



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken
im Frühling:



**NEU: SCHARF UND
AROMATISCH**
Mexiko und Orient
zum Mitkochen
S. 34



BERGERAC-WEINFEST
Zwei Tage, vier Winzer -
atemberaubende Weine!
S. 48



**13. KÜCHENPARTY
ITALIEN DE LUXE!**
mit Carmelo Greco,
Dario Cammarata und
Maria Lauda
S. 51



Zwei-Sterne-Koch von der Ostsee
Christian Scharrer
in der Genussakademie Frankfurt

Gartenmöbel

Sonnenschirme
Grillgeräte*



Schmidt

www.schmidt-ambiente.de

Neu-Isenburg · Frankfurter Str. 42 – 44 · Tel. 06102-77 85-0
Wiesbaden-Nordenstadt · Borsigstr. 10 · Tel. 06122-50 75 71

Genuss-Erwachen

Liebe Genießerinnen und Genießer,

in diesem Heft ist schon wieder etwas anders. Das liegt nicht nur an den sich in unseren Redaktionsräumen ausbreitenden Frühlingsgefühlen, sondern auch an der Tatsache, dass jetzt endlich die iPhone-App für **FRANKFURT GEHT AUS!** erschienen ist. Sämtliche Toplisten, 23 Jahre lang nur alle 12 Monate im Erscheinungsrhythmus des gedruckten Heftes aktualisiert, werden jetzt alle 12 Wochen überprüft und auf Stand gebracht. Und welchen Einfluss hat das auf dieses Heft? Ganz einfach: Die wichtigsten Änderungen bei den Platzierungen der Restaurants in den Toplisten finden Sie ab jetzt auch im Magazinteil des GenussMAGAZINs – und zwar nur hier!

Ganz anders präsentiert sich auch der Bericht zum Thema Einkaufen, denn wir besuchen nun für jede Ausgabe einen spannenden Anbieter exklusiver Köstlichkeiten. Und zwar in allen Größenordnungen. So porträtieren wir diesmal das **Scheck-In**, wahrlich kein kleiner, aber, umso interessanter Laden, während nächstes Mal ... aber das wird dann wieder völlig anders. Ganz vertraut sollte Ihnen mittlerweile der Besuch beim Küchenchef sein, diesmal bei Michael Stöckl in der **Landsteiner Mühle** und auf dem **Hofgut Alt-Schwartenberg**. Besucht wird die Genussakademie von Zwei-Sterne-Koch **Christian Scharrer**, der seine kreativen Ideen von den Gestaden der Ostsee in die Mainmetropole bringt. Mit **Orowines** porträtieren wir Protagonisten des spanischen Weinwunders, das mittelalterliche **Tangermünde** mit der sehr ungewöhnlichen Zecherei St. Nikolai haben wir auch besucht, und **Miguel Martin**, Sommelier im Tigerpalast, empfiehlt drei Weine zu einem frühlingshaften Rezept von Alfred Friedrich.

So richtig anders wird es bei den **Kochkursen**, denn neben vielen vertrauten Gesichtern und Klassikern bringt der Frühling auch taufrische Ideen, Köche und ihre Kurse mit. Außerdem schicken wir Sie auf **genussvolle Reisen**, veranstalten tolle **Küchenpartys**, präsentieren die exklusive Deutschlandpremiere eines auf **Orange Wines** abgestimmten Menüs und bieten wieder die Möglichkeit, selbst auf die Jagd nach dem essbaren Elfenbein **Spargel** zu gehen. Ausgiebiges Stöbern lohnt, also auf jeden Fall, und wie immer möchte ich auch diesmal an dieser Stelle darauf hinweisen, dass Sie sich nicht zu viel Zeit mit dem Buchen lassen sollten – na gut, das ist jetzt mal wirklich nichts Neues!

Ich wünsche Ihnen einen genussreichen und rundum fröhlichen Frühling!
Ihr



Bastian Fiebig





Ausgabe 2 | 2012

GenussMAGAZIN

Magazin

- 6 Aktueller ausgehen
- 8 Saisonaler Kochtipp: Forellenkaviar
- 22 Genussmitteilungen

Besuch beim Küchenchef

- 10 Michael Stöckl: Schnewittchentrum

Titelthema

- 14 Christian Scharrer: Ich koche, also bin ich!

Einzelhandel-Porträt

- 42 Super Markt

Winzer-Porträt

- 44 Orowines – Moderne spanische Legenden

Genussprogramm in diesem Heft

Spitzenköche

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

- 21 Mariangela Susigan: Die Sterneköchin zu Gast in der Genussakademie Frankfurt
- 22 NEU: Markus Medler: Sommer-frische Sterneküche
- 22 Carmelo Greco: Feine ligurische Küche

Kochen mit Genuss

Guter Geschmack lädt in seiner ganzen Vielfalt zum Mitmachen ein.

- 24 NEU: Fine food on Fire mit David Fischer
- 24 NEU: After-Work Grill-Chill-Out mit Klaus Bramkamp
- 27 NEU: activeat: Der Perfekte Tag! mit Ashley Till & David Wallace
- 27 NEU: Sommerfrischer Fischgenuss mit Daniel Schmitt

- 28 NEU: Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Armin Treusch
- 28 NEU: Althessische Küche mit Reinhardt Thön
- 28 NEU: Die vergessenen Schätze – delikate Spezialitäten mit Daniel Schmitt
- 29 NEU: Sommerlicher Tortentraum mit Gerald R. Schulze
- 29 NEU: Fruchtig-sommerliche Süßspeisen mit Volker Kallenberg
- 30 König Spargel mit Daniel Schmitt
- 30 Die Technik macht's – Garen wie die Profis! mit Phatapong Fritsche
- 30 Schalen- und Krustentiere – Die Könige der Meere mit Phatapong Fritsche
- 30 Keims Kräuterküche mit Eckhardt Keim
- 30 Suppen & Eintöpfe mit Reinhardt Thön
- 30 Fünf schnelle Teller mit Phatapong Fritsche
- 32 Bodenständig – mal anders mit Daniel Schmitt

- 32 Frankfurts kleine Schmankerl mit Danilo Klinker
- 32 Die Notfallküche mit Phatapong Fritsche
- 32 Der Saucenprofi mit Eckhardt Keim
- 32 Das gläserne Buffet mit Reinhardt Thön
- 33 Schnitzel & Co. mit Steffen Ott
- 33 Lamm – der zarte Fleischgenuss! mit Phatapong Fritsche
- 33 Feinstes Fleisch – Der Kochkurs mit Daniel Schmitt
- 33 Foie gras – die hohe Kunst mit Daniel Schmitt
- 33 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper

Kochen international

- Reisen Sie genussvoll einmal um die ganze Welt.
- 34 NEU: Mexiko für Geniesser mit Alexandra de Leal
- 34 NEU: Genuss des Orients mit Slim Khanouch

- 36 1001 Köstlichkeiten aus Marokko mit Souad Youssafi
- 36 Eine kulinarische Reise durch Peru mit Dhenya Suarez Medina
- 36 Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche mit Monika Leonhardt
- 36 Die Geheimnisse der nordindischen Küche mit Anjana Schmidt
- 37 Südindische Köstlichkeiten mit Anjana Schmidt
- 37 Exotisch thailändisch mit Phatapong Fritsche
- 37 In fünf Gängen um die Welt mit Daniel Schmitt
- 37 Euroasiatische Köstlichkeiten mit Daniel Schmitt
- 37 Südafrika – am Kap des guten Geschmacks mit Abate Abebe Sheferawe
- 37 Sushi-Sensations mit Ollysan
- 38 La Cucina Italiana mit Maria Lauda
- 38 Reise durch Sizilien mit Dario Cammarata

IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Sabine Zuleger **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Bastian Fiebig, Maria Greiner **Korrektur:** Günter Neeßen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, akuemmerle@mmg.de **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstraße 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass), 60313 Frankfurt, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Ron Courdouan, Tel. 069 97460-660, E-Mail: rcourdouan@mmg.de **Programmplanung:** Maria Greiner (Leitung), Tel. 069 97460-661, mgreiner@mmg.de, Marco Bitterberg, mbitterberg@mmg.de. Das GenussMAGAZIN wird auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Gerichtsstand: Frankfurt am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 23 vom 1.11.2011. © 2012 Presse Verlagsgesellschaft mbH



Wein und Essen

46 Ein Gericht, drei Weine

Restaurant-Tipp

56 Festschmaus im Badezuber

Kursübersicht

66 Alle Themen auf einen Blick

Kolumnen:

8 FENNERS FETTNÄPFCHEN

Uwe Fenner: Gutes Benehmen von 1968 bis 2012

13 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN

Thomas Haus: Kulinarische Frühlingsgefühle

22 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS

Maria Greiner: Genuss verbindet

26 WITTURS WILDE WELTMEERE

Ulrich Wittur: Türen auf für den Frühling

29 CARNIVORE'S CORNER

Wolfgang Otto: Das Geheimnis der Ibéricoschweine

41 PHILIPPS GADGET-KELLER

Philipp Keller: Frühlingszeit ist Heiratzeit – aber nicht ohne Wunschliste

42 WOLFFS GRÜNE WELT

Thomas Wolff: Wenn die Säfte steigen ...

