



# Genuss

## MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken  
im Herbst:



**DANIEL SCHMITT**  
Neuer Genussakademie-  
Küchenchef  
S. 18



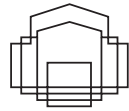
**MAIN WEIN**  
Werden Sie Winzer!  
S. 44



**GENUSSWEEKEND**  
Mystisches Rheinhessen  
S. 62

Jacques und Dimitri Marit  
**Belgische  
Sterneköche**  
in der Genussakademie Frankfurt





ALTE OPER  
FRANKFURT

OKTOBER

Mo. 3. 10. Großer Saal 20 Uhr

## SALUT SALON

»Ein Haifisch im Aquarium«  
Klassik-Cross-Over in seiner  
virtuosesten Form

In Kooperation mit Semmel Concerts



Salut Salon

Mi. 5. 10. Großer Saal 20 Uhr

JAZZnights

## NILS LANDGREN QUARTET VIKTORIA TOLSTOY GROUP

In Kooperation mit Karsten Jahnke Konzertdirektion  
Mit freundlicher Unterstützung der Stadt Eschborn



Nils Landgren



Viktoria Tolstoy

Sa. 8. 10. Großer Saal 20 Uhr

50 Jahre Frankfurter BachKonzerte

## WINDSBACHER KNABENCHOR

KARL-FRIEDRICH BERINGER Leitung

SIBYLLA RUBENS Sopran  
REBECCA MARTIN Alt  
MARKUS SCHÄFER Tenor  
KLAUS MERTENS Bass

Werke von J. S. BACH

In Kooperation mit Frankfurter BachKonzerte e.V.

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft der Freunde  
der Alten Oper Frankfurt und Deutsche Bank Stiftung

Sa. 15. 10. Großer Saal 20 Uhr

## BARRELHOUSE JAZZPARTY 2011

»New York Meets New Orleans«  
mit 5 Top-Solisten des Jazz und Blues

SCOTTY BARNHART tp, SCOTT HAMILTON ts  
NANCY MCCracken, TANYA BOUTTÉ voc  
LAURA FEDELE p + voc

DIETER NENTWIG

Moderation und Gesamtleitung

Mit freundlicher Unterstützung der Mercedes-Benz  
Niederlassung Frankfurt/Offenbach

Mi. 19. 10. Großer Saal 20 Uhr

Grosses Eröffnungskonzert der  
KULTURTAGE DER EUROPÄISCHEN  
ZENTRALBANK – Italien 2011

## ORCHESTRA MOZART (Bologna) CLAUDIO ABBADO LEITUNG

Werke von ROSSINI, MOZART  
und MENDELSSOHN

In Zusammenarbeit mit Europäische Zentralbank  
und Banca d'Italia



Claudio Abbado

Sa. 22. 10. Mozart Saal 20 Uhr

Zum 200. Geburtstag von Franz Liszt

## IGOR LEVIT KLAVIER

Werke von J. S. BACH und LISZT

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft der Freunde  
der Alten Oper Frankfurt und Druckerei Imbscheidt



Igor Levit

So. 23. 10. Großer Saal 19 Uhr

## BUDAPEST FESTIVAL ORCHESTRA

IVÁN FISCHER Leitung

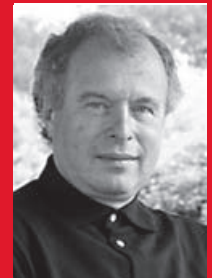
ANDRÁS SCHIFF Klavier

Werke von BARTÓK und SCHUBERT

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft der Freunde  
der Alten Oper Frankfurt und Fraport AG



Iván Fischer



András Schiff

Fr. 28. 10. Großer Saal 20 Uhr

## ACCADEMIA BIZANTINA

OTTAVIO DANTONE Orgel und Leitung

Werke von J. S. BACH und CORELLI

In Kooperation mit Frankfurter BachKonzerte e.V.

Mit freundlicher Unterstützung der Gesellschaft der Freunde  
der Alten Oper Frankfurt und Deutsche Bank Stiftung

Mo. 31. 10. Großer Saal 20 Uhr

## ANNETT LOUISAN

»In meiner Mitte« live 2011

In Kooperation mit Semmel Concerts Veranstaltungsservice

## DEMNÄCHST

Mi. 9. 11. Mozart Saal 20 Uhr

## KONRAD BEIKIRCHER

Do. 24. 11. Großer Saal 20 Uhr

JAZZnights

## JOSHUA REDMAN BRAD MEHLDAU DUO

Mi. 14. 12. Mozart Saal 20 Uhr

TIM FISCHER singt ein Knef-Konzert

Sa. 17. 12. Großer Saal 20 Uhr

## ICK HANS LIBERG Tour 2011/2012

**Vorverkauf:** Frankfurt Ticket RheinMain GmbH  
Alte Oper Frankfurt, Opernplatz, 60313 Frankfurt  
Mo.-Fr. 10-18.30 Uhr, Sa. 10-14 Uhr  
sowie an allen bekannten Vorverkaufsstellen

**Telefonischer Kartenvorverkauf**  
**069 13 40 400**  
www.alteoper.de

**Telefonischer Kartenvorverkauf:**  
Sie erreichen uns Mo.-Fr. 9-20 Uhr, Sa. 9-19 Uhr,  
So. 10-18 Uhr  
Fax 069 13 40 444

# H wie Hochgenuss

## Liebe Genießerinnen und Genießer,

allmählich werden die Tage wieder kürzer, die Weine wieder dunkler, wir nehmen uns mehr Zeit für den Genuss – und der steht natürlich im Mittelpunkt dieses Magazins, das wieder voller guter Ideen, interessanter Storys und köstlicher Rezepte steckt. Ein echtes Highlight kommt diesmal aus dem benachbarten Bel-

gien an den Main: **Jacques und Dimitri Marit**, Vater und Sohn als Küchenchef im Restaurant „Maison de Bouche“, stehen gemeinsam in Frankfurt am Herd und geben einen ihrer seltenen Kochkurse. Dabei ist das nicht irgendein Herd, sondern genau jener Molteni-Herd, der aus ihrem eigenen Restaurant stammt und jetzt der Mittelpunkt der Ende

Oktober neu eröffneten **Genussakademie Medienhaus** sein wird. Klingt wie eine ungewöhnliche Geschichte? Ist es auch – nachzulesen in diesem Heft! Die neue Location liegt übrigens direkt über den Verlagsräumen des JOURNAL FRANKFURT und wird – so viel darf ich schon verraten – ein absoluter Kracher!

Wo wir schon bei den Superlativen sind: **Matthias Schmidt** hat die Türen seines Restaurants in der Villa Merton für uns weit geöffnet und uns sogar in sein Allerheiligstes, nämlich den Lagerkeller mit unzähligen von ihm selbst gesammelten und eingelegten Produkten, geführt. Anschließend ging es dann auf eine kleine Landpartie zum **Dotzenfelder Hof**, wo Schmidt einen Großteil der von ihm verarbeiteten Produkte einkauft – eine tolle Geschichte rund um Frankfurts innovativsten Küchenchef. Schließlich entführen wir Sie noch in die **Karibik**, wo Peter Eckard den Spuren Frankreichs mit Messer und Gabel in der Hand nachgegangen ist, stellen **zwei hochinteressante spanische Weingüter** vor, zeigen Ihnen, wo Sie in der Mainmetropole das ganze Jahr über **wild auf Wild** sein können, haben **herbstliche Rezepte** rund um Maronen, Wild & Co. gesammelt und präsentieren ein Gericht von **Patrick Bittner**, zu dem **Franck Mouzon** drei tolle Weintipps parat hat. Zudem finden Sie im Magazinteil **aktuelle Neuigkeiten** rund um die Gastroszene in Frankfurt und Rhein-Main mit den wichtigsten Testergebnissen aus dem brandneuen RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2012.

Natürlich hat sich das Team der Genussakademie wieder viele neue, spannende und **kreative Kochkursthemen** ausgedacht, aber das Wichtigste: Es gibt einen neuen Küchenchef! Ab Anfang Oktober übernimmt er den Herd und ...

Nein, jetzt reicht es aber: Lesen Sie doch einfach selbst, indem Sie einfach weiterblättern! Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit diesem Heft – mit genussvollen Grüßen

Ihr



Bastian Fiebig





Ausgabe 4 | 2011

# GenussMAGAZIN

## Magazin

- 6 Was tut sich in der Top Ten?
- 7 Buch-Tipp | Koch-Lexikon
- 8 Lorient: Zum Abschied von einem großen Genießer
- 8 Saisonaler Kochtipp: Maronen
- 21 Genussmitteilungen
- 26 Genussakademie Medienhaus

## Besuch beim Küchenchef

- 10 Matthias Schmidt: Der Jäger und Sammler unter den Sterneköchen

## Titelthema

- 14 Jacques und Dimitri Marit: Zwei belgische Sterneköche exklusiv in Frankfurt

## Porträt Küchenchef

- 18 Daniel Schmitt - neuer Küchenchef in der Genussakademie

# Genussprogramm in diesem Heft

## Sterneköche

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

- 22 Christoph Rainer: Zwei Sterne mit hessischer Note
- 23 André Großfeld: Mit Leib und Seele
- 23 Carmelo Greco: Feine ligurische Küche
- 23 Markus Medler: Apfel Delikat - Von Ebbelwoi bis Gourmetmenü
- 24 Martin Göschel: Sternegenuss aus der Schweiz

## Kochen mit Genuss

Guter Geschmack lädt in seiner ganzen Vielfalt zum Mitmachen ein.

- 19 Bodenständig mal anders mit Daniel Schmitt
- 25 Börgvin Mýrdal: Island zu Gast in der Genussakademie
- 25 Thorsten Schmidt: Dänemark zu Gast in der Genussakademie
- 25 Schlossklassiker mit Oliver Preding
- 28 Gans, ganz lecker mit Daniel Schmitt
- 28 Wild auf Wild mit Steffen Ott
- 28 Schnitzel, Bratkartoffeln & Co. mit Steffen Ott
- 28 Feinstes Fleisch - Der Kochkurs mit Daniel Schmitt
- 28 Lamm - Der zarte Fleischgenuss! mit Daniel Schmitt
- 28 Das Rouladen-Revival mit Daniel Schmitt

- 30 Kinder: Ran an Die Plätzchen mit Mirian Rocha
- 30 Die süße Welt der Pralinen mit Mirian Rocha
- 30 Nougat, Mandel & Co. mit Gerald R. Schulze
- 30 Winterliche Dessertkreationen mit Volker Kallenberg
- 32 Die aromatische Welt der Pilze mit Daniel Schmitt
- 32 Kürbis trifft Ente mit Daniel Schmitt
- 32 Frankfurts kleine Schmankerl mit Danilo Klinke
- 32 Die feinste Küche vom Odenwald mit Armin Treusch
- 33 Chutney & Relish - Die Geheimnisse der würzigen Saucen mit Marco Wenninger
- 33 Der Saucenprofi mit Eckhardt Keim
- 34 Trüffelsucher mit Ralf Bos & Daniel Schmitt
- 34 Foie Gras - Die hohe Kunst mit Daniel Schmitt
- 34 Aromatisches Doppel - Food & Whisky mit Chris Pepper

- 34 Suppen & Eintöpfe mit Reinhardt Thön
- 35 Das gläserne Buffet mit Daniel Schmitt
- 35 Fünf schnelle Teller mit Daniel Schmitt
- 35 Die Notfallküche mit Daniel Schmitt
- 35 Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens mit Daniel Schmitt
- 35 Die Geheimnisse des Dampfgarens mit Daniel Schmitt

## Kochen international

- Reisen Sie genussvoll einmal um die ganze Welt.
- 19 In fünf Gängen um die Welt mit Daniel Schmitt
- 38 So schmeckt Österreich: Klassiker - einfach & gut mit Bertl Seebacher
- 38 Tirol hoch zwei mit Steffen Ott



### 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:** Marco Bitterberg, Peter Eckhard, Bastian Fiebig, Maria Greiner, Isabel Kelly **Korrektur:** Sabine Büsgen, 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 Stürtz, 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](http://www.genussakademie.com), Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Ron Courdouan, Tel. 069 97460-660, E-Mail: [rcourdouan@mmg.de](mailto:rcourdouan@mmg.de) **Programmplanung:** Maria Greiner (Leitung), Tel. 069 97460-661, [mgreiner@mmg.de](mailto:mgreiner@mmg.de), Marco Bitterberg, [mbitterberg@mmg.de](mailto: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 1.11.2010. © 2011 Presse Verlagsgesellschaft mbH

## Einkaufstipps

**36** Die fünf besten Wild- und Geflügelhändler

## Winzer-Porträt

**46** Ricardo Arambarri: Vintae – Revolution in der Rioja

**50** Weingut Colet – prickelnd und kreativ

## Wein und Essen

**48** Ein Gericht, drei Weine

## Restaurant-Tipp

**60** Die karibische Fressgass'

## Kursübersicht

**66** Alle Themen auf einen Blick

## Kolumnen:

**7 FENNERS FETTNÄPFCHEN**  
Uwe Fenner: 225 Jahre Knigge Teil 2

**13 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN**  
Zurück in die Zukunft

**20 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS**  
Maria Greiner: Das schmeckt nach mehr

**28 CARNIVORE'S CORNER**  
Wolfgang Otto: Wagyu Beef – Das Nirwana für Fleischfans

**33 WITTURS WILDE WELTMEERE**  
Ulrich Wittur: Harte Schale, weicher Kern

**36 DER GEMÜSEWOLFF**  
Thomas Wolff: 2011 – Jenseits der Norm

**38 PHILIPPS GADGET-KELLER**  
Philipp Keller: Silberbesteck statt Aktien

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

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

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



- 39** Italien Deluxe! mit Jan Maier
- 39** Tapas – kleine spanische Spezialitäten mit Jordi Lopez
- 40** Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien mit Daniel Deglow
- 40** Die feine südfranzösische Fischküche mit Daniel Schmitt
- 40** Mediterrane Schmorküche mit Steffen Ott
- 40** Reise durch Sizilien mit Dario Cammarata
- 40** Pasta alla Mamma mit Esther Passerini
- 42** Südafrika – am Kap des guten Geschmacks mit Abate Abebe Sheferawe
- 42** 1001 Köstlichkeit aus Marokko mit Souad Youssafi
- 42** Sushi-Sensations mit Ollysan
- 42** Die Geheimnisse der nordindischen Küche mit Anjana Schmidt
- 43** Südindische Köstlichkeiten mit Anjana Schmidt
- 43** Eine kulinarische Reise durch Peru mit Dhenya Suarez Medina

## Genussvoll lernen mit System

- In fünf Schritten kochen und genießen lernen!
- 44** Main Wein – Werden Sie Winzer! mit Jasper Bruysten und Daniel Schmitt
- 45** Absolute Beginners – In fünf Schritten zum Hobbykoch

## Exklusive Genuss-Card-Events

- Spezielle Highlights nur für Genuss-Card-Inhaber
- 52** 4. Genuss-Card-Event – Genussakademie meets Zwilling mit Daniel Schmitt
- 53** Thanksgiving-Dinner mit Daniel Schmitt

## Special Events

- Von der genussvollen Mittagspause bis zur Silvester-gala – alles very special!
- 54** Der Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken

- 54** Business-Etikette mit Uwe Fenner
- 55** Backstage Spezial im Goldman 25hours mit Thomas Haus
- 55** Backstage Spezial im Estragon mit Eckhardt Keim
- 55** Backstage Spezial in der Villa Merton mit Matthias Schmidt
- 55** Das Kochduell mit Christoph Brandstätter
- 56** Cook, Lunch & Run
- 56** After Work Chill-out
- 56** Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 57** Die 12. Küchenparty – mit Mario Höllein, Oliver Preding, Daniel Schmitt

## Tastings

- Wein, Käse oder Olivenöl – hier schmecken Sie sich durch die edelsten Produkte.
- 58** Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana mit Tom Bock & Henner Prefi

- 58** Spanische Weinreise mit Christoph Dreyer
- 59** Chablis & Co. mit Bastian Fiebig
- 59** Das Weinduell: Discounter vs. Winzer mit Bastian Fiebig
- 59** Feinstes Fleisch – Das Tasting mit Wolfgang Otto

## Reisen & Weekends

- Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag – mit Kochkurs und einer Menge Erholung!
- 62** Genuss-Weekend: Rotweinwanderung in Rheinhessen
- 63** Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern mit Hubertus Schulz
- 64** Lamm im Schaffhof mit Achim Krusch

### UNSERE PARTNER



GAGGENAU



Die Kompetenz in Sachen Qualität

KENWOOD



ZWILLING J.A. HENCKELS

hrfernsehen

eva solo

RANG & OLUFSEN



RHEIN-MAIN GEHT AUS! / FRANKFURT GEHT AUS!

# Was tut sich in den Top Ten?

Rhein-Main schmeckt so gut wie noch nie: Die Restauranttester von RHEIN-MAIN GEHT AUS! sind Tausende von Kilometern gefahren, haben selbst den letzten kleinen Landgasthof hinter den Bergen bei den sieben Zwergen besucht - und legen jetzt die Ausgabe 2012 vor!

Die zurückliegende Testsaison stand im Zeichen vieler Umbrüche. Mit Juan Amador ist der bekannteste und einzige Drei-Sterne-Koch Hessens nach Baden-Württemberg abgewandert, andere Köche haben sich ihre neue Wirkungsstätte in der Nähe der Mainmetropole gesucht, und der Trend zum Zweitrestaurant, in dem man deutlich ungezwungener als im



Ganz oben: Christoph Rainer und sein Team

eigenen Gourmetempel aufkochen kann, ist ebenfalls ungebrochen. 🟢 Erstmals auf Platz eins der Rubrik Rhein-Main Exklusiv steht in diesem Jahr Christoph Rainer als Küchenchef der **Villa Rothschild** mit seinem Team. Seine behutsam modern interpretierte klassische Küche überzeugte die Tester auf ganzer Linie, doch sein Vorsprung ist nur hauchdünn - Michael Kammermeier kochte seine Wiesbadener **Ente** nämlich auf den zweiten Platz und kratzt schon hörbar respektive schmeckbar an der Pole Position. 🟢 Ebenfalls in bestechender Form zeigt sich in diesem Jahr **André Großfeld**, der mit seiner sympathischen Verbindung von regionaler Küche mit überregionalen Rezeptideen quasi die diesjährige Bronzemedaille erringen und somit gleich vier Plätze nach oben gutmachen konnte. 🟢 Einen riesigen Sprung nach vorn

machte Patrik Kimpel: Nach außergewöhnlicher Küchenleistung steht er mit dem **Kronenschlösschen** jetzt auf Platz vier und führt gleichzeitig die Liste der „Edlen“ in Rheingau und Rheinhessen an. 🟢 Einen Platz gut machte **Dirk Maus** und kletterte auf Position fünf, gefolgt von Franz Keller, dessen erstmaliger Einstieg in die Rhein-Main Exklusiv-Liste ein weiterer Beleg für die ausgezeichnete Kochkultur in der **Adler Wirtschaft** ist. 🟢 Ebenfalls neu in dieser Liste ist das Mainzer **Favorite** auf Rang sieben, 🟡 auf Platz acht hat es trotz des Weggangs von Christian Buer das Bad Homburger **Schellers** geschafft. Dahinter folgen 🟠 **Buchholz** und **Burg Schwarzenstein**, die in diesem Jahr bedingt durch Schwächen in Küche und Service Abwertungen hinnehmen mussten.

In den fünf Freizeitregionen des Rhein-Main-Gebiets stehen fünf Küchenchefs für herausragende Kochkunst. Zu den bereits genannten **Christoph Rainer (Taunus)**, **Patrik Kimpel (Rheingau/ Rheinhessen)** und **André Großfeld (Wetterau/ Vogelsberg)** kommt noch 🟢 **Armin Treusch (Bergstraße/Odenwald)** hinzu, der wieder die



Im Höhenflug: Kronenschlösschen

Spitzenposition in seiner Region erobern konnte. Die Überraschung des Jahres kommt allerdings aus einem bekannten

Kurort: Das kleine Bad Orber Restaurant 🟢 **Rauchfang (Spessart/ Fränkischer Odenwald)** setzte sich in diesem Jahr mit einer begeisterten Performance vor das **Weinhaus Stern**, das diesmal auf dem zwei-



Licht und Schatten: Frank Buchholz

ten Rang steht und noch vor so bekannte Restaurants wie 🟠 das **Alte Rentamt** oder 🟠 **Meiers Restaurant im Hotel Sonne**. Letztere zeigten in ihren Menüs zwar kleine, aber in einem derart knappen Wettbewerb entscheidende Schwächen. In **Wiesbaden** steht 🟢 das **Restaurant Ente** weiterhin unangefochten an der Spitze, die **Mainzer Pole-Position** konnte erstmals 🟢 das **Favorite** erringen, und die 🟢 **Orangerie in Darmstadt** war, ist und bleibt die empfehlenswerteste Adresse der Universitätsstadt.

Kommen wir zu den weniger erfreulichen Küchenleistungen: 🟠 Im idyllisch gelegenen Wiesbadener **Yachtcafe Goethe** hat man wohl das Kochen verlernt. Hier servierte man nicht nur hart gefrorenes Fischcarpaccio als Vorspeise, sondern auch beispielsweise Meeresfrüchtespaghetti mit ranzigem Öl sowie durchgebratenes und faseriges Thunfischfilet. 🟠 Noch schlimmer erwischte es die Tester des **Alex** in der Mainzer Innenstadt, denn hier waren nicht nur die Garnelen



Neu in Frankfurt: Max on One

gnadenlos versalzen: Ein Teller mit gebratenen Nudeln strotzte derart von Öl, dass man den Löffel vor dem Verzehr immer wieder absenken musste, um Öl „abzulassen“ und eine als Dessert servierte Waffel schmeckte schlicht nach Pappe und war dennoch übersüßt. 📌 Noch einen Schritt weiter ging das Küchenteam des **Asienpalast**: Schlabbrige, zerfallene Fischlappen, zerfledderte Lebensmittel und verbrannte Nudelstücke ließen bei den Testern beinahe Panik aufkommen, aber tapfer stellte man sich auch hier der Herausforderung und fasste das Erlebte in anschauliche Texte. 📌 Im Darmstädter **Wilhelminenhof** ist man zwar etwas besser aufgestellt, doch wer unter anderem Steaks mit einer Sauce serviert, die schmeckt wie aus dem Glas und auch nicht davor zurückschreckt, Desserts für viel Geld zu verkaufen, die dennoch nur wie miserable Discounterware aus der Tiefkühltruhe schmecken, hat sich ebenfalls einen Platz in der Liste der schlechtesten Restaurants verdient. 📌 In der gleichen Stadt erschreckte das **Viktoria** an eigentlich wunderschöner Stelle mit durchgekochten Tortelloni, zähen und geschmacksneutralen Meeresfrüchten in weichen Spaghetti und mit völlig versalzene Lachs an schlabbriger Sauce mit künstlichem Aroma. 📌 **Schöne Aussicht** findet man nur in optischer Hinsicht im gleichnamigen Restaurant nahe Alzenau, denn kulinarisch arbeitet man hier auf unterirdischem Niveau – ganz zu schwei-



Schnörkellose Eleganz: Fellners

gen von den hygienischen Umständen, die einen Tester zu der Bemerkung nötigten, dort sehe es aus wie auf der Toilette eines bekannten Frankfurter Clubs morgens um halb drei.

Aus der Mainmetropole Frankfurt gibt es einige positive Neuigkeiten zu vermelden: Die spektakulärste Eröffnung war mit Sicherheit das **Max on One** im Jumeirah, denn hier steht mit Martin Steiner immerhin der ehemalige Küchenchef von Johann Lafer am Herd. Einen interessanten Kontrast bietet der kulinarische Fahrplan: deutsch-österreichische Küche im orientalischen Fünf-Sterne-Plus-Hotel. Noch läuft nicht alles rund, aber das dürfte sich schnell ändern, denn hier wurde an nichts gespart, was sich leider auch im Preisniveau bemerkbar



Nicht verpazzen: das Pazzapazza

macht. Ebenfalls ambitioniert präsentiert sich das **Fellners** mit mediterraner Küche in den ehemaligen Räumen des Rodeo, das vermutlich niemand ernsthaft vermissen dürfte. Kuchenfreunde haben mit dem **Cafe Liège** am Affentorplatz einen neuen Hotspot hinzugewonnen, denn hier kommt erstklassige belgische Ware auf den Teller. Szenig geht es im **Pazzapazza** zu: Im Frankfurter Bahnhofsviertel macht man nicht nur riesige Pizza, sondern bietet auch DJs und Künstlern ein Forum. Musikfreunde können im **Blueberry Hill** in der Arnsburger Straße beide Genüsse unter einen Hut respektive auf einen Teller bringen, denn hier wird Südstaatenkost bei entsprechender Musik geboten. Ein sympathisches Projekt ist die **Kastanie**, die in Fechenheim bodenständiges Essen zu sehr günstigen Tarifen bietet, während gleich zwei Griechen in der City eröffnet haben: Das **Ariston** steht für anspruchsvolle, typisch griechische Speisen und elegantes Ambiente, während „**Der Grieche**“ eine gelungene Mischung von Partylocation und Restaurant darstellt.

## BUCHTIPP

Noch hängen Bäume und Sträucher voller Früchte, doch allzu bald ist es damit vorbei. Wer auch im Winter nicht auf die Köstlichkeiten aus dem eigenen Garten verzichten will, kann nur eines tun: pflücken und einmachen! Süße Konfitüren, eingekochte Früchte, Marmeladen und Gelees, Chutneys, Relishes, Fruchtpasten und Curds – die Möglichkeiten, Obst ins Glas zu bekommen, sind zahlreich. Alles, was man dazu braucht, sind große Töpfe, ein Zuckerthermometer, einen Trichter und zwei bis drei weitere Utensilien – und natürlich ein Kochbuch wie dieses. Hier dürften auch Einsteiger auf den Geschmack kommen: Im kompakten Einleitungsteil erfährt der Leser das Einmaleins des Einmachens und Lagerns, dann geht's auch bereits los mit dem Köcheln, Rühren und Abschöpfen. Eine Kostprobe der über 100 Rezepte gefällig? Altbekanntes wie Schwarzkirschen- und Aprikosen-Konfitüre ist ebenso vertreten wie besondere Schmankerl, zum Beispiel Konfitüre aus tiefgefrorenen Beeren und Limetten-Pickle.

**Konfitüren, Chutneys und Gelees**, Thorbecke Verlag, 19,90 Euro, ISBN 978-3-7995-0894-0



## KOCHLEXIKON

**Bain-Marie ...**

... ist nicht etwa eine schöne Badende mit Vornamen Marie, sondern

ein ursprünglich in Frankreich erfundener Topf, in dem auf Wasserbad-Basis sensible Produkte erhitzt, Schokolade geschmolzen oder eine Sauce Hollandaise produziert und warm gehalten werden kann.

**Karkasse ...**

... wird von vielen für ein Gargefäß ähnlich einer Kasserolle gehalten, hat damit aber nichts zu tun. Vielmehr handelt es sich um die Überreste (also das Gerippe) von Geflügel und Kleintieren, die sehr oft zur Herstellung von Saucen und Fonds weiterverwendet werden.

# Zum Abschied von einem großen Genießer

Dem Meister des feinen Humors sind viele Nachrufe zuteil geworden, aber LORIOTS Einfluss auf die Welt des Genusses wurde bislang nur unzureichend gewürdigt.

Text: Peter Eckard



**D**as kann nicht so bleiben. Auch wenn die durch das Gesicht wandernde Nudel („Hildegard, sagen Sie jetzt nichts!“) zu den beeindruckendsten Hinterlassenschaften des Meisters gehören dürfte, ist sie hier nicht gemeint, denn trotz ihrer zentralen Bedeutung für den Sketch war sie doch nur Staffage. Deutlich substantieller wird die Verbindung zum Genuss im Falle des von einem inzwischen legendären Zitronencremebällchen gekrönten Kosakenzipfels – dieses merkwürdige Dessert, das zum jähren Ende einer Ferienbekanntschaft führte, fand sich vorher in keiner Rezeptsammlung. Wir verdanken es also dem Meister, der allerdings keine Rezeptur hinterlassen hat. Ganz klar ist der Fall beim Nilpferd in Burgunder. Dieses Rezept hat LORiot selbst entwickelt, und es sei unseren Lesern hier noch einmal ausdrücklich ans Herz gelegt: „1 Nilpferd, 2000 Liter Burgunder, 6 bis 8 Zwiebeln, 2 kleine Mohrrüben, einige Nelken. 8 bis 14 Tage kochen. Danach herausnehmen, abtropfen und mit Petersilie servieren. Aus dem Sud kann unter Zugabe einer halben Giraffe und einem Schweineohr noch ein wunderbares Sößchen gemacht werden.“

Sogar zum richtigen Einsatz des Rezepts gibt uns dieser Gigant des Genusses noch Hinweise: „Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, das Nilpferd fühlt sich in Burgunder wohl.“ Die große kulinarische Sensibilität des Meisters, gepaart mit einem tiefen Verständnis für die richtige Kombination von Aromen

und Texturen wird schon bei diesem kleinen Rezept mehr als deutlich. Ein passendes Dessert dazu ist LORIOTS Elefanten-Creme: „Je nach Personenzahl ein bis zwei zarte Elefanten mit 3 Litern Vollmilch und 150 g Zucker kurz aufwallen lassen, unter ständigem Rühren ein Eigelb begeben, in gespülte Puddingform gießen, nach dem Erkalten stürzen und mit Mandeln servieren. Statt der Elefanten können auch Schokolade, Himbeeren und Vanille verwendet werden.“

Auch hier besticht die Konzentration auf klassische Zubereitungstechniken, die es dem kulinarischen Laien ermöglichen, zu befriedigenden Ergebnissen zu kommen. Sein Kampf mit der knollennasigen Trickfilm-Gattin um das Grundrecht auf ein weiches Ei zum Frühstück sei hier ebenfalls erwähnt. Es kann aber kein Zweifel bestehen: Kulinarisch unsterblich wurde LORiot durch ganze zwei Worte. Es war die Reaktion des Komikers auf die Berührungsängste einer ganzen Generation seiner Landsleute mit der damals aus Frankreich nach Deutschland kommenden „Nouvelle Cuisine“. Die fragliche Szene stammt aus Ödipussi, spielt in einem edlen Restaurant, und LORiot hat Hunger. Das Essen wird serviert, die Cloche mit großer Geste gelüftet und der Meister spricht mit höflich kaschiertem Entsetzen in der Stimme nur zwei Worte, von denen sich die Sternegastronomie bis heute nicht erholt hat: „Sehr übersichtlich.“

## Maronen

Früher galt sie als ein Grundnahrungsmittel der armen Leute. In Vergessenheit geraten, taucht die Marone nun aus ihrem kulinarischen Schattendasein auf.

**D**ie Marone erobert sich nicht nur auf den Weihnachtsmärkten, sondern auch in den Spitzengastronomien immer mehr Freunde. Bei den Esskastanien unterscheidet man Maronen von den gewöhnlichen Esskastanien (Edelkastanien). Während die im Geschmack kräftigen und angenehm sahnigen Maronen von ei- bis herzförmiger Gestalt sind und eine flach-dreieckige Unterseite aufweisen, sind die gewöhnlichen Esskastanien eher größer, rundlicher und einseitig abgeflacht. Esskastanien sind nicht so fettreich wie andere Nüsse, enthalten aber viel Kalium, Magnesium und andere wichtige Inhaltsstoffe wie B-Vitamine, Vitamin C, E und Folsäure.



### KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

#### Maronencremesuppe von Daniel Schmitt

**Zutaten:** 400 g geschälte gekochte Maronen, 2 geschälte Schalotten, Saft von einer Orange, 100 ml Weißwein, 40 ml heller Balsamico, 900 ml Geflügelfond, 200 ml Sahne, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

**Zubereitung:** Schalotten klein schneiden, in Topf glasig anschwitzen. 300 g Maronen zugeben, mit Wein ablöschen.



Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben, zur Hälfte reduzieren. Fond aufgießen. Zehn Minuten köcheln lassen, dann Sahne und Orangensaft zugeben, fünf Minuten köcheln lassen. Danach mixen, durch feines Sieb passieren. Zuletzt mit Balsamico abschmecken. 100 g Maronen grob hacken, in vier Suppentassen verteilen. Suppe vor dem Servieren mit Stabmixer aufschäumen.



## Jetzt wird's wild – die perfekte Begleitung zu den Maronen!

Maronen sind ein tolles herbstliches Gemüse – doch welches Fleisch passt am besten dazu? Für **Hubert von der Assen**, passionierter Jäger und Feinschmecker, gibt es nur eine Antwort: Wild, denn das aromatische Fleisch passt hervorragend

zum einzigartigen Maronenaroma. Und da Fasan, Hase, Reh oder Wildschwein im Wald leben und sich von Nüssen, Kastanien, Pilzen, Beeren und Wurzeln ernähren, passen diese auch geschmacklich gut auf einen Teller.

## KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

### Köstliches Maronen-Kartoffelpüree zur Wildschweinkeule mit intensiver Maronen-Pilz-Sauce – von Hubert von der Assen

Zutaten für 2 Personen

**Maronenpüree:** 300 g Maronen, 300 g festkochende Kartoffeln, 250 ml süße Sahne, 1 EL Zucker, 1 TL Muskatnuss, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

**Maronen-Pilz-Sauce:** 250 g Maronenpilze, 250 ml Weißwein, 5 St. Schalotten, 50 g Butter, 75 g Dörrfleischwürfel, 250 ml saure Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

**Wildschweinbraten:** 800 g Wildschweinoberschale, 3 EL Olivenöl, 5 g Wacholderbeeren, 5 g Pfefferkörner, 3 g Koriander, 10 g Meersalz

**Zubereitung:** Maronen kreuzweise einritzen und 15 Minuten in Salzwasser garkochen. Gleiche Menge Salzkartoffeln abkochen, beides mit etwas Zucker und süßer Sahne zu einem Beilagenpüree verarbeiten. Maronenpilze, Dörrfleisch und Schalotten in Pfanne ausbraten, Maronenschnitzel zugeben, die austretende Flüssigkeit ausbraten, mit Weißwein und saurer Sahne anbinden und zum Braten anreichern. Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Meersalz, Koriander im Mörser mahlen, Fleisch unter kräftigem Drücken damit würzen. Wildschweinoberschale in Olivenöl anbraten, bis eine braune Kruste entsteht (ca. 20 Minuten). Den Braten nun in Alufolie einwickeln und im vorgewärmten Ofen bei 160 Grad 45 Minuten ziehen lassen. Guten Appetit!

