe, der Gratinée des Halles. Im Hauptgang wird Pavé de Rumpsteak la Villette zubereitet, bis die kulinarische Reise schließlich mit einer selbst gemachten Mousse au Chocolat endet. „Vive la France“!

MENÜ:

- Frisée aux lardons
Friseesalat mit Speckstreifen und pochiertem Ei
- Gratinée des Halles
Überbackene Zwiebelsuppe
- Pavé de Rumpsteak la Villette
Hüfte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Frites Maison
- Mousse au Chocolat à l'ancienne

TERMIN: Mi., 24.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €, Begleitung 62,50 €)



Fantastisches Burgund

DAVID FISCHER

Das Burgund verdankt seinen Ruf in Sachen Feinschmeckerei nicht nur seinen Weinen, sondern auch den damit verbundenen Rezepten, deren Geschichte teils bis ins Mittelalter zurückgeht. Schließlich wusste man hier gut zu leben, und so entwickelte sich im Laufe der Zeit eine feine, sinnliche Küche voller herzhafter Aromen. Gougères etwa sind nicht einfach Teigtaschen mit Käsefüllung, sondern herrlich duftende Kunstwerke, die hier in jeder besseren Bäckerei schnell ausverkauft sind. Die kleinen und größeren Flüsse dieser so schönen Region geben Fische für die traditionelle Pôchouse bourguignonne; das glückliche Huhn vom Bauernhof am Rande der Weinberge wird nicht einfach in Wein gegart, sondern mit Morcheln verfeinert. Ein glückliches Land, das solche Genüsse bereithält.

MENÜ:

- Gougères au fromage avec salade frisée (Käsewindbeutel)
- Pôchouse bourguignonne (Süßwasserfische in Weißweinsud mit Croûtons)
- Poulet au vin et morilles (Huhn mit Morcheln und Crème fraîche)
- Poire belle-dijonnaise (Birne mit Cassis-Sorbet)

TERMIN: Do., 25.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 64,50 €)



Die feine 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 gezogen! 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:

- Encornets à la Provençale, Tatar de Tomates,
Salade Mesclun und Taggiasca-Oliven
- Bouillabaisse
- Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Safranfenchel,
konfierten Kirschtomaten und Krustentiersud
- Mandel-Millefeuille mit Lavendeleis & gebratenen Aprikosen

TERMIN: Mo., 06.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)



Die feine bretonische Fischküche

DAVID FISCHER

Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder Cotriade – herzhafter bretonischer Fischsuppe – spürt man förmlich die steife Brise der französischen Westküste. Im Hauptgang dreht sich dann alles um einen unbeschreiblich zarten Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern, und zum Abschluss wärmt schließlich bretonische Apfeltarte Herz und Seele. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

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 Sale

TERMIN: Mi., 17.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)





Pasta, Gnocchi & Co.

JÉRÔME KOCH

Pasta. Selbstgemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert – da läuft einem gleich 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 nicht verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Mit ihm gemeinsam stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten selbst her, und weil Pasta allein etwas trocken schmeckt, bereiten Sie natürlich auch perfekt abgestimmte Saucen zu, mit denen Sie im Anschluss auch zu Hause glänzen können.

MENÜ:

- Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und grünem Spargel
- Gnocchi mit Fenchel-Ragout
- Kürbis-Tortellini in Salbeibutter
- Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schoko-Cookies

TERMIN: Sa. 01.06.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €, Begleitung 52,50 €)



Die besten Schmankerln aus Tirol

HANNES DANKEL

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen auch über den Gaumen – kein Wunder, denn angesichts der kulinarischen Spezialitäten dieser wunderschönen Region kann man schnell ins Schwärmen kommen. Sowohl in den gutbürgerlichen Gasthäusern im Tal als auch auf den Almen ganz oben am Berg wird die schmackhafte Tiroler Küche mit ihren Schmankerln zelebriert. Und die holt Hannes Dankel für Sie kurzerhand in die Genussakademie. An diesem Abend kommen die beliebtesten Klassiker auf den Tisch, so dass Sie anschließend jederzeit ihren nächsten Österreichurlaub kulinarisch zu Hause fortsetzen können.

MENÜ:

- Bregenzer Käs'suppe
- Schlupfkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen
- Hüferschwanzel mit Kren und Bouillontkartoffeln
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

TERMINE: Fr., 26.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 22.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 54,50 €)

Pizza Perfetta!

TONINO MELONI

NEU!

Die Italiener haben die Welt nicht mit ihrer Armee erobert, sondern hatten eine viel bessere, charmantere und vor allem köstlichere Idee – Pizza! Von allen italienischen Gerichten ist der heiße Teigteller mit Sicherheit das beliebteste, doch wie sie nun exakt zu sein hat, ist seit ihrer Erfindung ein ebenso heiß diskutiertes Thema. Das Original wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Napoli gebacken, nachdem die Tomate ihren Siegeszug durch Italien angetreten hatte, und aktuell ist die Pizza Neapolitana – nachdem die Romana-Variante zunächst den Stil dominierte – auch in der Mainmetropole wieder in aller Munde. Allerdings wird die bei sehr hohen Temperaturen gebacken ... kann das in den eigenen vier Wänden gelingen? Na klar, sagt Tonino Meloni! Der sympathische Kursleiter weiß ganz genau, wie man eine Pizza auf den Punkt bringt, und zwar vom richtigen Teig bis zum passenden Belag. In seinem Kurs geht es quer durch italienische Pizza-Klassiker, von Pizza Margherita bis Pizza Nutella e Pistacchio, und jede einzelne wird ein echtes Kunstwerk, hergestellt von seinen Gästen in der Genussakademie. Anschließend kann jeder zu Hause am eigenen Ofen beweisen, dass er ein echter Pizzaiolo geworden ist – aber eben nur, wenn man an diesem Kurs teilgenommen hat!

