



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken
im Winter:



GERD KÄFER
kocht sein
Lieblingsmenü
S. 26



GENUSSREISE
mit Thomas Haus nach
Südwestfrankreich
S. 58



JOHANN WILLSBERGER
Der Gourmet-Visionär
S. 43



La Grande Signora del Piemonte
Mariangela Susigan
in der Genussakademie Frankfurt



Frankfurter
Sparkasse

1822 Private Banking

Die hohe Kunst des Vermögens

Nehmen Sie es ruhig persönlich.

Als Kunde des 1822 Private Banking genießen Sie die Gewissheit, dass Ihr persönlicher Berater so mit dem Vermögen umgeht, das Sie ihm anvertrauen, als wäre es sein eigenes.

Mit derselben Sorgfalt kümmert er sich um Ihre Finanzierungswünsche, Altersvorsorge und finanzielle Absicherung – auch die Ihrer Familie und Angehörigen.

Es sind eben die Individualität in der Beratung, die Persönlichkeit im Gespräch und die Offenheit in der Produktauswahl, die den feinen Unterschied machen.

Wir freuen uns auf Ihre
Terminvereinbarung:
069 2641-1341 oder
1822privatebanking@
frankfurter-sparkasse.de



Richtig investieren

Liebe Genießerinnen und Genießer

mal ehrlich: Beim Durchblättern der Zeitungen kann einem schon der Appetit vergehen. Da ist vom Ende des Euro, Wirtschaftskrise und Arbeitslosigkeit die Rede, sodass sich viele fragen, ob etwa ihre private Altersvorsorge oder die Lebensversicherung eigentlich noch etwas wert sind, wenn man sie braucht. Doch gerade solche Sorgen werfen uns auch wieder auf die wirklich wichtigen und nachhaltigen Themen zurück: Familie, Freundschaft, Treue – Begriffe, die heute wieder schwer in Mode gekommen sind. Doch da ist noch etwas anderes: **echter Genuss**.

Nein, hier soll nicht die Rede von hedonistischen Auswüchsen sein, sondern von purer Freude am gemeinsamen Leben, Kochen, Genießen. Klingt romantisch? Ist es auch, aber keinesfalls weltfremd, sondern in den eigenen vier Wänden jeden Tag aufs Neue zu erleben. Wer sein Geld nur in dicke Autos, große Häuser oder gar in Aktien steckt, dem fehlt nämlich etwas ganz Wesentliches im wahrsten Sinne des Wortes: guter Geschmack. Und den kann man lernen.

Auch in diesem Jahr finden Sie natürlich wieder tolle **Geschenkideen** in Form zahlreicher spannender Kurse in diesem Heft, damit Sie die Qual der Wahl haben: Entweder Sie überlassen das Verwöhnprogramm anderen (und verschenken einen Kurs), oder Sie haben gute Vorsätze und beschenken sich einfach selbst, um anschließend Ihre neu erworbenen Fähigkeiten vor der Familie oder Freunden unter Beweis zu stellen. Damit die Suche nicht ausartet, haben wir unsere Klassiker in einem **übersichtlichen Special** zusammengestellt, doch auch die Neuzugänge haben es in sich. Die sind aber naturgemäß immer schnell ausgebucht – warten Sie also nicht zu lange mit der Entscheidung, in welcher kulinarischen Disziplin Sie im neuen Jahr bekocht werden oder selbst reüssieren wollen. Und glauben Sie mir: Ein festliches, ganz persönliches Menü ist oft ein weitaus beglückenderes Geschenk als ein Brillantring oder die hundertste Krawatte – aber kochen sollte man schon können.

Darüber schreiben ist ebenfalls eine Kunst – mit **Johann Willsberger**, Herausgeber und Verleger des legendären Magazins *Gourmet*, lädt die Genuss-



akademie zusammen mit Robert Mangold vom Tigerpalast eine lebende Legende zum entspannten Talk ein. Apropos: Auch **Gerd Käfer** gehört zweifellos in diese Kategorie und kommt jetzt persönlich nach Frankfurt, um hier zwei exklusive Kochkurse zu geben.

Hoher Besuch kündigt sich aus dem Piemont an, wenn **Mariangela Susigan**, eine der besten Köchinnen Italiens, hautnah ihre Küchengeheimnisse preisgibt. Außerdem haben wir **Hubertus Schultz** in seinem **Gederner Märchenschloss** besucht, stellen Ihnen das Pfälzer **Weingut Neiss** vor, haben Gnä' Frau **Lohninger** (die Mutter des Sternekochs) nach der passenden Weinbegleitung zum Ochsenbackerl-Gulasch ihres Sohnes befragt, stellen Ihnen die **fünf besten Fischhändler** der Mainmetropole vor ... meine Güte, es passt einfach nicht alles in dieses Editorial, aber lesen Sie doch einfach selbst!

Ich möchte es mir jedenfalls nicht nehmen lassen, Ihnen noch ein frohes Fest sowie ein genussvolles, erfülltes und zufriedenes neues Jahr zu wünschen. Investieren Sie in Genuss – es lohnt sich!

Bastian Fiebig



Ausgabe 1 2012

GenussMAGAZIN

Magazin

- 8** Was tut sich in Frankfurt und Rhein Main
- 10** Saisonaler Kochtipp Austern
- 22** Genussmitteilungen Die Genussakademie Medienhaus ist eröffnet

Besuch beim Küchenchef

- 12** Hubertus Schultz Der Küchenmeister im Märchenschloss

Titelthema

- 16** Mariangela Susigan La Grande Seniors del Piemonte

Messe Porträt

- 30** Land Genuss 2012 (Frankfurt zieht aufs Land)

Geschenke Special

- 34** Neun Seiten voller kulinarischer Geschenktippis

Genussprogramm in diesem Heft

Spitzenköche

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

- 26** Gerd Käfer Gerd Käfer kocht sein Lieblingsmenü
- 27** Jacques und Dimitri Marit Belgische Sterneköche in der Genussakademie
- 27** Martin Göschen Sterne genuss aus der Schweiz
- 27** Thorsten Schmidt Dänemark zu Gast in der Genussakademie
- 28** Christian Buer Kulinarische Frühlingseindrücke
- 28** Christoph Rainer Zwei Sterne mit hessischer Note
- 29** Carmelo Greco Feine ligurische Küche



Kochen mit Genuss

Guter Geschmack lädt in seiner ganzen Vielfalt zum Mitmachen ein.

- 32** NEU König Spargel mit Daniel Schmitt
- 32** NEU Die Technik macht's – Garen wie die Profis mit Phatapong Fritsche
- 34** Die Notfallküche mit Phatapong Fritsche
- 34** Absolute Beginners Pasta Saucen mit Daniel Schmitt
- 34** Absolute Beginners Fleisch mit Daniel Schmitt
- 34** Absolute Beginners Fisch mit Daniel Schmitt
- 34** Keims Kräuterküche mit Eckhardt Keim
- 35** Nougat; Mandel Co: mit Gerald R. Schulze
- 35** Suppen Eintöpfe mit Reinhardt Thön
- 35** Schnitzel Co: mit Steffen Ott
- 35** Der Saucenprofi mit Eckhardt Keim

- 35** Fünf schnelle Teller mit Phatapong Fritsche
- 36** Schlossklassiker mit Oliver Preding
- 36** Frankfurts kleine Schmankerl mit Danilo Klinke
- 36** Das Rouladen Revival mit Daniel Schmitt
- 36** Das gläserne Buffet mit Phatapong Fritsche
- 36** Bodenständig – mal anders mit Daniel Schmitt
- 37** Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens mit Phatapong Fritsche
- 37** Die feinste Küche vom Odenwald mit Armin Treusch
- 38** Chutney Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen mit Marco Wenninger
- 38** Lamm – der zarte Fleischgenuss mit Phatapong Fritsche
- 38** Feinstes Fleisch – Der Kochkurs mit Daniel Schmitt
- 39** Aromatisches Doppel – Food Whisky mit Chris Pepper
- 39** Foie gras – die hohe Kunst mit Daniel Schmitt

Kochen international

Reisen Sie genussvoll einmal um die ganze Welt.

- 23** NEU Exotisch thailändisch mit Phatapong Fritsche
- 32** NEU Euroasiatische Köstlichkeiten mit Daniel Schmitt
- 32** NEU Vegetarisch ayurvedische Sinnesküche mit Monika Leonhardt
- 35** Wunderbares Meer mit Eckhardt Keim
- 35** 1001 Köstlichkeiten aus Marokko mit Souad Youssafi
- 35** Tirol hoch zwei mit Steffen Ott
- 36** Eine kulinarische Reise durch Peru mit Dhenya Suarez Medina
- 36** Mediterrane Schmorküche mit Steffen Ott
- 36** Pasta alla Mamma mit Esther Passerini
- 37** So schmeckt Österreich Klassiker – einfach gut mit Bertl Seebacher

IMPRESSUM

Herausgeber: Dr. Jan Peter Eichhorn; Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.w.s.d.p.) **Art Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder; Sabine Zuleger **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks Petri
JSCN Pressebüro Ffm: **Autoren:** Bastian Fiebig; Maria Greiner; Alexander Hardy; Gwendoline Reinhardt **Korrektur:** Günter Neeßen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlags gesellschaft 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@genussmagazin.de **Herstellung:** Monika Kiss; Emir Vucic
Marketing-Vertrieb: Michelle Weise (Leitung); Tel: 069 97460 332; Patrick Stürz; Tel: 069 97460 340; vertreib@genussmagazin.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung); Tel: 069 97460 455; Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH; Kurhessenstraße 4 6; 64546 Mörfelden Waldorf; Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt Große Bockenheimer Straße 24 (Freisgang) 60313 Frankfurt; Tel: 069 97460 60 **Online:** www.genussakademie.com; Hotline 069 97460 666 **Geschäftsbereichsleitung:** Ron Courdouan; Tel: 069 97460 660; E Mail: r.courdouan@genussmagazin.de **Programmanleitung:** Maria Greiner (Leitung); Tel: 069 97460 661; mgreiner@genussmagazin.de; Marco Bitterberg; mbitterberg@genussmagazin.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

44 Nicht nur für Fischers Fritze

Winzer Porträt

46 Ludi Neiss
Ganz weit oben

Wein und Essen

48 Ein Gericht; drei Weine

Restaurant Tipp

56 Die Gewürzinsel

Kursübersicht

66 Alle Themen auf einen Blick

Kolumnen

7 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS

Maria Greiner Schlemmersaison

10 FENNERS FETTNÄPFCHEN

Uwe Fenner Gutes Benehmen zwischen Weimar und Wirtschaftswunder

15 THOMAS HAUSGESCHICHTEN

Thomas Haus Ein Jahr lang Weihnachten

24 WITTURS WILDE WELTMEERE

Ulrich Wittur Winterzeit ist Fonduezeit – aber bitte mit Fisch

29 CARNIVORE S CORNER

Wolfgang Otto Ich wollt; ich wär ein Huhn

41 PHILIPPS GADGET KELLER

Philipp Keller Geschmackvoll schenken

44 WOLFFS GRÜNE WELT

Thomas Wolff Über den Tellerrand schauen

48 WOLFGANGS WEISSE WEIN NÄCHTE

Wolfgang Feierfeil An Weihnachten auf guten Wein achten

49 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN

Pit Punda Rotwein für Weihnachtsmänner

63 RALFS TRÜFFEL GESCHNÜFFEL

Ralf Bos Du verwöhnst uns



37 Die Geheimnisse der nordindischen Küche mit Anjana Schmidt

37 Italien Deluxe mit Jan Maier

37 Südindische Köstlichkeiten mit Anjana Schmidt

38 Sushi Sensations mit Ollysan

38 In fünf Gängen um die Welt mit Daniel Schmitt

38 Südafrika – am Kap des guten Geschmacks mit Abate Abebe Sheferawe

38 Die feine südfranzösische Fischküche mit Daniel Schmitt

Genussvoll lernen mit System

In fünf Schritten kochen und genießen lernen!

42 Main Wein – Werden Sie Winzer mit Jasper Bruysten und Daniel Schmitt

42 Absolute Beginners – In fünf Schritten zum Hobbykoch mit Daniel Schmitt

42 Absolut Fortgeschritten mit Daniel Schmitt

Exklusive Genuss Card Events

Spezielle Highlights nur für Genuss-Card-Inhaber

24 Genuss Card Opening Party im Medienhaus mit dem Team der Genussakademie

Special Events

Von der genussvollen Mittagspause bis zur Silvester-gala – alles very special!

6 Silvester 2011 – der kulinarische Jahresrückblick mit Daniel Schmitt

6 Phatapong Fritsche Cuban Night – die große Silvesterfeier

40 Backstage Spezial im Estragon mit Eckhardt Keim

40 Backstage Spezial in der Villa Merton mit Matthias Schmidt

40 Backstage Spezial im Goldman 25hours mit Thomas Haus

40 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott

40 Exklusive Kaviarfahrt mit Restaurant Tour

40 Der Gastrokritiker Schnupperkurs – Zeit zum Rein schmecken

41 After Work Chill out mit dem Team der Genussakademie

41 Cook; Lunch Run mit dem Team der Genussakademie

43 Let's talk about – der Gourmet Visionär Johann Willsberger

52 Gourmet Event im InterContinental – Genuss über den Dächern Frankfurts mit Klaus Bramkamp

52 Die 12: Küchenparty – mit Mario Höllein; Oliver Preding; Daniel Schmitt

53 Spargel Festival 2012 mit Dario Cammarata und Daniel Schmitt

54 Valentinstagsdinner mit Daniel Schmitt

54 Kirsteen Altgassen Messer scharf

Tastings

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

50 Bernard Antony Astrid Krause Käse auf allerhöchstem Niveau

50 Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana mit Tom Bock Henner Prefi

50 Spanische Weinreise mit Christoph Dreyer

50 Chablis Co: mit Bastian Fiebig

50 Das Weinduell Discounter vs: Winzer mit Bastian Fiebig

Reisen Weekends

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

58 Genussreise mit Thomas Haus nach Südwestfrankreich

59 Gourmet Elsass Trip

60 Garten und Weinreise nach Südtirol und Venetien

62 Lichterfest und Weingenuss – Reise in die Toskana

64 Genuss Weekend Rotweinwanderung in Rheinhessen

64 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gdern mit Hubertus Schulz

UNSERE PARTNER



GAGGENAU



Die Kompetenz in Sachen Qualität



KENWOOD
CREATE MORE



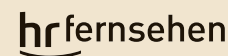
ZWILLING JAHENCKELS



eva solo



HIFI-PROFIS
TV-HIFI-HEIMKINO





Silvester 2011 – die Qual der Wahl

In diesem Jahr hält die Genussakademie Frankfurt gleich zwei Top Events für die aufregendste Nacht des Jahres parat – einen kulinarischen Jahresrückblick in sieben Gängen und eine heiße Party mit kubanischen Klängen:

SILVESTER GALADINNER DER KULINARISCHE JAHRESRÜCKBLICK

Jedes Jahr stellt sich dieselbe Frage: was tun am Silvesterabend?! In diesem Jahr kommen sowohl Gourmets als auch ausgewachsene „Feiertiere“ in den Genuss eines exklusiven Programms in den Locations der Genussakademie. Küchenchef **Daniel Schmitt** empfängt



Für Gourmets
Das Silvester Gala Dinner

seine Gäste zu einem außergewöhnlichen Menü in sieben Gängen auf der Fressgass', um gemeinsam noch einmal das Jahr 2011 kulinarisch Revue passieren zu lassen. Beim großen Gala-Dinner **Silvester 2011 – Der kulinarische Jahresrückblick** kocht der charmante Chef de Cuisine Gerichte der Starkköche, die in diesem Jahr in der Genussakademie zu Gast waren. Gänseleber à la Zwei-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer, Kürbiscremesüppchen nach Rezept von Lea Linster oder genau jene Taubenbrust von Juan Amador, die er noch im Juli auf seiner Abschiedsparty kochte. Daniel Schmitt kredenzt die Gerichte ganz im Sinne der großen Köche und hat sich dafür natürlich Tipps und Tricks der Spitzenköche ein- sowie

außergewöhnliche Lieferanten für spezielle Produkte mit ins Boot geholt. So kommen zum Beispiel die Pfirsiche für das Dessert auch wirklich aus dem Elsass und von genau demselben Händler, bei dem sie auch Marc Haerberlin einkauft. Zwölf Gäste können hautnah dabei sein, denn auch in diesem Jahr gibt es wieder einen Chef's Table direkt in der Küche. Für alle anderen ist der Umbau der Terrasse zum geschlossenen und beheizten Wintergarten seit Kurzem abgeschlossen und sorgt für angenehmes Genussklima. Um 23.30 Uhr heißt es dann auf zur Alten Oper ins Getümmel zum großen Feuerwerk, auf Wunsch halten wir für Sie natürlich eine Flasche Champagner und Gläser zum Mitnehmen bereit. Wer dann noch nicht nach Hause gehen möchte, auf den wartet ein Bus-Shuttle zur Genussakademie Medienhaus. Hier ist dann die heiße Silvesterfeier „Cuban Night“ bereits im Gange – Sie werden schon mit einem erfrischenden Cocktail erwartet!

CUBAN NIGHT – DIE GROSSE SILVESTERFEIER

Wer lieber gleich von Anfang an die Musik und kulinarischen Genüsse Kubas erleben möchte, für den steigt die Party diesmal in der neu eröffneten Genussakademie Medienhaus. Um Punkt 20 Uhr beginnt die **Cuban Night** mit einer gehörigen Prise kubanischem Lebensgefühl, und damit Ihnen dieses auch schnell ins Blut geht, sorgen eine bestens bestückte Cocktailstation und natürlich **Phatapong Fritsche**, Küchenchef im Medienhaus, für Ihr leibliches Wohl. Die kubanische Küche enthält sowohl afrikanische als



auch spanische, italienische und karibische Elemente, und so kocht der gut gelaunte Küchenmeister mit seinem Team an diesem Abend an Live-Cooking-Stationen für Sie zahlreiche exotische Gerichte wie etwa Fischsuppe Cuba-Style mit Papaya, Bananen und Kokosnussmilch, gefülltes Hähnchen nach kreolischer Art oder Macabí-Fischbällchen. Ganz locker können Sie dem Küchenchef dabei über die Schulter schauen und sich nach Herzenslust bedienen (keine festen



Feiern zu kubanischen Klängen bis in das neue Jahr

Sitzplätze). Vor Kalorien müssen Sie diesmal keine Angst haben: Für den richtigen Beat sorgt Musiker und DJ Rikhy Ray mit brandheißer Cuban und Latin Music – natürlich darf auch getanzt werden! Um 0.00 Uhr wird dann in traditioneller Manier angestoßen, anschließend geht die Party bis morgens um drei weiter!

DANIEL SCHMITT

SILVESTER 2011 – DER KULINARISCHE JAHRESRÜCKBLICK

MENÜ

Daniel Schmitt Genussvariationen
Hans Stefan Steinheuer Gänseleber mit Alto el Sol Schokolade und Kirschen
Lea Linster Kürbiscremesüppchen mit Muskatsahne
Hans Horberth Risi Bisi mit Hechtklößchen und Schinkenschaum
Juan Amador Taubenbrust mit Purple Curry
Björgvin Myrdal Isländisches Lammrückenfilet mit Knoblauchkartoffeln; Pilzragout; Zwiebelmus und Madeira Glasur
Marc Haerberlin Peach Haerberlin

TERMIN Sa; 31:12:11; 18:30 23:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 239 Euro (mit Genuss Card 229 Euro
269 Euro am Chef's Table (mit Genuss Card
259 Euro) limitiertes Kontingent

Preise inkl: Sieben Gänge Menü; Champagnerempfang und begleitende Weinen' anschließende Silvesterparty in der Genussakademie Medienhaus! Cuban Night, inkl: Shuttle; einem Cocktail; Weine und alkoholfreien Getränken' Champagnerflaschen fürs Feuerwerk optional buchbar

PHATAPONG FRITSCHÉ

CUBAN NIGHT – DIE GROSSE SILVESTERFEIER

BUFFET

12 exotische Köstlichkeiten von Live Cooking Stationen

TERMIN Sa; 31:12:11; 20:00 03:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN 139 Euro (mit Genuss Card 129 Euro)

PREISE inkl: Buffet (keine festen Sitzplätze ; Proseccoempfang; Wein; alkoholfreien Getränken und Cocktails' Champagnerflaschen optional im Voraus buchbar

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:

Schlemmersaison

Die kuscheligste Zeit des Jahres bringt so einige Leckereien mit sich: Lebkuchen Gänsebraten Klöße und jede Menge Plätzchen – das liebe ich so sehr an der Weihnachtszeit: Die Genussakademie eröffnete die ! Schlemmersaison,, in diesem Jahr zum ersten Mal mit einem Thanksgiving Dinner – typisch amerikanisch natürlich Gemeinsam mit annähernd dreißig Genuss Card Inhabern und unter Anleitung von Küchenchef Daniel Schmitt rückten wir den Truthähnen zu Leibe bevor schließlich mit Apfel Maronen Füllung und einer überaus köstlichen Preiselbeersauce nach getaner Arbeit ge schlemmt wurde: Und ich sage Ihnen Das war einfach ganz großes Gaumenkino
Im Dezember können Sie sich noch von unseren Köche auf das große Festmahl vorbereiten lassen: Ob Gans Wild oder köstliche Plätzchen So sind Sie für die Weihnachtsfeiertage bestens gewappnet und können die ganze Familie souverän kulinarisch verwöhnen: Das große Finale der Schlemmersaison kommt schließlich zum Silvesterabend – in diesem Jahr sogar im Doppelpack denn jetzt kommen sowohl Gourmets die ein gesetztes Menü und viel Glanz am Silvesterabend suchen als auch alle Gäste in Feierlaune voll auf Ihre Kosten: Aber lesen Sie doch einfach selbst auf Seite 48 – und warten Sie nicht zu lang mit der Buchung denn die Tickets für die aufregendste Nacht des Jahres sind heiß begehrt: Und was wünschen Sie sich alles fürs Neue Jahr Haben Sie gute Vorsätze Abnehmen vielleicht mit Rauchen aufhören Die Genussakademie hat einen guten Vorsatz für 2012 Wir wollen Ihnen wieder ein ganzes Jahr voller unvergesslicher Genussmomente bescheren: Tolle Kochkurse interessante Referenten und selbstverständlich viel Spaß – daran arbeiten wir bereits auf Hochtouren und schon das erste Quartal kann sich sehen lassen Thorsten Schmidt aus Dänemark Dimitri und Jaques Marit aus Belgien und Martin Göschel aus der Schweiz sind nur einige der Highlights die reichlich Vorfreude auf 2012 aufkommen lassen:

Das gesamte Team der Genussakademie wünscht Ihnen einen guten Rutsch ins Neue Jahr – wir freuen uns auf zahlreiche genussliche Momente mit Ihnen

Ihre Maria Greiner

FRANKFURT GEHT AUS - RHEIN MAIN GEHT AUS

Was tut sich in Frankfurt und Rhein Main

In Herbst und Winter gehen Köche ganz besonders gern auf Reisen – und die großen nationalen Restaurantführer haben ihre neuen Ausgaben vorgestellt:

Mit Spannung und Furcht zugleich erwarten die Küchenchefs jedes Jahr das Erscheinen des neuen Guide Michelin, doch diesmal gab es in Rhein-Main nur wenige Überraschungen. 📍 Mit dem Stern für **Carmelo Greco** in seinem neuen Restaurant hatte jeder gerechnet, und so hat er ihn denn auch bekommen. 📍 Weniger nachvollziehen lässt sich der Entzug des Sterns für die **Osteria Enoteca**, denn Grecos Nachfolger



Beste Pâtissier Deutschlands Oliver Näve

Farrokh Okhovat kocht keinesfalls schlechter als sein Vorgänger. 📍 Verständlich hingegen ist die Tatsache, dass die **Kameha Suite** keinen Stern mehr verliehen bekam. Das hat nichts mit dem Küchenchef zu tun, denn der kocht nach wie vor ausgezeichnet, wenn auch nicht ganz auf Sternenniveau. Vielmehr fühlten sich die Tester des Michelin vermutlich an der Nase herumgeführt, da hier gleich zweimal hintereinander der Küchenchef kurze Zeit nach der Verleihung des Sterns wechselte. 📍 In der Region hat **Thomas Macyszyn** als Küchenchef im Rüsselsheimer **Hotel Columbia** für eine Überraschung gesorgt, denn er holte bereits zum zweiten Mal einen Stern in das eher unscheinbare Haus am Rande der Autobahn, nachdem Volker Drkosch dieses Kunststück schon einmal gelungen war. 📍 Eine Sensation stellt die Mitnahme von drei Sternen durch **Juan Amador** in sein neues Mannheimer Domizil dar. Bisher mussten sich Küchenchefs ihre Sterne an neuer Wirkungsstätte auch neu verdienen, doch durch ein besonders strenges Testverfahren in Verbindung mit einem ausgeklügelten Zeitplan konnte Amador das Unmögliche möglich machen. 📍 Ebenfalls erfreulich ist die Tatsache, dass es dem Küchenteam im Bad Homburger **Restaurant Schellers** trotz des Weggangs von Christian Buer gelungen ist, den im letzten Jahr erstmals errungenen Stern zu halten. Auch der

Gault Millau hat seine neue Ausgabe veröffentlicht und wird auch in diesem Jahr seiner Rolle als *Enfant terrible* der Gastrozene gerecht. Nachvollziehbar sind sowohl die Aufwertung der **Villa Merton** als auch der weitere Aufstieg von **Juan Amador**, die Auszeichnung des Frankfurter Mini-Restaurants 📍 **Seven Swans** als Entdeckung des Jahres erscheint allerdings etwas übertrieben. Macht nichts, denn gut Essen kann man hier auf jeden Fall, und das in Frankfurt nach Meinung der Tester des **Gault Millau** nun auch der beste Pâtissier der Republik – 📍 **Oliver Näve** im Restaurant **Français** – seine süßen Kunstwerke unter die Leute bringt, ist ebenfalls erfreulich. Lange war es nur ein Gerücht, jetzt sind die Verträge unterschrieben: **Micky Rosen** und **Alex Urseanu** werden im Sommer 2012 ein neues Restaurant namens **GoboChia** im Doppelturm der Deutschen Bank eröffnen. Der neueste Sprössling der Gastro-Dynastie ist ganz an hochwertigen fleischlosen Speisen ausgerichtet – Essen für Vegetarier und Feinschmecker, die keine Lust auf Fleisch haben. Weitere Gründe zur Freude bei den umtriebigen Gastronomen: Die neue Event-Location im **Palais Thurn und Taxis** in der Frankfurter City ist nun endlich eröffnet und das Team der **Gekkos Bar** gewann den **Mixology Award**. Im **Döpfner's im Maingau** wurde **Rochade** gespielt: Nach jahrelanger Präsenz von **Martin Kofler** am Herd erfüllte sich der in den Räumen des **La Cigale** seinen Traum vom ersten eigenen Restaurant – übrigens sehr überzeugend – und **Daniel Schönberger** übernahm seinen Posten. Doch kaum drei Monate später war die Zusammenarbeit bereits wie-



Mini ganz groß Seven Swans

der beendet und **Jörg Döpfner** übernahm die Arbeit als Küchenchef. Jetzt soll Ende des Jahres in Ruhe nachgedacht werden, wie es hier weitergehen soll. Leider hat man im Kiedricher

Café Denne offenbar die Kunst des Backens und Kaffeekochens vergessen – die aktuell gebotene Leistung macht einen Besuch in dem in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2012 empfohlenen Café nicht mehr empfehlenswert. Außerdem muss man sich nach wie vor Sorgen um den Fortbestand des Frankfurter **Café Laumer** machen, doch die jetzigen Betreiber stemmen sich mit aller Macht und kreativen Ideen gegen die drohende Pleite. Das Systemrestaurant **Holyfields** ist endgültig Geschichte, die Musiker Tülay Sanlav und Greg de Neufville haben in Bornheim ein spannendes Lokal namens **Wolfgang's** mit modernisierter Frankfurter Küche eröffnet, die neue **L'Osteria** am Westhafen ist die Frankfurter Filiale eines eher hochwertig orientierten Systemgastronomen und mit der **Barhundert** gibt es endlich mal wieder eine neue spannende Bar in der Mainmetropole.

BUCHTIPP

Was können Eltern kochen, wenn es auch den Kindern schmecken soll – und damit mal etwas anderes auf den Tisch kommt als Pommes, Pizza und Pasta mit Tomatensauce? Rund 50 Gerichte, abgestimmt auf anspruchsvolle Kindergaumen, hat die Schwedin Karolina Sparring in ihrem Buch



„Hhm, lecker!“ zusammengestellt. Die Autorin ist Köchin in einer Vorschule in Stockholm und hat zudem drei Kinder, die jedes Rezept gekostet und abgenickt haben. Das Besondere: Hier gibt es keine bunten Kuchen oder Muffins und auch keine Dekorationstipps, die den Kleinen das Essen schmackhafter machen sollen. Auch nach Pommes sucht man vergebens. Stattdessen kommen viele gesunde Gerichte auf den Tisch. Für Abwechslung sorgt die Unterteilung der Kapitel in Wochentage: Mit „Montags Suppe“, „Dienstags Fisch“, „Mittwochs Fleisch“, „Donnerstags vegetarisch“ und „Freitags Lieblingsessen“ präsentiert die Autorin Rezepte, aus denen sich schnell ein Wochenmenü zaubern lässt.

Karolina Sparring !Hhm lecker,, Thorbecke Verlag 17 90 Euro:



KOCHLEXIKON

Amaranth :::

... ist nicht etwa eine antike Stadt oder ein fernes Reich in einem Fantasy-Roman, sondern ein hir-seähnliches Lebensmittel aus der

Familie der Fuchsschwanzgewächse. Hierbei handelt es sich um eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, die es bereits bei den Azteken, Inka und Maja gab.

Tournieren :::

... hat nichts mit einem mittelalterlichen Wettstreit zwischen gut gerüsteten Herren zu tun, sondern meint das Zurechtschneiden von Obst, Gemüse, Kartoffeln und Eiern beim Essen. Das Wort wird abgeleitet aus dem französischen *tourner*, was auf Deutsch „umrunden“ bedeutet. Das hierfür benötigte Messer nennt man Tournier-Schälmesser – im Volksmund nennt man es aber auch gern Kneipchen.



WINESAVER WINARO®

Für den anspruchsvollen Genießer:
Weine konservieren wie die Profis

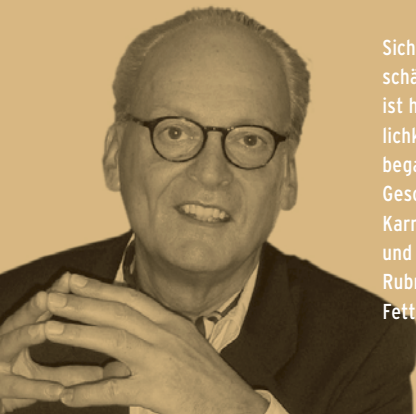
Der WINARO® Original Winesaver® schützt nachhaltig die Qualität angebrochener Weinflaschen - ohne Geschmacks- und Aromaverlust. Eine optimal auf Wein abgestimmte Edelgas-Mischung verhindert absolut sicher die Oxidation durch Luftsauerstoff.