46 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE

Wolfgang Feierfeil: Sauvignon Blanc – mit Aromenvielfalt in den Frühling!

47 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN

Pit Punda: Frühling mit Diva

53 RALFS TRÜFFEL-GESCHNÜFFEL

Ralf Bos: Alles Extra Vergine oder was?

- 38 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 38 Mediterrane Schmorküche mit Steffen Ott
- 38 Tirol hoch zwei mit Steffen Ott
- 38 Die feine südfranzösische Fischküche mit Daniel Schmitt
- 39 Pizza Traditionale mit dem Team der Pizzeria Lorenzo
- 39 Tapas- kleine, feine Spezialitäten mit Jordi Lopez

Genussvoll lernen mit System

- In fünf Schritten kochen und genießen lernen!
- 40 Absolute Beginners – Das Sommercamp mit Daniel Schmitt
- 40 Absolute Beginners – In fünf Schritten zum Hobbykoch mit Daniel Schmitt
- 40 In fünf Schritten zum Köhner – das Aufbauseminar mit Daniel Schmitt

Exklusive Genuss-Card-Events

Spezielle Highlights nur für Genuss-Card-Inhaber

26 Genussakademie meets Zwilling mit Daniel Schmitt

Special Events

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

- 51 Die 13. Küchenparty – mit Carmelo Greco, Dario Cammarata, Maria Lauda & Daniel Schmitt
- 52 Spargel Festival 2012 mit Dario Cammarata und Daniel Schmitt
- 52 Gourmet-Event im InterContinental – Genuss über den Dächern Frankfurts mit Klaus Bramkamp
- 52 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 52 Messer scharf! mit Kirsteen Altgassen
- 53 After-Work Chill-out mit dem Team der Genussakademie

- 53 Cook, Lunch & Run mit dem Team der Genussakademie
- 54 Backstage Spezial in der Villa Merton mit Matthias Schmidt
- 54 Backstage Spezial im Goldman 25hours mit Thomas Haus
- 54 Backstage Spezial im Estragon mit Eckhardt Keim
- 54 Der Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken
- 58 Exklusive Kaviarfahrt mit Restaurant-Tour

Tastings

- Wein, Käse oder Olivenöl – hier schmecken Sie sich durch die edelsten Produkte.
- 48 NEU: Bergerac Weinfest
- 49 NEU: Das erste Orange-Wine-Degustations-Menü mit Jochen Leeder und Daniel Schmitt
- 50 Flüssiges Gold mit Elke Finger
- 50 Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana mit Tom Bock & Henner Prefi

- 50 Spanische Weinreise mit Christoph Dreyer
- 50 Das Weinduell: Discounter vs. Winzer mit Bastian Fiebig
- 50 Chablis & Co. mit Bastian Fiebig

Reisen & Weekends

- Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag – mit Kochkurs und einer Menge Erholung!
- 58 Lamm im Schafhof
- 58 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gledern mit Hubertus Schulz
- 60 Drei Tage Elsass für Gourmets
- 62 Genussreise mit Thomas Haus nach Südwestfrankreich
- 63 Garten- und Weinreise nach Südtirol und Venetien
- 64 Lichterfest und Weingenuss – Reise in die Toskana



UNSERE PARTNER



GAGGENAU



Die Kompetenz in Sachen Qualität



KENWOOD
CREATE MORE



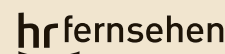
ZWILLING J.A.HENCKELS



eva solo



HIFI-PROFIS
TV - HIFI - HEIMKINO



FRANKFURT GEHT AUS! / RHEIN-MAIN GEHT AUS!

Aktueller ausgehen!

Die Version 2.0 von FRANKFURT GEHT AUS! als App fürs iPhone hat nicht nur die Redaktion, sondern auch die Entwickler viel Arbeit gekostet. Jetzt ist sie endlich da – und mit ihr die erste Aktualisierung der Toplisten von FRANKFURT GEHT AUS!

Ganze 23 Jahre lang wurde FRANKFURT GEHT AUS! im jährlichen Rhythmus veröffentlicht, und die Listen der besten Restaurants blieben für diese Zeit unangetastet. Mit der Veröffentlichung der iPhone-App ändert sich dies völlig, denn das kleine Programm hat es in sich. Alle zwölf Wochen tagt jetzt die Redaktion, bewertet qualitative Veränderungen, bereinigt die Listen um geschlossene Restaurants und die Liste der Neueröffnungen wird sogar alle 14 Tage mit dem Erscheinen des JOURNAL FRANKFURT aktualisiert! So bekommt man regelmäßige Updates für den Zeitraum eines kompletten Jahres – egal, wann man die App gekauft hat. Die integrierte Umgebungssuche bringt jeden Genießer zu seinem Lieblingskoch, und wer ganz konkrete Vorstellungen hat, was diesmal auf dem Teller liegen soll, der kann in der freien Suche von iFGA



Klein und sehr fein: Seven Swans

ebenso konkret nach Gerichten suchen, die zu ihm passen. Eine ideale Lösung für unterwegs, die Sie unter der Webadresse www.journal-frankfurt.de/fga-app ab April zum Preis von 5,49 € erwerben können, doch mit dem Erscheinen der App wird auch dieses Heft noch spannender: Die wichtigsten Änderungen in den Toplisten von FRANKFURT GEHT AUS! finden Sie ab sofort alle zwölf Wochen auch im

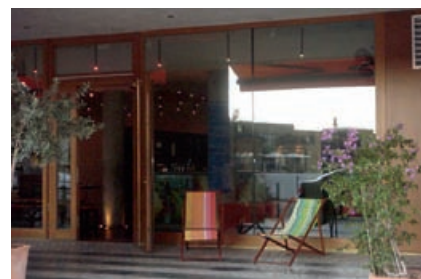


Jetzt in neuer Liste: Doepfner's im Maingau

GenussMAGAZIN!

Bereits im Juni 2011 war der Abstand zwischen Villa Merton und Silk, zwischen Mathias Schmidt und Mario Lohninger nur hauchdünn – jetzt hat sich Lohninger ganz knapp an die Spitze gesetzt und belegt bis zum nächsten Update Platz eins der Liste Frankfurt Exklusiv. Während die Plätze drei und vier weiterhin von Patrick Bittner (Restaurant Français) und Thomas Haus (Goldman) belegt werden, hat sich Alfred Friedrich im Tigerpalast wieder an Position 5 gekocht, gefolgt von Erno's Bistro und Emma Metzler. Den achten Platz belegt als Neuzugang das Mini-Restaurant Seven Swans, dahinter folgen das Next Level in der Kameha Suite und das Main Tower Restaurant auf Rang 9 und 10. Die Pole Position in der Liste Frankfurts feine Küche hält jetzt das Gargantua, dicht gefolgt vom Döpfner's im Maingau. Das Höchster Restaurant Grossmanns und die ehemalige Nummer eins Micro belegen Platz drei und vier, Jan Meier kocht das Biancalani immer weiter nach oben – jetzt steht das beliebte Restaurant nicht nur in der Liste der Lieblinge auf Platz 3, sondern zusätzlich auch in Frankfurts feiner Küche auf Rang 5 und verdrängte das Roomers aus der Liste. Apropos

Lieblinge: In den letzten Jahren konnte die Heimat das Größenwahn von der Spitze verdrängen, doch in letzter Zeit zeigt die Küche des Szene-Restaurants leichte Schwächen, sodass der Nordend-Klassiker jetzt wieder vor der Heimat ganz oben steht. Auch das Holbein's konnte sich um einen Platz auf den fünften Rang verbessern, das Lobster findet sich somit auf Position 6 wieder. Martin Kofler verließ den Herd der Maing austuben, um sich im La Cigale selbstständig zu machen – seine herausragende Kochkunst brachte ihn aus dem Stand auf Platz eins in der Kategorie Petit France (hier musste die Maaschanz von Platz 5 weichen, während die anderen Restaurants nach



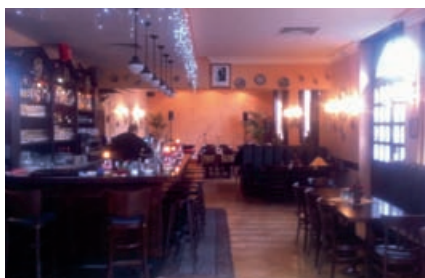
Weiter auf dem Weg nach oben: Biancalani

unten nachrückten) und den zweiten Platz der Liste Dinner for Two, wo er das mittlerweile geschlossene Restaurant Aubergine mehr als nur ersetzt. In der Liste der Edellitaliener machte der Klassiker Isoletta einen großen Sprung nach vorn und steht jetzt auf Rang 7, gefolgt von Casanova, Stella und Settimo Cielo, ebenfalls weit nach vorn schaffte es die Osteria l'Isola Sarda in der Kategorie Italien alla Mamma, denn es steht jetzt auf dem „Bronzeplatz“ drei. Dahinter findet sich das ebenfalls gestiegene Terranova, das Sardegna fiel von drei auf fünf, es folgen die Osteria Amici und das Da