1. **PIZZA FRITTA**
Frittiertes Pizzateig, Trüffel-Ricotta, Parmaschinken
2. **MARINARA**
Passierte geschälte Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Origano, Basilico
3. **MARGHERITA & CO.**
Passierte geschälte Tomaten, Fior di Latte, Basilico, Olivenöl, eventuelle weitere Zutaten
4. **PIZZA BURRATA**
Burrata, Datterini-Tomaten, halbtrocknete Kirschtomaten, Olive, Taggiasche, Basilico
5. **CALZONE**
Gefüllter Pizzateig, passierte geschälte Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto cotto, Blattspinat, gebratene Pilze
6. **PIZZA NUTELLA E PISTACCHIO**
Nutella, gehackte und geröstete Pistazien, Schlagsahne, Erdbeeren

TERMINE: 24.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mi., 22.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €)



INFOS UND BUCHUNGEN

sowie weitere Termine und Themen über die Hotline: **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr oder bei
www.genussakademie.com

FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE

FÜHRUNGEN & EVENTS DER ANDEREN ART

- | Verruchtes Bahnhofsviertel
- | Romantische Apfelweinkneipen
- | Literarisches Frankfurt
- | Die Goldenen Zwanziger
- | Kilometerlange U-Bahn-Schächte
- | Frankfurt mit Kinderaugen
- | Tödliches Frankfurt
- | Skyline von ganz oben
- | Kuriose Stadtgeschichten



... und 350 weitere Themen



MIT BÄPPI RUND UM DEN RÖMERBERG – DIE COMEDYTUR MIT WEIN, BIER & GESANG

Kommen Sie mit Bäppi auf Tour durch die Neue Altstadt & rund um den Römerberg, wo Sie allerlei Wissenswertes & Witziges erfahren und dabei Ihrem Gaumen mit 3 ausgewählten, alkoholischen Drinks bei unseren Altstadt-Partnern schmeicheln können. Zwischendurch unterhält Sie Bäppi höchstpersönlich mit seinen musikalischen Einlagen. **39 €**



ÄPPELWOI – DIE KULINARISCHE TOUR ZUM GUUDE FRANKFURTER STÖFFSCHE

Die Apfelweintour zum Frankfurter Nationalgetränk durch Sachsenhausen. Selten hat es ein regionales Getränk geschafft, sich so beliebt zu machen und so weit auszubreiten. Führung inklusive Apfelweinproben und Snacks im Dauth-Schneider, Daheim im Lorsbacher Thal sowie in der Apfelweinhandlung JB und im Apfelweinkontor. **38 €**



AUTHENTISCHER & INTERAKTIVER SCHOKOLADENWORKSHOP – TAUCHEN SIE EIN IN DIE HEIMAT DES KAKAOS!

In diesem einzigartigen Workshop stellen Sie Ihre eigene Schokolade aus ganzen Kakaobohnen her und tauchen dabei in die Welt der Azteken und Maya ein. Dabei erfahren Sie alles über die magische Geschichte des Kakaos. Woher er stammt und wie es zur europäischen Schokolade kam. **45 € – 69 €**

INFOS & BUCHUNG UNTER
WWW.FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE

La Serenissima

für Fortgeschrittene



IL POZZO MAGICO

Santa Croce 1898

ilpozzomagico.com

BORESSO CAFE BAR

Salizada San Stae 1908



RISTORANTE ALGIUBAGIO

Fondamente Nove 5039

www.algiubagio.net

TRATTORIA AL PONTE DEL MEGIO

Calla Larga 1666, +39 041 719777

RISTORANTE LUNA SENTADA

Fondamenta di San Severo, Sestiere Castello 5018, www.lunasentada.it

Venedig ist für viele gleichbedeutend mit Massen-Kulturtourismus, doch wer nicht gerade zur Hauptsaison verreist, der findet sie, die geheimen Ecken für Genießer, die nicht jeder kennt. Und die nicht die Welt kosten!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Zunächst der wichtigste Tipp für Venedig-Einsteiger: NIE mit dem Bus vom Flughafen durch grässlich-hässliche Industriegebiete in die Stadt fahren, sondern einen Platz im Alilaguna-Boots-Shuttle buchen und direkt vom Airport über die Lagune in die Stadt gleiten. Dort angekommen, kann man sich entweder in den endlosen Strom der Touristen zwischen Bahnhof und Markusplatz einreihen – oder man hat im kleinen, charmanten Hotel **Il Pozzo Magico** zum vernünftigen Preis ein Zimmer gebucht. Das liegt nur zehn Minuten zu Fuß vom Fischmarkt entfernt und dennoch völlig ruhig abseits der Laufwege der Massen.

St. Stae, bitte aussteigen!

Dann steigt man an der Station St. Stae aus, läuft ein paar Meter und kommt direkt an eine große blaue Holztür, hinter der gerade mal vier Zimmer respektive Appartements darauf warten, von Gästen bezogen zu werden. Hier gibt's kein Frühstück – kein Problem, denn in direkter Nachbarschaft befindet sich mit dem **Boresso** eine Musterfolie für alle Cafe-Bar-Konzepte dieser Welt. So geht das, und zwar mit perfektem Kaffee, knusprig-aromatischen Brioche alias Croissants – beides zu Preisen, von denen man selbst in Frankfurt träumt – und Playlists im Hintergrund, die den Tag zum Freund machen. Mittags oder nachmittags bekommt man hier ausgezeichnete Antipasti, natürlich hausgemacht und zusammen mit hervorragenden regionalen Weinen ungemein freundlich serviert. So kann man sich angemessen auf den Abend vorbereiten, und der stellt den Gast vor Herausforderungen: Wer hat schon Lust auf „Tourist Menu“? Wir nicht, und so schlendern wir durch enge Gassen, bis wir die **Trattoria Al Ponte del Megio** erreichen. In diesem Familienbetrieb gibt's schlichte, aber sehr gut gemachte Küche der Region zu freundlichen Tarifen – besonders empfehlenswert sind Pasta Vongole und Lasagne –, die nicht nur Zugereiste, sondern auch zahlreiche Einheimische lockt. Hübsche Karodecken, sehr netter, junger Service und lecker Weinchen dazu, top!



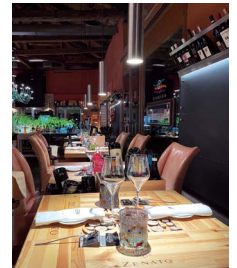
Mittendrin und dennoch Top Secret

Von St. Stae aus sind es drei Stationen mit dem Vaporetto, und man taucht an der Rialto-Brücke in den Trubel ein, um ihn nach ein paar Metern durch enge Gassen wieder zu verlassen. Der Weg zum **Luna Sentada** ist nicht leicht zu finden, aber Google sei Dank kommen wir noch rechtzeitig an, um unseren reser-

vierten Tisch zu bekommen. Und das lohnt sich, denn was in Frankfurt als Edeltaliener bezeichnet würde, ist hier ganz normaler Alltag, nämlich ausgezeichnete Küche mit individueller Weinkarte in authentischem Ambiente. Vom Schinken und den gratinierten Jakobsmuscheln über die Pasta und den nieder-temperaturgegartem Kabeljau bis zur Zabaglione schwelgen wir im Überfluss, und der Sommelier hat sogar Weine auf der Karte, die direkt auf einer der zahlreichen Inseln Venedigs erzeugt werden.

