



Genuss MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken
im Sommer:



JUAN AMADOR
Genussakademie Atelier 3.0
S. 6



SCHMIDT & MÝRDAL
Stars aus dem Norden
S. 22



TIM MAIERHANS
11. Küchenparty
S. 56



GENUSSWEEKEND
Garnelen, Büffel & Co.
S. 62



Eine kleine Sensation:

Marc Haerberlin
3-Sterne-Weltstar kocht in Frankfurt



OFFIZIELLER FERRARI VERTRAGSHÄNDLER

UlrichFrankfurt

Ferrari California.
Jetzt bei uns testen!

Kraftstoffverbrauch in l/100km kombiniert 11,5 – 14,9, innerorts 16,5 – 21,8, außerorts 8,6 – 10,8
CO₂-Emission in g/km kombiniert von 270 – 347

Autohaus Ulrich GmbH
Schmidtstraße 51
60326 Frankfurt am Main
Tel.: 0 69 - 300 348 0
Fax: 0 69 - 300 348 188
ulrich-frankfurt.de

UlrichFrankfurt

Genuss 3.0

Liebe Genießerinnen und Genießer,

bereits zu Beginn dieses Editorials bin ich froh, immerhin 64 Seiten Platz zu haben, um all die spannenden Neuigkeiten unterzubringen, von denen wir diesmal zu berichten haben. Wahrlich ein Heft der Superlative!

Da wäre etwa der Besuch von **Marc Haeberlin** in der Genussakademie – ein

französischer Drei Sterne-Koch kommt nach Frankfurt, um einen exklusiven Kochkurs zu geben! Und als sei das nicht schon Highlight genug, lädt Haeberlin auch noch eine kleine Schar von GenussCard-Inhabern zu sich nach Illhausern ein, die zudem einen kleinen Abstecher zu **Monsieur Antony** machen werden. Oder unser Besuch bei einem der wichtigsten Frankfurter Architekten, der gleichzeitig Winzer und Gastronom ist. **Tom Bock** zeichnet nicht nur für das Florentinische Viertel mit dem Walther-von-Cronberg-Platz verantwortlich, sondern auch für die Restaurants Biancalani und A Casa di Tomilaia – und für das gleichnamige Weingut in der Nähe von Arezzo. Wir waren bei ihm und haben seine Weine verkostet. Und der Blick hinter die Kulissen des „Gastraum der Sinne“: Wir haben zusammen mit **André Großfeld** bei **Andreas Schneider** Erdbeeren geerntet und dessen Apfelweine probiert – natürlich nicht, ohne dem sympathischen Sternekoch aus Dorheim auch ein passendes Rezept für den Sommer zu entlocken.

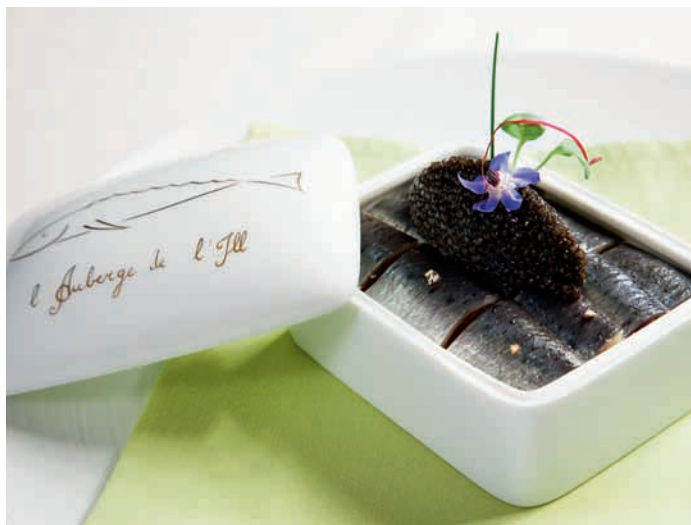
Außerdem die neue Location im Frankfurter Osten: **Das Atelier 3.0** von **Juan Amador** wird ab Juli 2011 von der Genussakademie geführt. Zum Abschied lässt es sich der Drei Sterne-Koch jedoch nicht nehmen, mit einem fulminanten Kochkurs an alter Wirkungsstätte und großer Abschiedsparty einen glanzvollen Schlusspunkt seiner Arbeit in der Mainmetropole zu setzen. Zudem kommt zeitgleich mit diesem Heft der wichtigste Restaurantführer der Stadt heraus: **FRANKFURT GEHT AUS! 2012** ist da, und so finden Sie die wichtigsten Infos rund um die brandneuen Top-Platzierungen sowie alle News aus der Region im Magazinteil.

Schließlich berichten unsere Kolumnisten aus der köstlichen Welt des Genusses, zeigen wir Ihnen die **besten Gewürzhändler** der Mainmetropole, nehmen wir sie für **48 Stunden mit nach Dubai ...** aber lesen Sie doch einfach selbst! Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei und verbleibe mit genussvollen Grüßen!

Ihr



Bastian Fiebig





Ausgabe 3|2011

GenussMAGAZIN

Magazin

- 6 Goodbye Amador, welcome Genussakademie 3.0
- 8 Was tut sich in den Top Ten?
- 10 Saisonaler Kochtipp: Die Erbeere

Porträt Küchenchef

- 12 Zu Gast bei André Großfeld

Titelthema

- 16 Marc Haeberlin - Familientradition mit 3 Sternen

Hotel-Porträt

- 32 Hardtvald-Hotel in Bad Homburg: Mit allen Sinnen genießen

Einkaufstipp

- 34 Die fünf besten Gewürzläden

Genussprogramm in diesem Heft

Sterneköche

Spitzenköche der Region zeigen Tipps und Tricks, um auch der heimischen Küche Sternenglanz zu verleihen.

- 20 Markus Medler: Apfel Delikat - Von Ebbelwoi bis Gourmetmenü
- 21 André Großfeld: Mit Leib und Seele
- 21 Carmelo Greco: Feine ligurische Küche

Kochen mit Genuss

Guter Geschmack lädt in seiner ganzen Vielfalt zum Mitmachen ein.

- 22 Thorsten Schmidt: Dänemark zu Gast in der Genussakademie
- 22 Börgvin Myrdal: Island zu Gast in der Genussakademie
- 23 BBQ around the World mit Mathias Kugele

- 23 Fine Food on Fire mit dem Genussakademie-Team
- 24 Chutney & Relish - Die Geheimnisse der würzigen Saucen mit Marco Wenninger
- 24 Die Würze des Lebens - Gewürze & Wein mit Kornelia Armbruster
- 24 Vier Gewürze, ein Menü mit Christian Körner
- 25 Sommerfrischer Fischgenuss mit dem Genussakademie-Team
- 25 Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens mit dem Genussakademie-Team
- 25 Die Geheimnisse des Dampfgarens mit dem Genussakademie-Team
- 25 Lamm - Der zarte Fleischgenuss! mit dem Genussakademie-Team
- 25 Feinstes Fleisch - Der Kochkurs mit dem Genussakademie-Team
- 25 Schnitzel, Bratkartoffeln & Co. mit Steffen Ott

- 26 Des Martins Gans mit Volker Hintz
- 26 Gans, ganz lecker mit dem Genussakademie-Team
- 26 Wild auf Wild mit Steffen Ott
- 26 Das Rouladen-Revival mit dem Genussakademie-Team
- 26 Herbstliche Genüsse mit Eckhardt Keim
- 26 Kürbis trifft Ente mit dem Genussakademie-Team
- 26 Die aromatische Welt der Pilze mit dem Genussakademie-Team
- 27 Die süsse Welt der Schokoladen-Pâtisserie mit Mirian Rocha
- 27 Winterliche Dessertkreationen mit Volker Kallenberg
- 28 Aromatisches Doppel - Food & Whisky mit Chris Pepper
- 28 Foie Gras - Die hohe Kunst mit dem Genussakademie-Team
- 28 Fünf schnelle Teller mit dem Genussakademie-Team

- 29 Die Notfallküche mit dem Genussakademie-Team
- 29 Das gläserne Buffet mit dem Genussakademie-Team
- 29 Frankfurts kleine Schmäckerl mit Danilo Klinke
- 29 Der Saucenprofi mit Eckhardt Keim
- 29 Keims Kräuterküche mit Eckhardt Keim
- 29 Regionale Aromen mit Pfiff mit Stefan Hörndler
- 29 Immer in Harmonie mit Thomas Fahr

Kochen international

- Reisen Sie genussvoll einmal um die ganze Welt.
- 36 Pizza Traditionale mit dem Team der Pizzeria Lorenzo
- 36 Sizilianischer Herbst mit Dario Cammarata

IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Sabine Zuleger **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.)
Autoren: Bastian Fiebig, Maria Greiner, Marco Bitterberg, Oliver Heil, Katja Kupfer **Korrektur:** Florian Fix, Henriette Nebeling, Rainer Terkowsky **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, akuemmerle@mmg.de **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić
Marketing/Vertrieb: Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstraße 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass), 60313 Frankfurt, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Ron Courdouan, Tel. 069 97460-660, E-Mail: rcourdouan@mmg.de **Programplanung:** Maria Greiner (Leitung), Tel. 069 97460-661, mgreiner@mmg.de, Marco Bitterberg, mbitterberg@mmg.de. Das GenussMAGAZIN wird auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Gerichtsstand: Frankfurt am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 22 vom 1.1.2010. © 2011 Presse Verlagsgesellschaft mbH

Winzer-Porträt

- 44** Tom Bock:
Der Architekt des Weines

Wein und Essen

- 48** Ein Gericht, drei Weine

Geschichten vom Wein

- 50** Astrid Krause:
Die Pioniere von Bergerac

Restaurant-Tipp

- 60** 48 Stunden Dubai

Kursübersicht

- 66** Alle Themen auf einen Blick

Kolumnen:

- 10 FENNERS FETTNÄPFCHEN**
Uwe Fenner: Wa war einmal ...

- 15 KLAUS TREBES**
Ein Nachruf von Nils Bremer

- 21 WITTURS WILDE WELTMEERE**
Ulrich Wittur: Grillen darf man zelebrieren

- 23 CARNIVORE'S CORNER**
Wolfgang Otto: Grillen Deluxe

- 30 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS**
Maria Greiner: Ist Genuss unendlich?

- 34 DER GEMÜSEWOLFF**
Thomas Wolff: Zwei Schale Erdbeere
nur eine Euro!

- 38 PHILIPPS GADGET-KELLER**
Philipp Keller: Gib' Gas, Grill!

- 48 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE**
Wolfgang Feierfeil: Und jährlich grüßt
der Sommerwein

- 49 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN**
Pit Punda: Mmm-mm(red) summer wine

- 55 RALFS TRÜFFEL-GESCHNÜFFEL**
Ralf Bos: Downunder Kitchen



- 36** Im Grenzgebiet der Pyrenäen
– Südfrankreich meets
Spanien mit Daniel Deglow

- 37** Tirol hoch zwei
mit Steffen Ott

- 37** La Cucina Italiana
mit Maria Lauda

- 37** Pasta alla Mamma
mit Esther Passerini

- 37** Türkischer Genuss mit Nuss
mit Suat Bahceci

- 37** Die feine südfranzösische
Fischküche mit dem
Genussakademie-Team

- 37** Mediterrane Schmorküche
mit Steffen Ott

- 37** Mare Mediterraneo mit
Eckhardt Keim

- 38** Eine kulinarische Reise durch
Peru mit Dhenya Suarez
Medina

- 38** Sushi-Sensations
mit Ollysan

- 38** Südindische Köstlichkeiten
mit Anjana Schmidt

- 39** Südafrika – am Kap des guten
Geschmacks mit Abate Abebe
Sheferawe

- 39** 1001 Köstlichkeit aus
Marokko mit Souad Youssafi

Exklusive Genuss-Card-Events

Spezielle Highlights nur für
Genuss-Card-Inhaber

- 19** Genuss-Weekend im Elsass
mit Marc Häberlin und
Bernard Antony

- 41** Thanksgiving-Dinner mit dem
Genussakademie-Team

Genussvoll lernen mit System

In fünf Schritten kochen
und genießen lernen!

- 42** Absolute Beginners: Wein

- 43** Absolute Beginners – In fünf
Schritten zum Hobbykoch

- 43** Absolute Fortgeschritten – für
Köche mit Grundkenntnissen

Tastings

Wein, Käse oder Olivenöl
– hier schmecken Sie sich
durch die edelsten Produkte.

- 52** Die Unbekannten Steillagen
des Rheingaus mit Jasper
Bruysten

- 52** Das Weinduell: Discounter vs.
Winzer mit Bastian Fiebig

- 52** Chablis & Co.
mit Bastian Fiebig

- 52** Spanische Weinreise
mit Christoph Dreyer

- 53** Sommerliche Cocktail-
Klassiker mit Anne Glaub

- 53** Weingutführung mit
Frankfurter-Stadtevents

- 54** Tausend und ein Öl – Führung
und Degustation mit Elke
Finger

- 54** Kaviar, Vodka & Champagner
mit Ralf Bos

- 57** Topf sucht Deckel
mit Steffen Ott

- 58** Cook, Lunch & Run

- 58** After Work Chill-out

- 59** Backstage Spezial im
Goldman 25hours

- 59** Backstage Spezial
im Estragon

- 59** Der Gastrokritiker-
Schnupperkurs – Zeit zum
Reinschmecken

- 59** Business-Etikette
mit Uwe Fenner

Reisen & Weekends

Genießen Sie eine kleine
Auszeit vom Alltag – mit
Kochkurs und einer Menge
Erholung!

- 62** Genuss-Weekend: Garnelen,
Büffel und Hochgenuss

- 63** Lamm im Schafhof
mit Achim Kruttsch

- 63** Fürstlich Kochen im
Schlosshotel Gedern mit
Hubertus Schulz

- 64** Lichterfest und Weingenuss –
Eine Reise in die Toskana

- 65** Genuss-Weekend in Franken

UNSERE PARTNER



GAGGENAU



Die Kompetenz
in Sachen Qualität

KENWOOD



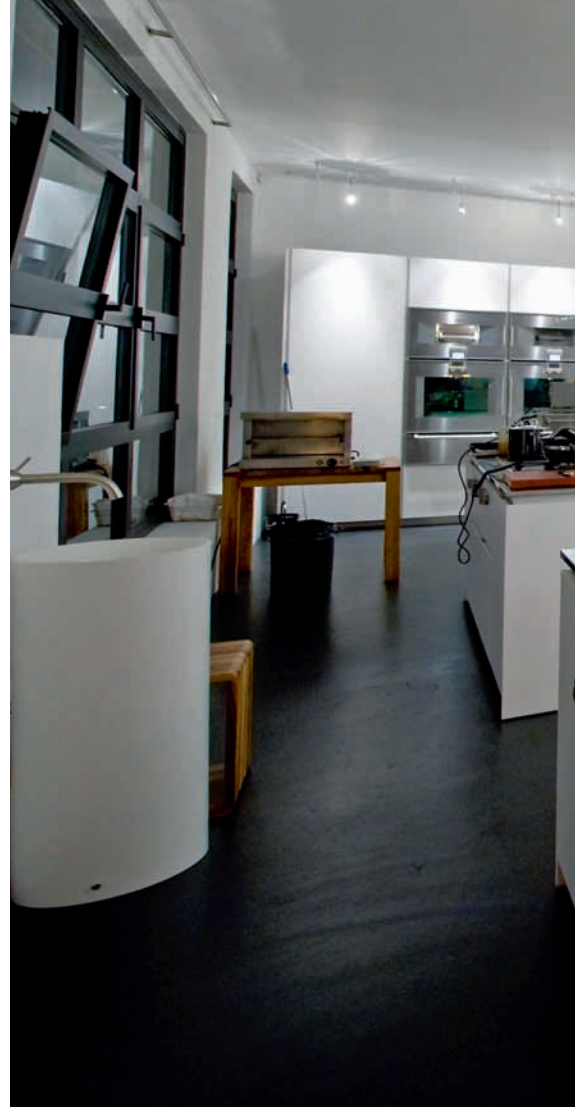
ZWILLING
J.A. HENCKELS

hrfernsehen

eva solo

BANG & OLUFSEN





Goodbye Amador, welcome Genussakademie 3.0

Juan Amador, bisher erster und einziger Drei-Sterne-Koch Hessens, kocht ab sofort in Mannheim – doch ohne eine große Abschiedsfeier geht es nicht: Mit zwei besonderen Events übergibt der Spitzenkoch symbolisch seine Frankfurter Ideenwerkstadt, Event- und Kochlocation Atelier 3.0 an die Genussakademie, die das Studio in seinem Sinne weiterführen wird.

Im exklusiven Studio verbinden sich urbanes Loft-Feeling und moderne Architektur zu einer attraktiven Lifestyle-Atmosphäre. Das mitten im aufstrebenden Frankfurter Osten gelegene Atelier 3.0 ist somit eine ideale Ergänzung der bereits existierenden Locations auf der 'Fressgass' und im Westend. Equipment auf allerhöchstem Niveau ist hier eine Selbstverständlichkeit: Auf 380 Quadratmeter verteilen sich Top-Geräte von Gaggenau, Lounge-Elemente und eine Boffi-Küche als beeindruckendes Herzstück des Studios. Hier ist viel Platz für

kulinarische Veranstaltungen aller Art. Ob Kochkurse bis maximal 50 Personen, eine Küchenparty mit bis zu 150 Gästen oder eine Tagung mit anschließendem Koch-Workshop: Der Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt, und wenn man es endlich schafft, die Augen von der faszinierenden Innenarchitektur in Richtung Fenster zu bewegen, so bietet sich ein traumhafter Panoramablick auf die komplette Skyline der Mainmetropole. Zurzeit wird das Atelier noch einer kleinen Frischzellenkur unterzogen, bis es dann unter dem neuen Namen Genussakade-



mie Atelier 3.0 im Juli mit einem außergewöhnlichen Doppel-Highlight durchstarten wird.

Juan Amador feiert seinen Abschied – mit zwei kulinarischen Events!

Die vorläufig letzten Auftritte des Drei-Sterne-Kochs in Frankfurt finden am 16. und 17. Juli in der Genussakademie Atelier 3.0 statt! Am ersten Abend bietet Juan Amador endlich wieder einen seiner heißbegehrten Kochkurse an. Der im schwäbischen Waiblingen als Sohn katalanisch-andalusischer Eltern geborene Spitzenkoch hat eine steile Karriere hinter sich: mit 25 Jahren der erste Stern, als Küchenchef des Schlosshotels Weyberhöfe bei Aschaffenburg folgte Stern Nummer zwei, sein Restaurant „Amador“ wurde nach der Eröffnung im Jahr 2004 vom Magazin Feinschmecker zum „Restaurant des Jahres“ gekürt und hier erkochte der Ausnahmekoch 2007 schließlich auch seinen dritten Stern. Es gibt also eine Menge zu erzählen, wenn Juan Amador zu einem Kochkurs ruft und den Teilnehmern seinen innovativen Küchenstil anhand eines Degustationsmenüs in fünf Gängen erläutert, die gemeinsam zubereitet und genossen werden – selbstverständlich mit Rezeptbuch für die eigenen vier Wände. Am zweiten Abend wird es feierlich, denn der Sternekoch möchte sich angemessen verabschieden und sich für die letzten herausragenden Jahre in der Mainmetropole bedanken.

Er führt selbst Regie bei der Juan-Amador-Abschieds-Küchenparty und kocht Seite an Seite mit den Köchen der Genussakademie ein Degustationsmenü in 15 kleinen Gängen. In lockerer Atmosphäre kann jeder Gast von Kochstation zu Kochstation schlendern und die alten sowie neuen Betreiber des Atelier 3.0 kulinarisch erleben und den fleißigen Köchen am Herd über die Schulter schauen.

KOCHKURS MIT JUAN AMADOR

Menü: 5-Gänge-Degustationsmenü

Termin: Sa, 16.7.11, 11.00-17.00 Uhr

Ort: Die Genussakademie Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13, 60386 Frankfurt

Kosten: 199 Euro (mit Genuss-Card 189 Euro)

JUAN AMADOR – DIE ABSCHIEDSPARTY

Menü: Freuen Sie sich auf zahlreiche kulinarische Highlights

Termin: So, 17.7.11, 18.00-23.00 Uhr

Ort: Die Genussakademie Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13, 60386 Frankfurt

Kosten: 129 Euro (mit Genuss-Card 119 Euro)

FRANKFURT GEHT AUS!/RHEIN-MAIN GEHT AUS!

Was tut sich in den Top Ten?

Hunderte Testergebnisse und brandneue Restaurantlisten – in dieser Ausgabe des GenussMAGAZIN steht natürlich die neue Ausgabe von FRANKFURT GEHT AUS! im Mittelpunkt. Die spannendste Frage: Welches Restaurant konnte Platz 1 der Liste „Frankfurt exklusiv“ erringen und ist somit das beste der Stadt?

Auch diesmal war das Rennen ausgesprochen spannend und der Abstand im Ziel dementsprechend knapp, denn die stilistischen Unterschiede der einzelnen Küchenchefs treten immer klarer zutage, während man sich qualitativ kaum eine Blöße gibt. ➡ Primus inter pares war auch in diesem Jahr **Matthias Schmidt**, der mit seinem neuen kulinarischen Konzept, ausschließlich regionale Produkte zu verarbeiten, für reichlich Gesprächsstoff sorgte. Spürbar vom derzeit besten Koch der Welt René Redzepi inspiriert, bricht hier „eine junge, hungrige Mannschaft zu neuen Ufern auf“, wie es der Autor des Restauranttests treffend formuliert. Also steht die **Villa Merton** schließlich auch im Jahr 2012 auf Platz 1 der Exklusiv-Liste. ➡ Aufgrund der Tatsache, dass Matthias Schmidt derzeit einen hauchdünnen kreativen Vorsprung hat, entschloss sich das Redaktionsteam, das **Silk** mit Küchenchef Mario Lohninger auch diesmal auf dem zweiten Rang zu



Regional in die Zukunft: Matthias Schmidt

belassen. Außerdem belegt sein Restaurant Micro wieder den ersten Platz der Liste "Frankfurts feine Küche". Im letzten Jahr noch auf dem undankbaren vierten Platz gelistet, ist das **Restaurant Français** mit seinem herausragenden



Frankfurts klassische Moderne: Mario Lohninger

Küchenchef **Patrick Bittner** nun endlich wieder unter den besten drei Restaurants der Stadt angekommen. ⬆️ Aufwärts ging es auch für **Thomas Haus**, der gleich drei Plätze nach oben gut machen konnte und mit dem **Goldman** nun den vierten Rang belegt. ⬆️ Der Service in **Ernos Bistro** gab dem Tester Rätsel auf, doch das soll die hervorragende Leistung der Küche nicht schmälern – ein Platz nach oben und somit Rang 5 für den besten Franzosen der Stadt. ⬆️ Die zweite Hälfte der Exklusiv-Liste belegt das **Emma Metzler** auf Rang 6, gefolgt vom **Next Level** auf dem 7. Platz, das für die Redaktion mit neuem Konzept und Küchenchef wiederum ein Geheimtipp in der City ist. ⬇️ Drei Plätze nach unten ging es für das **Tiger-Restaurant** aufgrund deutlicher Schwächen im Menü, ➡ Rang 9 und 10 belegen das **Maintower-Restaurant** sowie das **Döpfner's im Maingau**. ⬆️ Dass das „**Carmelo Greco**“ diesmal Platz 1 der Liste Italian Fine Dining belegt, wundert nicht. Wohl aber Platz zwei für die **Osteria Enoteca** mit dem neuen Küchenchef **Farrokh Okhovat**, der gemeinsam mit **Roland Brzezinski** in kürzester Zeit an die Leistungen seines Vorgängers anknüpfen konnte. So möchten wir an dieser Stelle

behaupten, dass wir jetzt nicht nur das beste italienische Restaurant Deutschlands in unserer Stadt haben, sondern auch noch das zweitbeste dazu. ⬆️ Rang drei verteidigte auch diesmal die **Trattoria Promis**, die das **Dal Pescatore** ganz knapp auf den vierten Platz verdrängen konnte. Natürlich gab es auch diesmal zahlreiche spannende Neueröffnungen, von denen das **Sonamu** mit herausragender koreanischer Küche und das **A Casa di Tomilaia** mit italienischer Kochkunst vom Feinsten hervorstechen, doch auch aus den Niederungen Frankfurter Kochkunst gibt es viel zu berichten. ⬇️ Nachdem der Römerbembel vor geraumer Zeit schon auf zweifelhafte Weise für Furore gesorgt hatte, trieb diesmal das Restaurant **Zum Standesämtdchen** den Testern mit verdorbener Grüner Soße, strohtrockenem



Harmonie in Perfektion: Patrick Bittner

Filetsteak und weiteren Gerichten in miserabler Qualität den Angstschweiß aufs Gesicht. ⬇️ Gegenüber der Alten Oper monierten sie im **KuBu** unter anderem muffig schmeckende Jakobsmuscheln, in Öl ertränkte und matschige Antipasti, scharfe Glibbersauce mit künstlicher Süßnote zu Ente in Imbissqualität und völlig versalzene Königsberger Klopse. ⬇️ Nicht besser erging es



Weiterhin ganz oben: Carmelo Greco

den Besuchern des **Ranch and Sea**, das im letzten Jahr noch in der Bestenliste stand, diesmal aber mit fadem Steak, matschigem Minispargel, durchgebratenem Tunfisch und weiteren Mängeln auf die Liste der Flops gelangte. ⚠ Eine „teure Havarie“ erlebten die Tester im **Lucullus**, dem sie nach zähem Fleisch, wässrigem Fisch, muffig schmeckenden Garnelen und „Auberginenpuffern mit einer Konsistenz von Kartoffelchips, die man in Wasser aufgeweicht hat“, konstatierten, dass diese Leistung alles andere als lukullisch sei. ⚠ Das im neu eröffneten Restaurant **Ginyuu** servierte Essen fand ebenfalls wenig Anklang, denn wenn ein Menü von versalzener Suppe über verkochte Nudeln mit trocken-öligem Hackfleisch bis zu einem Käsekuchen reicht, der im Duft eher an Harzer denn an Frischkäse erinnert, dann führt das nach wiederholt vergeblichen Versuchen, hier etwas Vernünftiges serviert zu bekommen, zu einer Platzierung unter den 10 schlechtesten Restaurants der Stadt. ⚠ Starke Nerven brauchten die Tester im **Hotel Rüth**, wo beispielsweise rohes Fleisch auf dem Teller oder Schnitzel mit flüssiger Panade und Bröseln darauf für viel Ungemach sorgten. ⚠ Das **Bristol**, bis vor kurzem noch eine der wenigen



Gutes Design, schlechtes Essen: Ginyuu

zuverlässigen Locations für kulinarisch anspruchsvolle Nachtschwärmer, brachte es mehrfach nicht fertig, die angebotenen Speisen warm zu servieren – von

deren Zubereitung ganz zu schweigen.

⚠ Im **Leon Garcias** am Main wiederum wurde die spanische Kochtradition ad absurdum geführt, während man im **Sapa Sushi** nicht nur intensiv nach altem Fisch riechendes Sushi servierte, sondern auch mit außergewöhnlich schlechten Suppenkreationen entgeisterte. Schließlich konnte auch der netteste Service nicht über die katastrophale Leistung der Küche im **Darling** hinwegtäuschen.

Im nächsten GenussMAGAZIN werden wir an dieser Stelle erstmals die Bestenlisten aus FRANKFURT GEHT AUS! 2012 aktualisieren. Spannend wird beispielsweise das Abschneiden des ehemaligen Küchenchefs von Johann Lafer. **Martin Steiner** wird ab dem Spätsommer im neu eröffneten Restaurant des



BU

Jumeirah-Hotels aufkochen. Das **Goldmund** verpflichtet ebenfalls einen neuen Koch und hat ab Juli als Ziel 16 Punkte im Gault Millau vor Augen. Sein Vorgänger soll bald in den Räumen des ehemaligen Restaurant Rodeo am Herd stehen. **Balducci** hat sein Restaurant verkauft und wird mit seinem Sohn in Eschborn ein neues eröffnen, während dort das **Beyond** verkauft und unter dem neuen Namen **Belluga Bar & Grill** wieder eröffnet wurde. Das **Schiesshaus** in Hailer-Meerholz wird Ende Juni seine Pforten für immer schließen, da Küchenchef und Eigentümer **Peter Lefèvre** in den wohlverdienten Ruhestand geht. **Christian Buer** hat kurz nach der Auszeichnung mit dem ersten Michelin-Stern den Herd des **Restaurant Schellers** in Bad Homburg verlassen, neuer Küchenchef ist jetzt sein ehemaliger Souschef **Christoph Hesse**. **La Maison du Pain** hat eine neue Filiale in Wiesbaden eröffnet und das Team vom **Tigerpalast/Siesmayers** stellt den neuen Grüne-Soße-König 2012. – mehr aktuelle News gibt es unter www.genussmagazin-frankfurt.de

BUCHTIPP

Die Seligenstädter sind nicht nur feiersüchtig, sondern verstehen sich auch aufs Genießen. Damit wir alle davon profitieren, gibt es jetzt ein Buch rund um die kulinarische Vielfalt der kleinen Stadt. Sie interessieren sich für Land respektive Stadt und Leute? Hier sind Sie richtig! Schöne Bilder zum Schwelgen sind Ihr Ding? Dann sofort dieses Buch gekauft! Was die Brüder Neubauer in dieses Buch gepackt haben, ist schlicht wunderschön, informativ und die beste Werbung, die man für die kleine Grenzstadt am Main machen kann. Hier werden vom Bäcker über den Eismann, den Gastronom oder Metzger bis zum Fischer alle portraitiert, die in Seligenstadt für guten Geschmack sorgen **Mathias und Andreas Neubauer: Seligenstadt tischt auf, Seligenstadtmarketing-GmbH, 19,90 Euro ISBN 978-3-00-034339-1**



KOCHLEXIKON

Pochieren ...

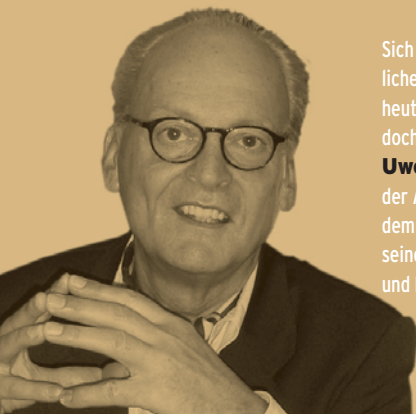
... ist zurzeit eine sehr beliebte Garmethode, bei der das jeweilige Produkt sanft in

heißem, aber nicht kochendem Wasser mit einer Temperatur zwischen 75 bis 95 Grad allmählich gar wird. Ursprünglich stammt der Begriff pochieren aus dem Rezept für verlorene Eier, bei dem der Dotter vom Eiklar durch das Hineingleitenlassen ins Wasser umhüllt wird – pocher stammt aus dem Französischen und kommt von poche = Tasche.

Degraissieren ...

... ist nicht etwa eine neue Methode des Antiaggressionstrainings, befreit aber ebenfalls – und zwar Saucen von Fett, das sich während des Kochens an der Oberfläche ansammelt. Mit der Schaumkelle oder einem Löffel geht das ganz einfach, man sollte allerdings nicht übertreiben, denn schließlich ist Fett (= franz. Graisse, degraissieren meint also das Entfetten, klingt aber viel wichtiger) oft auch ein wichtiger Geschmacksträger.

FENNERS FETTNÄPFCHEN



Sich bei privaten Einladungen oder geschäftlichen Anlässen richtig zu verhalten, ist heute wieder eine Selbstverständlichkeit, doch ein Fauxpas ist schnell begangen.

Uwe Fenner, Inhaber und Geschäftsführer der Abathon Knigge & Karriere GmbH mit dem Institut für Stil und Etikette, erklärt in seiner kleinen Rubrik, wie man seriös großen und kleinen Fettnäpfen aus dem Weg geht.

Es war einmal ...

Dass man seinem Gegenüber Respekt zollen und sich anständig benehmen soll, ist schon seit Jahrhunderten ein gut gemeinter Ratschlag.

Die ältesten bekannten schriftlichen Ratschläge zum guten Benehmen stammen tatsächlich aus dem Jahre 1240. Damals schrieb ein fahrender Dichter und Minnesänger, der sich als „Tanhuser“ bezeichnete, ein Pamphlet mit dem Titel „Tischzucht“ – wohl der erste bekannte Autor in Sachen „Benimm und Manieren“, den Richard Wagner durch seine (fast) gleichnamige, am 19. Oktober 1845 in Dresden uraufgeführte Oper Tannhäuser unsterblich gemacht hat. Tannhäuser war eigentlich eher Liebeslyriker. In seiner Schrift offenbarte er einen umfangreichen Katalog von Benimmregeln, welche unter anderem eine Reihe von gesellschaftlichen Verboten zum Inhalt hatten: Während des Tafelns sollte man sich nicht die Nägel schneiden, sich nicht so gierig auf das Essen stürzen, dass man sich dabei in den Finger biss und hatte nicht „zu schmatzen, zu rülpfen und zu furzen“ oder sich ob der Läuse ausgiebig zu kratzen und sich kräftig in die Hand zu schnäuzen, um mit derselben anschließend die gemeinsame Schüssel nach saftigen Fleischbrocken zu durchsuchen. Seit dieser Zeit sind also Benimmbücher bekannt.

Diese hatten und haben immer das gleiche Ziel: dem Verfall von Sitte und Anstand mittels Regeln Einhalt zu gebieten. Freilich besteht nicht erst in unserer Zeit Anlass genug dafür. Vielmehr jammerten andere Völker schon im 16. Jahrhundert insbesondere über die Sitten der Deutschen, die man im Ausland als „porco tedesco“, als deutsches Schwein, verachtete. Das entspricht bekanntermaßen in etwa der Einschätzung der kultivierten französischen Aristokratie, die ihre noble Distanz zum gemeinen Volk bis heute außerordentlich ernst nimmt und dies auch sehr deutlich zeigt. Entscheidend beigetragen hat zur Verfeinerung der Sitten die Epoche des Sonnenkönigs Ludwig XIV. Obwohl Versailles riesig ist, mussten in dieser Residenz sehr viele Menschen auf vergleichsweise engem Raum zusammenleben. Das gelang vor allem durch eine fein ausgebildete Sozialpyramide, in der jeder seinen bestimmten Rang einnahm und eine bestimmte Funktion ausübte, die seinen „Wert“ bemaß. An die Türen zu den einzelnen Hofbeamten heftete man „Etiketten“, auf welchen sich die Vorschriften für den jeweiligen Beamten befanden. Daher der Begriff „Etikette“. Wer hätte das gedacht? Lesen Sie im nächsten Genussmagazin die Fortsetzung unter dem Titel „225 Jahre Knigge“!

Ihr Uwe Fenner

Die Erdbeere

Es ist endlich Sommer, die Sonne scheint und wir haben das passende Rezept, um die Sonne auf den Teller zu holen!

Die Erdbeere ist botanisch betrachtet keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Dabei ist der schmackhafte rote Teil nur die Scheinfrucht. Die eigentlichen Samen sind die kleinen, gelben Kernchen auf der Oberfläche. Fossile Funde bezeugen ihr geschichtliches Auftreten bereits in der Steinzeit. Dabei handelte es sich ursprünglich um die Walderdbeere mit ihren kleinen, sehr aromatisch duftenden und schmeckenden Früchten, woher auch ihr botanischer Name „fragaria“ rührt, abgeleitet vom lateinischen fragare (duften).

Die süße Beere, wie wir sie heute kennen, existiert wahrscheinlich seit dem 18. Jahrhundert und entstand aus mehreren Kreuzungen der amerikanischen, chilenischen und europäischen Erdbeere. Was des deutschen liebste Beere wirklich interessant macht, ist das, was sich im roten Fleisch verbirgt. Neben Wasser enthält dies nämlich große Mengen an Vitaminen (A, B, E) und Mineralstoffen. Darunter neben Eisen auch Zink, Calcium, Eiweiße, Magnesium und Folsäure. Damit trägt die Erdbeere unter anderem dazu bei, uns vor Krebs zu schützen, beugt Herzinfarkten, Thrombosen und Infektionen vor, reguliert den Cholesterinspiegel und hilft bei hohem Blutdruck und Gicht. Als ob das nicht schon genug wäre, sind ihre Inhaltsstoffe geeignet, Missmut, Schlaflosigkeit und Nervosität zu lindern, verhelfen uns zu Heiterkeit sowie Spannkraft und kurbeln unsere Konzentrationsfähigkeit an. Mehr als genug Gründe, unsere Lieblingsfrucht des Sommers doch noch näher kennen zu lernen – am besten mit den folgenden Rezepten!

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Erdbeerchutney

Zutaten:

750 g Erdbeeren

1 Chili

etwas frisch geriebenen Meerrettich

3 Schalotten

100 g Zucker

60 ml Honigessig

etwas Murray River Salt



Zubereitung:

Erdbeeren abspülen, putzen und vierteln. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Schalotten fein würfeln. Erdbeeren, Chili, Schalotten, Zucker und Essig in einem Topf dickflüssig einkochen lassen und gelegentlich umrühren. Mit Salz und Meerrettich abschmecken.

eva solo

A way of
going out



**Der Gasgrill von Eva Solo.
Design und Funktion die begeistern.**

Durch und durch aus Edelstahl, Ø 59 cm, Gasflasche max. 5 kg. Drei individuell einstellbare Grillzonen, ein Schmordeckel sowie ein flacher Deckel, der gegen Witterungseinflüsse schützt, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Die Gasflasche steht verdeckt im Grill. Zu beziehen über den gehobenen Fachhandel.

www.evasolo.com



Zu Gast bei André Großfeld

Kennen Sie Dorheim? Ohne den Bewohnern des eher unauffälligen, kleinen Ortsteils von Friedberg allzu nahe treten zu wollen, darf man durchaus behaupten, dass es von hier aus ein weiter Weg zum Nabel der Welt ist.

Text: Bastian Fiebig

Und doch treffen im kleinen Wetteraudorf dienstags bis samstags zahlreiche Besucher in der Erbsengasse 16 ein, um sich im romantischen Ambiente eines schön renovierten Fachwerkhauses kulinarisch verwöhnen zu lassen. Und die Autoschilder verraten dabei, welch weiten Weg mancher Gast da in Kauf genommen hat, um hier schließlich entspannt in den Sitz zu sinken und sein Menü zu genießen.

Küchenchefs in zentraler Lage einer Großstadt haben es bedeutend einfacher, denn hier gibt es viel Laufkundschaft, doch von der kann André Großfeld nur träumen. Er zieht seine Gäste ausschließlich über eines magnetisch an: seine Kochkunst. Und die hat ihm wiederum schon so viele Auszeichnungen und gute Platzierungen in den einschlägigen Restaurantführern dieser Republik eingebracht, dass Dorheim auf einmal gar nicht mehr

so weit ab vom Schuss zu liegen scheint – hier residiert ja der Sterne- und Haubenkoch Großfeld, bekannt aus RHEIN-MAIN GEHT AUS!, Varta-, Michelin und Wieauchimmer-Führer! Lernt man den sympathischen und bodenständigen Genussmenschen näher kennen, so erschließt sich schnell, weshalb er lieber im verträumten Dorf als im Stadtzentrum der Mainmetropole aufkocht. Hier kann er ganz in Ruhe sein Konzept entwickeln und verfeinern, hat um sich herum „seine“ Lieblingsproduzenten und kann somit aus der reichen Region Wetterau/Vogelsberg kulinarischen Nektar saugen. Sein Credo ist ganz einfach: Man sollte jeden Erzeuger persönlich kennen und genau wissen, wie das jeweilige Produkt entstanden ist, das anschließend in der winzig anmutenden Küche verarbeitet wird. Gerade mal vier Personen arbeiten hier auf engstem Raum wie ein Präzisionsuhrwerk und versorgen die Gäste mit dem Stoff, aus dem ihre Träume sind: Gerichte, die ihren regionalen Bezug nicht verleugnen, sondern die im Gegenteil vom Ort ihrer Entstehung aus in die Welt verweisen. So bedeutet Großfelds tiefe Verwurzelung in seiner neuen Heimat nicht etwa, dass man auf der Speisekarte Schnitzelvariationen auf Sternenniveau findet, sondern bringt Rezeptideen hervor, die beispielsweise Maibock aus dem Vogelsberg auf ein internationales kulinarisches Niveau erheben.