Weinerzeuger und Weinhandel nutzen diese Systematik der Weinkonservierung schon seit langer Zeit - jetzt gibt es diese Technologie auch für zu Hause! Setzen Sie auf TÜV-geprüfte Sicherheit mit diesem Markenprodukt made in Germany.

////// WELTNEUHEIT

Weitere Informationen
und Bestellung:
www.winesaver.de

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:

Gutes Benehmen zwischen Weimar und Wirtschaftswunder

Zwischen den Weltkriegen gewann erstmals auch die heterogene Gruppe der Angestellten Gewicht im Kreise all jener die guten Stil und Etikette für sich in Anspruch nahmen: Viele von ihnen entwickelten sich aufgrund der wirtschaftlichen Instabilität der Weimarer Zeit zu sogenannten Stehkragenproletariern,,: Kein Wunder dass in jener Zeit Benimmbücher boomen: ! Kavalier und Dame,, und Cornelia Knopps ! Der gute Ton von heute,, sind Zeugnisse dieser Epoche: Die Nazis hassten bekanntlich das Bürgertum und den alten Adel dennoch zogen Hitler und Gesinnungsgenossen bei den Premieren in Bayreuth den Frack an und schürten damit den Verdacht dass die Beherrschung eines Restbestandes von Benimm auch in der kruden Herrenmenschen Welt der Nazis für das eigene Fortkommen nicht schlecht sein könnte: Eine praktische Anweisung wie eigentlich nationalsozialistisches Benehmen auszusehen hätte gab es jedoch nicht: Mit dem deutschen Nachkriegs Wirtschaftswunder entstand aus dem Nichts ein neuer Aufstiegsunternehmer denn das Nichts war für die meisten Deutschen nun eine Startrampe mit einem hohen Grad an Chancengleichheit zum Aufstieg: Auch diese neue Gesellschaft brauchte wieder Nachhilfe in Sachen Stil und Etikette: Für Aufruhr sorgte Mitte der 50er Jahre das Benimmbuch der Erica Pappritz die die verwegene Behauptung aufstellte wahre Manieren und guter Stil seien letztlich nur beim Adel anzutreffen was sogar Gegenstand einer Anfrage im Deutschen Bundestag war: In bürgerlichen Kreisen lästerte man dagegen eher darüber dass Frau Pappritz lange Unterhosen beim Herrn als schlechten Stil ansah: Ich erinnere mich genau dass sämtliche Bundestagsabgeordneten zur Eröffnung einer neuen Legislaturperiode und zur Verteidigung einer neuen Bundesregierung im Cutaway im Hohen Haus saßen: Ich habe damals keinen Lehrer erlebt der jemals außer zum Sportunterricht ohne Anzug und Krawatte in den Unterricht zu kommen gewagt hätte und keinem Mediziner wäre es seinerzeit in den Sinn gekommen nicht unter dem Arztmantel einen Anzug mit weißem Hemd mit langen Ärmeln und Doppelmanschetten mit Manschettenknöpfen und Krawatte zu tragen: Und heute Lesen Sie den letzten Teil dieser Serie im nächsten GenussMAGAZIN

Ihr Uwe Fenner

SAISONALER KOCHTIPP

Austern

Harte Schale köstlicher Kern (diese Muschel ist ein beliebter Stammgast in den Spitzenrestaurants der Welt

Bereits zu Zeiten des römischen Reiches erlangte die Auster große Bedeutung, denn ihre Kostbarkeit wurde sogar mit Gold gleichgesetzt und somit war ihr Konsum nur für die „Schönen und Reichen“ bestimmt. Das hat sich im Laufe der Jahre glücklicherweise geändert, denn die Auster ist durch intensive Zucht bedeutend erschwinglicher geworden. Es gibt zwei grundverschiedene Kategorien: die kulinarische Auster und die Perlauster. Die bekannteste und am häufigsten anzutreffende Art der zu verzehrenden Austern ist die Pazifische Felsenauster, die eine Größe von etwa 30 cm erreichen und zwischen 20 und 30 Jahren alt werden kann. Doch warum ist die Auster eigentlich so beliebt? Neben ihrem einzigartigen Geschmack ist sie zudem ein kalorienarmes Kraftpaket. Zwar besteht sie zu annähernd 86 Prozent aus Wasser, doch der Rest bietet dem Genießer eine reiche Palette an kostbarsten Nährstoffen: Mineralsalze, Vitamin A und B sowie eine Menge Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Zink, Eisen und Jodid. Sogar die Schale der Austern ist gesundheitlich von Bedeutung, denn diese beinhaltet eine besondere organische Schwefelverbindung, welche schmerzlindernde, entzündungshemmende und antirheumatische Wirkung haben soll. Natürlich darf man auch den Ruf der Austern als Aphrodisiakum nicht unerwähnt lassen, und wer die Muschel partout nicht klassisch roh verzehren möchte, für den hat Küchenchef Daniel Schmitt eine andere Zubereitungs-idee:



Daniel Schmitt

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Sylter Royal Auster im Riojagelee mit Sellerie Mayonnaise Schalotten Malzbrotssalat und Schnittlauchkresse – von Daniel Schmitt

Zutaten für 4 Personen

8 Sylter Royal Austern
 200 ml Rioja z:b: 2005 Dominvm OP
 100 g Sellerie
 1 Eigelb
 160 ml Traubenkernöl
 100 g Malzbrot
 100 g Schalotten
 30 ml Rotweinessig
 20 ml heller Balsamico
 20 g Crème fraîche
 2 Bl: Gelatine
 Salz Pfeffer Zucker
 1 Bd: Schnittlauchkresse

Zubereitung

Die Auster bei 65 °C ca: 10 Min: in der Schale garen danach aus der Schale lösen: 200 ml Rioja)2005 Dominvm OP leicht erwärmen und Gelatine darin auflösen: Kühlstellen kurz bevor die Gelatine anzieht die Auster hindurchziehen und in den tiefen Teil der Austerschale zurücklegen und erkalten lassen bis das Gelee fest ist: Den Sellerie in wenig Salzwasser weich kochen abgießen kalt werden lassen und mit dem Eigelb mixen jetzt nach und nach 100 ml Traubenkernöl einmixen und mit Salz Crème fraîche und Balsamico abschmecken: Das Malzbrot in sehr feine Würfel schneiden und die Schalotten ebenso: Das Brot in Pflanzenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe kross anrösten und auf ein Tuch geben: Jetzt die Schalottenwürfel und das geröstete Malzbrot mit Rotweinessig Traubenkernöl Salz Pfeffer und Zucker abschmecken: Die Sellerie Mayonnaise auf einem Teller verstreichen die Auster aus der Schale nehmen mit dem Salat und der Schnittlauchkresse schön auf der Mayonnaise anrichten:



SHECK-IN CENTER[®]
 Frankfurt

WIR WOLLEN MEHR! Unser Scheck-In Center bietet Qualität und Vielfalt: Für Sie nur das Beste!

Frische, Auswahl, Service, Qualität und beste Preise.



Unschlagbar Frisch! Auf einer riesigen Verkaufsfläche finden Sie bei uns so gut wie Alles was es an Lebensmitteln gibt. Die Obst- und Gemüseabteilung ist groß wie ein kleiner Supermarkt und bietet eine exquisite Auswahl. Mehrmals täglich liefern unsere ausgewählte Lieferanten die besten Waren an. Über 55000 verschiedene Artikel sind im Angebot, ein „normaler“ Supermarkt bringt es vielleicht auf 10000. Vom Sparfuchs bis zum verwöhnten Gourmet findet bei uns Jeder was das Herz begehrt. Die freundlichen Verkaufsmetzger beraten sie an einer der besten Fleischtheken Deutschlands. Top-Qualität zu super Preisen. Unsere riesige Fischtheke bietet fangfrischen Fisch, Geräuchertes und Gourmetsalate. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und von unseren Top Preisen überraschen!

SHECK-IN CENTER[®]
 Frankfurt
 E
 Wir lieben Lebensmittel!

**Parallel zur Hanauer Landstraße!!!
 Ferdinand-Happ-Straße 59 in FFM
 Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 8 - 22 Uhr
 700 Parkplätze 2 Std. kostenlos.**



Der Küchenmeister im Märchenschloss

Hubertus Schultz hat nicht nur viel erlebt und dem Gederner Schloss neues Leben eingehaucht sondern engagiert sich auch nachhaltig für seine Lieferanten in der Region Wetterau und Vogelsberg:

Text Bastian Fiebig; Fotos Dirk Ostermeier

Schon von Weitem fällt es sofort ins Auge: Hubertus Schultz ist einer der ganz Großen unter den Köchen! Ja, der beinahe zwei Meter große Hüne würde auch in einem Märchen der Gebrüder Grimm als das Ideal eines Küchenmeisters durchgehen, doch auch fachlich muss sich Schultz vor niemandem verstecken, denn er hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt, betreibt dieses im eigenen Restaurant mit einer in dieser Form wirklich selten anzutreffenden Leidenschaft und gibt sein umfangreiches Wissen unterdessen in der

eigenen Kochschule im Gewölbekeller des Schlosses an neugierige Hobbyköche weiter. Seit 2007 betreibt Schultz nun sowohl Hotel als auch Restaurant im romantischen Gebäude, das auf eine ereignisreiche Geschichte zurückblicken kann. Anfang des 17. Jahrhunderts wurde die bereits in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts errichtete sogenannte Wolframsburg allmählich zu einem Schloss umgebaut, zwischen 1675 und 1710 modernisierte man das Ensemble dann im barocken Stil, wobei man hier goldenen Zierrat oder schwülstige Gemälde



Wie gemalt das Gederner Schloss

vergeblich suchen wird, denn die Einrichtung ist so schlicht wie elegant und dabei angenehm unzeitgeistig. Heute wird ein Teil des Hauses von der Gemeindeverwaltung belegt, der größere obliegt den sensiblen und kreativen Händen von Hubertus Schultz, der zunächst zögerte, sich nachhaltig in Gedern zu engagieren. „Ich habe das durchgerechnet und es lohnte sich einfach nicht“, sagt er mit nachdenklichem Gesicht, doch auf die Frage, weshalb er sich nach mehreren Anläufen dennoch überreden ließ, hat er nach kurzem Zögern nur ein Wort als Antwort parat „Leidenschaft“.

Die lernte der junge Hubertus – heute übrigens Koch in der vierten Generation – bereits bei seinem Großvater kennen, der jedoch offenbar nicht immer Anlass zur Freude an seinem Küchenteam hatte. „Da flogen die Pfannen durch die Küche, während Großvater aus vollem Halse schimpfte.“ Hier lernte Schultz noch, den Herd mit Kohle einzuheizen, die er zuvor aus dem Keller geholt hatte, und lauschte dann Geschichten aus alten Tagen. Seine tiefe Liebe zu Produkten und Rezepten seiner Heimat stammt ebenfalls aus dieser Zeit, und das Bewirten sowie die Unterhaltung von Gästen waren von frühester Kindheit an Teil seines Lebens.

Geboren wurde Schultz in Bad Salzhausen, also kaum ein paar Kilometer von Gedern entfernt, doch ein junger Koch muss nun mal in die Welt hinaus. So verdiente er seine Sporen in diversen europäischen Spitzenrestaurants, gewann bei Kochausstellungen in Frankfurt und Basel mit seinem Team zahlreiche bedeutende Preise, wurde 1988 jüngster Küchenmeister Deutschlands und erhielt im folgenden Jahr mit seiner Mannschaft im französischen Le Touquet das begehrte Diplôme d'honneur, wobei ihm wegen herausragender Leistungen zusätzlich die Ehrenmedaille der Stadt Le Touquet überreicht wurde – bis heute ein beispielloses Ereignis. 1991 wagte Schultz erstmals den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete in Schotten das Gourmet-Restaurant Hochzeitshaus. Alle großen Restaurantführer zeichneten ihn aus, die Gäste kamen in Scharen, und dennoch suchte der

erfolgreiche Koch nach neuen Herausforderungen. Also zog es ihn weg vom Herd ins Management, wo er zunächst als Hoteldirektor und -betriebsleiter, später als Produkt- und Konzeptmanager, Marketingreferent und Operationsmanager tätig war. Wer Interesse an faszinierenden und durchaus auch erschreckenden Geschichten aus der bunten Welt der Systemgastronomie hat, der findet in Schultz einen ausgesprochen lebendigen Berichterstatter, an dessen Lippen man für Stunden kleben kann, während er in seinen Erzählungen einen farbenreichen Bogen durch Europa bis nach Russland spannt – Nachfragen lohnt sich durchaus.

Ein derart vitaler, neugieriger und gleichsam erdverbundener Charakter hält es naturgemäß nicht lange in solchen Betrieben aus, doch Schultz

reiste ganze 12 Jahre durch die Welt und organisierte Warenströme, Veranstaltungen und sogar Center-Parks, bevor ihm schließlich ein Licht aufging. „Ich sag' es einfach, wie mir der Schnabel gewachsen ist: Ich hatte keinen Bock mehr auf Management.“ Zunächst gründete er 2006 mit „Schultz Food & Events“ seine eigene Kochschule, bevor er schließlich nach langem Drängen der Gemeinde die Räume im Gederner Schloss als Betreiber übernahm.



Immer gut gelaunt Hubertus Schultz

Die Hotelzimmer wurden wunderschön renoviert, strahlen heute genau jenes romantische Flair aus, das man in solchen Häusern sucht, und auch das Restaurant wurde behutsam nach individuellen Vorstellungen gestaltet. Da gibt es einen Raum für die Herren mit Saufedern (Spießern) an der Wand, Ritterrüstung neben dem „Giftschrank“ (die Spirituosenvitrine) und allgemein etwas rustikalerem Ambiente, während es nebenan bei den Damen deutlich gepflegter zugeht. Hier bestimmen zartfühlend angefertigte Grafiken und Gemälde die Wände und das Licht ist angenehm mild, doch gleich nebenan liegt der perfekte Raum für

seinen Kochkursen weiter, zu denen nicht nur Menschen aus der Region in seine Lehrküche kommen. Selbst aus Frankfurt reisen die Kursteilnehmer der Genussakademie regelmäßig zu Genuss-Weekends an – und kommen dann gerne immer wieder, denn der Mann ist nicht nur ein begnadeter Unterhalter, sondern auch noch ein ausgesprochen guter Pädagoge.

Außerdem hat er genau das richtige Gespür für das, was neugierige Journalisten gerne sehen möchten, und führt uns also über verschlungene Sträßchen und Waldwege ins Tal des Läunsbachs. Hier wohnt Björn Kral in völliger Einsamkeit und fährt von hier



Björn Kral mit seinen Edelkrebse



Achtung bissig

ein gruseliges Dinner – hier befand sich früher das Gefängnis, und auch heute zierte noch eine Schandmaske aus Stahl die Wand. Was dem Ambiente jedoch keinen Abbruch tut: Hier kann man bestimmt gut in trauter Runde versacken und den Inhalt des Giftschrankes umweltfreundlich entsorgen.

In Schultzens Küche dreht sich alles um regionale Produkte und Rezepte, die er oft modern interpretiert, ohne dabei deren Ursprung zu verfälschen. Er ist bekennender Hesse und vergleicht sich dabei mit den Franzosen, die ja ebenfalls ungemein stolz auf ihre Heimat und Produkte sind. „Ich bin stolz, ein Hesse zu sein, aber das hat nichts mit Politik oder Chauvinismus zu tun – hier gibt es noch Bäcker, die backen, Metzger, die schlachten, und Köche, die kochen, und das ausgesprochen gut. Man muss einfach diese tollen, oft total verrückten Leute unterstützen, die hier jeden Tag dafür sorgen, dass unser Tisch mit faszinierend guten Produkten reich gedeckt ist.“ Da reicht nur ein Tropfen von der selbst gemachten Birne-Eberesche-Konfitüre, um das zu glauben, und fast alles, was hier zu köstlichen Speisen verarbeitet wird, stammt aus dem unmittelbaren Umfeld, also aus Wetterau und Vogelsberg. Der sympathische Küchenmeister sorgt sich auch um jene, die entweder kein Geld oder keine Bildung besitzen, um sich gut zu ernähren. Er unterstützt seit Jahren aktiv die Tafel und bietet auch an Schulen Kurse an, in denen sich alles um die richtige und natürlich schmackhafte Ernährung dreht. Schließlich reicht er sein umfangreiches Wissen in

aus jeden Morgen nach Bad Nauheim, um dort seinem Beruf als Event- und Kulturmarketing-Spezialist für die Stadt nachzugehen. Sein „Hobby“, oder sollte man doch lieber sagen: seinen zweiten Beruf übt er jedoch direkt vor Ort aus. Er züchtet Edelkrebse, genauer: heimische Edelkrebse. Diese sind erheblich größer als die unterdessen häufig anzutreffenden amerikanischen Flusskrebse und haben sich bei denen bereits im vorletzten Jahrhundert mit der sogenannten Krebspest angesteckt. Die Krankheit hat einen Großteil der hier lebenden Arten hinweggerafft und ist immer noch latente Bedrohung. Außerdem sind Flusskrebse ungemein sensibel und reagieren schon auf geringste Mengen eingeleiteter Pestizide oder Fungizide aus der Landwirtschaft mit spontanem Ableben. So sind deutsche Flusskrebse selten geworden und Menschen wie Björn Kral fällt nun eine wichtige Rolle bei der Rettung und dem Wiederaufbau der noch existierenden Bestände zu.

Die einheimischen Sorten haben im Vergleich mit dem Import aus den USA respektables Format. Kral hat sich gerade einen ausgewachsenen Herren auf die Hand gelegt, als der ordentlich mit beiden Scheren zupackt. Da bleibt Kral nur noch der Gang zum Bassin, um mit schmerzverzerrtem Gesicht die Hand ins drei Grad kalte Wasser zu halten, damit der Krebs endlich loslässt. Was bleibt, sind zwei große blaue Flecken an der Hand. „Die kleinen sind noch fieser, da geht die Schere wie durch Butter direkt bis zum Knochen durch.“ Na fein. Da muss man schon viel Leidenschaft fürs Metier mitbringen. Die hat sich Kral bereits

vor vielen Jahren in Schweden geholt, wo das Thema Krebse einen weitaus höheren Stellenwert hat als hierzulande. Zunächst experimentierte er mit ein paar Exemplaren, die er im Läunsbach gefunden und in seinem Teich ausgesetzt hatte. Daraus wurden auf ganz natürliche Art und Weise immer mehr – mittlerweile zieht Kral Generationen von Flusskrebse in seinen großen grünen Becken heran und nimmt sogar an einem Artenschutzprojekt teil. Hierbei wurden aus den mit der Lahn verbundenen Nebenflüssen zunächst einige Tiere entnommen. Diese sind bestens an ihre natürliche Umgebung angepasst, werden in Krals Anlage vermehrt und der Nachwuchs schließlich wieder an Ort und Stelle ausgesetzt. So sollen sich die dezimierten Bestände nach und nach wieder erholen, und so sieht Kral seine Tätigkeit denn auch hauptsächlich in diesem Zusammenhang.

Doch was an überschüssigen Tierchen anfällt, steht bereits auf der Orderliste einiger eingeweihter Küchenchefs, die unterdessen Wind vom umtriebigen Krebszüchter bekommen haben. André Großfeld, Frank Buchholz und natürlich Hubertus Schultz wissen genau, wie gut diese Krebse schmecken, und fahren gern in dieses verwunschene Tal zu Björn Kral, der uns zum Abschied noch einen hinreißenden Holunderblütensektbrand serviert. Den lässt er in Ockstadt aus eigenem Material brennen – großartig, doch leider nur für den Privatgebrauch bestimmt. Die Saison für Krebse ist kurz und währt nur etwa drei bis vier Monate im Spätsommer. Dann wechseln die verbliebenen Tiere in den Teich und graben sich ihre Höhle, um dort zu überwintern.

Nach Sternen und Punkten wie seine Kollegen greift Hubertus Schultz übrigens nicht, obwohl seine Kochkunst dies problemlos zulassen würde. Die hiermit verbundene, nach Spitzenleistungen und Sensationen dürstende Klientel passt jedoch so gar nicht zu seiner Idee von preiswerter, moderner und dennoch traditioneller Küche im fast schon privaten Rahmen. „Wir sind gehoben, aber nicht abgehoben und wollen nicht das Unmögliche möglich, sondern das Einfache besonders gut machen“ – unter diesem Motto arbeitet es sich gut in den stilvoll eingerichteten Räumen des Schlosses mit gleich zwei Sälen, in denen man auch größere Feierlichkeiten angemessen begehen kann. Ob man mit so viel Einsatz auch den Punkt erreicht, an dem sich die Rechnung wieder lohnt? Es scheint, als habe Schultz seinen Frieden mit der Welt der Gastronomie gemacht, und der Schalk blinkt aus seinen Augen, wenn er über die Gewohnheiten in der Systemgastronomie spricht. Für ihn geht die Kalkulation auf, denn er war beinahe überall und ist nun wieder in der Heimat angekommen. In Gedern steht heute einer jener Köche am Herd, nach denen man sich nach der Lektüre eines historischen Romans oder einem guten Film mit vier Musketieren, fiesen Bösewichtern und guten Königen zurücksehnt – wie schön, dass es solche Küchenmeister wie einen Schultz noch gibt!

Schlosshotel Gedern
Schlossberg 5; 63688 Gedern
Tel: 06045 96150; www.schlosshotel.gedern.de

Edelkrebiszucht Björn Kral
Läunsbachtal 1; 63679 Schotten;
Tel: 06044 950000

THOMAS HAUS GESCHICHTEN



Thomas Haus seit der ersten Stunde Küchenchef und seit einem Jahr auch Inhaber des Goldman Restaurants 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:

Ein Jahr lang Weihnachten

Und bald wieder ist es so weit Es ist Mitte April erste warme Sonnenstrahlen brechen durch die laubfreien Äste der Obstbäume die Temperaturen steigen einige ziehen bereits ihren Pullover aus und genießen die Frühlingsluft im T Shirt Osterneester im feuchten Rasen leer gefegte Obststände da es kaum heimisches Obst gibt und es noch zu früh für Holunder und Erdbeeren ist: Die letzten Blutorangen sind vertilgt in den Briefkästen liegen die ersten Werbeflyer mit günstigen Preisen für weißen Spargel aus Spanien :: wir warten lieber auf den aus der Region: In der Gastronomie denken jetzt viele ! Der Winter ist vorbei „: Nachträgliche Weihnachtsfeiern von Restaurant Teams im Februar oder März sind tatsächlich keine Seltenheit da die Restaurants zur Weihnachtszeit meistens aus oder zumindest sehr gut gebucht sind – das ist die Zeit für Jahresabschlüsse und Weihnachtsfeiern von Firmen und Nachbarn: Erste Menüvorschläge hierfür werden allerdings bereits – Sie ahnen es schon – im April angefragt Exklusivanfragen für winterliche Menüs mit passender Weinbegleitung und natürlich weihnachtlicher Dekoration vielleicht für den 9: Dezember Das klingt sonderbar doch Gerichte Menüvorschläge und korrespondierende Weine für die besinnlichen Tage um Weihnachten mit erstem Schnee sind tatsächlich in jedem Frühling aufs Neue eine besondere kreative Herausforderung: Da sind Gedanken an Ente aus dem Ofen Gans mit Bratapfel Zimt und weihnachtliche Gewürze mit schweren Rotweinen nur schwer zu Papier zu bringen wenn gleichzeitig die Osterglocken blühen und die Vögel zwitschern – der Appetit auf Eintopf mit jungem Spitzkohl gebratenen Rosenkohl mit Korinthen Haselnuss und Hokkaidokürbis ist doch gerade vollauf gestillt: So hat man schnell das Gefühl dass sich das ganze Jahr irgendwie nur um Weihnachten dreht doch jetzt wo es langsam kalt wird die Tage kurz sind der Duft von Bratapfel Rotkohl und Gänsebraten aus der Küche zieht und die passenden Weine parat stehen macht das Thema endlich auch richtig Spaß – die Weihnachtszeit hat bei uns längst begonnen Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch wünscht Ihnen

Ihr Thomas Haus



Mariangela Susigan

Die große Dame der Piemontesischen Kochkunst bringt die Farben ihres Gartens in die Genussakademie Frankfurt

Text Alexander Hardy

Selbstsichere Mariangela: Sie kocht aus Familientradition, Berufung zur Kreativität und dabei immer mit Bodenhaftung. Sich in einer an hervorragender Gastronomie reichen Region zu behaupten ist nicht gerade einfach, oft aber auch inspirierend. Wir sind in Caluso, im Restaurant Gardenia: ein schönes, bereits im 8. Jahrhundert erbautes Haus mit antiken Möbel, ausgewählten Farben, die Tische elegant gedeckt

zufrieden macht. Ich habe nichts gegen experimentelle Küche und missbillige sie nicht, aber meine Sache ist das nicht.“

Der Garten des Gardenia ist so reichhaltig wie die Leidenschaft dieser Köchin für alles, was Farbe und Frische auf ihren Tellern vereint und zu jeder Saison neu erblüht und gedeiht. Sauerampfer, Alpen-Frauenmantel, Leimkraut, Knöterich, Teufelskralle, Bergspinat, Bärlauch, Brunnenkresse oder kleiner



Milchzicklein mit wildem Spinat Honig und Feldthymian)Rezept S: 18

und mit einer Chefin, die eine moderne Küche etabliert hat, welche auf den authentischen Geschmack konzentriert ist und die Tradition klug interpretiert. Oder wie sagt man hier: Im Licht der experimentellen Technik der Kreativität.

Die Natur deckt den Tisch

Mariangela hat sich die Produkte und Gerichte ihrer Heimat als Grundlage für ihre kulinarische Karriere ausgesucht, eine tagesfrische Küche aus frischen und saisonalen Zutaten. „Für uns ist fundamental, was wir carpe diem auf dem Teller nennen. Das bedeutet, ein Gericht anzubieten, das in seiner Essenz frisch, schnell und spannend in diesem speziellen Moment des Jahres ist sowie geschmacklich die Produkte des Wochenmarktes erkennen lässt.

Die Jahreszeiten und absolute Frische sind einerseits jene Säulen, um welche sich die Ideen von Mariangelas Küche bewegen, andererseits aber auch die Elemente Überraschung, Gefühl und Provokation. „Auch wenn es nie extrem wird: Meine Intention ist, dass der Geschmack überrascht, und zwar durch einen bestimmtes Aroma, eine besondere Kombination, eine außergewöhnliche Konsistenz. Um so zu kochen, reicht es, die Früchte des Gartens oder Waldes zu ernten. Möchtet ihr ein Beispiel? Jetzt gibt es prachtvolle Himbeeren in unserem Garten. Das bedeutet für mich echte Frische, und diese Himbeeren sind Hauptdarsteller eines Gerichts mit Foie gras, das sehr erfolgreich ist und mich und meine Gäste rundum

Sauerampfer sind nur einige der wilden Kräuter, die in den nicht mit Pestiziden verunreinigten Gärten und Wäldern des Valchiusella wachsen. Es sind Kräuter mit charakteristischer Mineralität, die auch bei der regionalen Milch- und Käseherstellung eine bedeutende Rolle spielen, denn so entfaltet die Milch ihr ganz eigenes, typisches Aroma, erklärt die Chefin – „für mich ein immens wichtiger kulinarischer Schatz“.

Hinter dem Lokal der prächtige Garten, an der Seite ein Obstgarten und zahlreiche Blumenbeete, „so präsentieren wir fast das ganze Jahr über auf der Karte Gerichte, die davon erzählen, wie wir in und mit unserem Garten leben. Im Restaurant kön-



Teufelskraut und Schlagen Knöterich mit toma d alpeggio



Ein beschauliches Plätzchen im Ristorante Gardenia

nen die Gäste all unsere Erfahrung, das Erbe, den Geschmack unseres Landes direkt an der Seite des Koches genießen.“

Sicher, die Küche von Mariangela Susigan ist und will nicht nur auf diesen Aspekt festgelegt sein, aber die Klasse eines Küchenchefs kann auch daran gemessen werden, wie er mit seiner Umgebung und deren Ressourcen umgeht. Der Anblick der Gerichte erinnert an Gemälde: Weibliches Einfühlungsvermögen spielt hier bestimmt eine ebenso wichtige Rolle wie absolute Aufmerksamkeit auf wichtige Details, Proportionen, die Harmonie von Farben, die sich wiederum auf die richtige Balance am Gaumen auswirkt. Die facettenreichen Aromen der Küche von Mariangela sind augenscheinlich, so zum Beispiel in den Cannoli mit Teufelskralle des Valchiusella mit Leber und Sauce oder beim Risotto mit Bärlauch, bei dem sich Säure und Mineralität gemeinsam mit Stockfisch in Milch zu einem runden Geschmackserlebnis vereinen. Aber auch das Bio-Huhn, begleitet von gelben Pfirsichen und im Bergheu gekocht, überrascht, und das versenkte Ei auf einer Basis von Toma d'alpeggio ist schließlich eine diskrete Zusammenfassung der kulinarischen Philosophie von Mariangela Susigan.

Weibliches Feingefühl

Das Küchenteam ist übrigens abgesehen vom Sous-Chef und ein paar asiatischen Köchen hauptsächlich weiblich besetzt, und der Service kümmert sich liebevoll bis ins kleinste Detail um die Bewirtung seiner Gäste. Von den Vorhängen zu den Gläsern, von den stilechten Möbeln bis zu den duftenden Blumen aus dem Garten auf jedem Tisch: die gemütliche und ausgesprochen persönliche Atmosphäre des Restaurant Gardenia verrät nichts vom hohen Level der hier servierten Speisen.

Eine gehörige Portion ihrer ursprünglichen Kochkunst, die scheinbar einfache Gerichte zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis macht, bringt Mariangela Susigan jetzt mit in die Genussakademie Frankfurt, um hier Anfang Mai einen ihrer sehr seltenen, exklusiven Kochkurse zu geben. Seien Sie also gespannt auf die ganze Vielfalt der piemontesischen Küche – und zögern Sie nicht mit der Buchung, denn es gibt leider nicht viele Plätze!