Immer noch ausgezeichnet: Mikuni

Marietto. Große Veränderungen sind auch in der Liste der besten japanischen Restaurants der Stadt zu verzeichnen. Auf Platz eins steht jetzt das **Iroha**, gefolgt von **Kabuki**, **Fujiwara**, **Mikuni**, **Okame** und dem auf Rang 6 verbliebenen **MuKu**. Von den insgesamt 10 Restaurants, die in der Liste der Flops zu finden waren, haben unterdessen vier – **Sapa Sushi**, **Lucullus**, **Ginyuu** und **Darling** – für immer geschlossen, doch „würdiger“ Ersatz ist bereits gefunden. Wer das ist? Dafür müssen Sie schon die App befragen, denn ein bisschen Spannung müssen wir ja noch übrig lassen – ja, auch in den anderen Listen hat sich viel getan! Und wie heißen die aktuell



Neuer Spanier: Mesón Castellano

spannendsten Neueröffnungen? **Margarete** will mit einem modernen Cafe-Bistro-Restaurantkonzept und strammen Preisen Gäste in die Braubachstraße locken, das **Wolfgang's** in Bornheim trumpft mit modern interpretierter Frankfurter Küche auf und hat es damit auch gleich in die Liste der In-Places von FRANKFURT GEHT AUS! geschafft, das **Vai Vai** steht für mediterrane Kost und ist ebenso unter Beobachtung wie **Dolly Busters Buster Pasta**, die **L'Osteria**, das **Logenhaus** und das **Echt**, denn hier erwarten wir noch Veränderungen in die eine- oder andere



Uiguren in Frankfurt: Taklamakan

Richtung. Jetzt schon ausgezeichnet ist die Küche im uigurischen Restaurant **Taklamakan**, guten Kuchen gibt's im **Café Glauburg**, das **Papa Nova** ist würdige Ergänzung des Terranova, im **Walon & Rosetti** trifft sich die Szene zu Longdrinks und Cocktails, in der Höhenstraße heißt es nun „**Burger Baby**“ und mit der **Mesón Castellano** gibt es wieder einen interessanten Spanier mehr in der Stadt – da wünschen wir doch guten Appetit und viel Spaß beim Entdecken!



KOCHLEXIKON

Sot-l'y-laisse ...

... ist nicht etwa der Name eines Modepapstes, sondern vielmehr die französische Bezeichnung für das sogenannte Pfaffenstückchen. Hierbei handelt es sich um ein besonders saftiges, filetartiges Stück Fleisch, das man beim Huhn im hinteren Bereich des Rückens oberhalb der Keulen findet. Der deutsche Name verweist auf die Persönlichkeit, der dieses Stück vorbehalten blieb – der Bürgermeister bekam das Bürgermeisterstück, also ein deutlich größeres Stück Fleisch vom Rind, das oberhalb der Kugel der Keule liegt und besonders zart ist.

Reduzieren ...

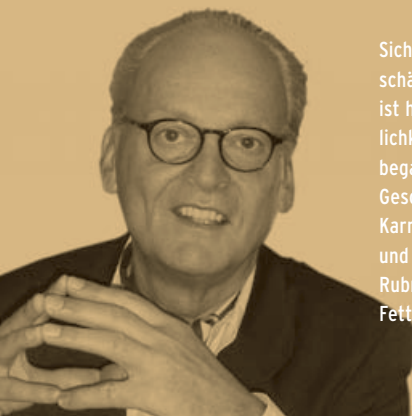
... bezieht sich nicht auf den Etat der Bundesregierung, sondern meint das sanfte Einkochen von Saucen und Fonds, um den Wasseranteil zu verringern und die Aromen zu konzentrieren.

Lauterbach Schaap
Frankfurt

Einrichtungen

.lauterbachschaap.com

FENNERS FETTNÄPFCHEN



Sich bei privaten Einladungen oder geschäftlichen Anlässen richtig zu verhalten, ist heute wieder eine Selbstverständlichkeit, doch ein Fauxpas ist schnell begangen. **Uwe Fenner**, Inhaber und Geschäftsführer der Abathon Knigge & Karriere GmbH mit dem Institut für Stil und Etikette, erklärt in seiner kleinen Rubrik, wie man seriös großen und kleinen Fettnäpfen aus dem Weg geht.

Gutes Benehmen von 1968 bis 2012

Nicht nur die Kleider waren in den 50er- und 60er-Jahren noch anders – auch die Sitten. Meine Generation lernte Tanzen in der Tanzstunde, und der Tanzlehrer brachte uns außerdem bei, dass man aufsteht, wenn eine Dame das Zimmer betritt. Niemand wäre damals auf die Idee gekommen, Fisch mit dem Messer zu essen, und wer daheim kein Fischbesteck besaß, deckte einfach zwei Gabeln, obwohl die Messer längst rostfreie Klängen besaßen, die keinen üblen Stahlgeschmack mehr auf Fisch, Kartoffeln und Spargel übertrugen. Die Zeit der 68er hat das alles gekippt. Die Anhänger dieser Umstürzler-Generation – damals übrigens längst nicht alle jungen Leute – sahen „unter den Talaren“ (der Professoren) nur „den Muff von tausend Jahren“ und wollten weder von der Werte erhaltenden Geschichte noch von den Inhalte befördernden Formen etwas wissen. Diese Generation führte überideologisierte Radikale zu schwersten Verbrechen und brachte schließlich Turnschuhe tragende Politiker ins Parlament, die kurz zuvor noch mit Pflastersteinen auf Polizisten geworfen hatten. Jetzt sind die Kinder der 68er-Generation dran, und egal, ob sich ihre Eltern mit deren Zielen identifiziert haben oder nicht, eines haben viele Zeitgenossen dieser Generation gemeinsam: Sie haben ihre Kinder nicht mit der notwendigen klaren Führung erzogen. Prompt passiert also nun das, was bei Generationswechseln immer passiert: Das Pendel schlägt um. Jene Kinder der 68er-Generation, die damals noch ihre Mütter fragten, „Mami, muss ich heute wieder machen, was ich will?“, sind gar nicht zufrieden mit der Führungslosigkeit, in welcher sie aufwuchsen. Deshalb wollen sie nun nachholen, und ich glaube, das ist auch gut so. Die Einhaltung von Spielregeln – und nichts anderen sind Benimm, guter Ton und Etikette – trägt nachhaltig zum Miteinander-Auskommen der Menschen bei, und dem, der diese Spielregeln einhält und sich um gute Formen bemüht, können diese im Beruf schon gar nicht schaden. Wir befinden uns also in einer Zeit, in der die Menschen wieder erkannt haben, dass gutes Benehmen, Manieren, guter Stil und Etikette ausgesprochen nützlich sind!

Ihr Uwe Fenner

SAISONALER KOCHTIPP

Forellenkaviar

Der Rogen des Süßwasserfisches ist eine ausgezeichnete und zudem günstige Alternative.

Auch wenn es kein „echter“ Kaviar ist, da eigentlich nur die Eier des Störs diese Bezeichnung tragen dürfen, so ist der Forellenkaviar – auch Forellengerogen genannt – eine besonders köstliche und vor allem interessant aussehende Alternative für Kaviarliebhaber. Forellenkaviar wird aus dem Rogen der weiblichen Forelle gewonnen und erhält durch das Räuchern mit Erlenrauch sowie den dezenten Einsatz von Salz sein einzigartiges Aroma. Die 2–3 mm kleinen, gold-orangeroten Perlen sind fest, knackig und schmecken angenehm kräftig. Dieser Kaviar eignet sich hervorragend, um Gerichte aufzuwerten., oder auch als essbare Dekoration für kalte Platten. Durch schöne Pasteurisierung hält sich der Forellenkaviar etwa 6 Monate – eine Delikatesse, die aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken ist.



KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Lauwarmes Landeigelb mit Blumenkohlcrème, Forellenkaviar, Erbsenkresse und Croûtons

Zutaten für 4 Personen

4 Bio-Eier
4 TL Forellenkaviar
8 ml Pflanzenöl
280 g Blumenkohl
200 g Schmand
1 Scheibe Schwarzbrot
Salz, Pfeffer
40 ml Frankfurter Balsamessig
1 Schale Erbsenkresse
12 Spitzen Schnittlauch
1 Prise Murray River Salt

Zubereitung

Den Blumenkohl in Salzwasser weich kochen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit dem Schmand fein mixen und mit Salz und Essig abschmecken. Danach auf dem Teller verstreichen, dass es wie das Eiweiß aussieht.