So urhessisch Großfeld rein optisch übrigens auch wirken mag (und das ist hier als Kompliment gemeint) – er stammt ursprünglich aus dem Münsterland. Dort bewies sich bereits vor Jahrzehnten der pädagogische Wert von Schulpraktika: Der kleine André verbrachte in der 8. Klasse ein paar Wochen in der Küche des ortsansässigen Wirtshauses und wusste fortan, wo die Reise des Lebens hingehen sollte – in die Küchen dieser Welt! Ausgangspunkt hierfür war die Ausbildung bei einem der seinerzeit führenden deutschen Köche: Alfons Schuhbeck. Im idyllischen Waging am See brachte er Großfeld das Kochen bei. Nach erfolgreichem Abschluss begann der junge Kochkünstler weit entfernt von seinem Ausbildungsplatz seine Laufbahn – Hamburg war mit Stationen bei Michael Wollenberg und Josef Viehhauser für 10 Jahre seine Heimat, bevor ihn Schuhbeck im Jahr 2000 ins Check-Inn nach Egelsbach rief. Und wie man es nicht nur aus beliebten Fabeln kennt, so spielte auch hier die Liebe eine wichtige Rolle bei der Wahl des Standortes, denn



So macht man einen guten Schnitt

Lebensgefährtin Stifanka Kurbasa machte für Großfeld Hessen gleich noch viel attraktiver. Dennoch sollte noch ein Traum in Erfüllung gehen: Ganze vier Jahre musste er warten, um endlich ein Engagement am Herd von Hans Haas zu bekommen – in der Restaurantlegende Tantris arbeiteten lange Zeit nur österreichische Fachkräfte, doch Großfelds Geduld wurde 2002 endlich belohnt.



Der Gastraum der Sinne

Lange hielt es ihn jedoch nicht in der bayrischen Landeshauptstadt, denn die Zusammenarbeit mit dem ungemein kreativen Volker Drkosch im Frankfurter Restaurant Brick lockte ihn 2004 wieder an den Main. Nach nur sechs Monaten war mit der Arbeit als Souschef allerdings endgültig Schluss – 2005 war es höchste Zeit für ein eigenes Konzept! Wer so viele spannende und inspirierende Stationen durchlaufen hat, der hat auf dem Teller einiges zu erzählen. Doch anstelle fremder Handschrift kochte Großfeld von Anbeginn einen ganz authentischen Stil, der nicht die Summe aller Teile, sondern etwas ganz Neues darstellte. Vor fünf Jahren war seine Interpretation regionaler Rezepte noch völliges Neuland, das der neugierige Koch begeistert beackerte. Mit reichem Ertrag, denn schnell entdeckten nicht nur die Feinschmecker, sondern auch Journalisten den lauschigen Platz für Genießer im hintersten Eck eines kleinen Dorfes.

Seit zwei Jahren bezieht Großfeld so irgend möglich sämtliche Zutaten aus der Region. Keine weiten Wege oder anonyme Herkunft soll seine kreative Leistung verfälschen, gleichzeitig spielt der Gedanke der Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle in seiner Planung. Erdbeeren im Winter oder Wild aus Polen? Geht gar nicht! Ums Eck schießt der Jäger Schwarz-, Dam- oder Rotwild, und angeblich laufen dem ab und an sogar Mufflons vor die Flinte! Drei lange Jahre hat Großfeld suchen müssen, um seinen Bedarf vor Ort und nicht bei Großhändlern oder Versendern decken zu können. Dabei bieten die durchaus gute Ware für kleines Geld: „Wer kauft denn heute schon deutsches Fleisch in der Gastronomie? Das kostet glatt das Doppelte, und reifen lassen muss man es meist auch noch“, sagt der Küchenchef. Aber es schmeckt halt richtig gut und sorgt für die Erhaltung und Entwicklung einer regionalen Genussskultur. Bio ist da natürlich ebenfalls selbstverständlich, wenn man auch manchmal Ausnahmen machen muss – es ist immer noch zu wenig Ware in Spitzenqualität zu bekommen.

Eine Adresse, die Großfeld regelmäßig besucht, um sich mit hervorragenden Produkten einzudecken, ist der Obsthof am Steinberg. Hier hat Andreas Schneider nichts weniger als Apfelweingeschichte geschrieben, denn wo seine Eltern seit 1965



Schneider und Großfeld in den Erdbeeren ...



... und beim Verkosten

begannen, Obst anzubauen und dieses zunächst direkt vermarktet, erzeugt der leidenschaftliche Kelterer heute 50 sortenreine Apfelweine in Bio-Qualität, die weltweit für Aufsehen sorgen. „Wir laufen gerade durch mein Kinderzimmer“ – Schneider wuchs unter Apfelbäumen auf, war fast immer draußen unter freiem Himmel unterwegs, und als er mit 18 Jahren die Freude am Alkohol entdeckte, war der unterdessen versuchsweise gekelterte „Süße“ ein willkommenes Experimentierfeld für Andreas und seinen Bruder. Die Schule wurde mit der 10. Klasse an den Nagel gehängt, dann die Ausbildung in Sachen Obstbau absolviert und der Weg zum „Apfelflüsterer“ war frei. Natürlich musste auch hier der Generationenkonflikt ausgefochten werden – Vater Schneider war skeptisch, doch schließlich übergab er 1993 den Betrieb an seinen Sohn. Die in über 25 Jahren prächtig gewachsenen Bäume hatte er nur sehr zurückhaltend mit Spritzmitteln behandelt, sodass der Umstieg auf ökologische Landwirtschaft zügig vonstatten ging – nur sechs Monate brauchte Andreas Schneider für diesen Schritt. „Ich stand absolut bei Null, hatte gerade mal eine Fortbildung gemacht. Die Erdbeeren waren da eine willkommene Einkommensquelle, um Verluste bei der Apfelernte auszugleichen“. Heute ist der Obsthof für seinen Sortenreichtum auch bei den kleinen Feldfrüchten bekannt, die damals jedes Jahr das so wichtige Geld in die Kasse spülten, mit dem Schneider die Umstellung auf Bioanbau, den Ausbau des Betriebes und die Investitionen in moderne Kelteranlagen finanzieren konnte. Mit 2010 blickt er unterdessen auf Jahrgang Nummer 18 zurück, und die Anzahl der Flaschen auf seinem Verkostungstisch spricht Bände. Da kann sich auch ein Großfeld kaum zurückhalten, und so schlürfen wir uns beim Fototermin genüsslich durch Ananasrainette, Boskoop und viele weitere Sorten, die Schneider durch seine Arbeit vor dem Aussterben bewahrt hat. Die gemütliche Schoppenwirtschaft auf dem Hof ist immer gut besucht und mittlerweile eine weitere

regelmäßige Einnahmequelle. Sechs festangestellte Mitarbeiter sind hier beschäftigt, hinzu kommen Saisonkräfte für die Ernte. Doch Schneider hat noch mehr Visionen. Beispielsweise die Messe „Apfelwein im Römer“, die er gemeinsam mit Michael Stöckl schon nach drei Jahren zur weltweit größten Messe ihrer Art gemacht hat. Oder die Verbindung von Apfelwein und Sterneküche, die er gemeinsam mit namhaften Küchenchefs weiterentwickelt. Das Thema ist ungemein virulent und Großfeld nicht der einzige, der Apfelweine auf seiner Karte listet.

Der wiederum hat zusammen mit einem Geschäftspartner eine Herde von annähernd 600 Schafen gekauft, die er ganz traditionell von einem Schäfer durch die Wetterau treiben lässt. Die Produktlinie, vom puren Fleisch bis zu Lammbratwurst, -salami oder -schinken ist schon geplant und soll in naher Zukunft vermarktet werden. Natürlich gibt es all diese köstlichen Dinge dann auch im „Gasträum der Sinne“ im beschaulichen Dorheim zu kosten. Sollte der Bürgermeister da nicht mal über ein Denkmal nachdenken? Nur nicht übertreiben, denn wenn sich einer hier ein Denkmal setzt, dann Großfeld selbst – zwar ein vergängliches, doch was man hier erschmeckt hat, hält oft weit länger als für teures Geld in die Wohnung gestellter Plunder. Hier ist jeder Euro gut angelegt. In eine Kultur, die Menschen verbindet und zudem Heimat kulinarisch definiert.

Grossfeld – Gasträum der Sinne
Erbsengasse 16, 61169 Friedberg-Dorheim
Tel. 06031 7918909, www.andre-grossfeld.de

Obsthof am Steinberg – Andreas Schneider
Am Steinberg 24, 60437 Frankfurt,
Tel. 06101 987572, www.obsthof-am-steinberg.de

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Gelee von Erdbeeren und Waldmeister

Zutaten:

500 g Erdbeeren
 500 g Waldmeistersirup
 2 Bd. Waldmeister
 1 Stk. Limone
 1 Stk. Orange
 2 El Zucker
 200 ml Wasser
 20 Blatt Gelatine



Erdbeergelee

Die Erdbeeren mit etwas Zucker pürieren. Dann 100 ml des Erdbeermarks aufkochen und 10 Blatt eingeweichte Gelatine dazu geben. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, geben wir den Rest des Erdbeerpürees dazu. Je nach Geschmack der Erdbeeren noch Zucker oder Zitronensaft dazugeben.

Waldmeistergelee

Den Waldmeister von den Stängel zupfen (wichtig, da er sonst bitter wird) und mit dem Zucker in einem Mörser zerstampfen. Mit Zitrone und Orange mischen. Dies ist dann ein Sirup, den man 2 Wochen im Kühlschrank aufheben kann. Wenn man den Sirup über längere Zeit aufheben möchte, empfiehlt es sich, den Sirup einzufrieren. Den Sirup dann mit Wasser auffüllen, sodass es 500 ml werden. Nun wieder 100 ml erwärmen und die restlichen 10 Blatt Gelatine darin auflösen. Den Rest vom Sirup dazu geben und abschmecken.

Das Einsetzen

Eine Form mit Folie auslegen und dann Schicht für Schicht einsetzen. Vorsicht: jede Schicht muss erst fest sein, bevor man die nächste darauf gibt. Eine normale Backform fast 2 Liter. Ich würde je fünf Schichten à 100 ml einsetzen. Den Gelee für ca. 2 Std. kalt stellen.

Das Servieren

Den Gelee stürzen und in schöne Scheiben schneiden. Mit frischem Obst oder einer Kugel Eis garnieren und servieren.

Dies kann man auch mit allen anderen Früchten machen. Nur Vorsicht: Ananas, Kiwi und Stachelbeeren vertragen keine Gelatine. Diese Früchte zersetzen die Bindung der Gelatine.

KLAUS TREBES



Eigentlich sollte **Klaus Trebes** an dieser Stelle nach langer Abstinenz vom Kolumnenschreiben wieder aktiv werden und die Leser des Genussmagazins über Neuigkeiten und Hintergründiges aus der Welt der Gastronomie informieren. Am 2. Mai nun ist der „letzte Alt-68er am Herd“ von uns gegangen.

Ein Nachruf von Nils Bremer

Manchmal saß er, als die ersten Gäste eintrudelten, an einem Tisch in seinem Restaurant Gargantua, vertieft in ein Buch, ein bisschen brummelig, ein bisschen versunken. Ausgerechnet im längst befriedeten Westend hatte sich Klaus Trebes mit seinem Restaurant niedergelassen, eröffnet hatte er es 1984 in Bockenheim. Schon vorher aber waren seine Kochkünste legendär. Nur die Zielgruppe wandelte sich. Im Westend bekochte er die Besserbetuchten, die Arrivierten, aber auch die ehemaligen Häuserkämpfer, die es geschafft hatten oder die noch durch die Institutionen marschierten. Der 68er wird mit Joschka Fischer, Daniel Cohn-Bendit und vielen anderen der Häuserkampfszene zugerechnet – und damit als Teil jener Menschen, die es schafften, das noble Villenviertel zumindest zum Teil vor seinem Abriss zu bewahren. Trotz dieser politischen Ausflüge begriff sich Trebes Zeit seines Lebens als Genussmensch. Aufgewachsen im Frankenwald, später in Würzburg, geprägt von Abstechern nach Frankreich und Italien, schließlich Studium in Frankfurt mit Aufenthalten in Paris. In einer kurzen biographischen Notiz schreibt Trebes, wie ihn doch auch diese Zeit kulinarisch prägte: „Gemeinsam lernten wir den Wein, die Käse kennen, die Bistros zu unterscheiden. Mitstreiterinnen aus der italienischen Studentenbewegung kochten mit mir in Wohngemeinschaften Pasta, Gnocchi, Minestrone. Beim Häuserkampf und bei der Betriebsarbeit lernte ich in italienischen, griechischen, spanischen und türkischen Familien, wie man Paella, Stifado, Couscous und Caponata kocht. Ohne ideologische Debatten feierten wir Feste und wurden Freunde.“ Schließlich examiniert er als Jurist, schlägt aber eine weitere wissenschaftliche Laufbahn in Frankreich aus, reist, kocht, entdeckt dagegen lieber, auch die Kleinkunsthöhle, auf der es sein Freund Matthias Beltz zur Größe bringt. Bis er dann in eben jenem Jahr 1984 das Gargantua eröffnet, benannt nach einer dichterischen Figur von Rabelais, ein Riese als durch Frankreich streifender Gourmand. 1993 zieht das Gargantua schließlich um in die Liebigstraße 47, und hier vollzieht sich auch die Wandlung von Trebes zum bundesweit bekannten Gastronomen und Koch. Er wird Kolumnist beim legendären FAZ-Magazin, schreibt bald auch für andere Publikationen, erhält einen Lehrauftrag an der Städelschule, womit der Kochkünstler dann doch noch in der Wissenschaft ankommt. Sein Restaurant wird es weiter geben. Es wäre auch schade, würde der Name des gefragten Gargantua aus dem Frankfurter Stadtbild getilgt. Denn es ist nicht nur ein Restaurant, es ist eine Lektion in Nachkriegsgeschichte.



Marc Haeberlin – Familientradition mit 3 Sternen

Wenn sich die Esskultur der Grande Nation mit den traditionellen Rezepten des Elsass verbindet, ist das eine Garantie für höchsten Genuss. Marc Haeberlin, seit 1976 Chef des Drei-Sterne-Restaurants L'Auberge de l'Ill, zeigt dies exklusiv an einem Abend in der Genussakademie Frankfurt.

Text: Oliver Heil

Die erste Generation baut auf, die zweite baut aus und die dritte baut ab: Ein deutsches Sprichwort, das auf viele Unternehmen zutreffen mag, dessen Gültigkeit auch für die Gastronomie in Deutschland diskutiert wird – und das keine 25 Kilometer hinter der französischen Grenze seine Gültigkeit verliert. In Illhausern im Elsass sprechen die meisten Franzosen deutsch, aber dieses Sprichwort kennen sie sicher nicht. Zu groß wäre der Kontrast zur Geschichte der bekanntesten

Institution des Ortes. In Illhausern kocht Marc Haeberlin, die Küche des historischen Landgasthofs L'Auberge de l'Ill ist sein Reich und seine Heimat. Seit anderthalb Jahrhunderten ist die Gaststätte am Ufer des trägen Flüsschens Ill im Besitz der Familie, seit 1967 werden hier Künstler des Genusses mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Marc Haeberlin führt das L'Auberge de l'Ill seit 1976 und steht in der Tradition seines Vaters Paul, der zwischen 1952 und 1967 seine Michelin-Sterne

verdiente – und mit dem Sohn am Herd ist das Drei-Sterne-Restaurant vielleicht sogar noch etwas besser geworden. Schön, das würde der Maître selbst wohl sofort zurückweisen, sagen wir es also höflicher: Im L'Auberge de l'Ill baut die nächste Generation immer noch weiter aus. Wohlgemerkt, nicht von Umbau ist hier die Rede: Wer sich auf eine derartige Tradition zu berufen die Ehre hat, der erfindet das Rad nicht neu. Wozu denn auch?! Marc Haeblerlin kocht den einst von seinem Vater erfundenen Schaum von Froschschenkeln (La Mousseline de Grenouilles „Paul Haeblerlin“) mit der gleichen Hingabe, mit der er die Terrine von geröstetem Tee mit Jakobsmuscheln zubereitet.

Genaugenommen lässt sich das Sprichwort vom Auf- und Ausbau überhaupt nicht auf Marc Haeblerlin anwenden. Wir befinden uns bereits in der vierten Generation, die Herberge gibt es schon seit über 150 Jahren. Damals, schreibt Marc Haeblerlin in seinem Buch „l'Alsace Gourmande“, begründete die Familie einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb in Illhaeusern, baute Riesling an und eröffnete zugleich einen kleinen Landgasthof, den Grünen Baum. Die Aufteilung der Arbeit verlief damals klar entlang der Geschlechtergrenzen: Die Männer bewirtschafteten das Land, die Frauen wirtschafteten in der Küche des Landgasthofs. Marc selbst erinnert sich noch, wie seine Großmutter hier mit den Zutaten der Region bodenständig kochte, so wie vor ihr die Urgroßmutter. Das lockte schon Gourmets aus den umliegenden Städten an, als der Guide Michelin noch Ladestationen für Auto-Batterien auswies. In Marcs Erinnerung kommt Oma Haeblerlin zwar als Herrin über die Töpfe vor, doch das war sie damals in den Fünfzigern bereits nur noch ideell. Längst hatte Marcs Vater Paul die Regie übernommen und den Grundstein dafür gelegt, dass der Name des 700-Seelen-Örtchens Illhaeusern heute bei Gourmets in aller Welt bekannt ist.

Vom Grünen Baum zur Auberge de l' Ill

Das Restaurant hieß damals auch schon nicht mehr Grüner Baum oder auf französisch L'Arbre Vert, sondern bereits wie heute L'Auberge de l' Ill. Diese Zäsur hatte zwei ganz unterschiedliche Anlässe. Einen furchtbaren, der nur ein paar Tage dauerte, und einen wunderbaren, der sich über viele Jahre hinzog. Der furchtbare war die Schlacht um das Elsass, das die in Wahrheit längst geschlagene deutsche Wehrmacht am Ende des Zweiten Weltkriegs erst nach erbittertem Kampf verließ. Die Brücke über die Ill war zerstört, ebenso der Rest des Dorfes mit samt dem Gasthof. Die Haeblerlins bauten alles wieder auf, bauten aus, rekonstruierten das Fachwerk, legten einen englischen Garten am Ufer der Ill an und begründeten das Gasthaus an der Ill. Der andere Grund waren die beiden Söhne der Familie: Paul, der Koch, der mit 14 Jahren seine Lehre bei Edouard Weber – vormals Koch der Romanov-Zaren und am Hofe des Königs von Griechenland – im Pépinière in Ribeauvillé begonnen hatte. Und Jean-Pierre, der Oberkellner, der eigentlich Künstler werden wollte, die Hochschule der schönen Künste absolvierte und der bis heute für den exzellenten Service in der Auberge verantwortlich ist. Die beiden führten das Haus zu seinem heutigen Rang in der Welt der Spitzengastronomie. 1950 eröffneten sie die Auberge, 1952 hatte sich Paul bereits den ersten Michelin-Stern verdient, es folgten 1957 der zweite und 1967

der dritte Stern, „die Weihe“, schreibt Marc Haeblerlin in seinem Buch. Das hatte Paul Haeblerlin nur zwei Jahre nach Paul Bocuse erreicht, dem Urbild des modernen Küchenchefs. Und ebenfalls wie bei Bocuse hat die Familie diesen hohen Standard bis heute bewahrt. Das ist Verdienst von Marc Haeblerlin: Er übernahm die Leitung in der Küche bereits 1976 von seinem Vater Paul. Marc stellte sich mit beiden Beinen fest auf den Boden des



Moderne Architektur trifft klassische Küche

Familienanwesens und der familiären Tradition. Doch hätte er seine drei Sterne bestimmt niemals halten können, hätte er sich nicht an die behutsame Erneuerung der Karte gewagt. Mit beiden Beinen im Elsass hatte Marc einen festen Stand, um sich sodann in aller Welt umschauen zu können. Vor allem aus den Gärten des tropischen Südostasiens und aus den Gewürzregalen des Orients bedient sich der Maître gerne. Gänsestopfleber – die berühmte Foie Gras der Haeblerlins – mit Kardamom und Ananas oder Krebsfleisch mit Thaikräutern, Gurken und Muscheln der Saison können am Ende einer solchen Weltreise stehen, die – wo sonst? – daheim beginnt und hier auch wieder endet.

Es heißt, sein Vater, der ihm immerhin noch über 30 Jahre lang als Seniorpartner über die Schulter schaute, sei mit solchen Neuerungen gar nicht immer glücklich gewesen. Und wer weiß: Vielleicht hat der kritische Blick des Seniors dafür gesorgt, dass nur die wirklich perfekten Kreationen des Juniors es bis auf die Tische der Gäste schafften. Die sind begeistert, damals wie heute, einige bereits seit Jahrzehnten. Franzosen wie ausländische Gäste freuen sich über Vater Pauls Klassiker, den berühmten gebackenen Hummer Prinz Vladimir mit Champagnersauce ebenso wie über Sohn Marcs neuere Kreation, gebratenen Kaisergranatthamer an grünem Curry. Schupfnudeln und Sauerkraut wissen sie genauso zu goutieren wie iranischen Kaviar, Hecht aus dem Rhein oder Rehmedaillons von einem Tier, das womöglich ein Jugendfreund von Marc irgendwo in den Wäldern nördlich von Colmar geschossen hat. Als Kind wollte Marc Haeblerlin eigentlich viel lieber Wildhüter werden, später wurde es zumindest für lange Zeit ein Hobby. Zwischen Kochtöpfen herumzuwuseln,



Yin und Yang aus besten Zutaten

das kannte er doch schon, machte er jeden Tag. Die aufregende Welt draußen im Wald sollte es sein. Doch nach der Schule stand das Berufsziel fest: Er wollte in die großen Fußstapfen seines Vaters treten. Nur mit Mühe konnte ihn seine Mutter Marie davon überzeugen, wenigstens die Hotelfachschule zu besuchen und sich nicht direkt in eine Kochausbildung zu stürzen. Die Grundlage für das bruchlose Fortdauern der drei Sterne legte die Familie dann, indem sie ihren hoffnungsvollen Spross Marc in die besten Küchen Frankreichs zur Ausbildung gab – und das bedeutete damals noch ohne jegliches Fragezeichen: in die besten Küchen der Welt. Bei Paul Bocuse persönlich, bei den Brüdern Troisgros, die nur ein Jahr nach den Haeberlins ihren dritten Michelin-Stern bekamen oder auch in Deutschland bei Helmuth Gietz im Hotel-Restaurant Erbprinz in Ettlingen erlernte er seine Kunst. Die wichtigste Erkenntnis – die Liste der Lehrer lässt es erahnen – war diese: „Die Zutaten sind das Wichtigste, der Koch ist nicht so bedeutend.“ Die Schlussfolgerung: Regional ist erste Wahl. Wo es irgend geht, setzt er auf Kräuter, Gemüse und Früchte, auf Fisch, Wild und Kalb aus dem Elsass. Manchmal geht das nicht, sonst wäre das L'Auberge de l'Ill nur ein einfacher Landgasthof. Hummer aus der Bretagne muss schon auf der Karte stehen und Ananas wächst nun mal nicht am Rhein. Ebenfalls ausgeschlossen sind jegliche Abstriche bei der Qualität der Produkte. Französisches Rind genügt im Gegensatz zum Kalb nicht den Ansprüchen des Elsässer Maitres, Marc Haeberlin lässt es aus Irland kommen. Beim Wein ist es ähnlich: Serge Dubs, eine Seele des Hauses, seit 1972 dabei und zwischendurch auch mal als bester Sommelier der Welt ausgezeichnet, hütet einen Schatz von 150 Weinen, viele davon aus dem Elsass, Illhausern liegt schließlich an der elsässischen Weinroute. Vor ein paar Jahren haben sie im L'Auberge de l'Ill dann doch einmal eine deutliche Veränderung gewagt. Keine langsame und stetige, sondern konkret und recht flott durchgezogen. Das Restaurant wurde von einem renommierten Innenarchitekten komplett umgestaltet. So liebevoll altmodisch wie das Anwesen von außen den Besucher empfängt, so modern wird er im blutroten Entree – geführt übrigens von Marcs Tochter Laetitia – auf eine moderne Küche eingestimmt. Den Raum mit seinen

roten Ledersesseln und tiefroten Tapeten empfinden einige Gäste als gewagt, doch im übrigen Restaurant ist das dann deutlich zurückgenommen, und draußen, im wunderschönen Garten, der sich bis ans Ufer des Flüsschens erstreckt, ist sowieso noch alles so wie 1950 und vielleicht sogar so ähnlich wie 1850. Dort sitzen die Gäste sehr privat und weit entfernt von jedem Gedanken an Stress und Hektik, dafür mit Blick auf das Wasser, auf die alte Weide, auf Schwäne, die durch die Ill gleiten und manchmal sogar auf Störche.

Ob die Gäste Marc Haeberlins Formel, dass die Zutaten wichtiger seien als der Koch, verwerfen und deshalb zu dem lauschigen Ort mit dem berühmten Namen pilgern oder ob sie gerade deshalb kommen, weil sie es genauso sehen und es zu schätzen wissen, dass die Zutaten hier immer perfekt harmonieren und die Leute sich nicht zu wichtig nehmen? Am Ende des Diners ist das eine rein philosophische Frage. Tatsache ist: Das Restaurant ist auf Monate im Voraus ausgebucht. Dabei ist das, was Marc Haeberlin hier macht, die Verbindung aus traditionellen Spezialitäten und regionalen Produkten mit modernen Einflüssen und internationalen Produkten, eigentlich nichts Besonderes. Sagt jedenfalls Marc Haeberlin. Das Elsass sei Grenzregion und historische Handelsregion zugleich, hat er einmal einem Journalisten der Michelin-Reiseführer erzählt, und darum machen sie das dort eigentlich schon immer so.

So gerne Menschen aus anderen Ländern hier immer schon gesehen waren, in die Küche wollte Senior Paul sie eigentlich nicht lassen. Erst die Hartnäckigkeit des aufstrebenden jungen Österreichers Eckart Witzigmann vermochte diese Blockade aufzuweichen. Es ist eine von Dutzenden Anekdoten, die zu einem Haus von solchem Rang und mit einer solchen Tradition einfach dazu gehören: Beim Skifahren lernte Witzigmann Anfang der Sechziger Jean-Pierre Haeberlin kennen und ließ nicht locker, bis er in der Küche des L'Auberge anfangen durfte. Geschadet hat es ihm nicht, auch weil der heimatverbundene Paul den Ruf aus dem Münchener Lokal Tantris nicht hören wollte und stattdessen seinen Adlatus Witzigmann wärmstens empfahl. Der Rest ist Geschichte.

Marc Haeberlin gehört nicht zu jenen Köchen, die regelmäßig im Rahmen von Kochkursen oder Seminaren ihr Wissen weitergeben, denn ein Restaurant wie das L'Auberge de l'Ill kann man nicht aus der Ferne führen. Umso mehr fühlt sich die Genussakademie Frankfurt geehrt, ihren Gästen einen Termin anbieten zu können, zu denen Marc Haeberlin in die Mainmetropole kommen wird – ein Abend Showcooking mit einer genussvollen Lektion in Sachen Savoir vivre.

Menü:

Knuspriges pochiertes Ei auf halb geräuchertem, halb mariniertem Lachstartar mit Petrossian Kaviar
Taubenkotelette mit Sauerkraut und Trüffeln
Pfirsich Haeberlin (traditionelles Dessert der Auberge de l'Ill).

Termine:

Mo, 10.10.11, 18.30-22.30 Uhr

Ort: Die Genussakademie, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main

Kosten: 249 Euro (mit Genuss-Card 239 Euro)

Haeberlin & Antony: Elsass für Gourmets

Das ultimative Highlight für Feinschmecker: Erleben Sie Marc Haeberlin, Bernard Antony und das Weingut Domaine Weinbach bei einem exklusiven Genuss-Card-Trip ins Elsass!

So etwas hat es noch nie gegeben: ein Wochenende mit der Crème de la Crème des Elsass. Hier jagt ein Höhepunkt den Nächsten, wenn sich acht Genuss-Card-Inhaber mit einem Vertreter der Genussakademie auf den Weg in die kleinste Region des französischen Festlandes machen. Nach der gemein-



Bernard Antony

samen Fahrt checken Sie im familiären und landestypischen Hotel Auberge et Hostellerie Paysanne ein, um sich ein wenig frisch zu machen und gleich auf das erste Highlight einzustimmen. Maître Bernard Antony begrüßt Sie nämlich in seinem Käs'-Keller zu einer ausführlichen Käseverkostung mit begleitenden Weinen. In seiner charmanten Art erzählt der „Käsepapst“ währenddessen witzige und spannende Anekdoten aus seiner langjährigen Tätigkeit als Affineur. Wer sich geärgert hat, dass er ihn in Frankfurt nicht live erleben konnte, hat jetzt noch

mal die einmalige Möglichkeit, Bernard Antony hautnah in seiner Heimat kennen zu lernen. Der nächste Tag beginnt mit einem französischen Frühstück und der Fahrt zum **Weingut Domaine Weinbach**. Das 1612 gegründete Weingut liegt am Fuß des majestätischen Schlossberges im Steingarten des ehemaligen Kapuzinerklosters. Mönche bauten hier bereits ab dem Jahr 890 Wein an und benannten das Weingut nach einem kleinen Bach, der durch den Steingarten fließt. Seit 1998 hat die Domaine Weinbach damit begonnen, auf ökologischen Weinbau



Marc Haeberlin

ohne Verwendung von Pestiziden oder Insektiziden umzustellen und ist heute eines der renommiertesten Weingüter im Elsass. Abends freut sich dann der Küchenchef des Restaurants Hostellerie de l'illberg auf Sie. In der Küche bereiten alle gemeinsam ein Menü zu auf der Basis regionaler Produkte, aber mit

modernen Akzenten, anschließend wird natürlich gegessen. Die Rückfahrt am Sonntag hat es in sich: Erster Stopp ist das Drei-Sterne-Restaurant Auberge de l'ill der Familie Haeberlin, die seit 40 Jahren Maßstäbe in der Region setzt, zu den allerbesten Restaurants Frankreich zählt und immer wieder mit neuen kulinarischen Überraschungen aufwartet. Nach einem kulinarischen Menü des Meisters dürfen Sie ganz exklusiv noch einmal hinter die Kulissen und in die heiligen Hallen von **Marc Haeberlin** schauen, und sehen, wo der Drei-Sterne-Koch seine Kreationen zaubert. Ein Gourmetprogramm erster Güte – nur für Genuss-Card-Inhaber!



MARC HAEBERLIN, BERNARD ANTONY GENUSS-CARD ELSASSSTRIP

INHALT:

2 Übernachtungen inkl. Frühstück, Hin- und Rückfahrt in einem Kleinbus (9-Sitzer), Käseverkostung bei Bernard Antony inkl. Wein und Kaffee, Weinprobe bei der Domaine Weinbach mit anschl. Snack, Kochkurs mit anschließendem Abendessen inkl. Getränken im Restaurant Hostellerie de l'illberg, Degustationsmenü im Drei-Sterne Restaurant Auberge de l'ill (exklusive Getränke)

TERMIN: Fr, 23.09.11 - Sa, 25.09.11

TREFFPUNKT: Die Genussakademie Frankfurt (Fr, 23.09.11 12.00 Uhr)

KOSTEN: 799 Euro pro Person* nur mit Genuss-Card buchbar



Unsere Sterneköche: von herbstlicher und ligurischer Finesse

Dass sich Sterneköche nicht nur Luxusprodukten wie Kaviar, Hummer & Co. verschreiben, sondern gern auch dem Apfel kulinarischen Tribut zollen, zeigt Chef de Cuisine Markus Medler.

Erst seit letztem Jahr dabei, ist Sternekoch Markus Medler aus Maintal schon nicht mehr aus dem Programm der Genussakademie wegzudenken. Gemeinsam mit der Kelterei Höhl verwandelt er nun den Herbst 2011 in ein kulinarisches Genussschauspiel **Apfel delikat - von Ebbelwoi bis Gourmetmenü**. Bevor es in die Küche des sterngekrönten Küchenchefs geht, öffnet die Kelterei Höhl ihre Pforten. Heute steht die Landkelterei für über 225 Jahre Keltertradition, in deren Mittelpunkt Apfelwein als Kulturgut steht. Aufbau und Pflege der Streuobstwiesen gehören ebenso zur Arbeit wie



die Ernte der ungespritzten und unbehandelten Äpfel als natürlicher Ausgangsstoff sämtlicher Produkte. Im Rahmen einer Führung erfahren Sie, wie der Apfel seinen Weg in den Bembel findet, und bei der anschließenden Verkostung kann sich der Gaumen schon mal auf die mannigfaltigen Aromen des Kernobstes einstellen. Dann ist es endlich soweit: Sie tauschen Kelterhalle gegen Sterneküche. Markus Medler empfängt die Kursteilnehmer in seiner Küche, um innerhalb einer Stunde das Vier-Gänge-Menü, das Sie im Anschluss erwartet, zu präsentieren. Wie verarbeite ich den Apfel beim Kochen? Zu welchen Produkten passt das Obst am besten? Markus Medler beantwortet geduldig sämtliche Fragen rund um die paradiesische Frucht. Anschließend lassen Sie sich an der schön gedeckten Tafel nieder und genießen das herbstliche Menü.

Fotos: fotolia (Viktor), Carmelo Greco, André Großfeld, mainformat, privat

André Großfeld: Neue Herbstkreationen

Kreativ, charmant und immer eine neue Idee am Herd: **André Großfeld** kümmert sich **Mit Leib und Seele** um – Leib und Seele! Ab Ende August wartet der Chef de Cuisine mit einem neuen Menü auf und zeigt angehenden Heim-Starköchen Tipps und Tricks aus der Sterne-küche. Einem Überraschungsgang als „Starter“ folgt die Zubereitung einer Tranche vom Saibling im Räucher-Sud. Während es beim Hauptgang ganz wild wird, entspannt sich der Gaumen im Anschluss bei einem Dessert aus Feigen und Topfen. Hier heißt es genau hinschauen: Der Meisterkoch weiß genau, wie dieses Menü auch am heimischen Herd gelingt. Denn wenn André Großfeld eines hat, dann ist es Erfahrung: ein eigenes Restaurant mit Michelin-Stern, zahlreiche Fernsehauftritte, ein Kochbuch und stets gern gesehener Starkoch in der Genussakademie.



Carmelo Greco: Der Meister Italiens

Die Neueröffnung seines Restaurants in Sachsenhausen hat der Erfolgsstory von **Carmelo Greco** sicherlich noch einmal die Krone aufgesetzt. Wenn es um **feine ligurische Küche** geht, dann gibt es wohl kaum einen besseren Botschafter als Carmelo Greco, den unumstrittenen Meister der italienischen Küche in der Mainmetropole. Sowohl optisch als auch kulinarisch bietet der sympathische Meisterkoch seinen Gästen eine gelungene Symbiose von Tradition und Innovation, gepaart mit italienischer Gastlichkeit. Schauen Sie dem Küchenchef am Herd des Restaurants Carmelo Greco einen Mittag lang über die Schulter, helfen Sie bei der Zubereitung eines Drei-Gänge-Menüs und bekommen Sie dabei wertvolle Tipps und Handgriffe für den eigenen Herd.



MARKUS MEDLER APFEL DELIKAT – VON EBBELWOJ BIS GOURMETMENÜ

INHALT:

2-stündige Führung durch die Kelterei Höhl mit anschließendem Koch- und Genussabend bei Sternekoch Markus Medler im Restaurant Hessler; 4-Gänge-Menü inkl. Aperitif, einem Weiß- und einem Rotwein, Wasser und Kaffee

TERMINE:

Sa, 17.09.11, 15.00-22.00 Uhr
Sa, 15.10.11, 15.00-22.00 Uhr

TREFFPUNKT: Landkeller-Höhl, Maintal

KOSTEN: 139 Euro (mit Genuss-Card 129 Euro)

ANDRÉ GROSSFELD MIT LEIB UND SEELE MENÜ:

Ein Überraschungsgang
Tranche vom Saibling im
Räucher-Sud

Wild ganz wild mit Spitzkohl,
Pfifferlingen und Grieb-
nocken
Dessert aus Feigen und
Topfen

TERMINE:

Sa, 27.08.11, 11.00-15.30 Uhr
Sa, 24.09.11, 11.00-15.30 Uhr
Sa, 29.10.11, 11.00-15.30 Uhr

ORT: Grossfeld - Gastrum
der Sinne, Friedberg

KOSTEN: 129 Euro (mit
Genuss-Card 119 Euro),
Begleitperson 64,50 Euro

CARMELO GRECO FEINE LIGURISCHE KÜCHE

MENÜ:

Drei-Gänge-Überra-
schungsmenü

TERMINE:

Sa, 02.07.11, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 27.08.11, 11.00-14.30 Uhr

ORT: Ristorante Carmelo
Greco, Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro
(mit Genuss-Card 88 Euro)



WITTURS WILDE WELTMEERE



Ulrich Wittur ist Betriebsleiter der Frischeparadies Edelfisch GmbH und lebt in dieser Funktion seine Leidenschaft für hervor-
ragende Produkte aus Fluss und Meer konsequent aus – eine Institution (nicht nur) in Sachen Fisch!

Grillen darf man zelebrieren

Wenn die Abende länger werden und die Temperaturen steigen, ist der Zeitpunkt gekommen, den Grill sommerfertig zu machen. Bei schönem Wetter geruhsam mit der Familie und Freunden im Garten zu sitzen und über Stunden hinweg zu schlemmen, ist für mich Erholung pur. Neben den klassischen Fleisch- und Wurstkreationen kommen bei uns zu Hause vermehrt Fische und Meeresfrüchte auf den Rost. Das Grillen von Fisch und Meeresfrüchten ist leider immer noch nicht weit verbreitet. Viele trauen sich nicht an das Thema heran, da der Fisch doch mehr „Gefühl“ beim Grillen braucht. Bei der Zubereitung des Fisches ist jedoch vor allem mehr Erfahrung gefragt, denn die delikaten Lebensmittel bedürfen einer schonenden Zubereitung. Man sollte zum Beispiel wissen, dass das Eiweiß des weichfleischigeren Fisches bereits bei 70°C gerinnt und dann als weiße Kruste aus dem Lebensmittel austritt. Dadurch werden sie trocken. Also müssen sie sanfter gegrillt werden. Für das Grillen verwende ich den klassischen Holzkohlegrill, da ich sonst das typische Aroma vermissen würde. Heutzutage reicht die Bandbreite über Gas- und Elektrogrills bis hin zu sogenannten Smokers, die sich auch zum Räuchern eignen. Der Einsatz von Lavasteinen optimiert das Geschmackserlebnis um ein Weiteres, da die Hitze gleichmäßig verteilt wird und kein Fett in die Glut tropft. Mein Tipp: Legen Sie bei wenig Glut die Lebensmittel auf den Rost, die geringer Hitze bedürfen, beispielsweise Garnelenspieße oder auch ganze Fische. Wenn Garnelen zu grillen sind, bitte möglichst mit Schale. Bei ganzen Fischen können Sie auch Fischkörbe benutzen, die den Vorteil haben, dass der Fisch im Ganzen gewendet werden kann und nicht zerfällt. Wählen Sie möglichst festfleischige Gattungen wie Wolfsbarsch, Dorade oder Steinbutt. Thunfisch, Lachs oder Sardinen eignen sich ebenfalls, Tintenfische machen sich hervorragend an Spießen. Der Kombination mit Gemüse sind keine Grenzen gesetzt. Besonders geeignet sind halbe Hummer. Die gibt es bei uns schon halbiert zu kaufen und müssen also nur noch auf den Grill gelegt werden. Am besten erst zum Schluss würzen, damit die frischen Kräuter nicht verbrennen. Auch sehr einfach zu handhaben sind in Alufolie gewickelte Fischpäckchen. Hier kann neben dem Fisch(-filet) auch Gemüse, Kräuterbutter oder Weißwein zugegeben werden. So grille ich auch gerne die gute, klassische Forelle: ein paar Zweige Dill in den Bauch, mit Salz und Olivenöl einpinseln und dann auf den Grill legen. Fisch ist zudem noch viel bekömmlicher als Fleisch und passt somit auch besser zum Sommerwetter.

Ihr Ulrich Wittur

Stars aus dem kulinarischen Norden

Seit zwei Jahren geht der Titel „bestes Restaurant der Welt“ nach Dänemark. Im kühlen Norden hat sich seit einigen Jahren eine außergewöhnlich gute und innovative Kochszene entwickelt. Die Genussakademie holt zwei Stars aus dem Norden nach Frankfurt.