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Milchzicklein mit wildem Spinat Honig und Feldthymian

Zutaten für 8 Personen

1 Milchziege ca: 6–7 kg; Feldthymian; Knoblauch; Olivenöl extra vergine; Kastanienhonig

Für die Sauce 2 Zwiebeln; 2 Karotten; 1 Selleriestange; 1 Glas Weißwein; 300 ml dunkler Fond)Bratenfond

Für die Füllung Ein Körbchen mit Leimkraut und wildem Spinat; 200 g Speck vom Arnadschwein)DOP ; 2 Knoblauchzehen; Feldthymian

Für die Beilage 10 Zwiebeln aus Anzezeno)Piemont ; Lila La Ratte Kartoffeln

Zubereitung

Das Zicklein in Schulter und Keule zum Braten zerteilen; den Sattel entbeinen und die Filets wie ein Buch aufklappen: Für die Füllung die unbrauchbaren Teile von Leimkraut und wildem Spinat entfernen; behutsam abwaschen; querlaufend schneiden und mit reichlich Wasser überbrühen: Auspressen und zerhacken: Butter in einem Topf schmelzen lassen und den in Würfel geschnittenen Speck mit Knoblauch anbraten; Feldthymian zerbröseln und untermengen: Kräuter würzen und abkühlen lassen: Den entbeinten Zickleinsattel mit der Füllung versehen und mithilfe von Backpapier wie zu einer Wurst rollen: Die mit Olivenöl und Salz gewürzte Schulter und Keule in einer Bratpfanne anbraten und auf einem Backblech in den auf 130 +C Grad vorgeheizten Ofen schieben: Mit dem mit Thymian; Rosmarin und Knoblauch aromatisierten Öl alle 10 Minuten einpinseln)Garzeit ca: 1 Stunde 15 Minuten : Nach der Garzeit Knoblauch in Stückchen und Zweige vom Feldthymian dazugeben: Den Ziegenbraten in Alufolie beiseitelegen und ruhen lassen: Die Sattelrolle in einer Pfanne anbraten und für ca: 4 Minuten in den 170 +C Grad heißen Ofen geben: Danach ca: 5 Minuten ruhen lassen: Fein gewürfelte Zwiebeln; Karotten und Sellerie anbraten; 1 Teelöffel Kastanienhonig hinzufügen und karamellisieren lassen; mit Weißwein ablöschen und mit dem dunklen Fonds verdünnen: Frischen Feldthymian dazugeben und kurz einreduzieren lassen: Zwiebeln mit Schale im Ofen unter Salzkruste für 30 Minuten garen und daraus ein Püree mit den lilafarbenen Kartoffeln machen:

Anrichten

Schulter und Keule mit Honig einpinseln; unter einem Grill karamellisieren lassen: Auf einem Teller mit etwas Sauce und Püree; einer halben Zwiebel; einem Stück der gefüllten Rolle und mit ein paar Zweigen wildem Thymian anrichten:

STERNEKÖCHIN MARIANGELA SUSIGAN IN DER GENUSSAKADEMIE

Menü

Saisonales 4 Gänge Menü

Termine

Mo; 07:05:12; 18:30–22:30 Uhr

Di; 08:05:12; 18:30–22:30 Uhr

Ort Die Genussakademie Frankfurt

Kosten 149 Euro)mit Genuss Card 139 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.

Ariston; Heiligkreuzgasse 29 | Am Gerich ; 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. Selbstverständlich bieten wir auch die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche. Wir legen Wert auf alt bewährtes und 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.lemir.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



+ARTESIO®





German
Design Award 2012
Nominee



reddot design
award 2011
best of the best



product design
award 2011



good design
award 2010



Wissen, was zählt.

poggen[®]
pohl 

www.poggenpohl.com



Die Genussakademie Medienhaus geht an den Start

Pünktlich Ende Oktober begann das Soft Opening des neuesten Kochstudios – die Frankfurter Architekten Alexandra Geiseler und Bernd Gergull haben bei der Gestaltung der neuen Location Maßstäbe gesetzt: Die kulinarische Betreuung des Medienhauses übernimmt **Küchenchef Phatapong Fritsche**:

Tradition trifft Moderne: Das beschreibt die neue Event-Location der Genussakademie am Besten. Von Anfang an war das Verlagsgebäude des JOURNAL FRANKFURT in unmittelbarer Nähe zum Platz der Republik die (Verwaltungs-)Zentrale der Genussakademie – jetzt wird hier nicht mehr nur vom Essen gesprochen und darüber geschrieben, sondern auch ganz aktiv gekocht. Das Medienhaus wurde vor über 100 Jahren als Reifenfabrik von der Firma Continental erbaut und die fast vier Meter hohen Decken und der komplett offene Grundriss sorgen heute für Loft-Atmosphäre pur. Zentrales Element ist eine hochmoderne und ausgesprochen edle Poggenpohl-Küche mit vier Kochinseln, von denen jede einzelne über vier Meter lang ist und von zwei Küchenzeilen flankiert wird. Wie in der Genussakademie gewohnt, wurden auch hier die neuesten und besten Induktionskochfelder, Grills, Teppan-Yaki-Platten, Öfen, Dampfgarer, Wärmeschubladen, Kühl- und Gefrierschränke aus dem Hause Gaggenau eingebaut. Im zweiten Teil der neuen Location findet sich ein großzügiger Tasting-Bereich, zu dem unter anderem eine elegante Bar und mehrere Weinklimaschränke von Gaggenau gehören.



Einen besonderen optischen Akzent setzt der Arbeitsplatz des Küchenchefs: ein klassischer Gastronomie-Gasherd von Molteni in Rot und Gold – laut Paul Bocuse der „Rolls-Royce der Küche“. Ebenfalls in Rot und Gold funkelt eine vom Spezialisten Oliver Kübe perfekt restaurierte, über 70 Jahre alte klassische

Aufschnittmaschine B9 von Berkel. An der Bar schließlich verführt die vermutlich schönste Kaffeemaschine der Welt nicht nur mit perfekter Crema – dass der italienische Hersteller Victoria Arduino das gute Stück „Adonis“ getauft hat, ist keinesfalls übertrieben, sondern bei diesem Aussehen nur konsequent. Massive Echtholzische und bequeme Stühle laden zum Verweilen ein. Während in der ersten Softopening-Phase Kochbegeisterte bereits die Genussakademie Medienhaus mit Team-Events und Weih-

nachtsfeiern auf Herz und Nieren prüfen, wird die offizielle Eröffnung im neuen Jahr 2012 fulminant gefeiert: Ende Januar werden die Pforten für die Genuss-Card-Inhaber geöffnet (siehe Seite 24) und ab Februar 2012 präsentiert die Genussakademie Medienhaus dann ihr eigenes Programm.

Eine neue Location – ein neues Gesicht

Unterstützung bei den beliebten Kochkursen für Firmenevents sowie der Umsetzung neuer Kursideen bekommt das Team von Phatapong Fritsche. „Pad“, wie ihn viele Frankfurter Kollegen nennen, ist gebürtiger Thailänder, kam bereits mit drei Jahren nach Frankfurt und wuchs in der Umgebung der Mainmetropole auf. „Frankfurt ist meine Perle“, so Pad. Nach seiner Ausbildung als Koch im Lindner Congress Hotel in Frankfurt übernahm er in den letzten acht Jahren zahlreiche Tätigkeiten in großen Hotels. Ob noch als Jungkoch im Le Meridien Parkhotel, als Küchenchef in der Pre-Opening-Phase des Bristol Hotels sowie des Designhotels The Pure oder lange Zeit als Chef Tournant im Frankfurt Marriott Hotel: Pad lernte schnell, sammelte reichlich Erfahrung und entwickelte sich und seinen Kochstil immer weiter – nun lockte ihn die Lust auf kreative Arbeit und frische Ideen in die Genussakademie. Auch Daniel Schmitt, Executive Chef der Genussakademie, freut sich über den neuen Kollegen.



Das Herzstück im Zentrum des Kochstudios Ein Molteni Herd

Zwei neue Kurse

Natürlich möchte Phatapong Fritsche auch gleich seine Kochkünste unter Beweis stellen und hat sich zwei neue Themen ausgedacht. Pads Premieren im Kursprogramm der Genussakademie werden Ihnen gefallen – und sind ab sofort buchbar:

Im Kochkurs **Exotisch thailändisch** erläutert Ihnen Pad alles rund um die authentische thailändische Küche. Die Rezepte stammen – wie könnte es anders sein – von seiner Mutter, denn die Verbindung zu seiner Heimat riss nie ab. Sie kochen gemeinsam mit Pad ein exotisches Menü, bei dem Sie nicht nur das kulinarische Handwerk, sondern sicherlich auch einige außergewöhnliche Rezeptideen kennenlernen werden.

Doch nicht nur die Verbindung zu seiner alten Heimat, sondern auch das Thema Regionalität und Frische beschäftigt Pad bereits seit vielen Jahren. Ab März 2012 widmet er sich deshalb einem ganz besonderen Thema: **Schalen und Krustentiere – die Könige der Meere**. Er erläutert Ihnen ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung und natürlich vor allem bei der Zubereitung alles beachten sollten. Dann geht es an den Herd und Sie zaubern gemeinsam aus den verschiedenen Meeresbewohnern ein ebenso frisches wie edles Menü und genießen danach gemeinsam mit Pad die Früchte Ihrer Arbeit.



Drei Fragen an Phatapong Fritsche

Haben Sie Vorbilder

„Meine Vorbilder sind meine Großeltern. Die beiden haben neun Kinder großgezogen – Hut ab!“

Warum sind Sie Koch geworden

„Ich esse einfach sehr gern und möchte immer wieder etwas Neues ausprobieren. Selbst bei meinem ersten Praktikum in der Küche, in dem ich fast nur Zwiebeln und Knoblauch geschält habe, beobachtete ich immer sehr aufmerksam die Abläufe in der Küche und entdeckte somit meine Leidenschaft für das kulinarische Handwerk.“

Was ist Ihr Lieblingsgericht

„Alles, was meine Mama und meine Schwiegermutter kochten – egal was auf den Tisch kommt, es schmeckt immer gut. Bei Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratensauce bin ich nicht mehr zu stoppen.“

PHATAPONG FRITSCHÉ EXOTISCH THAILÄNDISCH MENÜ

Thai Bohnensalat mit Erdnuss Saté
Tom Yum Goong | scharf saure thailändische Suppe mit Tamarinde; Garnelen und Gemüseeinlage
Rotes Thai Curry mit Rindfleischstreifen; Baby Auberginen; Karotten; Koriander; dazu Duftreis
Pa Thong go | thailändische Donuts mit exotischem Ananas Chili Salat mit rotem Wasser

TERMINE

Sa; 21:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Fr; 17:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Sa; 24:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN 84 Euro | mit Genuss Card 74 Euro ; Begleitperson 42 Euro

PHATAPONG FRITSCHÉ SCHALEN UND KRUSTENTIERE – DIE KÖNIGE DER MEERE

MENÜ

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in Weißweinsud gegart mit frischem Thai Basilikum
Hausgemachte Safran Tagliatelle mit Crevetten und grünem Butterspargel
Kalbsfilet Surf n Turf mit halbem Hummer
Kokos Panna cotta auf Carpaccio von Pa paya und Mango mit Zitronengrassauce

TERMINE

Di; 28:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Fr; 30:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Mo; 30:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN 98 Euro | mit Genuss Card 88 Euro ; Begleitperson 49 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

Winterzeit ist Fonduezeit (aber bitte mit Fisch

Gibt es etwas Schöneres als die Feiertage inmitten schneebedeckter Schweizer Berge zu verbringen Für mich auf jeden Fall nämlich Weihnachten und Silvester im trauten Heim mit der Familie und guten Freunden zu feiern: Dass ich dabei nicht auf mein geliebtes Fondue verzichten muss bringt der Wandel bei den traditionellen Festtagsgerichten mit sich: Ständen vor einigen Jahren noch Würstchen mit Kartoffelsalat oder Gans mit Rotkohl und Klößen bei den Weihnachtsgerichten ganz oben auf der kulinarischen Wunschliste werden heutzutage auch in der kalten Jahreszeit bevorzugt Fisch und Meeresfrüchte verzehrt:

An Silvester geht der Trend weg vom klassischen ! Karpfen blau,, – zum Jahreswechsel werden nun vermehrt Krustentiere und Austern serviert: Wobei es Servieren und vorangehendes Kochen grundsätzlich mit sich bringen dass mindestens eine Person das Essen nicht gemütlich am Tisch mit den anderen genießen kann sondern für längere Zeit in der Küche steht: Beim Fondue ist das ganz anders denn hier findet vorher kein zeitintensives Kochen statt und auch während des Essens braucht keiner vom Tisch aufzustehen: Anstelle eines Fleischfondues empfehle ich allerdings die Variante mit Fisch Co: auszuprobieren Im Fonduepotpf dampft ein mit einem kräftigen Schluck Weißwein abgerundeter Fischfond: Mundgerecht portioniertes Seeteufel und St: Pierre Filet Lachs und Zander oder ausgelöste Jakobsmuscheln und Garnelenschwänze finden ebenso Platz in den kleinen Drahtsieb Keschern wie Zuckerschoten oder Shiitake Pilze Blumenkohl oder Frühlingszwiebeln: Kleine Schälchen mit Meerrettich Dip Sauce Tatar und einer scharf süßen Pflaumensauce angemachte Salate jedweder Geschmacksrichtung und im Ofen gebackenes duftendes Kräuterbaguette runden das kulinarische Erlebnis ab: Probieren Sie es aus Setzen Sie sich entspannt an den Tisch unterhalten Sie sich mit Ihren Gästen frönen Sie gemeinsam dem Festschmaus und entdecken Sie einen weiteren Vorzug des Fondues Das Essen wird nicht kalt Am besten aber schmeckt am Ende des Fondues die Brühe die durch den Fisch und das Gemüse einen faszinierend konzentrierten Geschmack erhalten hat: In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine erwärmende Vorweihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr:

Ihr Ulrich Wittur

Genuss Card Opening Party

Das Genussakademie Team ist stolz auf seine neue Location und möchte Sie nun endlich ihren treuesten Gästen präsentieren (bei einer exklusiven Opening Party nur für Genuss Card Inhaber

Zu Jahresbeginn hat die Genussakademie Frankfurt ein ganz besonderes Schmankerl für seine Stammgäste parat, denn es gibt die vielen Veränderungen der letzten Monate zu feiern. Eine neue Küchenmannschaft mit Chef de cuisine **Daniel Schmitt** und Medienhaus-Küchenchef **Phatapong**



Fritsche sorgt seit Ende des Jahres 2011 für die kulinarische Ausrichtung und das neue Kochstudio zwischen Hauptbahnhof und Messe ist nun das Glanzstück der Genussakademie-Flotte. Genau dorthin lädt das Team jetzt die Genuss-Card-Inhaber

ein: Am Sonntag, den 29. Januar 2012 steigt in der Genussakademie Medienhaus ab 18 Uhr eine exklusive Opening-Party – natürlich kostenfrei! Neben den beiden Köchen stellt sich auch das restliche Team an



den Herd, um zahlreiche köstliche Kleinigkeiten zu brutzeln. Lernen Sie an diesem Abend den ein- oder anderen aus dem **Genussakademie Team** mal von einer völlig neuen Seite kennen und seien Sie dabei, wenn die komplette Mannschaft extra für Sie so richtig ins Schwitzen kommt. Gemeinsam genießen Sie einen fantastischen Abend im Ambiente der neuen Genussakademie Medienhaus, aber melden Sie sich schnell an: die Anzahl der Plätze ist limitiert!

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE GENUSS CARD OPENING PARTY IM MEDIENHAUS

MENÜ An verschiedenen Stationen kocht das Team der Genussakademie kulinarische Köstlichkeiten für Sie:

TERMIN So; 29:01:12; 18:00 22:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN kostenfrei)exklusive Getränke



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

Käselektion aus Frankreich und der Schweiz, hausgemachte Frischkäse- kreationen, 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 Diedenbergen; Tel: 06192-2000123; Fax 06128-71568; E Mail info im duett.com; www:im duett.com





Gerd Käfer kocht sein Lieblingsmenü

Europas Tafeldecker Nr. 1 Gaumen Verzauberer oder bekanntester Wies'n Wirt Deutschlands (so wird **Gerd Käfer** in den Medien gern bezeichnet: Im Februar kocht der Feinkost Papst an zwei Samstagen in der Genussakademie Frankfurt:

Der Name „Käfer“ steht bereits seit Langem für erstklassige Bewirtungskunst und feinste Delikatessen – **Gerd Käfer** hat die Ess- und Feierkultur der deutschen Wirtschaftswunderzeit verändert wie kein Zweiter, und unter seiner



Gerd Käfer

Regie wurden Tausende von Festen im In- und Ausland zu Gesamtkunstwerken. Der 1932 in München-Schwabing geborene „Feinkost-Papst“ bekochte und bewirtete im Laufe von über 50 Jahren die bedeutendsten Politgrößen und Persönlichkeiten der Weltgeschichte – auch Papst Benedikt XVI., Bundeskanzlerin Angela Merkel, zahlreiche amerikanische Präsidenten wie John F. Kennedy, Richard Nixon oder Georg Bush sowie Fußballkaiser Franz Beckenbauer schätzten und schätzen den Service von Gerd Käfer.

Doch das war nicht immer so, denn sein erstes, im Alter von gerade mal 20 Jahren eröffnetes Feinkostgeschäft mit Bistro brachte ihm nur Schulden ein. Gemeinsam mit Bruder Helmut über-

nahm er später das etablierte Feinkostgeschäft mit Mittagstisch seiner Eltern in der Schumannstraße in München, erweiterte es und richtete schließlich 1970 das First-Class Restaurant „Käfer-Schänke“ im ersten Stock des Stammhauses ein. Neben Delikatessengeschäft und Restaurant baute Käfer den bis heute wichtigsten Geschäftszweig auf: seinen legendären Partyservice. Mit diesem verwandelte er Kuhställe in orientalische Märchengärtchen, zauberte Dünen-Partys in den Sylter Sand, begleitete die Spieler des FC Bayern auf Auslandsspiele und vieles mehr. Doch Gerd Käfer wollte weiter nach oben, und so war es nicht verwunderlich, dass er 1971 zum Wies'n-Wirt wurde. Bald eine feste Größe auf dem Oktoberfest, wurde sein Zelt zum beliebten Treffpunkt der Stars und Sternchen, sodass er Zug um Zug das original bayrische Bauernhaus von ursprünglich 40 Plätzen auf heute 1200 Plätze im Inneren und 2500 Plätze im Freien erweitern musste. Eines der größten Erlebnisse von Gerd Käfer war, dass er als erster Deutscher im Kreml kochen durfte, doch nicht nur die Ferne lockt Gerd Käfer, der heute seine Heimat in München, Wiesbaden, Sylt und Kitzbühel hat. Seit 1991 ist er Mitgesellschafter der Gastronomie im Kurhaus Wiesbaden, wozu neben der Spielbank auch die Alte Oper in Frankfurt sowie das Käfer's Bistro und die Bar „Momento“ am Frankfurter Flughafen gehören. Gemeinsam mit **Patrick Kurz**, Küchenchef im Restaurant Opera, kommt Gerd Käfer exklusiv an zwei Sams-

tagen im Februar 2012 in die Genussakademie, um in seiner gewohnt charmanten Art ein Vier-Gänge-Menü zu zaubern. Als Amuse-Gueule bereiten Sie einen typischen „Käfer“ zu – eine ausgehöhlte Tomate mit Mozzarella-Füllung. Danach folgt Gerd Käfers absolute Lieblingsspeise: Dreierlei vom Tatar, worauf dann gleich ein zarter Sauerbraten aus dem Filet vom US-Premium-Rind zubereitet wird. Gerd Käfer verspricht, so etwas Zartes haben Sie noch nie gegessen. Beim süßen Finale kann es für Gerd Käfer nur eins geben, nämlich eine Eigenkreation von Küchenchef Patrick Kurz: Passionsfruchttarte mit Rhabarbergrütze. Rund um seine Lieblingsgerichte erzählt Gerd Käfer zahlreiche spannende Anekdoten und verrät Ihnen bestimmt auch einige Leispeisen der Schönen, Reichen und Einflussreichen dieser Welt.

GERD KÄFER PATRICK KURZ
GERD KÄFER KOCHT SEIN LIEBLINGSMENÜ
MENÜ-

- ! Ein Käfer.,
- ! Tatar 3x anders., Tatar von Rind; Thunfisch und Lachs Tigerforelle im Pergament gegart mit Wurzelgemüse und Brauner Butter
- Sauerbraten vom US Premium Rind mit Serviettenknödeln; cremigem Tonkabohnenspinat und Rosinensauce
- Passionsfruchttarte mit Sauerrahm; Rhabarbergrütze und Mangostan

TERMINE-
Sa; 04:02:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 18:02:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT- Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN- 119 Euro)mit Genuss Card 109 Euro

Internationale Spitzenköche

Ob Belgien Schweiz oder Dänemark – die Genussakademie lockt immer wieder internationale Spitzenköche nach Frankfurt:

Echte Familienbetriebe sind in der Sternegastronomie selten – bei Jacques und Dimitri Marit stehen Vater und Sohn Hand in Hand gleichberechtigt in der Küche. Bereits 1988 eröffnete Vater Jacques sein erstes Restaurant in der Nähe von Brüssel und widmete sich zunächst regionaler Küche auf hohem Niveau, doch bereits drei Jahre später baute er es zu einem Gourmetrestaurant um. Im gleichen Jahr gewann er außerdem den Wettbewerb „Prosper Montagne“ und erhielt zudem die Auszeichnung „Premier Cuisinier de Belgique“ – ein rasanter Aufstieg in den belgischen Kocholymp. In diese Fußstapfen tritt nun erfolgreich sein Sohn Dimitri. Gemeinsam kochen die beiden im März



an zwei Abenden in der Genussakademie Medienhaus – und zwar an genau jenem Molteni-Herd, der zuvor in ihrer Küche stand und den Sie im Oktober mit einer Träne im Knopfloch der Genussakademie für ihre neue Location überlassen haben.

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 lockte es den ambitionierten Sternekoch als Chef de Cuisine in das Hotel Paradies Pfan. Martin Göschel interpretiert

mit viel Fingerspitzengefühl 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. Ende März 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.

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 mitteleuropäische Gaumen mit seinem nordisch-exotischen Stil zu verzaubern. In Dänemark verfolgt er die Erzeugung sämtlicher von ihm verwendeten Produkte von Anfang an und verarbeitet

fast ausschließlich saisonale Materialien. Nicht umsonst durfte sich der Shootingstar bereits 2006 als kreativster Koch



fast ausschließlich saisonale Materialien. Nicht umsonst durfte sich der Shootingstar bereits 2006 als kreativster Koch

JACQUES UND DIMITRI MARIT BELGISCHE STERNEKÖCHE IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ-

Seezunge mit Lauch und von Hand geschälte Nordseegarnelen; Schnittlauchbutter
Gebratenes Karree vom Milchkalb; gebratenes Wintergemüse mit Hopfenspargel; Bier Zabaione
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

KOSTEN- 119 Euro)mit Genuss Card 109 Euro

MARTIN GÖSCHEL STERNEGENUSS AUS DER SCHWEIZ

MENÜ- Regionales 3 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 Medienhaus

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

Achtung Nur noch wenige Plätze

Dänemarks bezeichnen und auf der Hochzeit des dänischen Prinzen Joachims die Gaumen des europäischen Hochadels verwöhnen.

VERSCHENKEN SIE GESUNDHEIT

Über eine Auswahl an ausgesuchten kulinarischen Bio- und Sie das vollkommene Geschmacks-Abenteuer.

BIO UND GOURMET MIT GENUSS:

schwedische Rapsöl-Leinöl-Zubereitung mit feinem Buttergeschmack (reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren)

französisches Olivenöl aus der Provence

Salz – das weltberühmte Natur-Meersalz de Guérande

Pfeffer aus Madagaskar, Kamerun oder Indonesien

Pesto, Senf, Chutney oder Konfitüre und Gelees aus kleinen Bio-Manufakturen

handgelesene Wild-Kräuter Tees aus der Schweiz

glutenfreie- oder Bio-Pasta

MIT BIOGENUSS

Gourmet-Produkten erwartet

bio und gourmet

Telefon & Fax 06031-687053
shop@bioundgourmet.de
www.bioundgourmet.de



BESUCHEN SIE UNSEREN ONLINESHOP WWW.BIOUNDGOURMET.DE

Spitzenköche hautnah

Jetzt ist er wieder da nach der Eröffnung seines eigenen Restaurants ist Christian Buer wieder zurück auf der Genussakademie Bühne (und auch die anderen Sterneköche unserer Region haben 2012 spannende neue Kurse zu bieten



Christian Buer ist einer der Top-Aufsteiger des letzten Jahres. Im Jahr 2010 als Küchenchef im Restaurant „Schellers“ in Bad Homburg angetreten, durfte er sich sogleich über den ersten Michelin-Stern freuen und gerade mal ein Jahr später erfüllt sich sein Lebenstraum vom eigenen Restaurant. In den Opelvillen in Rüsselsheim kocht der sympathische Küchenchef klassisch französische Küche mit modernen, naturverbundenen und saisonalen Akzenten. Nun hat Christian Buer auch wieder Zeit für einen Kochkurs in der Genussakademie Frankfurt. Lernen Sie beim Kurs **Kulinarische Frühlingsgefühle** den richtigen Umgang mit frischen Zutaten und versuchen Sie sich an außergewöhnlichen Kombinationen. Die Zubereitung aller drei Gänge wird anschaulich



erklärt, dann geht es in kleinen Gruppen ans Kochen der einzelnen Speisen: Rotbarbe à la Escabeche, Lendenstück vom Milchkalb mit Waldpilzrisotto oder karamellisierte Ananas-Ravioli mit Quark.

Christoph Rainer Zwei Sterne mit hessischer Note

Seit 2007 verwöhnt **Christoph Rainer** seine Gäste mit seinen Kochkünsten in der Villa Rothschild – 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. Gemeinsam bereiten Sie ein modernes hessisches Drei-Gänge-Menü zu, das ihnen Christoph Rainer im Kochkurs **Zwei Sterne mit hessischer Note** 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 probiert werden, und zwar mit korrespondierenden Apfelschaumweinen des Ausnahmekelterers Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg – ein kulinarischer Hochgenuss!

Carmelo Greco Ligurische Küche in Perfektion

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. Mit seinem eigenen Ristorante in Sachsenhausen wurde Carmelo Greco mehrfach ausgezeichnet: der erste Platz im Restaurantführer **FRANKFURT GEHT AUS! 2012** wanderte quasi von der Osteria Enoteca ins neue Restaurant, und genauso hielten es auch die Tester

des Guide Michelin mit dem bereits vertrauten Stern. 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.

CHRISTIAN BUER KULINARISCHE FRÜHLINGSGEFÜHLE

MENÜ

Rotbarbe à la Escabeche mit Kartoffel Senf Salat und wilden Kräutern

Lendenstück vom Milchkalb; Cassolette von jungem Gemüse; Limettenjus und Waldpilzrisotto

Karamellisierte Ananas Ravioli mit Quark und Sorbet von exotischen Früchten

TERMINE

Mo: 06:02:12; 18:30-22:30 Uhr

Mo: 12:03:12; 18:30-22:30 Uhr

Mo: 14:05:12; 18:30-22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN 98 Euro)mit Genuss Card 88 Euro

CHRISTOPH RAINER ZWEI STERNE MIT HESSISCHER NOTE

MENÜ

Modernes hessisches 3 Gänge Menü inkl: Amuse Bouche; zweierlei hausgemachter Pralinen und korrespondierenden Apfelschaumweinen vom Obsthof Schneider

TERMINE

So: 04:03:12; 10:30-15:00 Uhr

Sa: 06:05:12; 10:30-15:00 Uhr

ORT Villa Rothschild; Königstein

KOSTEN 169 Euro)mit Genuss Card 159 Euro

CARMELO GRECO FEINE LIGURISCHE KÜCHE

MENÜ

3 Gänge Überraschungsmenü

TERMINE

Sa: 24:03:12; 11:00-14:30 Uhr

Sa: 19:05:12; 11:00-14:30 Uhr

Sa: 02:06:12; 11:00-14:30 Uhr

ORT Ristorante Carmelo Greco; Frankfurt

KOSTEN 98 Euro)mit Genuss Card 88 Euro



CARNIVORE S CORNER



Fleisch ist sein täglich Brot **Wolfgang Otto** ist gemeinsam mit seinem Bruder Stephan Geschäftsführer von **Otto Gourmet** einem auf Fleisch spezialisierten Fachhändler für private und Profi Gourmets:

Ich wollt ; ich wär ein Huhn ,

bei Jean Claude Mieral in der Bresse: Seine Vision ist ein perfektes Huhn optisch kräftig und muskulös mit weißem Gefieder und starken bläulichen Läufen: Das Fleisch sollte zart aber fest sein und durch gesunde Ernährung und Milchmast ein feines ganz unverwechselbares Aroma besitzen: Jeden Morgen besucht Jean Claude bis zu fünfzehn Betriebe und wählt die für ihn passenden Tiere persönlich aus: Dabei ist perfekte Qualität sein Auswahlkriterium Entsprechen die Tiere nicht mehr seinen Vorstellungen bricht er selbst eine langjährige Zusammenarbeit von einem auf den anderen Tag ab: Alleine schon die Bezeichnung ! Geflügel aus der Bresse,, steht für fantastische Qualität doch Mieral Geflügel setzt dem Ganzen die Krone auf: Die Familie führt ihren Zuchtbetrieb in der vierten Generation und 40 der 400 Geflügelzüchter in der Bresse hat Mieral persönlich ausgewählt: Nach seiner Auffassung muss für einen Züchter sein Geflügel über allem stehen: Am Hof und an der Persönlichkeit seines Inhabers erkenne man schon ob der Beruf für ihn Lebensphilosophie oder doch nur notwendiges Übel zum Geldverdienen ist: Handelt es sich bei ihm etwa um einen ruhigen gewissenhaften und ordentlichen Menschen so werden auch die Tiere entspannt und in einer sauberen Umgebung aufwachsen: Bresse Geflügel ist ähnlich wie Champagner oder Käse A:O:C geschützt: Bresse Hühnchen und Poularden)Masthähnchen müssen mindestens vier Monate freilaufend auf der Weide gehalten werden: Dort ernähren sie sich ausschließlich von natürlichem Futter: Anschließend erhalten Sie 10 bis 18 Tage lang Mais gekochtes Korn Buchweizen und Rahm: Ja Sie haben richtig gelesen Die Hühner erhalten Sahne im Futter: Und es kommt noch besser denn der Rahm darf nur von Kühen stammen die auf der gleichen Weide gehalten werden auf der auch die Hühner leben Ein legendäres Geflügel aus der Bresse ist neben dem Huhn der Kapaun)franz: Chapon : Dabei handelt es sich um einen Hahn der im Alter von 10 Wochen operativ kastriert wird: Das gelingt nicht immer – von 100 Tieren bleiben 30 bis 40 männlich was man am Wachstum des Kamms erkennt: Beim echten Kapaun wächst dieser nicht mehr dafür setzt das Tier mehr Fleisch an: Der Kapaun ist ein klassischer Weihnachtsbraten und wird genau auf dieses Datum hin gezüchtet: Das Tier ist dann acht Monate alt und wiegt mindestens drei Kilo: Um das hochwertige Fleisch noch zu veredeln wird das geschlachtete Tier von Hand gerupft und in ein pflanzliches Leinenkorsett eingewickelt: Durch dieses traditionelle Herstellungsverfahren wird das Fleisch noch zarter – also genau richtig für den perfekten Coq au Vin zum Fest

Ihr Wolfgang Otto



Land Genuss 2012 (Frankfurt zieht aufs Land

Anfang März 2012 feiert die neue Erlebnis Ausstellung ! Land Genuss,, Premiere und auf die darf man sich so richtig freuen denn die DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft) bringt reichlich ! Lust aufs Land,, mitten in die Stadt (mit zahlreichen Attraktionen rund ums schöne Landleben den Garten und regionale Spezialitäten

Traditionen feiern ein Comeback, alte Obst- und Gemüsesorten werden wiederentdeckt, Marmelade selbst gekocht. Historische Haustierrassen stehen wieder hoch im Kurs und die neue Lust auf Natur und Garten ist präsenter denn je. Immer mehr Menschen wollen sich ihr persönliches Stück Landleben in die eigenen vier Wände holen oder gleich auf Entdeckungstour durch ländliche Regionen mit ihren Traditionen und kulinarischen Spezialitäten gehen – die persönliche Wunschliste

ist lang, wenn es um die neue „Lust aufs Land“ geht. Auf der Land Genuss können Besucher jetzt einen Blick auf die ganze Vielfalt des Landlebens werfen: Gerade rechtzeitig zum Frühlingsanfang öffnet die neue DLG-Erlebnisausstellung ihre Tore vom 1. bis 4. März 2012 auf dem Frankfurter Messegelände.