Die Eier trennen, die Eigelbe vorsichtig einzeln in vier kleine, mit Öl gefüllte Gläschen geben und bei 70 °C ca. 15 Minuten im Ofen erwärmen (die Eigelbe sollen in der Mitte noch flüssig sein). Alternativ kann man das Eigelb auch zwei Minuten in Essigwasser pochieren. Danach mit einem Esslöffel vorsichtig aus den Gläsern nehmen, das Öl ablaufen lassen und in die Mitte der bereits angerichteten Blumenkohl-creme setzen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in schäumender Butter braun rösten. Dann auf ein Küchenpapier geben, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die Erbsenkresse und den Schnittlauch abschneiden, waschen und leicht mit dem Essig besprühen. Forellenkaviar, Erbsenkresse, Schnittlauch und Brot-Croûtons auf dem „Eiweiß“ verteilen und das Eigelb mit Murray River Salt salzen.

BUCHTIPP

Für immer mehr Deutsche bedeutet Frühling etwas ganz besonderes: Es beginnt die neue Gartensaison – höchste Zeit zum Umgraben, Aussäen, Jäten und bald auch Ernten, denn Obst und Gemüse selbst Anbauen ist nicht nur ökologisch, gesund und schmackhaft, sondern liegt obendrein voll im Trend!

Das haben wohl auch die Diplom-Ingenieurin für Gartenbau Renate Hudak und ihr Mann Harald Harazim, Waldpädagoge und Naturlehrer, erkannt. In „Gartenschätze – Küchengarten für Selbstversorger“ vermitteln Sie die Grundlagen der Beetplanung und erklären, wie man mit der Natur gärtner statt gegen sie. Das Buch ist nach Jahreszeiten unterteilt und gibt so einen guten Überblick darüber, welche Aufgaben im Garten wann anfallen und welche Obst- und Gemüsesorten man wann ernten und genießen kann. Aufgelockert wird das Ganze durch kleine Abrisse zu alten Volksbräuchen, Sprichworten, Bauernregeln und Rezepten für Gerichte wie Holunderküchle, Gazpacho oder Kräutersalat. Dazu gesellen sich viele farbenfrohe Fotografien. Im Kapitel Gartenpraxis werden die Grundlagen des Gärtnerns auch für Laien verständlich vermittelt. Als Porträts werden auf über hundert Seiten wichtige Obst-, Gemüse- und Kräuterarten vorgestellt. Auch Trendgewächse wie Maibeere und Chili oder alte, längst vergessene Kulturpflanzen wie Guter Heinrich und Zuckerhut haben ihren Weg ins Buch gefunden.



Gartenschätze – Küchengarten für Selbstversorger, Gräfe und Unzer, 24,99 Euro

walter knöll - oor - poltrona Frau - fBM - glöngetti - christine kröncke - artanova - de sede - bleiefelder werkstätten - bocher - fertig - draenert

das einrichtungshaus aus der möbelstadt kelkheim

Lebensqualität fängt Zuhause an!



bahnstrasse 19
65779 kelkheim

INNENARCHITEKTUR
PLANUNG
KÜCHEN
MÖBEL
SCHREINEREI
TEPPICHE
LEUCHTEN

www.stelzer-moebel.de



t 06195 - 9925-50
mo-fr 10-18.30uhr
sa 10-16 uhr

schramm - tempur - plure - kettnaker - interlübke - lerna - teota - kapo - schönbuch - fischbacher - hesslein - zimmer & rohde - form exklusiv

leight - eggersmann - bianco - siemens - gurtmann - miele



Schneewittchentraum

Michael Stöckl muss sich in seiner märchenhaft gelegenen Landsteiner Mühle keine Äpfel von bösen Hexen schenken lassen. Er hat genügend davon – und die Besten in vergorener Form!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Es ist beinahe wie im Märchen: Wo sich das ansonsten eher enge Weital ein wenig öffnet, wirkt die Landsteiner Mühle wie ein Relikt aus alten Zeiten. Kein Wunder, haben doch fleißige Hände das Gebäude bereits im 17. Jahrhundert erbaut, nachdem umherziehende Soldatenhorden im Dreißigjährigen Krieg die ursprüngliche Mühle in Schutt und Asche gelegt hatten. Auch die Gasträume verströmen jene entspannte Atmosphäre bodenständiger Gemütlichkeit, die insbesondere gestresste Metropolenbewohner zu schätzen wissen. Dabei hat Familie Stöckl mit geschickter Hand Rustikales in Romantisches, Funktionales in Gemütliches gewandelt. Nichts wirkt beliebig, das Arrangement stimmt und man wähnt sich als Gast tatsächlich wie in der „guten, alten Zeit“ angekommen, die so gut ja eigentlich nicht war.

Michael Stöckl hat die Gastronomie quasi mit der Muttermilch aufgesogen, denn schon der in Kronberg ansässige Großvater führte gleich zwei Gastronomien und – wen wundert's – kelterte nebenbei auch reichlich Apfelwein. So war das Leben als Gastwirt auch für Stöckls Mutter eine absolute Selbstverständlichkeit. Klar, dass sie sich als Partner fürs Leben ebenfalls einen suchte, doch der stammte aus dem fernen Tirol, wo sich die beiden kennen und lieben lernten. Also hieß es zunächst, den Vordertaunus gegen die Alpen einzutauschen. Man arbeitete getrennt, sah sich dementsprechend selten, und das macht bekanntermaßen nicht gerade glücklich. So ging es schließlich wieder in den Taunus, zunächst nach Merzhausen, wo man gemeinsam eine Gastwirtschaft pachtete, doch die Lust auf ein

eigenes Projekt, das eigene „Ding“ fand nach vier Jahren in der Landsteiner Mühle endlich das passende Objekt.

Die vorherigen Eigentümer hatten die Mühle lieblos auf Gewinnmaximierung getrimmt und servierten somit alles, was das Tempo der Zubereitung beschleunigt – über die damals üblichen kulinarischen Darbietungen breiten die Stöckls lieber rücksichtsvoll den Mantel des Schweigens. Endlich in einer echten neuen Heimat angekommen, machten sich die Stöckls munter an die Arbeit, immer dabei auch der kleine Michael, der bereits mit 11 Jahren Schoppen ausschenkte und seinen Eltern mit Leidenschaft zur Hand ging. Schon zu dieser Zeit kam in die Küche der Landsteiner Mühle nur das, was die Felder, Wiesen und Höfe der Region hervorbrachten. Regionalität ist hier keine Modeerscheinung, sondern war schon immer Grundvoraussetzung für die hier zubereiteten Gerichte.

Michael wuchs heran, und während der Bruder am Herd stand, zog es den jungen Apfelweinliebhaber in die Welt. Nun ja, weit hat er es damals nicht geschafft, denn sein erster Posten auf dem Weg zum geprüften Restaurantfachmann und Hotelbetriebswirt war das Restaurant Schwarzer Hahn im Hotel Deidesheimer Hof, also jenes legendäre Lokal, in dem Helmut Kohl mit Vorliebe seine Staatsgäste bewirten ließ. Das Schlosshotel Kronberg und die Scheuer in Hofheim waren die folgenden Stationen, bevor er ein Volontariat in der Schlosskellerei Affaltrach absolvierte. Schließlich setzte er seiner Ausbildung mit dem Ablegen der Prüfung zum IHK-geprüften Sommelier das Krönchen auf und kehrte in die heimische Mühle zurück.

Damals waren Kochshows im Fernsehen noch eine exotische Veranstaltung, doch mit der Gründung von „Hessen à la carte“ machte die hessische Gastronomie einen großen Sprung nach vorne. Familie Stöckl war hier federführend bei Konzept und Realisierung, und gemeinsam mit dem engagierten Vorkämpfer für den Apfelwein Jörg Stier wurde das Projekt als erste Gastro-Kooperation in Deutschland ungemein erfolgreich umgesetzt – die Landsteiner Mühle war Mitglied Nummer zwei. Jörg Stier brachte Stöckl auch auf die Idee, Speisen und Apfelwein miteinander zu verbinden – und zwar weitaus kreativer, als dies in einer typischen Schoppenwirtschaft üblich war.