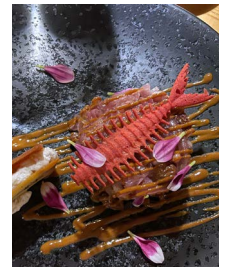


Ganz anders und wiederum vortrefflich präsentiert sich das **Algiubagio**. Hier ist mehr „Bling-Bling“ angesagt, die riesigen Leuchter aus Murano-Glas und die Tische aus Weinkisten sprechen da schon eine deutliche Sprache. Was hier auf die Teller kommt, möchte beachtet werden, und die Küche buhlt durchaus um einen Michelin-Stern. Da man den noch nicht hat, ist das Preisniveau immer noch freundlich und für Venedig in dieser Kategorie nahezu günstig zu nennen. Man kocht Crossover, Fisch steht im Mittelpunkt der Zutatenliste und wird kreativ in allerlei aufregende Gerichte verwandelt. Hier ist die Menüwahl sinnvoll, ansonsten wird man nicht satt und bezahlt dennoch ein Drittel mehr. Bei passenden Temperaturen ist ein Platz auf der Terrasse ein Traum, der Blick geht direkt in Richtung Friedhofsinsel und weiter nach Murano – so lässt sich nicht nur ein Abend bestens aushalten!



Und sonst noch?

Natürlich waren wir auch im legendären **Cafe Florian**, denn dieser magische Ort am Markusplatz ist durchaus einen Besuch und die 45 Euro wert, die wir für zwei exzellente Café Latte plus ein paar ebenfalls guter Kekse bezahlt haben. Einen Tag später entdeckten wir jedoch eine spannende Alternative: Im **Museo Correr** am Kopfende des Markusplatzes gibt es ein **Museumscave**, das ohne Tickets zugänglich ist. Mit etwas Glück bekommt man einen Fensterplatz mit Blick über den kompletten Platz, das Ambiente ist ebenfalls sehr angenehm – und der Café Latte hat gerade mal 3,50 Euro gekostet. Übrigens: Das Museum sollten Sie nicht verpassen! Ansonsten laufen Sie doch einfach durch die Stadt und lassen sich mit dem Vaporetto durch die Kanäle schipperrn. Das ist angenehmer und günstiger als per Gondel, und Venedig ist an jeder, wirklich jeder Ecke einfach zauberhaft!



Genuss-Events





Das kleine 1x1 der Rebsorten

BASTIAN FIEBIG

NEU!

Ob Riesling, Grauburgunder, Syrah oder Merlot: Hinter jedem Namen einer Rebsorte verbirgt sich ein ganz typischer Geschmack, der je nach Herkunftsregion unterschiedlich ausfallen kann, in seiner Grundstruktur jedoch immer klar erkennbar bleibt. Einige Rebsorten sind seit Jahrhunderten oder sogar noch länger beliebte Klassiker, oft sogar weltweit, andere haben erst im 20. Jahrhundert ihren Weg in die Gläser gefunden oder wurden sogar erst zu dieser Zeit entdeckt.

Bastian Fiebig erläutert anhand von acht unterschiedlichen Rebsorten deren jeweils einzigartigen Charakter und führt seine Gäste dann mit der für ihn typischen Prise Humor in

die Geschichte und Geheimnisse jedes einzelnen Weines ein. Wo kommt Riesling eigentlich her? Wer fand den Grauburgunder und mit wem ist er verwandt? Wie heißt Primitivo in den USA und wie kam er dorthin? Natürlich bleibt es nicht lange bei grauer Theorie: Begleitet von Brot, Butter und ein paar rustikalen Begleitern probieren sich die Gäste an diesem Abend durch die unterschiedlichen Weintypen – hier findet garantiert jeder am Ende seinen persönlichen Favoriten. Der ideale Kurs für alle Einsteiger in die wunderbare Welt der Weine!

Verkostet werden:

Weiß: Riesling – Grauburgunder – Sauvignon blanc – Chardonnay

Rot: Merlot – Spätburgunder – Tempranillo – Primitivo

Dazu reichen wir Brot & Butter.

TERMIN: Fr., 07.06.2024, 18.30 bis 22.00 Uhr

85 € (mit Genuss-Card 85 €)



Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè inzwischen einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. In diesem 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., 14.12.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr

99 € (mit Genuss-Card 89 €) inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee



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., 13.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr

Sa., 11.05.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr

89 € (mit Genuss-Card 89 €) inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee



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 Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, einem außergewöhnlichen Jahrgangschampagner.

MENÜ:

- 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: Sa., 20.04.2024, 18.00 bis 22.30 Uhr
 Sa., 22.06.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
 159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Champagner – die Robert-Parker-Auslese

Sieben Champagner und ein elegantes Dinner in drei Gängen

BASTIAN FIEBIG

Unser Experte Bastian Fiebig, der das prickelnde Thema Champagner schon seit vielen Jahren in der Genussakademie betreut, hat sich diesmal an den 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 zunächst vier exklusive Champagner verkostet und ausführlich 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 Pascal Scheel hat es sich nicht nehmen lassen, ein passendes Menü in drei Gängen für diesen Abend zu entwickeln. Das Besondere: Alle drei Gänge werden von drei weiteren korrespondierenden Champagnern begleitet. Auch hier bekommen die Gäste alle notwendigen Informationen zu jedem einzelnen Tropfen.

DIE CHAMPAGNER:

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

DAS MENÜ:

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

TERMINE:

Fr., 15.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Fr., 26.04.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Fr., 14.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
 189 € (mit Genuss-Card 179 €)

Giro d'Italia

BASTIAN FIEBIG

Vom zarten, fruchtigen Lugana bis zum üppigen sizilianischen Süßwein, vom kirschfruchtigen Montepulciano bis zum kraftvollen Nebbiolo hat Bastian Fiebig acht unterschiedliche Weine ausgesucht und ihnen regional typische 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: einsteigen, anschnallen und genießen!