Thorsten Schmidt – dänische Leichtigkeit



Kochkünstler und Jetsetter zugleich – Thorsten Schmidt, Deutsch-Däne, ist auf dem internationalen Parkett eine bekannte Institution: 2006 als kreativster Koch Dänemarks ausgezeichnet, gern gesehener Gast auf dem Rheingau Gourmet Festival, Kochbuchautor und bei Kochwettbewerben immer auf den

vordersten Rängen. Der Inhaber zweier Restaurants

in Dänemark macht auf seinen Reisen zu internationalen Kochgastspielen einen Zwischenstopp in der Genussakademie, um mitteleuropäische Gaumen mit seinem nordisch-exotischen Stil zu verzaubern. Dabei kommt es ihm neben der Entwicklung neuer Kreationen vor allem auf die Wahl der richtigen Rohstoffe an. In Dänemark verfolgt er die Produktion sämtlicher von ihm verwendeten Produkte von Anfang an und verarbeitet fast ausschließlich saisonale Materialien. Seine Küche soll „die nordische Küche verdeutlichen und vermitteln, die Jahreszeiten widerspiegeln und ökologisches Bewusstsein schaffen“. So passiert es, dass typisch dänische Kräuter wie Vogelmiere oder Nachtkerze auf Tellern landen und in einem kreativen Chaos mit luftigen Schäumen und leckeren Gelees kombiniert werden. Nicht umsonst durfte sich der Shootingstar bereits über zahlreiche Auszeichnungen freuen und auf der Hochzeit des dänischen Prinzen Joachim die Gaumen des europäischen Hochadels verwöhnen.

THORSTEN SCHMIDT DÄNEMARK ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Mo, 06.02.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 07.02.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 07.02.12, 12.15-12.45 Uhr Cook, Lunch & Run - Dänemark spezial (1 Gang)

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro), Begleitperson 49 Euro; Cook, Lunch & Run 17 Euro

Björgvin Mýrdal – isländischer Charme



Dänemark ist jedoch nicht das einzige skandinavische Land, das für Fusion Cooking, also die Kombination unterschiedlicher Küchenstile, bekannt ist. In Island, Sie lesen richtig, entwickelte sich ein ähnlicher Stil, der die traditionelle isländische Küche mit exotischen Komponenten vereint und seit längerem

Gourmets aus Europa und der ganzen Welt in das kleine Land lockt. Björgvin Mýrdal, seines Zeichens Meister der jungen nordischen Küche, richtet dabei sein Hauptaugenmerk auf den Geschmack und die Kreation neuer, aufregender Erlebnisse und verzichtet dabei fast gänzlich auf dekorative Elemente. Der Erfolg gibt ihm Recht: So durfte er während seiner Zeit als Koch des isländischen Präsidenten zu offiziellen Staatsanlässen und Galadinnern die politische Elite der Welt bekochen, vom jordanischen König bis zum Ministerpräsidenten Italiens. Des Weiteren erzielte er bei der Nordic Chef Competition, einem Wettbewerb, bei dem die besten Köche Skandinaviens zu einem Cook-off aufeinertreffen, den dritten Platz und kochte sich bis unter die Top 10 des Bocuse-d'Or-Wettbewerbes. Seit 2005 bildet er am Cesar Ritz College junge Nachwuchsköche aus und ist somit bestens geeignet, den Hobbyköchen und Gourmets Frankfurts die Vorzüge der isländischen Küche näher zu bringen. Seien Sie also schnell und sichern sich Ihren Kochkursplatz.

BJÖRGVIN MYRDAL ISLAND ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Do, 20.10.11, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 21.10.11, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 21.10.11, 12.15-12.45 Uhr Cook, Lunch & Run - Island spezial (1 Gang)

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro), Begleitperson 49 Euro; Cook, Lunch & Run 17 Euro

Grillen deluxe

Nackensteak grillen kann jeder. Wem das jedoch zu wenig ist, der sollte in diesem Sommer die Augen offen halten.

Wenn Proseccoküken, Bananen und andere feine Dinge auf dem Grill zubereitet werden, dann kann **Mathias Kugele**, Chefkoch im Fleming's Frankfurt, nicht weit sein. Von exotisch bis herzhafte zieht der Profi alle Register, um aus einem herkömmlichen Grillabend ein kulinarisches Event zu machen. Was sich wirklich eignet, um Seit' an Seit' auf dem Rost zu schmurgeln, wie richtig mariniert wird, wie lange was auf dem Rost bleiben soll und natürlich die perfekte Zubereitung von passenden Saucen, Dips und Dressings, erklärt der Fachmann in seinem Kurs **BBQ around the world**.

Was Kugel-, Gas- und Holzkohlegrills mit einer Dachterrasse im Frankfurter Westend gemein haben, können Grillfanatiker beim Kurs **Fine Food on Fire** herausfinden. Hier ist der Name Programm, denn das **Genussakademie-Team** wirft nur die exklusivsten Produkte auf den Grill – von Rochenflügel über Jakobsmuschel bis hin zu frischem Obst. Die Experten zeigen anschaulich, dass es nicht nur eine schier unerschöpfliche Anzahl an Variationen beim Grillgut gibt, sondern auch, das Grillen nicht gleich Grillen ist. Niedrigtemperaturgaren, dämpfen,

räuchern und eben grillen – die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos und keine ist weniger interessant als die andere. Nach einem Abend voll köstlicher Tipps können alle Teilnehmer noch einmal den Blick über die Frankfurter Skyline wandern lassen!

MATHIAS KUGELE BBQ AROUND THE WORLD

MENÜ

Proseccoküken in Rauch gegrillt
Asiatisch gewürztes US Flanksteak mit grünem Spargel und Gomasio
Bruschetta mit gegrillter Paprika
Banana s'mores

TERMINE:

Fr, 05.08.11, 18.00-24.00 Uhr
Fr, 19.08.11, 18.00-24.00 Uhr

ORT: Fleming's Hotel Neue Börse, Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

FINE FOOD ON FIRE

MENÜ

Schafskäse mit Chili, Tomate und Kräutern, im Backpapier gegart
Tiefseegarnelen mit Ananas und Mango-Koriandermarinade
Jakobsmuschel mit Ingwer und Senf
Niedriggegartes Filet vom Herefordrind mit Pancetta und Kräutern
Kross gebratene Lammkoteletts mit Zitrone
Auf Zedernholz gegarter Rochenflügel
Geschmorte Zwiebeln, gegrillte Zucchini, Süßkartoffeln aus der Glut, sommerliches Gemüse aus dem Tontöpfchen, Brot, Joghurt-Dip und Kräuterquark
Dattel-Ananas-Spieß mit griechischem Honig

TERMINE:

Di, 26.07.11, 18.00-22.00 Uhr
Do, 18.08.11, 18.00-22.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro)



CARNIVORE'S CORNER



Fleisch ist sein täglich Brot: **Wolfgang Otto** ist gemeinsam mit seinem Bruder Stephan Geschäftsführer von Otto Gourmet, ein auf Fleisch spezialisierter Fachhandel für private und Profi-Gourmets.

Feines Fleisch auf offenem Feuer

Grillen: archaisch, ursprünglich und vor allem – köstlich. Was als Methode begann, Fleisch halt- und genießbar zu machen, hat sich mittlerweile zu einem allseits beliebten Freizeitrend entwickelt. Kaum ein lauer Sommerabend vergeht, an dem einem nicht die leckeren Röstaromen von gebratenem Fleisch in die Nase steigen. Beim Grillen wird das Fleisch über der Hitzequelle bei rund 360 Grad zubereitet. Hierzu eignen sich insbesondere Steaks, Medaillons, Burger und Würstchen. Durch die hohen Temperaturen entsteht aufgrund der Maillard-Reaktion (chemische Details erspare ich Ihnen hier) außen eine rauchige Kruste, während die Stücke innen schön saftig bleiben. Wie wäre es mit ein paar Edelvarianten? **American Steakhouse Burger:** Fleisch von verantwortungsvoll gehaltenen US-Rindern schmeckt genau so, wie es heißt, nämlich nach Fleisch. Kombiniert mit frischem Salat, Tomate, Zwiebel und einer Limettenmayonnaise holen Sie sich einen original amerikanischen Steakhouse Burger nach Hause. **Currywurst aus Wagyu Kobe Beef – Kultwurst im Luxusmantel:** Seit August 2009 hat sie sogar ein eigenes Museum in Berlin – Die Currywurst. Hier ist die Luxus-Variante: feinste Wurst aus Wagyu-Kobe-Style-Rindfleisch. Das Fleisch der Wagyu-Rinder ist besonders marmoriert, also mit feinen Fettäderchen durchzogen. **Flank Steak (Hose oder Rinderlappen):** Das Flank Steak ist ein klassisches Grillstück aus den USA. Etwas fester im Biss, zeichnet es sich durch seinen geringen Fettanteil aus. **Hanging Tender (Nierenzapfen):** Das „hängende Zarte“ ist als Onglet in der französischen Küche sehr bekannt und gibt es nur einmal pro Tier. Der in Deutschland kaum bekannte „Nierenzapfen“ durfte früher nur bei auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisierten Metzgern verkauft werden. **Skirt Steak (Saumfleisch):** Es gehört zum Muskelfleisch und ist der dünnere Teil des Zwerchfells vom Rind. Dieses saftige Stück ist in der mittelamerikanischen Küche sehr beliebt und wird oft für Fajitas genommen. **Flap Steak:** Das Top Butt Flap hat keinen deutschen Namen. In Frankreich wird es als Bavette Aloyau bezeichnet. Es handelt sich um ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück. **Tri Tip Steak (Bürgermeisterstück):** Der in Deutschland unter dem Namen Bürgermeisterstück bekannte Schnitt stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Der Name stammt noch aus einer Zeit, als der Metzger dieses sehr zarte und saftige Stück für den Bürgermeister reservierte.

Ihr Wolfgang Otto

Neu: Die Würzexperten!

Sei es der richtige Einsatz von Gewürzen, die Zubereitung pikant-fruchtiger Chutneys oder aromatischer, regionaler Gerichte – drei Experten bringen Ihnen die Würze des Lebens näher!

Nachdem Chutneys, Relish & Co. lange Zeit ein Schattendasein gefristet haben, bekommen sie in den letzten Jahren immer mehr Aufmerksamkeit. Aus den kreativen Rezepten von **Marco Wenninger**, Küchenchef im Hotel Hessischer Hof, sind sie schon seit langem nicht mehr wegzudenken. So verbindet Marco Wenninger mit der dezenten Säure von Fruchtchutneys, -relishes oder -confits die einzelnen Geschmackskomponenten eines Gerichts und zaubert damit Harmonie. Dieses Genuss- und Kocherlebnis möchte er nun auch an neugierige Kursteilnehmer weitergeben



Marco
Wenninger

und empfängt Sie zum außergewöhnlichen Kochkurs **Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen**. Erlernen Sie die fachkundige Zubereitung von Rhabarber-, Mango-Kapern- und Paprikachutney sowie Pfirsich- und Kräuterrelish. Ob zu Perlhuhn, Buntbarschfilet oder Manchego: Sie werden begeistert sein! In der Küche werden die Gänge dann nacheinander verkostet und es können selbstverständlich fleißig Fragen gestellt werden.

Ayur Chili – Ein Leben voller Energie: Das ist das Motto von **Kornelia Armbruster**. Die sympathische Köchin und gelernte Ernährungstrainerin bringt in dem Kochkurs **Die Würze des Lebens – Gewürze & Wein** Ihre Lebensgeister in Schwung. Und das mit einer breiten Auswahl an Kräutern und Gewürzen in perfekter Harmonie mit köstlichen Speisen und interessanten Weinen. Die Fachfrau erklärt Wirkung und Zusammenspiel verschiedenster Aromen und zeigt Ihnen die fachgerechte Zubereitung

eines Drei-Gänge-Menüs. Nachdem Ihre Geschmacksnerven durch Chili, Ajowan & Co. auf Trab gebracht wurden, probieren Sie zu jeder der würzigen Speisen zwei Weine, die Kornelia Armbruster gemeinsam mit dem Weinhandel Fertsch ausgesucht hat. Gemeinsam erschmecken Sie dann, welcher Wein aromatisch besser harmoniert. Dieser



Kornelia
Armbruster

Abend verspricht völlig neue Geschmackshorizonte!

Sternanis, Ingwer, Lakritz und Kardamom stehen bei **Christian Körner**, Koch im Frankfurt Marriott Hotel, im Vordergrund. Beim neuen Kochkurs **Vier Gewürze, ein Menü** entdeckt er gemeinsam mit seinen Kochkursteilnehmern, die Geheimnisse der Gewürze. Dabei beinhaltet jeder Gang ein außergewöhn-



Christian
Körner

liches Gewürz, das in seiner Wirkung und Handhabung genauestens erläutert wird. Dann kommen Sternanis und Scampis, Ingwer und Karotten, Rinderfilet und Lakritz sowie Schokolade und Kardamom in der Küche zusammen – ein absoluter Hochgenuss in vier Gängen!



MARCO WENNINGER

CHUTNEY & RELISH – DIE GEHEIMNISSE DER WÜRZIGEN SAUCEN

MENÜ:

Glasierte Perlhuhnbrust mit Feigensenf und Rhabarberchutney
Marinierter Iberico-Rücken mit Pfirsichrelish
Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango Kapern Chutney
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Kräuterrelish
Manchego mit Paprikachutney

TERMINE:

Mo, 29.08.11 18:30-22:30 Uhr
Di, 04.10.11 18:30-22:30 Uhr
Di, 01.11.11 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

KORNELIA ARMBRUSTER

DIE WÜRZE DES LEBENS – GEWÜRZE & WEIN

MENÜ:

Überbackene Jakobsmuschel auf Blattspinat in Riesling
Rumpsteak mit Ayur Chili Kräuter-butter, Kürbis-Kartoffelgemüse
Mango-Vanillecreme mit Rosenwasser

TERMINE:

Mi, 13.08.11 18:30-22:30 Uhr
So, 24.09.11 18:30-22:30 Uhr
Mo, 29.10.11 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

CHRISTIAN KÖRNER

VIER GEWÜRZE, EIN MENÜ

MENÜ

Gebratene Scampis auf mariniertem Grillgemüse, Sternanis
Karotten-Ingwer-Suppe mit Chorizo
Riderfilet Rosa, Waldpilze, La Ratte und Schalotte-Portweinreduktion, Lakritz
Schokoladenmousse von weißer Valrhona-Schokolade und Orangen, Kardamom

TERMINE:

Fr, 15.07.11, 18:30-22:30 Uhr
Fr, 19.08.11, 18:30-22:30 Uhr
Fr, 23.09.11, 18:30-22:30 Uhr

ORT: Marriott Hotel Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

Leicht oder deftig?

Sommerlich-leichte Gerichte in schonendem Garverfahren oder lieber ein deftiges Stück Fleisch? Entscheiden Sie selbst: Wir haben alles im Programm.



Bei sommerlichen Temperaturen richtig schlemmen? Das fällt bei vielen leider aus, da bei Hitze schnell die Freude an üppigen Menüs schwindet. Doch das Genussakademie-Team kennt die perfekte Alternative: frischer Fisch. Im Kochkurs **Sommerfrischer Fischgenuss** lernen Sie, woran Sie wirklich frischen und guten Fisch erkennen, wo man ihn kaufen sollte und vor allem, wie Sie ihn am besten verarbeiten. Gebackene Sprotte, Zander auf Graupenrisotto und zum süßen Finale Erdbeertarte – so kann auch im Sommer geschlemmt werden!

Leichte Küche hat auch immer etwas mit der Zubereitungsweise zu tun. Und wer weiß das besser als die immer wieder an neuen Ideen und Techniken tüftelnden Köche der Genussakademie? Erlernen Sie eine besonders schonende Art des Kochens: **Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens** ist eine sehr einfache Art der Zubereitung, bei der die Speisen teilweise deutlich unter 100 Grad gegart werden. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel – das Ergebnis ist überaus zart, aromatisch und sehr gesund. Anhand

eines Drei-Gänge-Menüs werden Ihnen die notwendigen Tipps und Tricks rund ums Niedrigtemperaturgaren gezeigt.

Ungewöhnlich wird es bei der zweiten Garmethode, denn hier geht es um reinen, heißen Wasserdampf: **Die Kunst des Dampfgarens**. Diese Zubereitungsart hat in der chinesischen Kultur bereits lange Tradition, ist in den letzten Jahren ein wenig in Vergessenheit geraten und wird momentan wieder brandaktuell. Wir erläutern Ihnen ausführlich, wie in dieser kleinen Sauna die natürlichen Aromen und Vitamine im Gargut eingeschlossen werden und so ein intensives Genusserlebnis garantieren.

Deftiger Genuss mit Fleisch

Wer es lieber deftig mag, der entscheidet sich für ein gutes Stück Fleisch, und da gibt es viele außergewöhnliche Sorten. Beim Kochkurs **Lamm – der zarte Fleischgenuss!** lernen Sie eine hervorragende Alternative zu Schwein, Rind und Huhn kennen. Das besonders zarte und mildwürzige Fleisch ist nicht nur einzigartig im Geschmack, sondern weckt auch ein wenig Fernweh, denn

Lamm ist bislang vor allem in der Kochkultur des Mittelmeerraums sowie im Nahen Osten und Nordafrika zu Hause. Neben der richtigen Zubereitung sehen Sie, welche Beilagen und Gewürze dazu passen.

Qualität ist das A und O beim Thema Fleisch – vor allem wenn es sich um edle Fleischstücke handelt. Ob Wagyu Kobe Style Beef, iberisches (schwarzes) Schwein oder American Beef: Im Seminar **Feinstes Fleisch – Der Kochkurs** erläutert Ihnen das Genussakademie-Team, woran man echte Frische erkennt, und demonstriert, worauf es beim Braten ankommt und welche Beilagen geschmacklich perfekt harmonisieren. Fleischgenuss auf höchstem Niveau!

Scheinbar einfach, aber dennoch keinesfalls simpel im Geschmack: das original Wiener Schnitzel. **Steffen Ott** bringt Ihnen in seinem Kurs **Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.** die besten Tipps für die Zubereitung eines perfekten Wiener Schnitzels bei. Eine Prise Historie, eine Messerspitze der besten Beilagen und natürlich eine große Portion Spaß machen den Samstagvormittag zu einem genussvollen Start ins Wochenende.

SOMMERFRISCHER FISCHGENUSS

MENÜ:

Gebackene Sprotte mit Paprikasenf, Brotstange und Mango-Kräutersalat
Zander auf Graupenrisotto mit Seealgen und Chili
Erdbeertarte mit Vanille und Sahne

TERMINE:

Fr, 22.07.11, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 10.08.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro



DIE KUNST DES NIEDRIGTEMPERATURGARENS

MENÜ:

Seezunge an Nussbutter-spinat mit Parmesankruste
In Milch gegarte Lamm-schulter mit Rosmarin und Thymian mit Balsamico-Perlzwiebeln, Frühlingslauch und Karottenstampf
Tonkabohnen-Crème-brûlée

TERMINE:

Mo, 01.08.11, 18.30-22.30 Uhr
So, 04.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

DIE GEHEIMNISSE DES DAMPFGARENS

MENÜ:

Römersalat-Suppe mit Ingwer und gedämpften Bachsaibling
Gedämpftes Kalbsfilet mit gratinierten Auberginen-Törtchen
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Herzkir-schen und Vanilleeis

TERMINE:

Do, 11.08.11, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 10.09.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

LAMM – DER ZARTE FLEISCHGENUSS!

MENÜ:

Bries vom Lamm, kross gebraten auf orientalischem Couscous
Lammcarree im eigenem Fettmantel gebraten mit weißen Bohnen und Kräutertjus
Geschmorte Lammschulter mit Pfefferminze und Paprika
Joghurt-Zitronencreme im Nussbuttercrêpe

TERMINE:

Di, 09.08.11, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 14.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro), Begleitperson 44,50 Euro

FEINSTES FLEISCH – DER KOCHKURS

MENÜ:

Kartoffel-Rösti mit Tatar vom Wagyu Kobe Style Beef mit Schnittlauch-Crème Fraiche und herbstlichem Salatbouquet
Filet vom iberischen (schwarzen) Schwein mit Graupenrisotto und Trüffel
Rib-Eye vom American Beef mit geschmorten Schalotten und Gemüse der Saison
Schokoladen-Tortellini mit Vanilleschaum und Minze

TERMINE:

So, 10.07.11, 18.30-22.30 Uhr
Do, 25.08.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro), Begleitperson 49 Euro

STEFFEN OTT SCHNITZEL, BRATKARTOFFELN & CO

MENÜ:

Leichtes Sauerrahm-Gurken-Süppchen
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
Duftiger Kaiserschmarrn mit Staubpuder und Zwetschgenröster

TERMINE:

Sa, 16.07.11, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 13.08.11, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 17.09.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro



Gans, Kürbis, Pilze & Co. – die Herbstsaison kann beginnen

Die deftige Zeit des Jahres kommt schneller als gedacht. Damit Sie gut vorbereitet sind, zeigen Ihnen unsere Kochprofis, wie Ente, Gans und Herbstgemüse zum Gaumenschmaus werden.

Bei Volker Hintz im Restaurant „Der Löwe“ steht ab Herbst die Gans im Vordergrund – und zwar Des Martins Gans. Der Kochprofi, der vor seiner Selbstständigkeit bei Größen wie Heinz Winkler und Johann Lafer gearbeitet hat, erklärt seinen Kursteilnehmern alles Notwendige zur richtigen Zubereitung einer zarten Gans. Doch was wäre der schöne Vogel ohne köstliches Beiwerk? Und so erläutert Volker Hintz nicht nur, was alles gut zur Martinsgans passt, sondern auch, wie der Hauptgang eingerahmt durch Vor- und

Nachspeise ein außergewöhnliches Menü ergibt, das jedem Gast förmlich die Sprache verschlägt.

Auch in der Genussakademie-Küche flattert der beliebte Vogel ein. Beim Kochkurs **Gans ganz lecker** zeigen unsere Meisterköche zwei unterschiedliche Methoden der Zubereitung. Ob ganz klassisch im Ofen oder nur die Gänsebrüste im Vakuumbeutel gegart: Die unterschiedlichen Arbeitsschritte werden anschaulich erklärt, und natürlich kann man dabei auch selbst Hand anlegen. Wer sich noch

nie an die Herstellung von selbst gemachten Knödeln getraut hat, der bekommt hier gleich drei unterschiedliche Variationen gezeigt, die sicher jeden Geschmack treffen. Dann noch Rotkraut nach Omas Rezept und die passende Sauce dazu – und es darf endlich geschlemmt werden!

Wild auf Wild heißt es auch in diesem Jahr wieder bei **Steffen Ott**. Mit neuem Menü und geschmacklich kreativen Ideen erwartet er Kochinteressierte in der Genussakademie. Gemeinsam kochen

VOLKER HINTZ DES MARTINS GANS

MENÜ:

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Seebarschwüfeln im Speckmantel
Des Martins Gans mit Petersiliengnocchis, Honigmarronen und Ingwerrotkohl
Topfen-Vanillemousse auf Gewürzoranzen mit Schokoladenornamenten

TERMINE:

Di, 18.10.11,
18.00-23.00 Uhr
Di, 01.11.11,
18.00-23.00 Uhr
Di, 15.11.11,
18.00-23.00 Uhr

ORT: Der Löwe,
Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

GANS GANZ LECKER

MENÜ:

Stüppchen von der Pastinake
Gänsebrust im Vakuumbeutel gegart
10 Stunden Gans im Ofen gegart
Dreierlei Knödel (Semmel-, Kartoffel- und gefüllte Knödel) mit Rotkraut und Bratensauce

TERMINE:

Mo, 24.10.11,
18.30-22.30 Uhr
Mo, 07.11.11,
18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.12.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)

STEFFEN OTT WILD AUF WILD

MENÜ:

Rapunzelsalat/Reh-schinken/Kürbiskern-dressing
Wildsupperl mit Grießnocken
Hirschrücken/Bitterschokolade/Rotweinschalotten/Kartoffelstampf
Topfenstrudel/Birnen-ragout

TERMINE:

Di, 11.10.11,
18.30-22.30 Uhr
Mi, 09.11.11,
18.30-22.30 Uhr
So, 18.12.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

DAS ROULADEN- REVIVAL

MENÜ

Klassische Rinderroulade mit Haselnuss-spätzle
Roulade vom Schwein mit Mohnnudeln
Roulade von der Taunusforelle mit Kartoffel-Kräutermulsion
Röllchen vom Landhuhn mit Schwarzwurzel und Winterspinat

TERMINE:

So, 11.09.11,
11.00-15.00 Uhr
Do, 03.11.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

ECKHARDT KEIM HERBSTLICHE GENÜSSE

MENÜ:

Stallkaninchenpâté im Blätterteigmantel, Apfel-Chutney
Champagnerkrautsuppe mit Weintrauben und Rauchforellenklobchen
Geschmortes vom Hirsch auf getrüffelm Rahmwirsing und Nussespätzle
Birnen-Crème-Brûlée-Tarte mit schwarzem Johannisbeersabayon

TERMINE:

Sa, 29.10.11,
12.00-17.30 Uhr
Sa, 12.11.11,
12.00-17.30 Uhr
Sa, 19.10.11,
12.00-17.30 Uhr

ORT: Estragon,
Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

KÜRBIS TRIFFT ENTE

MENÜ:

Kürbissüppchen mit gebratener Entenleber und marinierten Winterfrüchten
Brust und Keule von der Ente mit Ofenkürbis, Kürbispüree und Kürbisnudeln/Kürbisbrot und Gewürzjus
Süßer Kürbis, Kürbis-Eis und Schokoladen-Fondant mit Gewürzoranzen

TERMINE:

Sa, 15.10.11,
18.30-22.30 Uhr
Sa, 05.11.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)

DIE AROMATISCHE WELT DER PILZE

MENÜ:

Essenz vom Steinpilz & Bonbon von der Ente mit Herbstgemüse
Strudel von Pilzen mit geschmorter Roter Bete und Apfelkompott
Ragout von heimischen Pilzen mit Brezelknödel und Walnuss-Kräuterkern
Geschmolzene Griesknödel mit süßen Bröseln und Schokoladeneis

TERMINE:

So, 16.10.11,
18.30-22.30 Uhr
So, 06.11.11,
11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

Fotos: fotolia (Marco Mayer), Villa Kennedy, Dirk Ostermeier

Sie ein „wildes“ Vier-Gänge-Menü: Rapunzelsalat mit Rehschinken, Wildsüßperl mit Grießnocken, Hirschrücken und Topfenstrudel. Steffen Ott gibt Ihnen Tipps zur richtigen Verarbeitung und perfekten Organisation in der Küche, damit Sie das Menü auch problemlos zu Hause nachkochen können.

„An die Rolle, fertig, los!“ heißt es wieder beim Kochkurs **Das Rouladen-Revival**. Lernen Sie neue Rezeptideen für den gerollten Gaumenschmaus kennen. Ob ganz klassisch aus Rindfleisch, Schwein, Huhn oder sogar Fisch – so variationsreich haben Sie das beinahe in Vergessenheit geratene Gericht noch nie erlebt. Alle wichtigen Informationen zum richtigen Anbraten und Schmoren geben Ihnen die Kochprofis der Genussakademie. Und zum Schluss – na klar – folgt der Genuss!

Langjährige Erfahrung, bodenständige Küche und immer frische Ideen – das

beschreibt gut die Küche von **Eckhard Keim**. In seinem Restaurant Estragon hat er wieder etwas Neues ausgetüftelt, und so startet der sympathische Küchenchef auch in diesem Herbst wieder seinen Kochkurs **Herbstliche Genüsse**. Stallkaninchenpâté im Blätterteigmantel, Champagnerkrautsuppe mit Weintrauben und Rauchforellenklößchen, Geschmortes vom Hirsch auf getrüffelem Rahmwirsing und Nusspätzle sowie eine Birnen-Crème-brûlée-Tarte: Ein genussvoller und lehrreicher Nachmittag wartet auf Sie!

Kürbis trifft Ente – so lautet das Motto des neuen Kochkurses in der Genussakademie. Kürbis gibt es in zahlreichen Arten und außergewöhnlichen Formen. Er lässt sich hervorragend weiterverarbeiten: Ob als Püree, Suppe, im Brot oder mit süßer Note – das bodenständige Herbstgemüse wird perfekt vom aromatischen Fleisch der Ente ergänzt. Lassen Sie sich in die

richtige Zubereitung und Verarbeitung beider Komponenten einweisen und seien Sie dabei, wenn sich Kürbis und Ente schließlich auf dem Teller treffen. Machen Sie die Geschmacksprobe und genießen Sie unterschiedliche spannende Kombinationen.

Herbstzeit ist Pilzzeit, und wenn Sie nicht viele Stunden im Wald beim Sammeln verbringen wollen, dann kommen Sie doch einfach in die Genussakademie. Das Team empfängt Sie mit allen wichtigen Informationen zu Einkauf, Verarbeitung und Lagerung der kleinen Waldbewohner. Dann geht es ab an den Herd: Eine Essenz von Steinpilzen, Strudel von Pilzen mit geschmorter Roter Bete und ein Ragout von heimischen Pilzen stehen auf dem Speiseplan. Tauchen Sie für vier Stunden in **die aromatische Welt der Pilze** ein und genießen sie im Anschluss das selbst gekochte Menü.

Süße Dessertkreationen

Unsere zwei Meister der Pâtisserie präsentieren neue Ideen für süße Versuchungen, schokoladige Kreationen und winterliche Desserts.

Als Brasilianerin hat **Mirian Rocha** Schokolade im Blut. Die französische Pâtisserie und Chocolaterie sind ihre Leidenschaft, die sie in jahrelanger Ausbildung bei den besten Pâtissiers in Paris erlernt hat. Immer noch bildet sie sich weiter und fliegt nun im Juli zum Kakaofestival nach Brasilien. Mit frischen Ideen im Gepäck geht es dann an ihren neuen Pâtisserieskurs, in dem sich alles um die Verarbeitung der braunen Kakaomasse dreht. Ob Petit Fours oder Tartes, die mit Schokolade gefüllt werden: Mirian Rocha weiß genau, welche Handgriffe aus der Kakaobohne eine perfekte Mousse oder Creme machen. Lassen Sie sich mitnehmen in **die süße Welt der Schokoladen-Pâtisserie** und freuen Sie sich auf die neusten Geschichten rund um das Thema Schokolade.



Auch **Volker Kallenberg** hat sich der süßen Seite des Lebens verschrieben. Als Chef-pâtissier in der Villa Kennedy kreiert er tagtäglich neue Desserts, die bei den Gästen des Hotels ausgesprochen beliebt sind. Im Herbst öffnet er die Großküche wieder für ein paar Schleckermäuler und erläutert seine neuesten **winterlichen Dessertkreationen**. Dabei greift Volker Kallenberg gern auf klassische Grundrezepte



zurück und veredelt diese mit feinsten saisonalen Zutaten. Zimt-Crème-brûlée, Schokoladenmousse mit Glühwein oder eine weiße Zimt-Panna-cotta: Schritt für Schritt erläutert Ihnen der Pâtissier die richtige Zubereitung, und zum Schluss dürfen Sie die kleinen Kreationen natürlich nach Herzenslust genießen.



MIRIAN ROCHA DIE SÜSSE WELT DER SCHOKOLADEN-PÂTISSERIE

MENÜ:

Petit Fours aus Schokolade
Tarte au Chocolat
Überraschung aus Schokolade

TERMINE:

Mi, 17.08.11, 18.30-22.00 Uhr
Do, 15.09.11, 18.30-22.00 Uhr

ORT: Mirian Rocha Pâtisserie & Chocolaterie, Dreieich

KOSTEN: 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)

VOLKER KALLENBERG WINTERLICHE DESSERTKREATIONEN

MENÜ:

Zimt-Crème-brûlée
Schokoladenmousse mit Glühwein
Weiße Zimt-Panna-Cotta

TERMINE:

So, 04.09.11, 15.00-18.00 Uhr
So, 23.10.11, 15.00-18.00 Uhr

ORT: Villa Kennedy Frankfurt

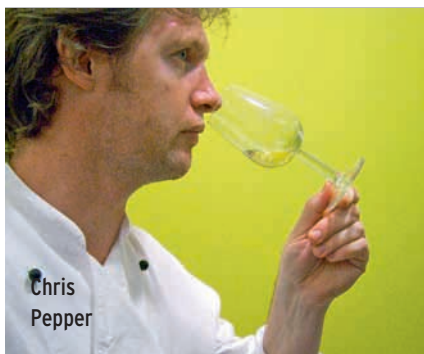
KOSTEN: 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)

Endlich neue Termine

Jetzt aber schnell – die Genussakademie konnte den Top-Köchen noch einige wenige Termine entlocken, damit auch der Spätsommer genüsslich wird.



Seit Jahren verbindet **Chris Pepper** seine zwei Leidenschaften: Schotisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. Im Kochkurs **Aromatisches Doppel – Food & Whisky** übersetzt er gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen



ausgewählter Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern vielmehr zum Whisky. Während sich eine Gruppe auf die erste Vorspeise und den Hauptgang fokussiert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die Gänge fertig sind, darf gegessen und natürlich die korrespondierende Whiskys verkostet werden – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!

Nicht unumstritten, aber bei Feinschmeckern ganz oben auf dem Speiseplan: **Fois gras – Die hohe Kunst**. Doch wie verarbeitet man das edle Produkt

und was kann ich damit kombinieren? All diese Fragen und noch viele mehr beantwortet Ihnen das Genussakademie-Team höchstpersönlich in seinem neuen Kurs. Gemeinsam kreieren Sie ein Fünf-Gänge-Menü, bei dem die benannte Gänsestopfleber immer Hauptakteur ist. Und da Deutschland an fünfter Stelle der Abnehmer steht, bekommen Sie sicherlich beim anschließenden gemeinsamen Dinner auch ein paar Tipps zum Einkauf.

Kennen Sie das auch? Abends nach getaner Arbeit hat man Hunger auf etwas Frisches, selbst Gekochtes. Doch wer möchte sich nach dem anstrengenden Tag noch stundenlang an den Herd stellen? Hier das Geheimrezept: **Fünf schnelle Teller** für jeden Tag in der Woche, die schnell und mit wenig Mitteln zuzube-

CHRIS PEPPER AROMATISCHES DOPPEL – FOOD & WHISKY

MENÜ:

Fenchel-Trauben-Reiskuchen auf Salatbett

Orangen- und Getreidesuppe mit würzigem Zanderfilet

Mit Schafskäse und Seetang gefülltes Beefsteak auf Thymianjus, dazu „Smoky Puree“

Früchte-, Nuss- und Chocolate Crumble mit Sherry-Sahne dazu die Whiskys: Braeval 10 Jahre, Laphroaig Quarter Cask, Old Pulteney 8 Jahre, Stronachie 12 Jahre

TERMINE:

Sa, 10.09.11, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 21.11.11, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 21.01.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro)

FOIS GRAS – DIE HOHE KUNST

MENÜ:

Topinky von der Gänseleber mit Portweinreduktion

Gebackene Gänsestopfleber im Blätterteig mit lauwarmen Spargelsalat

Flan von der Gänsestopfleber mit Trüffelsud und Parmesanschaum

Gebratene Gänsestopfleber mit eingelegten Sauerkirschen und Nussbutterpüree

TERMINE:

Sa, 23.07.11, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 23.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 109 Euro (mit Genuss-Card 99 Euro)

FÜNF SCHNELLE TELLER

MENÜ:

Salat von Steinpilzen, Ruccola und Geflügelleber

Flammkuchlein mit Kirschtomaten, Kapernäpfeln und Serranoschinken

Gebratener Sesam-Lachs mit Erbsenpüree und Meerrettich

Paprika-Poularden-Spießchen mit Fenchelsalat und Minzjoghurt

Seeteufel mit Senfspinat

TERMINE:

Mi, 27.07.11, 18.00-22.30 Uhr
So, 21.08.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

DIE NOTFALL-KÜCHE

MENÜ:

Pappardelle mit lauwarmen Käse, Paprika und Frühlingslauch
Schlemmerfilet mit Mandelpüree, geschmorter Gurke und Tomatensugo
Nutella-Grießknödel mit Apfelkompott

TERMINE:

Do, 28.07.11, 18.30-22.30 Uhr
So, 28.08.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 59 Euro (mit Genuss-Card 49 Euro), Begleitperson 29,50 Euro

DAS GLÄSERNE BUFFET

MENÜ:

Marinierter Lachs auf Spinatsalat
Tomatenmousse mit Parmesanschaum und Basilikum
Confiertter Heilbutt auf Portweinschalotten und Petersilienfritt
Melonensüppchen mit Grießknödel

TERMINE:

So, 14.08.11, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 28.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

DANILO KLINKE FRANKFURTS KLEINE SCHMANKERL

MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot
Capuccino von der Erbse

Gegrillter Lachs mit Grüner Soße
Ebbelwoi-Hinkel auf Kartoffel-Apfelstampf

Frankfurter Pudding mit Apfelweinsabayone

Hessischer Ebbelränger mit Schmandeis

TERMINE:

Sa, 16.07.11, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 22.08.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

ECKHARDT KEIM DER SAUCEN-PROFI

MENÜ:

Selbst gemachte Nüdelchen mit Wachtelbrust und Trüffelsauce

Steinbeifilet mit Basilikumsauce, Bouillabaisse-Sauce, Pfirsich-Lorbeersauce

Variation von Entenbrust und geschmorter Öschenbacke auf Holundersauce, Orangensauce, Portweinsauce

Crème au Caramel

TERMINE:

Sa, 30.07.11, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 27.08.11, 12.00-17.30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

KEIMS KRÄUTERKÜCHE

MENÜ:

Crèmesuppe von Wurzel- und Blatt Petersilie mit Kräuter-Gewürzlachs

Wolfsbarsch mit mediterranen Kräutern gebraten, Sauce von roter Paprika

Lammkeule im Wiesenhau gegart mit eigener Sauce und Kräuterpolenta

Halbgeforesenes von Frankfurter Kräutern

TERMINE:

Sa, 06.08.11, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 10.09.11, 12.00-17.30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)



reiten sind. Manchmal bleiben ein paar Reste vom Vorabend übrig, die Sie ganz einfach am folgenden Tag wieder einsetzen können. Mit ein paar weiteren Tipps sehen Sie schnell, wie leicht es ist, sich einen abwechslungsreichen Menüplan für die Woche zusammenzustellen.

Für die Woche sind sie also gewappnet – doch was passiert, wenn am Wochenende unerwartet lieber Besuch vor der Tür steht? Damit Sie nicht ins Schwitzen geraten, verrät Ihnen das Genussakademie-Team ein einfaches und dennoch vorzügliches Drei-Gänge-Menü, mit dem Sie Ihre Gäste überraschen können. Im Kochkurs **Die Notfallküche** kochen Sie aus vielen Produkten, die man meistens vorrätig hat, sowie einigen frischen Zutaten ein kulinarisches Meisterwerk. So behalten Sie bei jedem Anlass einen kühlen Kopf in der Küche!

Immer noch der absolute Geheimitipp für die nächste Party: das Buffet in kleinen Gläsern. Wie Sie diese mit vielen kulinarischen Kleinigkeiten füllen,

zeigt Ihnen das Genussakademie-Team, das von Vorspeise über Suppe bis Hauptgang und Dessert alles in den Gefäßen unterbringt. Raffiniert und zusätzlich ein optischer Hingucker – **Das gläserne Buffet!**

Der Frankfurter Klassiker! Ob Grüne Soße, Ebbelwoi-Hinkel oder hessische Ebbelränzer: **Danilo Klinker** erläutert in seinem Kurs **Frankfurts kleine Schmankerl** anschaulich, was die Mainmetropole kulinarisch zu bieten hat. Um die ganze Vielfalt der Frankfurter Küche zu erleben, bereiten Sie gemeinsam mit dem Koch aus Leidenschaft sechs Spezialitäten zu, die anschließend als kleine „Tapasvariationen“ auf dem Teller landen. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins: der Genuss der kleinen Schmankerl!

Werden Sie zum **Saucenprofi!** **Eckhardt Keim** verrät Ihnen, wie Sie Schritt für Schritt ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten ziehen. Gemeinsam

mit dem Küchenchef des Restaurants Estragon stellen Sie zu zwei Hauptgerichten jeweils drei verschiedene Saucen her, und das in ganz unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Ob Basilikum-, Pfirsich-Lorbeer- oder Portweinsauce: Nach diesem Kochkurs sind Sie ein Saucenprofi am heimischen Herd.

Und wer lieber in die vielfältige Welt der Kräuter einsteigen möchte, der ist bei **Eckhardt Keim** natürlich ebenfalls richtig. Bei **Keims Kräuterküche** wird Ihnen das umfangreiche Wissen über Würzkraft und Heilwirkung verschiedener Kräuter vermittelt. Der gestandene Koch erläutert anschaulich zahlreiche Details der schmackhaften und gesunden Kräuterküche und kreiert mit Ihnen gemeinsam ein Vier-Gänge-Menü. Die raffinierte Einbindung frischer Kräuter in einzelne Gerichte oder ein ganzes Menü auf Kräuterbasis wird Sie inspirieren, auch in den eigenen vier Wänden mehr natürliche Würze zu gagnen!