Während „echtem“ Wein der Ruf eines edlen und hochwertigen Kulturgetränkes anhaftete, taugte Apfelwein in den Augen der meisten Genießer damals höchstens als Begleiter zu rustikalen Speisen oder als sommerliches Erfrischungsgetränk. Netzwerkrei war also angesagt, und so tauchte er in die Apfelweinszene ein, lernte viele Kelterer und schließlich Andreas Schneider kennen, einen der innovativsten Kelterer Deutschlands. Apfelwein gab es natürlich schon vorher in für diese Zeit ungewöhnlicher Vielfalt auf der Karte der Landsteiner Mühle – Stöckl begann nun mit dem systematischen Aufbau einer eigenen Apfelweinkarte. Heute werden hier etwa 45 verschiedene Varianten aus aller Welt angeboten. Um Apfelwein, wie er eigentlich korrekt heißen müsste, aus der Bembelnische hinauszuführen, engagierte sich Stöckl nachhaltig für bessere Qualität, für eine entsprechende Präsentation und sorgte 2002 während einer Tagung im Annelsbacher Apfelweinlokal Dornröschen für einen Eklat. Die Idee, Apfelwein fortan nicht im Bembel auszuschenken, sondern vielmehr aus eleganten Flaschen in Weingläsern zu servieren (wofür es dann ja auch keinen Deckel mehr braucht), löste bei Traditionalisten

pures Entsetzen aus. Derart radikale Statements rufen die Medien auf den Plan, und so wusste bald nicht nur das ganze Hessenland, was der junge Wilde aus dem Weiltal vorhatte. In diesem Zusammenhang wurde natürlich immer wieder Stöckls Ausbildung zum Sommelier genannt, ein kreativer Redakteur „verlieh“ ihm in einer Berichterstattung einfach den Titel „Apfelweinsommelier“, und diesen ließ sich Michael Stöckl auch nicht mehr nehmen. Er ist seitdem Deutschlands erster Vertreter dieser Berufsgattung und hofft, auf diese Weise auch die entsprechenden Ausbildungsinstitutionen zum kreativen Nachdenken anzuregen.

2006 schließlich räumte Bruder Alexander den Platz am Herd, doch den Nachfolger hatte man in bester Familienunternehmermanier bereits parat: Mathias Reiter, der im Betrieb ausgebildet wurde und dann die Position des Sous-Chefs innehatte, übernahm Anfang 2007 den ihm bestens vertrauten Posten und zeichnet seitdem für die Qualität der Küche verantwortlich. „Es



Mathias Reiter bei seiner Lieblingsbeschäftigung

gibt viele Gäste, die wegen eines ganz bestimmten Rezeptes zu uns kommen. Also müssen diese beliebten Klassiker auch auf der Karte bleiben“, so der junge, ruhige Küchenchef. Im gleichen Jahr erfanden die Stöckls den Begriff Apfelweinstaurant, um noch deutlicher auf dieses Alleinstellungsmerkmal hinzuweisen. Die Möglichkeit, auch kleine Portionen zu bestellen, ermöglicht es den Gästen seitdem auch, sich problemlos durch die Karte zu futtern. Der Gipfel ist hier das neu entwickelte Probierma(h)l, eine von verschiedenen Apfelweinen begleitete Speisenfolge, die

man andernorts wohl „Amuse-Bouche-Menü“ nennen würde. In den folgenden Jahren fokussierte Michael Stöckl das Thema Apfelwein immer weiter, gründete 2005 mit sieben Wirten die Gemeinschaft der Hessischen Wirtshauskelterer und musste natürlich auch selbst ran: Sämtliche Mitglieder machen eigenen Schoppen, und da konnte auch ein Stöckl nicht zurück. Die Kronberger Wiesen mit ihren zahlreichen Apfelbäumen waren ja noch immer im Familienbesitz, doch eine eigene Kelteranlage gab es nicht und konnte auch nicht in die Mühle eingebaut werden. Somit musste Stöckl seinen Apfelwein bei Kollegen ausbauen, was denn doch des Guten zu viel wurde. Jetzt ver-



Huhn trifft Apfelwein: Michael Stöckl und Lucia Thomé ...

öffentlich er ganz besondere Apfelweine anderer Mitglieder als Edition „Apfelweinsommelier Michael Stöckl“. Er ist an der Entstehung jedes einzelnen Weins beteiligt und bringt auch direkt Ideen ein, der Aufwand eigener Kelterei entfällt aber.

Es wundert nicht, dass Stöckl so wenig Zeit hat, denn gemeinsam mit Andreas Schneider organisierte er in diesem Jahr bereits zum vierten Mal die Jahrgangverkostung „Apfelwein im Römer“ und brachte so über 40 Erzeugerbetriebe aus aller Welt zusammen und an die durstige Kundschaft. Das ist natürlich zusätzliche Arbeit, doch die macht ihm offensichtlich sehr viel Spaß. Die Apfelweinmesse im spanischen Gijon, die einst Inspiration für die Frankfurter Veranstaltung war, findet unterdessen nicht mehr statt, die Chancen stehen also gut, das weltweit auf immer größeres Interesse stoßende Thema Apfelwein endgültig in die Mainmetropole zu holen.

Von all dem merkt man in der Landsteiner Mühle nicht viel, denn hier geht es zumindest nach außen beschaulich zu. Die selbst gestellte Aufgabe, dass hier alles frisch zubereitet und somit keinerlei Tütenware verwendet wird, bringt nicht nur geschmacklich viele Vorteile: Auch Allergiker können so ganz genau informiert werden, was im Essen drin ist. Selbst die Kräuter baut Mutter Stöckl selbst an, und so wundert es nicht, dass man hier jeden Lieferanten noch persönlich kennt.

So ist auch Lucia Thomé eine gute Bekannte. Die ehemalige Straßenbahnfahrerin heiratete ihren Mann Gunther bereits 1993. Seitdem ist Schluss mit öffentlichen Verkehrsmitteln – dafür halten die beiden auf dem hoch über der Lahn gelegenen Hofgut

Schwartenberg nicht nur zahlreiche Hühner, sondern auch Poularden, Enten und rechtzeitig zur Weihnachtszeit etwa 250 Gänse auf Trab. Letztere dürfen auch draußen herumlaufen, doch fragt man die Hausherrin, warum denn nicht alles Geflügel im Grünen herumtollen darf, hebt sie schnell die Hand und beginnt mit der Aufzählung: „Der Fuchs, der Marder, der Greifvogel, der ...“ – über 30 kapitale Gänse hat sich der schlaue Reinecke Fuchs im letzten Jahr geholt. Vom Rest gehen über ein Drittel direkt in die Landsteiner Mühle, denn Weihnachtsgans ist bei den Gästen sehr beliebt. Hühner bezieht Stöckl ebenfalls von hier und auch die Eier, von denen annähernd 5000 Stück pro Tag sortiert und



... die Poulardenflüsterin

verpackt werden müssen, kauft er gern. Hier haben die Hühner in einer riesigen Halle reichlich Platz zum Umherflattern, bekommen gentechnikfreies Futter, und das Federvieh macht überhaupt einen sehr vitalen und umgänglichen Eindruck. Thomas Strzeulla kennt die Tiere zwar nicht alle beim Vornamen, doch mit bewundernswertem Gleichmut sortiert er die in schöner Regelmäßigkeit aus einer Luke rollenden Eier und macht sie verkaufsfähig. Enten schluffen gemütlich über den Hof, denn im Schatten der Häuser lebt es sich halbwegs sicher, Katzen laufen vorbei, und irgendwie scheint hier die Zeit noch stiller zu stehen als im Weiltal. Das hat sich vor allem unter Familien herumgesprochen, denn die zwei gut ausgestatteten Ferienwohnungen für jeweils vier Personen sind immer gut gebucht. Ob es da den üppig ausgestatteten Freizeitbereich mit Fitnessparcours und vielem mehr wirklich braucht? Die Konkurrenz schläft jedenfalls nicht, doch der nahe Fluss, die schönen Wälder, zahlreiche Schlösser und Burgen und natürlich der waschechte Urlaub auf dem Bauernhof sind ein gutes Faustpfand für die Zukunft.

Und was plant Michael Stöckl? Da steht zum Beispiel die Sanierung der Kirchenruine Landstein an. Hier werden nach dem Ende der Bauarbeiten Kultur und Apfelwein eine innige Verbindung eingehen. Außerdem soll das Netzwerk „Apfelwein Weltweit“ ausgebaut und Frankfurt die neue Zentrale der Bewegung werden. Es bleibt also spannend, doch besucht man die lauschige Mühle, so ist alles vergessen. Der Bach rauscht, der Apfelwein leuchtet im Glas, das Essen schmeckt und die Welt wird irgendwie ein wenig heiler.

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Hutzel-Reh

Zutaten für 4 Personen

250 ml Apfelwein
 350 g Apfelmus
 200 g Zwiebeln (gehackt)
 300 g gehackte Hutzeln (gedörrte Äpfel, in Apfelwein eingeweicht)
 250 g Crème fraîche
 12 g Paprika edelsüß
 Salz, Pfeffer und Muskatblüte nach Geschmack
 Ca. 600 g geschnetzeltes Rehfleisch

Zubereitung

Die gehackten Zwiebeln im Topf anschwitzen. Unter ständigem Rühren Paprika hinzugeben, danach mit Apfelwein ablöschen. Nun Crème fraîche, Apfelmus und in etwa 0,5 cm große Würfel gehackte Hutzeln dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen und aufkochen. Vom Rehfleisch Silberhäutchen und Sehnen entfernen. Danach das Fleisch in ca. 0,5 cm breite und 3 cm lange Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißer Pfanne scharf anbraten. Nach dem Anbraten das Rehfleisch zur Sauce geben, darin fertig garen.