Weine 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: Wildschweingulasch mit Selleriepüree
 - Primitivo Puglia Torrevento Anno 89: Gorgonzola
 - Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata: Cantuccini
- Dazu servieren wir Mineralwasser und auf Wunsch Kaffee.

TERMIN: Sa., 16.03.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
 159 € (mit Genuss-Card 149 €)



Fotos: adobe stock / Fischer Food Design, 5ph, unpict, New Africa



Österreichs Weißweine

MARTIN STACHEL

NEU!

Für die Produktion österreichischer Qualitätsweißweine sind 26 Rebsorten zugelassen. Darunter findet man viele autochthone Rebsorten, die man fast ausschließlich in Österreich antrifft, aber auch eine ganze Reihe bekannter und erfolgreicher internationaler Rebsorten wie Riesling, Sauvignon Blanc oder weiße Burgundersorten. Österreichs klassische Weißweine überzeugen mit viel Frische, feiner Säure, großer Eleganz und starkem Charakter bei mittelgewichtiger Struktur. Neben der Mehrzahl der klassisch ausgebauten Weine finden sich hier auch im kleinen Eichenfass gereifte Gewächse von internationalem Zuschnitt. Entsprechend breit gestreut sind die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten. Freuen Sie sich auf einige unvergessliche autochthone Rebsorten und die Weinreise durch meine Heimat.

Verkostet werden an diesem Abend:

- Wachau
- Kremstal
- Kamptal
- Neusiedlersee
- Steiermark
- Wien

Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt sowie Mineralwasser.

TERMIN: Sa., 25.05.2024, 18.30 bis 21.30 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

Tour de France

BASTIAN FIEBIG

Wieder da!

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: Vichyssoise
- 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: Sa., 25.05.2024,

18.00 bis 22.00 Uhr

159 € (mit Genuss-Card 149 €,

für Begleiter 79,50 €)



INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline:

069 974 60-666

Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr oder bei

www.genussakademie.com

Tales from the Tasting Table

THE SPIRITISTS

Erleben Sie die Welt der Spirituosen mit THE SPIRITISTS, dem Tor zur faszinierenden und vielseitigen Spirituosenwelt. Die Tastings sind nicht einfach Verkostungen - sie sind eine Entdeckungsreise in die Geschichten, die Vielfalt und die Nuancen erlesener Gins, Rums, Aperitifs und Agaven-Spirituosen. Die Teilnehmenden haben die Gelegenheit, pro Thema 8 ausgewählte Spirituosen zu erkunden. THE SPIRITISTS bezeichnen sich dabei als die Navigatoren in der Welt der aufregenden Liquids, die reich an Aromen und Geschichten ist. Die erfahrenen Experten führen Sie durch jede Verkostung und enthüllen die Geheimnisse hinter der Herstellung und den einzigartigen Charakteren dieser edlen Getränke.

Verkostet werden:

- 1x Aperitif
- 8x Gin pur
- 8x perfect Serve Gin Tonic

In der Halbzeit legen wir eine kulinarische Pause ein und stärken uns mit Auszügen aus der Menükarte des lokalen gastronomischen Partners.



Folgende spannende Gin-Rundreisen, die echte Genussmomente versprechen, stehen zur Verfügung:

Fr., 22.03.2024

Heimat Gin Tasting

Fr., 26.04.2024

In 8 Gins around the World

Fr., 17.05.2024

Mainhattan Gin Tasting

Fr., 28.06.2024

Mediterrana Gin Tasting

Beginn jeweils 19.30 Uhr - 99 € (mit Genuss-Card 89 €)





Wein & BBQ auf der Terrasse des Frankfurter Weinclubs

MARTIN STACHEL/OLIVER HESS

Ein Sommerabend auf der Terrasse des Frankfurter Weinclubs mit zwei Superlativen: Oliver Hess von der Rhein Main BBQ Society gehört zu den besten Profi-Grillmeistern Deutschlands. Neben Siegen im ZDF-Fernsehgarten bei der GrillMainzelschaft hat er mehrfach erfolgreich an den Deutschen Grillmeisterschaften teilgenommen. Mittlerweile hat er sich in den TOP 10 der SCA-Steak Cookoff Association etabliert und für die Weltmeisterschaft 2024 in Fort Worth, Texas/USA qualifiziert. Er wird die Teilnehmer mit Grill-Spezialitäten verwöhnen. Die korrespondierenden Weine hat Martin Stachel vom Frankfurter Weinclub zusammengestellt, die er seinen Gästen an diesem Abend kunden und allerlei Wissenswertes dazu erläutern wird.

Verkostet werden die folgenden Fleisch- sowie Fischspezialitäten und korrespondierenden Weine:

• Überraschungssaperitif

BBQ-MENÜ:

- Angegrilltes Steak Tatar
- Jakobsmuschel Bacon Style
- Gegrillter Salat Japan Style
- Tasting US Prime Onglet und US Prime Outside Skirt
- Gemüse von der Feuerplatte
- Butter und Asche Aged Roastbeef und Entrecote von der niederbayrischen Färs

WEINE:

- Crozes Hermitage
- Malbec
- Tempranillo
- Etna Rosado
- St. Emilion
- Barbera d'Alba

TERMIN: Sa., 29.06.2024, 18.00 bis 21.00 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €)

Wein & Sushi

MARTIN STACHEL



Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange 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 Reisessig mit Wein zusammenzustellen wird immer mehr cross-over! Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch diese Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregende Verbindungen zu entdecken.

MENÜ:

- Kappa 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., 12.05.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr,
Sa., 22.06.2024, 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, 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., 21.04.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr – € 99 (mit Genuss-Card 89 €)

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 und 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, Menakao, Madagaskar – Banyuls
- Esmeraldas Milk 42% mit Fleur de Sel, Original Beans, Ecuador – Silvaner
- 70% Noir Guanaja Zartbitterschokolade, Valrhona, Frankreich – Beaujolais

TERMIN:

So., 17.03.2024, 18.00 bis 21.00 Uhr
€ 99 (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.

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

TERMIN: Fr., 07.06.2024, 18.30 bis 21.30 Uhr – 99 € (mit Genuss-Card 89 €)



Roséwein

MARTIN STACHEL



Rosé 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 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. Die Auswahl an unterschiedlichen Rosés ist enorm, und man hat die Qual der Wahl. An diesem Abend helfe ich Ihnen, den perfekten Roséwein für jeden Anlass zu finden.