# 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 Fettnäpfchen aus dem Weg geht.

## 225 Jahre Knigge Teil 2

„Das „der Knigge“ bis heute Synonym für einen Benimmratgeber ist, beruht auf einer Fehlinterpretation seines Werkes; der Ursprungs-Knigge war kein Benimmbuch, sondern vielmehr ein Leitfaden praktischer Lebensphilosophie. Das Knigge zum Lehrbuch der feinen Gesellschaft wurde, verdankt er seinem späteren Bearbeiter, dem Berliner Pädagogen Friedrich Philipp Wilmsen, der 20 Jahre nach Knigges Tod dem Werk einen Teil hinzufügte, der dann wirklich Etikette lehrte.

Allerdings hatte Knigge durchaus das Fundament gesetzt: In seinem Buch vermittelte er die Überzeugung, dass sich für das Verhalten der Menschen zueinander Regeln finden lassen müssten, deren Kenntnis das Miteinander vereinfachen helfen könnte. Dabei ist sein Buch von den immer wieder auftauchenden Forderungen nach den schon von den mittelalterlichen „Manieren-Dichtern“ eingeforderten Lebensmaximen bestimmt: Augenmaß, Bescheidenheit und Zurückhaltung in allen Dingen. Damals wie heute ist gutes Benehmen eher eine Sache der Moral und des Herzens gewesen als ein Leben nach festen Regeln.

Die Gründerzeit brachte einen wahren Boom im Erscheinen von Benimmbüchern. Der industrielle Innovationsschub veränderte die gesellschaftliche Struktur: Fabrikanten und Geschäftsleute, die den Umbau Deutschlands vom Agrar- zum Industriestaat bewirkten, machten materiellen Besitz zum wichtigsten Kriterium der Klassifizierung eines Menschen anstelle von Stand und Adel. Viele „Neureiche“ und „Schlotbarone“ sahen sich schnell imstande, jenen Lebensstandard zu leben, der zuvor nur Adel und alteingesessenem Bildungsbürgertum möglich war. Sie verfügten aber noch nicht über das notwendige Benimm-Know-how, um in der guten Gesellschaft eine gute Figur abzugeben. Eine Flut von einschlägigen Benimmbüchern war die klare Reaktion. Individuelle Visite, Begrüßen, Tischetikette und Bekleidungsfragen bildeten auch damals als Ratschläge die Inhalte in den einschlägigen Benimmbüchern von Constanze von Franken, Ernst von Hagen und Albert Hohenwart. Letzterer achtete streng auf die Vermeidung von Peinlichkeiten bei jungen Damen: „Den Hund spazieren führen, ist für eine junge Dame kein geeignetes Geschäft. Auch der wohlgezogenste Hund kann sie in unangenehme Situationen bringen.“ Lesen Sie weiter in der nächsten Ausgabe, wenn es um die Benimmregeln im 20. Jahrhundert geht!

Ihr Uwe Fenner



# Der Jäger und Sammler unter den Sterneköchen

Das kulinarische Trendthema der letzten Jahre zieht sich unterdessen wie ein roter Faden vom einfachen Landgasthof bis hinauf in die Küchen der Gourmetrestaurants: Regionalität heißt das Zauberwort, doch Matthias Schmidt geht noch mehrere Schritte weiter.

Text: Bastian Fiebig

**D**er eine findet es schon ganz doll regional, wenn er seine „Sättigungsbeilagen“ in der Wetterau bezieht, ein anderer kauft das Wild nicht beim Großhändler, sondern direkt vom Förster und der Dritte setzt ganz auf Bio, kocht aber Asian-Fusion-Style und wähnt sich dabei immer noch irgendwie mit einem Fuß daheim.

Darin sieht Matthias Schmidt, auf Platz eins bei FRANKFURT GEHT AUS! 2012 geführter und mit einem Michelin-Stern, zwei Punkten im Feinschmecker und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Küchenchef in der Frankfurter Villa Merton, auch keinesfalls etwas Schlechtes. Immerhin kreiste er selbst länger um das Thema, bevor er sich nun allerdings mit einer Konsequenz der Sache verschrieb, die nicht nur im Rhein-

Main-Gebiet ihresgleichen sucht. Und das in einem Alter, in dem manch anderer noch nicht mal imstande ist, den Stil seines Lehrmeisters oder Idols angemessen zu imitieren – Matthias Schmidt zählt gerade mal 30 Lenze. Da drängt sich schnell das Bild vom Genie auf, das schon mit fünf der Großmutter den Kochlöffel aus der Hand nahm, um ihrer Kartoffelsuppe den letzten Schliff zu verpassen. Doch Schmidt nennt einen viel profaneren Grund für seine Berufswahl: „Da standen die Chancen gut, nach der Ausbildung auch einen Job zu bekommen.“ Nicht mal ein Spiegelei hatte er bis dahin in die Pfanne gehauen, doch ein spannendes Berufspraktikum am Ende der Schulzeit reichte aus, um den jungen Matthias auf die aus heutiger Sicht richtige Bahn zu bringen. Bereits während seiner Lehrjahre in der Kantine des Hessischen



Rosen im Glas

Rundfunks hörte er Kollegen von „Amuse-Bouches“ schwärmen, bis dahin nie gehörte Wörter verwenden, die er schnell in Richtung Haute Cuisine verortete. So wurde er neugierig, bewarb sich nach seinem Abschluss mutig bei Restaurants, die mindestens 16 Punkte im Gault Millau vorzuweisen hatten – und landete prompt bei Hans Horberth in der Villa Merton, den man heute getrost als seinen wichtigsten Mentor bezeichnen darf. Der heute im Kölner Restaurant „La Vision“ tätige, feinsinnige und kreative Kochkünstler erkannte früh, was in diesem zurückhaltenden, aber ungemein wissbegierigen Talent steckt und forderte ihn hart, was Schmidt jedoch mit Beharrlichkeit konterte: „Er wollte mich bestimmt mehr als ein Mal feuern, aber ich bin hartnäckig geblieben und habe mich allmählich nach oben gearbeitet.“

Doch die Tätigkeit im Rahmen des Frankfurter Union-Clubs ist nun mal nicht mit dem Stress und Trubel einer Zwei-Sterne-Küche inmitten eines beliebten Urlauber- und Szenetreffs zu vergleichen – Schmidt wollte auch diese Welt kennenlernen und ging zu Johannes King nach Sylt. „Fast immer begann hier die Arbeit um 8 Uhr morgens, und wir konnten froh sein, wenn alles bis 19 Uhr vorbereitet war“, erinnert sich Schmidt an eine Zeit, während der er die ganze Härte seines Berufes kennenlernte. Hier arbeitete er sowohl als Saucier als auch als Poissonnier – natürlich quasi gleichzeitig, und 20 gekochte Hummer sowie vier komplett ausgelöste Lammrücken gehörten zum täglichen Geschäft. Es war jedoch nicht die Mühe, die ihn schließlich wieder gen Süden trieb, sondern Sehnsucht nach dem Leben in der Stadt. „Sylt war auf Dauer nichts für mich“, also verfeinerte der nun gestählte Jungkoch bei Martin Öchsle im Stuttgarter Restaurant Speisenmeisterei seinen Stil. „Hier bekam ich den entscheidenden Feinschliff und lernte zudem, den Wert absoluter Ordnung in Küche und Lager zu schätzen.“ Schließlich schloss sich der Kreis, denn Hans Horberth brauchte einen fähigen Souschef, holte Schmidt zurück an den Main, um den Herd bereits drei Monate später zu räumen und seinen neuen Posten in Köln anzutreten. Schmidt blieb – und wurde neuer Küchenchef der Villa Merton.

Was romantisch klingt, war knallharte Arbeit und vermutlich der wichtigste Abschnitt in der Karriere des jungen Kochs, denn jetzt ging es darum, selbstverständlich die Spuren seines Vorgängers zu respektieren, aber diese dennoch schnell zu verwischen und den eigenen Stil ins Bewusstsein der Gäste zu rücken. Doch

wie konnte der aussehen? Die Menüs dieser Zeit waren geprägt von Übergängen, denn auch die Kochkultur seiner aus Tunesien stammenden Ehefrau mit ihren präsenten Gewürzmischungen beeinflusste die Rezeptideen des jungen Küchenchefs. Der große Wurf war irgendwie spürbar, sollte jedoch erst nach längeren Gesprächen mit seinem Chef Klaus-Peter Kofler Form annehmen. „Er sagte mir, wenn du Erfolg haben willst, dann musst du was ganz Eigenes machen. Aus fünf anonym servierten Tellern muss man deinen sofort herauschmecken.“ Kofler war es auch, der Schmidt zu Reisen in Richtung Skandinavien motivierte, um den Puls der gastronomischen Trends hautnah zu erfüllen. Hier war es der derzeit als bester Koch der Welt geführte René Redzepi, der Schmidt den entscheidenden Inspirationsschub versetzte. „Wenn alle mit den Zutaten ihrer Heimatregion kochen würden, entstünden viel mehr eigenständige, regionale Küchenstile“ – ein Satz, der nicht etwa von Redzepi, sondern von Slow Food stammt, einer Vereinigung, deren Ideen sich Schmidt ebenfalls verpflichtet fühlt. Und so ahmt er jetzt nicht etwa banal den Stil des skandinavischen Ausnahmekochs nach, sondern setzt vielmehr auf die Chance, durch strikten Bezug auf die Produkte seiner Region eine völlig eigene kulinarische Handschrift zu entwickeln.

Was das bei konsequenter Umsetzung tatsächlich bedeutet, hat sich Schmidt allerdings so auch nicht ausmalen können. Schokolade? Wächst hier nicht, gibt es also nicht. Weihnachtsgebäck ohne Zimt? Anfangs eine schwere Aufgabe, heute kein Problem mehr: „Natürlich wollen wir auch vertraute Aromen imitieren, doch wir verwenden tatsächlich ausschließlich Gewürze, Kräuter und Produkte, die quasi vor der Haustür wachsen – und da wächst kein Zimt, also verwenden wir ihn auch nicht, selbst wenn manche ihn zu schmecken glauben.“ Schwer zu beschaf-



Matthias Schmidt „pult“ seine Bucheckern noch persönlich

fende Produkte wie etwa seltene Kräuter, Samen oder Wurzeln stets verfügbar zu haben, stellte sich schnell als Problem heraus. Beispiel Bucheckern: Schmidt entwickelte mit ihnen eine faszinierende Rezeptidee, doch woher jene Mengen nehmen, um die Kontinuität einer mindestens drei Monate aktuellen Speisekarte zu gewährleisten? Selbst sammeln? Zumindest die Idee eines eigenen Gartens reift zunehmend heran, und auch vor dem Haus des Küchenchefs wächst bereits eine Vielzahl



Ein Bäcker wie aus dem Bilderbuch: Falk Sütfels

an Kräutern, die andernorts für Unkraut gehalten und somit weggespritzt werden. Doch für das Sammeln im Wald ist keine Zeit, also braucht es ein funktionierendes Netzwerk engagierter Mitstreiter zur Versorgung des Küchenteams. Eine besondere Rolle spielt dabei eine Botanikerin. „Frau Peukert berät mich, bringt mir ständig neue Kräuter, Früchte, Pilze und vor allem auch Ideen, was man daraus machen könnte.“ Außerdem sorgt sie dafür, dass sich der auf diesem Gebiet eher unerfahrene Koch nicht gleich jedes Kraut in den Mund steckt, um es zu probieren – das Vergnügen könnte kurz, eventuell sogar einmalig sein, denn nicht jede Pflanze in unseren Breiten ist auch essbar.

Gemeinsam mit Frau Peukert entwickelt Schmidt eine Art Plan, „ein Manifest, aber das klingt vielleicht zu hart“, was alles in Zukunft in der Küche der Villa Merton verarbeitet werden darf. Und genau so präzise wie bei seinen kulinarischen Kompositionen verfährt Schmidt auch hier, denn er will mit seinem Konzept harte Kante zeigen, seinen Stil klar definieren – doch schon heute ist sein Teller unter fünfem mit Sicherheit klar erkennbar. Der Blick in seinen Lagerkeller offenbart, wie weit er mit seiner Arbeit gekommen ist. Unreife Holunderbeeren, eingelegt in Waldmeistersud, eingemachte Wildrosenblätter oder ungeöffnete Blüten der Schwarzwurzel, Dillblüten, junge Fichtensprossen in Tannenessig und vieles mehr wartet da auf seine Anwendung. Das Thema Haltbarkeit spielt eine große Rolle, denn die meisten dieser Produkte bekommt man nicht an jeder Ecke. Also experimentiert Schmidt beispielsweise mit dem Einlegen von Früchten in Steinsalz und wirft Traditionen mit Leichtigkeit über Bord: „Wenn Sie eine Schwarzwurzel einfach so lassen, wie sie ist und sie nur behutsam reinigen, dann bleibt sie halt braun – und das sieht echt cool aus!“ Hört man dann noch

von einem Felsenblümchensorbet, das auf der Basis von Petersilienwurzel hergestellt wird, dann wird klar: Das kann man nicht mehr einfach nur kopieren, denn hinter einer solchen Idee steckt viel Wissen, das Schmidt und sein Team in den letzten Monaten und Jahren angesammelt haben. Er hebt ein Glas mit einer in Öl eingelegten Petersilienwurzel hoch, und seine Augen beginnen zu leuchten. „Es gibt noch so vieles zu entdecken!“

Doch allein kann sich normalerweise kein Sternekoch mit Zutaten versorgen, und so schaute sich Matthias Schmidt in der Nähe der Mainmetropole nach passenden Lieferanten für sein ungewöhnliches Konzept um. Dabei konnte es nicht nur um die bloße Erzeugung guter Lebensmittel gehen, sondern Art und Weise der Herstellung und die richtige „Idee“ spielten ebenso eine bedeutende Rolle. Zudem gehörte auch jene Prise Verrücktheit und Beharrlichkeit dazu, die Schmidt schließlich ganz in der Nähe von Frankfurt fündig werden ließ. Auf dem Dottenfelder Hof nahe Bad Vilbel arbeiten nämlich ausschließlich Menschen, die man lax als „Überzeugungstäter“ bezeichnen würde, die aber ganz im Ernst ausgesprochen viel von ihrem Handwerk und der ihm zugrundeliegenden Natur verstehen.

Die 1968 aus einer Landkommune mit fünf Familien hervorgegangene Landwirtschaftsgemeinschaft Dottenfelder Hof KG bewirtschaftet heute 160 Hektar Boden nach den strengen Demeter-Richtlinien. Dabei ging es hier von Anfang an nicht um die Einhaltung irgendwelcher Richtlinien oder eine Zertifizierung: „Hier arbeiten viele Menschen, die nicht vom Land stammen, sondern aufgrund eines persönlichen Anliegens auf den Hof gekommen sind“, sagt Albrecht Denner, Herr über den Obst- und Gemüseanbau. „Nach Demeter-Kriterien wurde hier schon immer gearbeitet, das war grundlegender Teil des Konzeptes.“ Und das ist ganzheitlich ausgerichtet. Saatgut kauft Denner beispielsweise ausschließlich bei der Saatgutinitiative Bingenheim – und liefert auch selbst dorthin, denn auf dem Hof bleiben die allerbesten Produkte der Vermehrung vorbehalten. „Bei der Auslese wird zum Beispiel jede Möhre in feinste Scheiben geschnitten und verkostet, bevor ihr Saatgut zur Vermehrung freigegeben wird.“ Dass hier Gourmets am Werk sind, hat Schmidt schnell bemerkt. Keine anonyme Dutzendware, sondern perfekt an den heimischen Boden angepasste Züchtungen



Karl Salwik und sein Käse

werden so in jahrzehntelangen Zyklen verbessert, verändert, im Rhythmus der Natur weiterentwickelt. Wobei man eigentlich die Natur machen lässt und diese Ressource behutsam verwaltet.

So ist das bewirtschaftete Land auch kein Privateigentum, sondern gehört der Allgemeinheit. Wer hier arbeitet, kann seinen Kindern nur eines vererben: Wissen. Und das gibt man hier gleich generationenweise weiter. So alternativ das Projekt klingt, so professionell wird es umgesetzt. „Wir sind hier keine Backhippies“, sagt Bäckermeister Falk Sütfels, der hier nach uralter Tradition Brot in einem herrlichen Holzkohleofen bäckt. Das Getreide stammt von den eigenen Feldern, Milch und Eier für die zahlreichen Konditoreiprodukte (für die Sütfels ebenfalls verantwortlich zeichnet) von eigenen Hühnern und Kühen. „Dies ist ein geschlossener Kreislauf. Wir verkaufen nicht Rohprodukte an andere, sondern veredeln diese selbst und behalten so die Kontrolle über jeden einzelnen Arbeitsschritt.“ Das Ergebnis spricht für sich und findet nicht nur bei Genießern aus Bad Vilbel oder der nahen Wetterau reißenden Absatz. Auch die Schlange vor dem Verkaufswagen auf dem Frankfurter Erzeugermarkt ist grundsätzlich lang, die Ware heiß begehrt.

Das hat auch mit dem auf dem Hof erzeugten Käse zu tun, der seit März 2011 unter den sorgsamten Händen von Karl Salwik entsteht. Wiederum ist es nur eigene Milch, die Verwendung findet und von fünf helfenden Händen in Joghurt, Quark, Sauermilch, Käse oder eines der vielen weiteren fantasievollen Produkte veredelt wird, die man hier bekommt. Salwik bringt seine jahrzehntelange Erfahrung im Käsemachen ein, die er vor allem in der Schweiz sammeln konnte. „Da spielt Käse in der Gesellschaft eine andere Rolle, und eine Menge wie jene 1100 Liter, die wir täglich auf dem Hof verarbeiten, fällt da überhaupt nicht auf.“ Doch gerade dieses übersichtliche, präzise Wirtschaften macht nicht nur Kunden, sondern auch die über 100 Menschen glücklich, die hier gemeinsam im Einklang mit der Natur hervorragende Produkte erzeugen. Und so bekommt der Gast in der Villa Merton eben kein Brot aus Hannover, sondern aus dem Holzkohleofen von Falk Sütfels serviert, so reift kein Brie de Meaux, sondern Käse aus Bad Vilbel auf dem Käsewagen und so haben Tomaten, Äpfel, Quitten und was auch immer hier noch gedeiht, einen sehr kurzen Weg in die Töpfe und Pfannen des Matthias Schmidt. Der fühlt sich hier pudelwohl. „Die nehme ich mal mit“, und zack ist die noch unreife Quitte gepflückt. „Die ist doch noch nicht reif!“ – „Ja genau, ich will probieren, wie sie noch grün schmeckt!“ Als nächstes werden Sonnenblumenwurzeln ausgegraben und ihre Eignung für die Küche getestet. Es bleibt spannend? Nein, es wird immer aufregender!

**Dottenfelderhof**  
61118 Bad Vilbel  
Tel. 06101-529620  
www.dottenfelderhof.de

**Restaurant Villa Merton**  
Am Leonhardsbrunn 12, 60487 Frankfurt, Tel. 069-703033,  
Öffnungszeiten Mo-Fr 12-14 und 18-22 Uhr sowie nach Absprache.  
villa-merton@koflerkompanie.com



## THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



**Thomas Haus**, seit der ersten Stunde Küchenchef und seit einem Jahr auch Inhaber des Goldman Restaurant, kocht nach seinem Grundsatz „vom Einfachen das Beste“, saisonal geprägt und mit frischen Produkten von vertrauten Händlern aus der Region. Die Erfahrungen, die er in Frankfurt, Hamburg und auf den Weltmeeren sammeln konnte, lebt er nun in seinem eigenen Restaurant aus und verwöhnt damit seine Gäste.

### Zurück in die Zukunft

Die Suche nach dem Neuen, Unverbrauchten und Besonderen findet auch in den Restaurantküchen statt. Da kocht der Zeitgeist immer mit, doch wohin führt dieser Weg? Brauchen wir wirklich Salz aus dem Himalaya, Rindfleisch aus Japan, unbedingt Alaska-Lachsforellen aus dem Nordmeer oder Produkte mit Bio-Gütesiegel aus China?

Die Gegenposition zur kulinarischen Globalisierung ist Regionalität – einkaufen im Ort, in der Stadt, etwa beim Fischhändler Brenner im Nordend, Gemüse in der Kleinmarkthalle bei Franz Olbrich, Olivenöl bei Elke Finger von Öldorado in der Mörfelder Landstraße oder ausgesuchte Käse im Käseladen am Merianplatz zu probieren. Hier entsteht persönlicher Kontakt, ein Plausch im Stehen, dazu gibt es private Empfehlungen vom Inhaber oder Macher persönlich. Kochen beginnt beim Einkauf und ist eine kommunikative und sinnliche Handlung, für die wir uns Zeit nehmen sollten. Anfasseln, riechen und schmecken und im Geiste schon mit anderen Zutaten kombinieren, die uns auf unserer Einkaufstour interessieren und inspirieren – so entstehen gute Gerichte.

Wer wirklich gut essen will, muss für ein gutes Stück Rindfleisch, marmoriert und abgehangen, ohne Hormonbehandlung und vom auf der Weide aufgewachsen Rind oder einen mit der Leine gefangenen Loup de Mer den entsprechenden Preis bezahlen. Diese Produkte müssen nicht jeden Tag auf dem Speisezettel stehen, aber wir sollten daran denken, dass hinter diesen Produkten auch Menschen stehen, die eine besondere Idee von der Qualität in der Produktion oder im Vertrieb haben. Durch ihre Arbeit bleibt die Vielfalt in unserem zunehmend industrialisierten Nahrungsangebot erhalten.

Zaubern kann keiner: Niemand bereitet neben seinem 14 Stunden langen Bürotag am Abend in 20 Minuten ein kreatives Boeuf Bourignon mit offener Pfefferling-Lasagne oder eine Essenz vom Vogelsberger Reh mit Steinpilzroulade und Pastinake zu – wir Profis übrigens auch nicht, wenn wir zu Hause kochen. Wir brauchen und lassen uns Zeit und Mühe beim Aussuchen unserer Produkte, gehen über den Markt und lassen uns inspirieren von saisonalen Gemüsen, abgehangenen Koteletts beim Schlachter oder reifem Käse in der Auslage des Affineurs. Teige müssen gehen oder ruhen, Essenzen und Fonds müssen ihre Zeit kochen oder reduzieren, Saucen müssen angesetzt werden, Fleisch abgehangen und mariniert sein. Dafür brauchen wir Zeit.

**Ihr Thomas Haus**



# Zwei belgische Sterneköche exklusiv in Frankfurt

Wenn der Vater mit dem Sohne am Herd steht, dann gibt es was zu erzählen: Jacques und Dimitri Marit kommen aus Braine-l'Alleud bei Brüssel in die Genussakademie Medienhaus und haben dabei mehr als nur eine Preise belgischer Kochkultur im Gepäck!

Text: Bastian Fiebig



Pralinierte Komposition aus Äpfeln und Himbeeren

**D**ie kulturellen Verbindungen zwischen Belgien und Frankreich sind mannigfaltig und intensiv. Intensiver, als man es in Frankreich manchmal wahrhaben möchte. Das Saxophon? Nein, Adolphe Sax war kein Franzose, sondern Belgier. Hergé, Erfinder und Zeichner von Tim und Struppi, ist ebenfalls nicht an Seine oder Loire geboren, und die hohe Kunst des Kochens verortet man natürlich auch zuallererst in Frankreich, während Belgien für viele gleichbedeutend mit Pommes Frites ist – wenn auch den besten der Welt. Doch nicht erst seit Erscheinen des legendären Comics „Asterix bei den Belgiern“ ahnt man, dass man sich beim nordwestlichen Nachbarn des Mutterlandes allen kulinarischen Freuden still und heimlich, dafür aber umso sinnlicher der Freude an gutem Essen hingibt. Klar, die legendären belgischen Pralinen kennen Sie bestimmt, doch haben Sie schon mal belgisches Bier probiert? Allein diese Vielfalt ist eine Reise wert, doch noch viel spannender ist der Blick auf die ausgesprochen lebendige Restaurantszene, die natürlich einige Bezüge zu Frankreich hat, gleichzeitig jedoch Einflüsse aus Nordeuropa und der ganzen Welt kreativ in faszinierende Gerichte verwandelt, die man so nirgendwo finden wird als in diesem kleinen, unscheinbaren Land voller Überraschungen.

Zwei belgische Restaurants haben es bis jetzt geschafft, mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet zu werden, über immerhin 15 Adressen leuchten derer zwei, und ganze 98 Küchenchefs wurden 2011 mit einem Stern für ihre engagierte Arbeit belohnt. Richtig interessant werden solche Zahlen, wenn man sie etwa mit Deutschland vergleicht. Hier wurden 237 Restaurants mit Sternen bedacht – bei über 81 Millionen Einwohnern, während es gerade mal 10,7 Millionen Belgier gibt. Und die haben offenbar nicht nur ein Händchen für gute Produkte, die aus aller Welt in den Nordseehäfen anlanden, sondern lassen daraus auch allerlei kulinarische Meisterwerke entstehen. Der Großraum Brüssel spielt dabei eine besondere Rolle, residiert hier doch das europäische Parlament mit seiner riesigen Infrastruktur und einer entsprechend hohen Zahl an Mitarbeitern aus ganz Europa. Die bringen ihre Kultur, ihre Identität, viele spannende Ideen und vor allem ordentlich Appetit auf gutes Essen mit, was wiederum für eine hohe Dichte an außergewöhnlich guten Restaurants in der Region sorgt.

Und so kommen wir endlich zu den Hauptdarstellern nicht nur dieses Artikels, sondern auch eines exklusiven Kochkurses in der Genussakademie Frankfurt: Jacques und Dimitri Marit – Vater und Sohn. Echte Familienbetriebe sind in der Spitzengastronomie nicht sehr häufig zu finden, denn viele Köche arbeiten gern mit der finanziellen Sicherheit eines gut gebuchten Hotelbetriebes im Rücken oder Söhne und Töchter ziehen hinaus in die Welt, verbleiben dort an irgendeinem Herd und schreiben ihre eigene Story. Nicht so in der „Maison de Bouche“ im beschaulichen Ort Braine-l'Alleud südlich von Brüssel. Hier stehen Jacques und Dimitri Hand in Hand gleichberechtigt in der Küche und kommen somit auch gemeinsam nach Frankfurt, um dort einen exklusiven Kochkurs zu geben.

Vater Jacques ist bereits das, was man in der Branche einen „Alten Hasen“ nennen würde: Bereits 1988 eröffnete er sein Restaurant mit 80 Plätzen und widmete sich zunächst regionaler Küche auf hohem Niveau, doch bereits drei Jahre später war das dem umtriebigen Küchenchef nicht mehr genug. Ein Gourmetrestaurant sollte es jetzt sein, und so wurden die Räumlichkeiten 1991 großzügig umgebaut und anschließend unter neuen Voraussetzungen wiedereröffnet. Jetzt stellte sich Jacques Marit also den hohen Ansprüchen sowohl belgischer Gourmets als auch einer verwöhnten internationalen Klientel und wurde dafür nicht nur mit großem Andrang und zahlreichen Stammgästen belohnt. Im gleichen Jahr gewann er nämlich den Wettbewerb „Prosper Montagne“ und erhielt zudem die Auszeichnung „Premier Cuisinier de Belgique“ – ein rasanter Aufstieg in den belgischen Kocholymp.



Romatik pur vor den Toren Brüssels: La Maison de Bouche



Gebratene Wildente mit Feigen



Drei Variationen von der Makrele

Sohn Dimitri unterdessen kam nun in das Alter, in dem man sich für eine konkrete berufliche Laufbahn entscheidet und absolvierte zunächst seine Ausbildung in einer Hotelfachschule. Anschließend ging es für ein Praktikum in das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant „Bergerie“ in Lives-sur-Meuse und danach direkt ins „Comme Chez Soi“ zur Kochlegende Pierre Wynants. In diesem Umfeld fühlte sich Dimitri offensichtlich pudelwohl, denn die Zusammenarbeit der beiden dauerte weitere zwei Jahre, bevor es den nun gereiften Jungkoch im Jahr 1998 wieder an den heimischen Herd zog. Dann trat Emmanuelle in Dimitris Leben, die damals im „Maison de Bouche“ als Auszubildende der Hotelfachschule arbeitete, und Amor traf mitten ins Schwarze – kurze Zeit später feierte man Hochzeit im Hause Marit.

Im Jahr 2001 stellte sich Vater Jacques internationaler Konkurrenz und nahm am weltweiten Wettbewerb um den „Bocuse d’Or“ teil. Große Hoffnung keimte auf, als er es bis ins Halbfinale schaffte – die Enttäuschung folgte auf dem Fuß, denn er erreichte hier nur Rang 12 unter 24 teilnehmenden Ländern. Doch wie das Leben so spielt: 24 Stunden später verwandelte sich Trauer in große Freude, denn der Guide Michelin verlieh der „Maison de Bouche“ den ersten Michelin-Stern, der auch 10 Jahre später immer noch hell über dem sympathischen Restaurant leuchtet. Zwei Jahre später tritt Jacques im Generationen-Ranking eine Stufe nach hinten: Enkel Hugo erblickt 2003 das Licht der Welt, und Jacques ist nun Großvater einer Kochdynastie – was nicht etwa bedeutet, dass er sich bequem in seinen Lehnstuhl zurückzieht. Gemeinsam mit seinem Sohn kocht er sich jeden Tag aufs Neue in die Herzen seiner Gäste, schließlich nimmt Dimitri 16 Jahre nach seinem Vater am Wettbewerb „Prosper Montagne“ teil – und gewinnt das Finale!

Natürlich sind solche Geschichten genau jener Stoff, aus dem spannende Anekdoten gemacht werden, und so kann man sicher sein, dass der Kochkurs in der neu eröffneten Genussakademie Medienhaus nicht nur kulinarisch, sondern auch menschlich ungemein unterhaltsam wird. Dieser Termin hat jedoch noch einen weiteren Reiz zu bieten, den wir Ihnen nicht vorenthalten möchten. Nach abschließenden Absprachen

für den Kochkurstermin in Frankfurt sowie einem faszinierenden Dinner im „Maison de Bouche“ schlenderten wir durch die Räume, erreichten schließlich die Küche und blieben wie angewurzelt stehen: Ein Molteni-Herd, der ultimative Traum jedes Kochs, leuchtete uns entgegen. Jacques Marit entgingen nicht unsere ehrfürchtigen Blicke, und so entfachte sich ein munteres Gespräch um diesen Altar unter den Kochstellen. Mit einem genialen Plot: Aufgrund anstehender Modernisierungsmaßnahmen wollte Jacques Marit gerade eine Anzeige aufgeben, um seinen Molteni-Herd schweren Herzens zu verkaufen! Wir wiederum waren gerade auf der Suche nach einem echten Highlight für die neue Filiale der Genussakademie im Frankfurter Medienhaus – da kam dieses Prachtstück gerade recht. So ergibt sich die großartige Konstellation, dass Jacques und Dimitri Marit nicht nur für einen Kochkurs in die Mainmetropole kommen, sondern hier auch noch an ihrem eigenen Herd stehen werden – ein Luxus, den wir einem Küchenchef allerdings nur ein einziges Mal bieten können, denn der Transport dieses Ungetüms wäre allein eine Geschichte wert. Doch die erzählen wir lieber, wenn es so weit ist und Vater und Sohn gemeinsam belgische Spitzenküche am Molteni-Herd zelebrieren – es gibt nur wenige Plätze!

**Menü:**

Seezunge mit Lauch und von Hand geschälte Nordseegarnelen, Schnittlauchbutter

Gebratenes Karree vom Milchkalb, gebratenes Wintergemüse mit Hopfenspargel, Bier-Sabayon

Heiß-kalte Limonenpyramide

mit begleitenden französischen Weinen von Astrid Krause

**Termine:**

Mo, 19.03.12, 18.30–22.30 Uhr

Di, 20.03.12, 18.30–22.30 Uhr

**Ort:**

Die Genussakademie Medienhaus, Frankfurt

**Kosten:**

119 Euro (mit Genuss-Card 109 Euro)



# Fine Dining in Frankfurt und RheinMain



## RESTAURANT CLASSICO

Fine Dining – exklusiv, aber alles inklusive! Stellen Sie sich Ihr 3-Gänge-Menü selbst zusammen. Wählen Sie aus drei Vorspeisen, drei Hauptgerichten und zwei Desserts oder Käse. Das Menü wird mit korrespondierenden Weinen

und Mineralwasser begleitet. Zum Dessert servieren wir Ihnen noch eine Kaffeespezialität. Für Einzelpersonen und Gruppen bis maximal acht Personen. Preis pro Person: 36 € für das 3-Gänge-Menü, 46 € für das 4-Gänge-Menü.

**Restaurant Classico im Maritim Hotel Frankfurt, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main, Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 069/75781147**



## ARISTON

– so der kulinarische Name des neueröffneten Restaurants im Herzen Frankfurts. Hier wird Ihnen eine umfangreiche Mittags- und Abendkarte geboten, welche mit viel Liebe zum Detail von unseren Spitzenköchen kreiert wurde,

um Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem griechisch-mediterranen Raum zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!

Besuchen Sie auch unser Partner-Restaurant Alexis Sorbas unter [www.alexis-sorbas-restaurant.de](http://www.alexis-sorbas-restaurant.de).