Die Besucher erwartet sowohl in der Messehalle als auch im großzügigen Außenbereich ein abwechslungsreiches Programm – von traditioneller und moderner Landwirtschaft über





Kleine und große Tiere zum Anfassen wird es auch auf der Messe geben:

aktuelle städtische Garten-Trends wie etwa Urban Gardening bis zur kulinarischen Genussmeile und zu Koch-Tipps aus der abwechslungsreichen Landhausküche. Ein breit gefächertes Rahmenprogramm an Geschmackseminaren, Traktor- und Tiervorführungen sowie Pflanzaktionen lädt Kinder und Erwachsene gleichermaßen zum Ausprobieren und Mitmachen ein. Informationsveranstaltungen rund um das Thema „Landleben und Landwirtschaft heute“ bieten den Besuchern zudem die Möglichkeit, mit Landwirten und regionalen Erzeugern direkt ins Gespräch zu kommen.

Schwerpunkt ! Lust auf Genuss,,

Ein Schwerpunktthema gilt naturgemäß der ländlichen Genussskultur: Was die Winzer, Kräuterexperten, Affineure, Obstbrenner oder regionalen Erzeuger in der heimischen Küche zaubern, zeigt die Ausstellung in der Erlebniswelt „Lust auf Genuss“ mit Kochshows und Experten-Talks in der Landküche sowie vielen weiteren Gourmet-Attraktionen rund um regionale traditionelle Rezepte. Als Experte für ländlichen Genuss gibt Daniel Schmitt, der neue Küchenchef der Genussakademie Frankfurt, interessante Einblicke in die kulinarische Vielfalt unserer regionalen Küchenstile.



Gemeinschaftsstand der DLG auf der Messe Pro Wein 2011

„Genuss vom Hof“ heißt es schließlich in einem Special zum Thema Direktvermarktung, in dem sich Erzeuger aus der Region mit ihren Spezialitäten präsentieren, denn der Trend ist eindeutig: Die gesicherte Herkunft und hohe Qualität von Nahrungsmitteln sind für viele zum wichtigsten Argument beim Einkauf geworden. Das Interesse an der Vielfalt jener Lebensmittel, die direkt und frisch auf den Bauernhöfen der Region produziert werden, ist so hoch wie nie zuvor.

Regionalität ist der Trend der nächsten Jahre

Eine aktuelle Studie der DLG belegt: „Regionalität“ ist für viele Deutsche Dauerthema Nr. 1, wenn es um Genuss und gesunde Lebensweise geht. Regionalität steht für das Wissen um die Herkunft eines Produkts sowie ein neues Lebensgefühl, das sich über ein intensives Interesse an Natur, Gärten, Landwirtschaft, Landleben, Handwerk, Bauernhof, Traditionen, regionalen Gerichten und Spezialitäten sowie vielen weiteren Aspekten definiert. So wünschen sich über 90 Prozent der Deutschen eine Immobilie mit Garten, Balkon oder Terrasse. Zeit in der Natur zu verbringen ist für über 70 Prozent aller Menschen in Deutschland ein Zeichen von Lebensqualität.

LAND GENUSS AT NIGHT

Am ersten Ausstellungstag lädt die DLG mit ihren Partnern zur abendlichen Erlebnistour durch Land; Garten und Genuss ein: Auf dem Programm stehen unter anderem

- Kochen in der regionalen Landküche mit Daniel Schmitt; Küchenchef der Genussakademie Frankfurt
- Gourmet Tastings Wein und regionale Spezialitäten mit den !Land Genuss,, Scouts entdecken

Termin

Do; 01:03:12; 18:00–22:00 Uhr

Ort Messe Frankfurt; Halle 1

Eintritt 5 Euro

Karten

DLG; Tel: 069 24788319;
LandundGenuss DLG:org

ERLEBEN SIE DIE ! LUST AUF LAND,, MITTEN IN DER STADT

Kommen Sie ! raus aufs Land,, (besuchen Sie die Land Genuss; die neue DLG Erlebnisausstellung auf dem Frankfurter Messegelände vom 1: bis 4: März 2012

Öffnungszeiten

Do; 01:03:12; 12–22 Uhr;
Fr–So; 02:–04:03:12; 10–18 Uhr

Eintrittspreis

10 Euro (ermäßigt 7 Euro

Weitere Informationen

www:LandundGenuss:de





Neue Kochkurse

Küchenchef Daniel Schmitt rückt ab April den Spargel ins Rampenlicht und Koch Kollege Pad widmet sich interessanten Garmethoden: Auch internationale Trends gehen an den Experten der Genussakademie nicht vorbei euro asiatisch und vegetarisch ayurvedisch

Das essbare Elfenbein fasziniert jedes Jahr aufs Neue die Feinschmecker dieser Erde, doch meistens kommt das gesunde Gemüse nur ganz traditionell auf den Teller – mit Sauce Hollandaise. Küchenchef **Daniel Schmitt** zeigt Ihnen, wie man Spargel auf vielerlei Art und Weise zubereiten kann. Ob roh-mariniert, gebraten oder natürlich auch ganz klassisch – neben allerlei Basiswissen rund um das richtige Schälen und die optimale Verarbeitung, präsentiert der bodenständige Meisterkoch in seinem Kurs **König Spargel** erfrischend neue Ideen rund um das Gemüse. Auch beim Dessert bleibt Schmitt experimentierfreudig, doch was sich hinter einer Knall-Erdbeere mit Holundersirup verbirgt, müssen Sie beim Kochkurs schon selbst herausfinden.

Confieren, Pochieren, Dünsten oder Niedrigtemperaturgaren – viele haben diese Begriffe schon gehört, aber was bedeuten sie eigentlich? Wer sich an die verschiedenen Garmethoden heranwagen möchte, der ist bei **Phatapong Fritsche** in den besten Händen, denn der charmante Koch weiß genau, worauf es bei den unterschiedlichsten Techniken ankommt. Mit viel Fingerspitzengefühl und Spaß bereiten Sie

gemeinsam fünf kleine Gerichte zu, wobei Sie bei jedem Gang eine andere Garmethode kennenlernen. So bekommen Sie zahlreiche nützliche Tipps und Tricks für die heimische Küche mit auf den Weg, um später auch in den eigenen vier Wänden sagen zu können: **Die Technik macht's – Garen wie die Profis**

Neues aus der internationalen Küche

Die sogenannte euroasiatische Küche verbindet europäische Zutaten und Zubereitungen mit asiatischen Gewürzen. Seit die westliche und die östliche Küche vor ein paar Jahren genussvoll aufeinandertrafen, ist ein neuer Kochtrend entstanden. Genussakademie Chef de Cuisine **Daniel Schmitt** hat sich seit Langem mit diesem Kochstil befasst und lernte in den letzten Jahren bei den besten Sterneköchen Deutschlands. Jetzt will er sein reichhaltiges Wissen an seine Kursteilnehmer weitergeben und lädt Sie zu seinem neuesten Kochkurs **Euroasiatische Köstlichkeiten** ein. Kochen Sie gemeinsam ein exotisches Vier-Gänge-Menü und lassen Sie sich vom Koch aus Leidenschaft neu inspirieren. So bereiten Sie ein Litschi-Sorbet mit **Thaibasilikum** zu oder garen Maishähnchenbrust

im Bananenblatt und kombinieren dies mit aromatischer Kokos-Curry-Paste und Duftreis. Beim Dessert wird es noch mal feurig, denn die Schokoladenmousse verbirgt ein scharfes Geheimnis: Chili.

Monika Leonhardt ist wieder da, und diesmal hat Sie eine ganz besondere Kochkursidee mitgebracht, bei der sich alles um schnelle und frisch gekochte **vegetarisch ayurvedische Sinnesküche** dreht. Die Ayurveda-Küche ist eine leichte, delikate und sehr feine Küche, bei der unter Verwendung ausgewählter Gewürze aus sämtlichen frischen Zutaten ein einmaliges Geschmackserlebnis komponiert wird. So kochen Sie gemeinsam **Khichadis**, einen indischen Klassiker aus Reis und Linsen, der kombiniert mit Suppen und frischen Gemüsen eine genussvolle Alternative nicht nur für Vegetarier ist. Schritt für Schritt zeigt **Monika Leonhardt**, wie man die Zutaten schonend und schmackhaft zubereitet. Am Ende landen sämtliche Gänge auf einem Teller und es ist ganz Ihrer Sinneswahrnehmung überlassen, was wann und in welcher Kombination gegessen wird. Eines ist jedoch allen Speisen gemeinsam: Die Gerichte sind für jeden bekömmlich und saisonal hervorragend zu variieren.

DANIEL SCHMITT KÖNIG SPARGEL MENÜ

Roh mariniertes Spargelsalat mit gebackenem Landei und Gartenkresse
Gebratener Spargel Garnelenspieß mit Orangencrème und Kerbel
Schweinefilet in Kräutern gegart mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise
Knall-Erdbeere mit Holundersirup

TERMINE

Mo; 09:04:12; 18:30 22:30 Uhr
So; 29:04:12; 18:30 22:30 Uhr
Fr; 11:05:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 79 Euro
)mit Genuss Card 69 Euro ;
Begleitperson 39;95 Euro

PHATAPONG FRITSCHE DIE TECHNIK MACHT'S (GAREN WIE DIE PROFIS

MENÜ

Confiterter Lachs auf Nussbutterstampf und Frühlingslauch
Pochierte Eier auf frischem Baby Rahm spinat mit getoastetem Weißbrot Baguette
In Weißwein gedünstetes Kabeljaufilet auf Pastinaken Püree
Schweinefilet niedrig gegart in Gartenkräutern
Apfelringe im Teigmantel gebraten mit Vanilleparfait

TERMINE

Mo; 20:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Mi; 14:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Fr; 20:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus
Kosten 89 Euro
)mit Genuss Card 79 Euro

DANIEL SCHMITT EUROASIATISCHE KÖSTLICHKEITEN MENÜ

Sashimi vom Lachs mit Limonenöl; Sojakaviar und eingelegtem Ingwer
Litschi Sorbet mit Thaibasilikum
Maishähnchenbrust im Bananenblatt gegart; Kokos Curry Paste und Duftreis
Schoko Chilischaum

TERMINE

Mo; 05:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Di; 10:04:12; 18:30 22:30 Uhr
Mi; 09:05:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN 89 Euro)mit Genuss Card
79 Euro ; Begleitperson 44;50 Euro

MONIKA LEONHARDT VEGETARISCH AYURVEDISCHE SINNESKÜCHE

MENÜ

Bulgur Khichadi und Chai
Khichadi)Reis Dal
Suppe; Salat; Chutney; Süßigkeit entprechend der Saison zubereitet
Papadas)Fladenbrot
Ghee)gekälte Butter

TERMINE

Sa; 21:01:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 21:04:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 30:06:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 69 Euro
)mit Genuss Card 59 Euro



Zu unseren Weinen empfehlen wir Original SELTERS, den zertifizierten Weinbegleiter

Anette Closheim
Weingut Konrad Closheim
Nahe

Carmen Krück
Weingut Werner Krück
Pfalz

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau

Johannes Graf
von Schönburg-Glauchau
Weingut Schloss Westerhaus
Rheinhessen



Der Ursprung guten Geschmacks



SELTERS Leicht

Dezent feinperlend der perfekte Begleiter zu trockenen Weißweinen mit ausgeprägter Säure, aus z. B. Riesling, Weißburgunder und leichten Rotweinen aus z. B. Pinot Noir



SELTERS Naturell

Lässt mit zurückhaltender Stille kraftvolle, körperreiche Weiß- und Rotweine, wie z. B. Barrique-Weine bestens zur Geltung kommen



SELTERS Classic

Mit seinem ausgewogenen Kohlensäuregehalt ideal zu milderen Rebsorten wie z. B. Gutedel, Silvaner, Grauburgunder und edelsüßen Weinen



DEUTSCHES
WEININSTITUT



GENERATION
RIESLING

Kulturland
Rheingau

Original SELTERS ist exklusiver Partner der Sommelier Union Deutschland, des Deutschen Weininstitutes, der Generation Riesling und des Rheingauer-Weinverbandes.

Genuss verschenken oder selber zum Kochlöffel greifen

Ob zu Weihnachten, zum Geburtstag oder für einen ganz speziellen Anlass (oft sucht man ein außergewöhnliches Geschenk: Die Genussakademie Frankfurt hat einen Tipp: Verschenken Sie Genuss



Wer kennt das nicht: Schon wieder ist ein Jahr rum, und man rätselt, was man seinen Lieben schenken kann. Mit einem Gutschein für einen Kochkurs in der Genussakademie liegen Sie ganz bestimmt richtig. Denn ob Hobbykoch, Anfänger oder einfach nur Genießer – die Programmvierfalt gibt für jeden etwas her. Und damit Sie sich besser orientieren können, haben wir Ihnen die Kochkurse auf einen Blick zusammengestellt. Wenn Sie sich unsicher sind, dann verschenken Sie doch einfach einen Wertgutschein, damit sich der Beschenkte selbst etwas aussuchen kann. Natürlich können Sie auch gleich einen Platz für sich reservieren, um mit den Profis an den Herd zu gehen.

Absolute Beginners: Pasta & Saucen

DANIEL SCHMITT

Pasta selbst herstellen – Jawohl; hier lernen Sie; wie leicht es geht und wie schnell man noch köstliche Saucen dazu zubereiten kann:

MENÜ

Nudelteig selbst herstellen
 Verschiedenen Nudelsorten
 Tomatensauce; Bolognese Sauce;
 Carbonara Sauce
 Basilikum Pesto
 Schokoladenmousse

TERMINE

Mo; 09:01:12; 18:30 22:30 Uhr
 So; 26:02:12; 11 15 Uhr
 Mi; 18:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 49 €; Begleitperson 29;50 €

59 €

Absolute Beginners: Fisch

DANIEL SCHMITT

Frischer Fisch – doch woran erkennt man das? Was gibt es für Arten und wie bereitet man Sie zu? Hier lernen Sie alle Basics:

MENÜ

Konfierter Lachs mit japanischem Dipp und Seetangspitzen
 Wolfsbarsch auf Backpapier
 Gedämpfte Dorade mit Kräuterrisotto
 u: v: m:

TERMINE

Do; 02:02:12; 18:30 22:30 Uhr
 Fr; 02:03:12; 18:30 22:30 Uhr
 Mo; 23:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Die Notfallküche

PHATAPONG FRITSCHKE

Unangekündigter Besuch steht vor der Tür? Hier lernen Sie; wie man schnell und mit welchen einfachen Produkten man ein tolles Drei Gänge Menü zaubern kann:

MENÜ

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

TERMINE

Sa; 28:01:12; 18:30 22:30 Uhr
 Sa; 10:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 49 €; Begleitperson 29;50 €

59 €

Absolute Beginners: Fleisch

DANIEL SCHMITT

Hier lernen Sie den Umgang mit Fleisch von Grund auf kennen – alles über Qualität; Verarbeitung und Zubereitung für die ersten Versuche in der eigenen Küche:

MENÜ

Braten; Schmoren; Dünsten – Roastbeef; Schweine- oder Kalbsbacken; Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten u: v: m:

TERMINE

Mo; 02:04:12; 18:30 22:30 Uhr
 Mi; 02:05:12; 18:30 22:30 Uhr
 Sa; 09:06:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Keims Kräuterküche

ECKHARDT KEIM

Eckhardt Keim; Küchenchef im Restaurant Estragon; erklärt Ihnen; wie man mit frischen Kräutern ein köstliches Menü in der heimischen Küche zubereitet:

MENÜ

Schichttörtchen von Ziegenfrischkäse; Kräutern und Tomaten
 Zweierlei Pestosuppen mit Garnelen
 Gewürzentrust mit einer Sauce von Vanille und bengalischem Pfeffer
 Minzparfait im Schokoladenteigmantel mit Früchten

TERMINE

Sa; 28:01:12; 12 00 17 30 Uhr
 Sa; 24:03:12; 12 00 17 30 Uhr
 Sa; 02:06:12; 12 00 17 30 Uhr

ORT Restaurant Estragon; Frankfurt

mit Genuss Card 59 €

69 €

Nougat, Mandel & Co.

GERALD R: SCHULZE

Der Konditormeister des Traditionsbetriebes Wessinger präsentiert Ihnen sowohl die Arbeit in einer professionellen Backstube als auch interessante Tipps und Tricks für die einfache Herstellung süßer Kleinigkeiten in den eigenen vier Wänden:

MENÜ

Bienenstich gefüllt mit Vanillesahne
Florentine Teegebäck
Haselnuss Nougat Parfait mit Gewürzoranget
Halbgefrorenes Eis mit dunklem Haselnougat
Praline Dauphine – ein Pralinentruffel aus Mandelnougat mit Walnusslikör

TERMINE

Sa; 21:01:12; 15:00 19:00 Uhr
Sa; 04:02:12; 15:00 19:00 Uhr
Sa; 03:03:12; 15:00 19:00 Uhr

ORT Café Wessinger; Neu Isenburg

mit Genuss Card 59 €

69 €

Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM

Saucen gelingen leider nicht immer; aber bevor Sie gleich zu Fertigprodukten greifen; fragen Sie doch lieber mal jemanden; der sich mit so etwas auskennt

MENÜ

Doradenfilet mit Schalotten Butter ; Rosmarin und Olivensauce
Maispoulardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer; Estragon und Trüffelsauce
Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück !sous vide., gegart auf Italienischer; Bordeaux ; Basilikum Pfeffersauce und Sauce Hollandaise-Béarnaise
Crème bavaroise mit Früchten

TERMINE

Sa; 14:01:12; 12 00 17 30 Uhr
Sa; 21:01:12; 12 00 17 30 Uhr
Sa; 25:02:12; 12 00 17 30 Uhr

ORT Restaurant Estragon; Frankfurt

mit Genuss Card 59 €

69 €

Wunderbares Mee(h)r

ECKHARDT KEIM

Lassen Sie sich von Eckhardt Keim ans Meer entführen und bereiten Sie in seiner Küche gemeinsam ein kulinarisch mediterranes Vier Gänge Menü zu:

MENÜ

Gelierter Tintenfisch auf Mango Linsensalat Chutney
Meeresfrüchteravioli mit Estragon Tomatenemulsion
Zopf von Loup de Mer und Lachs; mediterranes Püree
Clafoutis auf meine Art

TERMINE

Sa; 11:02:12; 12 00 17 30 Uhr
Sa; 17:03:12; 12 00 17 30 Uhr
Sa; 21:04:12; 12 00 17 30 Uhr

ORT Restaurant Estragon; Frankfurt

mit Genuss Card 59 €

69 €

Suppen & Eintöpfe

REINHARDT THÖN

Reinhardt Thön erläutert ihnen detailliert; wie man köstliche Suppen und Eintöpfe ganz ohne Dosen; Fertigwaren und Industrieprodukte zubereitet:

MENÜ

Thailändische Tomka Gai Suppe
Pichelsteiner Eintopf
Rote 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

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Fünf schnelle Teller

PHATAPONG FRITSCHÉ

Lassen Sie sich erklären; wie wirklich jeder schnell; frisch und unkompliziert fünf Gerichte für jeden Tag der Woche zubereiten kann; die Appetit auf mehr machen:

MENÜ

Salat von Steinpilzen; Rucola und Geflügelleber
Flammkuchlein mit Kirschtomaten; Kapernäpfeln und Serranoschinken
Gebratener Sesam Lachs mit Erbsenpüree und Meerrettich
Paprika Poularden Spießchen mit Fenchel salat und Minzjoghurt
Seeteufel mit Senfspinat

TERMINE

Mo; 23:01:12; 18:30 22:30 Uhr
So; 11:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Do; 05:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €

69 €

1001 Köstlichkeiten aus Marokko

SOUAD YOUSSEFI

Schmackhaft und farbenfroh mit wohl riechenden Gewürzen; köstliches Fleisch Die marokkanische gilt als die beste orientalische Küche der Welt:

MENÜ

Baissara (eine Spezialität aus Hülsenfrüchten und Gurkensalat)
Tagin von geschmortem Kaninchen und Quitten Sefouf (Süßspeise mit Nüssen und Honig)

TERMINE

Do; 23:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Mi; 14:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Sa; 21:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Schnitzel & Co.

STEFFEN OTT

Der Dauerbrenner Lernen Sie ein absolut perfektes Original Wiener Schnitzel zuzubereiten; kombiniert zu einem leckeren Drei Gänge Menü:

MENÜ

Hauptensalat mit Backhendl und Zitronenschnitt
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
Topfenstrudel mit Schlagobers

TERMINE

Sa; 21:01:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 18:02:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 17:03:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Pizza Traditionale

TEAM DER PIZZERIA LORENZO

Authentisch und nach neapolitanischer Art wird hier Pizza gemacht:

MENÜ

Steinofenpizza; Foccachia; Pizzabrot

TERMINE

So; 26:02:12; 13:30 17:00 Uhr
So; 25:03:12; 13:30 17:00 Uhr
So; 29:04:12; 13:30 17:00 Uhr

ORT Lorenzo; Bad Vilbel

mit Genuss Card 49 €

59 €

Tirol hoch zwei

STEFFEN OTT

Nord meets Südtirol – Steffen Ott kombiniert deftige Gerichte der Bergwelt mit mediterranen Einflüssen:

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; 30:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Mi; 29:02:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Eine kulinarische Reise durch Peru

DHENYA SUAREZ MEDINA

Wagen Sie mit uns den Schritt auf den amerikanischen Kontinent; und zwar in den Süden nach Peru: Die gebürtige Peruanerin zeigt Ihnen die Vielfalt der peruanischen Küche:

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

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Schlossklassiker

OLIVER PREDING

Der Küchenchef aus dem Schlosshotel Kronberg kommt für ein paar Termine in die Mainmetropole; um die bekanntesten Schlossklassiker neu interpretiert wieder aufleben zu lassen:

MENÜ

Klassischer Hummercocktail
Rinderfilet Wellington im Blätterteig; Sauce Béarnaise; Französische Bohnen; Pommes Duchesse
Crêpes Suzette

TERMINE

Mo; 27:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Di; 27:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €

79 €

Mediterrane Schmorküche

STEFFEN OTT

Steffen Ott hat diese traditionelle Garmethode für seine Kursteilnehmer völlig neu interpretiert und präsentiert eine leichte; moderne und mediterran inspirierte Schmorküche:

MENÜ

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

TERMINE

Di; 31:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Mo; 12:03:12; 18:30 22:30 Uhr
So; 15:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Frankfurts kleine Schmankerl

DANILO KLINKE

Hessische Spezialitäten so weit das Auge reicht – mit Genussakademie Koch Danilo Klinko

MENÜ

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot
Cappuccino von der Erbse
Gegrillter Lachs mit Grüner Soße
Ebbelwei Hinkel auf Kartoffel Apfelstampf
Frankfurter Pudding mit Apfelweinzabaione
Hessischer Ebbelränzer mit Schmandeis

TERMINE

Do; 12:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Sa; 18:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Di; 13:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Das Gläserne Buffet

PHATAPONG FRITSCHÉ

Ran an die Gläser – oder besser Gläschen In diesem Kurs zaubern Sie nicht nur im Handumdrehen kleine Kunstwerke aus der Küche; Sie bekommen auch gleich noch ein komplettes kommunikatives Partykonzept:

MENÜ

Marinierter Lachs auf Spinatsalat
Tomatenmousse mit Parmesanschaum und Basilikum
Confiertes Heilbutt auf Portweinschalotten und Petersilienfritt
Melonensüppchen mit Grießknödeln
und 8 weitere Kreationen

TERMINE

Mi; 15:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Di; 13:03:12; 18:30 22:30 Uhr
Di; 17:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

mit Genuss Card 69 €

79 €

Pasta alla Mamma

ESTHER PASSERINI

Beinahe wie in Italien Erfahren Sie von der Küchenchefin des in Dreieich gelegenen und unter Liebhabern der italienischen Küche als Geheimtipp gehandelten Il Cavatappi; wie die Pasta in Italien wirklich zubereitet wird:

MENÜ

Gnocchi mit Pesto Sauce
Ravioli mit Parmesanfüllung
Lasagne Bolognese
Schokotörtchen

TERMINE

Sa; 24:03:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 16:06:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT Il Cavatappi; Dreieich

mit Genuss Card 59 €; Begleitperson 34;50 €

69 €

Das Rouladen-Revival

DANIEL SCHMITT

Ran an die Rolle Ob klassisch oder exotisch; ob Fleisch oder Fisch Hier geht es rund:

MENÜ

Klassische Rinderroulade mit Haselnussspätzle
Roulade vom Schwein mit Mohnnudeln
Roulade von der Taunusforelle mit Kartoffel Kräuteremulsion
Röllchen vom Landhuhn mit Schwarzwurzel und Winterspinat

TERMINE

Do; 19:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Do; 16:02:12; 18:30 22:30 Uhr
Mi; 28:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Bodenständig – mal anders

DANIEL SCHMITT

Allbekannte Gerichte mit neuen Ideen zu einem außergewöhnlichen Menü kombiniert – das hält der Küchenchef der Genussakademie in diesem außergewöhnlichem Kochkurs für Sie bereit:

MENÜ

Lauwarmer Taunussaibling auf Blumenkohl
Crème fraîche; Grie 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

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Geschenktipp

Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens

PHATAPONG FRITSCHÉ

Erlernen Sie diese besonders schonende und einfache Art des Kochens; die dazu auch noch hervorragend schmeckt:

MENÜ

Seezunge an Nussbutterspinat mit Parmesankruste

In Milch gegarte Lammschulter mit Rosmarin und Thymian mit Balsamico Perlzwiebeln; Frühlingslauch und Karottenstampf

Tonkabohnen Crème brûlée

TERMINE

Di; 24:01:12; 18:30 22:30 Uhr
Sa; 25:02:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Die feinste Küche vom Odenwald

ARMIN TREUSCH

Feinste regionale Zutaten; perfekt verarbeitet; clever und ungewohnt kombiniert – das ist die Küche von Armin Treusch:

MENÜ

Mousse von Odenwälder Räucherforellen und Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Gartenkräutersalat

Ragout vom Wildschwein mit Dörrobst dazu Löffelspatzen und Wurzelgemüse

Schnitzel vom Odenwälder Wildschwein mit geschmorten Pilzen und Rotweinjus mit Walnussklößchen und Gemüse der Jahreszeit

Buttermilch Pannacotta mit Rhabarber Erdbeer Salat

TERMINE

Sa; 31:03:12; 11:00 16:00 Uhr
Sa; 28:04:12; 11:00 16:00 Uhr
Sa; 12:05:12; 11:00 16:00 Uhr

ORT Treuschs Schwanen; Reichelsheim

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

So schmeckt Österreich: Klassiker – einfach & gut

BERTL SEEBACHER

In seiner Reihe ! So schmeckt Österreich, nimmt Bertl Seebacher; Küchenchef im Kraftwerk Oberursel; Sie mit in heimische Gefilde und zeigt Ihnen die Klassiker der österreichischen Küche:

MENÜ

Vogelersalat mit Roter Rübe; Kren und warm geräuchertem Saibling

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel Rahmgurkensalat und steirischem Kürbiskernöl

Alles Schmarrn Karamellierter Kaiser schmarrn 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

mit Genuss Card 69 €

79 €

Die Geheimnisse der nordindischen Küche

ANJANA SCHMIDT

Die gebürtige Inderin nimmt Sie auf eine kulinarische Reise nach Nordindien mit und zeigt Ihnen typische Garmethoden und Gewürze der Region:

MENÜ

Tandoori Tikka mit Koriander Minz Sauce

Mughlai Reis

Chicken Masala

Kichererbsen mit Roter Paprika

Raita (kalte Joghurtbeilage)

Mangocreme

TERMINE

So; 06:05:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 16:06:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Italien Deluxe!

JAN MEIER

Jan 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 Schmankerl parat:

MENÜ

Dreierlei Crostini

Selbst gemachte Kichererbsengnocchi mit jungem Spinat und Scampi

Saltimbocca vom Kalb von Peter s Farm mit Speck Alto Adige und Basilikum; dazu Schnip pelbohnen 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

mit Genuss Card 69 €

79 €

Südindische Köstlichkeiten

ANJANA SCHMIDT

In ihrem neuen Kurs hat Anjana Schmidt die beliebtesten südindischen Gerichte zusammengestellt und kocht diese gemeinsam mit Ihnen nach:

MENÜ

Zitronenreis

Scharfe Garnelen

Malabar Fishcurry

Okra Kartoffelgemüse

Payasam

TERMINE

So; 19:02:12; 11:00 15:00 Uhr
So; 22:04:12; 11:00 15:00 Uhr
Sa; 26:05:12; 11:00 15:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 69 €; Begleitperson 39;50 €

79 €

Chutney & Relish – Die Geheimnisse der würzigen Sauce

MARCO WENNINGER

MENÜ

Glasierte Perlhuhnbrust mit Feigensenf und Rhabarber Chutney

Marinierter Iberico Rücken mit Pflaumenrelish

Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango Kapern Chutney

Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Kräuter Relish

Manchego mit Paprika Chutney

TERMINE

Mo; 19:03:12 18:30 22:30 Uhr

Mo; 16:04:12 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 79 €

89 €

Lamm – der zarte Fleischgenuss!