Verkostet werden:

8 europäische Roséweine, dazu pro Person 6 Canapés italienisch belegt, Mineralwasser.

TERMIN: Fr., 21.06.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Wieder da!

Burgund, Weine der Spitzenklasse?

MARTIN STACHEL

Das Burgund ist eine von Frankreichs schönsten Regionen. Die Landschaften sind geprägt von Weinbergen, grünen Weiden und gelb leuchtenden Rapsfeldern. Durchzogen werden diese Märchenlandschaften von zahlreichen Kanälen und Flüssen und einigen der berühmtesten Weinberge der Welt. Das Burgund ist bis heute Maßstab für die besten Pinots noirs und Chardonnays der Welt. Es ist auch gleichsam die Mutter aller Qualitätsweine. Andererseits verzweifeln viele daran, sich mit dem Burgund zu beschäftigen, weil es als kompliziert gilt und als sehr teuer eingestuft wird. Wer allerdings schon einmal einen Grand Cru eines berühmten Weinguts im Glas hatte, weiß auch, weshalb diese Weine so gefragt sind und dass der Mythos Burgund keine Täuschung ist.

Verkostet werden folgende Weine:

· 2 Weißweine und 6 Rotweine
(Beaujolais, Irancy, Bourgogne rouge, Village, 1er-Cru-Wein, Grand Cru)
· Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt.

TERMINE: Sa., 16.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 24.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr - 109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Bordeaux, der Maßstab

MARTIN STACHEL

Bordeaux setzt in der gesamten Weinwelt den Maßstab. Es handelt sich bei dem Begriff Bordeaux nicht um eine spezifische Rebsorte, sondern um das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet der Welt. Hier werden die teuersten Weine der Welt produziert. Aber keine Sorge, es gibt auch genügend bezahlbare Weinsorten. Rund 6 300 Winzer produzieren hier pro Jahr gut fünf Millionen Hektoliter Wein auf einer Fläche von 111 000 Hektar. An diesem Abend kommen Sie in den Genuss bezahlbarer Weine, die bereits in relativ jungem Alter trinkbar sind. Schnuppern Sie an dem Duft der berühmten Weine dieser Region.

Verkostet werden folgende Weine:

· 2 Weißweine aus Pessac-Léognan und Sauternes
· 6 Rotweine aus Bordeaux AC, Pauillac, Listrac, Margaux, St.Emilion und Pomerol
· Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt sowie Mineralwasser.

TERMIN: Sa., 11.05.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Rhône


MARTIN STACHEL

Zwischen Vienne und Avignon liegt das Anbaugebiet der Rhône mit etwa 59 000 Hektar. Es besteht aus zwei heterogenen Bereichen. Zum einen die Nord-Rhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah, und das Anbaugebiet 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 folgende Weine:

· 2 Weißweine,
· 1 Roséwein
· 5 Rotweine
· Pro Teilnehmer 6 Canapés, französisch belegt

TERMIN: Fr., 15.03.2024, 18.30 bis 22.30 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

Crémant, Prosecco, Cava oder Champagner?

MARTIN STACHEL

„Champagner ist das Getränk von Königen“, diese alte und verstaubte Aussage wird an diesem Abend widerlegt. Selbstverständlich führt die Champagne nach wie vor weltweit die Liste der am häufigsten getrunkenen Schaumweine an, doch sind die anderen Erzeugerländer ihr dicht auf den Fersen. Was macht die Einzigartigkeit des Champagners und seinen Siegeszug um die Welt aus, und was ist der Unterschied zu einem Sekt oder Prosecco? An diesem Weinabend beantworte ich Ihnen alle Fragen rund um die wichtigsten europäischen Schaumweine. Schmecken Sie in den Proben die Unterschiede einzelner Schaumweine heraus und finden Sie Ihren Lieblingsschaumwein.

· 8 x prickelnd
· Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés verschieden belegt.

TERMIN: Fr., 10.05.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr - 99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Backen & Süßes





Backen und Süßes mit der EWA FEIX AKADEMIE



Seit über zehn Jahren bietet Ewa Feix den Kunden der Genussakademie zahlreiche Kurse an, die sich allesamt mit dem leidenschaftlichen Thema „Backen & Süßes“ beschäftigen.

Eclair Secrets

EWA FEIX

Ab Mai 2024 wird sich Ewa Feix zusätzlich einem neuen Thema widmen, bei dem selbst sie dahinzuschmelzen scheint, wenn sie nur davon erzählt: ECLAIR SECRETS – eine der delikatesten Nachspeisen Frankreichs. Pâte à choux, in Deutschland auch als Brandteig bekannt, ist einer der berühmtesten französischen Gebäckteige und wird für die Herstellung von Profiteroles und Eclairs verwendet. Unter der Anleitung von Ewa erlernen die Teilnehmer die besondere Kunst des Backens von Eclairs (was auf Französisch „Blitz“ bedeutet) und alles, was dazugehört:

- die Zubereitung eines klassischen Brandteigs
- die Zubereitung eines Schokoladen-Brandteigs
- Füllungen mit komplementären Geschmacksrichtungen herzustellen
- eine glänzende Glasur zuzubereiten
- klassische Dekorationen herzustellen

Jeder Teilnehmer erhält außerdem eine Schachtel frisch gebackener Eclairs.



NEU!

TERMIN: Sa., 25.05.2024,
10.30 bis 14.30 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)

Cupcake Secrets

EWA FEIX AKADEMIE

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: So., 09.06.2024, 10.30 bis 14.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

Macaron

EWA FEIX AKADEMIE

Macarons sind bekannt als komplexe kleine Backwerke - mal wird der Teig zu flüssig, mal reißt die Oberfläche, mal entstehen keine Füßchen. Ewa verrät in diesem Workshop all ihre Geheimnisse, wie im Handumdrehen perfekte Macarons kreiert werden können. Jeder Teilnehmer fertigt die Macarons vom ersten bis zum letzten Schritt auf Basis einer italienischen Meringue-Methode selbst an. Natürlich gehört auch das Erlernen der richtigen Spritztechnik dazu – die sowohl für die Macaron-Schalen als auch später für die Füllung wichtig ist. Und sogar eine kleine Einführung in das Arbeiten mit Fondant, um den Macarons eine ganz persönliche Note zu verleihen. Am Ende nimmt jeder eine kleine Box vollgefüllt mit Macarons mit nach Hause.