**Ariston, Heiligkreuzgasse 29 (Am Gericht), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/92039950, Fax 069/92039955, info@ariston-restaurant.de, www.ariston-restaurant.de**



## FELLNERS

Gutes Essen mit Liebe zum Detail: Das Fellners versteht sich als Treffpunkt für einen gepflegten Mittagstisch und abends einem À-la carte-Restaurant. Vor allem im Sommer besticht das Fellners durch seine schöne Sommerterasse. Selbstverständ-

lich bieten wir auch die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche. Wir legen Wert auf alt bewährte Traditionen und passen hiermit perfekt in unsere geschichtsträchtige Nachbarschaft.

**Fellners Restaurant, Eschersheimer Landstraße 158, 60322 Frankfurt, Tel. 069/554733, www.fellners-frankfurt.com, Mo-Fr 12-15 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 18-24 Uhr, So Ruhetag**



## L'EMIR

Entdecken Sie die libanesische Gastfreundschaft – im L'Emir wird diese sorgfältig gepflegt. Freuen Sie sich auf die unverfälschte, exzellente libanesische Küche und auf eine Atmosphäre, die den Gast für ein paar Stunden aus dem hektischen Alltag

der Metropole Frankfurt in eine andere Welt entführt. Jeden Freitag und Samstag bieten wir unseren Gästen außerdem Bauchtanzaufführungen mit wechselnden Tänzerinnen.

Das gesamte L'Emir Team freut sich auf Ihren Besuch.

**L'Emir, Weserstr. 17, 60329 Frankfurt am Main, Tel. 069/24008686, Fax 069/24008680, lemir@tonline.de, www.limir.de**



## DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Genießen Sie entspannte Momente bei einem edlen Tropfen Wein und kulinarischen Genüssen aus den

Händen des neuen Küchenchefs, Daniel Schönberger. Ob à la carte oder bei einem der sehr beliebten Degustationsabende, Gäste von Familie Döpfner und Ihrem Team fühlen sich stets aufs Neue durch den kompetenten und unaufdringlichen Service beeindruckt.

**Döpfner's im Maingau, Schifferstraße 38-40, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/60914293, verkauf@maingau.de, www.doepfners.de**



## MAASCHANZ

Schon Brillat-Savarin sagte, die Regionalküchen Frankreichs sind „der Teppich, auf dem die Haute Cuisine einherschreitet“. In der Maaschanz führt Patron Bruno Lauffenburger seine Gäste kulinarisch jeden Monat in eine andere Region seiner

Heimat: Im September geht's zu den Basken, im Oktober in's Bordelais. Kreative Ideen, frische und hochwertige Zutaten, dazu ausgewählte Weine, lebensfrohe Veranstaltungen, wie die legendäre Beaujolaise-Nacht – das alles in gemütlicher Atmosphäre mit Premiumblick auf Main und Skyline.

**Restaurant Maaschanz, Färberstraße 75, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/622886, reservierung@maaschanz.de, www.maaschanz.de**



# Daniel Schmitt – neuer Küchenchef in der Genussakademie

Mit seinen 27 Jahren kann Daniel Schmitt bereits auf eine bewegte Kochkarriere zurückschauen: spannende Bildungsreisen, Stationen in zahlreichen mit Sternen ausgezeichneten Restaurants und immer viel Spaß an der Vermittlung seines umfangreichen Wissens und seiner Liebe zum Beruf – ab Oktober exklusiv in der Genussakademie Frankfurt!

**D**aniel Schmitt ist der neue Mann am und hinterm Herd der Genussakademie Frankfurt. Der gebürtige Mainzer ist nicht nur seit seiner Kindheit in der Region verankert, sondern kennt sich auch bestens in den Spitzenrestaurants der Republik aus. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Restaurant Steins Traube in Mainz-Finthen führte ihn sein Weg nach Wiesbaden als Commis de Cuisine in das Restaurant Ente im Nassauer Hof, das später eine besondere Rolle in seinem Werdegang spielen sollte. Nach einer Bildungsreise in London kehrte Schmitt im Alter von 20 Jahren nach Deutschland zurück und startete seinen Zug durch die Drei-Sterne-Gastronomie. Ob bei Sven Elverfeld im Wolfsburger Restaurant Aqua oder bei Juan Amador in Langen: Daniel Schmitt nutzte die Zeit, um neue Kochtechniken sowie die absolute Perfektion und Innovationskraft der Sterneköche zu verinnerlichen. Seine Neugierde zog ihn dann für einen Monat in die Niederlande, wo er im Restaurant De Librije in Zwolle auf den Spuren der kreativen internationalen Küche wandelte. Ein Ruf aus dem

Nassauer Hof brachte ihn schließlich wieder zu seinen Wurzeln zurück, und so arbeitete sich der Koch aus Leidenschaft mit einem kurzen Zwischenstopp als Küchenchef im Restaurant Römerquelle Weinrebe bis auf die Position des zweiten Küchenchefs im Restaurant Ente an der Seite von Michael Kammermeier, wo er auch die Tester von RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2012 überzeugte. Doch nicht nur die Liebe zum Essen begleitet den heute 27-jährigen, denn auch das Thema Wein hat es dem Genussmenschen Daniel Schmitt angetan, und wenn er sich gerade mal nicht in der eigenen Küche, auf Fachmessen oder in Restaurants im In- und Ausland aufhält, dann trifft man ihn beim Joggen, beim Taekwondo oder während eines Spaziergangs mit seinem einjährigen Sohn. Das alles gibt ihm Kraft, immer wieder frische und innovative Ideen zu entwickeln – ab Oktober präsentiert er diese exklusiv den Gästen der Genussakademie Frankfurt sowohl als inspirierender Planer als auch als „Macher“ in seiner Eigenschaft als Kochkursleiter.

## Zwei neue Kochkurse

Damit sich Daniel Schmitt schon einmal gebührend als neuer Küchenchef vorstellen kann, hat er sich auch gleich zwei neue Kochkurse ausgedacht, die ihm besonders am Herzen liegen. Denn neben der Sterneküche schlägt das Herz des Kochs auch für ganz bodenständige Kost. Im Kochkurs **Bodenständig - mal anders** präsentiert Daniel Schmitt altbekannte Gerichte, die er jedoch mit ein paar neuen Ideen zu einem außergewöhnlichen Menü kombiniert. So kommen hier Grüne Soße, Apfelwein, Tafelspitz und Kirschmichel auf den Tisch – aber aufgepasst, denn so haben Sie die Gerichte bestimmt noch nie erlebt! Daniel Schmitt nimmt seine Kursteilnehmer mit in die Küche, wo die heimatischen Rezepte Schritt für Schritt gemeinsam gekocht werden. Er erklärt die richtige Zubereitung der regionalen Produkte und kann zu der ein oder anderen Speise sicherlich interessante Anekdoten aus seinem facettenreichen Leben erzählen. Anschließend nehmen alle an der langen Tafel Platz und lassen sich das selbst gekochte Menü schmecken.

Im zweiten Kochkurs begeben Sie sich mit dem neuen Küchenchef auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Gänge, fünf Kontinente – so lautet das Motto des Abends. Gestartet wird in Europa, genauer gesagt in England, denn die erste Aufgabe in der Küche besteht in der Zubereitung von Fish and Chips. Die Reise führt die Gruppe weiter nach Japan, wo Jakobsmuscheln mit Wasabipüree und Sesam auf dem Speiseplan stehen. Nach einem afrikanischen Gewürzsorbet folgt die richtige Verarbeitung eines US-Bürgermeisterstücks, bevor sich das süße Finale auf dem australischen Kontinent ankündigt: eine gebrannte Vanillecreme mit glasierten Birnen und tasmanischem Pfeffer. Freuen Sie sich also auf die spannende Reise **In fünf Gängen um die Welt!**



### DANIEL SCHMITT

#### BODENSTÄNDIG - MAL ANDERS

##### MENÜ:

Lauwarmer Taunussaibling auf Blumenkohl-Creme fraîche, Grien-Soß-Salat und Mini-Rösti  
Apfelwein-Buttersorbet  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Gartenbohnen und Meerrettich-Graupen  
Kirschmichel neu interpretiert

##### TERMINE:

Mo, 16.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 10.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 08.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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



### DANIEL SCHMITT

#### IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

##### MENÜ:

Europa/England - Fish and Chips (Fingerfood)  
Asien/Japan - Jakobsmuschel mit Wasabipüree und Sesam  
Afrika - Gewürzsorbet  
Amerika - US-Bürgermeisterstück mit Maispüree und Zuckererbsen  
Australien - Gebrannte Vanillecreme mit glasierten Birnen und Tasmanischem Pfeffer

##### TERMINE:

Fr, 13.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 03.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
So, 04.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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



## Fünf Fragen an Daniel Schmitt

### Haben Sie Vorbilder?

„Mein Papa hat zu Hause immer gekocht, und da konnte ich bereits viel mitnehmen. Schon früh habe ich meine Nase in die Bocuse-Bücher gesteckt.“

### Warum sind Sie Koch geworden?

„In der Grundschule wollte ich Schreiner werden, dann entdeckte ich so in der 7. Klasse die Liebe zum Kochen. Dabei ging es für mich vor allem um das Handwerk, die Perfektion, die Liebe zu den Produkten und damit umzugehen.“

### Was ist Ihr Lieblingsgericht?

„Zu Hause esse ich am liebsten einen guten Bohneneintopf mit Rindfleisch und dazu ein Butterbrot.“

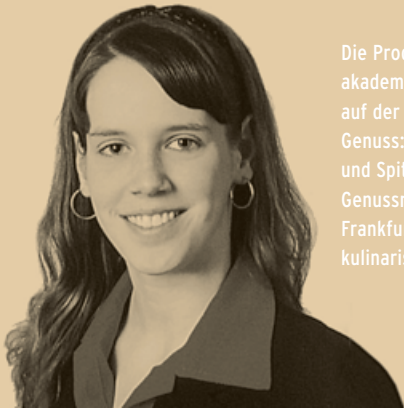
### Was kommt bei Ihnen überhaupt nicht in Topf und Pfanne?

„Ich esse eigentlich alles. Bei mir geht es nicht um das Produkt an sich sondern eher um dessen Qualität, denn wenn diese stimmt, dann verwerte ich das Produkt gern in meiner Küche.“

### Wo gehen Sie essen?

„Ich versuche jedes Jahr in mindestens ein Top-Restaurant in Europa zu gehen, um zu schauen, wie sich die internationale Küche entwickelt. Hier gehe ich ganz gern einfach in einen Biergarten oder es zieht mich mal wieder zum Essen in meinen Lehrbetrieb in Mainz.“

# 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.

## Das schmeckt nach mehr!

Wenn den meisten Ende des Jahres die Luft ausgeht, dann kommt die Genussakademie erst so richtig in Fahrt. Nachdem der Sommer bereits im Zeichen der Veränderungen stand, mit denen das Atelier 3.0 in die Hände der Genussakademie gewechselt ist und Juan Amador gen Mannheim zog, stehen die Sterne schon wieder auf Umbruch. Wo fang ich am besten an? Also, die Genussakademiefamilie bekommt Zuwachs. Nein, kein neuer Erdenbürger, sondern ein neuer Küchenchef wird ab Oktober die Obacht über den Herd übernehmen. Mit Daniel Schmitt kommt ein junger, trotzdem erfahrener und vor allem sympathischer Küchenchef in die Genussakademie. Ende Oktober setzen wir dann den Startschuss für unsere neue Location – die Genussakademie Medienhaus. Im Verlagsgebäude des JOURNAL FRANKFURT im 4. Obergeschoss entsteht das neue Glanzstück. Und ich kann Ihnen sagen, die Vorfreude auf die neue Location ist groß, obwohl der Baulärm bei unseren Verlagskollegen doch einige Spuren hinterlässt. Und die neuen Räumlichkeiten bekommen einen ganz besonderen, „internationalen“ Hingucker – aber dazu erfahren Sie in unserer aktuellen Titelstory mehr. Und was verspricht das neue Jahr Genussvolles? Ich habe Oliver Preding im Schlosshotel Kronberg besucht und mir dabei noch eine „Schlossführung“ geben lassen – Wahnsinn, was dort an interessanten Geschichten und kulinarischen Köstlichkeiten hinter den Mauern steckt. Und damit Sie mal ein bisschen Schlossluft schnuppern können, kommt Oliver Preding ab Januar zum Kochkurs in die Genussakademie. Der Aufsteiger aus dem letzten Rhein-Main geht aus! kommt ebenfalls zum Kochen in die City: Bertl Seebacher, Chef de cuisine aus dem Kraftwerk Oberursel, erobert die Küche der Genussakademie und verrät seine Erfolgsgeheimnisse. Für Weinliebhaber haben wir etwas ganz Exklusives parat: gemeinsam mit dem Weingut Altenkirch lernen Sie, wie in den steilsten Weinlagen des Rheingaus Riesling entsteht – in Ihrer eigenen Parzelle. Vom Schneiden bis zu Laubarbeiten und natürlich der Traubenlese mit anschließender Wein-Release-Party lassen Sie zum Weinmacher werden. Na, wenn da keine Vorfreude auf das neue Jahr aufkommt?! Bis dahin.

Ihre Maria Greiner

## Stimmen der Gäste

*zu Vier Gewürze, ein Menü mit Christian Körner  
„Tolle Rezepte, die sich wirklich sehr leicht  
auch zu Hause nachkochen lassen.“*

*zu La Cucina Italiana mit Maria Lauda  
„Großes Lob für Frau Lauda! Sehr kompetent, informa-  
tiv und engagiert hat Sie den Stoff freundlich rüberge-  
bracht. Kompliment!“*

*„Frau Lauda ist eine klasse Frau! Sie hat alle Zutaten  
und Abläufe sehr genau beschrieben und ist auf alle  
Fragen der Teilnehmer eingegangen. Es gab genügend  
Gelegenheiten, zwischendurch diverse Saucen und  
Cremes zu probieren. Eine feine Sache! Sie hatte mir  
sogar angeboten, etwas von der leckeren Vanillecreme  
einzupacken, weil ich so fleißig genascht habe. Insgesamt  
ein sehr netter und informativer Nachmittag mit ange-  
nehmen Teilnehmern. Weiter so!“*

*zu Das Sommer-Camp mit  
Reinhard Thön*

*„Der Kurs war sehr schön  
und ich werde die Genuss-  
akademie auf alle Fälle emp-  
fehlen, bzw. das ist schon  
geschehen. So macht kochen  
Spaß. Besten Gruß“*

*zu Die feinste Küche vom Oden-  
wald bei Armin Treusch*

*„Das war der 3. Kochkurs,  
bei dem ich als Gast-Esserin  
:-) teilgenommen habe, da  
mein Mann der Hobbykoch  
in der Familie ist. Und es  
war wieder super lecker.  
Immer wieder gerne !!!“*

*zu Der Saucenprofi bei Eckhardt Keim*

*„Dieser Kurs war einfach genial. Ich mache wirklich viele  
Kochkurse, aber dieser hat alle um Runden geschlagen! Sehr  
freundliches Miteinander, perfekte Vorbereitung, ausführliche  
Erklärungen, fachliche Kompetenz - es war alles in allem ein  
sehr gelungener Tag im „Estragon“. Und es wird ganz bestimmt  
nicht der letzte Kurs bei Eckhardt Keim gewesen sein!!!“*

*„Der Kochkurs im ‚Estragon‘ war bisher mit Abstand der  
BESTE. Super-Erklärungen, Spitzen-Essen und eine fach-  
kundige, freundliche Info zu jeder Frage. Toll, bestimmt bald  
wieder!“*

## Die 10. Küchenparty – wir feierten Jubiläum!

**A**m Sonntag, den 03.07.2011 kündigte sich hoher Besuch in Frankfurt an: Hans Horberth, lange Zeit Küchenchef in der Villa Merton und jetzt Sternekoch im Restaurant La Vision im Hotel Wasserturm in Köln, ließ sich nicht zweimal bitten, als die Genussakademie zur Jubiläums-Küchenparty einlud. Risi-Bisi mit Hechtklößchen und Schinkenschaum sowie schwarzes Schwein „Sous-Vide“ gegart mit Gewürzkruste, gekühlter Karottenbutter und Kichererbsen krenzenzte der Koch aus Leidenschaft mit seinem zwei Mann starken Team den 80 Gästen. Thomas Haus, Küchenchef im Goldman Restaurant und langjähriger Freund der Genussakademie, kam ebenfalls zum Stelldichein an den Genussakademie-Herd und beantwortete geduldig jede Frage der hungrigen Gäste. Doch zwei Köche durften an diesem besonderen Abend nicht fehlen: Steffen Ott und Danilo Klinke, beide seit langer Zeit Köche und Wegbegleiter der Genussakademie, die mit mediterranen Kreationen und Frankfurter Schmankerln überzeugten. Zum süßen Finale gab es eine Jubiläumstorte aus dem Hause Wessinger, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch das i-Tüpfelchen der kulinarischen Reise war. Bei einem guten Glas Wein wurde noch lange erzählt und gefeiert. Hinweis: Die 12. Küchenparty ist am 01.04.2012 – nähere Informationen auf S. 57.



## Das Atelier 3.0 feierte seinen alten und neuen Besitzer!

**A**bschied nehmen heißt immer auch einen neuen Anfang wagen. Genau unter diesem Motto stand das Wochenende rund um den 16. und 17. Juli 2011. Doch diesmal nicht auf der Fressgass, sondern in Fechenheim, wo Juan Amador jetzt seine Koch- und Eventlocation, das Atelier 3.0, in die Hände der Genussakademie legt. Während am Samstag dreißig Gäste in den exklusiven Genuss kamen, gemeinsam mit Juan Amador den Kochlöffel zu schwingen, kam es am Sonntag zu einem prominenten Zusammentreffen der Spitzenköche. Hundert Gäste kamen in den

Genuss der kulinarischen Kreationen des Sternekochs und konnten sich ganz ungezwungen mit ihm am Herd unterhalten und sich noch ein paar Tipps für zu Hause holen. Carmelo Greco, Küchenchef und Inhaber des Ristorante Carmelo Greco, und Matthias Schmidt, Küchenchef in der Villa Merton, standen ebenfalls hinterm Herd und überraschten die Gäste mit kulinarischen Leckereien.



## Schöner Essen und Trinken



### VERSCHENKEN SIE GENUSS!

Mit Gutscheinen für exklusive Kochkurse oder einem genussvollen Präsent aus dem Genussakademie Shop treffen Sie jeden Geschmack.

**Besuchen Sie uns auf der Fressgass von Dienstag bis Samstag von 10.00–18.00 Uhr oder auf [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)**

# Ein Stern, zwei Sterne, unendlicher Genuss

Dass das Rhein-Main-Gebiet kulinarisch zahlreiche Highlights zu bieten hat, ist schon lange kein Geheimnis mehr. André Großfeld, Carmelo Greco, Markus Medler und Zwei-Sterne-Koch Christoph Rainer führen diese Riege mit ihren kreativen Genusskreationen an und lassen Sie exklusiv einen Blick in die Küche werfen.



Neben einem faszinierend schönen Blick auf die Hochhauskulisse der fernen Mainmetropole und dem stilvollen Ambiente eines Luxushotels hat die Villa Rothschild eine weitere Attraktion zu bieten: Gourmets können sich im Restaurant Villa Rothschild von Küchenchef Christoph Rainer auf Sterne-Niveau verwöhnen lassen. Seit 2007 erfreut er seine Gäste mit seinen Kochkünsten – und das mit zunehmendem Erfolg, denn RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2012 führt ihn jetzt auf Platz eins der regionalen Toprestaurants, und seit November 2010 leuchtet zudem der zweite Stern über seinem Herd. Die Philosophie des ambitionierten Küchenchefs ist dabei klar definiert: leichte Gourmetküche mit kreativen Geschmackskombinationen und mit Sinn für das Wesentliche. Sein Stil basiert auf den Wurzeln der französischen Küche, wird von ihm aber modern und zeitgemäß interpretiert. Für den ambitionierten Spitzenkoch spielt die ausgezeichnete Qualität der eingesetzten Produkte eine elementare

Rolle, und dass er sich da auch mit seiner Region beschäftigt, zeigt der Zwei-Sterne-Koch bei seinem neuen Kochkurs **Zwei Sterne mit hessischer Note**. Gemeinsam bereiten Sie ein modernes, hessisches

Drei-Gänge-Menü zu, das Ihnen Christoph Rainer Schritt für Schritt erklärt. Vorspeisen und Desserts des Küchenchefs werden durchaus anspruchsvoll zubereitet und dementsprechend aufwendig präsentiert. Zwischengerichte und Hauptgänge folgen dann einer eher puristischen Philosophie, die das Gericht auf das Wesentliche reduziert und nie mehr als drei unterschiedliche Aromen einsetzt. Nach getaner Arbeit dürfen die Kreationen natürlich auch verspeist werden, und

zwar mit korrespondierenden Apfelschaumweinen des Ausnahmekelterers Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg – ein kulinarischer Hochgenuss!



## André Großfeld: Ein Stern für Leib und Seele

Hier ist das Motto Programm: André Großfeld kümmert sich **Mit Leib und Seele** um – Leib und Seele! Der Chef de Cuisine wartet wieder mit einem köstlichen Menü auf und zeigt angehenden Heim-Starköchen Tipps und Tricks aus der Sterneküche. Einem Überraschungsgang als „Starter“ folgt die Zubereitung einer Tranche vom Saibling im Räuchersud. 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, denn der Meisterkoch weiß, wie dieses Menü auch am heimischen Herd gelingt. Wenn André Großfeld eines hat, dann ist es Erfahrung: ein eigenes Restaurant, bereits ein Jahr nach der Eröffnung ein Michelin-Stern, zahlreiche Fernsehauftritte, ein Kochbuch und stets gern gesehener Starkoch in der Genussakademie – Großfeld ist Koch mit Leib und Seele. Zum Schluss darf natürlich hemmungslos geschlemmt werden!



## Carmelo Greco: Ligurische Küche in Perfektion

Seit Jahren ein Stern am Frankfurter Genusshimmel, wurde die Neueröffnung des Ristorante **Carmelo Greco** in Sachsenhausen mit viel Spannung erwartet. Und die hohen Erwartungen wurden erfüllt, denn Carmelo Greco belegt auch in diesem Jahr wieder den ersten Platz im Restaurantführer FRANKFURT GEHT AUS! So ist es umso schöner, dass auch die Kochkurs-Erfolgsstory von Carmelo Greco mit der Genussakademie ihre Fortsetzung hat. 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 Ristorante 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. Nach getaner Arbeit können Sie sich dann gemeinsam mit dem Maitre niederlassen und das frisch zubereitete Menü verkosten.

## Markus Medler: Delikat bodenständig

Es gibt noch Restplätze: Gemeinsam mit der Kelterei Höhl setzt Sternekoch **Markus Medler** nun dem Herbst 2011 seine kulinarische Krone auf. Das Motto lautet **Apfel delikat – von Appelwoi bis Gourmetmenü**, doch 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 genießbares Kulturgut steht. 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 seinen Hallen, um innerhalb einer Stunde das Vier-Gänge-Menü zu präsentieren und präzise zu erläutern. Wie verarbeite ich den Apfel beim Kochen? Zu welchen Produkten passt das Obst am besten? Medler beantwortet geduldig sämtliche Fragen rund um die paradisische Frucht. Anschließend lassen Sie sich an der schön gedeckten Tafel nieder und genießen das herbstliche Menü.



### CHRISTOPH RAINER

ZWEI STERNE MIT HESSISCHER NOTE

#### MENÜ:

Modernes, hessisches 3-Gänge-Menü inkl. Amouse-Bouche, zweierlei hausgemachter Pralinen und korrespondierenden Apfelschaumweinen vom Obsthof Schneider

#### TERMINE:

So, 04.03.12, 10.30–15.00 Uhr  
So, 06.05.12, 10.30–15.00 Uhr

**ORT:** Villa Rothschild, Königstein

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

### ANDRÉ GROSSFELD

MIT LEIB UND SEELE

#### MENÜ:

Ein Überraschungsgang  
Tranche vom Saibling im Räucher-Sud  
Wild ganz wild mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Griebnocken  
Dessert aus Feigen und Topfen

#### TERMINE:

Sa, 29.10.11, 11.00–15.30 Uhr  
Sa, 26.11.11, 11.00–15.30 Uhr  
Sa, 10.12.11, 11.00–15.30 Uhr

**ORT:** Grossfeld – Gasträum der Sinne, Friedberg

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

### CARMELO GRECO

FEINE LIGURISCHE KÜCHE

#### MENÜ

Drei-Gänge-Überraschungsmenü

#### TERMINE

Sa, 21.01.12, 11.00–14.30 Uhr  
Sa, 18.02.12, 11.00–14.30 Uhr  
Sa, 24.03.12, 11.00–14.30 Uhr

**ORT:** Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt

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

### MARKUS MEDLER

APFEL DELIKAT – VON APPELWOI 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 (ohne Transfer)

#### TERMINE:

Sa, 15.10.11, 15.00–22.00 Uhr

**TREFFPUNKT:** Landkelterei Höhl, Maintal

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



# Ein Frankfurter Stern im Schweizer Bergland

Sterne Koch Martin Göschel ist Frankfurter Gourmets aus seiner Zeit im Tigerpalast bestens bekannt. Doch wo arbeitet der kreative Sterne Koch jetzt eigentlich? Die Genussakademie hat sich auf die Suche gemacht, ihn schließlich im idyllischen Hotel Paradies in Ftan ausfindig gemacht – und sofort für zwei Abende in die Genussakademie eingeladen!

Vom Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres gewählt und einen Michelin-Stern erkocht – Martin Göschel denkt gern an seine Zeit im Frankfurter Tigerpalast zurück, doch vor zwei Jahren wagte sich der ambitionierte Sterne Koch als Chef de Cuisine auf 1650 Meter Höhe in das Luxusresort „Hotel Paradies“ in Ftan. Aus der urbanen Umgebung des Tigerpalasts in Frankfurt hinein in die traumhaft schöne Natur der Schweizer Berge: Martin Göschel interpretiert mit viel Feingespitzengefühl die traditionelle Engadiner Küche neu. Und das mit großem Erfolg, denn neben einem Michelin-Stern für das Gourmetrestaurant „La Bellezza“ wurde er vor einem Jahr mit 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Göschel zelebriert mit Leidenschaft die moderne Schweizer Küche in ausgefallenen Kreationen, ohne dabei ihre ursprünglichen Elemente zu verfälschen. Das Credo des Küchenchefs: „Ich verfolge kein stures Küchenkonzept, sondern

probiere aus, lasse mich von Natur und Region inspirieren und kombiniere Unterschiedlichstes immer wieder neu.“ So schlägt er gekonnt einen Spannungsbogen zwischen heimischen Produkten und anspruchsvollen internationalen Gourmetkreationen – immer auf der Suche nach dem Authentischen. Mit dem Blick des Außenstehenden erkennt der Chef de Cuisine die Chancen der von ihm vorwiegend verwendeten regionalen Produkte und entwickelt überlieferte Rezepte weiter. Dazu gehört für Göschel ebenso der freundschaftliche, stetige Austausch mit den einheimischen Lieferanten wie die Entwicklung einer neuen Methode des Fleischabhängens oder die Wiederentdeckung des Schubladenkäses. Er lässt manches einfach mal schmoren oder würzt von pikant bis blumig-süß, denn die Hotelwiese mit vielerlei Kräutern liegt ja direkt vor der Tür.

Aber nicht nur auf dem Teller, sondern auch auf ungewöhnlicheren Flächen arrangiert der gebürtige Mannheimer immer wieder neue Ideen: Anstelle herkömmlicher Tellergerichte finden geschliffene Steine aus dem Inn, Nester aus Heu oder Schalen aus Arvenholzrinde ihren Weg ins La Bellezza. Diese Freude an ungewöhnlichen Materialien ließ sich

schon früh bei Martin Göschel erkennen: 1971 als Sohn eines Architekten geboren, wollte er eigentlich zunächst den Beruf des Schreiners erlernen. Heute „werkelt“ Göschel passioniert in seiner Küchenwerkstatt und feilt an ausgefallenen kulinarischen Variationen. Ende April zieht es Martin Göschel nun wieder für zwei Abende nach Frankfurt, um den Kursteilnehmern in der Genussakademie seine von der Engadiner Bergwelt inspirierte Küche näherzubringen. Ein kulinarisches Drei-Gänge-Menü wird Schritt für Schritt gemeinsam zubereitet, und wenn anschließend das frisch gekochte Menü auf den Tisch kommt, warten schon interessante Weine aus der Schweiz auf Sie. Ein Event, das Sie auf keinen Fall verpassen sollten!



## MARTIN GÖSCHEL STERNEGENUSS AUS DER SCHWEIZ

**MENÜ:** Regionales Drei-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen

**TERMINE:**  
Mo, 26.03.12, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 27.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

**KOSTEN:** 149 Euro (mit Genuss-Card 139 Euro); Begleitperson 89 Euro



# Preisgekrönter Norden

Achtung! Nur noch Restplätze verfügbar!

Schweden, Dänemark, Norwegen oder Island – da gehen derzeit die internationalen Restaurant-Auszeichnungen hin. Jetzt kommen zwei Stars nach Frankfurt.

In Island entwickelte sich in den letzten Jahren ein Stil, der die traditionelle isländische Küche mit exotischen Komponenten vereint und Gourmets aus der ganzen Welt in das kleine Land lockt. Björgvin Myrdal richtet dabei sein Hauptaugenmerk auf den Geschmack und die Kreation neuer, aufregender kulinarischer Erlebnisse. Der Erfolg gibt ihm Recht: So durfte er während seiner Zeit im Büro des isländischen Präsidents zu offiziellen Staatsanlässen und Galadinnern die politische Elite der Welt vom jordanischen König bis zum Ministerpräsidenten Italiens bekochen. Außerdem erreichte er bei der Nordic Chef Competition, einem Wettbewerb, bei dem die besten Köche Skandinaviens zu einem Cook-off aufeinandertreffen, den dritten Platz und kochte sich bis unter die Top 10 des bereits legendären Bocuse d'Or-Wettbewerbs. 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 näherzubringen. Aber Achtung: Es gibt nur noch wenige Plätze!

Einen spannenden Vertreter der jungen, aufregenden Küche Dänemarks können Hobbyköche und Genießer Anfang 2012 erleben: Thorsten Schmidt, Deutsch-Däne und Inhaber zweier Restaurants, besucht die Frankfurter Genussakademie, um Sie mit seinem nordisch-exotischen Stil zu verzaubern. Dabei kommt es ihm neben der Entwicklung neuer Ideen vor allem auf die Wahl der richtigen Zutaten an. So passiert es, dass typisch dänische Kräuter wie Vogelmier oder Nachtkerze auf dem Teller landen. Nicht umsonst durfte sich der Shootingstar bereits 2006 als kreativster Koch Dänemarks bezeichnen und auf der Hochzeit des dänischen Prinzen Joachim die Gaumen des europäischen Hochadels verwöhnen.

## BJÖRGVIN MYRDAL

ISLAND ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ: 4-Gänge-Überraschungsmenü

### TERMINE:

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



## THORSTEN SCHMIDT

DÄNEMARK ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ: 4-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



# Schlossklassiker

Schnuppern Sie Schloss-Luft: Oliver Preding, Küchenchef im Schlosshotel Kronberg, kommt für ein paar Termine auf die Fressgass'.

In der Küche des Grand-Hotels im Taunus setzt Chef de Cuisine Oliver Preding auf klare Formen auf dem Teller, denn überflüssiger Schnickschnack liegt ihm nicht. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im 5-Sterne-Hotel Holiday Inn Crowne Plaza in Frankfurt, wo er anschließend auch einige Jahre arbeitete. Anschließend folgten Stationen im Kempinski Hotel Atlantic in Hamburg, dem Hotel Intercontinental Frankfurt, im Steigenberger Frankfurter Hof und drei erfolgreiche Jahre in Wien, wo er sich als Küchenchef im Restaurant



Freiraum unter die Top Ten der Wiener Gastronomie kochte. Seit Mitte letzten Jahres steht Oliver Preding nun als neuer Küchenchef im Schlosshotel Kronberg am Herd, mit viel Verbundenheit zu Geschichte und Tradition des Schlosses.

Das können Sie jetzt hautnah in der Genussakademie bei seinem Kochkurs Schlossklassiker erleben: Nach einem Glas Prosecco geht es auch schon ans Schnippeln und vorbereiten, denn als Vorspeise steht ein klassischer Hummercocktail auf dem Speiseplan, bevor es dann an das in Blätterteig gebackene Rinderfilet Wellington geht.



Hier erläutert Ihnen Oliver Preding, wie das Fleisch richtig zart wird, und welche Beilagen am besten passen. Beim Finale steht eine bekannte französische Süßspeise im Mittelpunkt: der Crêpe Suzette!

## OLIVER PREDING

SCHLOSSKLASSIKER

### MENÜ:

Klassischer Hummercocktail

Rinderfilet Wellington im Blätterteig, Sauce Béarnaise, Französische Bohnen, Pommes Duchesse

Crêpes Suzette

### TERMINE:

Fr, 20.01.12, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 27.02.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 27.03.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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



# Genussakademie Medienhaus

Über vier Jahre ist es her, dass die Genussakademie Frankfurt das erste eigene Kochstudio auf der Fressgass' eröffnete – eine tolle Erfolgsgeschichte. Im Jahr 2008 folgte dann die Genussakademie Westend in der Rüterstraße, und vor ein paar Wochen wurde das Atelier 3.0 – ehemals Ideenschmiede von Juan Amador – zum neuen Highlight. Jetzt steht Kochstudio Nummer vier auf dem Plan: die Genussakademie Medienhaus.

Zurzeit ist „Nummer vier“ allerdings noch eine große Baustelle. Ähnlich wie vor vier Jahren auf der Fressgass' handelt es sich um einen kompletten Neubau innerhalb eines bestehenden Gebäudes – in diesem Fall das historische Fabrikgebäude hinter dem Platz der Republik, das schon seit über 20 Jahren Sitz des JOURNAL FRANKFURT und damit auch von Anfang an Zentrale der Genussakademie ist. Auf einer schicken Loftfläche von über 300 Quadratmetern im 4. Stock eröffnet Ende Oktober die Genussakademie Medienhaus. Diesmal wird die edle Küche

von Poggenpohl gebaut, und wie in allen Locations wird unser Partner Gaggenau die neueste Generation seiner exklusiven Induktionsherde, Dampfbacköfen, Grill- und Teppan-Yaki-Platten sowie die Weinkühlschränke und vieles mehr vorführen.