PHATAPONG FRITSCHÉ

Erleben Sie einen Kochkurs rund um ein ganz besonders zartes und mildwürziges Fleisch Lamm:

MENÜ

Bries vom Lamm; kross gebraten auf orientalischem Couscous

Lammkarree im eigenen Fettmantel gebraten mit weißen Bohnen und Kräutertjus

Geschmorte Lammschulter mit Pfefferminze und Paprika

Joghurt Zitronencreme im Nussbuttercrêpe

TERMINE

Mi; 25:01:12; 18:30 22:30 Uhr

Fr; 16:03:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 79 €; Begleitperson 44;50 €

89 €

Sushi-Sensations

OLLYSAN

Ollysan erläutert Ihnen mit viel Charme und Humor die richtige Zubereitung dieser kleinen japanischen Köstlichkeiten:

MENÜ

Miso Suppe; Shiitake Pilze; Tofu Wakame

Sashimi vom Lachs mit Nussbutter und Shisokresse

Sushi Variation nach Art der Kursteilnehmer Nigiri; Maki; Uramaki

Maccha Crème brûlée fertig vorbereitet

TERMINE

So; 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

mit Genuss Card 79 €; Begleitperson 44;50 €

89 €

In fünf Gängen um die Welt

DANIEL SCHMITT

Begeben Sie sich mit dem neuen Küchenchef Daniel Schmitt auf eine kulinarische Reise um die Welt und kochen Sie gemeinsam typische Gerichte von den unterschiedlichen Kontinenten:

MENÜ

Europa-England – Fish and Chips)Fingerfood

Asien-Japan – Jakobsmuschel mit Wasabi püree und Sesam

Afrika – Gewürzorbet

Amerika – US Bürgermeisterstück mit Maispüree und Zuckererbsen

Australien – Gebrannte Vanillecreme mit glasierten Birnen und tasmanischem Pfeffer

TERMINE

Fr; 03:02:12; 18:30 22:30 Uhr

So; 04:03:12; 18:30 22:30 Uhr

Fr; 13:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 79 €; Begleitperson 44;50 €

89 €

Südafrika – am Kap des guten Geschmacks

ABATE ABEBE SHEFERAWÉ

Mit diesem Kurs bringen wir Sie mitten in Frankfurt an die Südspitze des schwarzen Kontinents Gemeinsam mit Profikoch Abate Abebe Sheferawe begeben Sie sich auf die Spuren südafrikanischer Kochkunst:

MENÜ

Kalahari Vorspeiseplatte Variation von gegrilltem Gemüse und afrikanischem Frischkäse; dazu Straußensamosa

Mariniertes Fischfilet aus dem Ofen auf Pfirsich Mango Zucchini Chutney

Zitronengras Wachtel und Springbockmedallions mit Datteljus an Süßkartoffel Fenchel Bredie; dazu Gewürzreis

Roibusch Amarula Tiramisu; dazu Thymian Maracuja Früchte

TERMINE

Sa; 12:05:12; 18:30 22:30 Uhr

Sa; 16:06:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 79 €; Begleitperson 44;50 €

89 €

Die feine südfranzösische Fischküche

DANIEL SCHMITT

Die mediterrane französische Küche steckt voller frischer geschmacklicher Überraschungen: Lernen Sie die Zubereitung traditionell südfranzösischer Gerichte:

MENÜ

Pissaladier

Bouillabaisse

Loup de Mer im Salzteig mit offenem Ravioli und Ratatouille

La Tarte Tropezienne)Briochekuchen mit Cremefüllung mit Blutpfirsich Sorbet

TERMINE

Fr; 17:02:12; 18:30 22:30 Uhr

Fr; 06:04:12; 18:30 22:30 Uhr

Sa; 20:05:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

mit Genuss Card 79 €; Begleitperson 44;50 €

89 €

Feinstes Fleisch – Der Kochkurs

DANIEL SCHMITT

Lernen Sie die edelsten Stücke kennen – von der richtigen Lagerung über Warenkunde; Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess; das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü:

MENÜ

Kartoffel Rösti mit Tatar vom Wagyu Beef mit Schnittlauch Crème fraiche und herblichem Salatbouquet

Filet vom iberischen)schwarzen Schwein mit Graupenisotto und Trüffel

US Beef mit geschmorten Schalotten und Gemüse der Saison

Schokoladen Tortellini mit Vanilleschaum und Minze

TERMINE

So; 18:03:12; 18:30 22:30 Uhr

Mo; 16:04:12; 18:30 22:30 Uhr

Sa; 19:05:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

mit Genuss Card 88 €; Begleitperson 49 €

98 €



Fotos: fotolia, Jean Kobben; Thomas Jansa

Aromatisches Doppel – Food & Whisky

CHRIS PEPPER

Übersetzen Sie gemeinsam mit Chris Pepper die Aromen ausgewählter Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge:

MENÜ

Fenchel Trauben Reiskuchen auf Salatbett
Orangen und Getreidesuppe mit würzigem Zanderfilet

Mit Schafkäse und Seetang gefülltes Beef steak auf Thymianjus; dazu !Smoky Puree,, Früchte ; Nuss und Chocolate Crumble mit Sherrysahne

dazu die Whiskys Braeval 10 Jahre; La phroaig Quarter Cask; Old Pultney 8 Jahre; Stronachie 12 Jahre

TERMINE

Sa; 24:03:12; 18:30 22:30 Uhr

98€

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 88 €

Foie gras – Die hohe Kunst

DANIEL SCHMITT

Gänsestopfleber – ein edles; nicht unumstrittenes Produkt; jedoch aus den Küchen der Sterne und Spitzenköche nicht mehr weg zudenken:

MENÜ

Topinky von der Gänseleber mit Portweinreduktion

Gehobelter Schnee von der Entenstopfleber
Geräucherte Gänsestopfleber im Brotmantel mit grünem Spargel und Pflirsichen

Rehrücken mit geschmolzener Entenstopfleber; Selleriepüree; glasierten Birnen und Sommertrüffel

Gänseleberreis mit Himbeerkompott und Kakaokrokant

TERMINE

Fr; 24:02:12; 18:30 22:30 Uhr

Fr; 23:03:12; 18:30 22:30 Uhr

Sa; 28:04:12; 18:30 22:30 Uhr

109€

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 99 €

GENUSS VERSCHENKEN SO EINFACH GEHT S

Sie wollen ein spezielles Event aus dem Genussakademie-Programm verschenken? Oder lieber einen Wertgutschein, bei dem sich der Beschenkte selbst etwas aus dem Programm aussuchen kann? Ob Weihnachten, Geburtstag oder Jubiläum – mit einem Gutschein für die Genussakademie Frankfurt liegen Sie immer richtig.

Und das Beste – Sie bekommen Ihr Geschenk ganz einfach und schnell unter

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

über die **GENUSSAKADEMIE HOTLINE** 069 97460-666

oder im **GENUSS SHOP**

Große Bockenheimer Str. 24 (Fressgass')

60313 Frankfurt am Main

Öffnungszeiten: Di–Sa 10.00–18.00 Uhr



Das besondere Geschenk Special Events

Endlich sind sie da (die neuen Termine für die beliebtesten kulinarischen Special Events der Genussakademie Frankfurt Und damit Sie die einmaligen Momente nicht allein erleben müssen verschenken Sie doch einfach einen Platz an einen guten Freund

Blicken Sie mit der Genussakademie hinter die Kulissen, ob bei der Kaviarzucht Desietra in Fulda, bei einem Restaurantkritiker oder einem Spitzenkoch Frankfurts – hier erfahren Sie Insider-Informationen von den Profis. Und wenn sie mal etwas Außergewöhnliches suchen, dann sind Sie ebenfalls richtig: eine kulinarische

Mittagspause oder ein genussvolles After-Work Chill-out, hier finden Sie sicherlich etwas ganz Besonderes zum Erleben und Verschenken.



Backstage Spezial im Estragon

ECKHARDT KEIM

Das Restaurant Estragon ist schon lange kein Geheimtipp mehr; wenn es um gehobene Küche zu moderaten Preisen geht: Küchenchef Eckhardt Keim nimmt Sie einen Tag mit hinter seinen Herd; wo Sie das Daily Business des Gastronomen hautnah erleben dürfen:

TERMINE nach Vereinbarung

ORT Estragon; Frankfurt

mit Genuss Card 88 €

98 €

Backstage Spezial in der Villa Merton

MATTHIAS SCHMIDT

Die Nummer 1 im FRANKFURT GEHT AUS 2012 öffnet auch im neuen Jahr wieder seine Türen; um Ihnen die einmalige Möglichkeit zu geben; an der Seite von Matthias Schmidt einen Tag lang hinter die Kulissen des Restaurantbetriebes zu schauen

TERMINE nach Vereinbarung

ORT Restaurant Villa Merton; Frankfurt

mit Genuss Card 139 €

149 €

Backstage Spezial im Goldman 25 hours

THOMAS HAUS

Im Restaurant Goldman bei Thomas Haus kann man nicht nur gut speisen; sondern auch eine Menge lernen: Arbeiten Sie einen Tag Seite an Seite mit dem Spitzenkoch Thomas Haus

TERMINE nach Vereinbarung

ORT Goldman 25hours; Frankfurt

mit Genuss Card 139 €

149 €

Topf sucht Deckel

STEFFEN OTT

Sie suchen Gleichgesinnte mit Interesse am Kochen; Genießen und guter Laune Dann seien Sie dabei; wenn neun Single Frauen und neun Single Männer gemeinsam unter Anleitung von Steffen Ott ein Drei Gänge Menü zaubern:

MENÜ ab Februar

Rote Curry Suppe mit Belugalinsen und Garnele
Gebratener Seebarsch mit Erbsenpüree und Mohnschaumsauce
Zitronen Tarte mit Schokolade

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

mit Genuss Card 59 €

69 €

Exklusive Kaviarfahrt mit Restaurant-Tour

Erleben Sie einen exklusiven Tag mit einer Führung in der renommierten Kaviarzucht in Fulda und anschließender geführter Restaurant Tour; bei der Sie jeden Gang in einem anderen Restaurant speisen und zwischendurch eine Menge über die Stadt erfahren: Abholung und Rückfahrt erfolgen in einem noblen Kleinbus:

MENÜ

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

TERMINE

Mi; 25:04:12; 12:30 21:00 Uhr

Mi; 23:05:12; 12:30 21:00 Uhr

TREFFPUNKT

Die Genussakademie Atelier 3:0

mit Genuss Card 189 €

199 €

Der Gastrokritiker-Schnupperkurs - Zeit zum Reinschmecken

Sie wollten schon immer mal wissen; was den beruflichen Alltag eines Gastrokritikers ausmacht; worin seine genauen beruflichen Herausforderungen bestehen und worauf im Rahmen einer Kritik so alles zu achten ist Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig; denn hier bekommen Sie tiefe Einblicke in die Arbeit eines Restauranttesters:

TERMINE

Do; 26:01:12; 18:30 22:30 Uhr

Do; 26:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Medienhaus

mit Genuss Card 139 €

149 €

After-Work Chill-out

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After Work Chill out haben Sie die Gelegenheit; in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend mit einem frisch gekochten Essen und einem guten Glas Wein einzuläuten:

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

TERMINE

Mi; 01:02:12; 18:00 21:00 Uhr

Mi; 07:03:12; 18:00 21:00Uhr

Mi; 04:04:12; 18:00 21:00 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

mit Genuss Card 44€

49€

Cook, Lunch & Run

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst: Und das alles in nur 30 Minuten: Bei dieser kulinarischen Mittagspause tun Sie nicht nur was für den Gaumen; sondern erlernen ein paar Handgriffe für die heimische Küche und gehen anschließend mit frischem Tatendrang wieder an die Arbeit:

MENÜ Jeden Dienstag und Donnerstag überrascht Sie die Genussakademie mit einer spannenden Rezeptidee

TERMINE

17:01:12 19:01:12

Lachsfilet auf Sahne Meerrettich Risotto mit Romanesco und Roter Bete

24:01:12 26:01:12

Parmesanschnitzel mit Spaghetti und Pesto Salat und Kirschtomaten

31:01:12 02:02:12

Königsberger Klopse mit Reis und Rote Bete Salat

07:02:12

CLR spezial mit Thorsten Schmidt
(siehe Seite 25)

09:02:12

Steinbeißer mit sautiertem Blattspinat und Haselnusspätzle

14:02:12 16:02:12

Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta; Zuckererbsen und Chorizo

21:02:12 23:02:12

Parpadelle mit Schnittlauch Sahnesauce und Räucherlachsstreifen

28:02:12 01:03:12

Feldsalat mit Orangendressing und gebratenen Garnelen

ORT Die Genussakademie Frankfurt

17€

PHILIPPS GADGET KELLER



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

Geschmackvoll schenken

Alle Jahre wieder dieselben Fragen: Was soll ich verschenken und was wünsche ich mir? Ein paar ganz persönliche Geschenktipps möchte ich Ihnen nicht vorenthalten.

Weinliebhaber könnten an der noch jungen, eleganten und mundgebläsenen Glasserie! DENK ART, von Zalto Gefallen finden: Jedes Weinglas aus dieser Serie besticht durch ausgewogene Proportionen und seinen perfekt geformten, hauchdünnen Korpus: Es wurde mit dem Anspruch entwickelt, den individuellen Charakter eines Weines perfekt zu präsentieren – ganz nach dem Motto: Das Glas setzt den Wein in Szene, nicht sich selbst: Zalto Gläser werden übrigens ohne jeden Zusatz von Blei oxid hergestellt und sind resistent gegen Trübung: Design-Ästheten haben oft eine Schwäche für puristische, zeitlose und damit nachhaltige Formen: Alessi bietet für diese Gruppe Elektroartikel wie Toaster, Wasserkocher, eine Zitruspresse oder einen Handstaubsauger an – Dinge, die wir täglich in der Küche brauchen und somit auch jeden Tag ansehen: Für Menschen, die schon alles haben und eigentlich! nichts brauchen, gibt es ein perfektes Geschenk: Die Nachahmung eines zerknitterten Plastikbechers aus feuerfestem Porzellan von Revol: Daraus lassen sich Espresso, Kaffee oder Cappuccino, aber auch herzhaftes Snacks, Desserts und sogar Muffins genießen: Die Becher sorgen garantiert für Aufmerksamkeit und sind – im Gegensatz zu ihren Vorbildern aus Plastik – umweltfreundlich: Es gibt sie einzeln und als Geschenk-Set in verschiedenen Farben: Hobbyköche sind mit Innovationen rund um die Küche leicht zu beschenken: So bietet Microplane nun einen Kräuterschneider an, der – wie bei einer Pfeffermühle – über einen Drehmechanismus für das präzise Schneiden von frischen Kräuterblättern sorgt: Die Schneidbox ist ein neues und preisgekröntes Schneidbrett-System mit Schalen für Schnittgut und für Gemüse-Abfälle: Das massive Eichenbrett ist derart gut verarbeitet, dass eine Verformung des Bretts bei normalem Gebrauch ausgeschlossen und Langlebigkeit somit garantiert ist:

All jene, die preisbewusst verschenken wollen, sollten sich die Raumdufte der Mailänder Firma MILLEFIORI anschauen, denn hier werden bei der Herstellung ausschließlich natürliche Aromen ohne Zusätze von chemischen Substanzen verwendet: Der Duft wird dezent und doch kontinuierlich durch Flakons mit sieben Balsaholzstäbchen verteilt – natürlich gibt es auch einen angenehmen Zimt-Weihnachtsduft.

Ihr Philipp Keller



Große Geschenke die komplette Genuss Ausbildung

Die Koch- und Genussreihen der Genussakademie Frankfurt sind schon legendär: Ob an fünf Abenden Kochen lernen oder seit Neuestem an fünf Tagen Wein selbst herstellen (hier gibt es eine Menge zu erleben

Main Wein – werden Sie zum Winzer!

JASPER BRUYSTEN DANIEL SCHMITT

Das hat es bislang noch nicht gegeben. Machen Sie Ihren eigenen Wein. An vier Tagen lernen Sie im Weingut Friedrich Altenkirch in den steilsten Weinlagen des Rheingaus und unter Anleitung des Kellermeisters Jasper Bruysten 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.

295 €

REIHENTERMINE

Sa; 18:02:12; Baustein 1 Einführung und Schneiden der Reben)inkl: Lunch

Sa; 05:05:12; Baustein 2 Ausbrechen der Knospen)inkl: Lunch

Sa; 02:06:12; Baustein 3 Heften und Laubarbeit)inkl: Lunch

Do; 20:12:12; Baustein 4 Weinlese)inkl: Lunch

Sa; 25:05:13; Baustein 5 Wine Release Party in der Genussakademie

Änderungen vorbehalten:

ORT

Bausteine 1-4 Weingut Friedrich Altenkirch; Lorch

Baustein 5 Die Genussakademie Frankfurt

für alle 5 Termine)mit Genuss Card 285 € ; Begleitperson für den Baustein 5 79 €)mit Genuss Card 69 €



Wer sein Wissen rund um die Kochkunst und das Thema Weinbau auf ein solides Fundament stellen möchte, der ist bei der Genussakademie genau richtig. Denn hier widmen sich Genießer nicht nur an einem Abend der

Leidenschaft, sondern gleich an fünf. Und dass dies mit sehr viel Spaß und einer Menge neuer Kenntnisse verbunden ist, ist ebenfalls kein Geheimnis mehr. Ach ja – die Reihen eignen sich auch als hervorragendes Geschenk für genussaffine Freunde und Familienmitglieder. Also verschenken Sie doch einfach einen Platz und freuen Sie sich auf glänzende Augen, wenn die Beschenkten das genussvolle Präsent öffnen.

Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch

DANIEL SCHMITT

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:

REIHENTERMINE

18:30 22:30 Uhr

Di; 17:04:12;

Salate Sandwiches

Di; 01:05:12; Pasta Saucen

Di; 15:05:12; Fisch

Di; 05:06:12; Fleisch

Di; 19:06:12;

Das eigene Menü

5 Das eigene Menü

5 Fleisch

5 Fisch

5 Pasta Saucen

5 Salate Sandwiches

ORT Die Genussakademie Frankfurt

für alle 5 Termine)mit Genuss Card 259 €

269 €



Absolut Fortgeschritten

DANIEL SCHMITT

Wer schon in der eigenen Küche als begeisterter Hobbykoch unterwegs ist oder die Beginners Reihe erfolgreich abgeschlossen hat und sich nach mehr sehnt; für den gibt es in fünf Bausteinen das Fortgeschrittenen Programm:

REIHENTERMINE

18:30 22:30 Uhr

Mi; 23:05:12;

Krustentiere

Mi; 06:06:12;

Grundsaucen und ihre Geheimnisse

Mi; 13:06:12;

Wild

Mi; 20:06:12;

Desserts

Mi; 27:06:12;

Das eigene Menü

ORT Die Genussakademie Frankfurt

für alle 5 Termine)mit Genuss Card 279 €

289 €



Der Visionär



Premiere Der Tigerpalast in Zusammenarbeit mit der Genussakademie öffnet seine Pforten für eine Legende der Gourmet Welt: Erleben Sie **Johann Willsberger** im spannenden Gespräch mit dem Chefredakteur von FRANKFURT GEHT AUS und dem GenussMAGAZIN Bastian Fiebig begleitet von Köstlichkeiten des Sternekochs Alfred Friedrich und großen Weinen von Paul Fürst und Hajo Becker.

Nur wenige Menschen haben die kulinarische Welt nachhaltig beeinflusst – **Johann Willsberger** ist einer von ihnen. Als Gründer, Herausgeber und Verleger des Magazins „Gourmet“ prägte er die erwachende kulinarische Szene Deutschlands in den Achtziger- und Neunzigerjahren. Von 1976 bis 2001 erschienen genau 101 Ausgaben, laut FAZ seinerzeit „die schönsten Esszeitschrift der Welt“. Das vierteljährlich erscheinende Magazin wurde in über fünfzig Ländern gelesen, Willsberger war in nahezu allen Sterneküchen mit seiner Kamera zu Gast und beeinflusste mit seinem präzisen Blick für das perfekte Bild. Ein Schuss, ein Treffer – ohne Tricks beim Anrichten oder Präsentieren der Speisen auf dem Teller.

Auch auf den renommiertesten Weingütern wurde er als einer der wichtigsten Protagonisten und profunden Kenner der gehobenen Ess- und Trinkkultur immer herzlich empfangen. Gemeinsam mit Eckart Witzigmann und Wolfram Siebeck zählt er zu den Leitfiguren der kulinarischen Entwicklung in Deutschland. In den letzten Jahren beschäftigte sich Willsberger vorrangig mit dem Thema Wein und hat in jahrelanger Arbeit ein faszinierendes Buch geschaffen: „Die Bilder vom Wein“. Ein Kompendium historischer und aktueller eigener Fotografien, ein Stück Weingeschichte und ein Bild gewordener Olymp großer Weine der Welt. Das fotografische

Meisterwerk in zwei Bänden hat 520 Seiten im Format 33 x 33 Zentimeter und wiegt gut sieben Kilo. Die Bücher stecken in einer bordeauxroten Schmuck-Kassette und sind in nur 1000 limitierten und nummerierten Exemplaren erschienen.



Johann Willsberger

Montag, den 05. März 2012, kommt **Johann Willsberger** auf Initiative von **Robert Mangold** Geschäftsführer des Tigerpalastes, exklusiv nach Frankfurt und nimmt auf der Bühne des Tigerpalastes Platz. Im Gespräch mit **Bastian Fiebig**, Chefredakteur von FRANKFURT GEHT AUS! und RHEIN-MAIN GEHT AUS!, gibt der renommierte Experte Auskunft über seine langjährige Arbeit und ermöglicht dabei fast private Blicke in berühmte Küchen und Keller. Illustriert werden die spannenden Geschichten mit Bildern großer Rotweine,

die von Willsberger während der Gärung fotografiert wurden. Seine Aufnahmen erlauben aufregende Einblicke in jene mystische Phase der Wein-Werdung, in der aus frischem Traubensaft große Rotweine werden, die dann auf der Hitliste der Weinliebhaber ganz oben stehen. Es sind aber nicht nur bekannte Namen wie Romanée-Conti, Château Margaux oder Vega Sicilia, die in großen Bildern gezeigt werden – neben den großen Klassikern stehen auch große Rotweine aus Australien, Neuseeland und Kalifornien. Eingestimmt werden die Gäste mit kulinarischem Fingerfood von Sternekoch **Alfred Friedrich**, der sich anschließend ebenfalls auf die Bühne begeben wird. Für große Weine im Glas und interessante Gedanken zur Zukunft des Weins sorgen die renommierten Winzer **Hajo Becker** und **Paul Fürst**, beide später ebenfalls auf der Bühne dabei. Und wer die Faszination Wein am liebsten gleich mit nach Hause nehmen möchte, der kann ganz exklusiv an diesem Abend die Bände „Die Bilder vom Wein“ – natürlich vom Autor persönlich signiert – erwerben.

LET'S TALK ABOUT – DER GOURMET VISIONÄR JOHANN WILLSBERGER

MENÜ Fingerfood von Sternekoch Alfred Friedrich

TERMIN Mo; 05:03:12; 19:00 22:30 Uhr

ORT Tigerpalast Frankfurt

KOSTEN 65 Euro)mit Genuss Card 55 Euro

WOLFFS GRÜNE WELT



Thomas Wolff ist Geschäftsführer der Querbeet Biofrischvermarktung GmbH und sowohl engagierter Botaniker als auch Marathonschaffler der biologischen Landwirtschaft als auch Marathonläufer und Teamleiter der ! Biorunner,.,:

Über den Tellerrand schauen

Überbordende Konsumtempel einerseits Hunger in der Welt andererseits Es stellt sich immer wieder und immer drängender die Frage wie die Menschen dieser Welt in Zukunft noch ernährt werden können: Da sieht sich auch die Agrarwirtschaft vor ganz neue Aufgaben gestellt: Minderung des Klimawandels Erhalt der biologischen Vielfalt nachhaltige Nutzung der Wasser Ressourcen und Schutz von Kulturlandschaften mit ihren verschiedenen Ökosystem Leistungen Ernährungssicherung kann nicht mehr isoliert betrachtet werden Landwirtschaft ist heute ein hochkomplexes Unterfangen: Die konventionelle Landwirtschaft zählt zu den Hauptverursachern der Klimaerwärmung und trägt somit dazu bei dass der lebensnotwendige Regen immer häufi ger ausbleibt Landstriche veröden Kulturlandschaften zunehmend überschwemmt werden Hunger ist also vorprogrammiert: Was können wir ändern Emissionen von Treibhausgasen durch Landwirtschaft lassen sich durch ökologische Produktionsmethoden deutlich senken: Zum einen durch geringeren Verbrauch fossiler Energie zum anderen durch reduzierten Einsatz von mineralischem Stickstoff denn dieser ist für die besonders klimaschädlichen Lachgas Emissionen der Böden verantwortlich: Im Ökolandbau wird Stickstoff des halb gar nicht verwendet: Weiterhin lässt sich durch Humusanreicherung im Boden verstärkt CO binden sodass Landwirtschaft trotz erhöhter Produktion klimaneutral werden kann:

Vieles ist möglich und oft ist ein scheinbarer Rückschritt bei den Produktionsmethoden ein bedeutender Schritt nach vorn zur Lösung vieler aktueller Probleme: Neue beziehungsweise wiederentdeckte Methoden in der Landwirtschaft können Ressourcenschonung und Produktivität wieder in Einklang bringen: Der Ökolandbau hat da für die Landwirtschaft bereits wesentliche Impulse gegeben und schafft Potenzial für die Zukunft: Und wie können wir als Verbraucher und Genießer von guten Lebensmitteln hierbei mitwirken Indem wir bewusst einkaufen unser Einkaufsverhalten kritisch überprüfen und immer wieder die Frage stellen Wo liegt eigentlich der echte Genuss Trage ich mit meinen Einkäufen zum Erhalt oder zur Zerstörung der Natur bei Die Gastronomie ist bereits im Boot Immer mehr Köche richten ihre Speisenplanung nachhaltig aus: Die Vereinigung der Bio Spitzenköche in Deutschland ist hier Vorreiter: In diesem Sinne wünsche ich Ihnen auch im neuen Jahr appetitliche Bio Momente und nachhaltigen Genuss

Ihr Thomas Wolff



Platz 1

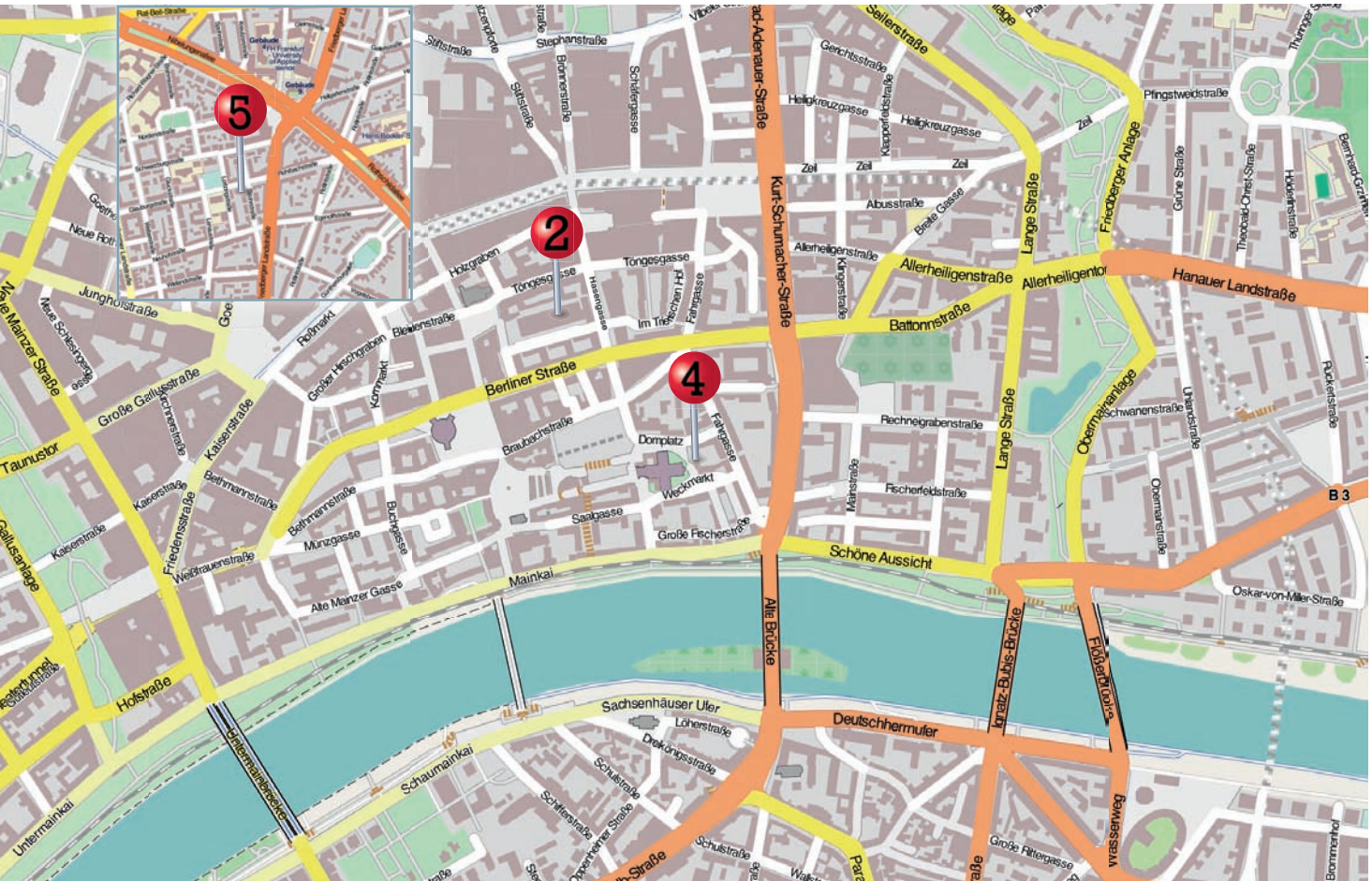
Frischeparadies Lärchenstraße
101 65933 Frankfurt
Tel: 3803230 Mo-Mi 8-18
Do-Fr 8-19 Sa 8-16 Uhr
www.frischeparadies.de

Viele Frankfurter haben noch den alten Namen des Frischeparadies im Gedächtnis: Edelfisch. Diesem Namen wird man immer noch mehr als gerecht, denn die hier gebotene Auswahl ist nicht nur schwindelerregend groß, sondern auch taufrisch wie soeben geangelt. Von beliebten Standards wie Dorade, Thunfisch oder Seelachs bis zu spannenden Raritäten wie Drachenkopffisch oder Papageifisch ist hier alles übersichtlich zertifiziert und ein Großteil der Ware wird aus nachhaltiger Meeresfischerei bezogen. Freunde von Süßwasserklassikern wie Forelle, Waller oder Stör kommen hier voll auf ihre Kosten, Hummer, Austern & Co. liegen selbstverständlich ebenfalls bereit, und das zugehörige Restaurant verarbeitet diese taufrischen Zutaten zu schmackhaften Mittagsgerichten – da fühlt man sich gleich wie auf einem Fischmarkt irgendwo am Atlantik!

Platz 2

Mare Blu Kleinmarkthalle Galerie
Stand 29-32 Hasengasse 7
60311 Frankfurt Tel: 293813
Mo-Fr 8-18 Sa 8-16 Uhr
www.kleinmarkthalle.com-info
fi sch mare blu:php

Ein typischer Satz der Dame hinter dem Tresen: „Natürlich gibt es hier auch montags frischen Fisch, oder denken Sie, dass man da, wo ich herkomme, montags daheimbleibt?“ Sie stammt aus einem kleinen italienischen Fischerdorf, und genauso taufrisch wie dort kommt auch hier der Fisch in die Auslage, um bereits morgens früh von den Betreibern diverser Sushi-Restaurants und Liebhabern frischester Ware erworben zu werden. Schwertfisch, Heilbutt, Seewolf, Hummer, Gambas, Tintenfisch und vieles mehr machen Appetit und werden auch in der angrenzenden „Strandbar“ als Mittagstisch serviert.



Nicht nur für Fischers Fritze

Von Aal bis Zander von Auster bis Zackenbarsch Diese fünf Händler bieten nicht nur absolute Frische sondern auch eine fulminante Auswahl und kompetente Beratung in Sachen Fisch und Krustentiere

Platz 3

Alim Fischmarkt Münchener Str: 35–37
60329 Frankfurt Tel: 27134690
Mo–Sa 8–20 Uhr

Mitten im Trubel der Münchener Straße liegt dieses faszinierende Geschäft, das mit einer an Tausendundeine Nacht erinnernden Auswahl von über 100 Sorten Fisch und Krustentieren wirbt. Ob es denn wirklich so Varianten viele sind, die hier taufrisch auf Eis dargeboten werden, ist dabei gar nicht so wichtig – hier stimmen Qualität und Beratung auf jeden Fall, außerdem hat man Gelegenheit, direkt vor Ort im teilweise bereits in den Laden hineinragenden Imbiss spannende Rezeptideen zu probieren.