Kartoffelroulade

Zutaten für die Kartoffelmasse

700 g Kartoffeln
 3 Eigelb
 150 g Mehl
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten für die Füllung

600 g Spinat
 150 g Speck (gewürfelt und angebraten)

Zubereitung

Den Spinat in einen Topf mit etwas Weißwein geben, bis er zusammenfällt. Zum Abtropfen den Spinat in ein Sieb geben. Nun den in feine Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne knusprig anbraten. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den gepressten Kartoffeln werden 2 Eigelb, 150 g Mehl und die Gewürze – Salz, Pfeffer und Muskatnuss – gegeben. Alles miteinander verkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Hälfte der Kartoffelmasse auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck – ca. 0,5 cm dick – ausrollen. Die Hälfte des grob gehackten Spinats und des Specks auf die unteren zwei Drittel der ausgerollten Kartoffelmasse geben. Um den gefüllten Teig einzurollen, das Backpapier zur Hilfe nehmen. Dazu die untere Kante des Kartoffelrechtecks mit der Hand umschlagen. Danach die Ecken des Backpapiers fassen und mit etwas Druck die Masse zu einer Rolle formen. Zum Schluss die Ecken der Rolle einschlagen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der anderen Hälfte der Zutaten eine zweite Kartoffelroulade herstellen. Ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und damit die Kartoffelrouladen bestreichen. Bei 170°C Umluft 26 Minuten im Ofen backen.

Landsteiner Mühle

Landstein 1, 61276 Weilrod
 Tel. 06083 346, www.landsteiner-muehle.de

Landferienhof Thomé

Hofgut Alt-Schwartenberg, 35796 Weinbach
 Tel. 06471 4842, www.landferienhof-thome.de

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.

Kulinarische Frühlingsgefühle

Spüren Sie es auch? Das Kribbeln! Wenn es jeden Tag ein wenig früher hell und später dunkel wird. Wenn es trotz der Kälte anders riecht in der Stadt. Wenn die ersten Sonnenstrahlen vorsichtig und warm unsere Nase kitzeln. Wenn die Vögel wieder lauthals um die Wette zwitschern. Er ist schon ganz nah, der Frühling. Greifbar nah. Und mit ihm wie jedes Jahr auch ein Neubeginn. Die Natur sortiert sich neu, die Krokusse sprießen, alle Knospen gehen auf, und auch wir beginnen damit, uns neu zu orientieren, Pläne zu schmieden, das Leben mit wachen Augen zu sehen. Auf einmal haben wir mehr Kraft, die Dinge anzugehen, mehr Lust, uns auf Menschen und ihre Themen einzulassen, mehr Mut, Neues auszuprobieren.

Oft ist es der Frühling, der auch in der Gastronomie neue Bindungen hervorbringt. Da finden sich Partner frisch zusammen, während andere Beziehungen abbrechen. Langjährige Teams gehen auf einmal getrennte Wege, doch oft liegt in einem Neubeginn auch die Chance, sich weiterzuentwickeln. Auch in der Frankfurter Gastroszene beginnt das Jahr regelmäßig mit spannenden Bindungen und vielversprechenden Partnerschaften. Neue Konzepte, Bars und Restaurants unterschiedlicher Couleur werden in den einzelnen Stadtteilen mit Euphorie, Optimismus und Hingabe zum Detail konzipiert, organisiert und schließlich eröffnet – kaum eine Jahreszeit hat derart viele Neueröffnungen zu verzeichnen. Während so mancher Frankfurter wegen seiner neuen Liebe Schmetterlinge im Bauch hat, entfalten sich auch bei den Köchen nicht nur angesichts der nun allmählich eintreffenden frischen Produkte Glücksgefühle. In den Restaurantküchen wird jetzt munter ausprobiert, variiert und konzipiert, und schließlich tauchen völlig neue Kreationen auf den Tellern auf. Gewohnt in der Qualität, erfrischend und überraschend anders in Auswahl und Anordnung, verblüffend nicht nur für den Gast, sondern oft auch für den Koch selbst. Ich freue mich auf den Frühling, die immer wärmer werdenden Sonnenstrahlen und bin gespannt auf die Eröffnungen der neuen Gastgeber-Konstellationen in unserer schönen Stadt. Es gibt viel zu entdecken!

Ihr Thomas Haus



Chi Scharrer

Ich koche, also bin ich!

Mit kreativem Geschick, Bodenständigkeit und Mut bei der Zusammenstellung seiner Menüs überzeugt der frischgebackene Zwei-Sterne-Koch seine Gäste im Buddenbrooks Restaurant an der Ostsee – nun kommt **Christian Scharrer** ganz exklusiv für zwei Tage in die Genussakademie Frankfurt!

Unerwartet, aber natürlich dennoch erhofft: Im November des vergangenen Jahres wurde bekannt, dass der Guide Michelin dem Buddenbrooks Restaurant im Grand SPA Resort A-ROSA Travemünde zwei Sterne verliehen hat – kurz darauf folgte der Gault Millau mit 17 Punkten. Das ist sowohl beruflich als auch privat die Krönung für den ansonsten so bescheidenen Christian Scharrer. Fleiß und Ehrgeiz begleiteten ihn schon von klein auf, doch schreibt er sich Erfolge nie allein zu, denn nur ein starkes Team aus ebenso zielstrebigem Mitarbeitern macht einen solchen Erfolg möglich. Vertrauen in das Talent der Mitarbeiter, ihre persönliche Meinung und vor allem ihr Mitwirken hat für den Küchenchef oberste Priorität, denn sonst läuft man schnell Gefahr, sich im Tunnelblick der alltäglichen Arbeit am Herd zu verlieren. Scharrers Teamgeist kommt nicht von ungefähr. So wuchs der gebürtige Badener in einem gastronomisch geprägten Umfeld auf und war bereits früh mit kulinarischem Talent gesegnet. Seine von Haus aus gastfreundlichen Umgangsformen prägen heute das Buddenbrooks Restaurant ebenso maßgeblich wie seine harmoniegeprägte Kochkunst.

Zielsicher arbeitete Christian Scharrer an den besten Hoteladressen und Restaurants auf seinem Weg zum Erfolg. Nach seinem Einstieg im Freiburger Hotel Colombi ging es zunächst



Makrele mit Auster, Zwiebel und Apfel an Schnittlauch-Nage

ins Restaurant Jörg Müller auf Sylt. Anschließend machte Scharrer bei keinem Geringeren als Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube/Hotel Taube Tonbach halt, gefolgt vom Restaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe und dem Airport Club Frankfurt. Mit seinem ersten Michelin-Stern im Jahr 2000 in Beuerberg machte er sich dann auf die Zielgerade in Richtung Gourmet-Spitze. Seit Dezember 2008 steht der kulinarisch kreative Kopf jetzt am Herd des Buddenbrooks Restaurants in Travemünde und bestätigte dort den ersten Stern mit Leichtigkeit. Mit gebeiztem Ostseelachs oder Seezunge vom Ostseestrand passte er sich bedingungslos an die Ostseeküche an, wendete sich dabei aber nicht von der heimatischen Produktvielfalt wie etwa dem Elsässer Kalbskopf ab. Der Herkunft seiner Zutaten sind keine Grenzen gesetzt, wichtig ist ihm vielmehr, dass die Ware frisch, saisonal, nachhaltig erzeugt und von allerbesten Qualität ist. Ein Stück Heimat und zugleich unverzichtbar an des Meisterkochs Seite ist Lebensgefährtin und Restaurantleiterin Nathalie



Gebeizter Ostsee-Lachs auf Stockfisch-Püree

Meyer. Sie teilt mit ihrem Mann die rundum gastfreundliche Lebenseinstellung – und seine humorvolle Art. Stets ein offenes Ohr für den Gast zu haben, ihn zu verstehen und letztlich dort abzuholen, wo dieser nach dem reinen Geschmackserlebnis sucht, lassen Scharrers Gerichte zu dem werden, was sie auszeichnet. Der sympathische Ausnahmekoch will keine kulinarische Revolution entfachen, will nicht provozieren, sondern vielmehr berühren, alle Sinne wecken und die Genießer von seinem Konzept begeistern, das altbekannte Aromen zitiert und diese mit neuen, modernen Impressionen in Einklang bringt. Jene Bodenständigkeit, die echten Schwarzwäldern nachgesagt wird, spiegelt sich auch in wiederbelebten Kompositionen alter Rezepturen und Zutaten, denn Scharrer möchte die ursprüngliche Definition des Begriffs „Restaurant“ – „wiederherstellen“ – mit Leben füllen. Stehen zu bleiben kommt für ihn dabei nicht infrage. „So, wie wir Menschen uns im Laufe der Jahre entwickeln, mit Charakter, Vernunft, Weisheit, all diese Attribute übernehme ich in meiner Art des Kochens.“ Die Gerichte werden reifer, stetiger Wandel prägt das Geschmacksbild.