Als nostalgisches Glanzstück ziert den Kochbereich ein Gasherd der Firma Molteni. In den 20er Jahren begann die Firmengeschichte in der französischen Kleinstadt St. Uze bei Lyon, wo sich aus einer kleinen Werkstätte eine international angesehene Fabrik mit dem Ruf bester Qualität entwickelte.



Genussakademie, Rüterstraße 1



Genussakademie, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass')



Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13

Heute sind 90 Prozent aller 3-Sterne-Restaurants in Frankreich mit einem Molteni-Herd ausgestattet – laut Paul Bocuse der „Rolls Royce der Küche“. Typisch für diese professionellen Herde der Sterne-Köche sind die großen Gasbrenner unter einer riesigen Metallplatte (fast 2 Meter), auf der die Köche ihre Töpfe nach Bedarf zwischen warmen und heißen Zonen frei hin- und herschieben können. Das eignet sich weniger für die heimische Küche, aber es wird faszinierend sein, zu sehen, wie Gaggenau mit dem neuesten High-Tech-Induktionsfeld, auf dem sich die Töpfe ebenfalls völlig frei verschieben lassen, Vergleichbares für moderne Einbauküchen ermöglicht – mit dem nicht zu unterschätzenden Vorteil, dass die Hobbyköche bei Gaggenau nicht im Gefühl haben müssen, an welcher Stelle der Herd wie heiß ist, sondern dies mit dem im Induktionsfeld eingebauten Touchscreen (!) selbst festlegen können.

Doch das ist noch lange nicht alles: Eine freistehende Bar empfängt den Gast und lässt durch den angrenzenden Lounge- und Empfangsbereich genug Raum, um sich auf das bevorstehende Kochevent einzustimmen. Dieser Teil kann ganz einfach zu einem wundervollen und atmosphä-

rischen Tasting-Bereich umgebaut werden, so dass dem Thema Genuss keine Grenzen gesetzt sind, und während jeder Besucher schnippelt, kocht und anschließend genießt, gibt es hochwertige Produkte zu entdecken. Ob Messer, Bretter, Töpfe und Pfannen von Zwilling oder zeitloses, edles Porzellan der dänischen Firma Eva Solo: Alles ist leicht zu handhaben und macht einfach Lust auf mehr. Insgesamt 60 Personen haben hier die Möglichkeit, gemeinsam aktiv zu kochen – und wenn mal wieder eine Küchenparty ins Haus steht, finden sogar über 100 Gäste in der Genussakademie Medienhaus Platz. Mit seiner Lage zwischen Hauptbahnhof und Messe ist dies also ein weiterer zentral gelegener Ort, in dem der Genuss ein echtes Zuhause hat – es wird also spannend! Natürlich bekommen Genuss-Card-Inhaber ganz exklusiv Gelegenheit, die neue Location zu erleben, und so starten wir Anfang Januar mit einem tollen Genuss-Card-Event in das Jahr 2012. Lassen Sie sich überraschen – die Einladungen kommen Anfang Dezember!

Foto: Petra Bruder, Geiseler Gergull Architekten GmbH, Atelier 3.0 WONGE Bergmann



# Ob Wild, Lamm oder Schwein - hier wird's deftig!

Besonders in der kühleren Jahreszeit lieben wir den Geruch von saftigem Gänsebraten oder würzigem Hirschgulasch in der Luft. Und damit Sie beim nächsten Selbstversuch auch alles richtig machen, zeigen Ihnen die Spitzenköche der Genussakademie, wie man fleischliche Genüsse perfekt zubereitet.

**W**interzeit ist Gänsezeit – auch in der Genussakademie! Beim Kochkurs **Gans ganz lecker** zeigt Ihnen **Daniel Schmitt** zwei unterschiedliche Methoden, den beliebten Vogel zuzubereiten. Ob ganz klassisch im Ofen oder nur die Gänsebrust im Vakuumbbeutel gegart: Hier kann jeder selbst Hand anlegen, denn die unterschiedlichen Arbeitsschritte werden anschaulich erklärt. 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. Zuletzt noch Rotkraut nach Omas Rezept mit der passenden Sauce dazu, und dann kann endlich geschlemmt werden!

Auch Genussakademie-Koch **Steffen Ott** setzt in diesem Winter wieder auf das Thema Wild, denn spätestens nach seinem Kochkurs ist wirklich jeder **Wild auf Wild**. Mit neuem Menü und kreativen Ideen erwartet er auch dieses Jahr wieder Kochinteressierte in der Genussakademie. Gemeinsam kochen Sie ein „wildes“ Vier-Gänge-Menü: Rapunzelsalat mit Reh-schinken, Wildsüppel mit Grießnocken, Hirschrücken und Topfenstrudel. Steffen

Ott gibt Ihnen dabei Tipps zur richtigen Verarbeitung und perfekten Organisation in der Küche, damit Sie das Menü auch problemlos zu Hause nachkochen können.

Und da jeder weiß, das Steffen Ott ein eingeschworener Fan der bodenständigen Küche ist, bietet er auch für all jene einen Kurs an, die sich noch nicht an das Thema Wild herantrauen. 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. Achtung: Ab 2012 hat er neue Beilagenkreationen rund um das Schnitzel parat!

Qualität ist das A und O beim Thema Fleisch – das ist schon lange kein Geheimnis mehr, doch woran erkenne ich eigentlich gute Qualität, vor allem wenn es sich um wirklich edle Stücke handelt? Keine Panik: ob Wagyu Kobe Style Beef,

iberisches (schwarzes) Schwein oder American Beef: Im Seminar **Feinstes Fleisch - Der Kochkurs** erläutert Ihnen Küchenchef Daniel Schmitt, woran man echte Frische erkennt, demonstriert, worauf es beim Braten ankommt und welche Beilagen geschmacklich perfekt harmonieren. Das ist Fleischgenuss auf höchstem Niveau!

Edel und in Deutschland dennoch nicht so bekannt: 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 eher in der Kochkultur des Mittelmeerraums sowie im Nahen Osten und Nordafrika zu Hause. Neben der richtigen Verarbeitung sehen Sie, wie man das weiche Fleisch am besten zubereitet und welche Beilagen und Gewürze dazu passen.

„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 mit 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 Kochprofs der Genussakademie und zum Schluss – na klar – folgt der Genuss!

**DANIEL SCHMITT****GANS GANZ LECKER****MENÜ:**

Süppchen von der Pastinake  
Gänsebrust im Vakuumbbeutel 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/Rehshinken/Kürbis-  
kern dressing  
Wildsüpperl mit Grießknocken  
Hirschrücken/Bitterschokolade/  
Rotweinschalotten/Kartoffelstampf  
Topfenstrudel/Birnenragout

**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

**STEFFEN OTT****SCHNITZEL, BRAT-  
KARTOFFELN & CO****MENÜ 2011:**

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

**TERMINE:**

Sa, 12.11.11, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 21.01.12, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 18.02.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

**DANIEL SCHMITT****FEINSTES FLEISCH – DER  
KOCHKURS****MENÜ:**

Kartoffel-Rösti mit Tatar vom Wagyu  
Kobe Style Beef mit Schnittlauch-Crème  
Fraiche und herblichem 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 Vanille-  
schaum und Minze

**TERMINE:**

Sa, 26.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 11.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 11.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

**DANIEL SCHMITT****LAMM – DER ZARTE FLEISCH-  
GENUSS!****MENÜ:**

Bries vom Lamm, kross gebraten  
auf orientalischem Couscous  
Lammcarree im eigenen Fettmantel  
gebraten mit weißen Bohnen und  
Kräuterjus  
Geschmorte Lammschulter mit  
Pfefferminze und Paprika  
Joghurt-Zitronencreme im Nuss-  
buttercrêpe

**TERMINE:**

Mi, 25.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 16.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

**DANIEL SCHMITT****DAS ROULADEN-REVIVAL****MENÜ:**

Klassische Rinderroulade mit Hasel-  
nussespätzle  
Roulade vom Schwein mit Mohnnudeln  
Roulade von der Taunusforelle mit  
Kartoffel-Kräuteremulsion  
Röllchen vom Landhuhn mit Schwarz-  
wurzeln und Winterspinat

**TERMINE:**

Do, 03.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 19.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 16.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

# CARNIVORE'S CORNER



Fleisch ist sein täglich Brot:

**Wolfgang Otto** ist gemeinsam mit seinem Bruder Stephan Geschäftsführer von Otto Gourmet, einem auf Fleisch spezialisierten Fachhändler für private und Profigourmets. Als erster Fleisch-Sommelier Deutschlands und Buchautor stellt er in diversen TV-Kochshows sein Wissen zur Verfügung.

## Wagyu Beef – Das Nirvana für Fleischfans

Ihr Ruf eilt ihnen voraus: Sie können den ganzen Tag essen, Bier trinken, werden bei entspannter Musik liebevoll massiert und haben auch sonst alle Freiheiten. Was sich anhört wie eine platte Männerphantasie, ist der Alltag einer ganz besonderen Rinderrasse. Nicht irgendein Rindfleisch erzielt Preise von bis zu 250 Euro pro Kilo – mit das edelste Fleisch der Welt: Wagyurindfleisch, besser bekannt als Kobe-Fleisch. Genau so, wie es in Frankreich mehrere Weinanbaugebiete (Medoc, Bourgogne und viele mehr) gibt, in denen verschiedene Tropfen unter unterschiedlichen Bedingungen erzeugt werden, haben die Japaner verschiedene Regionen oder Präfekturen klassifiziert, in denen Rindfleisch produziert wird. Kobe Fleisch stammt aus der Präfektur Hyogo, Matsuzake Fleisch erhält man in Mie und Fleisch aus der Shiga-Präfektur heißt Omi. Besonders die Tiere aus der Region Kobe stehen weltweit als Synonym für hervorragenden Geschmack und Zartheit ihres Fleisches. Ausschlaggebend für die exzellente Fleischqualität sind aber weniger die äußeren Faktoren. Vielmehr besitzen Wagyus genetisch bedingt eine spezifische Fleischstruktur. Ihre Muskeln sind mit feinen Fettäderchen durchzogen, der so genannten Marmorierung. Wachsen sie dann noch mit viel Bewegungsfreiheit und natürlichem, artgerechtem Futter auf, werden die Muskeln immer stärker von den Fettäderchen durchzogen. In Japan wurde eine Skala entwickelt, die Wagyufleisch entsprechend ihres Marmorierungsgrades in verschiedene Stufen einteilt und somit Auskunft über die Qualität gibt. Ein Stück Fleisch, das die Stufe 12 erreicht, besteht aus rund 90 % Fett und 10 % Fleisch – sicher nur ein Genuss für geübte Zungen. Kobe-Fleisch ist ähnlich wie der Champagner ursprungsgeschützt. Das heißt, nur ein Wagyu, das aus der Kobe-Region stammt, dort aufgewachsen und geschlachtet wurde, darf auch als Kobe-Fleisch verkauft werden. Original japanische Kobe Rinder dürfen übrigens nicht ins Ausland exportiert werden und bislang hat die japanische Regierung auch nur zweimal für Forschungszwecke eine Ausnahme gemacht. Von diesen Tieren stammen auch die Gene für weitere Züchtungen außerhalb Japans, allen voran Australien und die USA. Aufgrund des Exportverbots für Wagyus aus Japan ist die höchste derzeit in Europa erhältliche Qualitätsstufe die Stufe 9 der japanischen Marmorierungsskala – und die ist für einen Fleischfan allerdings eine kulinarische Offenbarung!

**Ihr Wolfgang Otto**

# Plätzchen, Pralinen, Kuchen & Desserts



Süße, kleine Spezialitäten haben immer Saison, die meisten besinnen sich jedoch erst zur Winter- und Weihnachtszeit auf selbst gemachte süße Köstlichkeiten. Ob Plätzchen backen mit Kindern, Pralinen selbst herstellen oder traditionelle und kreative Desserts zubereiten – bei uns lernen Sie alles!

**A**usrollen, ausstechen, verzieren – das ist das Motto, wenn Chocolaterie-Künstlerin **Mirian Rocha** mit den Kleinen in der Backstube verschwindet. Bei **Kinder: Ran an die Plätzchen!** fordert sie junge Bäckerinnen und Bäcker im Alter von 6-11 Jahren auf, kreativ zu werden und in fantasievollen Formen und mit verschiedensten Verzierungen eigene Plätzchen zu kreieren. Mehl, Zimt, Schokolade, Mandeln – hier wird die Genussakademie in ein Schlachtfeld verwandelt. Und damit Sie nichts verpassen, können Sie gemeinsam mit den Kleinen kreativ werden, Plätzchenteig naschen, die eigenen Kreationen probieren – und das Beste: Mit dem Familienticket können alle mit dabei sein! Der Nachwuchs erhält am Schluss eine Rezeptmappe für zu Hause sowie eine Teilnehmerurkunde mit auf den Weg. Unser Tipp: Seien sie schnell, denn die Plätze sind heiß begehrt!

Falls Sie Pralinen den Plätzchen vorziehen, hat **Mirian Rocha** auch in diesem Winter wieder etwas für Sie – entdecken Sie mit der Schokoladenflüsterin **Die süße Welt der Pralinen**. Nach einer kurzen Einführung in die grundlegenden Techniken der Schokoladenherstellung können Sie dann selbst Hand anlegen und eine Ganache (Trüffelmasse) erstellen, die später als Füllung für Ihre eigenen Pralinen dient. Sie lernen dabei die Unterschiede zwischen typisch deutschen, belgischen und französischen Pralinen kennen. Probieren Sie anschließend selbst aus, was Ihnen am besten schmeckt und experimentieren Sie mit exotischen Geschmacksrichtungen wie Chili, Curry oder auch Balsamico und Olivenöl – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Endlich wieder da: Nach gut zwei Jahren Pause öffnet das Haus Wessinger in Neu-Isenburg wieder seine Türen für die Gäste der Genussakademie. Nach einem Begrüßungsdrink und einem kurzen

Ausflug in die Historie des Hauses entführt Sie **Gerald R. Schulze**, Konditormeister des traditionellen Familienbetriebs, in sein Reich. Hier erhalten Sie tiefe Einblicke in die Vielfalt von **Nougat, Mandel & Co.** mit allen nur denk- und schmeckbaren Geschmacksnuancen. Unter der Anleitung des Pâtisseriesprofis bereiten Sie dann selbst zahlreiche süße Köstlichkeiten zu: Bienenstich gefüllt mit Vanillesahne- und köstlichem Hefeteig, knackig-schokoladiges Florentiner Gebäck ohne Mehl, Eier und Milch oder leckere Nougatkreationen stehen auf dem Programm. **Gerald R. Schulze** präsentiert Ihnen sowohl die Arbeit in einer professionellen Backstube als auch interessante Tipps und Tricks für die einfache Herstellung in den eigenen vier Wänden mit ganz herkömmlicher Küchenausstattung. Im Anschluss können Sie Ihre Kreationen gemeinsam im Café Wessinger genießen

und mit den Rezepten auch ein paar Versucherle mit nach Hause nehmen, um Ihre Familie und Freunde mit den neu erworbenen Kenntnissen zu überraschen.

Auch **Volker Kallenberg** hat sich der süßen Seite des Lebens verschrieben. Als Chefpâtissier 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-Pannacotta: Schritt für Schritt erläutert Ihnen der Pâtissier die richtige Zubereitung, und zum Schluss dürfen Sie die kleinen Kreationen natürlich nach Herzenslust genießen.

<p><b>MIRIAN ROCHA</b> <b>KINDER: RAN AN DIE PLÄTZCHEN</b></p> <p><b>MENÜ:</b> Kreative Plätzchen nach Art der Kinder</p> <p><b>TERMINE:</b> So, 04.12.11, 11.30-14.30 Uhr So, 11.12.11, 11.30-14.30 Uhr</p> <p><b>ORT:</b> Die Genussakademie Frankfurt</p> <p><b>KOSTEN:</b> je Kind 29 Euro (mit Genuss-Card 24 Euro), je Erwachsener 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro) oder Familienticket (max. 2 Erwachsene + 2 Kinder) 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro)</p>	<p><b>MIRIAN ROCHA</b> <b>DIE SÜSSE WELT DER PRALINEN</b></p> <p><b>MENÜ:</b> Les Roches mit Mandel und Salz Ganache Französische Schnittpralinen Verschiedene Pralinenkreationen</p> <p><b>TERMINE:</b> Mi, 12.10.11, 18.30-22.00 Uhr Mi, 09.11.11, 18.30-22.00 Uhr Mi, 14.12.11, 18.30-22.00 Uhr</p> <p><b>ORT:</b> Mirian Rocha Pâtisserie &amp; Chocolateria, Dreieich</p> <p><b>KOSTEN:</b> 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)</p>	<p><b>GERALD R. SCHULZE</b> <b>NOUGAT, MANDEL &amp; CO.</b></p> <p><b>MENÜ:</b> Bienenstich mit leckerem Vanillesahne- und köstlichem Hefeteig Florentine-Teegebäck Haselnuss-Nougat-Parfait mit Gewürzorange Halbgefrorenes Eis mit dunklem Haselnougat Praline Dauphine – ein Pralinentrüffel aus Mandelnougat mit Walsnusslikör</p> <p><b>TERMINE:</b> Sa, 14.01.12, 15.00-19.00 Uhr Sa, 21.01.12, 15.00-19.00 Uhr Sa, 04.02.12, 15.00-19.00 Uhr</p> <p><b>ORT:</b> Café Wessinger, Neu-Isenburg</p> <p><b>KOSTEN:</b> 69 Euro (mit Genuss-Card 59 Euro)</p>	<p><b>VOLKER KALLENBERG</b> <b>WINTERLICHE DESSERTKREATIONEN</b></p> <p><b>MENÜ:</b> Zimt-Crème-brûlée Schokoladenmousse mit Glühwein Weiße Zimt-Pannacotta</p> <p><b>TERMINE:</b> So, 23.10.11, 15.00-18.00 Uhr So, 19.02.12, 15.00-18.00 Uhr So, 18.03.12, 15.00-18.00 Uhr</p> <p><b>ORT:</b> Villa Kennedy Frankfurt</p> <p><b>KOSTEN:</b> 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro)</p>
---	--	---	---



Fotos: fotolia (Olaf Schwentny, Daniel Schoenen, Christian Jung)

# 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](http://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](mailto:info@lenau-wein.de), [www.lenau-wein.de](http://www.lenau-wein.de), [www.lenau-wine.com](http://www.lenau-wine.com)**



## FRANKREICH AM MAIN!

Ob Tarte, Bignet, 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](http://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. 069/296261, Mo-Fr 9-20 & Sa 9-17 Uhr, [www.fischfranke.de](http://www.fischfranke.de)**



## UNSER ESPRESSO LÄSST SIE VOM SÜDEN TRÄUMEN.

Seit 1948 röstet die Traditionsrösterei Hermann Wissmüller täglich frischen Kaffee. Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Kaffee- und Espressoangebot Ihren Kaffee. Unser Angebot reicht vom säurearmen Guatemala, über den würzigen Äthiopischen Mocca aus Sidamo bis hin zu unseren geschmackvollen Espressi.

**Hermann Wissmüller GmbH & Co. KG, Kaffeerösterei, Leipziger Straße 39, 60487 Frankfurt am Main, Tel. 069/771881, Fax 069/773140 [info@wissmueller-kaffee.de](mailto: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](http://www.schlemmer-carree.de), [www.wildgrosshandel.de](http://www.wildgrosshandel.de)**



## IHR SCHOKOLADIGER ONLINE-SHOP

Ob privat oder geschäftlich – Cacaomundo Produkte sind immer eine hervorragende „süße“ Ergänzung zu einem kulinarisches 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](mailto:kontakt@cacao-laden.de), [www.cacao-laden.de](http://www.cacao-laden.de)**



## SENF GALERIE

Besuchen Sie die *Sensfation* 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 Feigen-senf. Eine Auswahl an Geschenkverpackungen erwartet Sie.

**Mit Probiertation in der Schweizer Str. 18, 60594 Ffm., Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel. 069/36604435, [www.frankfurter-senfgalerie.de](http://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](http://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. 71713430, Mo-Fr 11-19; Sa 10-16 Uhr; K&M Gutsweine-Nordend, Gluckstr. 20/Ecke Glauburgstr., Tel. 59024950, Mo-Fr 13-19; Sa 10-16 Uhr**

# Saisonale Gemüse, regionale Genüsse

Auch wenn der Herbst für viele eine ungeliebte Jahreszeit ist, so freuen sich die Köche doch besonders auf die Ernte- und Sammelzeit. Frisches Gemüse oder doch lieber regionale Klassiker? Hier bekommen Sie alles!



Es ist wieder so weit, die leckeren Waldbewohner stehen zwischen Baum und Moos Spalier. Doch wer hat schon Lust, stundenlang im Wald beim Sammeln zu verbringen? Sie nicht?! Dann kommen Sie doch einfach in die Genussakademie. Daniel Schmitt 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.

Doch neben den Pilzen gibt es auch ein weiteres herbstliches Gemüse, welches den täglichen Speiseplan zu einem kulinarischen Genussmarathon werden lässt: Kürbis! Und den gibt es in zahlreichen Arten, außergewöhnlichen Formen und er lässt sich hervorragend

weiterverarbeiten. Ob als Püree, Suppe, im Brot oder mit süßer Note: Das bodenständige Herbstgemüse beflügelt Ihre Geschmacksnerven und wird perfekt vom aromatischen Fleisch der Ente ergänzt. Also: Kürbis trifft Ente! 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.

## Regional statt saisonal!

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!

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert - das ist die Küche von Armin Treusch. Er weist Sie in Die feinste Küche vom Odenwald ein. Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß an den Herdplatten des Restaurants Treusch im Schwanen. Gestartet wird mit einem kleinen Gruß aus der Küche: Hüttenthaler Goldklümpchen mit Kräuterschmand. Anschließend geht es bei gekräuterten Schweinslendchen mit Kartoffel-Linsen-Salat und einem Treusch-Klassiker, Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten, um nützliche Tipps und Tricks für die heimische Küche. Nach der Vorbereitung des Desserts darf dann endlich in der gemütlichen Gaststube geschlemmt werden.

### DANIEL SCHMITT

#### 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-Kräuterkerne  
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:** 89 Euro (mit Genuss-Card 79 Euro), Begleitperson 44,50 Euro

### DANIEL SCHMITT

#### 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 Gewürzorange

##### TERMINE:

Sa, 15.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 05.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 03.12.11, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

**KOSTEN:** 89 Euro (mit Genuss-Card 79 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 Apfelwein-Sabayone  
Hessischer Ebbelränzer mit Schmandeis

##### TERMINE:

Mi, 19.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 12.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 18.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

### ARMIN TREUSCH

#### DIE FEINSTE KÜCHE VOM ODENWALD

##### MENÜ:

Hüttenthaler Goldklümpchen mit Kräuterschmand  
Aufschnitt vom gekräutertem Schweinslendchen mit Kartoffel-Linsen-Salat und Handkäs-Röstbrot  
Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten mit Rodensteiner Kartoffelklößen und Bohnendreierlei  
Apfel-Honig-Creme mit Schokoladenkrapfen und Eis vom Hardthof

##### TERMINE:

Sa, 08.10.11, 11.00-16.00 Uhr  
Sa, 19.11.11, 11.00-16.00 Uhr

**ORT:** Treuschs Schwanen, Reichelsheim

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





# Chutney, Relish und Sauce

Können Sie sich eine Speise ohne Sauce oder Dip vorstellen? Wir nicht! Und so zeigen wir Ihnen, wie Sie Chutney, Relish oder eine klassische Sauce selbst zubereiten.

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 diese 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 ausgewogene Harmonie. Dieses Genuss- und Kocherlebnis möchte er nun auch an neugierige Kursteilnehmer weitergeben und empfängt Sie zum außergewöhnlichen Kochkurs **Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen** in der Genussakademie. 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!

Dieser Kurs ist schon eine Institution im Genussakademie-Programm und überhaupt nicht mehr wegzudenken: **Der 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.

## 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:

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)

## ECKHARDT KEIM

### DER SAUCENPROFI

#### MENÜ:

Selbst gemachte Nüdelchen mit Wachtelbrust und Trüffelsauce  
Steinbeißerfilet mit Basilikumsauce, Bouillabaisse-Sauce, Pfirsich-Lorbeer-sauce  
Variation von Entenbrust und geschmorter Ochsenbacke auf Holundersauce, Orangensauce, Portweinsauce  
Crème au Caramel

#### TERMINE:

Sa, 22.10.11, 12:00-17:30 Uhr  
Sa, 05.11.11, 12:00-17:30 Uhr  
Sa, 26.11.11, 12:00-17:30 Uhr

**ORT:** Restaurant Estragon, Frankfurt

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

## WITTURS WILDE WELTMEERE



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

## Harte Schale, weicher Kern

Erinnern Sie sich noch an Ihre Kindheit? Als Sie am Strand spazieren gingen und mit Feuereifer Muscheln sammelten? Sie hielten sie ans Ohr und freuten sich, das Rauschen des Meeres zu hören. Für meine Kinder üben Muscheln immer noch die gleiche Faszination aus. Für mich ist allerdings ein wesentlicher Aspekt hinzugekommen: der kulinarische. Wenn ich heute an Muscheln denke, habe ich sofort auch Rezepte und Zubereitungsmöglichkeiten im Kopf, denn eine Stärke unseres Unternehmens sind Fische, Krustentiere und Meeresfrüchte – und da dürfen Muscheln selbstverständlich nicht fehlen.

Der originäre Name *Bivalvia* weist auf die zwei kalkigen Schalen hin, durch die der Körper der Weichtiere geschützt wird. Muscheln sind für den Menschen in zweierlei Hinsicht interessant: Miesmuscheln und Venusmuscheln gelten als Nahrungsmittel, Jakobsmuscheln, Meer-scheidemuschneln und Austern sogar als Delikatesse, und die Perlen der Muscheln sind für Schmuckhersteller von großer Bedeutung. Über 80 Prozent aller Muschelarten leben in Salzwasser und ernähren sich von Plankton, das sie mit ihren Kiemen aus dem Wasser filtern. Von großer Bedeutung ist der Schließmuskel der Muschel, auf den man auch bei der Zubereitung und vor dem Verzehr sein Augenmerk legen sollte. Die rohe Muschel sollte fest geschlossen, die gekochte hingegen geöffnet sein – dann sind Frische und Genuss garantiert. Insgesamt gibt es heute annähernd 8000 verschiedene Arten. Im Meer leben Muscheln in der Regel in einer Tiefe von 0 bis etwa 100 Metern, und ihre Lebenserwartung reicht von ungefähr einem bis zu sage und schreibe 300 Jahren. Die traditionelle Überlieferung, Muscheln sollten nur in Monaten mit „r“ verzehrt werden, ist überholt und auf die früher schlechten Kühlmöglichkeiten zurückzuführen. Dank zeitgemäßer Kühltechnik und einer dauerhaften Lagerung des Lebensmittels unter 6°C ist gewährleistet, dass die Muschel in einwandfreiem Zustand erhalten bleibt. Der Zubereitung von Muscheln sind keine Grenzen gesetzt: Austern genießen Sie am besten roh, je nach Wunsch mit Salz, Pfeffer und Zitrone, Miesmuscheln werden im Weißweinsud zu einer Köstlichkeit, und Venusmuscheln sind mit Knoblauch und Tomaten-Concassé auf Spaghetti ein Klassiker der italienischen Küche. Muschelfleisch kann auch als Füllung für Ravioli verwendet werden oder aber auch als Suppeneinlage – hier sind Sie als Koch gefordert!

Ihr Ulrich Wittur

# Trüffel & Co.



Zur Trüffelsaison kommt Ralf Bos wieder nach Frankfurt, und wer schon immer mal mit Gänsestopfleber oder zu Whisky kochen wollte, der findet hier die Experten!

Der Besuch von Ralf Bos im Februar jedes Jahres wird von vielen schon sehnsüchtig erwartet – jetzt stehen die Termine für 2012 fest! Ralf Bos macht sich wieder auf den Weg nach Frankfurt, um Ihnen an zwei Abenden alles zum Thema Trüffel näherzubringen. Beim Event **Trüffelsucher** lernen Sie aus erster Hand, wie Sie gute von schlechten und echte von falschen Trüffeln unterscheiden, wie die einzelnen Sorten schmecken, wie sie aussehen und womit man sie kombinieren kann. Natürlich sollen Sie im Selbstversuch herausfinden, warum Trüffel so göttlich schmecken. Während **Daniel Schmitt**, Chef de cuisine der Genussakademie, mit Ihrer Hilfe ein köstliches Trüffelmenü zubereitet, wird der „Trüffelpapst“, wie er von den Sterneköchen respektvoll genannt wird, zahlreiche unterhaltsame und interessante Geschichten über den Edelpilz zum Besten geben.

Ein weiteres Produkt, das bei Feinschmeckern ganz oben auf dem Speiseplan steht, ist Gänsestopfleber. Doch wie verarbeitet man das edle Produkt? Diese Frage und noch viele mehr beantwortet

Ihnen Daniel Schmitt höchstpersönlich im Kurs **Foie gras - Die hohe Kunst**. Gemeinsam kreieren Sie ein Fünf-Gänge-Menü, bei dem Hauptakteur immer das benannte Edelprodukt ist. Und da Deutschland an fünfter Stelle der Hauptabnehmer steht, bekommen Sie sicherlich beim anschließenden gemeinsamen Dinner auch ein paar Tipps zum Einkauf.

Dass nicht nur die im Menü verwendeten Produkte, sondern auch deren Begleiter sehr edel sein können, erläutert Ihnen **Chris Pepper** im Kochkurs **Aromatisches Doppel - Food & Whisky**. Er verbindet seit Jahren seine zwei Leidenschaften: schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. Gemeinsam mit seinen Teilnehmern übersetzt er 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. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die Gänge fertig sind, darf gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden.

# Suppen & Eintöpfe

Wir machen Eintöpfe und Suppen wieder salonfähig.

Was passt am besten in die kühle Jahreszeit? Für Genussakademie-Koch **Reinhardt Thön** gibt es nur eine Antwort: **Eintöpfe & Suppen**. Doch wo liegt der Unterschied? In der Fachwelt gilt der Eintopf als eine Untergruppe unter den Suppen und charakterisiert sich dadurch, dass mehrere Zutaten in einem Topf auf Basis von Wasser gegart werden. Also alles in einem Topf – wie der Name schon sagt.



Reinhardt Thön

Jedoch gibt es noch viel mehr zu erzählen, was der gestandene Koch Reinhardt Thön Ihnen in seinem neuen Kochkurs denn auch Schritt für Schritt näherbringen wird. Der geborene Leipziger kennt sich sowohl in der gutbürgerlichen Küche als auch in der japanischen und der Sushi-Küche sehr gut aus. Nachdem er unter anderem eine eigene Suppenbar betreute, arbeitet er nun seit 2004 als freiberuflicher Gastronom. Seit 2010 ist er aktiv in

## RALF BOS & DANIEL SCHMITT TRÜFFELSUCHER

### MENÜ:

Capriccio vom Freilandkalb mit Saubohnen, Trüffel  
Sautierte Jakobsmuschel mit „Trüffelschweins“-Kopf  
Gebackenes Landei auf getrüffeltem Rahmspinat  
Getrüffeltes Perlhuhnbrust mit Maispüree  
Weißes Schokoladen-Parfait mit Äpfeln und Trüffel

### TERMINE:

Sa, 04.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
So, 05.02.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

## DANIEL SCHMITT

### FOIE GRAS - DIE HOHE KUNST

### MENÜ:

Topinky von der Gänseleber mit Portweinreduktion  
Gehobelter Schnee von der Entenstopfleber  
Geräucherte Gänsestopfleber im Brotmantel  
Rehrücken mit geschmolzener Entenstopfleber  
Gänseleberreis mit Himbeerkompott und Kakaokrokant

### TERMINE:

So, 09.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 24.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 23.03.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

## CHRIS PEPPER

### AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

### MENÜ:

Fenchel-Trauben-Reiskuchen auf Salatbett  
Orangen- und Getreidesuppe mit Zanderfilet  
Mit Schafkäse und Seetang gefülltes Beefsteak  
Früchte-, Nuss- und Chocolate Crumble  
dazu werden 4 Whiskys verkostet

### TERMINE:

Mo, 21.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 24.03.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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



## REINHARDT THÖN SUPPEN & EINTÖPFE

### MENÜ:

Thailändische Tomka Gai Suppe  
Pichelsteiner Eintopf  
Roten Linsen Dal  
Süße Suppe aus weißer Schokolade, Apfel, Quitten und Orangen

### TERMINE:

Sa, 14.01.12, 11.00-15.00 Uhr  
Mo, 13.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 05.03.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

der Genussakademie täti. Ob thailändische Tom Ka Gai, Pichelsteiner Eintopf, rote Linsen Dal oder eine süße Suppe aus weißer Schokolade: Hier wird sicherlich niemand sagen „Nein, meine Suppe esse ich nicht“ (Heinrich Hoffmann).

# Klassiker mit Daniel Schmitt



Ob ein vollständiges Buffet in kleinen Gläsern, schnelle Gerichte für die Woche, ein raffiniertes Menü für unangekündigten Besuch oder gesunde Kochtechniken – die Experten der Genussakademie verraten Ihnen, wie es geht!