Platz 4

Fisch Franke Domstraße 9–11
60311 Frankfurt Tel: 296261 Mo–Fr 9–20
Sa 9–17 Uhr www.fischfranke.de

92 Jahre Erfahrung rund um alles, was frisch aus dem Meer auf den Tisch kommen soll: Fisch Franke steht für erstklassige Qualität, viel Gefühl für gelebte Tradition und freundliche Kundennähe, denn hier bekommt der Kunde nicht nur Kabeljau, Hering oder Seezunge, sondern auch interessante Ideen zur Zubereitung, die Chef Gregor Engels gern von Mund zu Ohr weiterreicht. Muscheln, Krebstiere und vieles Meer ... pardon, mehr findet reißenden Absatz bei einer treuen Kundschaft. Nettes Fischrestaurant anbei!

Platz 5

Fisch Brenner Spohrstr: 17a
60318 Frankfurt Tel: 590819
Mo–Fr 6–15 Uhr [fischbrenner online.de](http://fischbrenner.online.de)

Fisch Brenner gehörte zu jenen Ladengeschäften, nach denen wir uns immer mehr zurücksehnen. Doch frische Ware aus aller Welt in bester Qualität, große Auswahl und kompetente Beratung machen die Location auch nach dem Umbau zum reinen Handelsgeschäft zum „Dauer-Brenner“ für Nordendler – selbst wenn es die beliebten kleinen Speisen nicht mehr gibt. Ob Heilbutt schwarz oder weiß, Rotbarsch oder Seezunge, ob Jakobsmuschel, Auster oder Kaisergranat: Fisch ist in aller Munde, und hier bekommt man ihn so, wie er sein soll!



Ganz weit oben

Das ganz im Norden der Pfalz gelegene Weingut Neiss steht für fi nessenreiche mineralische Rieslinge mit großem Potenzial: Die hier erzeugten Weine entwickeln sich inzwischen vom Geheimtipp zum Liebling der Weinfachpresse:

Ab dem Jahr 1959 führte Ludi Neiss zunächst allein, später dann gemeinsam mit seiner Frau Christine das Weingut. Hatte man zuvor noch gleichzeitig Ackerbau betrieben, so wurde in den Siebzigerjahren schließlich komplett auf Weinbau umgestellt und sich ganz der Pflege der Weinberge verschrieben. In der nunmehr fünften Generation übernahm 1997 Sohn Axel Neiss nach seiner Ausbildung zum Winzer, dem erfolgreichen Abschluss eines Oenologie-Studiums in Geisenheim sowie mehreren Auslandsaufenthalten das Weingut – und das mit stetig wachsendem Erfolg. Seitdem wurden grundlegende Modernisierungen vollzogen, um die Qualität weiter zu steigern: Zukauf von besten Lagen, Umstellung der Weinberge auf klassische Rebsorten sowie veränderte Arbeitsweise in Weinberg und Keller. Das Ziel von Axel Neiss ist dabei, unverwechselbare Weine auf die Flasche zu bringen.

! Cool Climate,, im Norden der Pfalz

In der einzigartigen Verbindung von Klima und Terroir ganz oben, also am nördlichen Ende der Deutschen Weinstraße, findet Axel Neiss ideale Bedingungen für seine Arbeit vor: „Für den von uns angestrebten traditionellen, auf Finesse und Eleganz setzenden Pfälzer Weinstil ist das optimale Klima in den vergangenen Jahren von den großen historischen Lagen der Mittelhaardt nordwärts zu uns gewandert.“ Zusätzlich sorgt die Höhenlage der Neiss'schen Weinberge in Kindenheim und Bockenheim für jenes „cool climate“, das Weinmacher in der gesamten Welt suchen. „Bei aller Eigenständigkeit ist es immer wieder souveräne Feinheit, die unsere

Weine auszeichnet und damit dieses einzigartige Mikroklima widerspiegelt. Diese finden die Weingenießer in jedem Glas Neiss-Wein“, sagt Axel Neiss.

Das Weingut Ludi Neiss entwickelt sich immer mehr zum Spitzenweingut im Norden der Pfalz: In der Ausgabe 2011 des Gault Millau Weinguide wurde Axel Neiss für die Gesamtleistung seines Betriebes mit drei Trauben ausgezeichnet. Damit zählt er zum Kreis der „sehr guten Erzeuger, die seit Jahren konstant hohe Qualität liefern“. Zeitgleich belegte Neiss mit seinem Spätburgunder Glockenseil aus dem Jahrgang 2008 beim Deutschen Rotweinpreis des Fachmagazins Vinum in der Königsklasse der Spätburgunder unter rund 500 angestellten Weinen einen hervorragenden zweiten Platz. Einen weiteren Schritt nach oben bedeutet die Auszeichnung der Riesling-Kollektion im Weingüterführer des Feinschmecker-Magazins, der diese aus gutem Grund für herausragend befunden hat – mit drei Punkten ist Axel Neiss einer der wenigen Aufsteiger im Jahr 2012!

Bezugsquellen

WESTLAGE NEUE WEINE NEUES ESSEN
Andreas Georg Dresch
Grüneburgweg 92; 60323 Frankfurt
Tel: 069 95509470; www.westlage-frankfurt.de

MAIN WEIN; Heiko Wilhelm
Fachhandel für Gastronomie
Am Schießrain 19; 60389 Frankfurt
Tel: 069 94592915; www.mainwein.com



Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

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

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

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



FRANKREICH AM MAIN

Ob Tarte, 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



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



LECKER; GESUND UND EINZIG ARTIG IN FRANKFURT

Einzig produzierende Naturland Biometzgerei im Rhein-Main-Gebiet: Über 120 Bio-Wurst- und Schinkensorten. Frische Bio-Feinkost: Salate, Braten, Gegrilltes, Platten- sowie Party service. Eigene Bio-Angus-Rinderherde, Schwäbisch Hallisches Sattelschwein und Rhönlämmer nur aus eigener Schlachtung. Aus der Region für die Region. Alle Wurst und Schinkensorten sind gluten- und laktosefrei, beste Versorgung mit Bio-Frischgeflügel aller Art. Wild aus dem Taunus. Bio... einfach lecker!!!

Bio Metzgerei Spahn; Berger Straße 222; 60385 Ffm; Tel: 069-455481; Fax 069-94592790; biospahn t online.de; Mo Do 7:30 13:30 und 15 19; Fr 7:30 19; Sa 7:30 16 Uhr



SCHLEMMER CARRÉE

Das Frankfurter Schlemmer-Carrée in der Kleinmarkthalle hat sich zum Mekka für Feinschmecker und Kochbegeisterte entwickelt. Hier bleibt kein Wunsch zum Thema Wild und Geflügel offen. Genießen Sie auch die selbst zubereiteten Delikatessen aus unserer offenen Küche.

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



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



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.

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



SENGALERIE

Besuchen Sie die *Sensation* 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 Probierstation in der Schweizer Str: 18; 60594 Ffm; Di-Fr 10-18:30; Sa 10-16 Uhr; Tel: 069-36604435; www:frankfurter senfgalerie.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

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:

An Weihnachten auf guten Wein achten

Bald ist es wieder so weit: Funkelnde Christbaumkugeln, die frisch gebackenen Weihnachtplätzchen verbreiten ihren Duft, während im Ofenrohr der Weihnachtsbraten vor sich hinbrutzelt. Doch was rundet ein gelungenes Weihnachtsessen besser ab als ein großartiger Wein? Vermutlich nicht vieles, doch eine Frage stellt sich dabei gerade ambitionierten Weinfreunden: Welchen Tropfen sollte man zu welchen Speisen wählen? Auf den ersten Blick ist das eine klare Sache: beispielsweise der kräftige Rotwein als klassischer Partner zum Gänsebraten. Doch machen Sie es sich diesmal bitte nicht ganz so einfach: denn ausschlaggebend für eine gelungene Kombination ist immer die jeweilige Art der Zubereitung – und da kann man oft auch sehr gut mit einem passenden Weißwein punkten: Vor allem ist diese Liaison oft bekömmlicher, denn Ihr Magen hat mit dem Braten allein schon eine ordentliche Herausforderung zu meistern: Hervorragend geeignet für Gans, Ente, Co: sind beispielsweise kräftige, stoffige Grauburgunder und Weine aus der Rebsorte Chardonnay, die teilweise im Barrique ausgebaut wurden. Aber auch die hierzulande leider immer noch wenig bekannten Weißweine von der Rhône, die Gerichten durch ihre spezifischen Rebsorten auch ohne Holzeinsatz die notwendige Kraft und Würze entgegenstellen, sind ausgesprochen gute Partner: Nicht zu vergessen natürlich der Riesling, zum Beispiel in bester Qualität als Großes Gewächs: Die Weine, insbesondere der Riesling, sollten dabei gut ausgereift sein, sodass die Fruchtaromen nicht mehr allzu sehr im Vordergrund stehen. Sie sollten die Flaschen jedoch rechtzeitig öffnen oder sogar dekantieren und auf keinen Fall zu kalt servieren: Zu guter Letzt kommt es immer auf die Feinheiten an, deshalb mein Tipp: Gehen Sie mit Ihrem Rezept einfach zu einem guten Fachhändler und besprechen Sie dort in Ruhe Ihr kulinarisches Projekt: Hier versteht man sich auf die Materie und wird Ihnen gerne die passenden Tropfen für ein individuelles Menü empfehlen:

Ihr Wolfgang Feierfeil

Ein Gericht drei Weine

Im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS 2012 auf Platz 2 der besten Restaurants bewies die Familie Lohninger nicht zum ersten Mal ihr Können: Für das Thema Wein ist Erika Lohninger zuständig:

Eichkogel 2006 Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt
Weingut Andi Kollwentz Österreich

Der sehr entspannte, in rubingranates Rot gehüllte Wein hat seidige Tannine, Nuancen von roten Beeren sowie feine Zwetschgen- und Brombeerfrucht, die schön mit den Fruchtaromen des Gulasch spielen.



Brunello di Montalcino 2003
Weingut Poggio Antico Italien

Dieser elegante „Kraftprotz im Smoking“ wartet mit intensiven Aromen von Erd-, Himbeere und Cassis auf, die von würzigen Noten von Pfeffer, Vanille und Süßholz ergänzt werden – ein würdiger Gegenpart mit viel Potenzial!

Côte Rôtie Brune Blonde 2003
Weingut E: Guigal Frankreich

Geschmeidig und dennoch voller Kraft, begeistert dieser Wein von den Steilhängen der nördlichen Rhône mit üppiger Frucht, feinwürziger Vanillenote und weichem, nachhaltigem Abgang – scheinbar ein Schmeichler, schließlich aber großes Kino im Glas.



Steckbrief

Erika Lohninger ist seit 2004 Maitre im Silk und Micro Restaurant und das fröhliche Herz beider Restaurants: Ihre Leidenschaft gehört jedoch nicht nur dem guten Essen; sondern vor allem dem Thema Wein; und so versteht sie sich denn auch virtuos auf die Auswahl harmonischer Tropfen zu den herausragenden kulinarischen Ideen ihres Sohnes Mario

Lohninger: Bevor sie gemeinsam mit ihrem Mann nach Deutschland übersiedelte; betrieben beide gemeinsam für über 20 Jahre selbstständig ein Restaurant in Leogang – schon damals hatte der Name Lohninger in ganz Österreich einen guten Klang

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Ochsenbackerlgulasch von Mario Lohninger

Zutaten für 8 Personen

2 EL Entenfett
1 EL Sonnenblumenöl
1 5 kg Zwiebeln brunoise
1 5 kg Ochsenbacken)zugeputzt in ca: 100 Gramm Stücke

330 g Tomatenmark
1 5 l Wasser
5 EL Champagneressig
2 TL Paprikapulver scharf
4 TL Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen gepresst

3 EL Majoran trocken
2 TL Thymian gehackt
¼ TL Rosmarin gehackt
2 TL Kümmel gemahlen
2 TL Majoran frisch gehackt
2 EL Essiggurkensaft

Paprika Coulis

4 rote Paprika
Jalapeño
1 Knoblauchzehe
250 ml Hühnerfond
Paprikasaft rot

Zubereitung

Paprika grob schneiden mit Knoblauchzehe und Jalapeño in Öl anschwitzen: Nach und nach mit Geflügelfond und Paprikasaft aufgießen köcheln lassen bis die Paprika weich sind: Danach durch eine feine Flotte Lotte passieren: Für das Gulasch Entenfett und Sonnenblumenöl im Topf erhitzen: Zwiebeln darin gut anschwitzen bis sie weich sind und schöne Röstfarbe haben: Danach Tomatenmark hinzugeben und ein paar Minuten mitrösten ebenso das Paprikapulver: Dann mit Champagneressig ablöschen mit Wasser auffüllen und Knoblauch hineinpressen: Die restlichen Zutaten zugeben aufkochen lassen Fleisch ins Gulasch geben und langsam köcheln lassen: Das Fleisch wenn es weich ist ausstechen)nach etwa 2-3 Stunden : Den Gulaschsaft durch eine grobe Flotte Lotte drehen und alles zusammen nochmals aufkochen: Zum Schluss Paprikacoulis hinzugeben und abschmecken:



Fotos: Dirk Ostermeier, Restaurant Lohninger, privat

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:

Rotwein für Weihnachtsmänner

Immer wenn der Weihnachtsmann und sein Kumpan Knecht Ruprecht uns Kindern am Heiligen Abend die Geschenke überreichten fiel mir auf dass die beiden grundsätzlich recht beschwingt die gute Stube betreten: Jahre später wurde mir klar welche Ursache die auffällig gute Laune der beiden Symbolfiguren des weihnachtlichen Schenkens hatte Die festliche Garderobe wurde in unserem Weinkeller abgelegt und bei der Gelegenheit ist wohl die eine oder andere Bouteille von der Garderobiere zur Stärkung verabreicht worden: Damals standen die Jahrgänge 1955 1959 und 1961 aus Burgund und Bordeaux bei den vollbärtigen Jungs hoch im Kurs: Die ersten Grand Cru Classes von Cheval Blanc Margaux Latour Romanée Conti und anderen namhaften Châteaux waren damals noch verhältnismäßig günstig zu erwerben: Heute müssten die Kinder mit Tränen in den Augen unter den leeren Christbaum schauen denn die Preise für Weine aus diesen Regionen Frankreichs sind derart gestiegen dass für Geschenke kein Kapital mehr zu Verfügung stünde:

Glücklicherweise haben sich Alternativen aufgetan Soll der rote Rebensaft französischer Herkunft sein lohnt es sich gute Tropfen aus Languedoc Roussillon Provence oder auch aus Limoux und Jurançon zu probieren: Noch viel erstaunlicher ist jedoch was sich in unseren heimischen Gefilden in Sachen Rotwein getan hat: Die trockene Barrique Reserve des 2007er Syrah von Knipser aus der Pfalz oder der 2008er Hecklinger Schlossberg Spätburgunder ! Großes Gewächs,, von Bernhard Huber aus Baden dürften jeden Weihnachtsmann glücklich machen: Auch junge Winzer können schon Beeindruckendes in die Flaschen zaubern: Zum Beispiel haben die Brüder Rings aus Freinsheim mit ihrem ! Das Kreuz,, einer Cuvée aus Cabernet Sauvignon Merlot St: Laurent und Cabernet Franc den diesjährigen deutschen Rotweinpreis gewonnen: Solche Festtagsweine erhöhen die Chance auf ein entspanntes Fest erheblich denn der Weihnachtsmann darf sich auf ein fantastisches Trinkerlebnis freuen und die braven kleinen Hauptdarsteller des Abends werden von ihren Geschenken nicht enttäuscht sein:

Ihr Pit Punda

Zugabe Bernard Antony

Der Käsepapst besucht auch 2012 wieder die Mainmetropole

Die aromatische Welt des Käses ist Bernard Antonys Welt, und in den Restaurants der Spitzen- und Sterneköche ist er beinahe eine Berühmtheit, denn nur bei ihm gibt es Käse auf allerhöchstem Niveau. In seinem genussvollen Tasting erklärt Bernard Antony auf seine eigene, sehr charmante Art die Unterschiede der einzelnen Sorten. Mit witzigen und spannenden Anekdoten aus seiner langjährigen Tätigkeit als Affineur gewährt Bernard Antony intime Einblicke hinter die Kulissen eines Gewerbes. Der Käsespezialist plaudert aus dem Nähkästchen – beispielsweise über das

Thema, welche Käsesorten die Präsidenten dieser Welt am Liebsten mögen. Zu einem exklusiven Käsetasting gehören natürlich hochklassige Weine – diese werden von Astrid Krause gestellt. Die ehemalige ZDF-Fernsehjournalistin fand ihr Spezialgebiet auf dem Feld der Genuss- und Servicemagazine. Vor einigen Jahren verschrieb sie sich dem Périgord und den dort erzeugten erstklassigen Weinen. Ein paar dieser edlen Tropfen wird Astrid Krause in ihren Kofferladen, um Ihren Geschmacksnerven zusammen mit Monsieur Antonys Käsen ein Erlebnis der Sondergüte zu bescheren.



BERNARD ANTONY ASTRID KRAUSE KÄSE AUF ALLERHÖCHSTEM NIVEAU MENÜ

Amuse Bouche; Variation von Ziege und Schaf; Variation von Hart und Weichkäse; Variation von Rot schmierkäse; Variation von Blauschimmelkäse; Kartoffeln de la Bretagne; Brot und Butter; Dessert

TERMINE

Di; 10:04:12; 18:30 22:30 Uhr

Mi; 11:04:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 119 Euro)mit Genuss Card 109 Euro



Weintastings für Genießer

Edle Tropfen garantiert – ob spanisch französisch italienisch oder Winzer vs: Discounter

Die Neueröffnung des Jahres in Sachen Wein ist ganz klar die Enoteca A Casa di Tomilaia. Direkt neben dem Biancalani kann man dort exklusiv die Weine eines kleinen toskanischen Weinguts im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia genießen. Ab 2012 bekommt man dort noch mehr, nämlich ein exklusives Tasting mit kulinarischen Köstlichkeiten. Bei Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana führt Sie Tom Bock – Architekt, Gastronom und Landwirt – mit seinem Freund und Partner Henner Prefi geschmacklich durch die annähernd 50 Hektar Land der Reben und Oliven. Sangiovese piccolo und grosso geben die Richtung vor, Malvasia nera, Cilieggiolo, Merlot, Syrah und sogar Riesling spielen aber ebenfalls eine wichtige Rolle.

Der Experte für spanischen Wein 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 in der Genussakademie ein spannendes Weinprojekt vor: Weinmacher aus Australien und Neuseeland zu Gast in Spanien. Zu jedem Tasting werden Bellota-Schinken, eine kleine Käseaus-

wahl, Oliven, Brot sowie vier verschiedene Pasteten gereicht.

Eine französische Weinbauregion sorgt bereits seit Jahren für Furore und ist nicht nur für Bastian Fiebig 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.

Das Weinduell Discounter vs: Winzer lautet das Motto beim zweiten Tasting mit Bastian Fiebig. 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 in großem Stil hergestellt wird, was den kleinen Winzer von nebenan vom Großkonzern unterscheidet.

TOM BOCK

TOMILAIA – TRADITION UND AVANTGARDE IN DER TOSKANA

WEINE Pancarata; Due milaotto; Dila e Dila; 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
Mo; 23:04:12;
18:00 21:00 Uhr

ORT A Casa Di Tomilaia

KOSTEN 59 Euro)mit Genuss Card 49 Euro

CHRISTOPH DREYER

SPANISCHE WEIN REISE

MENÜ

Pro Tasting werden 8 Weine verkostet

TERMINE Weinmacher aus Australien und Neuseeland zu Gast in Spanien Teil 1 2

Di; 31:01:12;
19:00 21:30 Uhr
Mi; 22:02:12;
19:00 21:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 79 Euro)mit Genuss Card 69 Euro

BASTIAN FIEBIG

CHABLIS CO: WEINE

Crémant de Bourgogne
Bourgogne Tonnerre
Chablis
Chablis 1er Cru
Chablis Grand Cru
Côtes d Auxerre
Epineuil Rouge
Irancy

TERMINE

So; 25:03:12;
18:30 22:30 Uhr
So; 03:06:12;
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 2 Schaumweinpaare; 5 Weinpaare; 3 Markenweine im Direktvergleich

TERMINE

So; 19:02:12;
18:30 22:30 Uhr
Do; 03:05:12;
18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 79 Euro)mit Genuss Card 69 Euro

Für ambitionierte Köche gibt es **keine Grenzen**.

Zumindest nicht auf diesem Kochfeld.



Das neue **Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480**.

Gaggenau präsentiert ein Kochfeld, das die gesamte Fläche zur großen Kochzone macht. 48 Mikro-Induktoren unter der Oberfläche ermöglichen freies Platzieren des Kochgeschirrs. Höchsten Komfort garantiert das intuitiv bedienbare TFT-Touchdisplay. Mit diesem können Einstellungen wie Kochstufe oder Garzeit beim Verschieben des Geschirrs beibehalten werden. So erfüllen wir ambitionierten Köchen den Wunsch nach mehr Freiraum für besondere Kreationen – und unseren eigenen Anspruch: die private Küche mit innovativen Ideen stets neu zu erfinden. **Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Informieren Sie sich unter 01801 1122 11 (3,9 Ct./Min. a. d. Festnetz der Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

Genuss über den Dächern Frankfurts



Das gab es noch nie Das InterContinental Frankfurt öffnet am Sonntag den 22. April 2012 exklusiv für Genussakademie Kunden seine 21. Etage für ein fulminantes Kochevent:

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit einem fantastischen Rundblick auf Frankfurts Skyline und den Main. Der Salon Silhouette in der 21. Etage ist das Highlight der 19 Veranstaltungsräume. Mit seinen großzügigen Fensterfronten und Balkon an drei Seiten haben Sie hier den besten Blick auf Frankfurt. Klaus Bramkamp,



Klaus Bramkamp

seit fast 20 Jahren Küchenchef im InterContinental Frankfurt, öffnet die Türen des Salons zu einem kulinarischen Event der Extraklasse. Gemeinsam mit seinem Sous-Chef Philippe Genaro

und Genussakademie-Küchenchef Daniel Schmitt verwandelt er die 21. Etage am Sonntag, dem 22. April 2012, in eine Genuss-Area. Unter dem Motto **Gourmet Event im InterContinental – Genuss über den Dächern Frankfurts** brutzeln die drei an Live-Cooking-Stationen für Sie kulinarische Köstlichkeiten, und während Sie ganz ungezwungen von Station zu Station schlendern, genießen Sie frühlingsfrische Gerichte mit einem guten Glas Wein und einer traumhaften Aussicht über die Mainmetropole. Gastgeber und Küchenchef Klaus Bramkamp hat sicherlich noch die eine oder andere interessante Anekdote auf Lager, denn im Verlauf seiner vielen Jahre im InterContinental Frankfurt hat er federführend das gesamte gastronomische Konzept entwickelt

und auf sämtlichen Großveranstaltungen mit seinem Team für das leibliche Wohl der Gäste gesorgt. Übrigens: Wem sein Gesicht vielleicht aus dem Fernsehen bekannt vorkommt, der liegt goldrichtig, denn Klaus Bramkamp ist TV-Koch in der Sendung „Service Trends“ des Hessischen Rundfunks.

KLAUS BRAMKAMP; DANIEL SCHMITT

GOURMET EVENT IM INTERCONTINENTAL – GENUSS ÜBER DEN DÄCHERN FRANKFURTS

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

TERMINE So; 22:04:12; 18:00 22:00 Uhr

ORT InterContinental Frankfurt

KOSTEN 98 Euro)mit Genuss Card 88 Euro

Die 12: Küchenparty

Am Sonntag dem 1. April 2012 steigt die nächste Küchenparty in der Genussakademie – diesmal mit **Mario Höllein** **Oliver Preding** und **Axel Neiss** vom Weingut Neiss:

Das ist kein Aprilscherz: **Mario Höllein**, Küchenchef im Hilton Frankfurt, und **Oliver Preding**, Küchenchef im Schlosshotel Kronberg, bereiten sich gemeinsam mit Genussakademie-Chef de Cuisine **Daniel Schmitt** schon auf die nächste Küchenparty vor – und die findet am Sonntag, dem 1. April 2012, statt. Die Spitzenköche tüfteln bereits wieder an neuen kulinarischen Ideen, um diese dann vor Ihren Augen live an den Kochstationen zuzubereiten. Dass die Köche viel von ihrem Fach verstehen, haben sie schon eingehend bewiesen: Mario Höllein begeisterte mehrere Jahre in Folge im



Genussakademie-Programm mit seinem Kochkurs „Gans, ganz lecker“ zahlreiche Kursteilnehmer und sammelte jahrelang Erfahrung in den Hotels der Steigenberger Gruppe, in Witzigmanns „Palazzo“ und als Executive Chef im Le Méridien Parkhotel Frankfurt. Seit Anfang 2010 arbeitet er nun wieder als 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 an diesem Abend mit frühlingshaften Gerichten reüssieren. Natürlich gibt es auch wieder hervorragende Weine zu verkosten: Das Spitzen-

weingut Neiss im Norden der Pfalz hat sich in den letzten Jahren vom Geheimtipp zum Liebling der Weinfachpresse entwickelt. **Axel Neiss** kredenzt Ihnen eine kleine Auswahl seiner Weine passend zu den jeweiligen Rezepten der Köche.

MARIO HÖLLEIN; OLIVER PREDING; AXEL NEISS

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

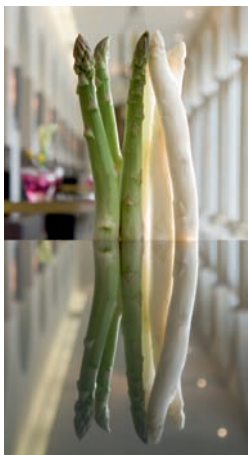
ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 89 Euro)mit Genuss Card 79 Euro

Das Spargel Festival 2012

! Auf den Acker fertig los,, heißt es auch wieder 2012 wenn Küchenchef **Dario Cammarata** aus der Villa Kennedy und **Daniel Schmitt** Chef de Cuisine der Genussakademie Frankfurt zum Festival rund um das königliche Gemüse einladen:

Eifrige Spargelstecher, eine Menge Spaß und natürlich Spargel satt: das war das Spargel-Festival im vergangenen Frühling, und weil das Event so großen Anklang gefunden und auch den Initiatoren des Rocco Forte Hotels gemeinsam mit der Genussakademie viel Freude bereitet hat, steht bereits das **Spargel Festival 2012** in der Startlöchern. Am Samstag, dem 5. Mai, erwarten Sie Küchenchef **Daniel Schmitt** und Chefkoch **Dario Cammarata** persönlich morgens früh um 9 Uhr auf dem Spargelfeld des Sandhofs in Rodgau-Jügesheim. Neben den beiden Starköchen steht Spargelbauer Dan Fischer parat, der ausführlich in die Thematik einführen und natürlich jede Frage rund um das königliche Gemüse beantworten wird: Was genau ist Spargel,



woran erkenne ich frische Ware, wo liegen die Unterschiede zwischen grünem und weißem, wie lange dauert eigentlich die Saison und vieles mehr. Ausgestattet mit viel frischem

Wissen, Spargelstechmesser, Spargelkelle und einem Korb für die frisch gestochenen Stangen können die Gäste anschließend selbst Hand anlegen und sich auf „Spargeljagd“ begeben. Die hart erarbeitete Beute darf anschließend mitgenommen werden, und damit Sie auch genau wissen, was Sie damit zu Hause alles machen können, geht es nach dem Feldbesuch direkt in die Villa Kennedy. Dort empfangen dann schon Dario Cammarata, Daniel Schmitt und das gesamte Team der Villa Kennedy die fleißigen Spargelsucher zu einer interaktiven Kochdemonstration, bei der zwischen Schälen, Schnippeln und Kochen auch viele Fragen beantwortet werden. Nach getaner Arbeit und mit hungrigen Mägen heißt es dann endlich hinsetzen und genießen. An einer langen Tafel verwöhnt das herzliche Serviceteam seine Gäste mit einem Vier-Gänge-Menü, korrespondierenden Weinen aus deutschen Weinbaugebieten und selbstverständlich reichlich Spargel. Dario Cammarata und Daniel Schmitt haben neben klassischen Spargelvariationen auch eine Menge neuer Ideen ausgetüftelt, die sich jeder Teilnehmer genüsslich auf der Zunge zergehen lassen kann. Wer dann noch Platz hat, für den hält Patissier Volker Kallenberg sein fulminantes Dessertbuffet bereit. Während die Erwachsenen schließlich den Tag im wunderschönen Innenhof der Sachsen-



häuser Villa ausklingen lassen, können die Kinder ihrer Kreativität freien Lauf lassen und spielen, während eine kostenfreie Kinderbetreuung die wachsamsten Augen der Eltern ersetzt.

DARIO CAMMARATA; DANIEL SCHMITT SPARGEL FESTIVAL 2012

MENÜ

Spargel Garnelenspieß mit geistigen Holunderdrops und Erbsenkresse
Tortello mit Erdbeeren und Spargel gefüllt an Parmesan Fondue und altem Balsamisch
Spargel satt
Dessert Buffet

TERMIN Sa; 05:05:12; 09:00 16:00 Uhr

TREFFPUNKT Obst und Gemüsebau Sandhof; Westweiler 3; 63110 Rodgau Jügesheim
ab 11:30 Uhr Rocco Forte Hotel Villa Kennedy; Kennedyallee 70; 60596 Frankfurt am Main

KOSTEN 98 € pro Person (mit Genuss Card 88 € inklusive Frühstück auf dem Spargelfeld; Spargel stechen und 4 Gänge Spargelmenü mit korrespondierenden Getränken; Kinder bis einsch. 5 Jahre kostenfrei; zwischen 6 und 12 Jahren 50 Prozent Rabatt

HINWEIS Für das Spargelstechen empfehlen wir bequeme Kleidung; Später besteht die Möglichkeit; sich in der Villa Kennedy umzuziehen;

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

15 % Rabatt auf alle Artikel von Chroma, Wüsthof und Güde bis 31.01.2012

Messerfreund.de
63546 Hammersbach
Am Katzensgraben 7
Tel./Fax: 06185-8990408 / 8990409
www.messerfreund.de / info@messerfreund.de

Zum Valentinstag gemeinsam genießen



Wollen Sie einfach nur Essen gehen – oder soll der Valentinstag diesmal etwas ganz Besonderes werden? Küchenchef Daniel Schmitt empfängt Sie zu einem außergewöhnlichen Kochkurs mit aphrodisierender Note:

Wer möchte nicht den Tag der Liebenden gemeinsam mit seinem Partner verbringen? Doch das Candlelight-Dinner oder eine simple rote Rose können manchmal nicht alles sagen, was man an diesem Tag eigentlich ausdrücken möchte. Gemeinsam mit- und füreinander kochen ist das Motto der Genussakademie zum großen **Valentinstags Dinner**: Unter der Anleitung von Genussakademie-Küchenchef **Daniel Schmitt** bereiten Sie ein kulinarisches Vier-Gänge-Menü zu, das es in sich hat. Pfeffer und Zitrone sind zwei anregende Produkte, die bei der Vorspeise für passende Einstimmung sorgen, wenn gemeinsam der lauwarmer Thunfisch mit Szechuan-Pfeffer,

Limonen-Öl und Pomelo zubereitet wird. Jedem warm ums Herz wird es dann spätestens bei der Spicy Hokkaido-Cremesuppe. Der Hauptgang lässt das anschließende Dinner zum romantischem Stelldichein werden, wenn die fränkische Hochrippe für Zwei mit Zuckererbsen und Rote Bete-Risotto auf den Tisch kommt. Zum großen Finale wird es dann richtig heiß: Daniel Schmitt hat das altbekannte Rezept „Heiße Liebe“ neu interpretiert, und so vereinen sich Vanille-Quark-Soufflee und Portweinpflaumen sinnlich auf dem Teller. Wenn auch diese letzten Köstlichkeiten auf der Zunge zergangen sind, bleibt schließlich genug Zeit, den Abend in Zweisamkeit ausklingen lassen.