Aromen mit Pfiff

Zwei neue Kochkurse: Regionale Küche und harmonische Kreationen.

Die Devise von Küchendirektor **Stefan Hörndler: Regionale Aromen mit Pfiff.** Im Restaurant Brasserie im Hilton Mainz hat er es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur der regionalen Küche wieder Leben einzuhauchen, sondern dafür auch ausschließlich Produkte regionaler Anbieter zu verwenden. So empfängt Sie der charmante Küchenchef mit Sekt und Canapees, um mit einer kurzen Einführung alle Teilnehmer auf den Abend einzustimmen. In drei Gruppen geht es dann an die ver-

schiedenen Gänge: Tatar vom Räucheraal an gelbem Linsensalat, Lammfilet mit Kräutern im Brotteig und Staudensellerie-Vanilleeis mit Heidelbeerkompott. Nach 30 Minuten werden die Kochstationen gewechselt, sodass jeder auch alle Gerichte selbst zubereitet. Nach getaner Arbeit darf ausgiebig geschlemmt werden – natürlich mit korrespondierenden Weinen der Region!

Dass **Thomas Fahr**, Küchenchef im Frankfurt Marriott Hotel, die richtige Harmonie von Zutaten zu einem außergewöhnlichen Menü beherrscht, hat er in seinem Kochkurs Menu d'amour bereits bewiesen. Jetzt hat er sich etwas Neues ausgedacht: **Immer in Harmonie.** Der gestandene Koch zeigt Ihnen, wie Sie aus Krustentieren, Trüffeln, Filet vom Parmaschwein, Morcheln, Sahne und Butter ein Vier-Gänge-Menü zubereiten. Wo kaufe ich welche Produkte? Was bereite ich wie zu? Immer im Blick: die einzelnen Komponenten, abgestimmt auf das kulinarische Gesamtergebnis!



Stefan Hörndler

STEFAN HÖRNDLER

REGIONALE AROMEN MIT PFIFF

MENÜ:

Tatar vom Räucheraal an gelbem Linsensalat, Panna cotta von Frankfurter Kräutern, Salatsträußchen
Lammfilet mit Kräutern im Brotteig, Bohnen-Kirschtomatenragout, Grumbeerenmousse
Staudensellerie-Vanilleeis, Heidelbeerkompott, Kleiner Rührkuchen

TERMINE:

Di, 16.08.11 18:00-22:00 Uhr
Di, 20.09.11 18:00-22:00 Uhr

ORT:

Hilton Mainz

KOSTEN: 69 Euro
(mit Genuss-Card 59 Euro)



THOMAS FAHR

IMMER IN HARMONIE

MENÜ:

Gebratene Riesengarnelen auf braisiertem Radiccio
Pochiertes Wachtel auf Edelpilzragout
Filet vom Parmaschwein in Pancetta, Tomaten-Zucchini-Fondue, Softpolenta
Panna cotta mit frischem Himbeercompote

TERMINE:

Do, 25.08.11, 19:00-22:30 Uhr
Do, 29.09.11, 19:00-22:30 Uhr
Do, 24.11.11, 19:00-22:30 Uhr

ORT:

Marriott Hotel Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

GENUSSAKADEMI- SCHES GEDÖNS



Die Programmdirektorin der Genussakademie **Maria Greiner** ist immer auf der Suche nach dem perfekten Genuss: Ob Kochkurse mit Sterne- und Spitzenköchen, Tastings oder Genussreisen – die Genussakademie Frankfurt steht für ausgezeichnete kulinarische Erlebnisse.

Ist Genuss unendlich?

„Das frage ich mich häufig, wenn wir über neue Kursthemen sprechen und jedes Mal selbst überrascht sind, wie viel Interessantes es noch zu entdecken gibt. Begeistert ist man besonders, wenn man dabei auf jene Menschen stößt, die hinter einem Konzept, einem Betrieb, einer Idee stecken. Bei der Planung unserer neuen Genussreise (siehe Seite 52) haben wir drei außergewöhnliche Menschen kennen gelernt: den ersten Landwirt, der seine Kühe gegen tropische Garnelen eingetauscht hat, einen Starkoch, der freiwillig seinen Stern abgetreten hat und eine Tierärztin, die nach Italien gereist ist, um Büffel für ihre eigene Zucht in Deutschland zu kaufen. Aber auch in und um Frankfurt gibt es Genussmenschen mit interessanten Geschichten. Darunter Andreas von Rosen, der sich nach vielen Jahren im Finanzsektor und der Unternehmensberatung heute als Geschäftsführer des Weinguts Friedrich Altenkirch in Lorch um weit mehr als nur um die Finanzen kümmert. Bei einer privaten Weinkellerführung und einem guten Essen im Gutsausschank verriet er uns, dass er gerade in Amerika seine Weine vorgestellt hat und dass in Deutschland sogar eines seiner Produkte zum offiziellen Wein für die Frauenfußballweltmeisterschaft nominiert wurde.“

Auch die Events im Frühjahr haben uns wieder begeistert. Ganz eifrig zogen 35 GenussCard-Inhaber über den Spargelacker in Jüdesheim, um der weißen Stange auf die Spur zu kommen und anschließend in der Villa Kennedy stolz von erbeuteten Schätzen zu berichten. Aber auch das Team der Genussakademie wurde gefordert: Zehn Tage Fressgass-Fest und hunderte gebruzzelte Burger haben ihre Spuren bei den fleißigen Köchen, Servicekräften und Hilfen hinterlassen, die täglich ihren Mann oder ihre Frau gestanden haben. Oh ja, Genuss kann manchmal auch anstrengend sein...

Und wer glaubt, dass die Genussakademie nach Erscheinen des neuen Heftes eine kleine Verschnaufpause macht, der irrt. Vielleicht gibt es ja bald eine Genussreise mit Thomas Haus nach Südfrankreich oder ein Espresso-Kurs rund um die aromatische Bohne. Denn eins ist sicher: So lange es die Genussakademie gibt, endet der Genuss definitiv nicht!

Ihre Maria Greiner

So war's beim Spargel-Festival

Am Sonntag den 15. Mai war es endlich soweit: Die Genussakademie Frankfurt lud gemeinsam mit der Villa Kennedy zum Spargel-Festival. Punkt 9 Uhr trafen sich Groß und Klein bei Spargelbauer Dan Fischer in Jüdesheim auf dem Acker, um gemeinsam eine Menge über die köstlichen Stangen zu erfahren und dann selbst zur Tat zu schreiten. Bewaffnet mit Körbchen und Werkzeug ging es ans Spargelstechen. Nach getaner Arbeit kommt das Vergnügen und so war das nächste Ziel die Villa Kennedy in Frankfurt. Mit sprudelnden Erfrischungen und ersten Kleinigkeiten rund um den König des Gemüses sowie einer Kochdemonstration wurden die Gäste auf die Genüsse der zwei Kochprofis Dario Cammarata und Christian Senff eingestimmt. Für die Kleinen stand ein wahres Spielparadies zur Verfügung: Während sich die einen am Spargelschälen versuchten, wurden die anderen geschminkt. An zwei langen, schön eingedeckten Tafeln in den Arkadengängen des Hotels durfte dann Platz genommen und geschlemmt werden. Ob ganz klassisch mit Sauce Hollandaise, in Kombination mit offenen Ravioli oder als Suppe mit Bärlauch-Espuma – der Spargel stand ganz im Mittelpunkt. Ein perfekter Sonntag!



Stimmen der Gäste

zu 3. Genusscard-Event: Genuss-akademie meets Zwilling

„Tolle Idee, Danke nochmals für die Einladung“

„Der 3. Genusscard-Event war super! Das Angebot bei Zwilling war klasse und die Preise für die Genusscardinhaber sehr fair. Alles war toll organisiert, das Essen war sehr lecker und auch die Getränke ließen keine Wünsche offen. Danke für den schönen Abend, ich komme gern wieder!!!“

zu Pizza traditionale mit dem Team Lorenzo

„Das Team der Pizzeria Lorenzo war einfach klasse. Unheimlich gastfreundlich, spendabel, ging auf alle Sonderwünsche ein, erklärte alles gut, verriet eine Menge Tipps und Tricks, ließ alle Teilnehmer aktiv teilhaben und verschenkte sogar noch eine Schürze zur Erinnerung. Hat alles super geklappt und viel Spaß gemacht. Absolut empfehlenswert!“

zu Die süße Welt der französischen Patisserie mit Mirian Rocha

„Es war ein unglaublich schönes Erlebnis!!! Ich werde weitere Kurse mit Frau Rocha besuchen. Sie hat durch Ihr freundliches und kompetentes Wesen allen Teilnehmern Lust auf mehr gemacht. Ich habe den Kurs schon vielen Bekannten und Freunden weiterempfohlen.“

zu Reise rund ums Mittelmeer mit Christian Körner

„Sehr schöner Kurs, sehr netter Dozent, super Atmosphäre. Weiter so!“

Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

Lenau, die freundliche Weinhandlung an der Eschersheimer, nahe Dornbusch bietet eine sorgfältige Auswahl von Wein, Schaumwein und Spirituosen.

Info zu Weinproben unter www.lenau-wein.de.
Lieferservice im Stadtteil. Contact us for English language wine tastings!

Lenau (Weinhandlung), Eschersheimer Landstr. 312, 60320 Frankfurt, Tel. 069 40155951, Fax 069 401 559 53, mail to: info@lenau-wein.de, www.lenau-wein.de, www.lenau-wine.com



FRANKREICH AM MAIN!

Ob Tarte, Beignet, Brioche oder Croissant – im gemütlichen Brasserie-Ambiente bietet das La Maison du Pain seinen Gästen typisch französische Spezialitäten und ein echtes Stück frankophiler Lebensart.

La Maison du Pain, 3 x in Frankfurt, Oederweg 30, Schweizer Straße 63, Bockenheimer Landstraße 66, Mo-Fr 7-21, Sa, So & Feiertag: 8-20 Uhr, www.lamaisondupain.de



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

Unsere Fisch- und Feinkosttheke bietet ein vielfältiges Sortiment an frischen Fischen, Meeresfrüchten und Delikatessen – von Austern bis Zander – alles in einem hohen Maß an Frische und Qualität!

Fisch Franke, Domstraße 9-11, 60311 Ffm, Tel. 069 29 62 61, Mo-Fr 9-20 & Sa 9-17 Uhr, www.fischfranke.de



UNSER ESPRESSO LÄSST SIE VOM SÜDEN TRÄUMEN.

Genießen Sie den Sommer mit einer guten Tasse Kaffee aus der Traditionsrösterei Hermann Wissmüller seit 1948 in Frankfurt. Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Kaffee- und Espressoangebot Ihren Kaffee. Unser Angebot reicht vom säurearmen Guatemala, über den würzigen Äthiopischen Mokka aus Sidamo bis hin zu unseren geschmackvollen Espresso.

Hermann Wissmüller GmbH & Co. KG, Kaffeerösterei, Leipziger Straße 39, 60487 Frankfurt am Main, Tel. 069 771881, Fax 069 773140, info@wissmueller-kaffee.de



SCHLEMMER-CARRÉE

Das Frankfurter Schlemmer-Carrée in der Kleinmarkthalle hat sich zum Mekka für Feinschmecker und Kochbegeisterte entwickelt. Hier bleibt kein Wunsch zum Thema Wild und Geflügel offen.

Genießen Sie auch die selbst zubereiteten Delikatessen aus unserer offenen Küche.

Schlemmercarrée, Kleinmarkthalle Ffm, Tel. 069 20385, Mo-Fr 8-18, Sa 8-16 Uhr / Neu Isenburg, Wernher-von-Braun Straße 1, www.schlemmer-carree.de, www.wildgrosshandel.de



IHR SCHOKOLADIGER ONLINE-SHOP

Ob privat oder geschäftlich – Cacaomundo Produkte sind immer eine hervorragende „süße“ Ergänzung zu einem kulinarischen Erlebnis! Tulpen als Dessertschale, Pralinen zum Kaffee oder passend zum Digestif, Trüffel als Geschenk oder personalisierte Tafelchen als süßer Gruß ... Mit den hochwertigen und außergewöhnlichen (Werbe-) Produkten von Cacaomundo bleiben Sie garantiert in bester Erinnerung!

Agapi Tiffert, 61350 Bad Homburg, Tel. 0172 6633286, kontakt@cacao-laden.de, www.cacao-laden.de



SENGALERIE

Besuchen Sie die *Senfsation* in der Schweizer Straße 18. Entdecken Sie ein außergewöhnliches und exzellentes Sortiment, bestehend aus über 100 Senfsorten & vielem mehr.

Unsere Spezialitäten: Frankfurter Apfelwein Senf, Sachsenhäuser Biersenf, 7 Kräuter Senf - Frankfurter Grüne Soße Senf und Main Feigensenf. Eine Auswahl an Geschenkverpackungen erwartet Sie.

Mit Probierstation in der Schweizer Str. 18, 60594 Ffm., Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel. 069 36604435, www.frankfurter-senfgalerie.de



EMILIA

Was Emilia von ihren Reisen mitgebracht hat, finden Sie bei uns. Ausgesuchtes für die Sinne aus der Vielfalt der Regionen Italiens und weiteren mediterranen Ländern. Wir laden Sie ein, den guten Geschmack zu entdecken, mit Freunden oder der Familie zu teilen oder ganz allein einen Moment des Glücks im Genuss zu finden.

Emilia im Main-Taunus-Zentrum, 65843 Sulzbach, Tel. 069 36400677, Mo-Mi 9.30-20, Do-Sa 9.30-22 Uhr, www.emilia.de



WWW.GUTSWEINE.COM

ZWEIMAL WEINGENUSS IN FFM

Experten empfehlen: Pigott (FAS): „Meine wichtigste Weinhändler-Entdeckung des letzten Jahres.“ – Frankfurt kauft ein: Hier hat man neben einem tollen Sortiment an europäischen Weinen ein sicheres Händchen für kommende Stars am Weinhimmel.“

K&M Gutsweine-Bockenheim, Hamburger Allee 37, Tel. 7171 34 30, Mo-Fr 11-19; Sa 10-16 Uhr; K&M Gutsweine-Nordend, Glückstr. 20/Ecke Glauburgstr., Tel. 590 24 950, Mo-Fr 13-19; Sa 10-16 Uhr



Mit allen Sinnen genießen

Abseits des Alltagslärms in idyllischer Naturlage lädt das Hardtwald-Hotel in Bad Homburg zu erholsamen Tagen mit kulinarischen Höhepunkten ein.

Text: Katja Kupfer

Vor rund zwei Jahrhunderten wanderte der Dichter Friedrich Hölderlin die 22 Kilometer von Bad Homburg nach Frankfurt, um dort seine Geliebte, die Bankiersfrau Susette Gontard, zu treffen. Heute ist die Kreisstadt des Hochtaunuskreises Bad Homburg durch S- und U-Bahn sowie ein dichtes Straßennetz bestens an die Mainmetropole angebunden. So nah und doch so fern. Die noble Kurstadt wird von nicht wenigen Menschen als Enklave gesehen. Schließlich muss man es sich erst einmal leisten können, im mondänen Bad Homburg mit seinen prächtigen Häusern, der charmanten Altstadt, mit dem Charme der vergangenen Zeiten rund um den Kurpark, der Natur und vielen Sehenswürdigkeiten zu wohnen. „Cham-

pagnerluft und Tradition“, lautet denn auch das Motto der Stadt, die ergänzt durch saubere Taunusluft und ausgedehnte Naherholungsgebiete rund um den Taunus lockt.

In den Hardtwald, ein Waldgebiet, das sich an Bad Homburgs nobelste Wohngegend anschließt, lockt ein besonderes Hotel. Im Naherholungsgebiet des Schutzwaldes und dennoch nur 1500 Meter vom Zentrum Bad Homburgs entfernt, lädt das Hotel Hardtwald ein, sich in gediegen-entspannter Atmosphäre zu erholen. Dank großer Terrasse, schönem Garten und den gemütlichen Gasträumen war das Haus auch schon vor mehr als 100 Jahren ein beliebtes Ausflugsziel. Die idyllische Lage und das ruhige Umfeld spiegeln sich auch heute in allen



Schäume sind hier Träume

Räumen des Hotels wider. „Nicht nur übernachten, sondern mit allen Sinnen wohlfühlen und das Leben genießen“, ist ein Leitgedanke des Hotels, dessen Zimmer unter dem Motto FreiRäume von der Innenarchitektin Nicole Schalin entworfen wurden: In mediterranen Farben gehalten, durch gezielten Einsatz von Lichteffekten, ausgestattet mit Möbeln in reduzierten Formen und mit natürlichen Materialien wie Holz, Stein und Wolle sorgen sie für absolute Wohlfühlatmosphäre. Auch für Tagungen und Feiern stehen verschiedene Räume in unterschiedlichen Größen zur Verfügung. Nicht zuletzt Bad



Ein Garten für alle Sinne

Homburgs großer Freizeitwert macht einen Kurzurlaub im Hardtwald zu einem Erlebnis: Ob Wellness im Day Spa des mondänen Kaiser-Wilhelm-Bads oder der Taunus-Tier me, die Besichtigung von Sehenswürdigkeiten wie beispielsweise des Landgrafenschlosses, ein Spaziergang durch den Kurpark oder Ausflüge zum rekonstruierten Römerkastell Saalburg, zum Freilichtmuseum Hessenpark in Neu-Anspach oder in den Opelzoo.

Weil es im Hardtwald-Hotel heißt: „mit allen Sinnen genießen“, ist Schellers Restaurant einer der Höhepunkte. Seit Chefkoch Christoph Hesse das Regiment in der Küche übernahm, avancierte es innerhalb kurzer Zeit zu einer der führenden Gourmetadressen im Rhein-Main-Gebiet. Das Restaurant, ein großzügig verglaster Pavillon, der sich an das Fachwerk des Hotels



Jakobsmuschel in Bestform

anlehnt, führt die Einrichtungsphilosophie des Hotels fort: Die Wände sind in warmes Apricot getaucht, eine Terrakotta-Lehmwand, Goldspiegel und die liebevolle Dekoration unterstreichen das gleichzeitig exklusive, aber auch naturverbundene Ambiente des Restaurants. Durch große Fenster blickt der Gast auf den idyllischen Hardtwald. Naturverbundenheit steht auch bei der saisonal ausgerichteten Speisekarte im Vordergrund. Der Küchenstil, klassisch französisch geprägt aber modern inspiriert, ist gradlinig und produktbezogen ohne Effekthascherei. Nach seiner Ausbildung bei Elmar Simon (Restaurant Balthasar in Paderborn) kochte der 28-jährige Christoph Hesse zwei Jahre im Frankfurter Tigerpalast unter Martin Göschel. Anschließend machte er für ein halbes Jahr Station bei Mayer Catering, ebenfalls in Frankfurt. Seit kurzem ist Christoph Hesse Chef de Cuisine im Schellers Restaurant im Hotel Hardtwald.

Heute zaubern Hesse und sein Team Gerichte wie Rotbarbe in Kalbskopf-Vinaigrette und Wildkräuter, Maibock mit Röstzwiebeln und Kirsche, Blätterteig mit Himbeere und Pistazie oder Jakobsmuschel mit Gemüse-Cassoulet. Im Angebot des Restaurants sind drei ständig wechselnde Gourmetmenüs, darunter auch ein vegetarisches, außerdem werden junge Feinschmecker mit Gerichten aus einer eigenen kleinen Karte verwöhnt. Abgerundet wird das kulinarische Programm durch das Bistro, das die konsequente Linie auf etwas rustikalere Art fortführt und eine ausgesuchte Karte mit moderaten Preisen bietet. „Für mich steht immer das Produkt im Vordergrund, das Drumherum ist eher nebensächlich. Ich koche gern einfach, das jedoch auf höchstem Niveau“, sagt Chef de Cuisine Christoph Hesse. Dass ihm das mit Hilfe der versierten Restaurantleiterin Stefanie Wilhelm gelingt, ist ohne Zweifel. Ob ein Abend im Gourmetrestaurant oder einige erholsame Tage im Hardtwald-Hotel: Exklusiver Genuss ist hier garantiert!

Hardtwald Hotel und Schellers Restaurant
 Philosophenweg 31
 61350 Bad Homburg
 Tel. 06172 9880
www.hardtwald-hotel.de
www.schellers-restaurant.com

DER GEMÜSE-WOLFF

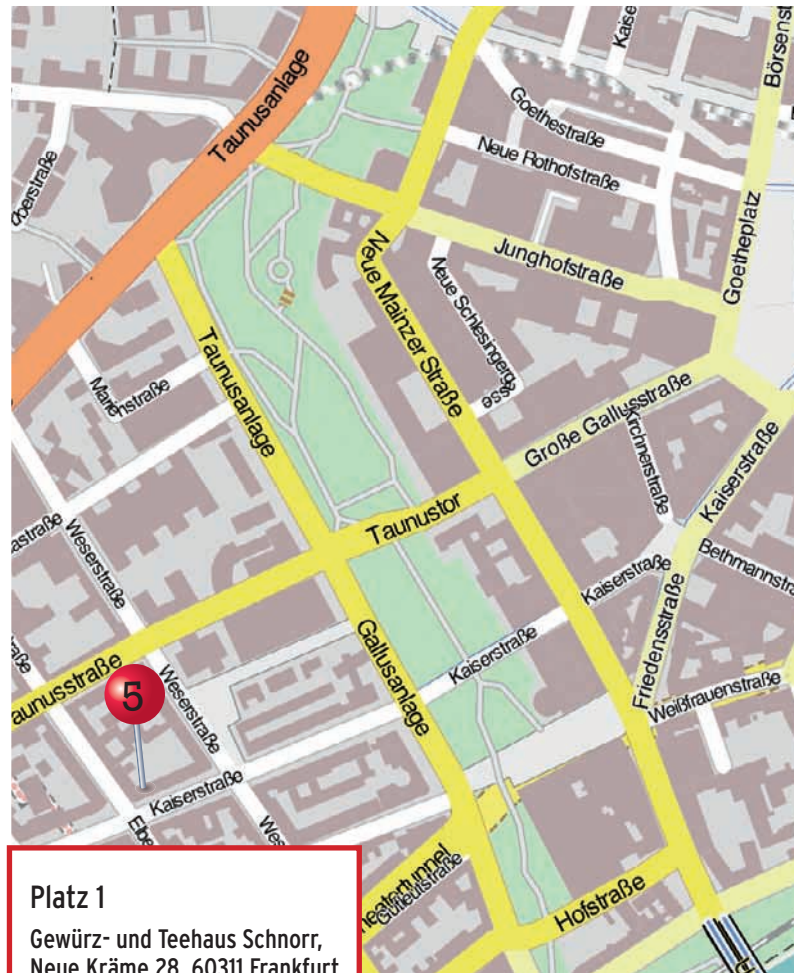


Thomas Wolff ist Geschäftsführer der Querbeet Biofrischvermarktung GmbH und sowohl engagierter Botschafter der biologischen Landwirtschaft als auch Marathonläufer und Teamleiter der „Biorunner“.

„Zwei Schale Erdbeere nur eine Euro!“

Wir befinden uns mitten in der Erdbeersaison und können endlich so richtig in den prallen und wohlgeformten Früchten schwelgen. Jetzt gilt es, die heimischen Gaben dieser tollen Jahreszeit zu nutzen und keinen Gedanken mehr an die rötlichen Importfrüchte zu verschwenden, deren Hauptmerkmal nicht etwa ihr Geschmack, sondern Transportstabilität ist. Da kann man eigentlich gleich auf einem Radiergummi kauen. Zugegeben, die Optik stimmt. Das ist auch kein Wunder, denn die Erdbeere ist ihrem botanischen Ursprung nach eine Scheinfrucht, eine sogenannte Sammelnussfrucht. Das, was wir als Erdbeerfrucht bezeichnen, ist die fleischig verdickte Blütenachse. Auf dieser sitzen außen, meist ein wenig gesenkt und mehr oder weniger zahlreich, die eigentlichen Früchte beziehungsweise Samen als winzige Nüsschen. Der kleine botanische Hinweis erklärt vielleicht, warum wir uns von dieser Schein- und Sammelfrucht regelrecht blenden lassen und in der Konsequenz auch offensichtlich minderwertige Qualität akzeptieren. Wie sonst ist es zu erklären, dass schon bei den ersten Sonnenstrahlen im März ein regelrechter Hype auf Erdbeeren losgeht? Wer weiß schon, dass die Erdbeere mehr als drei Tage Sonne zum Wachstum benötigt? Klar sind Klima und Lichtintensität in Südeuropa im Frühjahr verglichen mit dem Rhein-Main-Gebiet eine ganz andere. Doch das Warten lohnt sich, denn es geht um Geschmack genauso wie um die Schonung unserer Umwelt. Und es geht um die Menschen. Es ist inkonsequent, einerseits schon im März und April zu jedem Preis Erdbeeren aus Spanien zu kaufen und andererseits zur hiesigen Saison Billigangebote zu erwarten. Die heimischen Produzenten leiden unter dem Preisdruck: Wer macht sich schon groß Gedanken, ob die Pflücker in den Erzeugerländern ordentlich bezahlt werden? Die Trockenlegung ganzer Landstriche wegen der intensiven Wassernutzung ist ein weiteres Thema. Regionalität ist wieder „in“ und die Kunden wollen aromatische Früchte, optimal in Bioqualität. Machbar ist das schon, nur nicht zu Niedrigpreisen, die weder dem Anbau noch den sozialen Standards der Pflücker und Anbauer gerecht werden. Von nachhaltigem Einkaufsverhalten, das sich an der Saison orientiert, profitieren alle. So funktioniert aktiver Umweltschutz über den Gaumen!

Ihr Thomas Wolff



Platz 1

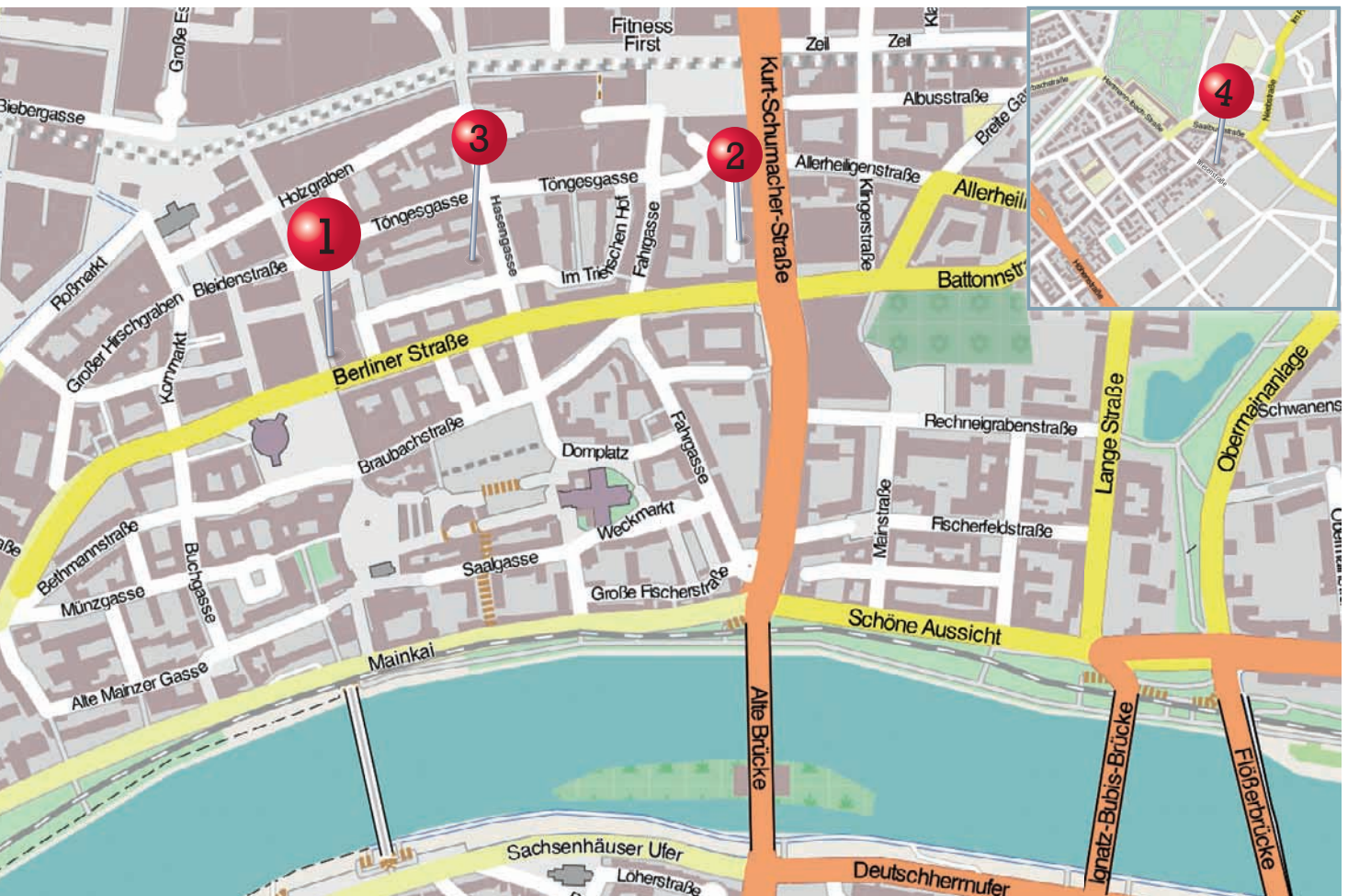
Gewürz- und Teehaus Schnorr,
Neue Kräme 28, 60311 Frankfurt,
Tel. 284717, www.teeshop.de,
Mo-Sa 9.30-18 Uhr

Hier setzt man in Sachen Gewürze hauptsächlich auf eigene Mischungen. Natürlich gibt es auch „normale“ Gewürze, doch lässt man sich vom zuvorkommenden Personal durch die Welt der Aromen moderieren, findet man nicht nur schnell die passende Zusammenstellung für den individuellen Geschmack, sondern auch noch spannende Ideen für zehn weitere Gerichte. Favorit der Redaktion: Melange Rouge, die ideale Pfeffermischung für eine sommerliche Grillsession auf höchstem Niveau. Eine Vielzahl kreativer Reis- und Couscousmischungen, direkt importierte Barbecuesaucen, Chutneys, Senf und natürlich ein legendäres Teesortiment machen Schnorr zum Wunderland für Gourmets.

Platz 2

Gewürz- und Teehaus Alsbach,
An der Staufenmauer 11,
60311 Frankfurt, Tel. 283312,
www.alsbachgewuerze.de,
Mo-Di/Do-Fr 9.30-18 Uhr,
Mi 9.30-14, Sa 9.30-16 Uhr

Das etwas versteckt neben der Konstablerwache liegende Geschäft bietet auf engstem Raum Gewürze aus aller Welt mit Schwerpunkt Asien und Afrika. Spannend sind sonst nur selten angebotene Mischungen wie das indische Vandouvan oder ein besonderes Gewürz für Schafskäse aus eigener Herstellung. Freunde mexikanischer Chilis finden hier heiße Ware. Gutes Sortiment an fernöstlichen Saucen und Zutaten, sehr großes Teesortiment, außerdem Balsamico, Senf, Chutneys, Steaksaucen, englische Marmelade – und schönes Teegeschirr!



Die fünf besten Gewürzläden

Viele spannende Gerichte aus aller Welt bekommen nur durch die Verwendung authentischer Gewürze den perfekten Feinschliff. Wie schön, dass es diese fünf Händler gibt, die mit Leidenschaft und Kompetenz für guten Geschmack stehen – von soft bis very hot!

Platz 3

Franck Tee und Gewürze, Kleinmarkthalle
Stand 100A, Hasengasse 7, 60311 Frankfurt,
Tel. 294134, Mo-Fr 8-18, Sa 8-16 Uhr

Kleiner Stand ganz groß: Neben ungefähr 250 verschiedenen Gewürzen und Mischungen, darunter auch Raritäten wie beispielsweise Piment d'Espelette oder echte Tahitivanilleschoten, umfasst das Sortiment getrocknete Steinpilze, Senf, Marmelade, edle Essig- und Ölsorten sowie Salz aus aller Herren Länder. Das große Angebot an frischen Kräutern (sogar Waldmeister, echte Nanaminze und Bärlauch) in hervorragender Qualität setzt dem Ganzen die kulinarische Krone auf.

Platz 4

Epicerie, Wiesenstr. 11, 60385 Frankfurt,
Tel. 456280, www.epicerie-frankfurt.de,
Mo-Fr 10-19, Sa 9-15.30 Uhr

Der kleine, charmante Laden im Herzen von Bornheim hat nicht nur eine breite Palette an Gewürzen und kreativen Mischungen aus aller Welt, sondern auch zahlreiche Teesorten, Honig in mannigfaltigen Geschmacksrichtungen und viele Kräuter zu bieten. Hier gibt es sehr gute Beratung und genussfreundliche Preise, und außerdem bekommt man ein breites Sortiment an selbstgemischten Heilkräutertees.

Platz 5

Jaffna-Basar, Kaiserstraße 64, Shop 22
(Kaiserpassage), 60329 Frankfurt,
Tel. 25626353, Mo-Sa 9.30-20 Uhr

In der schummrigen Passage versteckt sich ein wahres Paradies für Freunde der indischen und zentralasiatischen Küche. Neben frischen Zutaten wie Chilis oder Okraschoten bekommt man hier sogar Currymischungen zum Schroten im heimischen Mörser sowie alles, was man für die authentische indische Küche braucht – Gewürze! Interessantes Angebot an unterschiedlichen Reissorten und frischem Gemüse an Fernost.

Neues aus der mediterranen Küche

Es gibt südländische Neuigkeiten in der Mainmetropole: Die fleißigen Pizzabäcker vom Lorenzo sind wieder dabei, Dario Cammarata empfängt Sie mit sizilianischen Herbstkreationen und Daniel Deglow ist zurück in Frankfurt!

Endlich neue Termine: **Pizza tradizionale!** Authentisch und nach neapolitanischer Art serviert das Team der **Pizzeria Lorenzo** in Bad Vilbel den runden italienischen Dauerbrenner. In diesem Kurs wird exklusiv das Geheimnis einer perfekten Steinofenpizza gelüftet und von den Pizzaioli (so werden liebevoll die Pizzabäcker genannt) anschaulich erklärt, was bei der Zubereitung des Pizzateiges und natürlich bei Sauce und Belag alles zu beachten ist. Und das in zwei Durchgängen, denn einmal wird die Pizza traditionell im Steinofen gebacken und anschließend gibt es die begehrten Tipps für die richtige Zubereitung im heimischen Ofen. Auch die Herstellung von Pizzabrot und Foccachia kommt nicht zu kurz, bevor es dann endlich ans Probieren geht und der Tag bei Dolci und Caffè ausklingt.

Die sizilianische Küche zählt zu den ältesten und vielseitigsten Regionalküchen Italiens, und wer könnte da besser aus dem Nähkästchen plaudern als **Dario Cammarata**. Der in Palermo geborene Küchenchef der Villa Kennedy bringt den **sizilianischen Herbst** nach Frankfurt. Ob Ravioli Carbonara di Sicilia, Wolfsbarsch mit Weiße-Bohnen-Mousseline und Mangold oder zum süßen Finale Cannolo 2011 – der charmante Chef de Cuisine lässt Sie in seine Küche blicken, erklärt Ihnen Schritt für Schritt die genaue Zubereitung des authentischen Drei-Gänge-Menüs, und im Anschluss entscheiden Sie selbst, wie genussvoll der sizilianische Herbst schmeckt!

Frankfurt hat ihn wieder: **Daniel Deglow**, Sous Chef im Marriott Hotel, ist nach fast einjährigem Ausflug ins Courtyard Marriott Wien wieder zurück in der Mainmetropole. Und so ist unsere Freude umso größer, dass er gleich wieder seinen Platz im Kursprogramm der Genussakademie einnimmt. Mit seinem Kochkurs **Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien** bringt der engagierte Kochprofi zwei spannende Küchenstile zusammen. Einflüsse aus der klassischen südfranzösischen Küche treffen hier auf die mediterrane Frische der spanischen



Daniel Deglow

Moderne. Fischsuppe mit echtem Safran, Kalbsfilet mit Lavendelaromen oder Ziegen-Käsekuchen im Glas – Daniel Deglow weckt das Fernweh!

TEAM DER PIZZERIA LORENZO PIZZA TRADIZIONALE



MENÜ:

Echte neapolitanische Steinofenpizza sowie Pizzaherstellung für „Zuhause“
Foccachia
Pizzabrot

inkl. Pizzaioli-Schürze, Booklet mit Rezept und Einkauf-Tipps

TERMINE:

So, 07.08.11, 13.30-17.00 Uhr
So, 09.10.11, 13.30-17.00 Uhr

ORT: Lorenzo, Bad Vilbel

KOSTEN: 59 Euro (mit Genuss-Card 49 Euro)



DARIO CAMMARATA SIZILIANISCHER HERBST



MENÜ:

Ravioli Carbonara die Sicilia
Wolfsbarsch mit weiße Bohnen-Mousseline und Mangold
Cannolo 2011

TERMINE:

So, 11.09.11, 17.00-22.30 Uhr
So, 06.11.11, 17.00-22.30 Uhr

ORT: Villa Kennedy Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro), Begleitperson 44,50 Euro



DANIEL DEGLOW IM GRENZGEBIET DER PYRENÄEN – SÜDFRANK- REICH MEETS SPANIEN



MENÜ:

Sautierte Paprika und Zucchini mit frischem Manchego
Fischsuppe mit echtem Safran, Fenchel und gebratener Chorizo
Kalbsfilet mit Lavendelaromen und gebratenen Jakobsmuscheln
Ziegen-Käsekuchen im Glas, lauwarm serviert mit geister Aprikosensauce

TERMINE:

Fr, 05.08.11, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 16.09.11, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.10.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Marriott Hotel, Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

Südländische Kostbarkeiten

Italien, Südfrankreich, Türkei oder einmal rund ums Mittelmeer.

Mit Leichtigkeit überschreitet **Steffen Ott** Ländergrenzen. **Tirol hoch zwei**, die Verbindung von deftigen Gerichten der Bergwelt mit mediterranen Einflüssen, macht diesen österreichisch-italienischen Kochkurs so besonders. Traditionelle Erdäpfelnocken mit Tomate und Salbei, Kalbsrücken mit Pesto oder Topfen-Omelette mit in Trester marinierten Beeren – hier trifft deftige, würzige Küche auf eine mediterrane Brise!

Maria Lauda, mit Leib und Seele Küchenchefin des Gambero Rosso, vermittelt ihren Kursteilnehmern die besonders feine Art, italienisch zu kochen – eben **La Cucina Italiana**. Zu Beginn geht es ans Meer: Gebratener Octopus steht auf dem Speiseplan. Ein klassisches Risotto in eigener Interpretation von warm und kalt, gefolgt von Rinderfilet mit Lauchkruste, bringt Ihnen anschließend die Vielfalt der Landesküche näher.

Bei der zweiten Frau am Herd, **Esther Passerini**, dreht sich alles rund um das Thema Pasta. Die italienische Vollblutköchin erklärt, wie Pasta in Italien wirk-

lich zubereitet wird. Vom richtigen Teig für die Lasagne bis zu wertvollen Tipps für perfekte Ravioli: Die Herrscherin über den Nudelteig steht Ihnen bei **Pasta alla Mamma** mit Rat und Tat zur Seite.

Türkei oder Südfrankreich?

Zwei Kochstile, die unterschiedlicher nicht sein könnten und doch eines gemeinsam haben: Sie sind besonders schmackhaft! Während die südfranzösische Küche den meisten bekannt ist, steht die türkische auf der Beliebtheits-Skala noch etwas hintenan. Doch das hat ein Mann in Frankfurt bereits geändert: **Suat Bahceci**. Beim Kochkurs **Türkischer Genuss mit Nuss** kochen alle aktiv mit, erlernen spielend leicht den Umgang mit Gewürzen und den authentisch türkischen Kochstil.

Wer lieber noch mehr über **Die feine südfranzösische Fischküche** erfahren möchte, der ist in der Genussakademie genau richtig. Frische Zutaten der Region, allerlei Meeresfrüchte, saisonale Kräuter und Olivenöl – das sind die wichtigsten Ingredienzien.

Klassische französische Gerichte wie eine Bouillabaisse, gepaart mit kleinen kreativen Ideen, machen diesen Kochkurs zu einem rundum erlebnisreichen Abend!

Reise durch die mediterrane Küche

Nicht nur die Zutaten, sondern auch die Garmethoden machen die mediterrane Küche zu etwas ganz Besonderem. Diesem Thema widmet sich **Steffen Ott** bei seinem Kochkurs **Mediterrane Schmorküche**. Gemeinsam gehen Sie ans Schmoren oder Braisieren, eine Kombination aus Braten, Kochen und Dünsten. Steffen Ott hat diese traditionelle Garmethode für Sie neu interpretiert und präsentiert eine leichte und mediterran inspirierte Schmorküche.