Natürlich arbeitet er auch mit modernen Methoden wie beispielsweise Elementen der Molekularküche, dem vakuumierten Garen oder dem Umgang mit Stickstoff. Neue Techniken sollen genutzt, kreativ eingebunden und nicht einfach

STERNEKOCHE CHRISTIAN SCHARRER IN DER GENUSSAKADEMIE



Menü:

Melone mit Schinken und Estragon
Langostino mit Fenchel an weißer Tomatenbutter
Wagyu-Bäckchen nach Stroganoff
Schokoladenflan mit Himbeeren und Himbeer-Sorbet

Termine:

So, 03.06.12, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 04.06.12, 18.30–22.30 Uhr

Ort: Die Genussakademie Medienhaus

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



Ein starkes Duo: Nathalie Meyer und Christian Scharrer



Historisches Ambiente: Das Buddenbrooks Restaurant

ignoriert werden. Wie die Kochkunst, die Klassik und Moderne verbindet, so präsentieren sich auch die Räumlichkeiten des denkmalgeschützten Lübeckzimmers von 1913: Stuckdecken und Erkerfenster passen gut zu originellen Möbeln und moderner Dekoration, und die warmen Farben stehen fast schon sinnbildlich für das junge, dynamische Serviceteam, das seine Gäste herzlich im gemütlichen Ambiente willkommen heißt.

Zwei Wochen Urlaub liegen nun hinter Christian Scharrer. Zwei Wochen, in denen der Küchenchef Ruhe und Erholung mit Kreativflüssen und Ideenfindung kombiniert hat. Besuche bei Kollegen ergänzten den Terminkalender, denn für den Austausch mit Kollegen bleibt im alltäglichen Geschäftsstrubel kaum Zeit. Im Juni kommt der sympathische Zwei-Sterne-Koch für eine zweitägige Stippvisite nach Frankfurt in die Genussakademie. Für seine beiden exklusiven Kochkurse in der hat Christian Scharrer sich etwas Besonderes einfallen lassen: Er kombiniert eine Geschmacksreise um die Welt mit seineigenen Wurzeln, wofür er überwiegend süddeutsche und elsässische Produkte verwendet. Ich von beiden Polen seiner Arbeit inspirieren, und 100 Prozent Leidenschaft fürs Kochen hat er natürlich ebenfalls im Gepäck! Eines ist allerdings bedauerlich: Die Anzahl der Kursplätze ist streng limitiert, damit jeder Teilnehmer in Ruhe den Ausführungen des kreativen Küchenchefs folgen kann – nur wer schnell bucht, hat noch eine Chance auf einen der raren Plätze!

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Rehrücken mit Essig-Kirschen und Sellerie – von Christian Scharrer

Zutaten für 4 Personen

Rehrücken

800 g Rehrücken, Butter, schwarzer Pfeffer, Wacholder, Piment, Koriandersaat

Zubereitung: Rehrücken von Haut und Sehnen befreien. Rundherum anbraten. Im Ofen bei 200 °C ca. 12 Minuten braten, immer wieder mit Butter und den Gewürzen übergießen. Rehrücken aus der Pfanne nehmen, bei 51 °C etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Kompott von der geschmorten Rehschulter

1 Rehschulter, 250 ml Rotwein, 100 ml Portwein, 1 Karotte, 10 Champignons, 2 Zwiebeln, ½ Sellerie, 1 TL. Wacholder, schwarzer Pfeffer, 100 g Speck, 1500 ml Reh-Jus

Zubereitung: Rehschulter parieren. Gemüse grob würfeln. Schulter mit Gemüse und Speck 48 Stunden im Rotwein marinieren. Schulter, Gemüse und Speck aus der Marinade nehmen. Rehschulter anbraten, Gemüse hinzufügen. Mit der Marinade ablöschen und deglacieren. Reh-Jus hinzufügen und zugedeckt im Ofen weich schmoren. Wenn die Schulter sehr weich geworden ist, das Fleisch vom Knochen zupfen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas passierter Jus versetzen. Schmorsauce durch ein Textilsieb passieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Essig-Kirschen

100 g Kirschmark, 100 ml Kirschessig, 100 g Zucker, 1000 g entsteinte Kirschen, ½ Vanillestange

Zubereitung: Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen. Kirschmark und Vanille zufügen. Den Fond gut durchkochen. Entsteinte Kirschen hinzufügen. Noch heiß in Gläser füllen.

Sellerie-Püree

1 kleiner Sellerie, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, kalte Butter, 1 Spritzer Apfelsaft

Zubereitung: Sellerie schälen und würfeln. In Sahne und dem Apfelsaft weich kochen. Nach dem Garen Sahne gut ablaufen lassen und reduzieren. Sellerie im Mixer anmixen und die kalte Butter hinzufügen, abschmecken.

Anrichten

Das Selleriepüree in eine blanchierte Bleichselleriestange dressieren. Sautierte Pfifferlinge und Sellerie-Batonnettes darauf anrichten. Das in Selleriescheiben gebackene Kompott, den Rehrücken und 3 Kirschen auf dem Teller platzieren.



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 Gericht), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/92039950, Fax 069/92039955, info@ariston-restaurant.de, www.ariston-restaurant.de



FELLNERS

Gutes Essen mit Liebe zum Detail: Das Fellners versteht sich als Treffpunkt für einen gepflegten Mittagstisch und abends einem À-la carte-Restaurant.

Vor allem im Sommer besticht das Fellners durch seine schöne Sommerterasse. Selbstverständ-

lich bieten wir auch die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche. Wir legen Wert auf alt 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

Sterneküche auf (inter)nationalem Niveau

Dass die Genussakademie nicht mehr nur Sterneköche aus Deutschland anlockt, ist schon lange kein Geheimnis mehr: Italiens Powerfrau und Sterneköchin Mariangela Susigan kommt für zwei Abende nach Frankfurt, und Markus Medler und Carmelo Greco öffnen auch im Sommer ihre „regionalen“ Sterneküchen für interessierte Kochliebhaber.



Im Schlaraffenland der Genießer Piemont schon lange kein Geheimtipp mehr, eilt der italienischen Sterneköchin **Mariangela Susigan** ihr guter Ruf schon voraus. Sie hat sich die Produkte und Gerichte ihrer Heimat als solide Grundlage für ihre kulinarische Karriere ausgesucht und steht heute für tagesfrische Küche aus 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.“ 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 können die Gäste all unsere Erfahrung, das Erbe, den Geschmack unseres Landes direkt an der Seite des Kochs genießen.“ Das Küchenteam ist übrigens abgesehen vom Sous-Chef und ein paar asiatischen

**NUR NOCH
10 PLÄTZE!**

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 stilechten Möbeln bis zu duftenden Blumen aus dem Garten auf jedem Tisch: Die gemütliche und ausgesprochen persönliche Atmosphäre des Restaurants 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 2012 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 nur noch wenige Restplätze!

Wieder da: Markus Medler!

Endlich ist er wieder da: Sternekoch **Markus Medler** aus dem Maintal öffnet im Sommer wieder exklusiv seine Küche, um gemeinsam mit einer kleinen Gruppe ein leichtes sommerliches Vier-Gänge-Menü zu kochen. Versehen mit einer großen Portion Kreativität, der richtigen Prise Innovation und selbstverständlich qualitativ hochwertigen Produkten, wird das Menü unter fachmännischer Anleitung von den Teilnehmern selbst zubereitet. Damit das auch stressfrei in der heimischen Küche funktioniert, erläutert Markus Medler höchstpersönlich detailliert die einzelnen Rezepte. Der gelernte Küchenmeister hat das Restaurant Hessler mitsamt kleinem Hotel seit Mai 2008 gepachtet, steht seitdem für frische, aromatische Kreationen auf höchstem Niveau und wird aus diesem Grund alljährlich aufs Neue mit einem der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet. Damit dieses Ereignis nicht nur kulinarisch in bester Erinnerung bleibt, gibt es noch eine hochwertige Hessler-Kochschürze als Andenken für zu Hause mit auf den Weg!



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 aus Tradition und Innovation, gepaart mit italienischer Gastlichkeit. Mit seinem eigenen Ristorante in Sachsenhausen wurde Carmelo Greco schon 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 die Umsetzung am eigenen Herd.