DANIEL SCHMITT VALENTINSTAGS DINNER

MENÜ

Lauwarmer Thunfisch mit Szechuan Pfeffer; Limonen Öl und Pomelo
Spicy Hokkaido Cremesuppe
Fränkische Hochrippe für zwei mit Zuckererbsen und Rote Bete Risotto
Heiße Liebe mal anders Vanille Quark Soufflé mit Portweinpflaumen

TERMINE Di; 14:02:12; 18:30 22:30 Uhr

ORT Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN 94 Euro (mit Genuss Card 84 Euro inkl. Champagner Empfang)

Messer scharf

Dass man in der Genussakademie nicht nur das Kochen sondern auch alles rund um die hierfür benötigten Techniken lernen kann ist in Frankfurt schon lange kein Geheimnis mehr: Mit dem langjährigen Partner Zwilling gibt es nun eine neue Idee einen Messerschleifkurs:

Was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer.

Kirsteen Altgassen, seit nunmehr 15 Jahren bei der Firma Zwilling J.A. Henckels tätig, öffnet ganz exklusiv die Türen des Zwilling-Shops Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Wie pflege ich meine Messer richtig? Was gibt es für Tipps und Tricks, um Messer



Kirsteen
Altgassen

selbst zu schärfen? Bei kleinen Snacks und kühlen Getränken erklärt die Fachfrau in kleinen Gruppen, worauf es beim Messerschleifen ankommt, und zeigt Ihnen den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl. Damit Sie auch gleich etwas für die richtige Schärfe in der heimischen Küche tun, darf jeder Teilnehmer ein Messer von zu Hause mitbringen, um seine Technik direkt am

eigenen Schneidewerkzeug zu verfeinern. Am Ende wird das Ergebnis an ein paar Produkten getestet und Sie werden sehen: Tomate, Paprika & Co. zergehen butterzart auf dem Schneidebrett!

KIRSTEEN ALTGASSEN MESSER SCHARF

TERMINE

Do; 16:02:12; 19:00 21:00 Uhr
Sa; 17:03:12; 11:00 13:00 Uhr
Do; 26:04:12; 19:00 21:00 Uhr

ORT Zwilling J.A. Henckels AG; Frankfurt

KOSTEN 29 € (24 € mit Genuss Card inkl. Snacks und Getränken)

Design • Funktionalität • Qualität

Der **Eva Solo XO-Wasserkocher** aus Mehrschichtmaterial ist von **Tools® Design**. Die Idee dazu kam dem Designer **Henrik Holbæk** als er seinen alten Wasserkocher entsorgen musste.

“Ich habe mir schon gedacht, dass es nicht so einfach sein würde einen neuen elektrischen Wasserkocher zu finden, den ich in meine Küche stellen möchte und ich fing an über eine andere bessere Lösung nachzudenken. Zur gleichen Zeit wurde eine Untersuchung publiziert aus der hervorging, dass Induktion der schnellste Weg ist Wasser zu kochen. Da war sie also, die Lösung.”

eva solo



Die Kühlschrankkaraffe von Eva Solo, das Original mit den farbenfrohen Neoprenanzügen.

- garantiert tropffrei
- isolierend für kalt und heiß
- hitzebeständiges Glas

www.evasolo.com



Die Gewürzinsel

Taufrisches Seafood aufregende Aromen und Düfte gelebte Gastfreundschaft weiße Strände türkisfarbenes Meer eine aufregende Geschichte und Paradies auf Erden – das alles ist Sansibar im Indischen Ozean:

Text Gwendoline Reinhardt

Nach einem langen Flug, dem Anstehen für das Visum und kurzer Gepäckkontrolle wird man hier gleich mit der wichtigsten Richtlinie bekannt gemacht: „Hakuna Matata“, bekannt aus dem Film „König der Löwen“ und im Deutschen nichts anderes als „es gibt keine Probleme“. Zwei weitere Worte verfolgen einen hier auf Schritt und Tritt: „Pole, pole“ – langsam, langsam. Klingt gut.

Auf der einzigen Straße an der Ostküste fällt gleich das bunte Treiben an den Straßenrändern, den „Geschäften“, Halteplätzen und Obstständen auf. Durch die holprigen Straßen der Hauptstadt führt der Weg in das kleine Küstendorf Jambiani, und am Ende des Dorfes befindet sich die Red Monkey Lodge mit ihrem eher unscheinbaren Eingang. Die dahinter auftauchenden Bungalows sind liebevoll eingerichtet und bieten ausreichend Komfort, da man ja sowieso nur zum Schlafen dort ist. Man durchläuft die

ganze Anlage auf Sandwegen und ist nur durch eine kleine Mauer und drei Stufen vom Strand getrennt. Überall wurde auf unnötigen Schnickschnack verzichtet – aber wozu soll der auch gut sein in diesem Garten Eden? Von der im Freien stehenden Bar aus hat man einen unglaublichen Blick in die Bucht und auf das weite, türkisfarbene Meer. Essen kann man natürlich ebenfalls unter freiem Himmel oder aber im weißen, mit Palmblättern bedeckten Restaurant, das gemeinsam mit der Bar den Mittelpunkt der Red Monkey Lodge bildet. Hinter dem Restaurant kann man in zwei großen Hängematten so richtig ausspannen, aber Vorsicht: Die hier wohnenden Affen nutzen diese Fläche manchmal als Toilette. Die Gezeiten sind hier besonders ausgeprägt: An der Ostküste Sansibars zieht sich das Meer zweimal



am Tag bis zu zwei Kilometer weit zurück, sodass man fast bis an das vorgelagerte Riff laufen kann, vorbei an Seesternen, kleinen Krebsen und Seegrasplantagen. Bei Letzteren handelt es sich in der Tat um Farmen, auf denen Seaweed angebaut wird und die man zahlreich entlang der Ostküste findet – ein Projekt, um den Frauen



Fisch aus dem Meer Crab Claws

auf Sansibar ihr eigenes Einkommen zu sichern. Die Lodge wurde so konzipiert, dass sie Teil des Dorfes ist (weshalb auch das Tor eher symbolischen Charakter hat), und so strömen die einheimischen Kinder mittags in Scharen an den Strand, um sich dort aus einfachen Dingen oder Resten Spielzeug zu basteln und damit zu spielen. Das Konzept, sich in die Dorfgemeinschaft Jambiani zu integrieren, spiegelt sich natürlich auch bei den Angestellten wider: Zu 90 Prozent handelt es sich hierbei um deren Bewohner.

Ein lohnender Ausflug ist die Fahrt nach Zansibar (oder auch Stone) Town, denn nirgendwo sonst kann man die unterschiedlichen kulturellen Einflüsse auf dieser Insel intensiver erleben. Am bequemsten ist es, sich vom Taxifahrer am Darajani-Markt absetzen zu lassen, Mutige erreichen ihn mit dem einheimischen Fortbewegungsmittel Dala Dala. Auf dem kunterbunten Markt verbindet sich der verführerische Duft von Gewürzen mit dem Gestank nach Fisch, Marktschreier preisen lauthals ihre Ware an. Durch die dunklen und chaotischen vollen Gassen bahnt man sich den Weg vorbei an etlichen Ständen mit Obst, Gemüse, Souvenirs, Fleisch und Fisch in Richtung der engen Gassen von Stone Town, keine einzige Straße hat ein Straßenschild, doch die braucht es auch nicht, denn laut Reiseführer kommt man sowieso entweder am Hafen oder am Darajani-Markt wieder raus. Also lohnt sich der Weg vorbei an den vielen Souvenirläden, Verkaufsbuden, Ständen mit Kokosnüssen, Moscheen, erhabenen arabischen Herrenhäusern, die direkt an indische Bauten angrenzen, eindrucksvollen Holztüren (als Zeichen von Wohlstand wurden Passagen aus dem Koran eingeschnitzt) und Kindern in Schuluniform, die sich gegenseitig Verse aus dem Koran vorsagen. Neben der Church of Christ stehen aneinandergeschaltete Skulpturen – das Sklavendenkmal. Hier kann man den ehemaligen Sklavenmarkt und die Kammern besichtigen, in denen die Gefangenen vor ihrem Abtransport gehalten wurden.

Eine Schnorcheltour gehört natürlich zum Pflichtprogramm, und die unternimmt man am besten mit einem Einheimischen in seinem Dowboot. Diese Boote sind eigentlich nur

zum Fischen gedacht, aber mittlerweile auch eine beliebte Touristenattraktion. Die Unterwasserwelt lässt hier für Anfänger wie auch für erfahrene Taucher nichts zu wünschen übrig, und selbst eine Delfintour ist im Westen der Insel zu buchen, die allerdings von vielen Touristen in Anspruch genommen und somit leider arg überfüllt ist. Dennoch: Das gemeinsame Schwimmen mit den faszinierenden Tieren ist durchaus möglich.

Den schönsten Sonnenuntergang erlebt man im Hafen von Stone Town. Zum Einbruch der Dunkelheit wird dort auch ein Food-Market namens Forodhani Garden errichtet. Die Auswahl an Seafood, Hummerspießen, Crab Claws, verschiedensten Fischspießen und vielem mehr ist betörend, und so lässt man sich seine Auswahl am besten noch mal auf einer kleinen Gasflamme erhitzen, um schließlich bestens versorgt den malerischen Sonnenuntergang zu genießen – natürlich nicht ohne ein Glas Zuckerrohrsafte anbei.

Wer spektakuläre Restaurants liebt, der ist im „The Rock“ genau richtig: Es wurde nämlich auf einen Felsen etwa hundert Meter vom Strand entfernt, mitten ins Meer gebaut. In typischem Weiß und mit Palmendach versehen, bedeckt das Restaurant genau die Fläche des Felsens. Bei Flut wird man mit einem Boot abgeholt und zur Treppe gefahren, bei Ebbe kann man einfach hinüberlaufen. The Rock ist – typisch für Sansibar – mit dunklen Holzmöbeln eingerichtet, die Tische sind liebevoll gedeckt, mit Blumen dekoriert, und nach jeder Seite hat man einen faszinierenden Blick auf das türkisfarbene Meer. Zur Front hinaus befindet sich eine Terrasse mit Loungemöbeln,



Insel Idyll The Rock

die zum Entspannen einlädt. Die Karte listet ausschließlich taufrisches Seafood, besonders empfehlenswert sind hier der Mango Salad mit Lettuce, Prawns, Cashew Nuts, Cheese und Mango für schlappe 10 Dollar sowie eine üppige Portion Jumbo Prawns in Currysauce mit Biriani-Reis, die mit 22 Dollar zu Buche schlagen. Den Kaffee nimmt man dann am Besten auf der atemberaubend schönen Terrasse mit Blick aufs offene Meer – so stellt man sich das Paradies auf Erden vor!

Restaurant The Rock
 Michamvi Pingue
www.therockrestaurantzanzibar.com

Frankreich entdecken mit Thomas Haus



Reisen Sie exklusiv mit Thomas Haus in die Gascogne und entdecken Sie die atemberaubend schönen Städte der Region mit ihren kulinarischen Spezialitäten und hervorragenden Weinen

Idyllische Landhausatmosphäre, frische regionale Küche, ausgezeichnete Tropfen, mildes Klima und wunderschöne Natur – das alles und noch vieles mehr fasziniert Chef de Cuisine Thomas Haus



Französisches Idyll

bei seinen Besuchen im Le petit Château Argoumbat an Südwestfrankreich. Dieses Lebensgefühl hat der bekannte Inhaber und Küchenchef des Restaurants Goldman jetzt in einer exklusiven Genussreise in die Gascogne zusammengefasst. Unterkunft bietet während der 6-tägigen Reise ein kleines, im Jahr 1750 erbautes und stilvoll restauriertes Herrenhaus mit komfortablen Gästezimmern: Le petit Château Argoumbat, das von den beiden Deutschen Mirjam Volp und Michael Krautwald geführt wird. Nach der Ankunft am Freitag erwartet Sie bereits Spitzenkoch Thomas Haus in der Küche des Gasthauses mit einigen kulinarischen



Thomas Haus

Köstlichkeiten. Am nächsten Morgen wartet ein umfangreiches Bio-Frühstück auf die Teilnehmer, mit frischen Produkten

und Eiern von eigenen Hühnern. Derart bestens gestärkt, nimmt Sie Thomas Haus mit auf den traditionellen Markt in Moissac, wo Sie alle Zutaten für den gemeinsamen Kochkurs am Nachmittag besorgen werden. Alles eingekauft? Dann geht es wieder zurück zum Hotel und in die Küche, wo die Lebensmittel gemeinsam zu einem regionalen Vier-Gänge-Menü verarbeitet werden. Anschließend nehmen dann alle an einer Tafel Platz und lassen sich das selbst gekochte Menü mit französischen Weinen schmecken. Am Sonntag heißt es dann Abschied nehmen, denn Thomas Haus muss wieder zurück nach Deutschland, doch Sie bleiben natürlich noch hier und gehen auf Entdeckungstour. Die Fahrt



Traditionelle Landhausküche

zum Weingut Domaine du Tariquet führt Sie durch typische romantische Dörfer der Region, und in Eauze angekommen, erwartet Sie schließlich eine spannende Führung mit anschließender Verkostung, denn das Familienunternehmen ist nicht nur für seine Weine, sondern auch für ausgezeichneten Armagnac bekannt. Nach dem Besuch bei einem traditionellen Foie-gras-Produzenten im Gers steht ein Abendessen bei Jean-Luc Arnaud im Hotel de Bastard an, wo man auf der Terrasse des Hotels wunderschön den Tag ausklingen lassen kann. Am Montag hat dann jeder Zeit, in Ruhe zu verschlafen – ob am Pool, in der umliegenden Natur oder beim Reiten. Nach so viel ländlicher Idylle wird es am

Dienstag Zeit für einen Ausflug in die Stadt: Es geht nach Toulouse. Im Rahmen einer Führung erkunden Sie die architektonisch hochinteressante, malerische Stadt. Sightseeing macht hungrig, und so erwartet Sie ein ganz traditionelles Essen: Cassoulet, ein Eintopf Südwestfrankreichs mit weißen Bohnen, Speck, gepökeltem Schweinefleisch, Lamm und Würstchen. Am nächsten Tag heißt es dann Abschied nehmen.

GENUSSREISE MIT THOMAS HAUS NACH SÜDWESTFRANKREICH

ABLAUF

FREITAG; 11:05:2012 Eigene Anreise; Check in im Le petit Château Argoumbat; Begrüßungsdrink und Empfang in der Küche mit Thomas Haus; gemeinsames Abendessen

SAMSTAG; 12:05:2012 Bio Frühstück; Fahrt zum traditionell französischen Markt in Moissac; nachmittags Kochkurs mit Thomas Haus mit anschließendem Dinner des Vier Gänge Menüs inkl: begleitender Weine

SONNTAG; 13:05:2012 Bio Frühstück; Fahrt zum Weingut Domaine du Tariquet in Eauze mit Zwischenstopp in den kleinen französischen Orten auf der Route; Weinverkostung; anschließend Besichtigung einer typisch französischen Foie gras Produktion; Abendessen im Hotel de Bastard; anschließend Rückfahrt zum Hotel

MONTAG; 14:05:2012 Bio Frühstück; Tag zur freien Verfügung; Abends Dinner im Le petit Château Argoumbat inkl: Hauswein und alkoholfreien Getränken

DIENSTAG; 15:05:2012 Bio Frühstück; Fahrt nach Toulouse mit Stadtführung und anschließendem Essen im Restaurant Emile

MITTWOCH; 16:05:2012 Bio Frühstück; eigene Abreise

Änderungen vorbehalten:

INHALT 5 Übernachtungen im Komfort Doppelzimmer inkl: umfangreichem Bio Frühstück; Transfer vom zum Flughafen Toulouse auf Anfrage inklusive; Begrüßungsaperitif im Hotel; 3x Abendessen im Le petit Château Argoumbat (2x mit Thomas Haus inkl; Getränken; 2x Abendessen in ausgesuchten Restaurants exkl: Getränken; Marktbesuch in Moissac und Kochkurs mit Thomas Haus; Weingutbesichtigung; Besuch einer Foie gras Produktion; Stadtbesichtigung Toulouse; Transfer in Kleinbussen während des gesamten Aufenthalts; versierte Reiseleitung während der gesamten Reise (ab-bis Hotel); keine Französisch Sprachkenntnisse notwendig; Reisepreissicherungschein; Verlängerungsnächte auf Anfrage:

TERMIN Fr; 11:05:12 – Mi; 16:05:12

ORT Le petit Château Argoumbat; Frankreich

KOSTEN 1260 Euro pro Person im DZ; EZ Zuschlag 250 Euro pro Person (nur auf Anfrage

Neue Termine Gourmet Elsass Trip



Nach dem Erfolg im September 2011 steht es nun fest Bernard Antony Marc Haerberlin und Daniel Rebert aus dem Elsass verwöhnen die Gäste der Genussakademie auch 2012 im Rahmen eines einzigartigen Genuss Weekends:

Es war ein vielfältiges Feuerwerk an sinnlichen Genüssen und ein-drucksvollen Begegnungen mit Menschen, die mit ganzem Herzen und voller Liebe ihre Arbeit machen und perfekte Produkte kreieren“ – nur einer von vielen begeisterten Kommentaren der Teilnehmer des ersten Gourmet-Trips ins schöne Elsass. Also hat das Team der Genussakademie keine Mühe gescheut, diese Reise gemeinsam mit den Freunden aus dem Elsass auch für 2012 zu organisieren. Nach der gemeinsamen Fahrt im Kleinbus und einem Zwischenstopp im beschaulichen Städtchen Colmar checken Sie im familiären Hotel der Familie Arbeit, der Auberge St-Laurent in Sierentz, ein. Dort erwartet Sie bereits Chefkoch Marco Arbeit. Gemeinsam bereiten Sie ein saisonales Menü mit vielen regionalen Produkten und einer Menge traditioneller Handwerkskunst zu, das Sie schließlich abends im wunderschönen Ambiente des Restaurants genießen. Der nächste Tag beginnt mit einem französischen Frühstück und der Fahrt zum bekannten Weingut Domaine Weinbach. Seit 1998 hat das Weingut damit

begonnen, auf ökologischen Weinbau ohne Verwendung von Pestiziden oder Insektiziden umzustellen, und ist heute eines der renommiertesten Weingüter des Elsass. Nach einem Mittagessen im Restaurant Le Chambard bei Sterne Koch Oliver Nati geht es zurück zum Hotel. Am Abend folgt dann ein weiteres Highlight: eine ausführliche Käseverkostung mit begleitenden Weinen bei Maître Bernard Antony in seinem „Käs-Keller“. Sie bekommen die einmalige Möglichkeit, den Käsepapst hautnah in seiner Heimat kennenzulernen und ganz exklusiv spannenden Anekdoten aus seiner langjährigen Tätigkeit als Affineur zu lauschen. Die Rückfahrt am Sonntag hat es in sich: Erster Stopp ist das Drei-Sterne-Restaurant Auberge de l'Ill der Familie Haerberlin, die seit 40 Jahren Maßstäbe in der Region setzt. Nach einem kulinarischen Menü des Meisters dürfen Sie ganz exklusiv noch einmal hinter die Kulissen und in die heiligen Hallen von Marc Haerberlin schauen. Danach lockt der süße Duft der Patisserie Rebert ins romantische Grenzstädtchen Wissembourg, bevor es wieder in Richtung Frankfurt geht.

GOURMET ELSASS TRIP

INHALT

2 Übernachtungen inkl: Frühstück; Hin- und Rückfahrt in einem Kleinbus (8 Sitzer); Besuch in Colmar; Käseverkostung bei Bernard Antony inkl: Wein und Kaffee; Weinprobe auf der Domaine Weinbach mit anschl: Mittagessen im Restaurant Le Chambard in Kaysersberg; Jekkl: Getränken; Kochkurs mit anschließendem Abendessen exkl: Getränken im Restaurant Hostellerie de l'Illberg; Degustationsmenü im Drei Sterne Restaurant Auberge de l'Ill; Jekklusive Getränken; exklusiver Blick in die Backstube der Patisserie Rebert inkl: Kaffee und kleiner Süßigkeit

TERMIN Fr, 04:05:12 – So; 06:05:12
Fr, 14:09:12 – So; 16:09:12

TREFFPUNKT Die Genussakademie Atelier 3:0

KOSTEN 1180 Euro pro Person

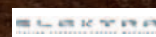
„Am meisten hat uns beeindruckt, wie herzlich wir von den besuchten Persönlichkeiten und Familien aufgenommen wurden – wie z.B. von Bernard Antony, Madame Fallier, der Familie Arbeit, Marc Haerberlin und Daniel und Chantal Rebert. Wir wurden nicht wie neugierige Touristen behandelt, sondern genossen eine Gastfreundschaft, die uns sehr berührt hat. Dies ist sicherlich auch darauf zurückzuführen, dass Sie seit vielen Jahren zu diesen Menschen gute Kontakte haben und diese offensichtlich liebevoll pflegen.“




Macatec
Beratung Verkauf Reparaturen

Ihr Spezialist rund um die Espressomaschine
Gewerbe und Privat

www.macatec.com | Tel: 069-904751800 |
Ferdinand-Porsche-Str. 13 | 60386 Frankfurt-Fechenheim



Weinreise nach Venetien

Entdecken Sie gleich zwei atemberaubende Weinbauregionen mit Südtirol und Venetien: Erleben Sie faszinierende Gartenlandschaften Weinanbaugebiete Prosecco und Grappa regionale Spezialitäten und die Lagunenstadt Venedig:

Venetien, eine der größten Weinbau-Regionen Italiens, ist vor allem für Prosecco und Grappa bekannt, aber auch die hier erzeugten Rot- und Weißweine genießen einen hervorragenden Ruf. Doch tritt man die Reise von Deutschland aus an, so sollte man zunächst unbedingt in Südtirol haltmachen. Genau das haben sich auch Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ und die Genussakademie Frankfurt gedacht, als sie für 2012 eine



Bassano del
Grappa

erlebnisreiche Garten- und Weinreise über Südtirol nach Venetien planen. Das erste Ziel am 30. Mai 2012 ist die Stadt Brixen am Rande der Dolomiten. Nach ausführlicher Besichtigung mit Gartenführung im Kloster Neustift und Verkostung der renommierten Weine checken Sie am frühen Abend im Hotel ein und runden den Tag mit einem kulinarischen Abendessen ab. Nach dem Frühstück beginnt die Fahrt in Richtung Venetien: erster Halt ist das Städtchen Bassano del Grappa, wo Sie unter anderem das Grappa-Museum der Destillerie Poli besichtigen und deren weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannten Erzeugnisse verkostet werden. Weiter geht es in Richtung Valdobbiadene, dem besten Anbaugebiet für Prosecco, wo Sie das Weingut „Villa Sandi“ besuchen. Anschließend beziehen Sie in Monastier di Treviso im Vier-Sterne-Hotel „Villa Fiorita“ Ihre Zimmer und genießen am Abend die kulinarische Vielfalt der Region bei einem mehrgängigen Menü. Entlang der Proseccostraße machen Sie am

nächsten Tag halt in pittoresken Winzerorten wie San Pietro di Feletto und Farra di Soligo, um die vorzüglichen Weine der „Marca trevigiana“ zu verkosten. Am Samstag folgt dann der Höhepunkt: Gestärkt vom reichhaltigen Frühstück fahren Sie in die Lagunenstadt Venedig. Durch enge Gassen, über schmale Brücken und einen venezianischen Markt führt Sie der Weg zur Piazza San Marco. Hier startet ein interessanter Rundgang durch Venedig, unter anderem zu den sehenswerten Kapuziner-Klostergärten der Redentore und zur Gondelwerft San Trovaso. Im Anschluss an die Führung haben Sie Zeit zur freien Verfügung, um eigene Entdeckungen in der Stadt zu machen. Vielleicht ein kleiner Aperitif in einem der unzähligen Bacari? Diese venezianischen Bars sind die ältesten und schönsten Lokale Venedigs, in denen auch Donna Leons Commissario Brunetti gern auf ein Gläschen Wein vorbeischaut. Am Abend wartet eines der gemütlichen traditionellen Restaurants zum Abendessen auf Sie. Dann heißt es auch schon wieder Abschied nehmen – doch noch nicht ganz, denn auch auf dem Rückweg



Gondeln in
Venedig

steht noch ein interessanter Zwischenstopp in Südtirol an. Erleben Sie eine der faszinierendsten Gartenanlagen Italiens im Schloss Trauttmansdorff in Meran, wo sich bereits Kaiserin Sissi wohlfühlte. Die letzte Nacht im Hotel läutet ein gemeinsames Abendessen ein, bei dem Sie erneut Gelegenheit haben, Südtiroler Spezialitäten

und Weine zu genießen. Gut ausgeruht treten dann alle am nächsten Tag die Heimreise an.

GARTEN UND WEINREISE NACH SÜDTIROL UND VENETIEN

ABLAUF

MITTWOCH; 30:05:2012

Eigene Anreise nach Brixen; Besichtigung und Gartenführung des Klosters Neustift inkl: Weinverkostung; Check in und gemeinsames Abendessen

DONNERSTAG; 31:05:2012

Frühstück; Besuch des Städtchens Bassano del Grappa inkl: Grappa Museum und Verkostung; Besichtigung des Weinguts Villa Sandi in Valdobbiadene inkl: Verkostung; Check in im 4 Sterne Hotel Villa Fiorita und mehrgängiges Abendmenü

FREITAG; 01:06:2012

Frühstück; Fahrt entlang der Proseccostraße; Besuch und Weinverkostung in den pittoresken Winzerorten wie San Pietro di Feletto und Farra di Soligo; gemeinsames Abendessen

SAMSTAG; 02:06:2012

Frühstück; Fahrt nach Venedig inkl: Stadtführung und gemeinsamem Abendessen in einem traditionellen Restaurant; Rückfahrt zum Hotel

SONNTAG; 03:06:2012

Frühstück; Fahrt zurück nach Südtirol mit Zwischenstopp in Trento und Meran; Besichtigung des Schlosses Trauttmansdorff inkl: Gartenanlage; Abendessen mit Südtiroler Spezialitäten

MONTAG; 04:06:2012

Frühstück; eigene Abreise von Brixen

INHALT 3 Übernachtungen inkl: Frühstücksbuffet in 4 Sterne Hotel Relais Villa Fiorita | www.villafiorita.it im Doppelzimmer mit Bad-Dusche und WC sowie 2 weitere Übernachtungen im Rahmen der An- und Abreise; Besuche bei ausgewählten und renommierten Weingütern; vorgesehen sind u. a: Kloster Neustift; Villa Sandi; Museum Poli inklusive Verkostung; 5 Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants bzw. im Hotel; Transfer im modernen Reisebus inkl: aller Parkgebühren; geführte Besichtigungen in Venedig; Schloss Trauttmansdorff inklusive Eintritte sowie weitere Besichtigungen laut Programm; deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise; 1 Reiselektüre pro Zimmer; Reisepreissicherungsschein; Änderungen vorbehalten: An-Abreise ab Heidelberg im modernen Reisebus auf Anfrage zubuchbar.

Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke; Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art: Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca: drei Wochen vor Reisebeginn: Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen: Wird eine Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen nicht erreicht; sind wir berechtigt; die Reise bis zu 3 Wochen vor Reisebeginn abzusagen: Auf den Reisepreis geleistete Zahlungen werden unverzüglich erstattet:

TERMIN Mi; 30:05:12 – Mo; 04:06:12

ORT Relais Villa Fiorita; Monastier di Treviso; Italien

KOSTEN 875 Euro pro Person im DZ; EZ Zuschlag 155 Euro pro Person | nur auf Anfrage

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](http://www.pepperoni online:de); Tel: Catering 06171-88490; 61440 Oberursel; Tel: 06171-633303; 61476 Kronberg; Tel: 06173-2634



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.

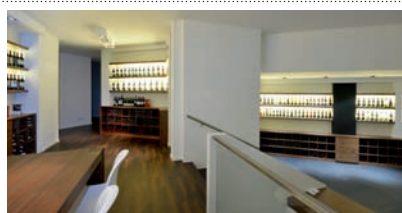
Emilia im Main Taunus Zentrum;
65843 Sulzbach; Tel: 069-36400677; Mo Mi 9:30 20; Do Sa 9:30 22 Uhr; [www:emilia:de](http://www.emilia:de)



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 Uhr; Tel: 069-281330; Di Fr 8 18; Sa 8 16 Uhr; [www:gefluegel dietrich:de](http://www.gefluegel dietrich:de)

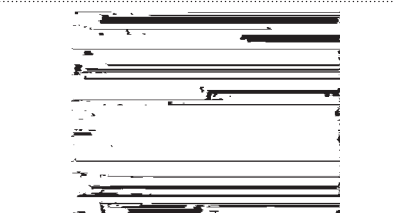


FRANKFURT - WEIN

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



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; JStammhaus - 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



PERFETTO DAS GENUSS REICH

Der neue Feinschmecker-Markt bei Karstadt: Gigantische Auswahl mit über 30.000 delikaten Erzeugnissen, gastronomischen Attraktionen („PERFETTO-Treff“, „Al Banchetto da Lauda“, Sushi-Circle, Champagner-Bar) und beispielhaftem Service!