Sie wollen Ihre Gäste mit etwas besonders Außergewöhnlichem überraschen? Und das nicht nur bei der Geschmackswahl der köstlichen Kreationen, sondern auch bei der Präsentation? Dann hat **Daniel Schmitt** den absoluten Hingucker für die nächste Party: ein gesamtes Buffet in kleinen Gläsern verpackt. Wie Sie diese mit vielen kulinarischen Kleinigkeiten füllen, zeigt Ihnen das Genussakademie-Team, denn von Vorspeise über Suppe bis Hauptgang und Dessert findet alles in den kleinen Gefäßen Platz. Raffiniert und zusätzlich ein optisches Highlight – **Das gläserne Buffet!**

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 zuzubereiten 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 Daniel Schmitt ein einfaches und dennoch vorzügliches Drei-Gänge-Menü, mit dem Sie Ihre Gäste überraschen können. Im Kochkurs **Die Notfallküche** kochen Sie gemeinsam mit 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!

Und wer gern in der Küche mal etwas anderes ausprobiert und vor neuen Garmethoden nicht zurückschreckt, der ist bei dem Kochkurs: **Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens** genau richtig. Hier erlernen Sie

eine besonders schonende und einfache Art des Kochens, 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, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Anhand eines 3-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.

## DANIEL SCHMITT DAS GLÄSERNE BUFFET

### MENÜ:

Marinierter Lachs auf Spinatsalat  
Tomatenmousse mit Parmesan-  
schaum und Basilikum  
Confierter Heilbutt auf Portwein-  
schalotten und Petersilienfritt  
Melonensüppchen mit Grieß-  
knödel  
und 8 weitere Kreationen

### TERMINE:

Sa, 22.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 17.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 15.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie  
Frankfurt

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

## DANIEL SCHMITT FÜNF SCHNELLE TELLER

### MENÜ:

Salat von Steinpilzen, Rucola  
und Geflügelleber  
Flammkuchlein mit Kirschtoma-  
taten, Kapernäpfeln und  
Serranoschinken  
Gebratener Sesam-Lachs mit  
Erbsenpüree und Meerrettich  
Paprika-Poularden-Spießchen mit  
Fenchelsalat und Minzjoghurt  
Seeteufel mit Senfspinat

### TERMINE:

Mo, 31.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 23.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
So, 11.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie  
Frankfurt

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

## DANIEL SCHMITT DIE NOTFALLKÜCHE

### MENÜ:

Pappardelle mit lauwarmem  
Käse, Paprika und Frühlingslauch  
Schlemmerfilet mit Mandelpü-  
ree, geschmorter Gurke und  
Tomatensugo  
Nutella-Grießknödel mit Apfel-  
kompott

### TERMINE:

Sa, 28.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 10.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie  
Frankfurt

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



## DANIEL SCHMITT DIE KUNST DES NIEDRIG- TEMPERATURGARENS

### MENÜ:

Seezunge an Nussbutterpinat  
mit Parmesankruste  
In Milch gegarte Lammschulter  
mit Rosmarin und Thymian mit  
Balsamico-Perlzwiebeln, Früh-  
lingslauch und Karottenstampf  
Tonkabohnen-Crème brûlée

### TERMINE:

Sa, 12.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 24.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 25.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie  
Frankfurt

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

## DANIEL SCHMITT DIE GEHEIMNISSE DES DAMPFGARENS

### MENÜ:

Römersalat-Suppe mit Ingwer  
und gedämpftem Bachsaibling  
Gedämpftes Kalbsfilet mit grati-  
nierten Auberginentörtchen  
Schokoladenkuchlein mit  
flüssigem Kern, Herzkirschen  
und Vanilleeis

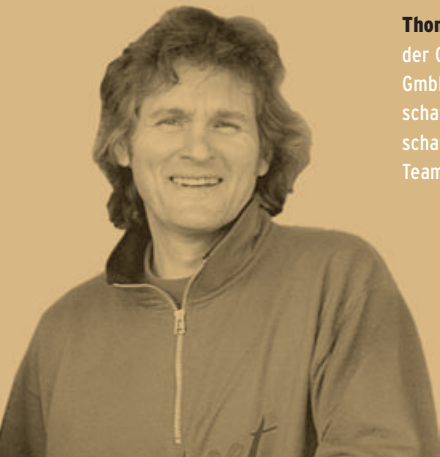
### TERMINE:

Mo, 20.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 14.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie  
Frankfurt

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

# DER GEMÜSE-WOLFF



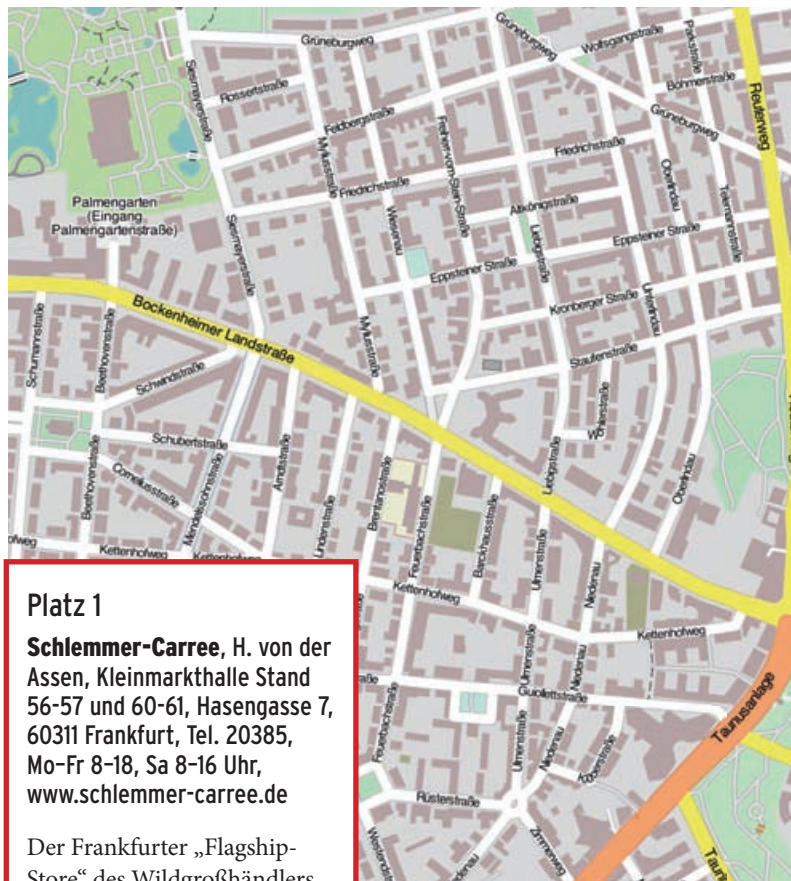
**Thomas Wolff** ist Geschäftsführer der Querbeet Biofrischvermarktung GmbH und sowohl engagierter Botschafter der biologischen Landwirtschaft als auch Marathonläufer und Teamleiter der „Biorunner“.

## 2011 – Jenseits der Norm

Genuss gibt's nicht zum Nulltarif. Landwirte, Winzer, Gemüse- und Obstbauern mit ihren größeren und kleineren Betrieben engagieren sich täglich mit großem Einsatz für ihre Produkte. Sie müssen nach Plan produzieren, was jedoch nicht immer einfach ist, denn die Natur hat ihre eigenen Spielregeln. Man könnte meinen, alle Erzeuger unterstehen einer Institution, die ihren Sitz in Offenbach hat. Die Rede ist hier vom Wetteramt. Ob wir Früchte, Körner oder Erdknollen ernten: Das Wetter spielt eine große Rolle. Dessen ist sich der Verbraucher jedoch nicht immer bewusst. Er erwartet gleichbleibende Qualität und oft immerwährende Verfügbarkeit der Lebensmittel.

Gerade in dieser Saison können wir uns an einen sehr warmen Frühling erinnern, in dem es fraglich war, wie die Kulturen überhaupt Wasser an ihre Wurzeln bekommen sollten. Dann – der Sommer hatte noch nicht begonnen – hielt das überraschend nasse Wetter wochenlang an. Solche Wetterkapriolen bleiben nicht ohne Konsequenzen: Beim Obst erleben wir einen intensiven Insektenbefall mit einer enormen Wespen- und Läusepopulation. Dann gab es in vielen Kulturen enormes Unkraut, und die nassen Böden waren zudem nicht zu bearbeiten. Schade ist übrigens, wenn im konventionellen Anbau das Kartoffellaub totgespritzt werden muss, bevor nur ein paar Tage später die Kartoffelernte erledigt wird. Die Natur sorgt also dafür, dass wir Früchte ernten, die nicht unbedingt der Norm entsprechen. Ist das so schlimm? Unsere modernen Küchengerätschaften schaffen es problemlos, auch gebogene Gurken zu verarbeiten. Im Supermarkt werden keine Früchte verkauft, die nicht der Norm entsprechen. Auf dieser Handelsebene werden dem Erzeuger gleich massive Preisabschläge bei „minderen Qualitäten“ auferlegt, manche Anlieferung gleich bei der Warenannahme abgewiesen. Doch wohin mit der Ernte? Die Refood-Firma anrufen? In die sogenannte Biogas-Anlage? Dafür sind Lebensmittel doch viel zu schade. Genusssmenschen sollten auch die andere Seite sehen: Das Leben ist nicht perfekt, und so muss es auch nicht immer 100 Prozent Topqualität sein. Zeigen Sie sich flexibel im Einkaufsverhalten und lassen Sie sich von dem saisonalen Angebot inspirieren. Besuchen Sie individuelle Verkaufsstätten wie Hofläden, Wochen- oder Erzeugermärkte und schauen Sie, was es hier eben nicht von der Stange, sondern direkt ab Hof zu entdecken gibt.

Ihr Thomas Wolff



### Platz 1

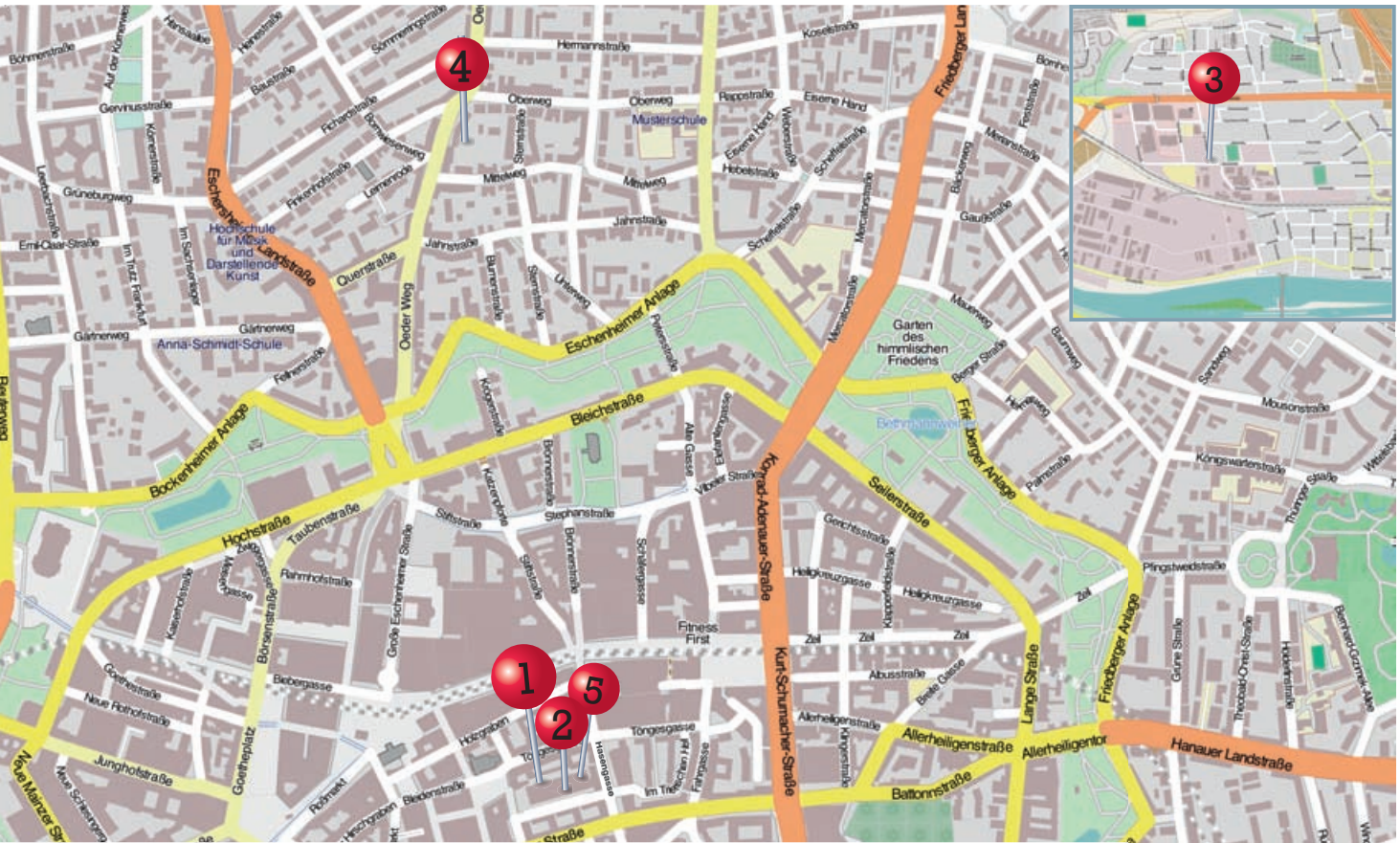
**Schlemmer-Carree**, H. von der Assen, Kleinmarkthalle Stand 56-57 und 60-61, Hasengasse 7, 60311 Frankfurt, Tel. 20385, Mo-Fr 8-18, Sa 8-16 Uhr, [www.schlemmer-carree.de](http://www.schlemmer-carree.de)

Der Frankfurter „Flagship-Store“ des Wildgroßhändlers von der Assen ist ein Schlaraffenland für alle, die das ganze Jahr nicht auf Wildspezialitäten verzichten wollen. So bekommt man hier nicht nur frisches Wild wie Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase oder Kaninchen, das natürlich unter strenger Berücksichtigung der Schonzeiten geschossen wird, sondern auch exotisches Wild wie Känguruh, Strauß, Gnu, Kudu oder Zebra. Hähnchen oder Pute gibt es selbstverständlich, Wachteln, einen prächtigen Fasan oder eine schöne Flugente bekommt man ebenfalls. Schließlich veredelt man die jeweiligen Produkte selbst und erzeugt beispielsweise Pasteten, Wurstwaren, Schinken, allerlei Geräuchertes und viele köstliche Dinge mehr. Praktisch: Rechtzeitig vor Weihnachten bietet man hier ein umfangreiches Service- und Genusspaket rund um das Thema Weihnachtsgans – und Gänse bekommt man natürlich auch.

### Platz 2

**Geflügel Dietrich**, Kleinmarkthalle Galerie Stand 11-13, Hasengasse 7, 60311 Frankfurt, Tel. 281330, Mo-Fr 8-18, Sa 8-16 Uhr, [www.gefluegel-dietrich.de](http://www.gefluegel-dietrich.de)

Wer hier nur köstliches Federwild vermutet, der hat nur den Teil der Auslage im Blick, der mit frischen Täubchen, Wachteln, Ente (auch Pekingenten), Kapaun, Perlhuhn, Rebhuhn oder Fasan aus Deutschland und Frankreich lockt. Neben Bresse-Huhn und Flugente liegen noch Reh, Wildschwein, Hirsch und Hase aus Südhessen je nach Jagdsaison bereit, um mit ihrem gesunden und aromatischen Fleisch den Speisezettel zu bereichern. Außerdem gibt es Kaninchen aus artgerechter Haltung, diverse französische Pasteten und tolle selbst erzeugte Saucenfonds. Natürlich bekommt man auch Weihnachtsgänse in Top-Qualität!



# Die fünf besten Wild- und Geflügelhändler

Gerade im Herbst wird Fleisch von Reh, Hirsch oder Wildschwein immer beliebter, doch wirklich frische und gut gepflegte Ware zu bekommen, ist gar nicht so einfach. Bei diesen fünf Adressen bekommen Sie nicht nur das Beste aus Feld und Wald, sondern auch wildes Geflügel vom Feinsten!

## Platz 3

**Frischeparadies**, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt, Tel. 3803230, Mo-Mi 8-18, Do-Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr, [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)

Wer viel Platz und ein riesiges Angebot beim Einkauf schätzt, der ist hier richtig. Neben einem paradiesischen Feinkostsortiment bekommt man hier auch Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein sowie exotisches wie beispielsweise Elch, Impala, Känguruh oder Strauß. Außerdem warten Perlhuhn, Wachteln, Tauben, Ente, Fasan oder Kapaun auf Gourmets, natürlich auch in Teile wie Keule oder Brust zerlegt.

## Platz 4

**Schmidt's**, Oeder Weg 55-57, 60318 Frankfurt, Tel. 556650, Mo-Fr 8.30-19, Sa 8-16 Uhr

Robert Schmidt verwöhnt seine Kunden unter dem Motto „Was für den Schlagerstar der Hit, ist für Kenner Wild vom Schmidt“ mit frischem Hirsch, Reh, Wildschwein oder Hase aus Vogelsberger Forsten, und sollte sich mal ein Fasan zu leichtsinnig geben, findet er sich ebenfalls schnell in Schmidts Kühlhaus wieder. Poularde und Hähnchen sind auch zu haben, und wer ohne leeren Einkaufskorb aus diesem Musterbeispiel eines Feinkostladens herausgeht, ist selbst schuld.

## Platz 5

**Bauer Mann**, Kleinmarkthalle Galerie Stand 11-13, Hasengasse 7, 60311 Frankfurt, Tel. 0170-2611771, 06071-41473, nur Fr 8-18 und Sa 8-16 Uhr!

Ein klassischer Hofladen im Rahmen der Kleinmarkthalle, der zwar nur an zwei Tagen in der Woche geöffnet hat, dafür aber den für einen Bauernhof typischen Charme ausstrahlt. Hier gibt es jagdfrisches Wildschwein, Reh, Hirsch und Hase aus der Region, besonders spannend ist aber auch das umfangreiche Angebot an Fleisch von alten Schweinerassen oder die veredelten Produkte wie Wurst oder Schinken.

## PHILIPPS GADGET-KELLER



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

### Silberbesteck statt Aktien?!

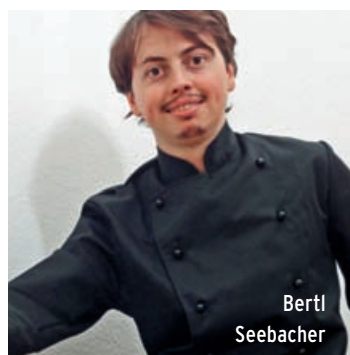
In den letzten Monaten waren Aktienanleger nicht zu beneiden. Die Kursentwicklung war nicht nur volatil, sondern insbesondere stark negativ geprägt. Für konservative Kleinaktionäre wie mich, die weder auf fallende Kurse Wetten eingehen noch andere hochspekulative Optionsgeschäfte abschließen wollen, von denen sie nichts verstehen, sind solche länger andauernden Talfahrten frustrierend. Schlimm ist für mich zudem in der Aktien-Krise der Moment der Wahrheit. Er kommt unwiederbringlich zum Monatsende in Form eines Depot-Auszugs. Alle drei Monate legt mir meine beratende Hausbank freundlicherweise noch ein Begleitschreiben dazu, in dem die Depotgebühren für das laufende Quartal geltend gemacht werden. Prost Mahlzeit! Und damit bin ich auch schon beim Thema beziehungsweise bei der Alternative: Silberbesteck anstelle von Aktien! Der Silberpreis erreicht wie das Gold seit geraumer Zeit immer wieder neue Höchststände. Nun werden Sie denken, der altkluge Lorey-Verkäufer will aus seiner privaten Aktiennot Kapital schlagen und uns seine Bestecke als strategische Investition verkaufen. Silberbestecke haben durch die stetig steigenden Rohstoffpreise – also den Silberpreis – deutlich an Wert gewonnen. Hätten Sie noch vor den unvermeidlichen Preiserhöhungen der Hersteller im Frühjahr 2011 Ihr Sterling-Besteck gekauft, wäre theoretisch damit für Sie eine Rendite von 30% möglich gewesen. Solche massiven Wertsteigerungen haben DAX-Werte in diesem Jahr bisher nicht zu bieten. Natürlich gebe ich zu, dass bei einem zeitnahen Wiederverkauf eines wenig gebrauchten Silberbesteckes der Kaufpreis nicht mehr erzielt wird. Die Gewinnspanne der Hersteller und Händler wird kaum wieder zu erlösen sein. Das ist wie beim Kauf eines Neuwagens: Sobald Sie damit den Hof Ihres Händlers verlassen, hat der Wagen bis zu 30% an Wert verloren. Warum werden dennoch regelmäßig neue Absatzrekorde bei den Neuzulassungen erzielt? Deshalb lautet meine konservative Anlageempfehlung: Investieren Sie in langlebige Konsumgüter wie Silberbestecke. Das ist eine Investition, die täglich beim Essen Spaß macht und an der Sie und Ihre Familie jahrelang Freude haben. Darüber hinaus werden Sie bei Sterling-Silber dank der Preisinflation für den Rohstoff Silber vermutlich auf lange Sicht gesehen keinen Wertverlust erleiden. Sogar Wertsteigerungen sind möglich. Sie sind immer noch nicht überzeugt? Gut, dann verzichten Sie eben auf das Silber-Vergnügen am schön gedeckten Esstisch und kaufen Sie stattdessen kalte Silberbarren – aber meckern Sie hinterher nicht über die jährlich steigenden Tresor-Aufbewahrungsgebühren Ihrer Hausbank.

Ihr Philipp Keller

# Österreich ganz groß!

Die große Überraschung aus RHEIN-MAIN GEHT AUS 2011 kommt in die Genussakademie: Bertl Seebacher!

**R**estaurantfachmann, Koch und Diplom-Sommelier – das ist das Fundament von Bertl Seebachers Karriere. Sein Lebenslauf liest sich mit Stationen wie etwa dem Münchner Restaurant Tantris, Hangar in Salzburg oder dem Marcobrunn in Schloss Reinhartshausen wie das Who's who der internationalen Spitzenküche. Er kochte schon Seite an Seite



Bertl  
Seebacher

mit Eckart Witzigmann, Lea Linster oder dem Schweizer Drei-Sterne-Koch André Jaeger und vertrat Deutschland beim Bocuse d'Or 1999. Im Herbst 2008 eröffnete er schließlich gemeinsam mit seiner langjährigen Schaffenspartnerin Daniela Finkes das Kraftwerk Restaurant in Oberursel.

Vom Restaurant aus hat

man dank einer großzügigen Fensterfront spannende Einblicke in eine angeschlossene Oldtimerwerkstatt und auf historische Automobile. Für die Küche ist Chefkoch Bertl Seebacher verantwortlich, der auf erstklassige Produkte setzt und neben zeitgeistigen Spezialitäten auch kreativ zubereitete österreichische Spezialitäten anbietet. Und deren Zubereitung können sich jetzt auch die Genussakademie-Gäste in seinem Kochkurs **So schmeckt Österreich: Klassiker – einfach & gut** erklären lassen: Mit viel Witz und Charme präsentiert Bertl Seebacher österreichische Klassiker – da darf sein berühmtes Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat natürlich nicht fehlen. Beim Schnippeln und Brutzeln in der Küche erzählt der geborene Österreicher einige spannende Anekdoten, und der passende Wein wartet dann schon zum gemeinsamen Essen auf Sie.

Österreich meets Italien: Genussakademie-Koch **Steffen Ott** überschreitet in seinem Kochkurs mit kulinarischer Leichtigkeit 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, Kalbsbrücken mit Pesto oder Topfen-Omelette mit in Trester marinierten Beeren – hier trifft deftige, würzige Küche auf eine mediterrane Brise, und das verspricht Hochgenuss pur!

# Endlich wieder da: Tapas und Italien deluxe!

Die Gesichter kennen Sie doch? Haben aber beim ersten Mal keinen Platz bekommen? Jan Maier und Jordi Lopez öffnen nach einer kreativen Pause wieder ihre Küchen.

**J**an Maier, Küchenchef im Biancalani, zeigt Ihnen, was die italienische Küche wirklich zu bieten hat, denn neben Pizza, Pasta & Co. hat die mediterrane Küche noch viele edle Schmanckerl parat. Nach einigen Semestern der Rechtswissenschaften packte Jan Maier die Kochleidenschaft und er absolvierte seine Ausbildung zum professionellen Koch im „Hotel im Wasserturm“ in Köln. Danach arbeitete er im Darling Harbour/Hamburg und unternahm intensive Ausflüge in die Sternegastronomie auf Gut Lärchenhof in Pulheim sowie im Restaurant Schloss Berg



in Perl-Nennig. Als Küchenchef erprobte er sich erstmals im Saarbrückener Restaurant „Oro“, bevor es ihn nach Frankfurt am Main als Küchenchef des Biancalani verschlug. Dreierlei Crostini, selbstgemachte Kichererbsengnocchi mit Spinat und Scampi, Saltimbocca vom Kalb und zum süßen Finale Blaubeer-Crespelle mit Zitronellen-Granita: Unter der Anleitung des ambitionierten Küchenchefs bereiten die Teilnehmer beim Kochkurs **Italien deluxe!** alle Gerichte Schritt für Schritt selbst zu und können diese denn auch gleich in der Küche genießen.

Auch **Jordi Lopez**, Küchenchef im Maritim Frankfurt, meldet sich zurück mit seinem absoluten Lieblingsthema: **Tapas – kleine spanische Spezialitäten!** Tapas (zu Deutsch „Deckelchen“) heißen jene kleinen Köstlichkeiten, die in Spanien gerne zu Sherry, einem Tinto oder Cerveza gereicht werden. Doch wann darf sich ein Tapa auch wirklich so nennen, und wie werden diese eigentlich hergestellt? All diese Fragen beantwortet der gebürtige Spanier Jordi



Lopez ganz praktisch im Verlauf dieses Kurses. Zu Beginn werden die Teilnehmer mit einem Aperitif empfangen. Die einzelnen Tapas werden vorgestellt und deren Zubereitung von Jordi Lopez anschaulich erläutert. Dann setzen die Teilnehmer das eben Gelernte in die Tat um – von traditioneller Gazpacho über Empanadas (gefüllte Teigtaschen mit Gemüse) bis hin zu Tintenfisch (Pulpo). Im Anschluss genießen alle gemeinsam die kleinen Meisterwerke. Nach diesem Kurs steht einem erfolgreichen Tapasabend in den eigenen vier Wänden nichts mehr im Wege!

## BERTL SEEBACHER

SO SCHMECKT ÖSTERREICH:  
KLASSIKER – EINFACH & GUT



### MENÜ:

Vogerlsalat mit Roter Rübe, Kren und warm geräuchertem Saibling  
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Rahmgurkensalat und steirischem Kürbiskernöl  
Alles Schmarrn! Karamellierter Kaiserschmarrn und Topfen-Heidelbeerschaum

### TERMINE:

So, 15.01.12, 11.00-15.00 Uhr  
So, 12.02.12, 11.00-15.00 Uhr  
So, 11.03.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

## 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

## JAN MAIER

ITALIEN DELUXE!



### MENÜ:

Dreierlei Crostini  
Selbstgemachte Kichererbsengnocchi mit jungem Spinat und Scampi  
Saltimbocca vom Kalb von Peter's Farm mit Speck Alto Adige und Basilikum, dazu Schnippelbohnen mit ligurischen Oliven  
Blaubeer-Crespelle mit Zitronellen-Granita

### TERMINE:

So, 19.02.12, 10.00-14.00 Uhr  
So, 26.02.12, 10.00-14.00 Uhr  
So, 04.03.12, 10.00-14.00 Uhr

**ORT:** Biancalani, Frankfurt

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

## JORDI LOPEZ

TAPAS – KLEINE SPANISCHE  
SPEZIALITÄTEN!



### MENÜ:

Gazpacho Andaluz  
Tortilla mit grünem Spargel und Serrano-Schinken  
Flambierter Ziegenkäse mit Honigfeigen  
Frittierte Sardinen  
Crema Catalana  
Gebratene Chorizo mit Meloncocktail und Sherry u. v. m.

### TERMINE:

Sa, 25.02.12, 16.00-20.00 Uhr  
Sa, 21.04.12, 16.00-20.00 Uhr

**ORT:** Maritim Hotel Frankfurt

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

# FrISCHE KRÄUTER, FISCH und eine PRiSE Meer



Dass der Mittelmeerraum kulinarisch eine Menge zu bieten hat, haben wir schon häufig bewiesen – jetzt gibt es zu den heiß begehrten Themen endlich neue Termine!

**D**aniel Deglow, Sous Chef im Marriott Hotel, feierte nach seiner einjährigen Stippvisite in Wien sein Comeback in Frankfurt – und das mit einem köstlichen Kochkursabend! Mit **Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien** bringt der engagierte Kochprofi zwei spannende Küchenstile zusammen: Einflüsse der klassisch südfranzösischen Küche treffen hier auf die spanische Moderne. Fischsuppe mit echtem Safran, Kalbsfilet mit Lavendelaromen oder Ziegen-Käsekuchen im Glas – Daniel Deglow weckt das Fernweh!

Wer sich lieber auf einen Küchenstil konzentrieren will, kann in der Genussakademie noch mehr über **Die feine südfranzösische Fischküche** erfahren. Allerlei Meeresfrüchte, saisonale Kräuter und Olivenöl sind hier die wichtigsten Zutaten. Klassische französische Gerichte wie etwa eine Bouillabaisse, gepaart mit kleinen kreativen Ideen wie beispielsweise Loup de Mer im Salzteig mit offenem Ravioli und Ratatouille machen diesen Kochkurs

zu einem rundum erlebnisreichen Abend!

Nicht nur die jeweiligen Zutaten, sondern auch spezielle Garmethoden machen die mediterrane Küche zu etwas ganz Besonderem. Diesem Thema widmet sich Genussakademie-Koch **Steffen Ott** bei seinem Kochkurs **Mediterrane Schmorküche**. Gemeinsam gehen Sie ans Schmoren oder Braisieren, eine Kombination von Braten, Kochen und Dünsten, bei der Zutaten die hinzugefügten Aromen optimal aufnehmen. Das Ziel: eine leichte, moderne und mediterran inspirierte Schmorküche.

## Sizilianisch-italienisch!

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 nimmt Sie mitten in Frankfurt mit auf eine **Reise durch Sizilien**. 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 köstlich und fantasievoll die sizilianische Küche ist!

Wer es lieber traditionell italienisch mag, der ist bei **Esther Passerini** genau richtig, denn hier dreht sich alles rund um das Thema Pasta. Die italienische Vollblutköchin erklärt, wie Pasta in Italien wirklich zubereitet wird – vom richtigen Teig für die Lasagne bis zu wertvollen Tipps für perfekte Ravioli steht Ihnen die Herrscherin über den Nudelteig bei **Pasta alla Mamma** mit Rat und Tat zur Seite. Doch was wären Nudeln ohne die richtige Sauce oder Füllung? Ob Pesto-Sauce, Bolognese oder Parmesanfüllung: Bei Esther Passerini sehen und schmecken Sie, wie gut die italienische Küche wirklich ist.

### DANIEL DEGLOW

#### IM GRENZGEBIET DER PYRENÄEN – SÜDFRANKREICH MEETS SPANIEN



#### MENÜ:

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

#### TERMINE:

Fr, 11.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 02.12.11, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Marriott Hotel, Frankfurt

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

### DANIEL SCHMITT

#### DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE



#### MENÜ:

Pissaladier  
Bouillabaisse  
Loup de Mer im Salzteig mit offenem Ravioli und Ratatouille  
La Tarte Tropézienne (Briochekuchen mit Cremefüllung) mit Blutpfirsich-Sorbet

#### TERMINE:

Fr, 04.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 14.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 17.02.12, 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, 29.10.11, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 16.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 31.01.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

### DARIO CAMMARATA

#### REISE DURCH SIZILIEN



#### MENÜ:

Ravioli Carbonara di Sicilia  
Wolfsbarsch mit Weiße-Bohnen-Mousseline und Mangold  
Cannolo 2011

#### TERMINE:

So, 21.01.12, 17.00-22.30 Uhr  
So, 04.03.12, 17.00-22.30 Uhr

**ORT:** Villa Kennedy Frankfurt

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



### ESTHER PASSERINI

#### PASTA ALLA MAMMA



#### MENÜ:

Gnocchi mit Pesto-Sauce  
Ravioli mit Parmesanfüllung  
Lasagne Bolognese  
Schokotörtchen

#### TERMINE:

Sa, 12.11.11, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 24.03.12, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 16.06.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Il Cavatappi, Dreieich

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



# Lecker Brunchen in Frankfurt und RheinMain



## FISCHBACHER SCHLEMMERMARKT

Was gibt es köstlicheres, als den Tag mit einem frisch zubereiteten Frühstück zu beginnen? Hauchdünn aufgeschnittener Schinken, hausgemachte Marmelade, die nach Frucht und nicht nach Zucker schmeckt, eine riesige

Käseselktion aus Frankreich und der Schweiz, hausgemachte Frischkäse-creationen, frisch gebackene Brötchen, die Teig und keine Luft beinhalten, begleitet von Kaffeekreationen aus einem italienischen Halbautomaten mit wöchentlich frisch gerösteten Kaffeebohnen und einer riesigen Auswahl an moussierenden Weinen. Wo gibts denn noch so etwas? Im:

**Fischbacher Schlemmer Markt GmbH, Im Unterdorf 6, 65779 Kelkheim-Fischbach, Tel. 06195/976654, Fax 06195/976691, info@schlemmer-markt.de, www.schlemmer-markt.de, Mo-Sa von 8-20 Uhr**



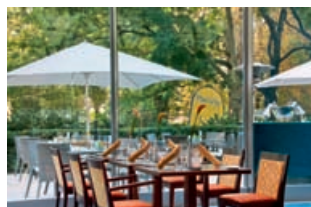
## CAFÉ TASS

Das Café Tass in Hofheim mit täglich frischem selbstgebackenem Kuchen und seit kurzem mit einer Schnitzelkarte. Gerne richten wir auch Feiern, Feste und Veranstaltungen für Sie aus. Genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt in familiärer

Atmosphäre. Jeden Monat neue Events: Café Tass-Oktoberfest mit bayerischen Spezialitäten & Wiesn-Musik. Spezielle Weihnachtsmenüs vom 24. – 26. Dezember.