Eckhardt Keim, Küchenchef des Restaurant Estragon, lädt Sie ein, in seinem Kochkurs **Mare Mediterraneo** kulinarisch an südliche Gestade zu reisen. Erlernen Sie in seinem Seminar die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeersfisch und Meeresfrüchten, kombiniert mit aromatischen Saucen, frischen Kräutern und Gewürzen.

STEFFEN OTT TIROL HOCH ZWEI



MENÜ:

Erdäpfelnocken mit Tomate, Salbei und Tiroler Speck
Kalbsrücken mit geschmortem Rotwein-Radicchio, Pesto und Maisdukaten
Topfen-Omelette mit in Trester marinierten Beeren

TERMINE:

Mo, 05.09.11,
18.30-22.30 Uhr
Mi, 26.10.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro

MARIA LAUDA LA CUCINA ITALIANA



MENÜ:

Gebratener Octopus mit Tropez Zwiebel auf Salat von Kartoffeln und grünen Bohnen
Risotto warm und kalt
Rinderfilet mit Lauchkruste auf Rotweinsauce und weißer Polenta
Bigné gefüllt mit Vanillecreme

TERMINE:

So, 17.07.11,
12.00-17.00 Uhr
So, 25.09.11,
12.00-17.00 Uhr

ORT: Gambero Rosso, Neu-Isenburg

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro

ESTHER PASSERINI PASTA ALLA MAMMA



MENÜ:

Gnocchi mit Pesto-Sauce
Ravioli mit Parmesanfüllung
Lasagne Bolognese
Schokotörtchen

TERMINE:

Sa, 23.07.11,
11.00-15.00 Uhr

ORT: Il Cavatappi, Dreieich

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro



SUAT BAHCECI TÜRKISCHER GENUSS MIT NUSS



MENÜ:

Peynir Ezmesi - Gestampfter Hirtenkäse mit Walnüssen und Chili
Meftune - Rindfleischstreifen vom Rumpsteak mit Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Walnüssen und Knoblauch, dazu Reis und Salat
Nussige Dessertüberaschung

TERMINE:

Mo, 26.09.11,
18.30-22.00 Uhr

ORT: Sümela, Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE



MENÜ:

Pissaladier (französischer Flammkuchen mit Oliven, Pancetta, Sardellen, etc.)
Bouillabaisse
Loup de Mer im Salzteig mit offenem Ravioli und Ratatouille
La Tarte Tropezienne (Briochekuchen mit Cremefüllung) mit Blutpfirsich-Sorbet

TERMINE:

Di, 13.09.11,
18.30-22.30 Uhr
Fr, 07.10.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

STEFFEN OTT MEDITERRANE SCHMORKÜCHE



MENÜ:

Poularde mit Sherry & Oliven aus Spanien
Wildsugo mit Kürbis
Brasato alla milanese, Schmorbraten nach Mailänder Art
und eine süße Überraschung danach

TERMINE:

Sa, 25.06.11,
18.30-22.30 Uhr
Sa, 30.07.11,
11.00-15.00 Uhr
Mi, 24.08.11,
18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,40 Euro

ECKHARDT KEIM MARE MEDITERRANEO



MENÜ:

Garnelen mit Knoblauch im Tomaten-Buttersauce
Kleine Bouillabaisse mit Rouille-Croûtons
Gemüsesaïsk vom Steinbeißer auf Lavendelsauce
Crème brûlée mit Pastis aromatisiert

TERMINE:

Sa, 16.07.11,
11.30-17.30 Uhr
Sa, 20.08.11,
11.30-17.30 Uhr
Sa, 24.09.11,
11.30-17.30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)

PHILIPPS GADGET-KELLER



Philipp Keller ist Geschäftsführer von Lorey und weiß ganz genau, welche kleinen oder großen Helfer das Kochen einfacher machen.

Gib Gas, Grill!

Das Grillen ist wirklich keine neue Erfindung. Im deutschen Hochsommer wird schon seit Jahrzehnten gerne der Grill angezündet, um mit leckeren Bratwürstchen und erfrischend kühlem Bier einen warmen Sonnentag zu genießen. Dennoch scheint es in Deutschland so, als ob der Bratrost in den letzten zwei Jahren neu entdeckt worden wäre. Grillen ist nicht nur im eigenen Freundeskreis das Gesprächsthema, sondern momentan in allen Gesellschaftskreisen voll im Trend. Und: Man tut's nicht nur zur Sommerzeit, nein, auch im Winter, wenn es schneit! Das hat es zuvor noch nicht gegeben. Der Aufschwung scheint hier ungebremsst, und wer sein gesellschaftliches Ansehen verbessern möchte, wird Grillprofi! Maßgeblich angefeuert wurde diese Entwicklung von der – wie könnte es auch anders sein? – amerikanischen Firma Weber, die sich vom einfachen Kugelgrillhersteller zu einem imposanten Spezialisten für Premiumgrillgeräte mit Kultstatus entwickelt hat. Heute gibt es nicht nur ganztägige Grillakademien, in der jeder lernen kann, wie man perfekte Menüs auf dem Rost zubereitet, sondern sogar Grillweltmeisterschaften. Kochbücher rund um das Thema Grillen bringen inzwischen sogar die bekanntesten TV-Köche auf den Markt, und das exklusive Kochbuch von Weber mit dem vor Selbstbewusstsein strotzenden Titel „Weber's Grill Bibel“ gehört derzeit in den Verkaufshitlisten zu den bestplatzierten Sachbüchern.

Über die Art und Weise, wie man am besten grillt, gibt es unter Experten große Meinungsverschiedenheiten: Eingefleischte Liebhaber behaupten, das echte BBQ-Geschmackserlebnis entstände nur mit Holzkohle. Andererseits haben gerade hochprofessionelle Gasgeräte mit ihrer schnellen Einsatzbereitschaft, der stufenlos regelbaren Leistung und der einfachen Reinigung zur Renaissance des Grillens beigetragen. Für „Viel-Griller“ sind moderne Gasgrills komfortabler und praktischer als die gute alte Holzkohlebeheizung. Leistungsstarke Elektrogrills sind hingegen weiterhin die optimale Lösung für Balkons und kleine Terrassen. Beim Zubehör kann man zum Sammler werden und am besten nachvollziehen, warum Grillen heute vielleicht die zwangloseste und schönste Form des gemeinsamen Essens ist. Pizza vom Grill? Kein Problem mit dem Pizzastein. Hände schonen? Ganz einfach mit Fingerhandschuhen aus feinstem Wildleder. Ob Geflügelhalter, Bratenkorb, Schaschlik-Set, Grillpfanne oder Warmhalterost: Fast alles ist möglich. Sogar einen Wok für den Holzgrill gibt es schon. Die Grillwelt hat sich offensichtlich doch mit Erfolg neu erfunden.

Ihr Philipp Keller

Genuss aus der Ferne

Die drei großen As, also Amerika, Asien und Afrika, haben kulinarisch einiges zu bieten. Wer nicht extra einen weiten Flug antreten möchte, der kann sich in der Genussakademie von exotischen Aromen verwöhnen lassen.

Ab nach Südamerika, genauer: in den Andenstaat Peru. Jeder kennt das Land der Inkas, doch die Vielfalt der peruanischen Küche ist hierzulande für viele ein ungelüftetes Geheimnis. Kühles Hochland, feuchtheißer Regenwald, trockene Küste und fischreiche Gewässer beschenken dem Land den wohl umfang- und abwechslungsreichsten Speisezettel des Kontinents. **Dhenya Suarez Medina**, geboren im peruanischen Hochland, lebt seit 30 Jahren in Deutschland und hat sich zur Aufgabe gemacht, als kulinarische Botschafterin die Bräuche und Rezepte ihrer Heimat nach Frankfurt zu bringen. So begibt sie sich mit ihren Kursteilnehmern auf **Eine kulinarische Reise durch Peru**. Mit der Zubereitung der Vorspeise *Papa a la Huancaína*, ein Salat aus gekochten gelben Kartoffeln mit einer scharfen, cremigen Sauce, begeben Sie sich kulinarisch in die Höhenlagen der Anden, während Sie sich beim anschließenden Hauptgang wieder einem ursprünglichen Rezept der Küstenregion widmen. Zum Abschluss geht es tief in den Dschungel mit *Dulce de Camote*, einer exotischen Nachspeise.

Von Südamerika geht es nach Asien: Dieser Kontinent hat eine ungemein facettenreiche Küche und **Oliver Lange**, alias **Ollysan** kann ein appetitanregendes Lied davon singen. Seine Karriere begann er 1999 mit der Ausbildung bei **Dat Vinh Truong** in Berlin, dem seinerzeit besten Sushi-Meister der Hauptstadt. Anschließend ging Ollysan als Sushi-Chef der Restaurants *Silk* und *Micro* zu Sternekoch **Mario Lohninger**, bevor nach zwei Jahren der Wechsel zum Gourmet-Restaurant *Zarges* erfolgte und er anschließend mit der RTL II Sendung „Restaurant sucht Chef“ sogar zum kleinen TV-Star wurde. Seit Jahren ständig auf Lehrreisen in Japan, bringt er das Thema **Sushi-Sensations** auf den Genussakademie-Speiseplan, denn der bekannte Koch zeigt Ihnen sowohl traditionelle als auch neue Formen im Bereich Sushi. Eine genaue Anleitung für die fachgerechte Zubereitung von Sushireis, unterschiedliche Schneidetechniken, Rolltechniken, das Filetieren und eine kompakte Fischkunde gehören ebenso zum Kurs wie die verschiedenen Varianten, Sushi anzurichten – und zum Schluss kommt wie immer der Genuss!

Eine völlig andere Variante der asiatischen Küche ist die Indische. Die gebürtige Inderin **Anjana Schmidt** hat schon viele Gäste in der Genussakademie mit ihrer Kochkunst begeistert – seit neuestem überrascht sie ihre Gäste mit **Südindischen Köstlichkeiten**.



Foto: privat, fotolia

Kokosnuss, Curryblätter, Senfsamen, Pfeffer und Tamarinde sind Grundzutaten der südindischen Küche, deren kultureller Ursprung im Ayurveda liegt. So stehen vegetarische Gerichte auf der Tagesordnung, aber durch die Nähe zur Küste auch Speisen für Fisch- und Krustentierliebhaber. Anjana Schmidt hat für ihren neuen Kurs die beliebtesten südindischen Gerichte zusammengestellt: Zitronenreis, scharfe Garnelen, ein Malabar-Fishcurry sowie

DHENYA SUAREZ MEDINA EINE KULINARISCHE REISE DURCH PERU



MENÜ:

Chilcano de Pisco
Papa a la Huancaína
Cau Cau de Mariscos
Dulce de Camote

TERMINE:

Sa, 27.08.11, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 24.09.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro

OLLYSAN SUSHI-SENSATIONS



MENÜ:

Miso-Suppe, Shiitake-Pilze, Tofu & Wakame
Sashimi vom Lachs mit Nussbutter und Shisokresse
Sushi-Variation nach Art der Kursteilnehmer:
Nigiri, Maki, Uramaki
Maccha-Crème brûlée (fertig vorbereitet!)

TERMINE:

So, 26.06.11, 11.00-15.00 Uhr + 18.30-22.30 Uhr
So, 31.07.11, 11.00-15.00 Uhr + 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro), Begleitperson 44,50 Euro

ANJANA SCHMIDT SÜDINDISCHE KÖSTLICHKEITEN



MENÜ:

Zitronenreis
Scharfe Garnelen
Malabar-Fishcurry
Okra-Kartoffelgemüse
Payasam

TERMINE:

So, 19.06.11, 11.00-15.00 Uhr
So, 14.08.11, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro), Begleitperson 39,50 Euro

ABATE ABEBE SHEFERAW SÜDAFRIKA – AM KAP DES GUTEN GESCHMACKS



MENÜ IM JULI:

Melonen-Basilikumsalat mit Straußen-Linsen-Samosas
Gegrillter Fisch mit Zitronen-Kurkuma-Sauce auf Mango-Pfirsich-Zucchini-Chutney und Gewürzbrot

Duett von Springbockmedaillons und
Wachtelbrust an überbackenem Gemüse
Avocado-Rosmarin-Eis mit Roibusch-Amarula-Crêpe

TERMINE

Sa, 02.07.11, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 02.09.11, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 03.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro), Begleitperson 44,50 Euro

SOUAD YOUSSEFI 1001 KÖSTLICHKEIT AUS MAROKKO



MENÜ:

Auberginenmousse
Couscous mit Hähnchen, Rosinen und Zwiebeln
Brinzat, gefüllt mit Mandeln und Akazienhonig

TERMINE:

Fr, 24.06.11, 18.30-22.30 Uhr
Di, 16.08.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro), Begleitperson 34,50 Euro



Okra-Kartoffelgemüse, bei dem die in der Ayurveda beliebten Okraschoten in einer köstlichen Gewürzmischung kross gebraten werden. Zum Dessert folgt ein besonderes Highlight: Payasam ist eine köstliche Nachspeise aus Reis und dünnen Nudeln mit Rosinen, Cashewnüssen, Kardamom, Safran und ein absoluter Hochgenuss!

Gemeinsam mit Profikoch **Abate Abebe Sheferaw** begeben Sie sich auf die Spuren südafrikanischer Kochkunst. Zur Einstimmung auf den Kurs **Südafrika – am Kap des guten Geschmacks** empfängt Sie der gebürtige Äthiopier und Koch aus Leidenschaft mit landestypischem Fingerfood. Während sich der himmlische Duft der Gewürze in der Küche ausbreitet, kochen Sie die verschiedenen Gerichte und bekommen dabei viele nützliche Tipps zu den unterschiedlichen Zubereitungsarten. Ob Straußen-Samosas, Springbockmedaillons, Mango-Pfirsich-Zucchini-Chutney oder würziges afrikanisches Brot mit Bananenblättern gebacken: Die kap-malaiische Küche ist ausgesprochen vielfältig und köstlich! Beim anschließenden Essen hat Abate Abebe Sheferaw sicherlich noch den einen oder anderen Trick für die heimische Küche in petto!

Den Zauber Nordafrikas entfaltet **Souad Youssafi** in ihrem Kochkurs **1001 Köstlichkeit aus Marokko**. Schmackhaft, farbenfroh, wohlriechende Gewürze, köstliches Fleisch – die marokkanische gilt als die beste Küche des Orients. Gemeinsam mit Souad Youssafi bereiten Sie ein typisch marokkanisches Drei-Gänge-Menü zu, das durch eine aufregende Sinfonie aus Farben, Düften und Aromen fasziniert. So können Sie künftig ihre Gäste auch in den eigenen vier Wänden mit Köstlichkeiten aus 1001 Nacht verwöhnen.

**Der alte
Hochstädter**

*Probieren Sie jetzt,
das exquisite
Apfelweinerlebnis!*

Alc. 4,7% vol

LANDKELTEREI HÖHL · AUS LIEBE ZUM APFEL

Das 3 x 3 der guten Adressen



FISCH KUNZE

Seit über 100 Jahren bietet die Firma Fisch Kunze ihren Kunden ein reichhaltiges Sortiment an. Von Edelfischen über Krustentiere, hausgemachte Feinkostsalate, Räucherwaren bis hin zum heißen Backfisch zum gleich essen sind unsere Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe und deshalb auch für Allergiker gut verträglich. Gerne wird Ihnen auch mit Tipps zur Fischzubereitung weitergeholfen.

Fisch Kunze, Saalburgstraße 17, 60385 Ffm, Tel. 069 455893, Di-Fr 9-18, Sa 9-14 Uhr



Schöne Dinge des Lebens

SAVOIR VIVRE IN FRANKFURT AM MAIN

Ausgesucht Schönes für den gedeckten Tisch, die Küche oder einfach für sich selbst. Entdecken Sie die Vielfalt von Tafel- und Küchenporzellanen, den Charme von Landhausgläsern und Glaskaraffen und die Auswahl kulinarischer Spezialitäten aus Frankreich. Sie finden bei uns Laguiole-Messer, franz. Küchentücher & Tischwäsche sowie jede Menge Geschenkeideen.

Zum Apothekerhof 6, 60594 Ffm-Sachsenhausen (Deutscherherviertel), Tel. 069 97765484, Di -Fr 11-19 Uhr, Sa 11-17 Uhr, www.art-de-table.de



Lebensmittel aus ökologischem Anbau
Wir liefern Obst und Gemüse sowie ein breites Lebensmittelsortiment direkt zu Ihnen nach Hause.
Naturgesunder, voller Genuss.

NEU: BIO FÜR'S BÜRO - DIREKT GELIEFERT

Querbeet bietet Hauslieferservice, Bio für's Büro und wöchentlich Obst und Gemüse auf den Märkten in Frankfurt und Offenbach. Genießen Sie die Erzeugnisse der Region.

Frankfurt - Konstablerwache: Donnerstag von 10 bis 20 Uhr, Samstag von 8 bis 17 Uhr; Bockenheim: Donnerstag von 8 bis 18 Uhr; Offenbach: Dienstag, Freitag und Samstag von 8 bis 14 Uhr
www.querbeet.de, Tel. 06035 92 00 77

Fischkultur



PREMIUM-SPEISEÖLE AUS DER STEIERMARK

Distelöl, Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Kurbisöl, Leinöl, Mandelöl, Macadamianussöl, Mohnöl, Rapsöl, Olivenöl, Sesamöl, Walnussöl, Sonnenblumenöl, Traubenkernöl ... alle Sorten auch in Bio-Qualität.

Das komplette Fandler Öl-Sortiment finden Sie nur bei:

Tischkultur, Robert-Bosch-Straße 66, 61184 Karben, Tel. 06039 4847930



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 95 Jahren stehen wir als Familie mit unserem Namen „Wacker's Kaffee“ für Genuss und allerhöchste Qualität. Bei uns erhalten Sie die feinsten und köstlichsten Kaffeespezialitäten im Ausschank und im Verkauf.

Wacker's Kaffee, Kornmarkt 9, (Stammhaus / vis-à-vis Parkhaus Hauptwache), 60311 Ffm, Tel. 069 287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr; Café Wacker's, Mittelweg 47, Tel. 069 550242; Café Wacker, Berger Straße 185 (am Uhrtürmchen), Tel. 069 46007752; www.wackers-kaffee.de

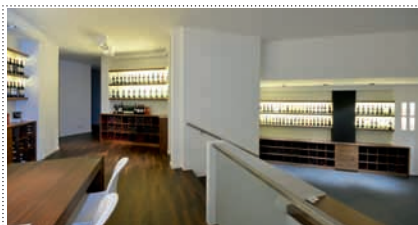


GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle, Spirituosen und Tee aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkeidee oder einfach zum Selbstgenießen.

Kommen Sie zum Verkosten unserer großen Produktauswahl. Unser Hit sind vor allem die Frankfurter Produkte, wie z. B. Schoppepetzer Uffstrich oder auch der Scharfe Frankfurter.

Frankfurter Faß, Töngesgasse 38, 60311 Ffm, Tel. 069 91395622, Mo-Fr 10-18.30, Sa 10-18 Uhr, Zuhause weiter shoppen unter www.frankfurter-fass.de



FRANKFURT / WEIN

Wir freuen uns darauf, Ihr Wegweiser durch die Welt des Weins zu sein – mit einer breiten Palette an Produkten, Ideen und Serviceleistungen. In unserer Weinhandlung finden Sie ausgesuchte Weine. Bei Weinproben und anderen Veranstaltungen treffen Sie Winzer und Weinexperten. Wir beraten Sie ausführlich.

Frankfurt / Wein, Wittelsbacher Allee 153, 60385 Ffm, Tel. 069 40353086, www.frankfurt-wein.com
Di u. Mi 12-20, Do u. Fr 12-22, Sa 10-18 Uhr



KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

Unser Ziel ist es Sie zu verwöhnen. Erfreuen Sie sich an unseren Backwaren, Käse und Wein, an unseren edlen Schokoladen und Süßigkeiten, unserem Sortiment an hochwertigen Olivenölen und Feinkostkonserven, der Kochliteratur und feinen Gourmet-Präsenten für Ihre Lieben.

Petersen Gutes Essen, Eppsteiner Str. 26, 60323 Ffm, Tel. 069 71713536, www.petersen-gutes-essen.de



WIR KÖNNEN IHNEN VIEL ERZÄHLEN

Aber warum sollten wir. Frischer Fisch, handgefertigte Confiserie-Spezialitäten, selbst hergestellte Antipasti und Feinkostsalate sowie ein internationales Käse- und Schinkensortiment sprechen für sich selbst. Wenn Sie mehr wissen möchten, dann besuchen Sie uns doch einfach im Internet. Oder in unserem Laden, in dem Sie in netter, persönlicher Atmosphäre entspannt einkaufen können – und das nur 20 Minuten von Frankfurt entfernt. Born Feinkost, Im Ziegelhaus 24, 63571 Gelnhausen www.Feinkost-born.de Tel. 06051/924141

Genuss-Card-Event: Thanksgiving

Warum nicht einfach schöne Traditionen anderer Länder übernehmen? Die Genussakademie lädt die Genuss-Card-Inhaber exklusiv zum Thanksgiving-Dinner ein!

Ein Feiertag, an dem die ganze Familie zusammen kommt, der Tisch reich gedeckt ist mit dem, was die Ernte des Jahres gebracht hat: Das ist Thanksgiving. In den Vereinigten Staaten ist dies ein staatlicher Feiertag, der jedes Jahr am vierten Donnerstag im November gefeiert wird. Ergo: Am 24. November 2011 ist es wieder soweit. Und da die Genuss-Card-Inhaber ja schon fast wie eine Familie sind, gibt es für Sie an diesem Abend exklusiv ein kulinarisches **Thanksgiving-Dinner**. Doch wo kommt dieses Fest eigentlich her? Thanksgiving spielt in Amerika eine große Rolle, weil man diesen Brauch bis in die Zeit der Pilgerväter zurückverfolgen kann. Nach einem ersten harten Winter in der Neuen Welt, in dem etwa die Hälfte der Pilgrims starb, wandten sie sich damals Hilfesuchend an die benachbarten Indianerstämme, die ihnen zeigten, wie man Mais und andere einheimische Pflanzen anbaut. Die reiche Ernte des nächsten Herbstes veranlasste die Pilgrims, ein Erntedankfest zu feiern. Dieses wurde schließlich zu einer

amerikanischen Tradition, zu der nicht nur Familie, sondern auch Freunde und liebe Gäste eingeladen werden. Da sich in Amerika oft alle Generationen einer Familie versammeln und diese zum Teil über alle Landesteile verstreut leben, kommt es auf den Flughäfen und Straßen des Landes an diesem Tag oft zu einem weitaus größeren Verkehrsaufkommen als zu irgendeiner anderen Jahreszeit. Damit in diesem Jahr nicht ganz Frankfurt lahm gelegt wird, gibt es nur 30 Plätze für dieses einmalige Erlebnis!

Das Küchenteam erwartet Sie um 18.30 Uhr in der Genussakademie, um gemeinsam mit Ihnen nach einem Glas Sekt alles weitere für das große Dinner zu organisieren; die fleißigen Köche haben den ganzen Tag schon Vorbereitungen getroffen. Der Truthahn schlummert bereits im Ofen, aber keine Angst: Die

Köche verraten Ihnen natürlich trotzdem noch alle Tipps und Tricks

für die richtige Zubereitung. Wussten Sie,

dass George Bush Senior der erste Präsident war, der die Tiere bei dieser

Gelegenheit scherzhaft „begnadigte“ und damit eine Tradition begründete?! Na ja, man muss ja nicht gleich alle Bräuche übernehmen! Süßkartoffeln, Preiselbeersauce, Apfel- und Kürbiskuchen – die traditionell amerikanischen Gerichte werden einfach auf die lange Tafel gestellt und das gemeinsame Dinner kann beginnen. Beim Essen darf nach Herzenslust geplaudert werden und vielleicht verrät der Ein- oder Andere noch das Geheimrezept seines Mitbringsels. Bei einem guten Glas Wein kann dann der Abend ausklingen.



GENUSS-CARD THANKSGIVING DINNER

MENÜ:

Apfel-Kürbis-Süppchen mit Blauschimmelkäse-Krustinis

Truthahn aus dem Ofen mit Apfel-Kastanien-Füllung, gebackene Süßkartoffeln, Mais-Kolben süß-sauer mariniert und Preiselbeersauce

Pumpkin Pie

TERMIN: Do, 24.11.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro



In fünf Schritten zum Weinprofi

Bevor der Herbst kommt und die Weinsaison wieder ihren Höhepunkt erreicht, gibt es für alle Neulinge die Möglichkeit, sich in fünf Bausteinen den guten Tropfen zu nähern.

Wein ist derzeit in aller Munde. Ob im Sommer zum Grillen oder einfach nur für einen Abend bei Kerzenschein – die Auswahl ist riesig. Rot oder weiß? Trocken oder eher süß? Was passt zum Essen? Und was verrät das Etikett einer Weinflasche? Um dies und noch vieles mehr zu klären und Sie wissensfest für eine Konversation über das Thema Wein zu machen, erwartet Sie eine neue Runde der **Genussreise Absolute Beginners: Wein**. Dafür hat die Genussakademie Frankfurt wieder hochkarätige Dozenten ins Boot geholt, um anschaulich und vor allem mit vielen Geschmacksproben die verschiedenen Themen gemeinsam zu bestreiten. Um den Einstieg in das Thema möglichst unkompliziert zu gestalten, beschäftigen sich die ersten zwei Bausteine mit Weiß- und Rotweinen. **Stefano Cresceri**, dessen Eltern seit 30 Jahren erfolgreich das Geschäft Weinimport Cresceri führen und mittlerweile über 350 Weine aus fast allen Regionen Italiens anbieten, ist nicht nur Fachmann für italienische Weine. Mit einer Weiterbildung zum Wein-

fachberater an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz und dem Studium der Internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim ist er heute außerdem als Dozent an der Sommelierschule in Koblenz tätig und so Meister in der interessanten Wissensvermittlung. **Stefano Cresceri** erklärt die grundlegenden Unterschiede bei der Herstellung, beschreibt die wichtigsten Rebsorten und dokumentiert am flüssigen Objekt die Eigenschaften des einen- oder anderen Tropfens. Teil drei der Reihe entführt Sie dann auf das **Weingut Friedrich Altenkirch** in Lorch. Unweit der Mainmetropole, direkt im Rheingau, befindet sich das Weingut direkt am Rhein und ist bekannt für seine außergewöhnlichen Weine aus Steillagen. Bei einer persönlichen Führung erfahren die Kursteilnehmer alles über den Weinanbau – von sorgfältiger Handarbeit bis hin zur Harmonie von traditionellem und modernem Wissen. **Jens Heinemeyer** lädt am vierten Abend der Reihe auf die **Fressgass'** ein, um alle Geheimnisse rund um das oft rätselhafte Thema Etikett zu lüften. Der sympathische Oenologe und Mitinhaber des Weingutes

Johanninger vermittelt tiefe Einblicke in die Nomenklatur der Weine und erklärt transparent und nachvollziehbar, was der Flaschenaufkleber an Informationen vermittelt – damit Sie in Zukunft Orientierung behalten, wenn es darum geht, sich ohne Rückendeckung an den Weineinkauf zu wagen. Abgeschlossen wird der Kurs mit der Königsdisziplin: Der Harmonie von Wein und Speisen. **Anthony Robert Hammond**, Deutscher und Amerikaner zu gleichen Teilen (sozusagen eine Cuvée) ist mit seinem eigenen Weingut Garage Winery seit 2000 sehr erfolgreich. Während Anthony Robert Hammond alles Wissenswerte zum Zusammenspiel von Essen und Wein erläutert, kocht das Team der Genussakademie ein fulminantes, auf die Weine abgestimmtes Menü.



ABSOLUTE BEGINNERS: WEIN

REIHENTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Fr, 12.08.11, Die Welt der Weißweine
Di, 23.08.11, Die Welt der Rosé- und Rotweine
Sa, 27.08.11, Expedition Weinanbau (Achtung: ab 10 Uhr!)
Di, 30.08.11, Das Rätsel Etikett
Di, 06.09.11, Wein & Speisen

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 249 Euro für alle fünf Termine
(mit Genuss-Card 239 Euro)

Fünf Tage Koch-Sommerncamp

Das dürfen Sie nicht verpassen: eine Woche Kochen lernen!

Für all diejenigen, die nicht alle zwei Wochen mal einen Baustein absolvieren, sondern lieber intensiv an ihren Kochgrundkenntnissen arbeiten möchten, hat die Genussakademie etwas Besonderes parat: In der Woche von 11. bis 15. Juli 2011 wird bei **Absolute Beginners - In 5 Schritten zum Hobbykoch - Das Sommerncamp** jeden Tag geschnippelt, gebrutzelt und natürlich auch gegessen. Gestartet wird am Montag mit der schmackhaften Zubereitung verschiedener Salate und Sandwiches. Am zweiten Abend geht es dann kulinarisch nach Italien, wo Sie sich der Herstellung von Pasta mitsamt einer Auswahl köstlicher Saucen widmen. Bevor es am Mittwoch dann um das Thema Fisch geht, bekommt das Sommerncamp hohen Besuch aus dem Zwillingshop in der Neuen Kräme: Sales Assistant Cooking Kirsteen Altgassen weist Sie in die Kunst der scharfen Messer ein. Mit diesem Wissen im Gepäck stehen dann die

Meeresbewohner im Mittelpunkt: eine kleine Produktschulung, unterschiedliche Garmethoden sowie die passende Gewürzkunde stehen auf der Agenda. Der vierte Baustein am Donnerstag lässt schon aufgrund seiner Anfangszeit Außergewöhnliches vermuten. Ab 20 Uhr widmen sich die Teilnehmer dem Thema Fleisch und seinen Zubereitungsmöglichkeiten. Nach dem gemütlichen Essen mit anschließender Weinprobe überbrücken Sie die Zeit bis 2 Uhr früh, wenn es heißt: Ab auf den Großmarkt, wo alle Zutaten für den letzten Abend eingekauft werden! Beim Grande Finale kochen Sie schließlich ihr erstes Menü. Von Vorspeise bis zum Dessert wird das Erlernte angewendet. Und wer keine Zeit im Sommer hat, für den steht die nächste „normale“ **Beginners-Reihe** ab August in den Startlöchern – oder Sie besuchen einfach die einzelnen Bausteine, um sich zu ihrem Lieblingsthema mit dem wichtigsten Grundwissen zu wappnen!

GENUSSAKADEMIE-SOMMERCAMP

TERMIN:

Mo, 11.07.11 - Fr, 15.07.11 inkl. Messerschleifkurs, kleiner Weinprobe und Besuch auf dem Großmarkt

KOSTEN: 289 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 279 Euro)

ABSOLUTE BEGINNERS - IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCHE

REIHENTERMIN:

Mo, 08.08.11, Salate & Sandwiches
Mo, 12.09.11, Pasta & Saucen
Mo, 26.09.11, Fisch
Mo, 03.10.11, Fleisch
Mo, 17.10.11, Das eigene Menü

EINZELTERMIN:

Di, 02.08.11, Pasta & Saucen
Sa, 03.09.11, 11.00-15.00 Uhr
Pasta & Saucen
Mo, 25.07.11, Fisch
Fr, 19.08.11, Fisch
Mo, 18.07.11, Fleisch
Sa, 20.08.11, Fleisch

ORT:

Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 269 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 259 Euro), Einzeltermine ab 59 Euro (mit Genuss-Card ab 49 Euro)



Fünf mal Weiterbildung

Wer sich auf dem Küchenparkett schon ganz wohl fühlt und noch intensiver in die Kochthematik einsteigen will, der kann jetzt seine Fähigkeiten in fünf Bausteinen verfeinern.

Sie haben schon erste Erfolge am Herd erzielt und wollen jetzt noch ein paar Profricks erlernen? Dann sind Sie hier genau richtig! In der Kursreihe **Absolut Fortgeschritten** schleifen die Genussakademie-Köche an den Feinheiten Ihrer Kochkunst und vermitteln in den einzelnen Bausteinen Kenntnisse, die jeden Hobbykoch zum Experten machen. Sei es das stilgerechte Zubereiten und Zerlegen von Hummern und ande-



rem Krustengetier, die fachgerechte Herstellung von Grundsaucen oder das schmackhafte Braten, Kochen und Garen von Wild: In einzelnen Seminaren wird sich je einem der Themengebiete zugewendet und alle Fragen geklärt. Und da niveauvolle Hauptspeisen auch nach dem entsprechenden Dessert verlangen, wird auch dieses Thema selbstverständlich nicht außer Acht gelassen. Beim finalen Zusammentreffen des Kurses widmen sich die nun Fortgeschrittenen schließlich der Zubereitung eines kompletten Menüs, um dieses anschließend

im gewohnt gemütlichen Beisammensein gemeinsam zu verspeisen und das Erlebte bei einem Glas Wein Revue passieren zu lassen.

ABSOLUT FORTGESCHRITTEN

REIHENTERMIN:

Di, 18.10.11, Krustentiere
Di, 25.10.11, Grundsaucen und ihre Geheimnisse
Di, 08.11.11, Wild
Di, 15.11.11, Desserts
Di, 22.11.11, Das eigene Menü

ORT:

Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 289 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 279 Euro)



Der Architekt des Weines

Wein, Architektur, Gastronomie – das passt gut zusammen, ist aber theoretisch Arbeit für mindestens drei. Tom Bock macht zwar nicht alles allein, hält aber alle Schnüre in der Hand und bleibt dabei selbst am liebsten diskret im Hintergrund.

Text: Bastian Fiebig

Das Äußerste liegt der Leidenschaft zu allernächst“ – Goethe wird immer wieder gern zitiert, aber hier liefert Frankfurts liebster Dichter eine Steilvorlage. Wenden wir uns zunächst der Toskana zu, wo der Weinbau in den letzten Jahrzehnten gravierende Veränderungen erfahren hat. In den 70er Jahren ruinierte man den Ruf des Chianti und somit der gesamten Region nachhaltig mit Billigfusel in Korbflaschen. Als Ausweg aus der Krise setzten einige Winzer mit sogenannten „Designerweinen“ zunächst ein Zeichen und erzeugten aus Rebsorten, die vornehmlich aus Frankreich importiert wurden, Weine, die internationalen Furore machten. Mit der Geburtsstunde von Tignanello,

Sassicaia, Ornellaia oder Solaia wurden jedoch auch jahrhundertealte Traditionen in Frage gestellt. Neue Weinbautechnik kam ins Land, der Geschmack ferner Märkte bestimmte jetzt die Art und Weise, einen Wein auszubauen. Nachdem sich auch noch der letzte kleine Winzer an Cabernet Sauvignon versucht hatte, begann schließlich die Rückbesinnung auf das, was man mit Wein aus der Toskana verbindet: Sangiovese, die Leitrebsorte der Region. Heute haben viele Weinmacher den Turnaround geschafft, ohne jedoch in alte Gewohnheiten zu



Tom Bock



verfallen. Und hier beginnt auch unsere Geschichte von Tomilaia, dem kleinen Weingut im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia. Geblieben ist nämlich auch das Bewusstsein für Individualität. Kaum ein Winzer der Toskana verlässt sich noch ausschließlich auf das ehemals so populäre Label Chianti. Im Classico-Gebiet südlich von Florenz macht das vielleicht noch Sinn, doch in den zahlreichen Unterregionen macht man sich die neue IGT zunutze und produziert Weine, die sowohl ihren regionalen Ursprung als auch ihren „Macher“ repräsentieren. So auch auf Tomilaia.

Die deutsch-italienische Familie von Tom Bock betreibt bereits seit langer Zeit Landwirtschaft. Von den aktuell annähernd 50 Hektar Land stehen 19 mit Reben und Oliven unter Ertrag, das hieraus gewonnene Öl und Wein sind hier die Früchte der Arbeit. Geboren wurde Bock jedoch in Frankfurt, um anschließend ein Leben zwischen Hessen und Toskana zu führen. Was heute angesichts bestens ausgebauter Verkehrswege kein Problem darstellt, war früher natürlich deutlich mühseliger, doch Identität stiftend war für Bock weder die Mainmetropole

noch Florenz, Siena oder sein Heimatdorf. Es war und ist heute noch die Balance, die Verbindung von Nord und Süd, die ihn fasziniert und inspiriert. Schon in der Geschichte beider Länder finden sich zahlreiche Verbindungen, und so lebt der zurückhaltende Mann wie ein Europäer und Kosmopolit – heute hier, morgen dort, aber immer zu Hause.

Wenn ein erdverbundener Mensch studiert, so bedeutet das zunächst ein völlig neues Leben. Tom Bock hat jedoch nie den Faden zu seiner Heimat abreißen lassen. Selbst als anerkannter, ja berühmter Architekt, der Projekte in Kuwait, auf den Balearen, in Italien oder London realisiert hat und dem die Stadt Frankfurt beispielsweise das Florentinische Viertel verdankt, bezeichnet er sich als Landwirt. Außerdem ist er mit dem Restaurant Biancalani, der zugehörigen Bar und der neu eröffneten Enoteca „A Casa di Tomilaia“ noch Gastronom. Die Frage des „entweder-oder“ stellt er sich nicht: „Ich bin sowohl als auch!“, und so orientiert sich das Multitalent Tom Bock nicht nur in Sachen Architektur an der Renaissance. „Damals konnte sich auch keiner auf einen Beruf konzentrieren. Heute war man



Archaische Romantik in der Toskana



Tomilaia im Glas

Goldschmied, morgen Architekt und übermorgen bestellte man seinen Garten. So behält man den Blick fürs Ganze.“ Und dieser Blick ist bei ihm durchaus kritisch und geschärft. „Wenn ich das Gefühl habe, ein anderer macht den Job schlechter als ich, dann mache ich ihn lieber selbst“. Also packt Bock sowohl auf seinem Weingut als auch bei der Planung oder sogar auf der Baustelle eines seiner Projekte oft mit an und betreut seine Kunden sogar noch nach dem Einzug. „So behalte ich immer im Blick, was geschieht“. Akribie? Pure Leidenschaft!

Der Wein, den eine solche Persönlichkeit erzeugt, fällt dementsprechend aus: Kraftvoll, dicht, konzentriert, aber nie vulgär, sondern immer fein gewoben und von großer Ausdruckskraft. Dass solche Gewächse nicht von jetzt auf gleich geboren werden, ist nicht nur Bock, sondern auch seinem Freund und Partner Henner Prefi und allen anderen Beteiligten völlig klar. So wurde das Weingut in den letzten Jahren bereits behutsam, aber zielstrebig modernisiert. Die Idee ist scheinbar einfach: „Wir sind ein Sangiovese-Weingut. Das ist unsere Identität“. Was nicht bedeutet, dass man hier stur auf Tradition setzt. Sangiovese piccolo und grosso geben zwar die Richtung vor, Malvasia nera, Ciliegiole, Merlot, Syrah und sogar Riesling spielen aber ebenfalls eine wichtige Rolle bei der Erzeugung der ungewöhnlichen Weine von Tomilaia. Bei internationa-

len Rebsorten denkt man schnell an die Weine des Bordelais, die vielen Winzern der Toskana lange Vorbild waren. Tom Bock und sein Team orientieren sich jedoch weniger an deren erdiger Kraft, sondern vielmehr an der ätherischen, eleganten Art des Burgunders, und so setzt er auch mehr auf Finesse denn auf Wucht – obwohl einige seiner Tropfen bis zu 15% Alkohol erreichen.

Das Terroir der auf bis zu 380 Metern Höhe ansteigenden und meist nach Süd/Südwest ausgerichteten Weinberge steht im Mittelpunkt der Arbeit. Die Mischung aus verwittertem Sandstein, Gallestro, Mergel und Lehm liefert jene Buchstaben und Sätze, aus denen Tom Bock später seine flüssigen Geschichten in Flaschen abfüllt. Direkt unter den Weinberg wurden die Keller unterirdisch angelegt, drei unterschiedliche Gärführungen sorgen hier für den enormen Nuancenreichtum der Weine. So scheut man sich hier auch nicht davor, einige Weine spontan, also mittels der auf der Beerenhaut siedelnden Hefestämme zu vergären, setzt bei anderen Weinen aber auf Reinzuchtheften und die temperaturgeregelte Gärung inahltanks oder arbeitet sogar mit offener Vergärung in kleinsten Gebinden. Bis zu ein Jahr kann diese Phase dauern, bevor der Wein dann im Holzfass-Reifelager und nach der Zusammenstellung der unterschiedlichen Cuvees schließlich im Flaschenlager eintrifft. Was jetzt nach einem Großbetrieb klingt, ist in Wirklichkeit eher übersichtlich. „Zur Zeit haben wir 7 Hektar Wein und 12 Hektar Oliven unter Ertrag, hinzu kommen 6 Hektar, die wir gepachtet haben. Später sollen es maximal 20 Hektar Weinberge sein“.