PERFETTO bei Karstadt; Zeil 90; 60313 Frankfurt;
Tel: 069-92905 492; Fax 069-92905 591;
frankfurt.perfetto:de; www:perfetto:de;
Mo Do 10 20 Uhr; Fr u: Sa: 10 21 Uhr



WIR KÖNNEN IHNEN VIEL ERZÄHLEN

Aber warum sollten wir. Frischer Fisch, handgefertigte Coniferie-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



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



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

Lichterfest und Weingenuss in der Toskana

Vom 12. bis 19. September machten sich zwölf Genießer auf den Weg in die Toskana und erlebten ein kulinarisches Feuerwerk rund um traditionelle Feste, Weinproben und landestypische Spezialitäten – jetzt steht bereits der Reiseternin für 2012 fest

Es war eine fulminante Woche in der Toskana, denn nicht nur das Reiseprogramm, sondern auch das Wetter spielte der kleinen Reisegruppe rund um Thomas Köster in die Karten. Bei strahlendem Sonnenschein, sommerlichen Temperaturen und in bester Laune



erkundeten die Teilnehmer bekannte Städte wie Lucca mit seiner sechs Kilometer langen Stadtmauer, die Kunstmetropole Florenz sowie Fiesole mit der großen antiken Ausgrabungsstätte. Bereits am zweiten Tag stand dann das erste große Highlight auf dem Plan: das Lichterfest in Lucca. In tagelanger Vorarbeit werden hier entsprechende Halterungen an den Häuserwänden befestigt, um dann nach Sonnenuntergang die Stadt in ein Meer aus tausend Lichtern zu verwandeln. Aber auch das Thema Wein begleitete die Gruppe auf

ihrer Erkundungstour durch die Toskana. Neben zahlreichen Weingutbesichtigungen und genusslichen Proben war der Besuch des traditionellen Weinfestes „Vino al vino“ in Panzano ein ganz besonderes Erlebnis. Ansonsten nur als Geheimtipp unter Italienern bekannt, war die Freude der Winzer umso größer, dass auch Deutsche an ihrem Fest teilnehmen. Bewaffnet mit einem Glas in der Hand konnten hier nach Herzenslust die Weine der ortsansässigen Winzer verkostet werden, und nachdem sich die Teilnehmer die ganze Woche lang „passiv“ der traditionellen toskanischen Kochkunst gewidmet hatten, hieß es am letzten Tag: Ran an die Töpfe! Alberto, Chefkoch im „il Colognole“, kochte gemeinsam mit den Teilnehmern ein typisches Menü: Steinpilz-Crostini, geeistes Tomatengelee, Risotto von Zucchini Blüten, Peposa (Wildschweingulasch) sowie einen saftigen Apfelkuchen als Dessert. Nach genussvollen sieben Tagen hieß es dann leider wieder Abschied nehmen.

Neuer Reiseternin für 2012

Seien Sie nicht traurig, wenn Sie die erste Reise verpasst haben, denn aufgrund der großen Nachfrage startet Thomas Köster von Dem Wein auf der Spur gemeinsam mit der Genussakademie Frankfurt auch 2012 wieder die Genuss-Tour Lichte-

fest und Weingenuss – Reise in die Toskana. Vom 10. bis 17. September 2012 können Sie dieses fulminante Programm noch einmal erleben: Herberge der Genießergruppe ist wieder das stilvolle Agriturismo Colognole, eine 30 Kilometer östlich von Florenz gelegene, landestypische und familiär geführte Fattoria. Die idyllische Lage in den Bergen, Zimmer im toskanischen Stil, eigene Weinberge und kulinarische Leckereien im Restaurant Il Colognole lassen keine Wünsche offen. Am ersten Tag geht es nach einer Weinverkostung im hauseigenen Weingut direkt nach Florenz, wo Sie genügend Zeit zur freien Verfügung



haben, um die pulsierende Kulturmetropole auf eigene Faust zu erkunden. Am Abend haben wir einen Tisch in einer typisch toskanischen Trattoria mit angeschlossener Enoteca unterhalb der Piazzale Michelan-

gelo reserviert. Nach einem entspannten Vormittag im Hotel geht es nach Fiesole, von wo aus man einen fantastischen Blick über Florenz hat. Der Genuss lockt die Gruppe dann in den Norden der Toskana, wo bei einer Weinprobe weitgehend unbekannte, aber umso bessere Weine probiert werden, die anschließend mit einem gehobenen Abendessen in der hauseigenen Osteria gekrönt werden. Am nächsten Tag erwartet die Gruppe ein weiteres Highlight: Lucca. Nach zahlreichen Sehenswürdigkeiten und einem Einkaufsbummel durch unzählige kleine Geschäfte erleben Sie eine Weinprobe der besonderen Art. Anschließend folgt der glanzvolle Höhepunkt: Die Stadt erstrahlt nach Sonnenuntergang im Licht von tausend Kerzen. Bevor dieser Tag mit einem Feuerwerk seinen



Kerzenlicht überall

Abschluss findet, erwarten Sie in einer Lucchese Osteria regionale Spezialitäten. Freuen Sie sich am darauffolgenden Tag auf das bereits groß angekündigte Weinfest. Nach einer Erkundungstour mit dem Minibus durch das Gebiet des Chianti Classico erreichen Sie Panzano, wo Sie

im Rahmen des Weinfestes „Panzano in festa“ die ortsansässigen Winzer kennenlernen und ganz nach Lust und Laune zahlreiche edle Tropfen verkosten können. Zum Abschluss des Tages genießen Sie ein landestypisches Abendmenü, bei guter Witterung auf der Terrasse des Restaurants mit einem traumhaften Blick über die Hügel des Chianti Classico. Am Samstag wird es mittelalterlich: Die Stadt Arezzo mit ihrem Antiquitätenmarkt und kleinen Geschäften in mittelalterlichen Gassen lädt zum ausgiebigen Flanieren ein. Am letzten Tag ruft Sie schließlich Alberto in die Küche zu einem landestypischen Kochkurs in der Osteria des Weingutes Colognole. Lassen Sie sich in die Geheimnisse der toskanischen Küche einführen und genießen Sie anschließend mit allen Sinnen das selbst gekochte Menü. Voller herrlicher Impressionen geht es dann schließlich am Montag wieder ab in Richtung Heimat!

LICHTERFEST UND WEINGENUSS – REISE IN DIE TOSKANA

INHALT

7 Übernachtungen mit Frühstück im Agriturismo Colognole (stilvolles Landgut im Doppelzimmer mit Bad-Dusche und WC) (www.colognole.it Begrüßungsaperitif im Hotel); 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie Montellori; Colognole und Badia a Coltibuono inkl. Weinprobe; 6 Abendmenüs auf den Weingütern bzw. in ausgesuchten Restaurants und Osterien (Getränke nicht im Reisepreis enthalten) halbtägiger Kochkurs in der Osteria Colognole des Landguts Colognole mit anschließendem Essen täglicher Begleitbus (ab-bis Colognole inklusive aller Parkgebühren; Stadtbesichtigungen in Lucca; Florenz und Arezzo mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung geführter Stadtrundgang in Lucca im Rahmen der Luminara, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab-bis Colognole) 1 Reiselektüre (pro Zimmer zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise) Reisepreissicherungsschein Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke; Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art: Die Anreise erfolgt individuell: Es steht jedoch ein Flugkontingent mit Lufthansa zur Verfügung;

Hinweis: Änderungen vorbehalten: Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca. drei Wochen vor Reisebeginn: Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen: Wird eine Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen nicht erreicht; sind wir berechtigt; die Reise bis zu 3 Wochen vor Reisebeginn abzusagen: Auf den Reisepreis geleistete Zahlungen werden unverzüglich erstattet:

TERMIN Mo; 10:09:12 – Mo; 17:09:12

ORT Azienda Agricola Colognole; Colognole Rufina (Italia)

KOSTEN 1380 Euro pro Person (EZ Zuschlag 225 Euro)

RALFS TRÜFFEL GESCHNÜFFEL



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

Du verwöhnst uns

Für mich war immer klar, dass Nougat eine cremige Masse aus Haselnüssen und Zucker ist, doch ist die Bezeichnung ein Missverständnis: Das Produkt stammt aus Turin und wurde in der Zeit erfunden, in der Napoleon hohe Strafzölle auf Kakaobohnen erhoben hatte: Turiner Zuckerbäcker ersetzten den teuren Kakaoteil durch ein günstigeres heimisches Produkt, die piemontesische Haselnuss. Um eine möglichst dunkle Farbe zu erreichen, wurden diese geröstet, zum Teil wurde der Masse noch vermahlener Haselnusskrokant untergemischt: Letztere heißt auf Italienisch Giandua oder Gianduja. In Frankreich hieß Giandua „Praline“, und stand damit dem deutschen Wort Pate. Da man hier jedoch das Wort mit einem fertigen Produkt in Verbindung brachte, brauchte man für die Füllung die ja in diesem Fall eigentlich die „Praline“, ist ein anderes Wort: Das Wort Nougat stammt ebenfalls aus Frankreich und steht in seiner ursprünglichen Form für eine Süßigkeit aus Montélimar. Diese ist weiß, besteht zum größten Teil aus Zucker und aufgeschlagenem Eiklar und wird oft noch mit ganzen Nuss- oder Pistazienkernen angereichert: Das Produkt diente fälschlicherweise in der deutschen Sprache als Namensgeber für Giandua: Da das Montélimar Nougat aber auch bei uns immer beliebter wurde, hat es sich bei uns eingebürgert, es als „weißes Nougat“, zu bezeichnen: Das Giandua wird dementsprechend „dunkles Nougat“, genannt. Damit aber noch nicht genug: Wenn man in den Orient fährt und dort Nougat angeboten bekommt, wird man mit Türkischem Honig (!) Turkish Delight, überrascht: Eine dem weißen Nougat ähnliche, jedoch schwerere und süßere Variante: In Spanien hält man Turrón, eine mürbe Version aus Mandelmehl, Honig, Eiklar und Zucker für Nougat: Auch Portugal hat seine Version, sie heißt Torrao. In Persien gibt es Gaz und die Griechen haben ihr Halvas: Alle heißen Nougat und alle haben gemahlene Mandeln, Nüsse oder Nusskerne als Hauptbestandteile: Kommen wir zum Wort selbst: Angeblich wurde es aus dem lateinischen „Nux gatum“, also Nusskuchen, abgeleitet: Charmanter finde ich allerdings die Erklärung, dass es sich um das französische „tu nous gâtes“, also „du verwöhnst uns“, handelt: In den letzten Jahren durfte ich Hunderte von verschiedenen weißen Nougats probieren und um die Verwirrung auf den Höhepunkt zu bringen, muss ich Ihnen mitteilen, dass das Beste aller weißen Nougats aus Südafrika stammt: Dort wird es von Sally Williams produziert und abseits der gängigen Rezeptur nicht mit Haselnüssen, Mandeln oder Pistazienkernen, sondern mit Macadamianüssen gefüllt – genial!

Ihr Ralf Bos

Fackelzug durch die Weinberge

Verschneite Weinberge klare Nächte und ein guter Tropfen – erleben Sie mit ! Dem Wein auf der Spur,, das pfälzische Rheinhessen zur Winterzeit:

Eingefasst von Hunsrück, Taunus, Odenwald und dem Nordpfälzer Bergland, sind die Weinberge im pfälzischen Rheinhessen optimal von negativen Wittereinflüssen abgeschirmt. Das hat eine junge Winzergeneration erkannt



und macht die Region mit modernsten Weinbaumethoden und gleichzeitiger Besinnung auf wichtige Traditionen zu einer der aufregendsten Weinbauregionen Europas, die auch im tiefsten Winter einen Besuch lohnt! Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ hat dies erkannt und lädt Sie mit der Genussakademie zu einem faszinierenden Genuss-Weekend der Spitzenklasse ein. Ausgangspunkt ist

Worms, wo Sie in einem Vier-Sterne-Hotel untergebracht werden. Der nächste Morgen startet hochkarätig: Ein Wormser Original zeigt Ihnen seine wunderschöne Stadt (übrigens eine der ältesten Städte Deutschlands) und lässt dabei auch den im

12. Jahrhundert erbauten Wormser Dom St. Peter (auch Kaiserdom genannt) nicht aus, ehe es nach einem stärkenden Mittagessen und ausführlicher Weingutführung 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 an einem Fackelzug durch die alten Weinberge teil. 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

Ab ins Schloss

Einfach mal raus Genießen Sie ein kulinarisches und entspannendes Wochenende im romantischen Schlosshotel Gedern:

Fürstlich residieren und genießen – so lautet das Motto von Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern. Sie zaubern gemeinsam mit dem charmanten Küchenchef ein zauberhaftes Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps für die heimische Küche. 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 Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! 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.

GENUSS WEEKEND ROTWEINWANDERUNG IN RHEINHESSEN

ABLAUF

DONNERSTAG; 19:01:2012

eigene Anreise; Begrüßungsaperitif im Hotel Prinz Carl; Worms; mit anschließendem Willkommensmenü in der Wein Galerie Unikart

FREITAG; 20:01:2012

Frühstück; Stadtführung durch Worms; Besichtigung und Weingutführung Weingut Valckenberg mit anschließendem Transfer nach Freinsheim; Stadterkundung Freinsheim sowie Fackelzug durch die Weingüter

SAMSTAG; 21:01:2012

Besuch der Weinbaustadt Oppenheim mit Weingut besichtigung und Verkostung

SONNTAG; 22:01:2012

Frühstück und eigene Abreise

INHALT

3 Übernachtungen mit Frühstück im 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 Jab-bis Parkhotel Prinz Carl inkl: aller Parkgebühren; versierte Reiseleitung während der gesamten Reise Jab-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

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



FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ

Februar und März 4 Gänge Menü zum Thema !Fleischlos – aber nicht geschmacklos ..

April 4 Gänge Menü zum Thema !Die mediterrane Küche..

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

Fr; 20:04:12; 15:30 Uhr – Sa; 21:04:12; 11:00 Uhr

ORT Schlosshotel Gedern

KOSTEN 1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung 129 Euro !mit Genuss Card 119 Euro

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS SHOP

In der Genussakademie kann man nicht nur kochen lernen, sondern auch im angeschlossenen Genuss-Shop kulinarische Kleinigkeiten aus aller Welt, interessante Kochbücher und Zubehör für die heimische Küche kaufen. Natürlich gibt es auch Gutscheine für die umfangreiche Programmvielfalt der Genussakademie!

Genuss Shop in der Genussakademie; Fressgässchen
Große Bockenheimer Straße 24; 60313 Frankfurt;
www.genussakademie.com; Di Sa 10 18 Uhr



KULINARISCH; KÖSTLICH; LECKER

Wir können nicht in Worte fassen, was Ihren Sinnen in unserem Geschäft wiederfährt. Egal ob Sie sich für zu Hause einkaufen, wir sie Ihnen nach Hause catern oder Sie sie bei uns im Bistro genießen, Gaumenfreuden gibts im:

Fischbacher Schlemmer Markt GmbH;
Im Unterdorf 6; 65779 Kelkheim Fischbach;
Tel: 06195-976654; Fax 06195-976691;
E Mail info schlemmer markt.de;
www.schlemmer markt.de; Mo Sa von 8 20 Uhr



ONLINESHOP BIO UND GOURMET VERFÜHRUNG DER SINNE

In unserem Online-Shop finden Sie eine große Auswahl hochwertiger Bio-Lebensmittel, so z.B. schwedische Rapsöl-Leinöl-Zubereitung, französisches Olivenöl aus der Provence, das weltberühmte Natur-Meersalz de Guérande, Pfeffer aus Madagaskar, Kamerun oder Indonesien, verschiedene Pestos und Chutneys, Senf, Konfitüre und Gelees aus kleinen Bio-Manufakturen, handgelesene Wild-Kräuter-Tees aus der Schweiz oder Bio-Pasta.

Besuchen Sie uns auf: www.bioundgourmet.de

Bio und Gourmet; Inhaber: Janos Riczu;
shop bioundgourmet.de; www.bioundgourmet.de

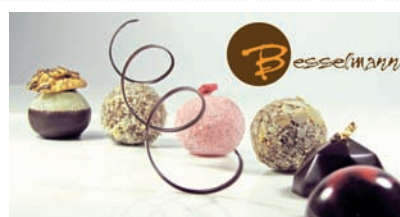


AUSWAHL: FRISCHE: QUALITÄT:

Seit 1894 ist Fisch-Brenner der Partner, wenn es um frische Meeres-Spezialitäten geht. Für Gastronomie und Handel stehen wir als kompetenter Partner zur Verfügung. Wir bereiten alles nach Ihren Wünschen vor: Filetieren, entgräten, portionieren.

Fisch-Brenner. Und das Meer ist so nah.

Fisch Brenner; Spohrstraße 17A;
60318 Frankfurt am Main; Tel: 069-590819;
Fax 069-5961059; fischbrenner.tonline.de;
www.fischbrenner.de



SCHÖNE DINGE DES LEBENS

Beste Rohstoffe, ausgewählte Kuvertüre, viel Kreativität und mehr als 10-jähriges meisterliches Können zeichnen die Kreationen von Besselmann aus. Kreationen wie Orchidee-Himbeere, Grünes Pesto, Bergamotte, Lavendel ... sind nur ein Auszug aus der Pralinen- und Trüffel-Kollektion. Sie sind auf der Suche nach dem Besonderen aus Schokolade? Seien Sie neugierig und schauen Sie im Onlineshop vorbei. Oder registrieren Sie sich für den Newsletter.

www.besselmann.biz www.besselmannshop.de

FEINKOST TISCHKULTUR: VON ALLEM DAS BESTE ZU ERSCHWINGLICHEN PREISEN

Unser „Kleeblatt“ verspricht nicht nur, sondern hält auch die besten Standards ein. Alle unsere Spezialitäten sind erlesen und nach dem guten Geschmack unserer Kunden ausgewählt. Gerne laden wir Sie auf eine Genussreise in unseren Laden ein. Wir bieten Köstlichkeiten aus ganz Europa, z.B. englischen Senf, Öle aus Spanien & Italien, französische Schokoladen sowie Käse. Fleisch & Wurstwaren aus Hessen. Wir bieten abwechslungsreichen Mittagstisch. Natürlich können Sie jederzeit auch einen individuellen Geschenkkorb bestellen.

Meister Kleeberg GmbH; Eschersheimer Landstr. 426;
60433 FFM; Mo Fr 7 18:30 Uhr Sa 7 14 Uhr;
Tel: 069-95 20 23 44; Fax: 45



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 Mokka 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



DAS PARADIES FÜR GENIESSER

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst & Gemüse sowie Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt. Feinste Vielfalt aus der ganzen Welt und regionale Spezialitäten – bei uns bekommen Sie alles. Und an unserem Cash&Carry Tag, jeden ersten Montag im Monat auch noch 15% Rabatt.

FrischeParadies; Lärchenstraße 101;
65933 Frankfurt; Tel: 069-380323 44;
marktleitung frankfurt frischeparadies.de;
Markt: Mo Mi 8 18 Uhr; Do Fr 8 19 Uhr; Sa 8 16
Uhr; Bistro: Di Fr 11:30 15 Uhr; Sa 11:30 14 Uhr



BRIGITTE'S HANDGEMACHTES EIS IM MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION:::

... ist mehr eine „DreamCream“. Und das bei mehr als 100.000 möglichen Eiskreationen! Chef-konditorin Brigitte & Ihr Ape-Team „rocken“ auf Grundlage von BIO-Eis unter Zugabe von verschiedenen Mix-Ins das gewünschte Traum-Eis auf dem -15° C kalten Stein. Auch bei den hausgemachten Cookies, Brownies, Cheesecakes trifft Handarbeit auf Kreativität und verschmilzt zu einem wahrhaft kulinarischen Erlebnis.

The Cooking Ape im Museum für Kommunikation;
Schaumainkai 53; 60596 Ffm; Tel: 069-13391475;
MfK the-cooking-ape.com; www.the-cooking-ape.com

Alle Themen auf einen Blick

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

Dezember

19.12.'11	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	40
31.12.'11	Silvester '11 – der kulinarische Jahresrückblick ...	Daniel Schmitt	6
31.12.'11	Cuban Night – die große Silvesterfeier!	Phatapong Fritsche	6

Januar

09.01.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen	Daniel Schmitt	34
12.01.'12	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinke	36
14.01.'12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	35
14.01.'12	Suppen & Eintöpfe	Reinhardt Thön	35
15.01.'12	So schmeckt Österreich: Klassiker	Bertl Seebacher	37
16.01.'12	Bodenständig – mal anders	Daniel Schmitt	36
17.01.'12	Cook, Lunch & Run		41
19.01.'12	Das Rouladen-Revival	Daniel Schmitt	36
19.01.'12	GenussWeekend: Rotweinwanderung in Rheinhessen		64
19.01.'12	Cook, Lunch & Run		41
21.01.'12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	35
21.01.'12	Mandeln, Nougat & Co.	Gerald R. Schulze	35
21.01.'12	Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche	Monika Leonhardt	32
21.01.'12	Exotisch Thailändisch	Phatapong Fritsche	23
21.01.'12	Schnitzel & Co	Steffen Ott	35
22.01.'12	Tomilaia – Toskana	Tom Bock	50
23.01.'12	Fünf schnelle Teller	Phatapong Fritsche	35
24.01.'12	Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens	Phatapong Fritsche	37
24.01.'12	Cook, Lunch & Run		41
25.01.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss!	Phatapong Fritsche	38
26.01.'12	Cook, Lunch & Run		41
26.01.'12	Der Gastrotechniker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken!		40
28.01.'12	Eine kulinarische Reise durch Peru	Dhenya Suarez Medina	36
28.01.'12	Keims Kräuterküche	Eckhardt Keim	34
28.01.'12	Die Notfallküche	Phatapong Fritsche	34
29.01.'12	Genuss-Card-Opening-Party im Medienhaus Team der Genussakademie		24
29.01.'12	Sushi-Sensations	Oliver Lange alias Olylsan	38
30.01.'12	Tirol hoch zwei	Steffen Ott	35
31.01.'12	Spanische Weinreise	Christoph Dreyer	50
31.01.'12	Mediterrane Schmorküche	Steffen Ott	36
31.01.'12	Cook, Lunch & Run		41

Februar

01.02.'12	After-Work Chill-Out	Das Team der Genussakademie	41
02.02.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 3: Fisch	Daniel Schmitt	34
02.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
03.02.'12	In fünf Gängen um die Welt	Daniel Schmitt	38
03.02.'12	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern ..	Hubertus Schultz	64
04.02.'12	Mandeln, Nougat & Co.	Gerald R. Schulze	35
04.02.'12	Gerd Käfer kocht sein Lieblingsmenü	Gerd Käfer	26
05.02.'12	Trüffelsucher	Ralf Bos	28
06.02.'12	Kulinarische Frühlingsgefühle	Christian Buer	28
06.02.'12	Dänemark zu Gast in der Genussakademie ..	Thorsten Schmidt	27
07.02.'12	Dänemark zu Gast in der Genussakademie ..	Thorsten Schmidt	27
09.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
10.02.'12	Bodenständig – mal anders	Daniel Schmitt	36
11.02.'12	Wunderbares Mee(hr)	Eckhardt Keim	35
12.02.'12	So schmeckt Österreich: Klassiker	Bertl Seebacher	37
12.02.'12	Italien deluxe!	Jan Maier	37
13.02.'12	Suppen & Eintöpfe	Reinhardt Thön	35
14.02.'12	Valentinstags-Dinner '12	Daniel Schmitt	54
14.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
15.02.'12	Das Gläserne Buffet	Phatapong Fritsche	36
15.02.'12	Wild auf Wild	Steffen Ott	37
16.02.'12	Das Rouladen-Revival	Daniel Schmitt	36
16.02.'12	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	54
16.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
17.02.'12	Exotisch Thailändisch	Phatapong Fritsche	23
18.02.'12	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinke	36
18.02.'12	Gerd Käfer kocht sein Lieblingsmenü	Gerd Käfer	26
18.02.'12	Main Wein – Werden sie Winzer!	Jasper Bruysten	42
18.02.'12	Schnitzel & Co	Steffen Ott	35
19.02.'12	Süddeutsche Köstlichkeiten	Anjana Schmidt	37
19.02.'12	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer	Bastian Fiebig	50
19.02.'12	Italien deluxe!	Jan Maier	37
20.02.'12	Die Technik macht's	Phatapong Fritsche	32
20.02.'12	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	40
21.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
22.02.'12	Spanische Weinreise	Christoph Dreyer	50
23.02.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko	Souad Youssafi	35
23.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
24.02.'12	Im Grenzgebiet der Pyrenäen – Südfrankreich meets Spanien	Daniel Deglow	39
24.02.'12	Foie gras – Die hohe Kunst	Daniel Schmitt	39

25.02.'12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	35
25.02.'12	Die Kunst des Niedrigtemperaturgarens	Phatapong Fritsche	37
26.02.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen	Daniel Schmitt	34
26.02.'12	Pizza tradizionale	Das Team der Pizzeria Lorenzo	35
26.02.'12	Italien deluxe!	Jan Maier	37
27.02.'12	Schlossklassiker	Oliver Preding	36
28.02.'12	Schalen- und Krustentiere – die Könige der Meere	Phatapong Fritsche	23
28.02.'12	Cook, Lunch & Run		41
29.02.'12	Tirol hoch zwei	Steffen Ott	35

März

01.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
02.03.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 3: Fisch	Daniel Schmitt	34
03.03.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch	Daniel Schmitt	34
03.03.'12	Mandeln, Nougat & Co.	Gerald R. Schulze	35
04.03.'12	Zwei Sterne mit hessischer Note	Christoph Rainer	28
04.03.'12	In fünf Gängen um die Welt	Daniel Schmitt	38
04.03.'12	Italien deluxe!	Jan Maier	37
04.03.'12	Tomilaia – Toskana	Tom Bock	50
05.03.'12	Euroasiatische Köstlichkeiten	Daniel Schmitt	32
05.03.'12	Let's talk about – der Gourmet-Visionär ...	Johann Willberger	43
05.03.'12	Suppen & Eintöpfe	Reinhardt Thön	35
06.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
07.03.'12	After-Work Chill-Out	Das Team der Genussakademie	41
08.03.'12	Bodenständig – mal anders	Daniel Schmitt	36
08.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
09.03.'12	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern ..	Hubertus Schultz	64
10.03.'12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	35
10.03.'12	Die Notfallküche	Phatapong Fritsche	34
11.03.'12	So schmeckt Österreich:	Bertl Seebacher	37
11.03.'12	Fünf schnelle Teller	Phatapong Fritsche	35
12.03.'12	Kulinarische Frühlingsgefühle	Christian Buer	28
12.03.'12	Mediterrane Schmorküche	Steffen Ott	36
13.03.'12	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinke	36
13.03.'12	Das Gläserne Buffet	Phatapong Fritsche	36
13.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
14.03.'12	Die Technik macht's	Phatapong Fritsche	32
14.03.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko	Souad Youssafi	35
15.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
16.03.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss!	Phatapong Fritsche	38
17.03.'12	Wunderbares Mee(hr)	Eckhardt Keim	35
17.03.'12	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	54
17.03.'12	Schnitzel & Co	Steffen Ott	35
17.03.'12	Business Etikette	Uwe Fenner	38
18.03.'12	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	38
18.03.'12	Sushi-Sensations	Oliver Lange alias Olylsan	38
18.03.'12	Winterliche Dessertkreationen	Volker Kallenberg	27
19.03.'12	Belgische Sterneköche	Jacques und Dimitri Marit	27
19.03.'12	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen	Marco Wenninger	38
20.03.'12	Belgische Sterneköche	Jacques und Dimitri Marit	27
20.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
22.03.'12	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	40
22.03.'12	Cook, Lunch & Run		41
23.03.'12	Foie gras – Die hohe Kunst	Daniel Schmitt	39
24.03.'12	Feine ligurische Küche	Carmelo Greco	29
24.03.'12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky	Chris Pepper	39
24.03.'12	Eine kulinarische Reise durch Peru	Dhenya Suarez Medina	36
24.03.'12	Keims Kräuterküche	Eckhardt Keim	34
24.03.'12	Pasta alla Mamma	Esther Passerini	36
24.03.'12	Exotisch Thailändisch	Phatapong Fritsche	23
25.03.'12	Chablis & Co.	Bastian Fiebig	50
25.03.'12	Pizza tradizionale	Das Team der Pizzeria Lorenzo	35
26.03.'12	Sternegenuss aus der Schweiz	Martin Göschel	27
27.03.'12	Sternegenuss aus der Schweiz	Martin Göschel	27
27.03.'12	Schlossklassiker	Oliver Preding	36
28.03.'12	Das Rouladen-Revival	Daniel Schmitt	36
30.03.'12	Schalen- und Krustentiere	Phatapong Fritsche	23
31.03.'12	Die feinsten Küche vom Odenwald	Armin Treusch	37

April

01.04.'12	12. Küchenparty		52
02.04.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch	Daniel Schmitt	34
04.04.'12	After-Work Chill-Out	Das Team der Genussakademie	41
05.04.'12	Fünf schnelle Teller	Phatapong Fritsche	35
06.04.'12	Die feine südfranzösische Fischküche	Daniel Schmitt	38
07.04.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss!	Phatapong Fritsche	38
09.04.'12	König Spargel	Daniel Schmitt	32
10.04.'12	Käsegenuss auf allerhöchstem Niveau	Bernard Antony	50



UNSERE PREMIUM-KOLLEKTION

Das FrischeParadies lässt Genießerherzen höherschlagen.

Wer bei Lebensmitteln Wert legt auf höchste Qualität und Frische, der ist bei uns genau richtig. **Über 5.000 Delikatessen** aus der ganzen Welt erwarten Sie im FrischeParadies.

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst & Gemüse sowie Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt. Feinste Vielfalt aus der ganzen Welt und regionale Spezialitäten - bei uns bekommen Sie alles. Und an unserem Cash&Carry Tag, jeden ersten Montag im Monat auch noch **15% Rabatt***.

Öffnungszeiten Markt

Mo-Mi 8.00 - 18.00 Uhr | Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

Schauen Sie doch mal im FrischeParadies **Bistro** vorbei. Unser Küchenchef zaubert mit den besten Zutaten aus unserem Markt tolle Gerichte. Dazu servieren Ihnen unsere Sommeliers die passenden Weine aus unserem Sortiment.

Öffnungszeiten Bistro

Di-Fr 11.30 - 15.00 Uhr | Sa 11.30 - 14.00 Uhr

Erleben Sie jetzt mit der **FrischeParadies Genusskarte** noch mehr Vielfalt. Rabatte auf bestimmte Sortimente, Sonderpreise auf ausgewählte Produkte und vergünstigte Veranstaltungen. Fragen Sie einfach in Ihrem FrischeParadies nach der Genusskarte.

www.frischeparadies.com



*Auf das komplette Sortiment. Angebote und Aktionen sowie bereits reduzierte Artikel sind von Cash&Carry Rabatten ausgenommen.

Das Beste von allem.

Der neue Schlemmerkatalog im neuen „Genuss-Reich“ - jetzt holen!

ICH HABE EINEN GANZ EINFACHEN
Genuss
ICH BIN IMMER MIT DEM BESTEN ZUFRIEDEN...

... hat vor langer Zeit der geniale irische Schriftsteller Oscar Wilde festgestellt, und man könnte fast meinen, er hätte PERFETTO damals schon gekannt.

Der gerade erschienene Schlemmerkatalog 2011 mit seiner delikaten Auswahl an exquisiten Erzeugnissen dürfte dem ganz einfachen Geschmack von Oscar Wilde perfekt entsprechen. Auf mehr als 80 Seiten gibt das Nachschlagewerk wertvolle Anregungen, wie Sie der festlichen Zeit kulinarische Glanzlichter aufstecken können - und mit welchen geschmackvollen Geschenken Sie liebe Feinschmecker glücklich machen.

Vergessen Sie nicht, sich Ihren Schlemmerkatalog zu holen - in Ihrem neuen „Genuss-Reich“ im Karstadt-Haus auf der Zeil liegt er jetzt für Sie bereit: kostenlos, obwohl er kostbar ist ...



PERFETTO bei Karstadt auf der Zeil

Zeil 90, 60313 Frankfurt

Service (Bestellung und Lieferung)

Tel. 069/92905-492 · Fax 069/92905-591

frankfurt@perfetto.de · www.perfetto.de

... das ist **PERFETTO**
FEINE KOST BEI **KARSTADT**