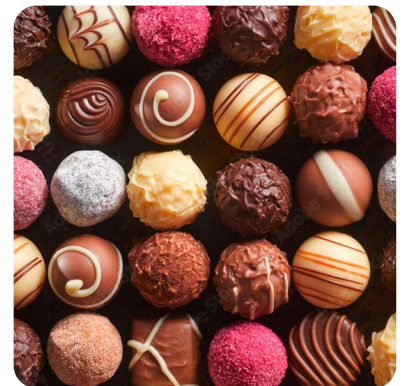
Wieder da!

TERMINE: Sa., 09.03.2024, 10.30 bis 13.30 Uhr
Sa., 11.05.2024, 10.30 bis 13.30 Uhr
So., 02.06.2024, 10.30 bis 13.30 Uhr
98 € (mit Genuss-Card 88 €)

Pralinen- Workshop

EWA FEIX

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glückmacher. 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.



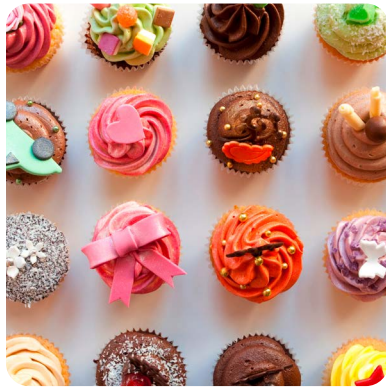
TERMINE: So., 10.03.2024, 10.00 bis 14.00 Uhr
Sa., 20.04.2024, 10.00 bis 14.00 Uhr
Sa., 08.06.2024, 10.00 bis 14.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Cupcakes

EWA FEIX

Lernen Sie von unserer Baking Queen Ewa Feix persönlich! Sie teilt mit Ihnen ein gelingsicheres und garantiert leckeres Cupcake-Rezept, welches Sie direkt im Anschluss auch selbst backen. Natürlich darf auch die Buttercreme auf dem Cupcake nicht fehlen.



Hierzu lernen Sie ein gelingsicheres Rezept kennen, welches nicht zu süß und in der Konsistenz perfekt zum Aufspritzen ist. Und da geht es auch schon an den nächsten Programmpunkt: Buttercreme dekorativ aufspritzen will gelernt sein, und Ewa verrät Ihnen die besten Tricks und Geheimnisse, wie es am besten klappt. Zum Schluss bekommen die Cupcakes noch das i-Tüpfelchen aufgesetzt in Form von Deko aus Fondant. Hierzu lernen Sie Grundlegendes im Umgang mit Fondant kennen und werden Ihre Gebäckstücke mit wunderschönen essbaren Blüten verzieren. Der perfekte Kurs, um zum Cupcake-Profi zu werden.

TERMINE: So., 17.03.2024, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
98 € (mit Genuss-Card 88 €)

Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison - nicht umsonst 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 und lieben, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott diese vier österreichischen Schmanckerln, die Sie danach zu Hause schnell und einfach nachmachen können, mit Ihnen gemeinsam. Und das kommt bei Ihren Gästen oder der Familie ganz bestimmt besonders gut an.



- Apfelstrudel mit hausgemachtem Strudelteilg
- Topfenockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren
- Marillenpalatschinken mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

TERMINE: Sa., 23.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 15.06.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)



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

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 Fondant-Techniken zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.



TERMINE: Sa., 16.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
So., 19.05.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)



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

TERMINE: So., 28.04.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 25.05.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €)



WIR SIND
DAS
Mineral
WASSER

DAS ORIGINAL
FÜR ALLE ZEIT

Besuchen Sie uns:
ProWein
10.–12.03.2024
Düsseldorf
Halle 1 / E 118



Original SELTERS ist exklusiver Partner des Deutschen Weininstituts und der Sommelier Union und wird als idealer Weinbegleiter empfohlen.



2 neue
Menüs!

Fürstlich kochen

Im Laufe des Jahres
folgen regelmäßig
neue Termine

Genusswochenenden im Schlosshotel Gedern

26. bis 27. April 2024: Frühlingsgeflüster – 07. bis 08. Juni 2024: Mediterrane Küche
In der Erlebnis-Kochschule auf Schloss Gedern wird Kochen zur wahren Passion.
Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen ...

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 diesen Wochenenden 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.



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 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt um 16 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.

SCHLOSSHOTEL GEDERN Schlossberg 5, 63688 Gedern

ANMELDUNGEN: <https://www.genussakademie.com/fuerstlich-kochen-genusswochenende-im-schlosshotel-gedern>

Freitag, 26.04.2024 bis Samstag, 27.04.2024 Thema: Frühlingsgeflüster

- Mit grünem Spargel gefülltes Filet vom Saibling, Safranschaum
- Spargelsamtuppe
- Kalbsfilet auf warmer Frankfurter Grüner Soße, Frühlingsgemüse
- Kleines Dessert aus der Schloss-Pâtisserie

Folgende Getränke sind bei beiden Kursen bis 20 Uhr inklusive:
Begrüßungssekt, Weißwein QbA, Rotwein QbA, Pils, Weizen, Mineralwasser,
Softgetränke, Kaffee, danach Einzelberechnung.

Freitag, 07.06.2024 bis Samstag, 08.06.2024 Thema: Mediterrane Küche

- Auberginen-Walnuss-Ravioli mit rotem Pistou
- Wolfsbarschfilet unter der Limonen-Thymian-Ciabatta-Kruste mit Bohnen-Tomaten-Gemüse, Sauce Rouille
- Kalbshaxenragout mit Aprikosen, Fettuccine
- Kleines Dessert aus der Schloss-Pâtisserie

PREISE: 219 € p.P. im Doppelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück
235 € im Einzelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück



Sizilien mit allen Sinnen

Weinreise durch den Osten & Südosten Siziliens
3. bis 10. Juni 2024

Mit dieser Sizilienreise möchten wir Ihnen möglichst viele unterschiedliche Eindrücke dieser größten Insel im Mittelmeer vermitteln. Siziliens großartige Weine werden uns dabei selbstverständlich begleiten, wie beispielsweise in der Region um Vittoria der lokale und einzige D.O.C.G. Rotwein *Sicilia Cerasuolo di Vittoria* sowie spritzige lokale Weißweine und natürlich einige Spielarten des bekannten *Nero d'Avola*. Dem gegenüber erleben wir die Weine der Ätna-region, einem auch mikroklimatisch sehr interessanten Weinbaugebiet mit Hanglagen bis zu 1100 Meter auf vulkanischem Boden. Sie wohnen zu-nächst im gepflegten *Etna Hotel***** in Giarre, umgeben von Orangenplantagen zwischen Catania und Taormina gelegen. Giarre ist eine typisch sizilianische Kleinstadt am Osthang des Ätna, die größtenteils von der Landwirtschaft und vom Handel lebt. Den zweiten Teil der Reise verbringen Sie im *Hotel Principe d'Aragona* mitten im Herzen in der vom sizilianischen Barock geprägten UNESCO Weltkulturerbe-Stadt *Módica*. Das moderne Hotel besticht durch seine zentrale Altstadtlage. Viele Sehenswürdigkeiten sowie Geschäfte und Cafés sind fußläufig erreichbar.