Da bleibt auch Platz für Spezialitäten, die sonst niemand in dieser Region erzeugt. Zum Beispiel eine süße Spätlese aus Trebbiano, Malvasia bianco, Sauvignon blanc und Riesling, von dem ein paar Rebstöcke in seinem Wingert stehen und dem eleganten, feinfruchtigen und dennoch üppigen Wein die fehlende Säure geben. Gerade mal 800 Flaschen füllt man hier davon ab, die natürlich schnell vergeben sind. Die Reduzierung auf kleine Mengen gehört zum Konzept: So behält man den Überblick und hat immer Platz für Neues, Unerwartetes. Eine Cuvee wie der **2000otto** (also 2008) wird man wohl kaum bei einem anderen Erzeuger finden, denn hier geht es nicht um Uniformität, sondern um die Idee eines absoluten Spitzenweines, der seinen Jahrgang ideal repräsentiert. Und da jedes Jahr anders ist, wechselt auch die Zusammensetzung der Rebsorten. Hier tritt der Winzer gänzlich hinter das Terroir und die Rebe zurück und bemüht sich, das Beste aus dem zu machen, was beide zu bieten haben. Der **Pancarta** hingegen ist ein „Sangiovese in purezza“, der weit über dem steht, was der anspruchslose Weintrinker als unkomplizierten Tropfen für jeden Tag bezeichnet, aber genau jenen Ansprüchen genügt, die ein Tom Bock an guten Wein stellt. Hier geben die ältesten Reben des Weinguts ihr Bestes – und das ist viel Struktur, Kraft, Finesse und Würze. Weicher, aber keinesfalls oberflächlicher präsentiert sich die in der Toskana immer populärer werdende Verbindung von Sangiovese und Syrah. Der **DilæDilæ**, ein Joint Venture von Tom Bock und dem Weingut von

Stefano Amerighi – jeder steuert 50% der Reben bei – verbin-

det robuste, körperreiche Struktur mit einer Seele aus Samt und gehört



zu den modernsten Weinen der Region. Wer jetzt noch nicht bemerkt hat, dass Tom Bock auch bei den Namen eigene Wege geht, der wird spätestens beim **Hash Ish** hellhörig. Diese Cuvee aus Sangiovese und Merlot ist natürlich absolut legal, ähnelt im Duft aber tatsächlich Cannabis und verführt mit saftiger, an Gewürze erinnernder Tiefe. Hier wird ein Teil der Sangiovese-Trauben nach Art eines Passito getrocknet, wie man es eigentlich vom Amarone kennt, und später dem gärenden

Wein hinzugegeben. So entsteht jene herrlich feine Süße, die nie vordergründig, sondern samtig und elegant das reiche Aromenspektrum dieses Weines transportiert – ein eleganter Maestro der Philosophie und der edlen Kunst der Verführung. Eine ganz andere Geschichte erzählt der **Storia**, eine Cuvee aus unterschiedlichen großen Jahrgängen, die mindestens acht Jahre in Holzfässern reifen, anschließend miteinander vermählt und schließlich in einer Auflage von 888 Magnum- und 88 Imperial-Flaschen abgefüllt werden.

Hier spielen die Weine von Tomilaia ihr volles Potential aus, denn in einer Zeit, die junge Weine ins Rampenlicht der Medien stellt, beweist Tom Bock, dass erst angemessene Geduld und Reife wirklich große Gewächse hervorbringt. Die Toskana hat eine große Tradition an Dessertweinen, und in dieser steht der **Mille e una Goccia**. Für diesen Wein werden die reifen Trauben des Sangiovese nach traditioneller Art unter der Decke des Weinkellers aufgehängt. Das Wasser verdunstet, in den Rosinen verdichtet sich das Aroma und schließlich keltert man puren Nektar, der mit feinem Spiel von Süße und Säure noch nach vielen Jahren glücklich macht. Tom Bock hat sich ganz dem Rotwein verschrieben, was jedoch nicht bedeutet, dass man sich bei Tomilaia nicht auch auf Weißwein versteht: Der in kleinster Auflage erzeugte **Bianco**, eine Cuvee aus Trebbiano, Malvasia bianco und Sauvignon blanc ist ein frischer, ehrlicher Bursche, der viele Vorurteile zu toskanischen Weißweine Lügen straft, ausschließlich für das Frankfurter Restaurant A Casa Di Tomilaia erzeugt wird und hier schon viele Freunde gefunden hat. Ein Sommer, ein Rosé: der **Rosato** wird zu 100% aus Sangiovese gekeltert, wobei der Most nach dem Vorbild der Provence nur ganz kurz im Kontakt mit den Traubenschalen bleibt und bei niedrigen Temperaturen vergoren wird. Das Ergebnis ist ein heller, feiner Rosé, der perfekt in den Sommer passt.

Auf Tomilaia wird nicht nur emsig gearbeitet, sondern man hat auch noch einiges vor: Das Projekt Terra Innamorata 20/20 beinhaltet die Errichtung eines acht Hektar großen neuen Weinbergs in optimaler Ausrichtung an einem einzigen, zuvor präzise auf seine Eignung für Spitzenweine untersuchten Hang. Neue Keller werden gebaut und darauf ein architektonisches Juwel mit acht Degustationssuiten für Gäste errichtet, die unmittelbar am Weinberg gelegen den direkten Kontakt mit Land, Leuten und Wein ermöglichen. „Sie spazieren aus ihrem Zimmer über den Weinkellern direkt in den Weinberg hinein und können im Schlaf den Atem der Weine spüren“.

Müdigkeit oder Erschöpfung sucht man bei Tom Bock vergebens, und wie erfrischend ein Leben, dass sich aus der

Leidenschaft für Kunst und Kultur, Land und Leute, Präzision und Genuss entwickelt, auf das Umfeld wirkt, lässt sich gut im Florentinischen Viertel beobachten. Hier ist rund um den Walther-von-Cronberg-Platz ein öffentlicher Raum mit authentisch italienischem Flair entstanden. „Architektur ist für die Menschen da. Einer Mode hinterherzulaufen, ist der falsche Weg, modern ist vielmehr, was auch nach 200 Jahren noch begehrt



Das Florentinische Viertel am Walther-von-Cronberg-Platz

ist – und somit modern. Da hat Architektur eine ganz andere Halbwertszeit.“ Seine Ideen vermittelt Bock auch als Dozent am Dessau Institute of Architecture. Ob er bei der ein- oder anderen Vorlesung eine Flasche seiner Weine dabei hat, um sinnlich zu unterstreichen, was sachlich nicht vollends zu erklären ist, bleibt sein Geheimnis. Italienischen Freunden bringt er jedenfalls ganz aktiv die Rhein-Main-Region und deren Winzer näher. Eine Delegation italienischer Politiker wurde kurzerhand zum Weingut Battenfeld-Spanier gefahren, um etablierte Vorurteile im Glase zu widerlegen. Die Delegierten ließen sich denn auch nicht lange bitten, kauften kistenweise Wein und brachten so ein gutes Stück deutscher Weinbaukunst in ihre Heimat.

Fragt man Tom Bock nach einem Attribut, das er für sich in Anspruch nehmen würde, so ist es Authentizität. Das erstaunt zunächst angesichts seiner unglaublichen Schaffensbreite und -vielfalt, die wirkt wie das Leben auf einer zehnspurigen Autobahn. Doch betrachtet man in Ruhe diesen diskreten, höflichen und immer zugewandten Menschen, so leuchtet es ein. „Ich gehöre nicht zu den Leuten, die mit ihren Leistungen herumprahlen.“ Stimmt. Der ist wirklich so, macht einfach nur sein Ding. Und das sieht richtig gut aus, schmeckt gut, man kann ausgezeichnet darin wohnen oder es einfach mit nach Hause nehmen!

Bezugsquelle für die Weine:

A Casa di Tomilaia, Walther-von-Cronberg-Platz 9
60594 Frankfurt, Tel. 069 68977625

WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



Wolfgang Feierfeil ist Weinberater, betreibt gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Gernot Dorsch das Weinfachgeschäft „Frankfurt/Wein“ und gibt auch Workshops in Sachen Wein.

Und jährlich grüßt der Sommerwein

Nun ist wieder die Zeit gekommen, in der manche Gastronomen und Weinhändler bei Ihren Angeboten gerne mit dem Begriff Sommerwein kokettieren. Aber was versteckt sich eigentlich hinter dieser Vokabel? Auf jeden Fall keine vom Deutschen Weingesetz definierte Aussage. Entsprechend breit gefächert ist die Palette an – manchmal auch fragwürdigen – Produkten, die sich bei unterschiedlichen Anbietern unter dem Synonym Sommerwein wiederfinden. Deshalb seien hier ein paar grundsätzliche Eigenschaften genannt, die ein Wein für die warme Jahreszeit mitbringen sollte: Er ist zunächst in jedem Falle ein „Leichtgewicht“, das bedeutet eher zurückhaltend in Sachen Alkoholgehalt. Außerdem schmeckt er frisch und belebend, was eine ausgewogene Balance zwischen knackiger Säure und saftiger Frucht erfordert. Dieses diffizile Gleichgewicht macht ihn elegant und filigran zugleich. Um das zu erreichen, werden die Trauben gelesen kurz bevor sie den Höhepunkt der physiologischen Reife erreicht haben. Danach wird der daraus gewonnene Most temperaturgesteuert vergoren und reduktiv (also ohne Luftkontakt) im Stahltank ausgebaut. Diese Methode erhält die Frische im Wein, der dann in der Regel als Kabinettqualität in den Handel kommt. Seine Bestimmung ist der Genuss im jungen Stadium. Die besten Voraussetzungen für diese Variante des Weinmachens findet man bei den Weißweinen. Geeignete Rebsorten hierfür sind beispielsweise Weißburgunder, Silvaner, Grüner Veltliner, Muscadet oder auch ein Sauvignon Blanc, der auch bei den deutschen Winzern immer mehr Freunde findet. Meine Favoriten sind jedoch eindeutig der Riesling, gerne auch feinherb, oder ein trocken ausgebaute Muskateller, der mit seinem üppigen Duft und präsenten Aromen ideal zu sommerlichen Gerichten passt. Am Ende entscheidet allerdings immer Ihr persönlicher Geschmack – und nicht jeder Tag im Sommer hat 30 Grad im Schatten. Also warum nicht auch einmal einen Chardonnay aus dem Chablisien zum Grillfest oder eine stoffige Spätlese aus dem großen Holzfass als Essensbegleiter wählen? Nur die im Barrique ausgebauten Weine sollten Sie sich definitiv für Herbst und Winter aufbewahren.

Ihr Wolfgang Feierfeil

Ein Gericht, drei Weine

Ein sommerlich-leichtes Gericht braucht eben solche Weine – Sebastian Mac Lachlan Müller vom Schloßhotel Kronberg hat drei Tipps zu einem Rezept von Küchenchef Oliver Preding.



Steckbrief:

Sebastian Mac Lachlan Müller ist der geborene Gastgeber. „Ich wollte schon immer die Gäste begeistern“, sagt er. „Ein Restaurantbesuch mit einem fantastischen Essen und tollen Weinen soll mit einer anspruchsvollen Servicekultur einhergehen und den Gästen ein emotionales Erlebnis bieten, das lange positiv in Erinnerung bleibt. Dann haben wir alles richtig gemacht.“ Seine

Leidenschaft für Wein entdeckte er früh und konnte so seine Passion zum Beruf machen. Schnell gewann er erste Preise und belegte beim 2. Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne des Rôtisseurs im Juni 2008 in Coburg den ersten Platz. Beim internationalen Wettbewerb der Sommeliers in Wien wurde er im gleichen Jahr als „Professionnel du Vin Sommelier“ von der Association Mondiale de la Gastronomie, Paris und Bailliage National d'Allemagne e. V. ernannt. Nach Stationen im Ausland und im Restaurant „Ente“ im Nassauer Hof in Wiesbaden heuerte er im Schlosshotel Kronberg an.

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Cantaloup Melonencreme mit Spargelragout und gebratenen Kaisergranaten – von Oliver Preding

Zutaten für 4 Personen

3 geschälte Kaisergranate
500 g Cantaloupmelone
30 ml Trockener Sherry
30 ml Weißer Portwein
30 ml Heller Balsamico
150 g Weißer Spargel
150 g Grüner Spargel
2 Zitronen
30 g Butter
1/4 Bund Blatt Petersilie
1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Melone schälen und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Frucht in grobe Würfel schneiden. Die Melone mit dem Sherry, dem Portwein und etwas Balsamico marinieren. Mit Zucker und etwas Salz würzen und anschließend zu einer cremigen Masse pürieren. Nun den weißen Spargel schälen, bei dem grünen Spargel die Blütenblätter zupfen und in feine Scheiben schneiden. Die Köpfe



Weißer Burgunder Qualitätswein trocken 2008
Weingut Korell, Johannishof, Nahe

Mit seiner grüngelben Farbe und Brillanz präsentiert sich dieser Weißburgunder einfach prächtig. Aromen von Birne, Quitte, Ananas und seine gut eingebundene Säure machen ihn zu einem charmanten Essensbegleiter. Der Weißburgunder unterstützt das Gericht dezent und gibt ein angenehm cremiges Gefühl.

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken 2009
Weingut Fürst Löwenstein, Franken

Ein Weißwein in hellem Grüngelb. In der Nase spielen exotische Aromen wie Ananas, Passionsfrucht, Grapefruit sowie würzige Aromen von weißem Pfeffer die Hauptrolle. Seine erfrischende Säure verleiht ihm Nachhaltigkeit. Der Wein unterstützt das Gericht durch seine frische, exotische Fruchtigkeit.



Winkeler Hasensprung, Riesling „Erstes Gewächs“ 2009
Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

Der Wein präsentiert sich in hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase überzeugen klassische Rieslingaromen wie Weinbergpfirsich, Aprikose und weiße Blüten. Durch seine spritzige Säure und die hohe Mineralität ist dies ein Wein mit großem Potenzial; Säure sowie Mineralität verleihen dem Gericht eine belebende Frische.

nicht mit aufschneiden sondern separat in etwas Salzwasser abkochen. Die Spargelscheiben mit etwas Butter goldbraun schwenken und mit Salz, Muskatnuss und etwas Zucker würzen. Die Blattpettersilie in feinste Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren dem Spargelgemüse zugeben. Den Kaisergranat mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in Butter 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Zum Anrichten die Melonencreme auf den Teller dressieren, das warme Spargelragout anlegen, die Spargelköpfe ebenfalls und zum Schluß die Kaisergranaten auf den Teller legen. Etwas von der Nussbutter angießen und sofort servieren.



PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



Pit Punda bezeichnet sich selbst als „Mundschenk aus Leidenschaft“. Seine Ausbildung verlief nach dem Motto „Learning by tasting“, nach Stationen in „Dichtung und Wahrheit“ und „Cyrano“ ist er heute als Sommelier im „Schaumahl“ tätig.

Mmm-mm (red) summer wine

Erdbeeren, Kirschen und einen Engel im Frühjahr küssen: Nancy Sinatra wusste wohl schon Ende der 1960er Jahre, dass ein guter Sommerwein Fruchtaromen und eine gewisse Leichtigkeit mitbringen sollte. Dabei dachte sie hoffentlich nicht an italienischen Novello oder französischen Primeur, der mit viel zu bunten Etiketten beim Discounter um die Ecke für 1,99 Euro pro Flasche feilgeboten wird. Auch sollte man keinerlei Selbstversuche unternehmen, Zitrusfrüchte und Eiswürfel mit schlechtem Rotwein zu begießen, wobei leicht gekühlter Rotwein durchaus eine sehr angenehme Erfrischung an warmen Sommerabenden sein kann. Gut eignen sich Weine, die nicht allzu schwer sind, nicht so tanninlastig und beim Alkoholgehalt gemäßigter daherkommen. Früh- und Spätburgunder aus unserer Republik wie zum Beispiel der 2009er Spätburgunder vom Weingut Rings oder der 2007er Frühburgunder von Max Pfannebecker aus Rheinhessen verschaffen auf 12 bis 14 Grad gekühlt das echte Sommerwine-Gefühl.

Als ich als junger Mann die wärmeren Breitengrade unseres Kontinents auf zahlreichen Weinreisen kennenlernte, ist mir sofort aufgefallen, dass dort die gereiften Jungs mit dem Silbernacken aus kleinen Bechergläsern quasi alles, was aus roten Trauben vergoren wird, in gekühlter Form zu sich nehmen. Dieses Trinkverhalten scheint mir (natürlich immer nur in Maßen) durchaus lebensbejahend zu sein, denn ich kann mich nicht erinnern, dort jemals einen jener älteren Herren, die ein Glas Rotwein in der Hand hatten, mit schlechter Laune angetroffen zu haben.

Im italienischen Südtirol wird die Rebsorte Lagrein angebaut, die sich ebenfalls hervorragend dazu eignet, gekühlt getrunken zu werden. Die engagierte Quereinsteigerin Elena Walch produziert mit ihrem 2009er Lagrein Selezione einen solchen Vertreter. Weiter südlich erzeugt das noch recht unbekannte Weingut Zyme aus San Pietro In Cariano/Verona mit dem 2009er Valpolicella Reverie eine leichte Rotweincuvée. Geeignete französische Vertreter können unter anderem ein Pinot Noir wie der 2008er Touraine Cuvee des Dames der Domaine des Corbillières oder der Moulin a Vent der Domaine Tracot, also ein fruchtiger Gamay aus dem Beaujolais sein. Nach einer knappen halben Stunde im Kühlschrank sind diese Getränke gute Essensbegleiter zu sommerlich leichter Küche und solo mit der oder dem Liebsten getrunken ebenfalls ein großes Vergnügen.

Ihr Pit Punda



Die Pioniere von Bergerac

Manchmal reicht ein Glas Wein, um ein Leben zu verändern: Astrid Krause warf ihre Laufbahn als Fernsehjournalistin über Bord, um sich ganz dem Thema Wein zu widmen und entdeckt jetzt Winzer, die ihre Region völlig neu definieren – das ergibt spannende Synergien!

Eigentlich hatten wir alle drei ganz andere Pläne für unser Leben. Wein war darin nicht vorgesehen. Katharina wollte Reitprofi werden, Charles Klimaanlagen im Baskenland entwickeln, und ich war schon seit 15 Jahren als Fernsehjournalistin für ZDF/3sat tätig. Doch dann kreuzten das Périgord und der Wein von Bergerac unseren Weg und krempelte alles gehörig um. Heute widmen wir diesem in Deutschland noch fast unbekannten flüssigen Seelenstreichler unser ganzes Dasein.

Von all dem ahnte ich nichts, als ich das erste Mal Richtung Bergerac reiste, um einen Freund zu besuchen. Ich fand mich wieder in einem Land, in dem der Sommer von April bis Oktober währt, in dem hohe Kochkunst in der Alltagsküche stattfindet, in dem Essen und Wein die Kultur bestimmen – ein Gourmetempel in schlichter Bauerntracht, wo niemand nach Sternen fragt, eingebettet in eine romantische Landschaft aus Wäldern, Weinbergen und tausend Schlössern, durch die sich in verspielten Schleifen der Fluss Dordogne schlängelt.

Obwohl ich in einem Weindorf aufgewachsen bin, hatte es 37 Jahre lang kein Wein geschafft, mich auf den Geschmack zu bringen. Bis eines Tages eine Flasche vor mir stand, die mich im leuchtenden Abendrot und Granatapfelorange anstrahlte. Die Sonne Südfrankreichs in verflüssigter Form. Ein Bergerac Rosé. Dieser Moment veränderte mein Leben!

Nun wollte ich sie alle kennenlernen, die 13 Appellationen des Bergerac, von den trockenen Rotweinen Bergerac Rouge, Côtes de Bergerac, Pécharment und Montravel, über die trockenen Weißweine Bergerac Blanc Sec bis zu den Süßweinen Monbazillac, Saussignac und Rosette. Das bedeutete täglich neue Rendez-vous mit Eleganz und Finesse, mit Fruchtigkeit und Intensität, mit Komplexität vom Bouquet bis zum Finale. Wir wohnten in Gardonne, einem Örtchen an der Dordogne. Von hier waren es tatsächlich nur Minuten bis zum Olymp, zur Berühmtheit Bordeaux. Die benachbarten Weinregionen Bordeaux und Bergerac sind teilweise sogar ineinander verschlungen.



Die Pioniere von Bergerac

Manchmal reicht ein Glas Wein, um ein Leben zu verändern: Astrid Krause warf ihre Laufbahn als Fernsehjournalistin über Bord, um sich ganz dem Thema Wein zu widmen und entdeckt jetzt Winzer, die ihre Region völlig neu definieren – das ergibt spannende Synergien!

Eigentlich hatten wir alle drei ganz andere Pläne für unser Leben. Wein war darin nicht vorgesehen. Katharina wollte Reitprofi werden, Charles Klimaanlage im Baskenland entwickeln, und ich war schon seit 15 Jahren als Fernsehjournalistin für ZDF/3sat tätig. Doch dann kreuzten das Périgord und der Wein von Bergerac unseren Weg und krepelte alles gehörig um. Heute widmen wir diesem in Deutschland noch fast unbekannten flüssigen Seelenstreichler unser ganzes Dasein.

Von all dem ahnte ich nichts, als ich das erste Mal Richtung Bergerac reiste, um einen Freund zu besuchen. Ich fand mich wieder in einem Land, in dem der Sommer von April bis Oktober währt, in dem hohe Kochkunst in der Alltagsküche stattfindet, in dem Essen und Wein die Kultur bestimmen – ein Gourmetempel in schlichter Bauerntracht, wo niemand nach Sternen fragt, eingebettet in eine romantische Landschaft aus Wäldern, Weinbergen und tausend Schlössern, durch die sich in verspielten Schleifen der Fluss Dordogne schlängelt.

Obwohl ich in einem Weindorf aufgewachsen bin, hatte es 37 Jahre lang kein Wein geschafft, mich auf den Geschmack zu bringen. Bis eines Tages eine Flasche vor mir stand, die mich im leuchtenden Abendrot und Granatapfelorange anstrahlte. Die Sonne Südfrankreichs in verflüssigter Form. Ein Bergerac Rosé. Dieser Moment veränderte mein Leben!

Nun wollte ich sie alle kennenlernen, die 13 Appellationen des Bergerac, von den trockenen Rotweinen Bergerac Rouge, Côtes de Bergerac, Pécharment und Montravel, über die trockenen Weißweine Bergerac Blanc Sec bis zu den Süßweinen Monbazillac, Saussignac und Rosette. Das bedeutete täglich neue Rendez-vous mit Eleganz und Finesse, mit Fruchtigkeit und Intensität, mit Komplexität vom Bouquet bis zum Finale. Wir wohnten in Gardonne, einem Örtchen an der Dordogne. Von hier waren es tatsächlich nur Minuten bis zum Olymp, zur Berühmtheit Bordeaux. Die benachbarten Weinregionen Bordeaux und Bergerac sind teilweise sogar ineinander verschlungen.

Bergerac profitiert von den gleichen klimatischen Bedingungen, den gleichen Bodenbeschaffenheiten und kultiviert die gleichen Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle. Es gibt viele Meinungen, die sagen, der Bergerac-Wein stehe dem Bordeaux in nichts nach. Ein gewaltiger Unterschied ist jedoch geblieben: die Preise.

Ein kleiner Weinvertrieb ward geboren. Ich wurde zum Pendelschiffchen und direkten Mittelglied zwischen Winzer und Genießer. Da sich beide Berufe schlecht miteinander vereinigen ließen, sagte ich dem Filmemachen Lebewohl und begab mich auf die Suche.

Charles und sein Garten auf dem Mont Plaisir

Ohne Ankündigung machte ich mich auf den Weg zum Château Montplaisir, auf der Nordseite der Dordogne, ins Gebiet namens „Rosette“. Hier lebt der junge Winzer Charles Blanc mit seiner kleinen Familie in dem Gesindehäuschen neben dem Gutshaus seiner Eltern, inmitten seines Weinberges. Er lud mich herzlich ein, Bekanntschaft mit seinen Weinen zu machen: dem Bergerac Rouge, einem trockenen Rotwein aus 90 Prozent Merlot, ein geschmeidiges Kirschwunder, und seinem Bergerac Blanc Sec, ein im Eichenfass ausgebauter trockener Weißwein aus Sauvignon Blanc und Muscadelle, der gekonnt Florales mit Frucht verbindet. Außerdem mit seinem Rosette, aus den gleichen Trauben wie der trockene Weißwein, aber mit leichter, erfrischender Süße. Charles ist einer von nur knapp 10 Winzern, die diesen Wein herstellen.

Sein Vater, ursprünglich Arzt, erfüllte sich eines Tages den Traum vom eigenen Weinberg. Er war es, der Charles in diesen Beruf gestoßen hat. Zum Leidwesen seines Vaters reduzierte er die bestehenden 12 Hektar auf 7. „Ich wollte alles alleine machen können! Von der Landwirtschaft bis zum Wein!“

Er hätte auch einen Weinberg der Familie im Wein-Helligtum Saint-Emilion übernehmen können, aber das lehnte er ab. „Bergerac war für mich eine Herausforderung! Damals litt Bergerac unter einem schlechten Ruf, der Wein galt als unbedeutend. Hier ließ sich etwas aufbauen“, erzählt der junge Winzer.

Teil seines Traumes vom idealen Wein ist das Ziel Bio-Wein. Eines Tages fand er einen Haufen Regenwürmer in der Erde. „Das war ein Aha-Erlebnis für mich!“ Er hat Blumen gesät, um Bienen anzulocken, Schmetterlinge und Vögel, alle sind hier willkommen! Er spürt schon Veränderung über die Jahre: „Die Tiere kommen zurück.“

Katharina die Starke im Château K

Ob es gewisse Gemeinsamkeiten waren oder die Geschichte der kleinen Norwegerin, die 2002 ihr Château K ins Leben rief – auch Katharina Mowinckel wollte ich unbedingt kennenlernen. Vom ersten Augenblick an beeindruckte mich Katharinas Sinn für Ästhetik, Schönheit, Eleganz, Geschmack und Qualität, die sie in all ihrem Schaffen gekonnt miteinander verbindet, was auch den Charme ihrer außergewöhnlichen Weine ausmacht.

Aber wie wird eine Norwegerin Winzerin in Bergerac? „Als ich auf die 30 zugeing, war mir klar, dass ich nicht mehr Weltmeister werden würde“, erzählte die ehemalige Reiterin. So machte sie einen radikalen Schnitt und kam ins Périgord, aber eigentlich nur, um hier ein paar Wochen Urlaub zu machen.

Ein Winzer aus der Nachbarschaft hatte ein junges Pferd, das eingeritten werden musste. Sie übernahm die Aufgabe und bekam im Gegenzug eine Winzerausbildung. Reitstunden gegen Winzerstunden! Sie verliebte sich so sehr in diesen Beruf, dass sie blieb. Und der Zufall wollte es, dass sie direkt im Anschluss die Möglichkeit bekam, 6 Hektar Weinberge zu übernehmen. Doch auch sie war auf sich allein gestellt. Furchtlos aber nahm



Katharina Mowinckel – von Norwegen ins Périgord und immer der Nase nach

sie trotz ihrer geringen Erfahrung die Herausforderung an: „Vom Pferdesport war ich die körperliche Arbeit gewöhnt!“ Sie wusste, dass sie von Anfang an auf Qualität setzen musste, um bei der geringen Menge zu überleben. Trotzdem setzte Katharina noch einen Risikofaktor drauf und startete gleich von 0 auf Bio! Eine Alternative kam für sie nie in Frage: „Um dem Wein eine Persönlichkeit zu geben und den Boden sich ausdrücken zu lassen, braucht es einen gesunden Boden und eine lebendige Umwelt!“ Einen Verlust durch das Wagnis „biologischer Anbau“ brauchte Katharina noch nicht erleiden, dafür aber mehrfach durch die Launen des Wetters. 2008 zum Beispiel hat sie die Hälfte ihrer Ernte verloren. Doch sie lässt sich nicht unterkriegen und findet immer etwas Positives: „Dafür hatten die übrig gebliebenen Trauben eine sehr gute Qualität!“

Davon zeugt ihr Rotwein „Château K Rouge 2008“, ein eichenfassgereiftes Meisterwerk aus Merlot und Cabernet Sauvignon, der wie auch ihr Weißwein „Château K 2009“ von Mundusvini Biofach mit der Silbermedaille ausgezeichnet worden ist. Ein Highlight ist auch ihr Saussignac! Glücklicherweise davon überhaupt ein Fläschchen abbekommt! Hinter dem Namen steckt ein traditioneller Dessertwein, der im Château K ganz aus der Traube Sémillon besteht. Die Trauben werden sorgfältig in drei Etappen handgelesen, zur Reife werden immer neue Eichenfässer verwendet.

Katharina hat den Spitzenjahrgang 2009 gerade erst in die Flaschen gefüllt. Die Chancen stehen also noch gut!

Bezugsquelle:

Weinvertrieb Astrid Krause, Schillerstraße 3, 99423 Weimar
Tel. 0151 25983690, ast.krause@gmail.com

Die Weine bringe ich persönlich zu Ihnen nach Hause!

Faszination Steillagen

Die Genussakademie hat dem Wein schon viele genussreiche Stunden gewidmet. Jetzt gibt es etwas Neues zu entdecken: die unbekannten Steillagen des Rheingaus.

Weinlese bei bis zu 60-prozentige Steigung? Unvorstellbar. Doch das ist das jährliche harte Brot des Weingut Friedrich Altenkirch – und die Mühe lohnt sich. Weine aus Steillagen sind immer noch verkannt, doch Kellermeister **Jasper Bruysten** räumt mit den Vorurteilen auf und erläutert im Tasting **Die unbekannten Steillagen des Rheingaus**, was diese Weine so besonders macht. Zum Beispiel 100 Prozent Handarbeit, denn die steil abfallenden Lagen von Lorch lassen dem Weinbauer schlicht keine andere Wahl – wo sich selbst



Schiefer manchmal nicht am Berg halten kann, versagen mechanische Erntehelfer erst recht. Doch die beschwerlichen Umstände bringen hervorragende Weine hervor, die von den Kursteilnehmern natürlich auch verkostet werden. Bekannteste Rebsorte des Rheingau ist der Riesling. Hier liefern Grau- und Quarzschieferböden quasi flüssigen Stein in Flaschen – ein genussvoller Einstieg in die Faszination der Steillagen.

Discounter- oder Winzer-Weine?

Annähernd 60 Prozent aller Weine werden in Deutschland über den Discounterhandel abgesetzt. Doch was entscheidet beim Endverbraucher: Qualität oder Preis? Diese Frage wird sich **Bastian Fiebig**, Chefredakteur von **FRANKFURT GEHT AUS!** und **RHEIN-MAIN GEHT AUS!** in seinem neuen Kurs **Das Weinduell: Discounter vs. Winzer** gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern

widmen. In paarweisen Blindproben treten Winzerbetrieb und Großabfüller gegeneinander an – natürlich nur ihre Weine! Beide stammen aus der gleichen Region, bestehen aus den gleichen Rebsorten und aus demselben Jahrgang. Nur beim Preis gibt es feine (und das ist hier nicht ironisch gemeint) Unterschiede – und ob der am Ende von Bedeutung ist, wird nur eine von vielen Fragen sein, die an diesem Abend beantwortet werden. Außerdem erklärt Bastian Fiebig anschaulich, wie Wein im großen Stil hergestellt wird, was den kleinen Winzer von nebenan vom Großkonzern unterscheidet und wie Markenweine tatsächlich entstehen. Ein spannender Abend mit unvorhersehbarem Ausgang, hohem Lerneffekt und viel Spaß am Geschmack!

Ein Wein, eine Region!

Bastian Fiebig nimmt Sie mit auf eine außergewöhnliche Weinreise. **Chablis** ist nicht nur aus Gründen des genialen Marketings Vorbild für eine ganze Winzergeneration, steht hier doch der Name eines kleinen Ortes für einen kompletten Weinstil: trocken, nervig, dennoch elegant und feinfruchtig – Chablis eben. Doch rund um diese kleine Metropole des Weinbaus scharen sich zahlreiche winzige Weinbaugebiete. Das Geheimnis: Auch deren Weine gedeihen auf den gleichen Kimméridgien-Kalkböden, jenem legendären Muschelkalkboden, dem der Chablis sein typisches Aroma verdankt.

Vom Norden Frankreichs in den Norden der iberischen Halbinsel: **Christoph Dreyer**, Geschäftsführer von Dreyer Weine, stellt bei seinem nächsten Gastspiel in der Genussakademie den **Genussvollen Norden – von Navarra bis Toro vor**. Christoph Dreyer importiert bereits seit 10 Jahren Weine von mehr als 50 Betrieben aus über 40 Regionen Spaniens und kennt sich somit bestens aus. Da die Qualität der hier erzeugten Tropfen mittlerweile ausgezeichnet und das Preisniveau immer noch moderat ist, sind spanische Weine derzeit in aller Munde. Zu jedem Tasting werden Bellota-Schinken,

eine kleine Käseauswahl, Oliven, Brot und vier verschiedenen Pasteten gereicht. Es erwartet Sie also nicht nur eine Wein-, sondern auch eine kulinarische Genussreise durch Spanien!

JASPER BRUYSTEN

DIE UNBEKANNTEN STEILLAGEN DES RHEINGAUS

WEINE: Es werden 8 Weine verkostet.

TERMINE:

Do, 01.09.11, 18.30-21.30 Uhr

So, 23.10.11, 18.30-21.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 59 Euro (mit Genuss-Card 49 Euro)

BASTIAN FIEBIG

DAS WEINDUELL: DISCOUNTER VS. WINZER

WEINE:

3 Schaumweinpaare (Sekt, Prosecco, Champagner)

5 Weinpaare (Riesling, Valpolicella, Chianti, Bordeaux, Rioja)

5 Markenweine im Direktvergleich

... und ein paar spannende Piraten!

TERMINE:

So, 11.09.11, 18.30-22.30 Uhr

So, 06.11.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

CHABLIS & CO.

WEINE:

Crémant de Bourgogne · Bourgogne Aligoté

Bourgogne Tonnerre · Chablis · Chablis 1er Cru

Chablis Grand Cru · Côtes d'Auxerre · Epineuil Rouge

Irancy

TERMINE:

So, 13.11.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

CHRISTOPH DREYER

SPANISCHE WEINREISE

MENÜ: Je Baustein werden 8 Weine verkostet

TERMINE:

Genussvoller Norden – von Navarra bis Toro

Mi, 20.07.11, 19.00-21.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)

Geschüttelt oder gerührt?

Cocktails mixen wie die Profis – Anne Glaub, Barkeeperin im Hilton Frankfurt, zeigt Ihnen, wie es geht!



Was darf auf keiner Sommerparty fehlen? Genau, ein frischer Cocktail. Doch wer weiß schon genau, was hinter dem Geheimnis des richtigen Shakens und Mixens steckt? Werden Sie zum Chef hinter der Bar und lernen Sie bei Cocktail-Profi **Anne Glaub** im Hilton Frankfurt, wie man mit

einfachen Zutaten schnell die besten Cocktails zaubert. Die Dame weiß, wovon sie spricht: Neben langjähriger Erfahrung ist die sympathische Barfrau und zertifizierte Barkeeper-Ausbilderin für ihre große Experimentierfreudigkeit und kreativen Dekorationen bekannt. Nach einem Welcome-Drink an der Vista Bar & Lounge des Hilton Hotels wird es erst einmal theoretisch. Welches Equipment benötigt man? Wo kommen die besten Cocktails her und wie mixe ich sie schnell und einfach zu Hause? Anne Glaub nimmt Sie mit auf einen Exkurs in die Welt der **sommerlichen Cocktailklassiker**: Gerührter Gin Gimlet, geschüttelter Nuestra Paloma und als Highlight Original Piña Colada, serviert in der Ananas – damit sind Sie

ganz sicher der Star auf jeder Party! Zum Abschluss überreicht Ihnen die Barchefin noch ein Zertifikat und natürlich die Rezepte mit allen Tipps für zu Hause.



ANNE GLAUB SOMMERLICHE COCKTAIL-KLASSIKER

COCKTAILS:

Welcome Drink
Gerührter Gin Gimlet
Original Piña Colada, in der Ananas serviert
Nuestra Paloma, geshaked

TERMINE:

Di, 21.06.11, 18.00-20.30 Uhr
Di, 19.07.11, 18.00-20.30 Uhr
Di, 09.08.11, 18.00-20.30 Uhr

ORT: Hilton Frankfurt

KOSTEN: 59 Euro (mit Genuss-Card 49 Euro)

+++ FRANKFURTER-STADTEVENTS +++ DIE STADTFÜHRUNGEN DER ANDEREN ART +++ FRANKFURTER-STADTEVENTS +++

Weingutsführung

Lassen Sie sich von den Frankfurter-Stadtevents zum Weingut Friedrich Altenkirch in die Steillagen rund um Lorch entführen.

Mit dem Bus geht es von Frankfurt aus ab in den Rheingau. Das Weingut Altenkirch liegt in der Nähe von Lorch. Hier stürzt der Taunus an einer der engsten Stellen des Rheins mit einem Gefälle von bis zu 60 Prozent hinunter ins Tal und zwingt den Strom durch atemberaubend steile Hänge. Nach einem Sektempfang im Weingut Altenkirch erfahren Sie bei einer Wanderung durch die Weinberge alles über die Philosophie des Gutes und die Besonderheiten des Steillagenweinbaus. Mittags erwartet Sie der Gutsausschank des Weingutes mit einem schmackhaften Menü, zu dem drei verschiedene Weine serviert werden. Nach dieser Stärkung

werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und besichtigen die historischen, bis zu 100 Meter langen Weinkeller. Mit vielen Informationen, genussvollen Eindrücken und einer Menge guter Laune geht es dann am Nachmittag wieder zurück in die Großstadt.



INHALT:

Die Teilnahmegebühr beinhaltet neben der Weinführung außerdem den Transfer von Frankfurt nach Lorch und zurück, Sektempfang, ein kleines Mittagmenü mit drei verschiedenen Weinen, Kaffee und Kuchen.

HINWEIS:

Bitte denken Sie an witterungsgemäße Kleidung und festes Schuhwerk. Bei Regen findet statt der Wanderung eine ausführliche Gutsführung statt.

TERMINE:

So, 24.07.11, 10.00-18.00 Uhr
So, 14.08.11, 10.00-18.00 Uhr
So, 18.09.11, 10.00-18.00 Uhr

TREFFPUNKT:

9.45 Uhr am JOURNAL FRANKFURT, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt

KOSTEN: 49 Euro pro Person

Buchungen unter www.frankfurter-stadtevents.de.

Tausend und ein Öl

Kultur und Genuss gehören einfach zusammen – da lässt sich die Genussakademie nicht zweimal bitten und lädt im Palmengarten zur einer exklusiven Degustation mit Führung durch die Sonderausstellung ein.

Die Vielfalt der aus Pflanzen gewonnenen Öle ist groß. Ob aus heimischen oder exotischen Pflanzen hergestellt, ob goldgelb, grün oder orangerot gefärbt: Pflanzen-Öle sind Bestandteil unseres täglichen Lebens. Diesem interessanten Thema ist die neue Sonderausstellung „Tausend und ein Öl“ vom 19. Mai bis 25. September im Palmengarten gewidmet – und die Genussakademie öffnet die Pforten der Ausstellung exklusiv



an zwei Abenden. In dieser außergewöhnlichen Atmosphäre empfängt Sie Öl-Expertin Elke Finger, Inhaberin des Öldorado in Frankfurt, mit einem kleinen Snack. Die Botanikerin Dr. Hilke Steinecke führt Sie mit interessanten Geschichten rund um die verschiedenen „Öllieferanten“ durch die Ausstellung. Elke Finger begleitet anschließend den Abend mit einer ausführlichen Verkostung klassischer und außergewöhnlicher Öle.

Damit Sie sich auch vorab schon auf den Abend einstellen können, haben Sie an dem kompletten Tag freien Eintritt in den Palmengarten.

ELKE FINGER

TAUSEND UND EIN ÖL – FÜHRUNG UND DEGUSTATION

MENÜ:

Führung mit anschließender Degustation von vier Olivenölen und zwei außergewöhnlichen Ölen

TERMINE

Do, 28.07.11, 19.00-21.30 Uhr

Do, 18.08.11, 19.00-21.30 Uhr

ORT: Palmengarten, Frankfurt am Main

KOSTEN: 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)

Die edlen Drei

Hochgenuss vom Allerfeinsten – dafür ist Ralf Bos bekannt. Neben seiner Trüffelleidenschaft schwärmt er auch noch für drei andere Edelprodukte: Kaviar, Vodka & Champagner.