Das Café Tass-Team freut sich auf Ihren Besuch!

**Café Tass, Burgstraße 13, 65719 Hofheim, Tel. 06192/900966, Fax 06192/900967, cafetass@gmx.net, www.cafetass.com, Mo-Do 9-23 Uhr, Fr+Sa 9-24 Uhr, So 9-22 Uhr**



## PACIFIC COLORS RESTAURANT

Der „Hilton Sunday Franch“ steht seit nunmehr einem Jahr für ein Bruncherlebnis der ganz besonderen Art in Frankfurt. Starten Sie Ihren Sonntag mit raffinierten Leckereien, Entspannung und

einem einzigartigen Hotelenerlebnis – Kinderbetreuung inklusive. Warum? Weil Sie es sich verdient haben! Sonntags 12–15 Uhr im Hilton Frankfurt. Pro Person 49,- EUR (Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 50%) – Bei Nennung des Stichwortes „Genuss“ erhalten Sie 10% Preisnachlass.

**Hilton Frankfurt, Pacific Colors Restaurant, Hochstraße 4, 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/133802450, Öffnungszeiten: Mo-So 6.30-23 Uhr, FBSupervisor.Frankfurt@hilton.com, www.hilton.de/frankfurt**

## IM DUETT bistro + design

### IM DUETT bistro + design

Neues entdecken, ein Café, in dem Sie Designermöbel und Wohnaccessoires „besitzen“, ein Möbelstudio, in dem Sie verschiedene Kaffeeveränderungen und Kuchenspezialitäten genießen, ein Ladengeschäft, das zum

Treffen mit Freunden einlädt. Speisen, Trinken, Unterhalten inmitten der Ausstellung ausgewählter Tische, Stühle, Leuchten und Wohnaccessoires aus europäischen Manufakturen. *Alle Möbel auch zum Mitnehmen!*

Montags bis freitags Frühstück à la carte, sonntags Frühstücksbuffet für die ganze Familie inkl. Kinderbetreuung (Reservierung empfohlen).

**IM DUETT bistro+design, Weilbacher Straße 1, 65719 Hofheim-Diedenberg, Tel. 06192/2000123, Fax 06128/71568, E-Mail: info@im-duett.com, www.im-duett.com**





# Kulinarische Grüße aus der Ferne

Ob Südafrika, Marokko, Indien, Japan oder Peru – Sie müssen nicht extra die weite Reise antreten, um die Länder genüsslich zu entdecken. Denn für viele in den Ländern Geborene ist Frankfurt die neue Wahlheimat, in der sie gern ein Stück traditionelle Küche des Heimatlandes aufleben lassen.

## Afrikas Aromen

Profikoch **Abate Abebe Sheferawe** begeisterte in seinen Kochkursen bereits zahlreiche Gäste von authentisch afrikanischer Küche. 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 pochierter Viktoriabarsch mit Rote Bete-Aprikosen-Chutney, ein Duett aus Springbockmedaillons und Riesengarnele oder Amarula-Roibusch-Eis mit gebackener Banane und Akazienhonig: Die kap-malaiische Küche ist ausgesprochen vielfältig und köstlich! Beim anschließenden Essen hat Abate Abebe Sheferawe sicherlich noch den ein oder anderen Trick für die heimische Küche parat!

Vom Süden in den Norden Afrikas entführt Sie **Souad Youssafi** in ihrem

Kochkurs **1001 Köstlichkeit aus Marokko**. Schmackhafte und farbenfrohe Speisen, wohlriechende Gewürze, köstliches Fleisch – die marokkanische gilt als die beste orientalische Küche der Welt. 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.

## Japanische Kleinigkeiten ganz groß!

Asien hat eine ungemein facettenreiche Küche zu bieten – und **Oliver Lange** alias **Ollysan** kennt sich auf diesem Gebiet bestens aus. 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 ins Gourmet-

Restaurant **Zarges** erfolgte. 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 Sushi-Reis, 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!

## Indische Gewürzwelt

Eine völlig andere Variante der asiatischen Küche ist die indische. **Anjana Schmidt** hat schon viele Gäste in der Genussakademie mit ihrer Kochkunst begeistert – und dabei reist sie mit ihren Kursteilnehmern kulinarisch durch das gesamte Land! Beim Kochkurs **Geheimnisse der nordindischen Küche** lernen Sie köstliche Tandoori-Gerichte, die ursprünglich im Lehmofen gegart wur-

den, sowie Samosas, aromatisch gefüllte Teigtaschen, kennen. Kostbare Gewürze wie Kreuzkümmel und Safran sowie die Verwendung von Nüssen machen diesen Kochkurs zu einem aromatischen Erlebnis.

Wem bei Kokosnuss, Curryblättern, Senfsamen, Pfeffer und Tamarinde das Wasser im Munde zusammenläuft, der ist beim Kochevent **Südindische Köstlichkeiten** genau richtig, denn das sind typische 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: Zitronenreis, scharfe Garnelen, Malabar-Fishcurry sowie Okra-Kartoffelgemüse. 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!

### Exotisch peruanisch!

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 und Rezepte ihrer Heimat nach Frankfurt zu bringen. Mit der Zubereitung eines typischen Drei-Gänge-Menüs begibt sie sich mit ihren Kursteilnehmern auf **Eine kulinarische Reise durch Peru**.

#### ABATE ABEBE SHEFERAWE SÜDAFRIKA – AM KAP DES GUTEN GESCHMACKS



##### MENÜ:

Tatar von süßer Mango, Avocado und Büffelmozzarella, dazu Straußen-Linsen-Samosas

Pochierter Viktoriabarsch auf Rote-Bete-Aprikosen-Chutney dazu Königskümmel-Kurkuma-Brot

Kalahariplatte – Duo vom Springbockmedaillon und Riesengarnele, dazu Maniok-Birnen-Rösti und Kokos-Limetten-Gemüse-Curry

Amarula-Roibusch-Eis, dazu gebackene Banane mit Akazienhonig

##### TERMINE

Sa, 31.03.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 14.04.12, 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:

Dreierlei Vorspeisen:

In Arganöl eingelegte Paprikaschoten, Möhren-Salat mit Orangendressing, Süßkartoffel-Salat

Brinatz, gefüllt mit Hähnchen

Dattelrolle à la Souad

##### TERMINE:

Mi, 12.10.11, 18.30-22.30 Uhr

So, 20.11.11, 18.30 – 22.30 Uhr

So, 15.01.12, 18.30 – 22.30 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 Shiso-kresse

Sushi-Variation nach Art der Kursteilnehmer: Nigiri, Maki, Uramaki

Maccha-Crème brûlée (fertig vorbereitet!)

##### TERMINE:

So, 29.01.12, 11.00-15.00 Uhr + 18.30-22.30 Uhr

So, 18.03.12, 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 DIE GEHEIMNISSE DER NORDINDISCHEN KÜCHE



##### MENÜ:

Tandoori Tikka mit Koriander-Minz-Sauce

Mughlai Reis

Chicken Masala

Kichererbsen mit Roter Paprika

Raita (kalte Joghurt-beilage)

Mangocreme

##### TERMINE:

So, 23.10.11, 11.00-15.00 Uhr

So, 22.01.12, 11.00-15.00 Uhr

So, 25.03.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

#### ANJANA SCHMIDT SÜDINDISCHE KÖSTLICHKEITEN



##### MENÜ:

Zitronenreis

Scharfe Garnelen

Malabar-Fishcurry

Okra-Kartoffelgemüse

Payasam

##### TERMINE:

So, 20.11.11, 11.00-15.00 Uhr

So, 19.02.12, 11.00-15.00 Uhr

So, 22.04.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

#### 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, 28.01.12, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 24.03.12, 11.00-15.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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



bulthaup

**Wir sollten uns kennenlernen!** Wer seinen eigenen, bewusst gestalteten Lebensraum mit zeitlos schönen Formen, hochwertigen Materialien und zweckgerechter Technik in international anerkannter Qualität ausstatten will und dazu eine dauerhafte, hochwertige Anlage sucht, braucht die verständnisvollen Spezialisten für die Küchenarchitektur von bulthaup.

**LANG**  
Küchen  
Accessoires

Eberstädter Straße 48, 64319 Pfungstadt  
Tel. 06157-990211. www.lang.bulthaup.de



# Main Wein – werden Sie Winzer!

Das hat es bislang noch nicht gegeben: Machen Sie Ihren eigenen Wein! An vier Tagen lernen Sie im Weingut Altenkirch alles rund um das Thema Weinbau und arbeiten in Ihrer eigenen Parzelle. Zum Abschluss verkosten und feiern Sie Ihren eigenen Wein bei einer Wine-Release-Party in der Genussakademie!

**W**ein ist für viele Menschen Freude und Rätsel zugleich: Man genießt ihn solo oder zum Essen, doch wie viel Arbeit steckt eigentlich hinter der Erzeugung der kostbaren Tropfen?

Ob bei Tastings oder der erfolgreichen Reihe Absolute Beginners Wein, in der man in fünf Bausteinen alles zum Thema Wein von Experten nähergebracht bekommt: In der Genussakademie kann man viel über das Thema Wein erfahren und erlernen. Jetzt gibt es ein neues spektakuläres Projekt: Im

Rahmen der neuen Reihe **Main Wein – werden Sie Winzer!** können Sie tatsächlich Ihren eigenen Wein anbauen – und das in den steilsten Weinlagen des Rheingau! Das Weingut Friedrich Altenkirch ist bekannt für seinen Riesling aus Steillagen, und da hier keinerlei Maschinen eingesetzt werden können, stellt man alle Weine zu 100% in Handarbeit her. Ideal also, damit Interessierte einmal in die faszinierende Welt des Weinbaus hineinschnuppern können.

Durch die ersten vier Bausteine werden Sie fachlich und mit viel Leidenschaft für seinen Beruf von **Jasper Bruysten**, den Betriebsleiter des Weingut Friedrich Altenkirch, geführt, der Ihnen thematisch an jedem Tag die wichtigsten Fakten direkt am Rebstock erläutert und auch gemeinsam mit Ihnen in der eigenen Parzelle Hand anlegt. Gestartet wird im Februar

mit einer Einführung in das Thema, Sie lernen das Weingut Friedrich Altenkirch kennen und setzen zum ersten Mal Ihren Fuß auf die eigene Parzelle. Nach einer kulinarischen Stärkung heißt es dann das erste Mal Einsatz zeigen, denn die Rebstöcke warten auf den Beschnitt. Jasper Bruysten erklärt Ihnen die richtige Technik für den Rebschnitt und stellt sich Ihren interessierten Fragen. Beim zweiten Aufeinandertreffen geht es um das Ausbrechen der Knospen. Gemeinsam begutachten Sie die Entwicklung der Rebstöcke, und Jasper Bruysten erklärt Ihnen im Detail, was und vor allem warum etwas getan werden muss. Anfang Juni heißt es dann wieder ab in den Weinberg und in die Parzelle, denn das Heften der Reben und die Laubarbeiten stehen an. Hier steht Ihnen natürlich wieder der Kellermeister mit vielen Informationen, Tipps und Tricks zur Seite, um beste Bedingungen für Ihren Wein zu schaffen. Dann wird es spannend, denn am 20. Oktober 2012 ist es endlich soweit: Das Weingut

Friedrich Altenkirch läutet die Weinlese ein, und Sie können Ihre gut gepflegten und reifen Trauben ernten – natürlich zu 100% mit der Hand. Für das große Finale treffen sich dann schließlich alle im Mai 2013 in der Genussakademie Frankfurt, wo mit Spannung die erste Flasche des selbst angebauten Weins geöffnet wird und für die gespannten Neulings-Winzer zur Verkostung bereitsteht. Nach getaner Arbeit kommt das Vergnügen, und Genussakademie-Küchenchef **Daniel Schmitt**



Jasper  
Bruysten

verwöhnt Sie, abgestimmt auf die Weine des Weinguts Friedrich Altenkirch, mit einem kulinarischen Drei-Gänge-Menü. Und damit Sie diesen einzigartigen Abend nicht allein genießen müssen, können Sie Ihre Lieben und Freunde einfach zur Wine-Release-Party mitbringen. Natürlich gibt es für jeden Teilnehmer noch zwei Flaschen zum Mitnehmen für zu Hause.

## JASPER BRUYSTEN, DANIEL SCHMITT MAIN WEIN – WERDEN SIE WINZER!

### REIHENTERMINE:

- 18.02.12, Baustein 1: Einführung und Schneiden der Reben (inkl. Lunch)
  - 05.05.12, Baustein 2: Ausbrechen der Knospen (inkl. Lunch)
  - 02.06.12, Baustein 3: Heften und Laubarbeit (inkl. Lunch)
  - 20.10.12, Baustein 4: Weinlese (inkl. Lunch)
  - 25.05.13, Baustein 5: Wine-Release-Party in der Genussakademie
- Änderungen vorbehalten.

### ORT:

- Baustein 1-4: Weingut Altenkirch, Lorch
- Baustein 5: Die Genussakademie Frankfurt

### KOSTEN:

- 295 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 285 Euro), Begleitperson für den Baustein 5 79 Euro (mit Genuss-Card 69 Euro)



# Kochen lernen in fünf Bausteinen

Ob Salate, Pasta, Fleisch oder Fisch: Hier erlernen Sie die wichtigsten Handgriffe für die heimische Küche – und das an nur fünf Abenden. Neben zahlreichen kulinarischen Hilfestellungen gibt es noch eine Menge Spaß und natürlich viel zu Lachen.

**E**inen Abend für seine Freunde kochen, seine Liebste mit einem Candle-Light-Dinner überraschen oder sich einfach nur abends schnell etwas Frisches zaubern – wer will das nicht? Jetzt kommt die gute Nachricht: An fünf Abenden lernen Sie in der Genussakademie das Handwerk für den richtigen Umgang mit Produkten und die Zubereitung von Salaten, Pasta, Fisch, Fleisch und Co. Gestartet wird beim ersten Baustein mit der schmackhaften Zubereitung verschiedener Salate und Sandwiches. Neben der richtigen vitaminschonenden Lagerung sowie dem Putzen und Waschen von Salat werden unterschiedliche Dressings und Toppings zusammengestellt. Am zweiten Abend geht es dann kulinarisch nach Italien, wo Sie sich der Herstellung von Pasta mitsamt einer Auswahl köstlicher Saucen widmen. Der dritte Baustein verrät alles über das Thema Fisch, wobei Sie dann auch erlernen, woran Sie frischen Fisch erkennen, wie man das gute Stück richtig filetiert und anschließend verarbeitet. Neben einer kleinen Produktschulung stehen auch unterschiedliche Garmethoden sowie die passende Gewürz-

kunde und Beilagenwahl auf der Agenda. Beim nächsten Zusammentreffen dreht sich dann alles um das Thema Fleisch. Klassisch grillen, braten oder schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren wird zu den verschiedenen Fleischstücken erklärt. Beim Grande Finale kochen Sie schließlich Ihr erstes Menü: Von Vorspeise bis Dessert wird das Erlernte angewendet, damit spätestens bei der Verkostung des eigenen Werkes ein jeder von sich behaupten kann, dem Laiendasein entwachsen zu sein und in Zukunft nicht mehr vor Schneebesens und Kochlöffel flüchten zu müssen.

## Pasta, Fleisch oder Fisch – auch einzeln für Kochbeginners buchbar!

Sie haben keine Zeit, die gesamte Reihe zu buchen oder kennen sich auf dem ein oder anderen Gebiet schon aus? Dann haben wir etwas für Sie, denn die Bausteine Pasta & Saucen, Fleisch und Fisch gibt es auch als Einzelbaustein zu buchen. Wählen Sie einfach Ihr Thema, an das Sie sich zu Hause allein nicht rantrauen oder wozu Sie schon immer Fragen hatten, die wir Ihnen nun endlich beantworten können. Ob einen



Abend rund um italienische Teigwaren mit verschiedenen Saucen, die natürlich alle frisch und eigenhändig hergestellt werden, oder eine Rundum-Schulung mit Warenkunde, Verarbeitungs- und Zubereitungstipps zu den Themen Fisch oder Fleisch: Das Genussakademie-Team macht Sie fit für die heimische Küche. Bei jedem Kurs kann natürlich im Anschluss hemmungslos geschlemmt werden, wenn die unterschiedlichen Gerichte in großen Schüsseln auf den Tisch kommen und Sie Ihre frisch gekochten Kreationen probieren.

### ABSOLUTE BEGINNERS – IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH

#### REIHENTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Di, 21.02.12, Salate & Sandwiches  
Di, 28.02.12, Pasta & Saucen  
Di, 06.03.13, Fisch  
Di, 20.03.12, Fleisch  
Di, 03.04.12, Das eigene Menü

#### EINZELTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

So, 30.10.11, Pasta & Saucen  
Mo, 09.01.12, Pasta & Saucen  
So, 26.02.12, Pasta & Saucen  
Do, 13.10.11, Fisch  
Do, 02.02.12, Fisch  
Fr, 02.03.12, Fisch  
Fr, 14.10.11, Fleisch  
Sa, 03.03.12, 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)



# Vintae – Revolution in der Rioja

Beim Begriff „Spanische Weinguerilla“ muss niemand einen Schreck bekommen: Hier kämpft man für innovativen Genuss!

**B**ei Vintae handelt es sich um ein junges Projekt der Familie Arambarri, das denn bezeichnenderweise auch vom jüngsten Sohn Ricardo geleitet wird. Seine Vision vom „zwangsfreien Weinmachen“ hat er beispielsweise gemeinsam mit dem Önologen Raul Acha in der V.T. Ribera de Queiles mit dem Projekt „WINERY ARTS“ umgesetzt – Ricardo studierte zuvor in USA und hatte somit intensiven Kontakt zu amerikanischen Weinmachern. Ein Markenzeichen der Arambarri ist die Konzeption reiner sogenannter „Autorenweine“ (tintos de autor), die stets auf das jeweilige Terroir bezogen sind, zugleich aber einen fundierten, historischen oder philosophischen Hintergrund aufweisen. So zum Beispiel mit der Bodega

„MATSU“, wo die Bauern mit Hingabe auf ihren Weinberg Bezug nehmen und dort sogar die Idee des ökologischen Anbaus in die Tat umsetzen. 0,7% der Einnahmen von MATSU fließen zudem in Umweltprojekte. Ebenfalls spannend ist das Projekt „QP“ das hochwertige Riojaeweine aus vier verschiedenen Lagen zusammenführt – ein kreatives, dynamisches und qualitativ hochwertiges Projekt, versehen mit modernem Design und attraktiven Mar-

La Garnacha Salvaje del Moncayo



ketingmaßnahmen. In Deutschland wird ein reines Partnerkonzept mit regionalen Exklusivitäten praktiziert.

Vintae erzeugt heute Topweine in den Regionen D.O.ca Rioja, D.O. Ribera del Duero, D.O. Navarra, V.T. Ribera del Queiles und D.O. Toro. Der Betrieb wurde 2010 zur innovativsten Bodega der Rioja gekürt, im gleichen Jahr bekam der Weinmacher Raul Acha den Qualitätspreis zugesprochen.

Das Projekt „Garnachas de España“ (Spaniens Garnachas) stellt eine Hommage an eine Rebsorte dar, die aufgrund ihrer hohen Ansprüche im Weinberg und der ebenso anspruchsvollen Weinbereitung lange Zeit in Vergessenheit geraten ist. Die aktuellen Geschmackspräferenzen unter Weintrinkern rücken die Rebsorte jedoch wieder in den Mittelpunkt des Interesses. Weine, die aus Garnacha gekeltert werden, sind sehr fruchtbetont und zeigen angenehm süßliche Tannine. Damit sind sie die ideale Wahl für den Konsumenten von heute.

Diese Kollektion ist das Ergebnis eines sehr persönlichen Projekts, das mit der Suche in verschiedenen spanischen Regionen nach jenen Weinbergen begann, die am besten die Eigenschaften dieser Rebsorte widerspiegeln. Das Resultat sind zunächst zwei rebsortenreine Garnachas aus sehr alten Weinbergen, die das Konzept von „Terroir“ perfekt erfassen: Jeder Wein bildet die Nuancen und Eigenheiten der Region ab, in der er gewachsen ist.

Die Weine wurden (nicht nur) in Gebieten nahe des Ebrotrals erzeugt, wo die Ursprünge der Garnacha liegen und wo sowohl das Klima als auch die Böden optimale Voraussetzungen für die Bedürfnisse dieser Rebsorte liefern. In dieser Kollektion kann die Garnacha ihre ganze Vielseitigkeit und die Besonderheiten ihres jeweiligen Herkunftsgebiets ausspielen.

Castillo Maetierras Projekt „Spanish White Guerrilla“ ist eine Kollektion von acht reinsortigen Weißweinen aus den Rebsorten Albariño, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon blanc, Verdejo, Chardonnay und Viognier, die zum ersten Mal innerhalb D.O.Ca Rioja produziert wurden. Diese Familie von Weinen stellt nichts weniger als eine Revolution unter den Weißweinen Spaniens dar und steht für höchste Qualität und Innovation.

Die geographische Basis liegt zwar innerhalb der D.O.ca Rioja, dort jedoch in der V.T. Valles de Sadacia – zwei Täler, die perfekt zum Anbau von Weißwein geeignet sind und 2003



Ricardo Arambarri und seine Fässer

von der UNESCO zur Biosphere-Reserve für Weißweine erklärt wurden. Kriterium waren das dort vorhandene Mikroklima, die Bodenbeschaffenheit und die Höhenlagen von 600 bis 700m. Diese Lagen gehören zum Eigentum der Familie Arambarri, weitere Flächen werden ständig hinzugekauft.

Die **ökologische Basis** geht zurück auf die Rekultivierung der vor 15 Jahren fast ausgestorbenen Rebsorte „Moscatel del Grano Menudo“, einer historischen Rebsorte, die einen feinen, aromatischen, aber nicht übertriebenen, duftigen Weißwein ergibt. Die Familie Arambarri erkannte die gute Gelegenheit und legte im Jahr 2000 große Neupflanzungen mit dieser Rebsorte unter dem Namen „Dry Libalis“ an.

Die Bezeichnung „SPANISH WHITE GUERRILLA“ soll eine Provokation an die starren Regeln der D.O.C Rioja sein, da die genannten Rebsorten echte „Eindringlinge“ in diese konservative Region darstellen.



Chardonnay,  
Spanish White Guerrilla



Dry Libalis

**Bezugsquelle:**

Exklusiver Vertrieb in Deutschland:  
3er Weine & Tapas, Im Steingerüst 6/2, 76437 Rastatt  
Tel. 07222 935705, www.dreyer-weine.de  
www.vintae.com  
www.vinopedia.tv

# 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.

## Der goldene Herbst und seine Weißweine

Die Natur wirft sich ins neue Kleid, die Tage werden kürzer, die Nächte kühler, und auch unsere kulinarischen Vorlieben ändern sich. Standen vor ein paar Wochen noch leichte Sommergerichte auf dem Speiseplan, sehnen wir uns inzwischen nach deftigen Mahlzeiten. Es gibt wieder Wurzelgemüse, Pilze, Kürbis, wir bereiten Schmorgerichte zu, die Wildsaison beginnt, und die Gewürze werden intensiver. Jetzt beginnt die Zeit der stoffigen, körperreichen Weine, die sich eher extraktreich und voluminös denn schlank und säurebetont präsentieren. Gute Grundeigenschaften für diesen Weintyp finden sich beispielsweise in der Burgunderfamilie, also bei den Rebsorten Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay und Auxerrois. Aber auch Chenin Blanc, den man vor allem an der Loire und in Südafrika findet, Marsanne, Roussane und Viognier in Südfrankreich, Malvasia bianca und Arneis in Italien sowie Macabeo blanca und Garnacha blanca in Spanien sind hierfür hervorragend geeignet.

Entscheidend ist die Art der Vinifikation. Um möglichst viel Extrakt in den Wein zu bekommen, bedarf es einer späten Lese, oder anders gesagt: physiologisch ausgereifter Trauben mit entsprechend hohem Erntemostgewicht – die berühmten Öchslegrade. Im Keller werden diese Weine dann gerne mit längeren Maischestandzeiten und im großen Holzfass oxidativ weiterverarbeitet, doch auch der Einsatz von Barriquefässern ist möglich. Durch die kleine Gebindegröße und das neue Holz des Barriques werden zusätzliche Gerbstoffe an den Wein abgegeben, die zu einer feinen, eleganten Würze positiv beitragen. Hierbei sind jedoch absolut hochwertiges Lesegut sowie ein gutes Fingerspitzengefühl des Winzers Voraussetzung, sonst kann das auch gewaltig schief gehen. Wenn alles gut geklappt hat, liegt der Rest schließlich in Ihren Händen: Bitte trinken Sie diese Weine niemals zu jung, sie brauchen Zeit, um noch auf der Flasche zu reifen. Gönnen Sie ihnen mindestens zwei bis drei Jahre, wenn im Barrique ausgebaut, zum Teil noch ein paar mehr. Nicht zu kalt genossen, werden sie es Ihnen mit Aromenvielfalt, Eleganz und Harmonie danken!

**Ihr Wolfgang Feierfeil**

# Ein Gericht, drei Weine

**Franck Mouzon** aus dem Restaurant Français hat drei Weintipps zu einem Rezept von Küchenchef Patrick Bittner.

**2009 Grauburgunder „S“  
Weingut Emrich Schönleber, Nahe**

Dieser Grauburgunder unterstützt die kräuterige Seite des Gerichts und greift gut die Aromatik des Trüffels auf. Es finden sich Noten von rotem Schiefer und Kieselboden, gut ausbalanciert wirkt der Wein, rund und harmonisch im Geschmack.



**2008 Chardonnay Spätlese trocken  
Weingut Münzberg, Pfalz**



Die Brüder Kessler lassen pfälzisches Holz bei einem Tonnelier im Burgund mild rösten. Diese Fasseröstung erzeugt einen kraftvollen Duft von getoastetem Brioche und Vanille, an der fruchtigen Geschmacksnote erkennt man seine deutsche Herkunft, und die cremige Textur des Weines verbindet sich schön mit Rahmsauce und Trüffel.

**2006 Puligny-Montrachet, Premier Cru «La Garenne»  
Marc Colin et Fils, Côte de Beaune**

Durch 15 Monate dauernden Ausbau in neuen Eichenholzfässern wirkt der Wein frisch, seine Fruchtigkeit und dezent salzige Mineralität verbindet sich harmonisch mit dem gesamten Gericht. Der Wein ist jeden Cent wert und ein begeisterndes Statement für die großen weißen Burgunderweine.



### Steckbrief:

Aus einer Winzerfamilie in der Champagne stammend, wurde **Franck Mouzon** die Liebe zum Wein quasi in die Wiege gelegt. Das Studium des Weinbaus und der Önologie sowie Stationen in verschiedenen Bereichen der Weinbranche ermöglichten ihm die Verwirklichung seiner Berufung: sein Wissen und seine Liebe zum Wein jedermann zu vermitteln.

Viele Jahre führte er als selbständiger Trainer und Berater Weinabende und Weinseminare durch, nun setzt er seine vielschichtigen Kenntnisse als Weinbeauftragter und Sommelier für das Grandhotel Steigenberger Frankfurter Hof ein. „Wenn der Gast wiederkommt, sein Gericht bestellt und mir die Weinauswahl überlässt, dann habe ich sein Vertrauen gewonnen. Und das ist mein größtes Lob.“



## KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

### Offener Ravioli / Perlhühneigelb / Spinat / Trüffel – von Patrick Bittner

#### Perlhühneigelb

250 g geklärte Nussbutter, 4 St. Perlhühneigelb  
Flüssige Nussbutter bei 49°C warmhalten. Eigelbe von Eiklar trennen, für ca. 30 Min. in die warme Butter legen

#### Nudelteig

200 g Mehl, 25 ml Olivenöl, 25 ml Milch, 65 g Vollei, Salz  
Olivenöl, Milch, Vollei und Salz verrühren. Das Ganze mit Mehl zu glattem Teig verarbeiten und abgedeckt ruhen lassen. Anschließend in der Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen und mit rundem Ausstecher Kreise stanzen. Ergibt bei Ø 10 cm insgesamt 8 Stück. Diese in Salzwasser garen und anschließend durch die Brösel ziehen.

#### Brösel

70 g Semmelbrösel, 150 g Butter, etwas Salz  
Flüssig-warme Butter mit den Zutaten vermischen.

#### Rahmsauce

300 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne, 100 g Crème Crue, 80 g Butter, ¼ Chilischote, 2 Spitzen Thymian, 2 Spitzen Rosmarin, ½ St. Knoblauch, etwas Salz, Pfeffer  
Brühe mit Sahne aufkochen, Crème Crue und Butter untermischen, mit Kräutern und Gewürzen abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, wenn möglich die „Reste“ vom Trüffel mit untermischen.

#### Sot-l'y-laisse / Pfaffenschnitte

40 St. Sot-l'y-laisse  
Geflügel von Sehnen und Knorpel befreien, im heißen Ofen goldgelb von allen Seiten anbraten, mit Gewürzen abschmecken und garziehen lassen. Mit 18 Jahre altem Balsamico ablöschen und glasieren.

#### Spinatpüree

500 g Spinat, 100 ml Sahne, 50 g Butter, 1 Schalotte, 30 g Belper Knolle, etwas Salz, Pfeffer  
Schalotten in Butter ohne Farbe anschwitzen. Spinat zufügen und weitergaren, bis der Spinat zusammenfällt, nun mit der Sahne ablöschen und das Ganze einkochen lassen, Spinatmasse im Mixer mit Belper Knolle und Gewürzen kurz pürieren und abschmecken.

#### Anrichtweise

In jeden Teller als erstes ein Nudelblatt aus der Butter-Bröselmasse in die Mitte des Tellers platzieren. Nun einen Klecks Spinat daraufsetzen. Das Eigelb vorsichtig auf den Spinat setzen und mit dem zweiten Nudelblatt belegen. Die Sot-l'y-laisse außen herum verteilen, reichlich mit Sauce umgießen und servieren, den Trüffel vor den Gästen hobeln.



## 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.

### Blanc de Noir, oder: Der Weiße vom Schwarzen

Es scheint schon fast Zauberei zu sein, wenn man ein Glas mit weißem Wein aus roten Trauben serviert bekommt. Der Blanc de Noir hat seinen Ursprung wohl in der Champagne. Dort werden bei der Produktion der Grundweine für den edlen Schaumwein die roten Rebsorten Pinot noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) zu Weißwein gekeltert. Die Trauben werden nach der Lese zügig mit geringem Druck in der Kelter gepresst. Das Fruchtfleisch, aus dem der Saft rinnt, ist farblos – einzig in der Beerenhaut befinden sich jene Farbstoffe, die dem Rotwein seinen dunklen Farbton verleihen.

Es gibt in der Weinszene konservative Geister, die behaupten, man solle die Herstellung von Blanc de Noir französischen Winzerkollegen überlassen, denn hierzulande würde nur drittklassiges Traubenmaterial verwendet und mit technischen Tricks ein mangelhaftes Getränk abgefüllt. Dem muss ich deutlich widersprechen. Einer der ersten Winzer, der Blanc de Noir in Deutschland vinifizierte, war Werner Näkel. 1986 kelterte er in seinem Weingut Meyer-Näkel in Dernau an der Ahr zum ersten Mal Weißwein aus roten Trauben. Mittlerweile gibt es kaum eine Auszeichnung, die Werner Näkel nicht für sich verbuchen konnte, namhafte Weinführer haben ihn unter anderem zum Winzer des Jahres 2001 und 2004 gekürt. Mit dem „Illusion Eins“ hat das Weingut einen Spätburgunder weiß gekeltert, der mit Bukett und Geschmack an seine verwandtschaftliche Beziehung zum Weißburgunder erinnert. Der Wein kommt mit weicher Säure daher und ist geprägt von reifen Früchten wie Pfirsich, Apfel, Birne und Melone, begleitet von zarter Limettenaromatik und Mineralität.

Es gibt auch junge Winzer, die sich erfolgreich mit der Thematik auseinandersetzen. Christian Bamberger von der Nahe stellt mit seinem weißen Merlot ein beeindruckendes Trinkerlebnis vor. Der Wein ist in der Farbe kristallklar, die Nase wird von Birne, Mango und Orange mit einem Hauch von Minze verwöhnt. Der fruchtbetonte Charakter dieses Merlots wird durch frische Säure zu einem wunderbaren Muntermacher an den nun kühler werdenden Herbstabenden.

### Ihr Pit Punda



# Colet – prickelnd und kreativ

Spaniens Weinwelt ist in Bewegung – und das Weingut Colet mit innovativen Ideen ganz vorn dabei.

Die Familie Colet widmet sich bereits seit den 70ern dem Weinbau und ab dem Jahr 1987 begann man in Penedés mit der Erzeugung von Sekt (damals CAVA). In den 90ern schickte der Vater schließlich seinen Sohn Sergi nach Reims, um dort aus erster Hand die Herstellung von erstklassigem Schaumwein zu erlernen. Wenige Jahre später kreierte Sergi Colet selbst seinen ersten „Traditionelle“ mit den klassischen Rebsorten Macabeo, Xarel.lo und Parellada, allerdings mit Hauptgewicht auf der Rebsorte Xarel.lo, die er wegen ihrer feinen Säure und ihrer Oxidationsfestigkeit besonders schätzte.

Diese Cuvée ist bis heute erhalten geblieben und erfreut sich ob ihrer Frische und eleganten Frucht großer Beliebtheit bei anspruchsvollen Weinfreunden. Es findet wie bei allen klassischen Sekten eine mindestens 2- bis 4-jährige Flaschengärung statt, das Prädikat „Extra Brut“ (gerade mal 1,5 g Restsüße) steht dabei für kompromisslosen Einsatz für das natürliche Aroma der Traube. Außerdem verzichtet Sergi Colet hier auf die bei vielen Schaumweinen und Champagnersorten übliche Dosage, was einen beinahe völligen Verzicht auf Konservierungsstoffe möglich macht.