Marken Geheimtipp in Mittelitalien

Weinreise in die Region der Marken
8. bis 13. September 2024

Die mittelitalienische Region der Marken ist vom Massentourismus weitgehend verschont geblieben. Bilderbuchstrände, besonders rund um den Nationalpark des Conero, sanfte Hügel und darin eingebettet auch interessante Weinbaugebiete machen den Reiz dieser Region aus. Bei den Weißweinen ist vor allem der *Verdicchio* aus der Gegend rund um Jesi bekannt. Doch auch interessante Rotweine wie *Rosso Conero* oder *Lacrima di Morro d'Alba* sind in den nördlichen Marken zu finden. Wie überall in Italien spielt auch die Kulinarik in dieser Region eine besondere Rolle: Hier ist vor allem das Gebiet rund um *Acqualagna*, das für seine Trüffel bekannt ist, zu nennen. Während der sechstägigen Weinreise wohnen Sie in einem *Albergo Diffuso*, dem *Urbino Resort*. Es liegt inmitten grüner Natur, die für die Region der Marken so bestimmend ist. Neben Ausflügen in das Landesinnere sowie zu kulturellen Stätten führt die Reise auch ans Meer in den typisch italienischen Badeort *Senigallia*. Darüber hinaus geht es entlang des schönen Küstenabschnitts des *Monte Conero* bis nach *Numana*, von wo aus es in einem kleinen Boot zu abgelegenen Buchten weitergeht.

Genießerreise Sizilien beinhaltet:

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im *Etna Hotel***** www.etnahotel.it sowie 4 weitere Übernachtungen im *Hotel Principe d'Aragona***** www.hotelprincipedaragona.it - jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC - Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. *Planeta*, *Pietradolce & d'Amico* Amphorenweingut *COS* inkl. Verkostung, teilw. mit Imbiss
- 7 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, davon ein Sternerestaurant.
- Täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- Geführte Stadtrundgänge in Syrakus, Caltagirone, *Módica*, Ragusa Ibla, Catania sowie weitere Besichtigungen laut Programm.
- Eintritte für die Ätna-Bahn, Schokoladenmanufaktur in *Módica*, Tal der Tempel - Agrigento, Neapolis in Syrakus sowie ein kleiner Bootsausflug (witterungsabhängig)
- Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

PREISE: 1.785 € pro Person im Doppelzimmer
1.910 € pro Person im Einzelzimmer

Genießerreise Marken beinhaltet:

- 5 Übernachtungen mit Frühstück im *Hotel***** *Tenuta Santi Giacomo e Filippo* („Urbino Resort“) in der Suite mit Bad/Dusche u. WC <https://tenutasantigiacomoeffilippo.it/en> - Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. *Fattoria Selvagrossa*, *Santa Barbara di Stefano Antonucci* oder *Angeli di Varano* inkl. Weinprobe.
- Verschiedene Produzentenbesuche inkl. Verkostung (Olivenöl, Ziegenkäse).
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien.
- Geführte Stadtrundgänge in Pesaro und Urbino, inkl. benötigter Eintritte lt. Programm.
- Bootsfahrt entlang der Küste des *Parco Regionale del Conero* (witterungsabhängig).
- Täglicher Begleitbus (ab/bis *Hotel Urbino Resort*).
- Stadtbesuche u. a. in *Senigallia*, *Fano* und *Numana*.
- Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise.
- Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise.

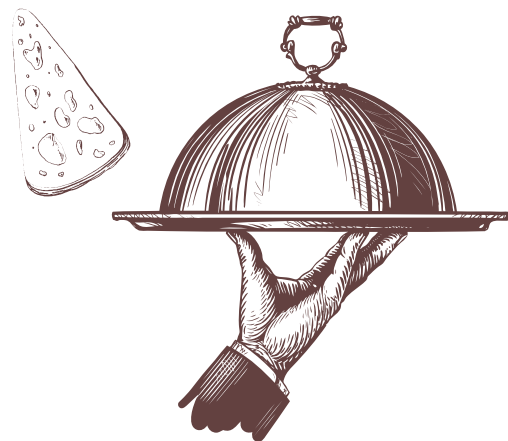
PREISE: 1.575 € pro Person im Doppelzimmer
1.700 € pro Person im Einzelzimmer