Kaviar, Vodka & Champagner – laut Ralf Bos der Stoff, aus dem kulinarische Träume sind. Exklusiv stellt er die drei Produkte an einem Abend in der Genussakademie ins Rampenlicht und lässt sich durch die Kochkünste des Genussakademie-Teams begleiten. Der erste Streich: eine Kaviardegustation. Feiner Saibling-, Felchen- und natürlich der echte Kaviar vom Stör in den Sorten „Baeri“ und „Osietra“ stehen zur Verkostung bereit. Bei der Zubereitung des passenden Menüs lassen Sie dann auch die Köche über ihre Schultern schauen. Diese edlen Speisen begleiten wir mit nicht minder edlen Getränken: Im Rahmen der Vodka-Degustation präsentieren wir Ihnen die



beiden Super Premium-Vodkas dieser Welt: Oval und Adkov in den Sorten Gold und Silber. In den letzten Jahren hauptsächlich als Bestandteil von Cocktails verwendet, hat sich das russische Nationalgetränk zum Spitzenprodukt entwickelt. Das Geheimnis des Erfolges sind weitere Destillationsdurchgänge und aufwändige Filtertechniken, zu denen Ralf Bos einige interessante Informationen geben wird. Zu Kaviar passt noch ein ganz anderes flüssiges Objekt: Champagner. Nur fünf Prozent aller Champagner kommen aus Grand-Cru-Lagen – wir verkosten Ralf Bos' Lieblings-Grand-Cru von Champagne Herbert Beaufort als weißen und Rosé-Champagner und präsentieren zum Vergleich Voirin-Jumel, den Grand-Cru-Champagner der Genussakademie. Dazu erfahren Sie von Ralf Bos alles, was Sie über Qualitäts-Cham-

pagner, Premium-Vodka und echten Kaviar wissen müssen – ein exklusiver Abend, den Sie garantiert nie vergessen werden.

RALF BOS

KAVIAR, VODKA & CHAMPAGNER

MENÜ:

Amouse Bouche mit Saiblingkaviar & Räucherstör
Milder Kaviar vom Baeri-Stör mit Smetana auf Blini
Knackiger Osietra Kaviar im Crème Fraiche-Bett auf „Pellmännern“
Edelfisch mit Felchenkaviarsauce
Dessert

TERMINE:

Sa, 08.10.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT:

Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN:

169 Euro (mit Genuss-Card 159 Euro)



Ab nach Fulda: Kaviarfahrt

Nur noch wenige Restplätze für die Genussfahrt in die Barockstadt Fulda!

Nutzen Sie die letzte Chance für das einmalige Erlebnis vor den Toren Frankfurts, wenn die bekannte Kaviarzucht Desietra wieder exklusiv für Genussakademie-Kunden ihre Pforten öffnet. Mit dem Kleinbus geht es von der Fressgass' direkt zur Aquakulturanlage der Kaviarproduktion Desietra. Deren herausragende Qualität begeistert Gourmets in aller Welt. Die aufwendige Aufzucht und Produktion wird im Rahmen einer aufregenden Besichtigung erläutert. Sein Ruf als ausgezeichnetes Aphrodisiakum und schließlich der ungemein feine Geschmack waren gute Gründe, dass die auch als „schwarzes Gold“ bezeichneten Fischeier schon im 19. Jahrhundert ihren Siegeszug um



die Welt antraten. Einen solch aufwendigen Betrieb vermutet man eigentlich am ehesten direkt vor Ort am Kaspischen Meer, doch tatsächlich wächst in unmittelbarer Nähe zum Rhein-Main-Gebiet in einer Lagerhalle auf 7 500 Quadratmetern ein

permanenten Bestand von 130 bis 150 Tonnen des sibirischen (*Acipenser baerii*) und des russischen Störs (*Acipenser gueldenstaedtii*) heran. Im Anschluss zur Führung startet die Gourmettour mit einer Verkostung verschiedener Kaviarsorten vor Ort.

Da Fulda nicht nur Kaviar zu bieten hat, brechen Sie gemeinsam in die Innenstadt auf, um mit einem Gästeführer eine lukullische Restaurant-Tour zu starten. Drei Gänge, drei Gastronomen: gestartet wird im Restaurant des Maritim Hotels mit einem Fischgang, bevor es dann zum kulinarischen Höhepunkt geht: Das Restaurant „Goldener Karpfen“ empfängt Sie mit dem Hauptgang. Beim Dessert wird es mittelalterlich: Im Hotel Zum Ritter erwartet Sie ein süßes Finale. Dann geht es gut gesättigt wieder auf die Heimreise nach Frankfurt.

EXKLUSIVE KAVIARFAHRT MIT RESTAURANT-TOUR

MENÜ:

Besichtigung der Kaviarzucht mit Verkostung
anschließendes Drei-Gänge-Menü mit Restaurant-Tour (1 Getränk pro Gang inklusive, zusätzliche Getränke sind selbst zu begleichen)

TERMINE:

Do, 25.08.11, 12.30-21.00 Uhr
Do, 06.10.11, 12.30-21.00 Uhr

TREFFPUNKT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 169 Euro
(mit Genuss-Card 159 Euro)

RALFS TRÜFFEL- GESCHNÜFFEL



Mit seiner Firma Bos Food versorgt der Feinschmecker **Ralf Bos** seit Jahren die Spitzengastronomie und Endkonsumenten mit einer riesigen Auswahl an erlesenen, exotischen, hochwertigen und einzigartigen Produkten aus der Welt der Kulinarik.

Downunder Kitchen

Trends wie die euroasiatische oder Molekularküche sind bei Köchen willkommen. Oft existieren ausreichend Rezepte und Anwendungsbeispiele, die sich gut auf die eigenen Anforderungen ableiten lassen können. Schwieriger ist es mit Sachen, die eigene Kreativität erfordern. Ein Beispiel dafür sind die Ingredienzen der australischen Downunder Kitchen. Was ist an dieser so besonders? Zuerst einmal die Tatsache, dass es sich größtenteils um wildwachsende Pflanzen und Pflanzenteile handelt, die den Kontinent Australien noch nie verlassen haben und die ein Europäer somit noch nie geschmeckt hat. Zudem trägt die Tatsache, dass die Aborigines über 50 000 Jahre Zeit hatten, die Spreu vom Weizen zu trennen, dazu bei, dass es sich bei den Ingredienzen ausschließlich um sehr wohl-schmeckende Pflanzen, Gewürze und Kräuter handelt. Hin und wieder ist in der Vergangenheit mal der eine oder andere Bestandteil der Downunder Kitchen in Europa aufgeblitzt und war dann auch gleich sehr erfolgreich. Ich denke da an die Blüte des wilden Hibiskus, die landauf, landab in den Sektkläsers der Topgastroonomie ihr Zuhause fand, oder an den unglaublichen Tasmanischen Pfeffer, der seinen Weg über Bos Food zu Ingo Holland und zuletzt sogar über Wiberg in die Küchen der Topgastroonomie fand. Die Aromen Australiens sind jedoch vielseitig. Für Tomatensaucen oder -chutneys ist die wild wachsende Akudjura eine echte Bereicherung. Diese unter dem Namen bush tomato gehandelte Frucht ist auch bei uns schon vereinzelt im Handel in fertigen Produkten zu finden. Für Dressings, Mousse oder Eiscremes eignet sich der geröstete australische Akaziensamen (Wattleseed), der in Australien auch schon einmal aufgebriht in den Cafés als Wattlecino angeboten wird. Ein besonders köstliches Aroma verleiht die Zitronenmyrthe (Lemon Myrtle) nicht nur Desserts und Süßgebäck sowie Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, sondern auch Mayonnaisen, Marinaden und Dressings profitieren unglaublich von diesem herrlich erfrischenden Gewürzkräut. Viele der in Australien wachsenden Früchte wie die Riberryfruits, die Illawarra Plums oder die Quandongs (wilde Pfirsiche) harmonisieren exzellent zu Wild- und Currygerichten. Zu Fleisch, Fisch und Gegrilltem gibt es eine Menge hervorragender Gewürzmischungen, die so außergewöhnliche Namen wie Rainforest Rub, Wildfire Spice oder Red Desert Dust tragen. Auch bei den Kochtechniken gibt es einige Neuerungen. Fleisch und Fisch werden vor dem Backen in eine dünne Baumrinde (Paperbark Roll) eingewickelt und darin gegart.

Ihr Ralf Bos

Legendär – die Küchenpartys in der Genussakademie

Von Beginn an waren die Küchenpartys ein wahrer Publikumsmagnet. Immer wieder neue Sterne- und Starköche waren zu Gast. Beeilen Sie sich: Es gibt noch Restplätze für die Jubiläums-Party und noch Tickets für die 11. Küchenparty!

Lange wurde gegrübelt und überlegt: Wer soll am 3. Juli bei der 10. Küchenparty am Herd der Genussakademie stehen? Das komplette Team steht jetzt fest: **Steffen Ott** und **Danilo Klink** – beide langjährige Köche des Genussakademie-Teams – bekommen Unterstützung von zwei ganz Großen. Als gebürtiger Mainzer und Frankfurt-Liebhaber kommt Sternekoch **Hans Horberth** wieder



Merton erneut und holte ihn wiederum nach seinem Wechsel ins Restaurant La Vision in Köln. Das Jubiläums-Quintett vervollständigt **Thomas Haus**, der als Küchenchef und Eigentümer des Frankfurter Design-Restaurants Goldman im 25hours Hotel seine Idee von einer kompromisslos einfachen, authentischen Küche auf höchstem Niveau zelebriert. Zum Jubiläum können Sie alle Köche live an den Kochstationen erleben, sich den einen oder anderen Tipp abgucken und natürlich die ganzen Leckereien genießen.



Tim Meierhans

Küchenstil geprägt: klassisch mit jungen, frischen Akzenten aus unterschiedlichen Weltküchen. Bei der 11. Küchenparty können sie ihn und das Genussakademie-Team live und hautnah erleben. Da kommt mit Sicherheit kein herbstlicher Trübsinn auf!



Hans Horberth

für einen Tag von Köln nach Frankfurt, um gemeinsam mit Ihnen die 10. Küchenparty – Das Jubiläum kulinarisch zu feiern. Vom Pagen über den Restaurantfachmann bis zum Koch durchschritt er jede Ausbildungsstufe. 1999 erhielt er als 29-jähriger den ersten Michelin-Stern im Hotel Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe, bekam ihn nach seinem Wechsel in die Frankfurter Villa

11. Küchenparty mit Sternekoch Tim Meierhans



Die Genussakademie wäre nicht die Genussakademie, wenn nach dem Jubiläum nicht schon die nächste Sause geplant würde. Am 2. Oktober wird es herbstlich auf der Fressgass', und da der Herbst bekanntlich frischen Wind bringt, tritt ein jung Besternter als Gastkoch an den Herd. **Tim Meierhans**, seit März 2009 Küchenchef im neuen Favorite Restaurant im Favorite Parkhotel Mainz, holte mit seinem Team im letzten Jahr einen Michelin-Stern in die Hauptstadt von Rheinland-Pfalz. Zahlreiche Stationen wie Traube Tonbach, Kronenschlösschen, Ente in Wiesbaden oder Micro im Frankfurter Cocoonclub haben seinen

HANS HORBERTH, THOMAS HAUS & CO. DIE 10. KÜCHENPARTY – DAS JUBILÄUM

MENÜ:

Freuen Sie sich auf viele verschiedene kulinarische Highlights. Die auf die Menüs abgestimmten Getränke sind selbstverständlich im Preis inbegriffen. (Keine Sitzplatzgarantie!)

TERMINE: So, 03.07.11, 18.00-23.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)

TIM MEIERHANS DIE 11. KÜCHENPARTY

TERMINE: So, 02.10.11, 18.00-23.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)

Auf die Kochplätze, fertig, los!

Christoph Brandstätter, Küchenchef im Westin Grand Frankfurt, öffnet seine Küche für eine hitzige Küchenschlacht, wenn sechs Frauen und sechs Männer gegen- und füreinander kochen.

Kochkurs, Action und eine Menge Spaß – das vereint die Genussakademie Frankfurt gemeinsam mit **Christoph Brandstätter**, Küchenchef des Westin Grand Frankfurt, in einer neuen



Idee. Sechs Frauen und sechs Männer wagen in der Großküche des Hotels ein spannendes Experiment. Das Motto lau-

tet: das **Kochduell – Frauen vs. Männer**. Jede Gruppe bekommt die gleichen Zutaten, alle werden vom Küchenchef persönlich unterstützt und beide Teams haben die gleiche Zeit – doch wer kann das Drei-Gänge-Menü besser kochen, Männer oder Frauen? Top, die Wette gilt: Vorspeise, Hauptgang und Dessert müssen in vorgegebener Zeit zusammen gekocht werden, natürlich mit der fachkundigen Hilfe von Christoph Brandstätter und einer großen Portion Spaß. Nach Stationen in einigen der besten Restaurants in Österreich und der Schweiz ging der gebürtige Österreicher und gelernte Koch nach Übersee, wo er im New Yorker Restaurant Palio, im Grand Roch Hotel Südafrika und im The Duxton Singapur seine Erfahrungen auf internationalem Niveau erweitern konnte. Anfang 2008 kehrte er nach Europa zurück, wo er im The Westin Grand Frankfurt als Küchen-

chef anfang. Nach der hitzigen Küchenschlacht werden die Ergebnisse von einer Experten-Jury verkostet und – wie sollte es auch anders sein – das Siegerteam gekürt. Anschließend kann dann beim gemeinschaftlichen Essen noch über das Erreichte philosophiert und vermutlich viel gelacht werden. Denn hier gilt eindeutig der Leitsatz: Dabei sein ist alles!

CHRISTOPH BRANDSTÄTTER DAS KOCHDUELL

MENÜ:

Sie bekommen einen reich gefüllten Korb mit allen Zutaten für ein saisonales Drei-Gänge Menü.

TERMINE:

Sa, 23.07.11, 18.00-22.30 Uhr

Sa, 08.08.11, 18.00-22.30 Uhr

Sa, 03.12.11, 18.00-22.30 Uhr

ORT: The Westin Grand Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)

Genuss-Dating

Sie suchen noch den richtigen Partner fürs Leben? Das Salz in Ihrer Suppe? Dann aufgepasst: Bei Topf sucht Deckel haben Singles die Macht über den Herd.

Internet-Chats, Diskotheken oder schlechte Verknüpfungsversuche der Freunde – da kann einem schon die Lust auf der Suche nach einem Partner vergehen. Genussakademie-Koch **Steffen Ott** hat da genau das Richtige für Sie! Er verbindet Genuss mit einem ungezwungenen Kennenlernen und kocht gemeinsam mit neun Single-Frauen und neun Single-Männern ein Drei-Gänge-Menü. Der Profi am Herd weiß dabei genau, worauf es ankommt: gute Stimmung, gemeinsame Aufgaben zum Schnippeln und Brutzeln sowie genüssliche Momente

beim anschließenden Dinner. Und das Beste: Sie lernen noch etwas dabei. Neben Tipps und Tricks für die richtige Herstellung des Drei-Gänge-Menüs bleibt noch genug Zeit, um das ein oder andere Schwätzchen zu halten. Spätestens beim Essen kann man dann in Ruhe den einen oder anderen zu privaten Dingen oder über das Thema Kochen befragen. Und wer bei **Topf sucht Deckel** nicht gleich den Partner fürs Leben findet, lernt vielleicht einen guten Freund kennen – oder erlebt einfach nur einen fantastischen Abend!



STEFFEN OTT TOPF SUCHT DECKEL

MENÜ:

Linguini mit Tomatenkompott und frittiertem Ruccola

Poularde in Orangenmarinade, Safranrisotto und Portweinschaum

Cheese Cake mit Blaubeeren

TERMINE:

So, 17.07.11, 18.30-22.30 Uhr

So, 25.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)



Summer in the city – nach und während der Arbeit

Der ultimative Sommer-Trend für die Mittagspause und den Feierabend mit Kollegen und Freunden: Cook, Lunch & Run und After-work Chill-out.

Raus in die Mittagspause, dem drögen Kantinenessen entfliehen und das selbst geschmierte Brot einfach beiseite legen, denn jetzt gibt es die genussvolle Auszeit: **Cook, Lunch & Run** entführt Sie für dreißig Minuten aus Ihrem Arbeitsalltag. Gemeinsam mit einem der Genussakademie-Köche zaubern Sie in dieser kurzen Zeit ein köstliches sommerliches Gericht. Neben ein bisschen Bewegung am Herd sowie einem frisch zubereiteten, gesunden Mittagessen bekommen Sie gleich noch ein paar Hinweise für die richtige Zubereitung mit auf den Weg. Und damit Sie die Mittagspause nicht allein verbringen müssen, nehmen Sie doch einfach ein paar Freunde oder Kollegen zu diesem kulinarischen Erlebnis mit! So einfach geht's: anmelden, kochen, genießen. Sie werden sehen, mit frischer Energie schreiten Sie dann wieder zur Tat und der restliche Arbeitstag vergeht wie im Flug.

Der Feierabend ruft! Doch wollen Sie wirklich einfach nur nach

Hause gehen? Oder schon wieder ins Schwimmbad? Jetzt gibt es ein Event, das Sie nicht verpassen sollten. Schnappen Sie sich Freunde und Kollegen und begehen Sie den ersten Mittwoch im Monat mal ganz genussvoll. Beim **After-Work Chill-Out** bereiten die Köche der Genussakademie vor ihren Augen ein kulinarisches Überraschungsmenü zu. Beim fleißigen Schnippeln und Kochen erwartet Sie Unterhaltung pur! So nimmt jeder Gast neben guten Gesprächen und einem Glas Wein auch noch die eine- oder andere spannende Kochidee für die eigenen vier Wände mit nach Hause. Natürlich darf jeder der möchte auch selbst zu Messer oder Schneebesen greifen, denn Kochen ist ebenfalls eine entspannende Feierabendbeschäftigung und macht mit dem Team der Genussakademie gleich doppelt Spaß. Für wen der Abend nach dem genussvollen Zusammentreffen noch nicht enden soll, der feiert anschließend beim LivingAfterWork im LivingXXL weiter und macht die Nacht zum Tag.



COOK, LUNCH & RUN

MENÜ:

Jeden Dienstag und Donnerstag überrascht Sie das Genussakademie-Team mit einer spannenden Rezeptidee!

TERMINE:

05.07.11 + 07.07.11 Gegrillter Schwertfisch mit Aubergingemüse und Lorbeeröl
12.07.11 + 14.07.11 Freilandhähnchen aus dem Ofen mit Fenchel, Zwiebeln und jungem Knoblauch
19.07.11 + 21.07.11 Safranrisotto mit geschmolzenem Kabeljau
26.07.11 + 28.07.11 Minzspinat mit Pancetta und geblähtem Ziegenkäse
02.08.11 + 04.08.11 Zander mit Sauerampfer und Bratkartoffeln
09.08.11 + 11.08.11 Karamellisierte Maispoularde mit Bandnudeln und Tomatensugo
16.08.11 + 18.08.11 Soufflierter Speckpannkuchen mit Kopfsalat und Crème Fraîche
23.08.11 + 25.08.11 Gemüsepfanne mit Hühnchen
30.08.11 + 01.09.11 Rote Linsensuppe mit Kreuzkümmel und Garnele

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 17 Euro



AFTER-WORK CHILL-OUT

MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie in der Genussakademie ein völlig neues Menü.

TERMINE:

Mi, 03.07.11, 17.30-20.30 Uhr
Mi, 03.08.11, 17.30-20.30 Uhr
Mi, 07.09.11, 17.30-20.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)

Experten packen aus



Wollten Sie schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen eines Restaurants zugeht? Oder nach welchen Kriterien Gastrotester arbeiten? Wie man sich im Arbeitsleben gemäß der Etikette verhält? Unsere Experten verraten es Ihnen!

Für alle neugierigen Genießer, die sich beim Restaurantbesuch stets aufs Neue fragen, wie es wohl hinter den Kulissen der Gastronomie zugeht, haben wir nun wieder die Köche namhafter Restaurants ins Boot geholt, um exklusive Einblicke in den Maschinenraum der Spitzengastronomie zu ermöglichen. Erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi im Gastgewerbe und begleiten Sie einen bekannten Koch aus Frankfurt den ganzen Tag bei seiner Arbeit. Seien Sie dabei, wenn die Frischware gekauft, beziehungsweise angeliefert wird und lauschen Sie den kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise-en-place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen und erleben Sie eine perfekt abgestimmte Gastronomiemaschinerie bei der Arbeit. Helfen Sie dann beim Anrichten und erleben Sie rege Betriebsamkeit und präzise Abläufe hautnah.

Kreativkoch **Thomas Haus** zeigt Ihnen beim **Backstage Spezial im Goldmans 25 hours**, wie er traditionelle, authentische Küche neu interpretiert und dabei täglich faszinierende Kompositionen erschafft, um den Gaumen seiner Gäste zu überraschen. Regionale Produkte aus artgerechter, nachhaltiger Erzeugung sind grundlegende Zutaten in der Küche des Ausnahmekochs, der Ihnen hautnah einen Einblick in seine tägliche Arbeit gewährt.

Herzlich Willkommen heißt es auch in der Küche von **Eckhardt Keim**, der seine Türen exklusiv zum **Backstage Spezial im Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit dem routinierten Küchenchef, der sein Handwerk in der Haute Cuisine

erlernte und seit 1999 das gemütliche Restaurant im Frankfurter Nordend zum mediterranen Hotspot macht.

Gastrokritiker-Schnupperkurs

Zahlreiche TV-Shows widmeten sich in den letzten Jahren dem interessanten Beruf des Restaurantkritikers. Doch was im Fernsehen immer so leicht aussieht, ist in der Praxis harte Arbeit. Gute Geschmacksnerven, das richtige Gespür für Aromen und Kompositionen sowie die Fähigkeit, seine Eindrücke auf den Punkt zu formulieren: All das können Sie jetzt beim **Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken** erleben. Mit Hilfe eines „Pannenmenüs“ wird zunächst anschaulich dokumentiert, wie man kleinen und großen Fehlern beim Essen auf die Schliche kommt. Präzise, ausdrucksstark und dennoch sinnlich: Im Anschluss lernen Sie, wie man eine Restaurantkritik richtig formuliert. Augen zu, Mund auf: Bei dem vom Küchenchef der Genussakademie zusammengestellten Geschmacks-Parcours, der selbstverständlich blind zu absolvieren ist, können Sie bereits erste intensive Geschmackseindrücke sammeln. Hierbei sind natürlich auch Getränke zu verkosten – im schwarz durchgefärbten Glas, vielleicht sogar mit falscher Temperatur. Auch sonst sind wir uns für keinen miesen Trick zu schade, um Ihren Geschmackssinn auf die Probe zu stellen.

Business-Etikette

Schärfen Sie ihr Profil und werden Sie sicher im Umgang mit Geschäftspartnern, Kollegen oder dem Chef. **Uwe Fenner**, Inhaber und Geschäftsführer der

Abathon Knigge & Karriere GmbH, ist erfahrener Profi und kommt zu wenigen Terminen auf die Frankfurter Fressgass um gemeinsam mit Ihnen alle etwaigen Ängste und Barrieren abzubauen, die Ihnen im Berufsleben ein Bein stellen könnten. Vom Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten über angemessene Dress-codes bis hin zu Tischmanieren werden im Kurs **Business-Etikette** alle notwendigen Themengebiete im ruhigen und entspannten Rahmen behandelt. Nach diesem Kurs sind Sie fit für das geschäftliche Parkett!

THOMAS HAUS BACKSTAGE SPEZIAL IM GOLDMANS 25HOURS

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Goldman 25hours, Frankfurt

KOSTEN: 149 Euro (Genuss-Card 139 Euro)

ECKHARDT KEIM BACKSTAGE SPEZIAL IM ESTRAGON

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Estragon, Frankfurt

KOSTEN: 98 Euro (Genuss-Card 88 Euro)

DER GASTROKRITIKER-SCHNUPPERKURS – ZEIT ZUM REINSCHMECKEN

TERMINE: Do, 15.09.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 149 Euro (mit Genuss-Card 139 Euro)

UWE FENNER BUSINESS-ETIKETTE

TERMIN: So, 21.08.11, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro)



48 Stunden Dubai

Das höchste Gebäude der Welt, Shopping-Center der Superlative und die arabische sowie internationale Küche machen Dubai zum touristischen Zentrum der Vereinigten Arabischen Emirate. Zwei Tage Sightseeing und kulinarische Eindrücke in einer Oase mitten in der Wüste.

Text: Maria Greiner

Hunderte Menschen drängen sich eifrig durch den lang gezogenen Flughafen in Dubai, bestaunen den großen Wasserfall und steuern zielgerichtet auf die riesige Duty Free Shoppingzone zu. Dass es hier bereits nach Mitternacht ist, merkt man nur, wenn man einen Blick in die dunkle Nacht wirft. Per Taxi, dem günstigsten und schnellsten Fortbewegungsmittel in Dubai, geht es ins **Hyatt Regency Dubai**, in der Nähe vom Creek mit Blick auf den arabischen Golf. Die 70er-Jahre Fassade trägt, denn sowohl die öffentlichen Bereiche als auch die Zimmer sind modern eingerichtet und laden zum Verweilen ein. Nach einer kurzen Nacht bricht der Tag mit dem Ruf zum Morgengebet an. Trotz warmen Temperaturen versteckt sich die Sonne hinter einer Dunstglocke aus Smog und Wüstensand. Aus einem kleinen Fischerdorf ist eine Oase der modernen Architektur geworden, und diese Entwicklung brachte zahlreiche neue Sehenswürdigkeiten, die es zu erkunden gilt. Entlang des Dubai World Trade Centers und den Emirates Towers führt der Weg zur **Dubai Mall**. Das zweitgrößte Shopping Center der Welt mit

über 1 200 Geschäften bietet mehr als nur das reine Shopping-Erlebnis. Mit dem größten Aquarium, das sogar im Guinness-Buch der Rekorde steht, einem beeindruckendem Wasserfall und sogar einem eigenen Gold-Souk lässt es sich hier gut und gerne einen ganzen Tag aushalten. Wer im Shopping-Wahn den Weg auch noch mal nach draußen findet, der steht unmittelbar vor dem weltweit höchsten Gebäude – dem **Burj Khalifa**. Der Enthusiasmus wird ein wenig gebremst, wenn man die Preise sieht, um der Aussichtsplattform einen Besuch abzustatten: umgerechnet 80 Euro (und das ist kein Witz!) für Laufkundschaft und 20 Euro, wenn man sich mindestens zwei Tage vorher anmeldet und auf eine bestimmte Uhrzeit festlegt. Abends wartet halbstündig eine Fontänen-Show auf das Publikum, die stark an Las Vegas erinnert. Ein Geheimtipp für geschwächte Shopping-Mägen in der Dubai Mall ist das **Social House**. Das Motto: Eat. Drink. Socialize. Große Holztische laden zum Essen mit Freunden ein. Die riesigen Regale an der Wand verraten etwas über die verwendeten Produkte, und eine internationale

Speisekarte bietet wirklich für jeden etwas. Im östlichen Menü finden sich kulinarische Köstlichkeiten aus Thailand, Korea, Japan, Indien und Malaysia. Mediterrane Salate, Carpaccio, Nudeln und Pizza stehen für das westliche Speisenangebot. Eine Besonderheit: Jedes Gericht wird einzeln gebracht, sobald es fertig und frisch zubereitet ist.

Die Hauptattraktionen der Wüstenstadt sind jedoch die atemberaubenden Luxushotels, die, wenn man nicht gerade dort wohnt oder eine Tischreservierung im Restaurant hat, nur von der Ferne aus zu betrachten sind. Dem **Atlantis** auf The Palm nähert man sich am besten mit einem Taxi und kann auf der Rückfahrt die neue Metro ausprobieren, die etwas erhöht einen wunderbaren Blick auf die palmenförmige Insel freigibt. Für anspruchsvolle Genießer warten zwei wirklich außergewöhnliche Restaurants im **Burj al Arab**. Im **Al Mahara**, übersetzt: die Austernschale, begibt sich der Besucher in die Unterwasserwelt. Umringt von einem riesigen Aquarium kann man vom Tisch aus große und kleine Meeresbewohner beobachten, während man sich in dem preisgekrönten Fischrestaurant kulinarisch verwöhnen lässt. Wer lieber in die Lüfte steigt, der fährt mit dem Express-Panorama-Aufzug in den 27. Stock auf 200 Meter Höhe. Ein unvergleichlicher Ausblick auf The Palm und World



Burj Khalifa – das höchste Gebäude der Welt

Island sowie den Strand von Jumeirah bekommt man während einem Dinner im **Al Muntaha** („das Ultimative“) dazu. Hier steht der Genuss moderner europäischer Küche auf dem Programm. Falls die Entscheidung für ein Restaurant zu schwer fällt, für den bietet das Burj al Arab etwas ganz Besonderes: eine kulinarische Reise, bei der jeder Gang in einem anderen Restaurant eingenommen wird (darunter natürlich auch die zwei Spitzenrestaurants). Ein Fünf-Gänge-Menü kostet hier 990 AED, das sind umgerechnet etwa 198 Euro und mit Weinbegleitung noch mal hundert Euro mehr. Egal wofür sich der Gaumen entscheidet, man sollte es rechtzeitig tun und vorab reservieren. Da sich das Burj al Arab am Abend immer wieder in eine andere Farbe taucht, lohnt es sich, einen Platz zu suchen, von dem aus dieses Spektakel in Ruhe genossen werden kann.

Das **Madinat Jumeirah**, eine riesige Hotelanlage am Strand, ist auch für „Nicht-Bewohner“ zugänglich. Bevor man es sich in einem der landestypischen oder internationalen Restaurants gemütlich macht, lädt ein traditioneller Souk zum Bummeln ein. Auch die kleine Bootstour durch die Anlage des Madi-



Einladendes Ambiente im Social House

nat Jumeirah stimmt auf ein romantisches Dinner ein. Einige Restaurants bieten freien Blick auf das Burj al Arab.

Am zweiten Tag darf alles etwas traditioneller zugehen. Die Altstadt und Märkte rund um den Creek erinnern an verloren geglaubte Zeiten, als von Übersee Händler in den Hafen fuhren und ihre Geschäfte machten. Alte Holzschiffe mit farbig verzierten Kajüten, die manchmal zwei oder dreireihig am Ufer fest machen, versetzen den Betrachter zurück in die Vergangenheit. Mit dem Wassertaxi kommt man von einem Ufer zum anderen oder verschafft sich bei einer einstündigen Fahrt einen Überblick über die alten und neuen Gebäude rund um den Creek. Auf dem **Gold-, Gewürz- und Textil-Souk** reihen sich die Geschäfte aneinander und die Händler werben um die Gunst der Touristen. Besonders beeindruckend ist der Gewürzmarkt: Hier lagern in riesigen Säcken Unmengen von Gewürzen, die mit ihren Aromen die Luft sättigen. Zimtrinde, Kardamom, Kamille oder Muskat – hier gibt es alles im Stück oder fein zermahlen. Erschöpft und fußlahm fällt die Wahl am zweiten Abend auf ein Restaurant im Hotel. Das **Shahrzad**, ein iranisches Restaurant mit traditionellem Flair, überzeugt schon durch seine Inneneinrichtung: schwere Stühle, verzierte Wände, Ornamente und Balkone, die in die hohe Empfangshalle ragen. Wer dort ein Plätzchen ergattert, fühlt sich wie im Freien, sitzt jedoch im Inneren und kann das bunte Treiben in der Lobby von oben beobachten. Fleisch und Fisch vom Grill, Kebab und delikate Saucen aus frischem Gemüse und getrockneten Früchten – wem das noch nicht reicht, um sich wie im Märchen zu fühlen, für den gibt es landestypische Live-Musik. Ein würdiger Abschluss für zwei Tage Dubai.

Hyatt Regency Dubai
Sharzad
Deira, P.O. Box 5588,
Dubai, United Arab Emirates
Tel: +971 4 209 1234
www.dubai.regency.hyatt.com

Social House Dubai
The Dubai Mall
Ground Floor Unit 101
Dubai, United Arab Emirates
T: +971 4 339 8640
www.socialhousedubai.com

Burj al Arab
Al Mahara
Al Muntaha
P.O. Box 74147
Dubai, United Arab Emirates
Tel. +971 4 301777
www.burjalarab.com

Madinat Jumeirah
P.O. Box 75157,
Dubai, UAE
Tel: +971 4 366 8888
www.madinatjumeirah.com

Garnelen, Büffel und Genuss auf höchstem Niveau

In der Nähe von Bremen erwarten Sie der erste Landwirt Deutschlands mit eigener Garnelenzucht, Starkoch Wolfgang Pade und eine Tierärztin mit eigener Büffelfarm.

Am Freitag, dem 16. September, läutet die Genussakademie ein ganz besonderes Wochenende ein, wenn sich neugierige Feinschmecker auf den Weg nach Verden machen. Diesen Stadtnamen haben Sie noch nie gehört? Dann wird es aber höchste Zeit! Kaum eingeeckelt im **Akzent Hotel Höltje** empfängt Sie nur wenige Gehminuten entfernt kein Geringerer als Spitzenkoch **Wolfgang Pade** in seiner Küche. Bei einem Willkommensdrink können Sie den sympathischen Norddeutschen schon einmal näher kennenlernen, bevor Sie dann mit einem Drei-Gänge-Menü verwöhnt werden. Der Werdegang von Wolfgang Pade ist gespickt mit interessanten Geschichten und Anekdoten: Der erste Anlauf zur Kochausbildung endet nach zwei Monaten, weil man ihn für ungeeignet hielt, nach



Wolfgang Pade

dem zweiten, diesmal erfolgreiche Lehrversuch arbeitete er bei Altmeister Josef Viehhauser in Hamburg und Koch-Legende Eckhard Witzigmann. Auch seine Aufent-

halte in Österreich, Italien oder in Monte Carlo bei Alain Ducasse prägten seinen Küchenstil. Dort, wo alles anfang, ließ sich Wolfgang Pade Anfang der Neunziger nieder und erkochte souverän seinen ersten Michelin-Stern. Diesen verteidigte er 17 Jahre, bis er sich im letzten Jahr schließlich gegen die Konventionen eines Sternrestaurants entschied und seitdem in gleicher Qualität weiterkocht – freiwillig ohne Stern.

Nach einem stärkenden Frühstück geht es am Samstag mit dem Reisebus nach Affinghausen zum ersten Landwirt Deutschlands mit einer eigenen Garnelenzucht. Bauer **Heinrich Schäfer** züchtet dort, wo früher Schweine, Kühe und Hühner lebten, tropische Großgarnelen. Und das im großen Stil! In Schäfers ehemaliger Traktorenhalle wachsen mehr als 170 000 graue Krebstierchen zur Erntereife heran. Wie der erfinderische Bauer auf diese ungewöhnliche Idee kam und wie die ansonsten in Asien oder Lateinamerika gezüchteten Marelle-Shrimps im 900-Seelen-Dorf Affinghausen heranwachsen, erläutert Ihnen Heinrich Schäfer persönlich. Damit Sie sich anschließend noch von der Frische und dem hervorragenden Geschmack der Garnelen überzeugen können, bereitet Wolfgang Pade im Rahmen einer Kochdemonstration vor Ort einige der kleinen Tierchen zu. Zurück in Verden bleibt etwas Zeit, das kleine Städtchen zu erkunden, bevor der Spitzenkoch am Abend nochmals mit einem Vier-Gänge-Menü aufwartet.

Am Sonntag treten dann alle die Heimreise an – mit einem spannenden Zwischenstopp: Tierärztin **Dr. Mia Fiedler** kaufte 2007 in Italien bei einem großen Zuchtbetrieb Wasserbüffel, um diesen auf ihrem Hof in Warpe eine neue Heimat zu geben. Bei einer Besichtigung und Filmvorführung erklärt sie den Teilnehmern alles zu Haltung und Pflege der Tiere sowie zur Herstellung von Büffelmozzarella. Dieser darf anschließend natürlich auch verkostet werden – eine schöne Basis für die Heimreise.

GENUSS-WEEKEND: GARNELEN, BÜFFEL UND HOCHGENUSS

FREITAG, DEN 16.09.2011

eigene Anreise, Begrüßung in der Küche sowie Drei-Gang-Willkommensmenü in Pades Restaurant mit begleitenden Weinen (1 Glas pro Gang)

SAMSTAG, DEN 17.09.2011

Frühstück, Fahrt mit dem Reisebus zum Garnelenhof in Affinghausen, Führung durch die Garnelenzucht mit anschließender Kochdemonstration von Wolfgang Pade, abends Vier-Gang-Menü in Pades Restaurant mit begleitenden Weinen (1 Glas pro Gang)

SONNTAG, DEN 18.09.2011

Frühstück, Fahrt (mit dem eigenen PKW) zur Büffelfarm von Dr. Mia Fiedler mit Besichtigung, Filmvorführung sowie Verkostung des Büffelmozzarella, anschließend Weiterfahrt nach Hause

INHALT:

2 Übernachtungen mit Frühstück im Akzent Hotel Höltje im Doppelzimmer, 2 x Abendessen in Pades Restaurant, Transfer zur Garnelenzucht, Führungen in der Garnelenzucht und auf der Büffelfarm, Kochdemonstration am Samstag

TERMIN: Fr, 16.09.11 – So, 18.09.11

ORT: Akzent Hotel Höltje, Verden

KOSTEN: 399 Euro pro Person, Einzelzimmer-Zuschlag: 80 Euro (mind. 10 Personen, max. 14)

Lamm im Schafhof

Endlich neue Termine: Der Schafhof Amorbach und Sternekoch Achim Krutsch laden wieder zu einem genüsslichen Wochenende ein.

Genießen Sie weit entfernt von der Hektik der Großstadt ein genussvolles Wochenende. Im traumhaft schönen Naturpark Bayerischer Odenwald liegt der romantische Schafhof Amorbach. Im ehemaligen Klostergut der Benediktiner aus dem 15. Jahrhundert, das 1721 im barocken Stil umgebaut und 1974 liebevoll renoviert wurde, übernachtet man heute in den alten Unterkünften der Mönche oder den kleinen gemütlichen Zimmern



des ehemaligen Klosterspeichers. Zum Auftakt des Kurses empfängt Sie der Chef des Hauses persönlich mit Frankensekt und einer kleinen Stärkung am Kamin. Küchenchef **Achim Krutsch** wird seit Jahren regelmäßig mit hohen Bewertungen wie beispielsweise einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Anschließend geht es in die Küche, wo der Maitre de Cuisine ausführlich das für diesen Abend marktfrisch vorbereitete Drei-Gänge-Menü erläutert. Die Vorspeise stammt aus dem Meer, beim Hauptgang dreht sich alles um das Thema Lamm (wie könnte es auch anders sein) und das Finale bestreitet ganz klassisch ein raffiniertes Dessert. Sodann erhält jeder Aktive die original Schafhof-Schürze und macht sich mit Hilfe des Küchenchefs an die Arbeit. Dabei bekommt jeder wertvolle Tipps für die Umsetzung der Rezepte am heimischen Herd. Wer nicht am Kochkurs teilnimmt, kann die wildromantische

Landschaft und das sehenswerte Städtchen Amorbach mit weltberühmter Abteikirche und Barockorgel genießen, auf einem der nahegelegenen Plätze golfen oder sich nach Terminabsprache im Beauty-Refugium verwöhnen lassen. Abends genießen dann alle gemeinsam das Menü im romantischen Restaurant des Schafhofs.

ACHIM KRUTSCH LAMM IM SCHAFFHOF

MENÜ:

Vorspeise (Fisch oder Meeresfrüchte) und Dessert nach Angebot des Marktes

Hauptgang: Lammkarree mit Rosmarinjus

TERMIN:

Do, 20.10.11, 15.00 Uhr - Fr, 21.10.11, 11.00 Uhr

Do, 10.11.11, 15.00 Uhr - Fr, 11.11.11, 11.00 Uhr

ORT: Schafhof Amorbach

KOSTEN: 1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung 149 Euro (mit Genuss-Card 139 Euro)

Ab ins Schlosshotel

Es gibt noch Restplätze: Küchenchef Hubertus Schultz freut sich auf Sie!

Küchenchef **Hubertus Schultz** öffnet wieder exklusiv für Sie seine Küche, um gemeinsam ein ausgefallenes, fürstliches Vier-Gänge-Menü zuzubereiten. Ob Gederner Bouillabaisse, Graupenrisotto oder Vogelsberger Lammrücken – neben zahlreichen interessanten Tipps in familiärer Atmosphäre steckt der Kochkünstler alle Teilnehmer mit seinem charmanten Humor an. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosses zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so hektischen Gast sofort

entspannen und die Idylle genießen. Am Abend treffen sich dann alle Koch-Liebhaber und ausgeruhten Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle in einem der gemütlich eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schulz im Schlosshotel Geden bringen Geist und Körper wieder in Einklang.