2004 trat die Bodega Colet aus der D.O. Cava aus und in die D.O. Penedés ein. Grund waren die Ambitionen von Sergi Colet, mit neuen Rebsorten zu arbeiten, die offiziell nicht für die D.O. Cava zugelassen waren. Der jüngste Spross dieser Veränderung heißt VATUA, was soviel wie „Schöne Überraschung“ bedeutet, und wird aus Moscatell (Muscat), Parellada und – besonders ungewöhnlich für Spanien – Gewürztraminer gekeltert. Übrigens: Alle Colet-Korken sind mit dem Degorgierdatum versehen, der Kunde kann also jederzeit die tadellose Frische des Produktes kontrollieren. Eine weitere Spezialität ist der zu 100% aus der Rebsorte Merlot gekelterte Rosésekt, der gerade in der heißen Jahreszeit reißenden Absatz findet und aufgrund der kleinen Auflage von gerade mal 8000 Flaschen schnell ausgetrunken ist. Die Assemblage Extra Brut schließlich ist weitaus mehr als nur eine Verbeugung vor dem französischen Original: Die zu 55% aus Pinot Noir und zu 45% aus Chardonnay bestehende Cuvée reift 30 Monate auf der Hefe und kann mit den besten Champagnern mithalten. Kein Wunder, dass die Sommeliers der besten Restaurants Spaniens regelmäßig einen Teil der Ernte für ihre Weinkarten reservieren.

Das neueste Projekt von Sergi Colet entstand in Zusammenarbeit mit der „Equipo Navazos“, eine Gruppe von Sherry-Kollektoren (professionelle Sherry-Sammler). Gemeinsam wurden so zwei Sekte mit 41 und 26 Monate



Mit guter Laune in die Zukunft: Familie Colet

Flaschengärung mit Sherry-Dosagen von Manzanilla-Sherry und Palo Cortado, einem Barrique-gereiften trockenen Sherry, entwickelt. Einer der wichtigsten Weinhändler Spaniens, Quim Vila von Vilavinitca in Barcelona, bemerkte während einer Degustation enthusiastisch: „Das wird ein phänomenaler Begleiter zu den verschiedensten Gerichten. Ich danke den beiden visionären Kreatoren Colet und Navazos zu ihrem neuen Cava. Eigenartig, dass bis dahin noch nie ein spanischer Wein-erzeuger auf die bemerkenswerte Zusammenarbeit zwischen Süd und Nord gekommen ist – aber Innovation ist eben mehr als nur ein Zufall!“

#### Bezugsquelle:

Exklusiver Vertrieb in Deutschland:  
3er Weine & Tapas, Im Steingerüst 6/2, 76437 Rastatt  
Tel. 07222 935705, [www.dreyer-weine.de](http://www.dreyer-weine.de)



Vatua



A Posteriori



Grand Cuvée

# GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

Der Genussakademie-Partner Zwilling lädt erneut die Genuss-Card-Inhaber zum großen Vorweihnachts-Shopping ein – und zwar ganz entspannt nach Ladenschluss: Am 19. November 2011 darf wieder genascht, geschnackt und natürlich geshoppt werden.

## GENUSS-CARD – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- 10 Euro Rabatt auf jede Buchung (5 Euro bei Kursen unter 50 Euro)
- 6 Monate freie Verlängerung der Mitgliedschaft ab jeder weiteren Buchung
- 10 Prozent Rabatt für den Shop auf der Fressgass'
- kostenloses Abonnement des GenussMAGAZINS
- Sie haben die Möglichkeit, eine Woche vor Veröffentlichung der neuen Kurse diese zu buchen
- Wartelisten-Priorität
- Einladung zu einem besonderen Genuss-Erlebnis pro Jahr
- Zugriff auf die Genussakademie-Rezeptdatenbank der Sterneköche (ab 2010)

## SIND SIE SCHON GENUSS-CARD-BESITZER?



Sie haben noch keine Genuss-Card? So einfach geht's: Sie erhalten Ihre persönliche Genuss-

Card, sobald Sie zum zweiten Mal gebucht haben, kostenlos für 6 Monate. Sie wollen sofort die Vorteile genießen? Die Karte kostet 60 Euro pro Jahr. Sie können sie auf unserer Website unter [www.genussakademie.com/genusscard](http://www.genussakademie.com/genusscard) oder direkt über unsere Genuss-Card-Hotline 069 97460-667 (Mo–Fr 9.30–17.30 Uhr) bestellen. Sie können die Genuss-Card auch verschenken und so einem lieben Freund genussvolle Momente bescheren.

Die exklusiven Genuss-Card-Events bei Zwilling sind mittlerweile zur guten Tradition geworden – und das ist unter GenussCard-Inhabern schon längst kein Geheimtipp mehr. So lädt auch dieses Jahr das Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur zu sich in die Neue Kräme ein, um mit Ihnen das letzte Mal in diesem Jahr gemeinsam zu feiern. Und dafür gibt es gleich zwei Gründe: Viele tolle Angebote und der neue Küchenchef Daniel Schmitt, der an diesem Abend sein erstes Genuss-Card-Event bestreiten wird. Am Samstag, den 19. November werden die bekannten Pforten von 19 bis 22 Uhr geöffnet, um allen Genussakademie-Stammgästen exklusive Angebote zu beschern, mit denen Sie für die kommende Winter- und vor allem für die Weihnachtszeit bestens gewappnet sind. So gewährt das Zwillingteam exklusive Rabatte auf ausgewählte Produkte von Zwilling, Fontignac und Cocottes – und Sie sparen so bis zu 60%! An diesem Abend können Sie in gemütlicher Atmosphäre die ersten hochwertigen Weihnachtsüberraschungen für Ihre Lieben kaufen oder Sie

nutzen den Anlass, um sich selbst etwas Gutes zu tun und Ihrer eigenen Küche den letzten nötigen Schliff zu verleihen. Daniel Schmitt, neuer Genussakademie-Küchenchef, tauscht zu diesem besonderen Anlass natürlich seinen Herd in der Fressgass' gegen die Showcooking-Küche des Zwillingshops und verwöhnt Sie mit raffinierten vorweihnachtlichen Köstlichkeiten. Den gesamten Abend stehen Ihnen die kompetenten Zwilling-Mitarbeiter und das Genussakademie-Team für Fragen zur Verfügung, und selbstverständlich sind auch Ihre Partner eingeladen – aber Vorsicht: Die Plätze sind limitiert!



## DANIEL SCHMITT

### 4. GENUSSCARD-EVENT – GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

#### MENÜ:

Raffiniertes Fingerfood und Kleinigkeiten aus der Showküche

**TERMIN:** So, 19.11.2011, 19.00 – 22.00 Uhr\*

**ORT:** Zwilling J.A. Henckels AG, Frankfurt

**KOSTEN:** kostenfrei

\* nur mit Genuss-Card buchbar

# Thanksgiving-Dinner für Genuss-Card-Inhaber

Das Wort Thanksgiving ist auch in Deutschland längst kein Fremdwort mehr. Doch was sich wirklich hinter Amerikas wichtigstem und traditionsreichstem Feiertag verbirgt, präsentiert die Genussakademie im November.

Die ganze Familie ist am Tisch versammelt, auf der Tischplatte stehen Truthahn, Süßkartoffeln und Pumpkin-Pies: Am vierten Donners- tag im November findet man dieses Bild in nahezu jedem Haushalt der USA, und



im Zuge der Vorbereitungen erlebt der amerikanische Einzelhandel regelmäßig den umsatzstärksten Tag im Jahr. Doch worin liegt diese alte Tradition begründet? Der Brauch ist bis zu den Pilgervätern zurückzufolgen:

Nach dem ersten harten Winter in der Neuen Welt, in dem etwa die Hälfte

aller Pilgrims verstarb, wandten sich die Überlebenden hilfessuchend an benachbarte Indianerstämme, die ihnen schließlich zeigten, wie man Mais und andere einheimische Pflanzen anbaut. Die reiche Ernte des nächsten Herbstes veranlasste die Pilgrims, ein Erntedankfest zu feiern – und das entwickelte sich schließlich zu einer amerikanischen Tradition, zu der auch heute noch nicht nur die Familie, sondern auch Freunde und liebe Gäste eingeladen werden. Das veranlasst die Genussakademie, jetzt ebenfalls die Familie – also alle Genuss-Card-Inhaber – zu einem großen Thanksgiving-Fest einzuladen. Gemeinsam mit Küchenchef Daniel Schmitt wird ein festliches Feiertagsmenü gebrutzelt, wobei der Truthahn schon einige Stunden zuvor im Ofen schlummert. Aber keine Angst: Sie werden trotzdem erfahren, wie genau ein authentischer Thanksgiving-Truthahn zubereitet wird. Neben dem Geflügel werden Preiselbeersauce, Süßkartoffelauflauf und alles weitere Notwendige gemeinsam gekocht, ehe es an die festlich gedeckte Tafel geht, um gemeinsam zu



schlemmen und den kulinarischen Horizont um einen interessanten Blickwinkel zu erweitern.



**DANIEL SCHMITT**  
**GENUSS-CARD**  
**THANKSGIVING DINNER**

**MENÜ:**

Apfel-Kürbis-Süppchen mit Blauschimmelkäse-Krustinis

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

Pumpkin Pie

**TERMIN:** Do, 24.11.11, 18:30 – 22:30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Atelier 3.0

**KOSTEN:** 89 Euro

[www.messerfreund.de](http://www.messerfreund.de)

Unsere Marken: Chroma, Kai, Güde, Nesmuk, Kasumi, Global, Dick, Wüsthof u.v.a.

Ihr Online Shop für hochwertige Kochmesser

**messer**  
FREUND

**Gutschein Code: FFM CUT**

10 % Rabatt auf alle Artikel von Kai, Chroma und Wüsthof bis 31.10.2011

Messerfreund.de  
63546 Hammersbach  
Am Katzengraben 7  
Tel./Fax: 06185-8990408 / 8990409  
[www.messerfreund.de](http://www.messerfreund.de) / [info@messerfreund.de](mailto:info@messerfreund.de)

# 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.

## Sauer macht lustig

„Kaum ein Lebensmittel konnte in den letzten Jahren einen solch kometenhaften Aufstieg verzeichnen wie der Balsamessig. Genauer gesagt die italienische Variante: Aceto Balsamico. Der bekannteste Vertreter dieser Gruppe ist der Aceto Balsamico di Modena, denn die norditalienische Stadt gilt als die Wiege des Balsamessigs. Bereits im Mittelalter haben die Familien der heutigen Essigproduzenten hier Aceto Balsamico produziert. Hierzu hat man eine Batterie an kleinen und großen Fässern aus verschiedenen Hölzern in unterschiedlichen Größen aufgebaut. Diese wurden und werden nicht luftdicht, sondern mit einem Tuch über dem Spundloch verschlossen, das mit einem Stein beschwert wird. Dieser Verschluss hindert den Essig nicht daran, langsam zu verdunsten. Der reduzierte Essig wird nach alten Familientraditionen in komplizierten Abläufen mit reduziertem Traubenmost aufgefüllt. Dabei werden immer ältere Mischungen in immer kleinere Fässer abgefüllt. Am Ende der Fässeratterie, die Solera heißt, kommt dann nach vielen Jahren schließlich ein kleines Fässchen mit Essig mit fast sirupartiger Konsistenz und rabenschwarzer Farbe heraus. Während junger Balsamico noch quietschsauer schmeckt, wird das Spiel von Süße und Säure mit den Jahren immer harmonischer. Nach etwa zwölf bis dreizehn Jahren läuft der fertige Balsamico die Kehle herunter wie süßes Öl – sofern er gut gelungen ist. Nach dieser Zeit kommt bei den meisten der Moment, in dem das kleinste Fässchen mit nur noch fünf bis sechs Litern Inhalt in Flaschen gefüllt wird. Um diese feine Arbeit zu würdigen und dem Endverbraucher Sicherheit zu geben, wird das Abfüllen nicht vom Hersteller, sondern von einem vereidigten Konsortium durchgeführt. Sind alle Ansprüche erfüllt, bescheinigt das Konsortium die Echtheit des Fasses und füllt es in die Originalflaschen des Konsortiums ab. Nur das kleine Bauchetikett weist den Namen des Herstellerbetriebs aus. Die so abgefüllten Aceti Balsamici heißen Tradizionale und sind immer mindestens zwölf Jahre alt. Es gibt jedoch auch Aceti, die erst nach 25 Jahren in Flaschen gefüllt werden, diese tragen dann den Zusatz „extra vecchio“. Jener Aceto Balsamico, den man für kleines Geld im Supermarkt bekommt, hat mit diesem Original übrigens nichts zu tun – er besteht einfach nur aus Essig, der mit Karamell, Zucker und Verdickungsmitteln auf Aceto Balsamico getrimmt wird. Bei den ganz billigen Aceti wird auch noch auf das Verdickungsmittel verzichtet und diese sind dann nicht nur stocksauer, sondern auch noch flüssig wie Wasser. Das Wort Aceto Balsamico ist nämlich nicht geschützt und hat keinerlei Aussage über seine Wertigkeit.“

Ihr Ralf Bos

# Gastrotester

Wollten Sie schon immer einmal wissen, wie ein Gastrotester arbeitet? Wir schaffen Abhilfe.

Man vertraut Ihrem Urteil blind, doch die wenigsten kennen sie wirklich und noch weniger wissen, was ihre Arbeit tatsächlich beinhaltet. So widmen sich in den vergangenen Jahren auch immer mehr TV-Shows dem interessanten Beruf des Gastrokritikers. Doch was im Fernsehen 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 muss ein wahrer Profi beherrschen. Und das können Sie in der Genussakademie beim **Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken** erleben. Mit Hilfe eines kleinen „Pannenmenüs“ wird anschaulich dokumentiert, wie man kleinen und großen Fehlern beim Essen auf die Schliche kommt. Im Anschluss lernen Sie, wie man eine Restaurantkritik richtig formuliert, wie man förmlich, objektiv und doch auf den Punkt gebracht vermittelt, was die Geschmacksknospen zuvor ermittelt haben. Und um dieselbigen weiter zu fordern, durchlaufen Sie einen speziell zusammengestellten Geschmacks-Parcours, der selbstverständlich blind zu absolvieren ist. Und da zu einem gelungenen Menü auch ein guter korrespondierender Wein gehört, muss selbstverständlich auch dieser unter die Lupe genommen und verkostet werden – in schwarz durchgefärbten Gläsern, die Sie und Ihre Sinne auf die Probe stellen werden.

## Business-Etikette

Sie fürchten sich vor den gemeinen Fettnäpfchen im Büro, auf Betriebsfeiern oder im Umgang mit Vorgesetzten? Im Kurs **Business-Etikette** erörtert ein erfahrener Profi alles Notwendige mit Ihnen. **Uwe Fenner**, Inhaber und Geschäftsführer der Abathon Knigge & Karriere GmbH, hat sein Leben der Etikette und dem gepflegten Miteinander auf hohem Niveau verschrieben und kommt für einige wenige Termine auf die Frankfurter Fressgass, um mit Ihnen gemeinsam alle etwaigen Ängste und Barrieren abzubauen, die Ihnen im Berufsleben ein Bein stellen könnten. Vom Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten über angemessene Dresscodes bis hin zu Tischmanieren werden alle notwendigen Themengebiete in entspannter Atmosphäre behandelt. Nach diesem Kurs sind Sie fit für das geschäftliche Parkett!

### DER GASTROKRITIKER-SCHNUPPERKURS – ZEIT ZUM REINSCHMECKEN

#### TERMINE:

Do, 26.01.12, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 26.04.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Medienhaus Frankfurt

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

#### UWE FENNER

### BUSINESS-ETIKETTE

#### TERMINE:

Mo, 14.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 17.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

# Küchengeflüster

Wer kennt sie nicht, die tollen Restaurants der Stadt? Gute Weine und leckeres Essen, auf das man selten zu lange warten muss. Doch welche Maschinerie steckt dahinter?



**T**auchen Sie ein in die wundersame Welt der Restaurantküchen. Erleben Sie Ihr liebstes Lokal einmal völlig anders und ändern Sie Ihren Blickwinkel. Die Genussakademie bietet Ihren Gästen die einmalige Möglichkeit, einen Tag als Luxus-Azubi in einer Spitzengastronomie zu verbringen und das Geschehnis vom Einkauf der Frischwaren bis hin zum fertig angerichteten Teller im Abendgeschehen zu verfolgen – und selbst Hand anzulegen.

Beim **Backstage Spezial im Goldman 25hours** erwartet Sie Kreativkoch **Thomas Haus** und zeigt Ihnen hautnah, wie er mit traditioneller Küche, die er immer wieder neu interpretiert, die Gaumen seiner Gäste verzaubert. Besonders interessant ist dabei, dass Thomas Haus besonderen Wert auf die artgerechte und nachhaltige Produktion seiner Zutaten legt, aus denen er seine gewitzten Kompositionen zaubert.

Weder aus dem Nordend noch aus dem Programm der Genussakademie ist

er noch wegzudenken: **Eckhardt Keim**. Der sympathische Küchenchef erlernte sein Handwerk in der Haute Cuisine Deutschlands, ehe er der Großgastronomie den Rücken kehrte und sein eigenes Restaurant eröffnete. Das Ergebnis ist der Hotspot im Frankfurter Nordend. Verbringen Sie ein Tag an der Seite von Eckhardt Keim, wenn es heißt: Herzlich Willkommen zum **Backstage Spezial im Estragon**.

Und auch der jüngste unter den Frankfurter Sterneköchen, **Matthias Schmidt**, darf nicht fehlen, wenn es darum geht, besonderen Köchen bei der Kreativarbeit über die Schultern zu schauen. Seit Sommer 2008 leitet der gebürtige Frankfurter das Küchenteam der Villa Merton, einer eleganten und herrschaftlichen Villa im Frankfurter Diplomatenviertel, und ist seither für seine klassische, leichte Küche bekannt, die er modern und zeitgemäß interpretiert. Er schaffte es auf Platz 1 der besten Restaurants in FRANKFURT

## THOMAS HAUS

### BACKSTAGE SPEZIAL IM GOLDMAN 25HOURS

**TERMINE:** nach Vereinbarung

**ORT:** Goldman 25hours, Frankfurt am Main

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

## ECKHARDT KEIM

### BACKSTAGE SPEZIAL IM ESTRAGON

**TERMINE:** nach Vereinbarung

**ORT:** Estragon, Frankfurt am Main

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

## MATTHIAS SCHMIDT

### BACKSTAGE SPEZIAL IN DER VILLA MERTON

**TERMINE:** nach Vereinbarung

**ORT:** Restaurant Villa Merton, Frankfurt am Main

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

GEHT AUS! 2012 – also seien Sie dabei, beim **Backstage Spezial** in der Villa Merton.

# An die Töpfe, fertig, los!

Das Westin Grand Frankfurt wird zum Austragungsort einer heißen Küchenschlacht. Hier heißt es: Mann gegen Frau!

**E**ine der wohl meist umstrittensten Fragen des modernen Menschen ist die, wer besser an den Herdplatten ist. Männer oder Frauen? Die Genussakademie schickt sich zusammen mit dem Westin Grand Frankfurt an, diese alte Frage final zu klären. Die Idee: Männer und Frauen treten je im Team gegeneinander an und erhalten dieselben Zutaten, gleich viel Zeit und müssen das identische Drei-Gänge-Menü zubereiten. Hilfestellung gibt es von **Christoph Brandstätter**, Küchenchef

des Westin Grand Frankfurt und absolut neutraler Schiedsrichter im Geschlechterkampf. Unter seinen wachsamen Augen also dürfen die Wettstreiter schnippeln, brutzeln und braten, was das Zeug hält. Das fertige Menü wird anschließend von einer fachkundigen Jury verkostet und bewertet, welche letztendlich das Siegerteam kürt. Da es jedoch vor allem um den Spaß geht, wird danach gemeinsam gespeist (denn es wurde mehr als genügend gekocht), über die unterschiedlichen Techniken philosophiert,

über Fehler gelacht und den gebührenden Siegern auf die Schultern geklopft.

## CHRISTOPH BRANDSTÄTTER

### DAS KOCHDUELL

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

**TERMINE:**

Sa, 08.10.11, 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)



# Mittagspause und Feierabend delikater

Der ultimative Geheimtipp für eine genussvolle und lehrreiche Mittagspause: Cook, Lunch & Run. Und wer nicht selbst Hand anlegen möchte, kommt zum entspannten Feierabend-Showcooking.

**T**anken Sie wieder Energie und das in ihrer Mittagspause: Bei **Cook, Lunch & Run** entführt Sie die Genussakademie für dreißig Minuten aus Ihrem Arbeitsalltag. Gemeinsam mit einem der Köche zaubern Sie in dieser kurzen Zeit ein köstliches, saisonales 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 aufgeladenem Akku schreiten Sie dann wieder zur Tat.

Ein gutes Glas Wein, leckeres Essen und nette Gesellschaft – schöner könnte

der Feierabend nicht sein! Beim **After-Work Chill-out** bereiten die Köche der Genussakademie frisch 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 ein oder andere spannende Kochidee für die eigenen vier Wände mit nach Hause. Natürlich darf jeder, der möchte, auch selbst zum 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 **LivingAfter-Work** im LivingXXL weiter und macht die Nacht zum Tag. Schnappen Sie sich



## COOK, LUNCH & RUN

### MENÜ:

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

### TERMINE:

11.10.11 + 13.10.11 Kassler vom Schwein überbacken mit Tomate und Mozzarella auf einem Balsamico-Tomaten-Kompott  
18.10.11 + 20.10.11 Schweinefilet mit Estragon und Rosmarin an Pappardelle mit gebratenen Pilzen  
21.10.11 CLR-SPECIAL Island mit Björgvin Mýrdal (Näheres siehe S. 27)  
25.10.11 Konfierter Kabeljau im Steinpilz-Maronen-Fond  
01.11.11 + 03.11.11 Geschmorte Kalbsbäckchen auf Pilzrisotto  
08.11.11 + 10.11.11 Rote Linsensuppe mit Kreuzkümmel und Garnele  
15.11.11 + 17.11.11 Jägerschnitzel mit Spirellis und Tomatensauce  
22.11.11 + 24.11.11 Barbarieente mit Sauerkirsgastrique an Rahmpolenta

**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, 02.11.11, 17.30-20.30 Uhr  
Mi, 01.02.12, 17.30-20.30 Uhr  
Mi, 07.03.12, 17.30-20.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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

Freunde und Kollegen und begeben Sie den ersten Mittwoch im Monat mal ganz genussvoll.

# Genuss-Partner gesucht!

Gemeinsam genießen ist doch am besten. Doch wie findet man den richtigen Partner? Bei uns dürfen zum Kochkurs „Topf sucht Deckel“ nur Singles an den Herd.

**I**n ungezwungener Atmosphäre nette Leute kennenlernen, zusammen am Herd ins Gespräch kommen und noch ein schmackhaftes Drei-Gänge-Menü essen – das alles gibt es bei Genussakademie-Koch **Steffen Ott** und seinem Single-Kochkurs **Topf sucht Deckel**. Internet-Chats, Diskotheken oder schlechte Verkopplungsversuche der Freunde sind passé, denn Flirten soll ja schließlich Spaß machen. Das findet auch Steffen Ott und verbindet so Genuss mit einem ungezwungenen Kennenler-

nen, in dem er sechs Single-Frauen und sechs Single-Männer an den Herd bittet. Gute Stimmung, gemeinsame Aufgaben zum Schnippeln und Brutzeln sowie genussliche Momente beim anschließenden Dinner sind garantiert. Und das Beste: Sie lernen noch etwas dabei und bekommen ein paar Tipps und Tricks für die heimische Küche. 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 Rucola  
Poularde in Orangenmarinade, Safranrisotto und Portweinschaum  
Cheese Cake mit Blaubeeren

#### TERMINE:

Mo, 19.12.11, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 20.02.12, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 22.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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







# Ab 15.10. buchbar: 12. Küchenparty!

Das ist kein Aprilscherz! Am Sonntag, den 1. April 2012 steigt die nächste Genuss-Sause, und dafür haben sich schon zwei Spitzenköche angekündigt: Mario Höllein aus dem Hilton Frankfurt und Oliver Preding aus dem Schlosshotel Kronberg.

Die letzte Küchenparty mit Sternekoch Tim Meierhans, Volker Hintz, Reinhardt Thön und Daniel Schmitt ist gerade mal vorüber, da steht schon wieder ein neues Team in den Startlöchern. Gemeinsam mit **Mario Höllein**, Küchenchef im Hilton Frankfurt, und **Oliver Preding**, Küchenchef im Schlosshotel Kronberg, heckt Genussakademie-Chef de cuisine **Daniel Schmitt** schon die nächste Küchenparty aus – und die ist am Sonntag, den 01. April 2012. Aber seien Sie sicher – das ist kein Aprilscherz, den die Spitzenköche tüfteln wieder an neuen kulinarischen Kreationen, um diese dann live an den Kochstationen vor Ihren Augen zuzubereiten. Und dass die Köche was von ihrem

GENUSSAKADEMIE  
**12.**  
KÜCHENPARTY

Fach verstehen, haben sie schon mehrfach bewiesen: Mario Höllein parierte mehrere Jahre in Folge im Genussakademie-Programm mit seinem Kochkurs „Gans, ganz lecker“ und sammelte jahrelang Erfahrungen in Hotels der Steigenberger Gruppe, dem Casino Restaurant in Bad Homburg, als Chef de cuisine bei Mövenpick Hotels & Resorts, in Witzigmanns „Palazzo“ und als Executive Chef im Le Méridien Parkhotel Frankfurt. Seit Anfang 2010 ist er wieder Küchenchef im Hilton Hotel in Frankfurt. Oliver Preding ist ab 2012 Neuling im Genussakademie-Programm, aber definitiv nicht am Herd, und so wird auch er mit frühlingshaften Gerichten am Abend der Küchenparty überzeugen. Natürlich gibt

es auch wieder hervorragende Weine, ein paar süße Kreationen zum Finale und eine Menge Spaß mit den Köchen in der Küche der Genussakademie. Also merken Sie sich den Termin schon einmal vor oder besser noch: Sichern Sie sich gleich Ihren Platz! Weitere Informationen zum Programm folgen.

**MARIO HÖLLEIN, OLIVER PREDING,  
DANIEL SCHMITT**

**DIE 12. KÜCHENPARTY**

**MENÜ:**

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

**TERMINE:**

So, 01.04.12, 18.00-23.00 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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



## WILD AUS DER REGION UNVERFÄLSCHT - NATUR PUR

Wild zählt mit seiner einzigartigen Vielfalt zu den ältesten, reinsten und ursprünglichsten Lebensmitteln. Seit über zehn Jahren verkaufen wir in schlachtfrischer und höchst kontrollierter Qualität den gesamten Artenreichtum aus Feldern und Wäldern in der Frankfurter Kleinmarkthalle. Unser Schlemmer-Carrée ist längst ein Mekka für Feinschmecker, Kochbegeisterte und Gastronomen geworden. Wir bieten dort neben Delikatessen aus der offenen Küche zahlreiche Wild- und Geflügelspezialitäten an und verraten Ihnen gerne Zubereitungstipps und Rezepte. Besuchen Sie uns!

**SCHLEMMERCARRÉE KLEINMARKTHALLE FRANKFURT**

Tel. 069/20385 | Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Neu Isenburg | Wernher-von-Braun Straße 1

[www.schlemmer-carree.de](http://www.schlemmer-carree.de) | [www.wildgrosshandel.de](http://www.wildgrosshandel.de)



**H. VON DER ASSEN**

Verarbeitungs- und Fleischhandels GmbH



# Weingenuss aus der Toskana

Im letzten GenussMAGAZIN haben wir bereits über die außergewöhnlichen Weine des Weinguts Tomilaia in der Toskana berichtet – jetzt können Sie diese im Rahmen eines exklusiven Tastings genießen!

**D**er Weinbau in der Toskana hat in den letzten Jahrzehnten gravierende Veränderungen erfahren. In den 70er Jahren ruinierte man den Ruf des Chianti und somit der gesamten Region nachhaltig mit Billigfusel in Korbflaschen. Neue Weinbautechnik kam ins Land, der Geschmack ferner Märkte bestimmte jetzt die Art und Weise, einen Wein auszubauen. Doch die Rückbesinnung auf das, was man mit Wein aus der Toskana verbindet, ließ nicht lange auf sich warten: Sangiovese, die Leitrebsorte der Region. Heute haben viele Weinmacher den Turnaround geschafft und so auch Tomilaia, ein kleines Weingut im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia. Von aktuell annähernd 50 Hektar Land stehen 19 mit Reben und Oliven unter Ertrag, Öl und Wein sind die Früchte harter Arbeit. Und diese

Früchte können Sie ganz exklusiv beim Tasting **Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana** in der neu eröffneten Enoteca „A Casa di Tomilaia“ erschmecken. Sangiovese piccolo und grosso (auch als Brunello bekannt) geben zwar die Richtung vor, Malvasia nera, Ciliegiolo, Merlot, Syrah und sogar Riesling spielen aber ebenfalls eine wichtige Rolle bei der Erzeugung der ungewöhnlichen Weine von Tomilaia. Damit das gelingt, wachsen die zum Teil über 60 Jahre alten Reben in perfekt gepflegten Weinbergen, von denen einige sogar noch nach alter Weise quer zum Hang bepflanzt sind. Durch den Abend führt Sie **Tom Bock** – Architekt, Gastronom und Landwirt – mit seinem Freund und Partner **Henner Prefi**. Neben den Weinen erwarten Sie auch noch ein paar kulinarische Kleinigkeiten wie Spaghetti Don Tommasino, Capellacci al

Ragu oder Pecorino e Miele – ein Abend, an dem Sie sich garantiert wie in der Toskana fühlen werden!

## Spanien, Frankreich oder Deutschland?

**Christoph Dreyer**, Geschäftsführer von Dreyer Weine, setzt auch im neuen Jahr seine spannende Reise durch die Weinbaugebiete Spaniens fort und stellt bei seinem nächsten Gastspiel im Januar in der Genussakademie und im Februar zwei spannende Weinprojekte vor. Weinmacher aus Australien und Neuseeland sind zu Besuch in Spanien. 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 ausge-



### **TOM BOCK & HENNER PREFI** **TOMILAIA – TRADITION UND AVANTGARDE IN DER TOSKANA**

#### **WEINE:**

Pancarata, Duemilaotto, Dilaè Dilà, Hash Ish, Storia Tomilaia, Mille e una Goccia, Grappa und Brandy dazu toskanische Kleinigkeiten

#### **TERMINE:**

So, 22.01.12, 18.00-21.00 Uhr  
So, 04.03.12, 18.00-21.00 Uhr  
So, 22.04.12, 18.00-21.00 Uhr

**ORT:** A Casa Di Tomilaia, Frankfurt

**KOSTEN:** 59 € (mit Genuss-Card 49 €)

### **CHRISTOPH DREYER** **SPANISCHE WEINREISE**

#### **MENÜ:**

Je Baustein werden 8 Weine verkostet

#### **TERMINE:**

Weinmacher aus Australien und Neuseeland zu Gast in Spanien Teil 1  
Di, 31.01.12, 19.00-21.30 Uhr  
Weinmacher aus Australien und Neuseeland zu Gast in Spanien Teil 2  
Mi, 22.02.12, 19.00-21.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

**KOSTEN:** 79 € (mit Genuss-Card 69 €)

### **BASTIAN FIEBIG** **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  
So, 25.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

**KOSTEN:** 79 Euro (mit Genuss-Card 69 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, 06.11.11, 18.30-22.30 Uhr  
So, 19.02.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

**KOSTEN:** 79 € (mit Genuss-Card 69 €)

zeichnet 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 sowie vier verschiedene Pasteten gereicht.

Eine französische Weinbauregion sorgt bereits seit Jahren für Furore und ist für viele ein Synonym für perfekten Weißwein: **Chablis**. Die feinen Weine aus dem Nordburgund sind nicht nur aus Gründen des genialen Marketings Vorbild für eine ganze Winzergeneration, steht hier doch der Name eines kleinen Ortes für einen Weinstil: trocken, nervig, dennoch elegant und feinfruchtig – Chablis eben. Doch das ist nicht alles, denn **Bastian Fiebig** erläutert Ihnen alles über zahlreiche winzige Weinbaugebiete, die in unmittelbarer Nachbarschaft liegen. Auch deren Weine gedeihen auf den gleichen Kimméridgien-Kalkböden – jenem legendären Muschelkalkboden, dem der Chablis sein typisches Aroma verdankt.

Weinlese bei bis zu 60% Steigung? Unvorstellbar. Doch so sieht die tägliche Arbeit im Weingut Friedrich Altenkirch aus – und die Mühe lohnt sich. Weine aus Steillagen werden zwar immer noch verkannt, doch Kellermeister **Jasper Bruysten** räumt mit Vorurteilen auf und erläutert im Tasting **Die unbekanntesten Steillagen des Rheingaus**, was diese Weine so besonders macht. Die beschwerlichen Umstände bringen hervorragende Weine hervor, die von den Kursteilnehmern natürlich auch verkostet werden. Bekannteste Rebsorte des Rheingaus ist natürlich der Riesling. Hier liefern Grau- und Quarzschieferböden quasi flüssigen Stein in Flaschen. Ein aufregender Einstieg in die Faszination der Steillagen mit genussvoller Unterma- lung.

### Winzer gegen Discounter!

Annähernd 60% aller Weine werden in Deutschland über den Discounthandel abgesetzt. Doch was entscheidet

beim Endverbraucher, Qualität oder Preis? **Bastian Fiebig**, Chefredakteur von **FRANKFURT GEHT AUS!** und **RHEIN-MAIN GEHT AUS!** geht in seinem Kurs **Das Weinduell: Discounter vs. Winzer** dieser Frage gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern auf den Grund. 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 stammen aus demselben Jahrgang. 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. Letztere werden getrennt in einem kleinen Exkurs vorgestellt. Dabei ist mit manch unangenehmer, aber auch verblüffender Enthüllung zu rechnen. Ein spannender Abend mit unvorhersehbarem Ausgang, hohem Lerneffekt und viel Spaß am Geschmack!