KURS	TERMIN	SEITE
Royal Classique	01.03.24	11
Bordeaux, der Maßstab	03.03.24	39
Das Ostermenü von David Fischer	08.03.24	17
Am Herd mit Uwe Weber	09.03.24	12
Macaron Workshop	09.03.24	41
Champagner - Die Robert-Parker-Auslese	15.03.24	36
Rhône	15.03.24	39
Giro d'Italia: Der Weintrip durch Italien!	16.03.24	36
Perfekte Torten	16.03.24	42
Cupcakes	17.03.24	42
Das Ostermenü von David Fischer	17.03.24	17
Wein & Schokolade	17.03.24	38
Das Ostermenü von Pascal Scheel	20.03.24	17
In 4 Gängen ums Mittelmeer	21.03.24	14
Heimat Gin - Tasting No. 3	22.03.24	37
Österreichs süße Kracher	23.03.24	42
Der entspannte Gastgeber	24.03.24	22
Mediterraner Veggie-Traum	10.04.24	27
Die Geheimnisse der Baristas	13.04.24	35
Griechischer Abend	14.04.24	27
Die feine bretonische Fischeküche	17.04.24	30
Das kleine 1 x 1 der Küche	18.04.24	25
Die Schätze der Ägäis	19.04.24	27
Am Herd mit Uwe Weber	20.04.24	12
Pascals Frühjahrs-Menü	20.04.24	17
Perlender Luxus - das Champagner Tasting!	20.04.24	36
Pralinen Workshop	20.04.24	41
French Connection Crossover	21.04.24	14
Wein & Käse - Ein harmonisches Duett	21.04.24	38
Royal Classique	22.04.24	11
Surf & Turf	22.04.24	13
Köstliches Seafood	23.04.24	13
Die Klassiker Frankreichs	24.04.24	30
Pizza Perfetta!	24.04.24	31
Fantastisches Burgund	25.04.24	30
Champagner - Die Robert-Parker-Auslese	26.04.24	36
Genusswochenende Schlosshotel Gedern: Frühlingsgeflüster	26.04.24	44
Grüne Soße, bunte Teller	26.04.24	17
World Tour Gin Tasting - Tasting No. 6	26.04.24	37
Eine Reise durch das Salzburger Land	27.04.24	11
Italian Fine Dininig	27.04.24	12
Schwierige Gerichte gekonnt meistern!	27.04.24	25
Mexican and Argentinian Cuisine	28.04.24	28
Modern Sushi	28.04.24	29
The Sakai Experience Reloaded	28.04.24	11
Schalen- und Krustentiere	30.04.24	13
Alles Hummer	02.05.24	13
Griechischer Abend	03.05.24	27
In fünf Gängen um die Welt	04.05.24	28
Öldorado: Mit Olivenöl durchs Gemüsebeet	04.05.24	18
Das Perfekte Wiener Schnitzel	05.05.24	21
Runde Sache - der Knödelkochkurs	05.05.24	21
Die feine südfranzösische Fischküche	06.05.24	30
Crémant, Prosecco, Cava oder Champagner?	10.05.24	39
Pasta, Gnocchi & Co.	10.05.24	31
Bordeaux, der Maßstab	11.05.24	39
Die Geheimnisse der Baristas	11.05.24	35
Am Herd mit Uwe Weber	11.05.24	12
Macaron Workshop	11.05.24	41
Wein & Sushi	12.05.24	38
Die klassische libanesische Küche	15.05.24	28
Die besten Schmankerl aus Tirol	16.05.24	31
Raffiniert französisch par excellence	16.05.24	12

KURS	TERMIN	SEITE
Mainhatten Gin Tasting	17.05.24	37
Mediterraner Schmorgenuss	17.05.24	27
Perfekte Torten	19.05.24	42
The Sakai Experience Reloaded	19.05.24	11
Pizza Perfetta!	22.05.24	31
Wild auf Wild	22.05.24	17
Der Saucenprofi	23.05.24	21
Feinstes Fleisch	23.05.24	12
Burgund, Weine der Spitzenklasse?	24.05.24	39
Ladies Night	24.05.24	22
Brot backen leicht gemacht	25.05.24	42
Eclair Secrets	25.05.24	41
Italian Fine Dininig	25.05.24	12
Österreichs Weissweine	25.05.24	37
Tour de France	25.05.24	37
Burger Deluxe!	26.05.24	21
Die lange Nacht der Pfannkuchen	26.05.24	22
Köstliches Seafood	28.05.24	13
Orient-Express - Rezepte aus 1001 Nacht	01.06.24	28
Pasta, Gnocchi & Co.	01.06.24	31
Die Schätze der Ägäis	02.06.24	27
Macaron Workshop	02.06.24	41
The Sakai Experience Reloaded	02.06.24	11
Modern Sushi	04.06.24	29
Das Spargel-Menü mit Pascal Scheel	05.06.24	18
Absolute Beginners 4: Geflügel & Co.	06.06.24	25
Genieß' dich fit!	06.06.24	17
Das kleine 1 x 1 der Rebsorten	07.06.24	35
Europas exotische Rebsorten	07.06.24	38
Genusswochenende Schlosshotel Gedern: Mediterrane Küche	07.06.24	44
Kochen für Kerle	07.06.24	22
Mediterraner Schmorgenuss	07.06.24	27
Tour d'Horizon	07.06.24	9
Öldorado: Olivenöl in der Sommerküche	08.06.24	18
Pralinen Workshop	08.06.24	41
Singapore Hawker Food	08.06.24	29
Afrika, Afrika!	19.06.24	29
Cupcake Secrets	09.06.24	41
Grüne Soße, bunte Teller	09.06.24	17
Absolute Beginners 2: Fisch-Basics	13.06.24	25
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	13.06.24	18
Champagner - Die Robert-Parker-Auslese	14.06.24	36
Der entspannte Gastgeber	14.06.24	22
Pascals Frühjahrs-Menü	14.06.24	17
Die Geheimnisse der Baristas	15.06.24	35
Eine Reise durch das Salzburger Land	15.06.24	11
Österreichs süße Kracher	15.06.24	42
Die große Gewürzschule - Gewürzmanufaktur roots	20.06.24	18
Schalen- und Krustentiere	20.06.24	13
Roséwein	21.06.24	39
French Connection Crossover	22.06.24	14
Italian Fine Dininig	22.06.24	12
Perlender Luxus - das Champagner Tasting!	22.06.24	36
Runde Sache - der Knödelkochkurs	22.06.24	21
Wein & Sushi	22.06.24	38
Asien in fünf Gängen	23.06.24	29
Wein & Käse - Ein harmonisches Duett	23.06.24	38
Wild auf Wild	26.06.24	17
Levante	27.06.24	19
Das Spargel-Menü mit Pascal Scheel	28.06.24	18
Mediterrana Gin - Tasting No. 5	28.06.24	37
Das Perfekte Wiener Schnitzel	29.06.24	21
Wein & BBQ mit Oliver Hess im Frankfurter Weinclub	29.06.24	38



Benvenuti al Ristorante L'Opera!



Im Ristorante L'Opera in Hofheim am Taunus verwöhnen wir Sie mit sardischen Spezialitäten und ausgewählten sardischen Weinen.

Unsere Speisekarte lässt sich von der Marktlage inspirieren und wechselt regelmäßig nach Saison. Genießen Sie in unserem Ristorante die leichte, kreative und unverfälschte Mittelmeer-küche aus Sardinien, begleitet von ausgesuchten und selbst importierten Weinen von unserer wunderschönen Insel.





Palmengarten



BLÜTEN- UND SCHMETTERLINGSHAUS

Flutterzeiten unter bsh.palmengarten.de