HUBERTUS SCHULTZ FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ:

Gederner Bouillabaisse, bestehend aus Zander, Saibling, Lachsforelle, Karpfen und Flusskrebse mit Fenchel, Wildkräutern und Bauernbrot-Sauerkraut-Apfel-Crostini

Graupenrisotto mit Spinat und Tomaten mit gebratenen Maronenpilzen

Vogelsberger Lammrücken im Wildkräutermantel mit Bohnen-Selleriepüree

In Haselnussmehl gebackene Birnenspalten mit Spätburgunderschaum und Zartbitter-Schokoladen-Halbgefreorenes

TERMIN:

Fr, 15.07.11, 14.00 Uhr - Sa, 16.07.11, 11.00 Uhr

Fr, 21.10.11, 14.00 Uhr - Sa, 22.10.11, 11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Geden

KOSTEN: 1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung 129 Euro (mit Genuss-Card 119 Euro)





Genussreise in die Toskana

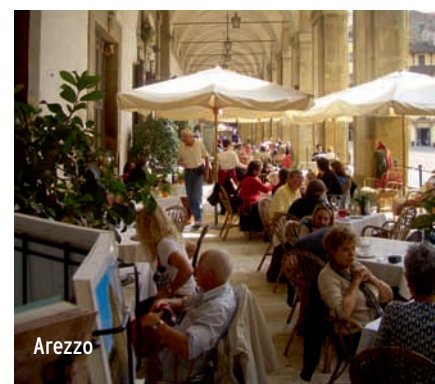
Es gibt viele Gründe für eine Reise in die Toskana: historische Städte, die wundervolle Landschaft und hervorragender Wein. Doch im September gibt es noch zwei Gründe mehr: das Lichterfest in Lucca und das Weinfest „Panzano in festa“.

Die Toskana ist wohl eine der zauberhaftesten Kulturregionen der Welt. Pisa und Florenz sind nur zwei der Städte, die vor Sehenswürdigkeiten und italienischem Flair nur so strotzen. Und als ob das nicht genug wäre, werden diese Traumstädte eingerahmt von endlos erscheinenden Hügellandschaften,



Pinienwäldern und Weinreben, durchzogen von malerischen Flüssen. Wer das Land der Etrusker auf eine bisher nicht dagewesene Art erleben möchte, der

sollte jetzt ganz genau hinschauen. Das Team der Genussakademie Frankfurt holt sich für dieses exklusive Erlebnis einen ausgewiesenen Toskana-Fachmann ins Boot: Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ hat gemeinsam mit den Genussprofis ein Programm zusammen gestellt, das kein Genuss- oder Italienliebhaber verpassen sollte. Ziel der Reise ist es, nicht nur Italiens Tourismus-Region Nummer eins abseits ausgetretener Pfade kennenzulernen, sondern auch Wein, Land und Leute hautnah zu erleben. Von den bekannten Gewächsen des Chianti bis zu den unbekannten, aber nicht minder hochwertigen Tropfen der Colline Lucchesi: Es stehen viele interessante Weingutsführungen auf der Agenda. Selbstverständlich dürfen die Weine nach Lust und Laune verkostet werden. Aber was wäre eine Reise in die Toskana, ohne sich den wundervollen Städten mit ihren herrlichen Bauten und Museen zu widmen? So führt Thomas Köster den Reisetross persönlich in die verwunschenen Ecken von Lucca, Pan-



zano, Arezzo und natürlich von Florenz, der Kunst- und Kulturmetropole Italiens. Doch warum ausgerechnet Lucca und Panzano? Hier sei zu erwähnen, dass der Reisezeitpunkt mitnichten zufällig ausgewählt wurde. Mitte September beherbergen die kleinen, mittelalterlichen Ortschaften zwei Feste, wie sie uriger und gemütlicher nicht sein könnten.

Zunächst erstrahlt Lucca im Licht tausender Kerzen, wenn die Luccheser ihre Stadt mit der Luminale, dem Lichterfest, heiligen. Im weiteren Verlauf der



Zimmer
Colognole

Reise füllen sich die Straßen Panzanos mit etlichen Ständen. Sämtliche Weinbauern der Region laden zur Verkostung, wenn sie im Rahmen von Panzano in festa, einem riesigen Weinfest, sich und ihre Weine zelebrieren. Und am letzten Tag lädt noch ein Kochkurs dazu ein, die Toskana mit dem Kochlöffel in der Hand zu erkunden. Mehr als genug Gründe, sich auf die Spur des Weins zu begeben und die Toskana in einem vollkommen neuen Licht zu sehen.

LICHTERFEST UND WEINGENUSS – EINE REISE IN DIE TOSKANA

ABLAUF:

Montag, 12.09.2011

eigene Anreise, Begrüßungsaperitif im Agriturismo Colognole

Dienstag, 13.09.2011

Besichtigung der mittelalterlichen Stadt Lucca, Weinprobe vom Weingut Colline Lucchesi, Besuch der Luminaria (Lichterfest) mit Feuerwerk, Abendessen in der Osteria Lucchesi

Mittwoch, 14.09.2011

Weinverkostung und Gutsbesichtigung Colognole, Weiterfahrt nach Florenz mit Stadtbesichtigung und Zeit zur freien Verfügung, Abendessen in einer landestypischen Trattoria

Donnerstag, 15.09.2011

Vormittag zur freien Verfügung, Stadttour durch Fiesole mit Besuch im Piaggiumuseum, Weinprobe und Abendessen

Freitag, 16.09.2011

Erkundungstour durch das Gebiet Chianti Classico mit Halt in Greve, Weiterfahrt nach Panzano zum Weinfest „Panzano in festa“, landestypisches Abendmenü

Samstag, 17.09.2011

Besuch der mittelalterlichen Stadt Arezzo, am Nachmittag Weiterfahrt zu einem Weingut mit Weinprobe und Degustationsmenü

Sonntag, 18.09.2011

Landestypischer Kochkurs und Abendessen im Agriturismo Colognole

Montag, 19.09.2011

Abreise

DIE GENIESSESSERREISE BEINHALTET:

7 Übernachtungen mit Frühstück im Agriturismo Colognole (stilvolles Landgut) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC (www.colognole.it); Begrüßungsaperitif im Hotel, 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie Montellori, Colognole und Badia a Coltibuono inkl. Weinprobe, 5 Abendmenüs auf den Weingütern bzw. in ausgesuchten Restaurants und Osterie (Getränke nicht im Reisepreis enthalten); halbtägiger Kochkurs in der Osteria Colognole des Landgutes Colognole mit anschließendem Essen; täglicher Bustransfer (ab/bis Colognole) inklusive aller Parkgebühren, Stadtbesichtigungen in Lucca, Florenz und Arezzo mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung; Geführter Stadtrundgang in Lucca im Rahmen der „Luminaria“; Deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Colognole); 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise; Reisepreissicherungsschein

Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art. Die Anreise erfolgt individuell. Es steht jedoch ein Flugkontingent bei Lufthansa zur Verfügung.

HINWEISE:

Änderungen vorbehalten. Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca. drei Wochen vor Reisebeginn. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Wird eine Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen nicht erreicht, sind wir berechtigt, die Reise bis zu 3 Wochen vor Reisebeginn abzusagen. Auf den Reisepreis geleistete Zahlungen werden unverzüglich erstattet.

TERMINE: Mo, 12.09.11 – Mo, 19.09.11

ORT: Azienda Agricola Colognole, Colognole Rufina (Italia)

KOSTEN: 1 380 Euro

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen, max. 18 Teilnehmer. Gern sind wir Ihnen bei der Planung der Anreise behilflich. So steht Ihnen beispielsweise ein Flugkontingent Frankfurt – Florenz mit Air Berlin zur Verfügung. Der Transfer ab/bis Flughafen Florenz kann auf Wunsch ebenfalls organisiert werden.

Franken-Wein-Tour

Erleben Sie ein genussvolles, verlängertes Wochenende im schönen Franken!

Wer an Genuss und Wein denkt, hat wohl nicht in erster Linie Franken im Sinn. Dabei hat die wunderschöne Region im Norden des bayrischen Freistaates weit mehr zu bieten als man auf den ersten Blick glauben mag: ursprüngliche Naturschutzgebiete, eine raffinierte, bodenständige Küche – und nicht zuletzt sind hier einige der besten deutschen Weine zu Hause. Der Silvaner, die wohl bedeutendste Traube des Frankenlandes, feierte zudem kürzlich 350sten Geburtstag. Das Team der Genussakademie nutzt den Anlass, um Ihnen gemeinsam mit „Dem Wein auf der Spur“ das schöne Land südlich von Hessen auf ganz persönliche Art und Weise zu präsentieren. Unter die Lupe genommen werden dabei einige Prädikatsweingüter und malerische Weinbaustädtchen wie Frickenhausen am Main oder Iphofen, das zugleich Wohnort und

somit Ausgangspunkt für die interessanten Wein-Erlebnis-Führungen sein wird. Dabei kommt der Genuss selbstverständlich nicht zu kurz, und somit wird nicht nur nach Herzenslust Wein verkostet, sondern es stehen auch schmackhafte Menüs in urigen, fränkischen Restaurants auf dem Programm. Wer dabei selbst Hand anlegen möchte, hat dazu Gelegenheit, wenn der „Alte Esel“ im Marktbreit seine Pforten öffnet und allen Kursteilnehmern im Rahmen eines regionalen Kochkurses einen lauschigen Platz am Herd bietet. Das gemeinsam gekochte Menü wird anschließend in gemütlicher Runde verspeist, während die Teilnehmer ihre Erlebnisse Revue passieren lassen. Nach drei erlebnisreichen Tagen geht es dann wieder ab in Richtung Heimat.



GENUSS-WEEKEND IN FRANKEN

ABLAUF

Freitag, 02.09.2011

eigene Anreise, Begrüßungsaperitif im Hotel Bausewein mit anschließendem Willkommensmenü

Samstag, 03.09.2011

Frühstück, Stadtführung durch Iphofen mit Wein-Erlebnistour durch die ortsansässigen Prädikatsweingüter, Weingutsführung und -verkostung im Weingut Domäne Castell mit anschließendem Abendessen

Sonntag, 04.09.2011

Besuch der Weinbaustadt Frickenhausen am Main, Kochkurs im Restaurant „Alter Esel“ in Marktbreit mit anschließendem Dinner

Montag, 05.09.2011

Frühstück und eigene Abreise

INHALT:

3 Übernachtungen mit Frühstück im Alstadthotel „Bausewein“ im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC, Begrüßungsaperitif im Hotel, Weinprobe und Weingutsbesichtigung des renommierten Prädikatsweingutes Domäne Castell sowie kleine Stippvisiten im Rahmen der Wein-Erlebnis-Führung inkl. Verkostung, 2 gehobene Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants, halbtägiger Kochkurs mit anschließendem Essen und begleitenden Getränken im Restaurant Alter Esel, täglicher Bustransfer (ab/bis Hotel Bausewein) inklusive aller Parkgebühren, Wein-Erlebnistour durch Iphofen, versierte Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel), Reisepreissicherungsschein

TERMIN: Fr, 02.09.11 – Mo, 05.09.11

ORT: Alstadthotel & Weingut Bausewein, Iphofen

KOSTEN: 520 Euro pro Person, Einzelzimmer-Zuschlag: 85 Euro (mind. 10 Personen, max. 16)

Alle Themen auf einen Blick

Ausführliche Informationen zu unseren Kursen finden Sie unter www.genussakademie.com

Juni

25.06.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
26.06.11	Sushi-Sensations.....	Oliver Lange alias Ollysan	39
27.06.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
27.06.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
28.06.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
30.06.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58

Juli

02.07.11	Feine ligurische Küche.....	Carmelo Greco	21
02.07.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
03.07.11	Die 10. Küchenparty – Das Jubiläum.....	Hans Horberth, Thomas Haus	56
05.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
06.07.11 A	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
07.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
08.07.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
10.07.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
11.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Das Sommercamp.....	Das Team der Genussakademie	43
12.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
14.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
15.07.11	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Geden... Hubertus Schultz		63
15.07.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	24
16.07.11	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinker	29
16.07.11	Mare Mediterraneo.....	Eckhardt Keim	37
16.07.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
17.07.11	La Cucina Italiana.....	Maria Lauda	37
17.07.11	Topf sucht Deckel.....	Steffen Ott	57
18.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 4: Fleisch.....	Das Team der Genussakademie	43
19.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
19.07.11	Lamm – der zarte Fleischgenuss!.....	Das Team der Genussakademie	25
19.07.11	Sommerliche Cocktail-Klassiker.....	Anne Glaub	53
20.07.11	Spanische Weinreise.....	Christoph Dreyer	52
21.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
22.07.11	Sommerfrischer Fischgenuss.....	Das Team der Genussakademie	25
23.07.11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	57
23.07.11	Foie gras – Die hohe Kunst.....	Das Team der Genussakademie	29
23.07.11	Pasta alla Mamma.....	Esther Passerini	37
25.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
26.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
26.07.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
27.07.11	Fünf schnelle Teller.....	Das Team der Genussakademie	29
28.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
28.07.11	Die Notfallküche.....	Das Team der Genussakademie	29
28.07.11	Tausend und ein Öl – Führung und Degustation.....	Elke Finger	54
30.07.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
30.07.11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	37
31.07.11	Sushi-Sensations.....	Oliver Lange alias Ollysan	39

August

01.08.11	Niedrigtemperaturgaren.....	Das Team der Genussakademie	25
02.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 2: Pasta & Saucen.....	Das Team der Genussakademie	43
02.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
03.08.11	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
04.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
05.08.11	BBQ around the world.....	Mathias Kugele	23
05.08.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
06.08.11	Keims Kräuterküche.....	Eckhardt Keim	29
07.08.11	Fine Dining.....	Das Team der Genussakademie	25
07.08.11	Pizza tradizionale.....	Das Team der Pizzeria Lorenzo	36
08.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch.....	Das Team der Genussakademie	43
09.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
09.08.11	Lamm.....	Das Team der Genussakademie	25
09.08.11	Sommerliche Cocktail-Klassiker.....	Anne Glaub	53
10.08.11	Sommerfrischer Fischgenuss.....	Das Team der Genussakademie	25
11.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
11.08.11	Dampfzaren.....	Das Team der Genussakademie	25
12.08.11	Absolute Beginners: Wein.....		42
13.08.11	Gewürze & Wein.....	Kornelia Armbruster	2
13.08.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
14.08.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
14.08.11	Südische Köstlichkeiten.....	Anjana Schmidt	39
16.08.11	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....	Soudou Youssafi	38
16.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
16.08.11	Regionale Aromen mit Pfiff.....	Stefan Hörndler	29
17.08.11	Die süße Welt der Schokoladen-Pâtisserie.....	Mirian Rocha	57
18.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58

18.08.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
18.08.11	Tausend und ein Öl – Führung und Degustation.....	Elke Finger	54
19.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
19.08.11	BBQ around the world.....	Mathias Kugele	23
19.08.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	24
20.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch.....	Das Team der Genussakademie	43
21.08.11	Business Etikette.....	Uwe Fenner	59
21.08.11	Fünf schnelle Teller.....	Das Team der Genussakademie	29
22.08.11	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinker	29
23.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
24.08.11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	37
25.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
25.08.11	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour.....	Desietra GmbH	55
25.08.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
25.08.11	Immer in Harmonie.....	Thomas Fahr	29
27.08.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
27.08.11	Eine kulinarische Reise durch Peru.....	Dhenya Suarez Medina	38
27.08.11	Feine ligurische Küche.....	Carmelo Greco	21
27.08.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
28.08.11	Die Notfallküche.....	Das Team der Genussakademie	29
29.08.11	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....	Marco Wenninger	22
30.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58

September

01.09.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
02.09.11	Genussweekend nach Franken.....		65
02.09.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
03.09.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen.....	Das Team der Genussakademie	43
03.09.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
03.09.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
04.09.11	Niedrigtemperaturgaren.....	Das Team der Genussakademie	25
04.09.11	Winterliche Dessertkreationen.....	Volker Kallenberg	27
05.09.11	Tirol hoch zwei.....	Steffen Ott	37
07.09.11 A	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
09.09.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
10.09.11	Aromatisches Doppel – Food & Whisky.....	Chris Pepper	28
10.09.11	Dampfzaren.....	Das Team der Genussakademie	25
10.09.11	Keims Kräuterküche.....	Eckhardt Keim	29
11.09.11	Das Rouladen-Revival.....	Das Team der Genussakademie	26
11.09.11	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer.....	Bastian Fiebig	52
11.09.11	Sizilianischer Herbst.....	Dario Cammarata	36
12.09.11	Lichterfest und Weingenuß – Reise in die Toskana.....		64
13.09.11	Südfrikanische Fischküche.....	Das Team der Genussakademie	37
14.09.11	Lamm.....	Das Team der Genussakademie	25
15.09.11	Der Gastrotechniker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken!.....		59
15.09.11	Die süße Welt der Schokoladen-Pâtisserie.....	Mirian Rocha	27
16.09.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
16.09.11	Genussweekend: Garnelen, Büffel und Hochgenuss.....		62
16.09.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
17.09.11	Apfel delikat – Ebbelwoi bis Gourmetmenü.....	Markus Medler	20
17.09.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
20.09.11	Regionale Aromen mit Pfiff.....	Stefan Hörndler	29
23.09.11	Foie gras – Die hohe Kunst.....	Das Team der Genussakademie	29
23.09.11	Genuss-Card Elsassstrip.....	Marc Haeblerlin, Bernard Antony	19
23.09.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	28
24.09.11	Gewürze & Wein.....	Kornelia Armbruster	22
24.09.11	Eine kulinarische Reise durch Peru.....	Dhenya Suarez Medina	38
24.09.11	Mare Mediterraneo.....	Eckhardt Keim	37
24.09.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
25.09.11	La Cucina Italiana.....	Maria Lauda	37
25.09.11	Topf sucht Deckel.....	Steffen Ott	57
26.09.11	Türkischer Genuss mit Nuss.....	Suat Bahceci	37
28.09.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
29.09.11	Immer in Harmonie.....	Thomas Fahr	29
02.10.11	11. Küchenparty.....	Tim Meierhans	56
04.10.11	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....	Marco Wenninger	22
06.10.11	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour.....	Desietra GmbH	55
07.10.11	Südfrikanische Fischküche.....	Das Team der Genussakademie	37
08.10.11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	57
08.10.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
08.10.11	Kaviar, Vodka & Champagner.....	Ralf Bos	54
09.10.11	Pizza tradizionale.....	Das Team der Pizzeria Lorenzo	36
10.10.11	Marc Haeblerlin zu Gast in der Genussakademie.....		16
11.10.11	Wild auf Wild.....	Steffen Ott	26
14.10.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
15.10.11	Apfel delikat – Ebbelwoi bis Gourmetmenü.....	Markus Medler	20

Alle Themen auf einen Blick

Ausführliche Informationen zu unseren Kursen finden Sie unter www.genussakademie.com

Juni

25.06.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
26.06.11	Sushi-Sensations.....	Oliver Lange alias Ollysan	39
27.06.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
27.06.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
28.06.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
30.06.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58

Juli

02.07.11	Feine ligurische Küche.....	Carmelo Greco	21
02.07.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
03.07.11	Die 10. Küchenparty – Das Jubiläum.....	Hans Horberth, Thomas Haus	56
05.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
06.07.11 A	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
07.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
08.07.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
10.07.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
11.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Das Sommercamp.....	Das Team der Genussakademie	43
12.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
14.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
15.07.11	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Geden... Hubertus Schultz		63
15.07.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	24
16.07.11	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinker	29
16.07.11	Mare Mediterraneo.....	Eckhardt Keim	37
16.07.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
17.07.11	La Cucina Italiana.....	Maria Lauda	37
17.07.11	Topf sucht Deckel.....	Steffen Ott	57
18.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 4: Fleisch.....	Das Team der Genussakademie	43
19.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
19.07.11	Lamm – der zarte Fleischgenuss!.....	Das Team der Genussakademie	25
19.07.11	Sommerliche Cocktail-Klassiker.....	Anne Glaub	53
20.07.11	Spanische Weinreise.....	Christoph Dreyer	52
21.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
22.07.11	Sommerfrischer Fischgenuss.....	Das Team der Genussakademie	25
23.07.11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	57
23.07.11	Foie gras – Die hohe Kunst.....	Das Team der Genussakademie	29
23.07.11	Pasta alla Mamma.....	Esther Passerini	37
25.07.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
26.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
26.07.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
27.07.11	Fünf schnelle Teller.....	Das Team der Genussakademie	29
28.07.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
28.07.11	Die Notfallküche.....	Das Team der Genussakademie	29
28.07.11	Tausend und ein Öl – Führung und Degustation.....	Elke Finger	54
30.07.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
30.07.11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	37
31.07.11	Sushi-Sensations.....	Oliver Lange alias Ollysan	39

August

01.08.11	Niedrigtemperaturgaren.....	Das Team der Genussakademie	25
02.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 2: Pasta & Saucen.....	Das Team der Genussakademie	43
02.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
03.08.11	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
04.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
05.08.11	BBQ around the world.....	Mathias Kugele	23
05.08.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
06.08.11	Keims Kräuterküche.....	Eckhardt Keim	29
07.08.11	Fine Dining.....	Das Team der Genussakademie	25
07.08.11	Pizza tradizionale.....	Das Team der Pizzeria Lorenzo	36
08.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch.....	Das Team der Genussakademie	43
09.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
09.08.11	Lamm.....	Das Team der Genussakademie	25
09.08.11	Sommerliche Cocktail-Klassiker.....	Anne Glaub	53
10.08.11	Sommerfrischer Fischgenuss.....	Das Team der Genussakademie	25
11.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
11.08.11	Dampfzaren.....	Das Team der Genussakademie	25
12.08.11	Absolute Beginners: Wein.....		42
13.08.11	Gewürze & Wein.....	Kornelia Armbruster	2
13.08.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
14.08.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
14.08.11	Südindische Köstlichkeiten.....	Anjana Schmidt	39
16.08.11	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....	Soudou Youssafi	38
16.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
16.08.11	Regionale Aromen mit Pfiff.....	Stefan Hörndler	29
17.08.11	Die süße Welt der Schokoladen-Pâtisserie.....	Mirian Rocha	57
18.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	28

18.08.11	Fine food on fire.....	Das Team der Genussakademie	23
18.08.11	Tausend und ein Öl – Führung und Degustation.....	Elke Finger	54
19.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch		
	Baustein 3: Fisch.....	Das Team der Genussakademie	43
19.08.11	BBQ around the world.....	Mathias Kugele	23
19.08.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	24
20.08.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch.....	Das Team der Genussakademie	43
21.08.11	Business Etikette.....	Uwe Fenner	59
21.08.11	Fünf schnelle Teller.....	Das Team der Genussakademie	29
22.08.11	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinker	29
23.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
24.08.11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	37
25.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
25.08.11	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour.....	Desietra GmbH	55
25.08.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
25.08.11	Immer in Harmonie.....	Thomas Fahr	29
27.08.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
27.08.11	Eine kulinarische Reise durch Peru.....	Dhenya Suarez Medina	38
27.08.11	Feine ligurische Küche.....	Carmelo Greco	21
27.08.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
28.08.11	Die Notfallküche.....	Das Team der Genussakademie	29
29.08.11	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....	Marco Wenninger	22
30.08.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58

September

01.09.11	Cook, Lunch & Run.....	Das Team der Genussakademie	58
02.09.11	Genussweekend nach Franken.....		65
02.09.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
03.09.11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen.....	Das Team der Genussakademie	43
03.09.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
03.09.11	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....	Abate Abebe Sheferawe	39
04.09.11	Niedrigtemperaturgaren.....	Das Team der Genussakademie	25
04.09.11	Winterliche Dessertkreationen.....	Volker Kallenberg	27
05.09.11	Tirol hoch zwei.....	Steffen Ott	37
07.09.11 A	After-Work Chill-Out.....	Das Team der Genussakademie	58
09.09.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
10.09.11	Aromatisches Doppel – Food & Whisky.....	Chris Pepper	28
10.09.11	Dampfzaren.....	Das Team der Genussakademie	25
10.09.11	Keims Kräuterküche.....	Eckhardt Keim	29
11.09.11	Das Rouladen-Revival.....	Das Team der Genussakademie	26
11.09.11	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer.....	Bastian Fiebig	52
11.09.11	Sizilianischer Herbst.....	Dario Cammarata	36
12.09.11	Lichterfest und Weingenuß – Reise in die Toskana.....		64
13.09.11	Südfrikanische Fischküche.....	Das Team der Genussakademie	37
14.09.11	Lamm.....	Das Team der Genussakademie	25
15.09.11	Der Gastrotechniker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken!.....		59
15.09.11	Die süße Welt der Schokoladen-Pâtisserie.....	Mirian Rocha	27
16.09.11	Feinstes Fleisch – Kochkurs.....	Das Team der Genussakademie	25
16.09.11	Genussweekend: Garnelen, Büffel und Hochgenuss.....		62
16.09.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
17.09.11	Apfel delikat – Appelwoi bis Gourmetmenü.....	Markus Medler	20
17.09.11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	25
20.09.11	Regionale Aromen mit Pfiff.....	Stefan Hörndler	29
23.09.11	Foie gras – Die hohe Kunst.....	Das Team der Genussakademie	29
23.09.11	Genuss-Card Elsasstrip.....	Marc Haeblerlin, Bernard Antony	19
23.09.11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	28
24.09.11	Gewürze & Wein.....	Kornelia Armbruster	22
24.09.11	Eine kulinarische Reise durch Peru.....	Dhenya Suarez Medina	38
24.09.11	Mare Mediterraneo.....	Eckhardt Keim	37
24.09.11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	21
25.09.11	La Cucina Italiana.....	Maria Lauda	37
25.09.11	Topf sucht Deckel.....	Steffen Ott	57
26.09.11	Türkischer Genuss mit Nuss.....	Suat Bahceci	37
28.09.11	Das Gläserne Buffet.....	Das Team der Genussakademie	29
29.09.11	Immer in Harmonie.....	Thomas Fahr	29
02.10.11	11. Küchenparty.....	Tim Meierhans	56
04.10.11	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....	Marco Wenninger	22
06.10.11	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour.....	Desietra GmbH	55
07.10.11	Südfrikanische Fischküche.....	Das Team der Genussakademie	37
08.10.11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	57
08.10.11	Der Saucenprofi.....	Eckhardt Keim	29
08.10.11	Kaviar, Vodka & Champagner.....	Ralf Bos	54
09.10.11	Pizza tradizionale.....	Das Team der Pizzeria Lorenzo	36
10.10.11	Marc Haeblerlin zu Gast in der Genussakademie.....		16
11.10.11	Wild auf Wild.....	Steffen Ott	26
14.10.11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien.....	Daniel Deglow	36
15.10.11	Apfel delikat – Appelwoi bis Gourmetmenü.....	Markus Medler	20



„Gönnen Sie sich ein
Lächeln zum Verlieben“

Hollywood Smile mit Lumineers® – immer ein perfektes Lächeln
Ohne Bohren, ohne Spritze, ohne Beschleifen, ohne Schmerzen, sogar auf bestehenden Kronen, ein ganzes Leben lang!

Beispiele von Situationen, die mit Lumineers® gelöst werden können:



Zahnlücken



Schiefe Zähne



Verfärbungen



Alte Kronen & Brücken



P. Tomovic
Zahnarzt und Zahntechniker

www.zahnarzt-tomovic.de
069 - 74 89 39

Bettinastraße 35–37
60325 Frankfurt – WESTEND*

*nur 5 Minuten vom Hauptbahnhof

*Ästhetische
Zahnheilkunde
im Westend*



Mein Leben, mein Salon, meine Frankfurter Sparkasse

„Ein eigenes Heim, in dem sich Freunde und Kunden wie zuhause fühlen,
das war schon immer mein Traum. Meine Bank hat ihn wahr gemacht.“

Die Baufinanzierung der Frankfurter Sparkasse ist genau auf Sie zugeschnitten.



Frankfurter
Sparkasse

1822

Martina Acht | Friseurmeisterin und Immobilienbesitzerin | Kundin seit 1992

DESSERT

Erdbeertraum

„Der Erdbeertraum für Groß und Klein ist eine gelungene Kombination aus einer traditionellen Tarte und moderner „Trifle“ (geschichtetes Dessert). Es ist leicht und sehr bekömmlich, das passende Dessert für sommerliche Temperaturen.“

Volker Kallenberg, Chefpâtissier in der Villa Kennedy

EINKAUFSLISTE

Für vier Personen

Schokoladenbiscuit (1 Backblech):

- 5 Eigelb
- 3 ganze Eier
- 150 g Marzipan
- 5 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 50 g Mehl Typ 405
- 30 g Kakaopulver
- 50 g Haselnusskrokant
- 40 g Butter

Erdbeermousse (für 10 Gläschen):

- 50 g Zucker
- 250 g Sahne geschlagen
- 1/2 Vanilleschote
- 15 g Fleur d'oranger (Orangenblütenwasser)
- 125 g Erdbeerpüree (gesiebt wer keine Kerne mag)
- 4 Gelatineblätter

Erdbeersauce:

- 250 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote

Mürbeteig:

- 100 g Butter (kühl)
- 50 g Zucker
- 10 g Eigelb (etwas vom Schokoladenbiscuit abnehmen)
- 1/4 Vanilleschote
- Zitronen- und Orangen-Abrieb
- 150 g Mehl (gesiebt)
- Frische Erdbeeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zubereitung Gläserchen:

Für den Schokoladenbiscuit Eigelb, ganze Eier und Marzipan über heißem Wasserbad aufschlagen, herunter nehmen und so lange schlagen, bis die Masse kalt ist. Das restliche Eiweiß mit dem Zucker mischen und cremig aufschlagen. Mehl sowie Kakaopulver sieben und beides mit dem Haselnusskrokant mischen. Die aufgeschlagene Eiweißmasse unter die aufgeschlagene Eigelbmasse heben, die Mehlmasse einmellieren. Zuletzt die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist und unter die Masse arbeiten. Die Biscuitmasse auf einem Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, mit einer Palette verteilen und bei 160° C für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für das Erdbeermousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Zucker mit der Sahne und dem Mark einer Vanilleschote aufschlagen. Erdbeerpüree mit dem Orangenblütenwasser mischen, leicht erwärmen, um die Gelatine darin lösen und unter die Sahne ziehen.

Erdbeeren, Zucker und Vanilleschoten für die Erbeersauce pürieren und durch ein feines Haasieb streichen.

Anschließend die verschiedenen Komponenten in kleine Gläschen füllen. Erst die Erdbeersauce, dann das Mousse, kleine Würfel vom Schokoladenbiscuit und danach noch einmal Mousse und abschließend Sauce darauf geben.

Zubereitung Erdbeertörtchen:

Butter, Zucker, Eigelb und die Gewürze verkneten (von Hand). Wenn die Masse homogen ist, das Mehl unterarbeiten. Darauf achten, dass der Teig kühl bleibt, da sonst der Mürbeteig „brandig“ werden kann. Am besten den Teig 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und in Förmchen legen. Bei 170° C ca. 12 Minuten goldgelb backen. Ruhig den gesamten Teig verarbeiten und „abbacken“. Die „Tartelettes“ lassen sich gut in der Weihnachtsgebäckdose über mehrere Wochen kühl und trocken lagern – eventuell vor neuem Gebrauch noch mal kurz im gleichen Förmchen für 4 Minuten bei 160° C in den Backofen geben.

Die Mürbeteigförmchen mit der restlichen Erdbeermousse befüllen und mit frischen Erdbeeren garnieren.

Dessert

Fotos: Dirk Ostermeier, Villa Kennedy, Thomas Haus

VORSPEISE

Gänsestopfleber aus der Landes-Mabre 3 x Griesheimer Spargel, geeist – geliert – Confit

„Uns ist ein klartönender moderner Stil wichtig, der aber seine Wurzeln in der klassischen französischen Küche wiederfindet! Die Raffinesse der Gerichte liegt in ihrer vermeintlichen Einfachheit, das Grundprodukt mit Aromen zu unterstützen und nicht zu verfälschen. Ob fest-flüssig, heiß-kalt, cremig-kross etc., da legen wir schon großen Wert drauf, dass bei einem Gericht nach Möglichkeit alle Eigenschaften wiedergegeben sind.“

Christoph Rainer, Küchenchef im Villa Rothschild Kempinski

ZUBEREITUNG

Vorbereitend die entnervte Gänsestopfleber mit dem Gänselebersalz, Madeira, Portwein, Gewürztraminer und Cognac vermengen und 48 Stunden marinieren. Anschließend die marinierte Leber erst in Pergamentpapier, dann in Alufolie eindrehen und bei 50° C ca. 25 Minuten pochieren. Die pochierte Leber in Eiswasser abschrecken und über Nacht kaltstellen.

Für die Gänsestopfleber-Mousse die temperierte Gänsestopfleber mit der lauwarmen Reduktion und der eingeweichten Gelatine im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die angeschlagene Sahne vorsichtig unter die gekühlte Gänsestopflebermasse heben und mit den aufgeführten Gewürzen abschmecken.

Die Gänsestopfleber zwischen zwei Lagen Pergamentpapier gleichmäßig ca. 1,5 cm hoch ausrollen. Eine viereckige Springform mit der marinierten Gänsestopfleber auskleiden und kaltstellen. Die marinierte Leber mit der Gänsestopfleber-Mousse ebenfalls 1,5 cm auffüllen und wieder kaltstellen. Sobald die Mousse angestockt ist, mit dem runtergekühlten Spargelgelee 2 mm hoch auffüllen/abschließen.

Für das Spargelgelee die ausgedrückte Gelatine im erwärmten Spargelfond auflösen, mit Salz sowie Zucker abschmecken und bei Seite stellen.

Die Schalotten für das Spargelconfit in der aufgeschäumten Butter glasig anschwitzen, Staubzucker begeben und mit dem weißen Balsamico ablöschen. Den Ansatz etwas abkühlen und mit den restlichen Zutaten untermengen.

Alle Zutaten für das Spargelgelee miteinander vermengen, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Ansatz im Mixer fein pürieren. Das Eis durch ein feines Haarsieb passieren, runterkühlen und mit Zitronensaft sowie Fleur de Sel abschmecken. Das Eis solange in der Eismaschine gefrieren bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

EINKAUFSLISTE

Für vier Personen

Marinierte Gänsestopfleber:

- 1000 g entnervte Gänsestopfleber
- 6 g Gänselebersalz (F einkosthandel)
- Marinade bestehend aus 50 g Madeira, 50 g Portwein weiß, 50 g Gewürztraminer und 25 g Cognac

Gänsestopflebermousse:

- 250 g pochierte Gänsestopfleber
- 100 g Reduktion siehe oben
- 200 g geschlagene Sahne
- Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 6 Blatt eingeweichte Gelatine

Spargelgelee:

- 300 g kräftiger klarer Spargelfond
- 3 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
- Salz, Zucker

Spargelconfit:

- 20 g Butter
- 50 g Schalotten fein gewürfelt
- 1 TL Staubzucker
- Spritzer weißer Balsamico
- 100 g Spargel grün, fein gewürfelt
- 100 g Spargel weiß, fein gewürfelt
- 1 EL mildes Traubenkernöl

Spargelgeis:

- 375 g Sahne
- 125 g Milch
- 50 g Zucker
- 30 g Glukose
- 250 g Spargel geschält
- Fleur de Sel, Zitronensaft

ZWISCHENGANG

Gebeizter Bachsaibling mit Spargel

„Sie können dieses Gericht auch in einer kleinen Schale servieren. Nehmen Sie den Fisch und mischen Sie ihn mit dem rohen Spargel. Richten Sie diesen Salat in der Schale an und geben Sie einen Esslöffel der grünen Spargelvinaigrette, etwas Schaum sowie Kaviar, Kräuter und gepuffte Haut darüber.“

Mathias Schmidt, Küchenchef der Villa Merton



EINKAUFLISTE

Für vier Personen

- 350 g Bachsaiblingsfilet (ohne Gräten)
- Salz
- Zucker
- 4 Halme Stranddreizack (wenn nicht zur Hand, durch Koriander ersetzen)
- 50 g Saiblingskaviar
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 60 ml Traubenkernöl
- 1 Ei (weich gekocht)
- Verjus (wenn nicht zur Hand, durch Zitrone ersetzen)
- Kleinblättriger Borretsch
- Dillblüten

ZUBEREITUNG

Saibling enthäuten und das träge Fett wegschneiden. Die Saiblingshaut von allen Fischresten befreien, waschen und auf Backpapier bei 95 Grad im Ofen ca. 4 Stunden trocknen. Wenn sie trocken genug ist, dass sie sich leicht brechen lässt, in cent-große Stücke brechen und in 220 ° C heißem Fett aufpuffen, herausnehmen und salzen.

Die Saiblingfilets mit Salz, Zucker und kleingeschnittenem Stranddreizack einreiben (je 200 g Saibling = 11 g Salz, 4 g Zucker, 1 Zweig) und 24 Stunden beizen. Die gebeizten Saiblingfilets mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Saibling in Würfel schneiden.

Den weißen Spargel schälen und entsaften. Den entstandenen Saft mit Gelatine binden (Verhältnis 200 ml = 1 Blatt Gelatine) und mit Salz sowie Verjus abschmecken. Die Masse in eine Isi-Flasche füllen und eine Patrone zugeben.

Diese Arbeitsschritte sollten Sie am Vortag erledigen.

Den grünen Spargel säubern. Die Spitzen und zwei Stangen zurücklegen. Den restlichen Teil entsaften und 80 ml des Saftes mit dem weich gekochten Ei mixen. Danach das Traubenkernöl langsam einmischen, damit eine Emulsion entsteht. Diese mit Salz und einem Tropfen Verjus abschmecken.

Den zurückgelegten grünen Spargel roh in feine Streifen hobeln und die Spitzen halbieren. Dillblüten und feine Borretschblätter zupfen und waschen.

Fertigstellung:

Drehen Sie aus den Spargelstreifen kleine Röllchen, in diese wird später der weiße Spargelschaum gegeben. Richten Sie auf einem flachen Teller die Saiblingswürfel, die Spargelröllchen und Spitzen zu gleichen Teilen wild zerstreut an. In die Zwischenräume geben Sie mit Hilfe eines Kaffeelöffels ein paar kleine Punkte der grünen Spargelvinaigrette. Dann verteilen Sie ein wenig Saiblingskaviar, gepuffte Haut und die gezupften Kräuter dazwischen. Sprühen Sie den Spargelschaum in die Spargelröllchen.

HAUPTGANG

Gefülltes Bressehuhn mit Kräutersaitlingen

„Saisonale, frische Küche mit deutsch-französischem Einschlag und südeuropäischer Leichtigkeit – das sind wir. Klassische Gerichte werden bei uns modern interpretiert mit Produkten aus der Region und von heimischen Händlern. Dazu ein guter Wein von unserer Raritätenliste mit großen Weinen aus Spanien, Frankreich & Italien – perfekt!“

Thomas Haus, Küchenchef Goldman Restaurant



EINKAUFLISTE

Für vier Personen

- 1 frisches Freilandhuhn aus der Bresse (ca. 1,4 kg schwer)

Farce:

- 100g Sahne
- 100g Fleisch-Abschnitt vom Bressehuhn
- etwas blanchierte, pürierte Petersilie, Salz, Pfeffer, Macis, Cognac zum Abschmecken

Gemüse:

- 150g Kräutersaitlinge
- frisches Marktgemüse nach Saison & Gusto, Bio-Möhren, Zuckerschoten, Romanesco, Fingermais, Brokkoli, etc.

ZUBEREITUNG

Das Huhn kalt abwaschen, trocken tupfen, auslösen und von allen Knochen und Knorpeln befreien. Saubere Fleischabschnitte für die Farce aufbewahren. Das Huhn ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht plattieren.

Für die Farce:

Das eisgekühlte, gewürzte Fleisch mit der kalten Sahne im Küchenkutter zu einer homogenen Masse verarbeiten, auf Eis in einer Schüssel nochmals glattschlagen und abschmecken.

Kräutersaitlinge putzen, wenn sie klein sind, halbieren und in aufschäumender Butter kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp kaltstellen. Anschließend unter die Farce mischen.

Das Huhn mit der nun grünen Pilzfarce (unter Zuhilfenahme eines Spritzbeutels ohne Tülle) füllen und zusammenrollen. In Backpapier einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Kurz scharf anbraten und bei 150 ° C ca. 20 Minuten in den Ofen schieben.

Gemüse putzen und in schöne Formen schneiden. Anschließend nacheinander kurz blanchieren, mit Salz und Pfeffer würzen sowie in Butter glacieren.

Dazu passen als Beilage frische gefüllte Pasta und aus den gewonnenen Hühnerkarkassen selbst gemachtes Jus.