# Feinster Fleisch-Genuss

**Nirgends ist die Qualität so wichtig wie beim Thema Fleisch! damit Sie nichts falsch machen, erläutert Ihnen Experte Wolfgang Otto das Einmaleins der Fleischkunde.**

**F**reuen Sie sich auf einen Abend mit außergewöhnlich schmackhaftem und qualitativ hochwertigem Fleisch, wie Sie es sonst nur aus der Sternegastronomie kennen: Wagyu Kobe Style Beef, American Beef, Bison und iberisches Schwein sind nur einige Hauptdarsteller des exklusivem Specials



Wolfgang Otto

**Feinstes Fleisch – Das Tasting mit Wolfgang Otto**, Deutschlands Top-Lieferant in Sachen Fleisch. Das Vertrauen, welches die europäische Spitzengastronomie den Brüdern Otto schenkt, basiert auf deren kompromissloser Produktauswahl und guten Verbindungen zu den weltweit besten Züchtern und Lieferanten. Insbesondere in der gehobenen Gastronomie wird dieser direkte, ganz persönliche Kontakt zu den Züchtern geschätzt. Die besten Fleischprodukte der Sternegastronomie waren für Sie als Gourmet bisher gar nicht oder nur sehr selten im Handel erhältlich. In der Genussakademie haben Sie nun die Möglichkeit, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte kennen- und genießen-zulernen.

Während der renommierte Fleischimporteur nach einem Begrüßungs-



drink Herkunft und Beschaffenheit der ausgesuchten Stücke erläutert, bereitet das Küchenteam der Genussakademie die Delikatessen für eine gemeinsame Geschmacksprobe zu.

#### WOLFGANG OTTO

#### FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING

#### MENÜ:

Carpaccio vom Wagyu auf Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Pecorino und gebratenen Pilzen

Tatar vom American Beef auf Crouton vom Steinofenbrot

Bison Roastbeef aus dem Ofen & Wagyu Kobe Steak, kurzgebraten auf Confit von Roten Zwiebeln, glasier- ten Süßkartoffeln, Portweinsauce

Halbflüssige Schokoladen-Canache

#### TERMINE:

Mi, 18.01.12, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 21.03.12, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie Frankfurt

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



# Die karibische Fressgass'

**GenussMAGAZIN-Autoren wissen: Wenn ihnen irgendwo auf der Welt ausgesprochen Gutes widerfährt, dann ist dies aufzuzeichnen und an die Redaktion zu senden. Hier unser Geheimtipp für Ihren nächsten Karibik-Urlaub.**

Text: Peter Eckard

**S**chon klar, wenn man über Restaurants schreibt, dann sollte es ums Essen gehen. Das ganze Drumherum kann man höchstens am Rande zur Kenntnis nehmen. Aber das ist nicht die ganze Wahrheit. Es gibt sie, hier und da, diese absoluten Perlen, diese kitschig-prächtigen Plätze auf dieser Erde, wo man notfalls auch den ganzen Tag mit einer Schale Erdnüsse verbringen könnte, weil's einfach so schön ist.

Und wenn es statt der Nüsse sogar Haute Cuisine gibt, dann wird es ernst. Von einem solchen Ort wollen wir heute berichten und begeben uns zu diesem Zweck hurtig in die Karibik.

Die lockt mit türkisfarbenem, lauwarmem Wasser um die 28°, eine Wassertemperatur, die Quallen und Haie erfahrungsgemäß nicht goutieren. Sehr angenehm. Hinzu kommen Bil-

derbuchbuchten und weiße, feinsandige Strände, komplett mit grünen Palmen und solchen Sachen bestückt. Sie wissen schon. Wer so was mag, ist schon nach neun Flugstunden da – die anderen Traumstrand-Reviere der Welt sind deutlich weiter weg.

Konkret wollen wir uns zur Inselkette der Niederländischen Antillen bewegen, und dort finden wir eine Insel mit Doppelnamen. Die Niederländer nennen sie Sint Maarten, die Franzosen St. Martin. Ursprünglich in spanischem Besitz, gelang es den dort inhaftierten Holländern und Franzosen im Jahre 1648, die Spanier in die Flucht zu schlagen. Die Insellegende besagt, dass die Aufteilung der Insel damals derart bewerkstelligt wurde, dass ein Franzose und ein Engländer nur mit einer Wasserflasche als Proviant die nicht allzu große Insel in entgegengesetzter

Richtung umrundeten. Wo sie losliefen und wo sie sich wieder trafen, wurden die Grenzen gezogen. Es hält sich auch hartnäckig das Gerücht, die Franzosen hätten dem Holländer Gin in die Wasserflasche gemixt, was erklären würde, warum der französische Teil größer ist. Trotzdem schaffte man es lange vor Gründung der EU, über Jahrhunderte friedlich miteinander zu leben. Die Entwicklung der Inselhälften war aber sehr unterschiedlich. An der holländischen Seite ist heute nichts holländisch. Sie ist wie weite Teile der Karibik fest in amerikanischer Hand und setzt auf Massentourismus, entsprechend langweilig ist die Restaurant-Szene. Ganz anders auf der anderen Seite – die ist, nun ja, ausgesprochen französisch. Überall Menschen mit Baguettes, mit filterlosen Zigaretten in blauen Packungen, dazu kleine romantische Städtchen, am Yachthafen ein Einkaufsladen mit 35 Champagnersorten, Filialen von Hermès und Cartier auf der Dorfstraße, kleine Bistros – man glaubt es kaum.

Wo also vermuten wir das – um es mit den Amerikanern zu sagen - „Gourmet Capital of the Caribbean?“ Genau hier. Ab einer gewissen Anzahl von Franzosen auf einem Haufen bricht Savoir-vivre aus, da macht auch die Karibik zum Glück keine Ausnahme. Es ist das ehemalige Fischerdorf Grand Case, wunderschön an einem kilometerlangen Sandstrand gelegen und berühmt, weil die am Strand entlang laufende Dorfstraße hier so eine Art Fressgass' der Karibik ist. Über 25 Restaurants und Cafés sind wie eine Perlenkette am Strand aufgereiht, viele davon in liebevoll hergerichteten historischen Gebäuden.



So oder ähnlich muss der Gourmethimmel aussehen ...

Einige Perlen dieser Kette strahlen dank feinsten französischer Haute Cuisine besonders hell, während andere sich auch kleine Entgleisungen leisten, die wir wahrscheinlich amerikanischen Touristen zu verdanken haben. Nein, über das große Schild an einem Restaurant, dessen Namen wir jetzt nicht erwähnen möchten, mit der Aufschrift: „Special: Foie Gras – All You Can Eat“ sind wir immer noch nicht hinweg.

Unvergesslich bleibt das Essen im Restaurant Le Tastevin auf einer überdachten Terrasse direkt über dem Traumstrand. Dunkles Tropenholz, gelbe Stoffe und blaue Tischdecken, sanfter Wind, 27 Grad im Schatten und dazu die Kochkunst des begabten jungen Franzosen Patrick Guillerm sind eine besondere Empfehlung wert. Es mag sein, dass solches Ambiente und das Urlaubsfeeling dafür sorgen, dass ein Menü hier besser schmeckt



Eintreten, bestellen, essen, schwimmen, essen ...

als ein qualitativ vergleichbares Menü, das in Frankfurt zum Beispiel im Keller unter einem Varieté serviert wird, aber was hier auf den Tisch kommt, würde selbst dort große Freude bereiten. Am Strand in Grand Case aber gerät es zum unvergesslichen Erlebnis. Da waren diese saftigen Shrimps, mit kleinen Blättchen frischer Minze eingewickelt in kleine Vermicelli-Knäuel und knusprig frittiert, dazu ein feiner Soja-Ingwer-Dip und – es sei am Rande erwähnt – ein fetter Sonnenuntergang in Cinema-scope Technicolor Sensurround 3D.

Als der Horizont danach zu einem orange-roten Spektakel ansetzt, wird die Terrine de Foie Gras au Rhum Vieux avec Compote de Figs Sechées serviert, und man möge uns verzeihen, dass wir in einem schwachen Moment plötzlich einige Sympathie für das All You Can Eat-Konzept des benachbarten Restaurants entwickelten. Den hervorragenden alten Rum liefert die Nachbarinsel Anguilla. Dort ist die Firma Pyrat ansässig, deren Rum qualitativ zur Weltspitze zählt. Sanftes Meeressrauschen begleitet das kross auf der Haut gebratene Filet von der Dorade mit rotem Zwiebelconfit.

Es war dies wohl auch das erste französische Degustationsmenü, bei dem wir vor dem Hauptgang das T-Shirt über die Stuhllehne drapiert und einen erfrischenden Sprung ins karibische Meer gewagt haben. Von warmen Winden getrocknet und wieder im landesüblichen, auch für Top-Restaurants geeigneten Gewand (T-Shirt + Bermudas) sitzen wir wieder auf der Terrasse und warten auf die Ente: Magret de Canard Mariné au Lapsang Souchong et Miel d'Acacia, Navets Safranés et Galette de Sarrasin steht auf der Karte, und es erscheint eine wunderbar rosa gegarte Entenbrust in Begleitung einer äußerst raffinierten Sauce mit Aromen von chinesischem Schwarztee und Akazienblütenhonig und feiner Räuchernote. Wir bedauern an dieser Stelle, dass trotz aller karibischen Lässigkeit das Abschlecken des Tellers auch hier als unfein gilt. Flüge gibt es selbstverständlich täglich bei Air France und Corsair (Tuifly) über Paris oder KLM über Amsterdam, sie könnten es also unter Berücksichtigung der Zeitverschiebung noch zum Abendessen schaffen!

**Restaurant Le Tastevin**  
86 Boulevard de Grand Case, Grand Case,  
St. Martin, Niederländische Antillen



# Mystisches Rheinhessen

Kulinarischer Hochgenuss und eine Weinbergsbesichtigung mitten im Winter?! Dass dies kein Widerspruch sein muss, beweist „Dem Wein auf der Spur“ in Zusammenarbeit mit der Genussakademie Frankfurt und entführt Sie in das pfälzische Rheinhessen.

**T**rotz einer Fülle an hochwertigen Lagen wurde das Land der tausend Hügel in Sachen Weinbau lange eher müde belächelt als tatsächlich ernstgenommen. Dabei ist das Rheinhessische Bergland weit mehr als nur ein solider Weinlieferant für anonyme Massenprodukte, sondern bietet alle Voraussetzungen, um im gemäßigten Klima der Region hervorragende Weine hervorzubringen. Eingfasst von Hunsrück, Taunus, Odenwald und dem Nordpfälzer Bergland sind die Weinberge optimal von negativen Wettereinflüssen abgeschirmt und haben eine Jahresdurchschnittstemperatur von 10,5 Grad aufzuweisen – weit über dem deutschen Durchschnitt. Das hat eine junge Winzergeneration erkannt und macht Rheinhessen mit modernsten Weinbaumethoden und gleichzeitiger Besinnung auf wichtige Traditionen unterdessen zu einer der aufregendsten Weinbauregionen Europas – die auch im tiefsten Winter einen Besuch lohnt! Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ verfolgt seit Jahren die Entwicklung Rheinhessens von der grauen Maus zur Leitregion in Sachen innovativem Weinbau und lädt Sie jetzt gemeinsam mit der Genussakademie Frankfurt zu einem faszinierenden Genuss-Weekend der Spitzenklasse ein.

Ausgangspunkt ist Worms, wo Sie in einem Vier-Sterne-Hotel untergebracht werden und sich bei einem Begrüßungsaperitif von der rheinhessischen Gastfreundlichkeit überzeugen können. Der nächste Morgen startet hochkarätig: Ein Wormser Original zeigt Ihnen seine wunderschöne Stadt (übrigens eine der ältesten Städte Deutschlands), führt Sie durch bezaubernde Gässchen und lässt dabei auch nicht den im 12. Jahrhundert erbauten Wormser Dom St. Peter (auch Kaiserdom) aus, ehe es nach einem stärkenden Mittagessen und ausführlicher Weingutsführung durch das Weingut Valckenberg am frühen Abend in Richtung Freinsheim geht. Dort erwartet Sie nach einer weiteren Stadterkundung das Highlight des Wochenendes: Die Gruppe nimmt exklusiv an einem traditionellen Fackelzug durch die alten Weinberge teil. Schreiten Sie bei klarer, klirrend kalter Luft in der dunklen Winternacht durch alte Rebewälder, als wäre es ein verwunschener Märchenwald. Sie besuchen in romantisch flackerndes Licht getauchte Weingüter und lassen Ihren Gaumen von faszinierenden Weinen verwöhnen. Am folgenden Tag erwartet Sie das malerische Weinbaustädtchen Oppenheim mit seiner berühmten Katharinenkirche – eine der bedeutendsten gotischen Kirchen Deutschlands – und

natürlich wiederum ein Weingutsbesuch mit anschließender Verkostung, ehe es am vierten Tag dieser wundervollen Weinreise wieder auf die Heimreise geht.

## GENUSS-WEEKEND ROTWEIN-WANDERUNG IN RHEINHESSEN

### ABLAUF:

Donnerstag, 19.01.2012  
eigene Anreise, Begrüßungsaperitif im Hotel Prinz Carl, Worms, mit anschließendem Willkommensmenü in der Wein-Galerie „Unikat“

Freitag, 20.01.2012  
Frühstück, Stadtführung durch Worms, Besichtigung und Weingutsführung Weingut Valckenberg mit anschließendem Transfer nach Freinsheim, Stadterkundung Freinsheim sowie Fackelzug durch die Weinberge

Samstag, 21.01.2012  
Besuch der Weinbaustadt Oppenheim mit anschließender Weingutsbesichtigung und Verkostung

Sonntag, 22.01.2012  
Frühstück und eigene Abreise

### INHALT:

3 Übernachtungen mit Frühstück im Vier-Sterne-Parkhotel Prinz Carl im Doppelzimmer, Begrüßungsaperitif im Hotel, 2 Weinproben bei renommierten Weinerzeugern, Besuch des Freinsheimer Rotweinfestes (Verzehr nicht im Preis enthalten), 2 gehobene Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants, Führungen durch das historische Worms und die Katharinenkirche Oppenheim, täglicher Bustransfer (ab/bis Parkhotel Prinz Carl) inkl. aller Parkgebühren, versierte Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel), Reisepreissicherungsschein

**TERMIN:** Do, 19.01.12 – So, 22.01.12

**ORT:** Parkhotel Prinz Carl, Worms

**KOSTEN:** 495 Euro pro Person im DZ, EZ-Zuschlag 60 Euro pro Person

# Ab ins Schloss(hotel)



Inmitten des Städtedreiecks Fulda-Frankfurt-Gießen befindet sich das Schlosshotel Gedern. Das Anwesen verbindet harmonisch Wohlfühlatmosphäre mit Romantik, Stil und Entspannung im historischen Rahmen – ideal also für einen erholsamen Kurzurlaub!

Sie wollen kochen wie zu Bismarcks Zeiten? In diesem Kurs werden Sie ein ebenso ausgefallenes wie fürstliches Menü in vier Gängen zubereiten. Küchenmeister **Hubertus Schultz** hat für seine Kursteilnehmer klassische und althergebrachte Rezepturen des 19. Jahrhunderts modern interpretiert. Und das auch aus historischer Verbundenheit: Schauplatz dieses einmaligen Genuss-Weekends ist das Schlosshotel Gedern, dessen Schlossherr Fürst Otto Stolberg-Wernigerode seinerzeit preußischer Botschafter in Wien und später Vizepräsident Preußens war. Was das mit der Genussakademie zu tun hat? Der Fürst war ein ausgewiesener Genießer und Feinschmecker, etablierte eine einmalige Speisekarte in der Gederner Schlossküche und hatte dabei ein besonderes Faible für Wildgerichte – genau diese traditionelle Küche gilt es zu entdecken. Sie zau-

bern gemeinsam mit Hubertus Schultz ein zauberhaftes Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps vom humorvollen Küchenchef. 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. Am Abend treffen sich dann alle Koch-Liebhaber und ausgeruhten Begleitpersonen an einer großen



Hubertus  
Schultz

Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu verspeisen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der gemütlich eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang.

## HUBERTUS SCHULTZ FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

### MENÜ:

Ein kulinarisches Vier-Gänge-Menü zum Thema: Fleischlos – aber nicht geschmacklos!

### TERMIN:

Fr, 03.02.12, 15.30 Uhr – Sa, 04.02.12, 11.00 Uhr  
Fr, 09.03.12, 15.30 Uhr – Sa, 10.03.12, 11.00 Uhr

### ORT:

Schlosshotel Gedern

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



# Lamm im Schafhof

Der Schafhof Amorbach und Sternekoch Achim Krutsch laden wieder zu einem genüsslichen Wochenende ein. Hochgenuss in wunderbarer Natur und einem romantischen Barockstädtchen – perfekt, um mal wieder die Seele baumeln zu lassen.

Genießen Sie weit entfernt von der Hektik der Großstadt ein genussvolles Wochenende. Im traumhaft schönen Naturpark Bayerischer Odenwald befindet sich das romantische Hotel Schafhof Amorbach. Das ehemalige Klostergut der Benediktiner stammt aus dem 15. Jahrhundert und hat seither nichts von seinem verträumten Charme eingebüßt. Das 1721 im barocken Stil erbaute Anwesen wurde 1974 liebevoll renoviert und auf den technischen Stand der Neuzeit gebracht, sonst jedoch vollkommen in seiner ursprünglichen Form belassen. So übernachtet man heute in den alten Gemächern der Mönche oder den kleinen gemütlichen Zimmern des ehemaligen Klosterspeichers. Da allerdings bei Reisen mit der Frankfurter Genussakademie nicht nur die Entspannung, sondern auch der kulinarische Hochgenuss ganz oben auf der Prioritätenliste steht, empfängt Sie am Abend der Chef des Hauses höchstpersönlich mit Frankensekt und einer kleinen Stärkung am Kamin. Im Gepäck Küchenchef Achim Krutsch, der seit Jahren regelmäßig mit hohen Bewertungen wie beispielsweise einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird und der Sie anschließend in seine Gemächer – die Hausküche – entführt, wo der Maître de Cuisine ausführlich das für diesen Abend marktfrisch vorbereitete Dreigänge-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. Seite an Seite wird geschnippelt, gebraten und gedünstet, während Achim Krutsch wertvolle Tipps für den heimischen Herd verrät. Wer es vorzieht, sich bekochen zu lassen, muss trotz allem nicht auf ein hochwertiges Programm verzichten: Die wildromantische Landschaft und das sehenswerte Städtchen Amorbach mit seiner weltberühmten Kirche warten auf neugierige Besucher, einer der nahegelegenen Golfplätze steht Hobbysportlern zur Verfügung, und nach Terminabsprache können sich Kochmuffel sogar im Beautyrefugium verwöhnen lassen. Abends genießen schließlich alle gemeinsam das Menü im romantischen Restaurant.

## ACHIM KRUTSCH

### LAMM IM SCHAHFHOF

#### 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:** Der Schafhof Amorbach

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



# Das 3 x 3 der guten Adressen



## WIR KOCHEN FÜR SIE GENAU, WIE FÜR UNSERE FAMILIE & FREUNDE

Egal ob Sie für Ihr Catering Fingerfood wünschen oder ein Gala Dinner, klassisch Italienisch oder international – bei uns bekommen Sie eine bodenständige, ehrliche Küche mit viel Leidenschaft und frischen Zutaten.

**Pepperoni Gastronomie & Catering,**  
kontakt@pepperoni-online.de,  
www.pepperoni-online.de, Tel. Catering 06171  
88490, 61440 Oberursel, Tel. 06171 633303,  
61476 Kronberg, Tel. 06173 2634



## 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 Geschenkideen.

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



## GEFLÜGEL DIETRICH

ist der Spezialist für exquisites Wild und Geflügel sowie bekannt für seine Oldenburger Gänse. Der Treffpunkt für Hobbyköche und Feinschmecker auf der Galerie in der Kleinmarkthalle bietet exzellente Qualität, rezeptgerechte Zuschnitte und eine fundierte Fachberatung für die Zubereitung.

**Geflügel Dietrich, Kleinmarkthalle Ffm, Galerie 11-13, Tel. 069 281330, Di-Fr 8-18, Sa 8-16, www.geflügel-dietrich.de**



## PREMIUM-SPEISEÖLE AUS DER STEIERMARK

Distelöl, Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Kürbisöl, 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**

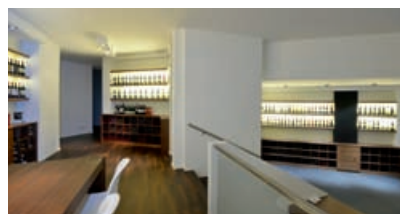


## GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle, Spirituosen und Tee aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkidee 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 Coniserie-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**

# Alle Themen auf einen Blick

Ausführliche Informationen zu unseren Kursen finden Sie unter [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

## Oktober

08.10.'11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	55
08.10.'11	Der Saucenprofi .....	Eckhardt Keim	33
08.10.'11	Die feinste Küche vom Odenwald .....	Armin Treusch	32
08.10.'11	Kaviar, Vodka & Champagner .....	Ralf Bos	
09.10.'11	Foie gras – Die hohe Kunst.....	Daniel Schmitt	34
11.10.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
11.10.'11	Genussreise durch Peru.....		43
11.10.'11	Wild auf Wild.....	Steffen Ott	28
12.10.'11	1001 Köstlichkeit aus Marokko .....	Souad Youssafi	42
12.10.'11	Die süße Welt der Pralinen.....	Mirian Rocha	30
13.10.'11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 3: Fisch .....	Daniel Schmitt	45
13.10.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
14.10.'11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch .....	Daniel Schmitt	45
14.10.'11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien .....	Daniel Deglow	40
15.10.'11	Apfel delikat – von Appelwoi bis Gourmetmenü .....	Markus Medler	23
15.10.'11	Kürbis trifft Ente.....	Daniel Schmitt	32
15.10.'11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	28
16.10.'11	Die aromatische Welt der Pilze.....	Daniel Schmitt	32
17.10.'11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 5: Mein erstes Menü .....		45
18.10.'11	Absolut Fortgeschritten .....		45
18.10.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
18.10.'11	Das Gläserne Buffet.....	Daniel Schmitt	35
19.10.'11	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinke	32
20.10.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
20.10.'11	Island zu Gast in der Genussakademie .....	Björgvin Mýrdal	25
20.10.'11	Lamm im Schafhof.....	Achim Krutsch	64
21.10.'11	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern Hubertus Schultz.....		63
21.10.'11	Island zu Gast in der Genussakademie .....	Björgvin Mýrdal	25
22.10.'11	Das Gläserne Buffet.....	Daniel Schmitt	35
22.10.'11	Der Saucenprofi .....	Eckhardt Keim	33
23.10.'11	Die unbekanntesten Steillagen des Rheingaus .....	Jasper Bruysten	44
23.10.'11	Geheimnisse der nordindischen Küche .....	Anjana Schmidt	42
23.10.'11	La Cucina Italiana .....	Maria Lauda	
23.10.'11	Winterliche Dessertkreationen.....	Volker Kallenberg	30
24.10.'11	Gans, ganz lecker.....	Daniel Schmitt	28
25.10.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
25.10.'11	Die feine südfranzösische Fischküche.....	Daniel Schmitt	40
26.10.'11	Tirol hoch zwei .....	Steffen Ott	38
29.10.'11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	40
29.10.'11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	40
29.10.'11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	23
30.10.'11	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen .....	Daniel Schmitt	45
30.10.'11	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs .....	Daniel Schmitt	28
31.10.'11	Fünf schnelle Teller.....	Daniel Schmitt	35

## November

01.11.'11	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....	Marco Wenninger	33
02.11.'11	After-Work Chill-Out.....	Daniel Schmitt	56
03.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
03.11.'11	Das Rouladen-Revival .....	Daniel Schmitt	28
04.11.'11	Die feine südfranzösische Fischküche.....	Daniel Schmitt	40
05.11.'11	Der Saucenprofi .....	Eckhardt Keim	33
05.11.'11	Kürbis trifft Ente.....	Daniel Schmitt	32
06.11.'11	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer .....	Bastian Fiebig	59
06.11.'11	Die aromatische Welt der Pilze.....	Daniel Schmitt	32
06.11.'11	Sizilianischer Herbst.....	Dario Cammarata	40
06.11.'11	Sizilianischer Herbst.....	Dario Cammarata	40
07.11.'11	Gans, ganz lecker.....	Daniel Schmitt	28
08.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
08.11.'11	Lamm – der zarte Fleischgenuss! .....	Daniel Schmitt	28
09.11.'11	Die süße Welt der Pralinen.....	Mirian Rocha	30
09.11.'11	Wild auf Wild.....	Steffen Ott	28
10.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
10.11.'11	Lamm im Schafhof.....	Achim Krutsch	64
11.11.'11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien .....	Daniel Deglow	40
12.11.'11	Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens.....	Daniel Schmitt	35

12.11.'11	Herbstliche Genüsse .....	Eckhardt Keim	
12.11.'11	Pasta alla Mamma .....	Esther Passerini	40
12.11.'11	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	28
13.11.'11	Chablis & Co. ....	Bastian Fiebig	59
14.11.'11	Business Etikette.....	Uwe Fenner	54
15.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
16.11.'11	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	40
17.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
18.11.'11	Vier Gewürze, ein Menü.....	Christian Körner	
19.11.'11	4. Genuss-Card-Event – Genussakademie meets Zwilling.....	Daniel Schmitt	52
19.11.'11	Die feinste Küche vom Odenwald .....	Armin Treusch	32
19.11.'11	Herbstliche Genüsse .....	Eckhardt Keim	
20.11.'11	1001 Köstlichkeit aus Marokko .....	Souad Youssafi	42
20.11.'11	Südindische Köstlichkeiten.....	Anjana Schmidt	43
21.11.'11	Aromatisches Doppel – Food & Whisky .....	Chris Pepper	34
22.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
24.11.'11	Cook, Lunch & Run .....		56
24.11.'11	Genuss-Card Thanksgiving Dinner .....	Daniel Schmitt	53
26.11.'11	Der Saucenprofi .....	Eckhardt Keim	33
26.11.'11	Die Geheimnisse des Dampfparens .....	Daniel Schmitt	35
26.11.'11	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs .....	Daniel Schmitt	28
26.11.'11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	23
<b>Dezember</b>			
02.12.'11	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien .....	Daniel Deglow	40
03.12.'11	Das Kochduell: Frauen vs. Männer.....	Christoph Brandstätter	55
03.12.'11	Kürbis trifft Ente.....	Daniel Schmitt	32
04.12.'11	Kinder: Ran an die Plätzchen! .....	Mirian Rocha	30
04.12.'11	Kinder: Ran an die Plätzchen! .....	Mirian Rocha	30
10.12.'11	Mit Leib und Seele.....	André Großfeld	23
11.12.'11	Kinder: Ran an die Plätzchen! .....	Mirian Rocha	30
14.12.'11	Die süße Welt der Pralinen.....	Mirian Rocha	30
17.12.'11	Gans, ganz lecker.....	Daniel Schmitt	28
18.12.'11	Wild auf Wild.....	Steffen Ott	28
19.12.'11	Topf sucht Deckel .....	Steffen Ott	56
<b>Januar 2012</b>			
01.01.'12	Backstage Spezial in der Villa Merton.....	Matthias Schmidt	55
09.01.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen .....	Daniel Schmitt	45
10.01.'12	Die Geheimnisse des Dampfparens .....	Daniel Schmitt	35
11.01.'12	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs .....	Daniel Schmitt	28
12.01.'12	Frankfurts kleine Schmankerl.....	Danilo Klinke	32
13.01.'12	In fünf Gängen um die Welt.....	Daniel Schmitt	19
14.01.'12	Die feine südfranzösische Fischküche.....	Daniel Schmitt	40
14.01.'12	Mandeln, Nougat & Co. ....	Gerald R. Schulze	30
14.01.'12	Suppen & Eintöpfe.....	Reinhardt Thön	34
15.01.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko .....	Souad Youssafi	42
15.01.'12	So schmeckt Österreich: Klassiker – einfach & gut Bertl Seebacher .....		38
16.01.'12	Bodenständig – mal anders .....	Daniel Schmitt	19
16.01.'12	Bodenständig – mal anders .....	Daniel Schmitt	19
17.01.'12	Das Gläserne Buffet.....	Daniel Schmitt	35
17.01.'12	Die feine südfranzösische Fischküche.....	Daniel Schmitt	40
18.01.'12	Feinstes Fleisch – Das Tasting .....	Wolfgang Otto	59
19.01.'12	Das Rouladen-Revival .....	Daniel Schmitt	28
19.01.'12	GenussWeekend: Rotweinwanderung in Rheinhessen.....		63
20.01.'12	Schlossklassiker .....	Oliver Preding	25
21.01.'12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky .....	Chris Pepper	34
21.01.'12	Feine ligurische Küche .....	Carmelo Greco	23
21.01.'12	Mandeln, Nougat & Co. ....	Gerald R. Schulze	30
21.01.'12	Reise durch Sizilien .....	Dario Cammarata	40
21.01.'12	Schnitzel, Bratkartoffeln & Co.....	Steffen Ott	28
22.01.'12	Geheimnisse der nordindischen Küche.....	Anjana Schmidt	42
22.01.'12	Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana... Tom Bock .....		58
23.01.'12	Fünf schnelle Teller.....	Daniel Schmitt	35
24.01.'12	Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens.....	Daniel Schmitt	35
25.01.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss! .....	Daniel Schmitt	28
26.01.'12	Der Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken! .....		54
28.01.'12	Eine kulinarische Reise durch Peru.....	Dhenya Suarez Medina	43
29.01.'12	Sushi-Sensations.....	Oliver Lange alias Ollysan	42
30.01.'12	Tirol hoch zwei .....	Steffen Ott	38
31.01.'12	Mediterrane Schmorküche.....	Steffen Ott	40
31.01.'12	Spanische Weinreise .....	Christoph Dreyer	58

# Die Technik der Zukunft ist ein Genuss!



## Gibt es in Ihrer Küche Fernsehen, Internet und Stereoanlage?

Während Sie Ihr Essen zubereiten, läuft die Kochshow im Fernsehen, Rezepte laden Sie auch mit Ihrem TV aus dem Internet und mit dem perfektem Klang aus den unsichtbar installierten Deckenlautsprechern macht kochen richtig Laune...

Bild und Ton im Haus – das war bisher ein Fernseher im Wohnzimmer, dazu eine Stereoanlage mit einem zweiten Paar Boxen im Nebenzimmer. Für alle anderen Räume gab es Mini-Anlagen, Küchenradio, Radiowecker und das gute alte Kofferradio für Garten und Garage.

Bild und Ton im Haus – das waren bisher HiFi-Türme, HiFi-Racks, Kabellage in Wohn- und Schlafzimmer und der ewige Streit um die Trümmer von Boxen.

Wenn Sie solche Dinge schon immer gestört haben, dann haben wir die Lösung für Sie:

## Multiroom machts möglich: Die Sache ist so genial wie einfach!

Sie haben für das ganze Haus nur eine Anlage, die sich aber von überall bedienen lässt: per Tastendruck.

Ihr Verstärker, Ihre Bild- und Tonquellen und, wenn Sie wollen auch Ihre Boxen verschwinden von der Bildfläche.



TV und Musik hören im Bad? Es gibt individuelle Lösungen, z. B. mit einem in den Badspiegel integrierten TV.

Alles was bleibt ist ein Bedienfeld an der Wand, eine Fernbedienung, Ihr iPhone oder iPad. Mit ihrer Hilfe können Sie von jedem gewünschten Raum aus Musik und Fernsehen aufrufen und zwar überall in bester Qualität.

Sie haben im Bad, in der Küche, im Garten Zugriff auf Ihr gesamtes Audio- und Video-Archiv, auf das Radio- und Fernsehprogramm und, wenn Sie wollen, auch auf das Internet.

Und das Beste daran ist: Die gesamte Technik wird unsichtbar.

## Vom Einstieg bis zur Komplettlösung

Multiroom ist eine Technik, die auf Bausteinen beruht. Den Grundstein bildet Ihr Verstärker und sämtliche modernen Bild- und Tonquellen, über die Sie verfügen.

Von hier aus können Sie aufbauen: Schritt für Schritt oder im großen Wurf.

## Multiroom bietet Ihnen alle Optionen:

- Gehen Sie von Ihrer vorhandenen Anlage aus
- Nutzen Sie ihren Klang für das gesamte Haus
- Beschallen Sie bis zu 48 Räume mit bis zu 12 Quellen
- Nutzen Sie Ihre Boxen oder machen Sie Musik unsichtbar
- Beschränken Sie sich auf Audio oder beziehen Sie TV und Internet mit ein

Viele Funktionen können Sie über Ihr iPhone/iPad bequem bedienen



**Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Beratungstermin!**

## Die Spezialisten für Multiroom.

Frankfurt, Eschenheimer Tor 2 | Fon: 069- 92 00 41 0  
Montag bis Freitag von 10.00 – 20.00 Uhr  
Samstag von 10.00 – 18.00 Uhr



**HIFI-PROFIS**  
TV - HIFI - HEIMKINO

**Parken am Haus: Einfahrt Bleichstraße 70**

**www.hifi-profis.de**



Rusebeh Toussi | Velvet Club, Frankfurt | Firmenkunde seit 1992

## Mein Leben, mein Club, meine Frankfurter Sparkasse

„Electro House – darauf fährt die Clubszene ab. Electronic Banking – darauf fahren Clubbesitzer ab.“

Bankgeschäfte Tag und Nacht: schnell und sicher dank Online-Banking – jetzt mit chipTAN-Technologie.

 Frankfurter  
Sparkasse

1822