<p>MARIANGELA SUSIGAN STERNEKÖCHIN MARIANGELA SUSIGAN ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE FRANKFURT MENÜ: Saisonales Vier-Gänge-Menü (Der Kochkurs ist auf italienisch, ein Übersetzer ist vor Ort.) 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)</p>	<p>MARKUS MEDLER SOMMERFRISCHE STERNEKÜCHE MENÜ: Leichtes sommerliches Vier-Gänge-Menü TERMINE: Sa, 16.06.12, 10.00-14.00 Uhr Sa, 07.07.12, 10.00-14.00 Uhr Sa, 04.08.12, 10.00-14.00 Uhr ORT: Hessler, Maintal KOSTEN: 109 Euro (mit Genuss-Card 99 Euro)</p>	<p>CARMELO GRECO FEINE LIGURISCHE KÜCHE MENÜ Drei-Gänge-Überraschungsmenü TERMINE Sa, 25.08.12, 11.00-14.30 Uhr Sa, 27.10.12, 11.00-14.30 Uhr ORT: Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt KOSTEN: 98 € (mit Genuss-Card 88 €)</p>
---	---	--

PRAXIS-NEUERÖFFNUNG

Liebe Patienten, seit dem **10.10.2011** empfangen wir Sie in den neuen und modernen Praxis-Räumen in der Goethestraße 2. Das Team der Zahnarztpraxis Dr. Andrea Gleim freut sich darauf, Sie begrüßen zu dürfen!



NEUE ADRESSE:
 Goethestraße 2
 60313 Frankfurt

069_29 27 47

AG

dr.med.dent.
andrea gleim
 zahnärztin

ästhetik_parodontologie
 kieferorthopädie_implantologie

NEUE ADRESSE:
 goethestraße 2
 praxiseingang gr. bockenheimer straße
 60313 frankfurt

tel: 069_29 27 47
 fax: 069_28 19 66
 e-mail: info@praxis-gleim.de
 web: www.praxis-gleim.de

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.

Genuss verbindet

„Geht es Ihnen auch so? Immer, wenn man an eine Urlaubsreise, Freunde oder wichtige Familienereignisse zurückdenkt, erinnert man sich meistens auch an den kulinarischen Aspekt des Erlebten. So weiß man noch ganz genau, wie der leckere Apfelkuchen von Oma schmeckte, erinnert sich an das eine oder andere Missgeschick in der Küche, während die Gäste schon gespannt am Tisch saßen, oder vielleicht an den Inhalt der Menükarte am Hochzeitstag. So geht es mir mit Besuchen in Restaurants – im positiven wie auch im negativen Sinne. Letztere verdränge ich jedoch meist erfolgreich, während mir ein tolles Erlebnis ganz besonders im Gedächtnis geblieben ist. Christian Scharrer, Sterne- und nächster Starkoch in der Genussakademie (siehe Titelstory, S. 15) hat mich vor drei Jahren in seinem Restaurant überrascht. Damals war ein Bestandteil des Desserts Zuckerwatte mit Chili. Das weckte spontan Kindheitserinnerungen, und ich war begeistert, wie man ein so ursprüngliches Produkt mit einer außergewöhnlichen Note „vergoldet“ kann. Jetzt freut es mich natürlich ganz besonders, ihn im Juni bei uns willkommen zu heißen!

Der Ausblick auf die kommenden Monate bringt vor allem internationale kulinarische Genüsse in die Genussakademie. Der Geheimtipp unseres Geschäftsführers Dr. Jan-Peter Eichhorn, die Sterneköchin Mariangela Susigan aus dem Piemont, kommt im Mai als Gastköchin nach Frankfurt (S. 20). Ihm ging es wie mir: Auch er war so begeistert von einem privaten Besuch in ihrem Restaurant, dass er die Italienerin gleich in die Genussakademie einlud – Genuss verbindet und schafft neue Freundschaften! Natürlich pflegen wir auch unsere „alten“ Kontakte, und so kann man sich im nächsten Heft vielleicht schon auf einen neuen Kurs mit Jörg Ludwig aus dem Roomers freuen. Es ist auch an der Zeit, einmal allen Köchen und Partnern Danke zu sagen, die immer wieder das Programm der Genussakademie mit neuen, teilweise durchaus verrückten Ideen bereichern und unseren Gästen somit viele herausragende kulinarische Momente beschert haben – wir freuen uns auf weitere köstliche Tage, Monate und Jahre!

Ihre Maria Greiner

Stimmen der Gäste

Zu „Feine ligurische Küche“ mit Carmelo Greco:
„Carmelo Greco war ein sympathischer Gastgeber und angenehmer „Lehrer“, ein Mann ohne Star-Allüren. Ich war zwei Wochen später wieder bei ihm – als Gast. Meine Frau und ich erlebten einen wunderbaren Abend mit neuen Aroma-Abenteuern und überraschenden Geschmacks-Erlebnissen. Toll!“

zu „Mandeln, Nougat & Co“ mit Gerald R. Schulze:
„Das große Plus dieser Veranstaltung waren ein souveräner und unterhaltsamer Meister Schulze und die einmalige Atmosphäre der Backstube bei Wessingers. Man fühlte sich als Konditor. Diesen Workshop mache ich irgendwann noch mal!“

zu „Italien de luxe!“ mit Jan Maier:
„Jan Maier ist der perfekte Teacher: umfassend gebildet, hoch professionell, humorvoll. Es macht Spaß, so viel Leidenschaft für den Beruf aus der Nähe erleben zu können. Alles zusammen ein wunderbares Erlebnis.“

Zu „Das Weinduell: Discounter vs. Winzer“ mit Bastian Fiebig:
„Vielen Dank für diese sehr kurzweiligen, interessanten, (meist bedingt durch das Thema) geschmackvollen und überraschenden vier Stunden. Hat uns beiden sehr gut gefallen, das Thema bislang einmalig.“

Zu „In fünf Gängen um die Welt“ mit Daniel Schmitt:
„Bei Daniel Schmitt machte das Kochen richtig Spaß, er war natürlich, freundlich und nicht „lehrmeisterhaft“, sehr gut organisiert und immer bereit, Fragen zu beantworten. Vielen Dank – und bis zum nächsten Mal.“

Genussakademie Medienhaus feiert mit den Genuss-Card-Inhabern

29. Januar 2012 – endlich war es so weit: Das Genussakademie-Team brutzelte und schnippelte um die Wette, um die Stammgäste der Kochschule feierlich zur Eröffnung der neuen Genussakademie Medienhaus willkommen zu heißen. Von den Geschäftsführern über die Programmdirektorin bis hin zum Veranstaltungsverkauf – alle mussten mit anpacken und ein Leibgericht für hundert hungrige Genuss-Card-Besitzer zubereiten. Da kam der eine oder andere ganz schön ins Schwitzen, und Küchenchef Daniel Schmitt half, wo er kann. Ob durch Chili con Carne, Kalbsbäckchen oder weiße Schokoladentarte: Am Ende waren alle gesättigt und zufrieden. Bei einem guten Glas Wein wurde noch ein bisschen gefeiert, um sich dann anschließend bei Eiseskälte auf den Heimweg zu machen.



Daniel Schmitt kochte auf der Erlebnisausstellung „Land und Genuss“



1. bis 4. März 2012 – Anfang März fand zum ersten Mal die Erlebnisausstellung „Land und Genuss“ mit 176 Ausstellern auf dem Messegelände Frankfurt statt. Da ließ sich Küchenchef Daniel Schmitt nicht zweimal bitten und brachte mit interessanten Kochshows rund um das Thema regionale Küche Leben ins Programm. Am Eröffnungsabend leitete der gebürtige Mainzer die Messeveranstaltung „Land und Genuss at night“ gemeinsam mit der Moderatorin Marlies Dumbsky auf der Showbühne ein und überraschte seine Gäste mit Taunus-saiblingfilet mit Schalotten-Marmelade, knackigem Brokkoli, Brunnenkresse

und Schwarzbrot. Am Wochenende bestritt der Chef de Cuisine dann ebenfalls vier halbstündige Auftritte zum Thema „Bodenständige Küche“ sowie „Das Landei sieht gelb“ und stellte mit viel Witz und Charme seine Entertainer-Qualitäten unter Beweis. Über 15 000 Besucher kamen an vier Tagen insgesamt zur Messe – wir gratulieren zu diesem großen Erfolg!



Ihr SCHLEMMER- Magazin per E-Mail

www.genusswoche-frankfurt.de



Von feinsten Grillkunst bis zum After-Work Grill-Chill-out

Für echte Grillfans ist das ganze Jahr Saison, doch wer noch einen Tipp oder neue Ideen braucht, der sollte mal Genussakademie-Koch **David Fischer** bei seinem exklusiven Kochkurs auf den Grill schauen. Wer es hingegen lieber langsamer angehen lässt und nur genießen will, der ist im InterContinental Frankfurt willkommen!

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denken Millionen Menschen hierzulande nur an das eine: Grillen! Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? **David Fischer** (Foto) schaut mit Ihnen über den Teller... pardon, Grillrand hinaus und zeigt, dass es mithilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gartechniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen, was die Zutaten betrifft. Der gelernte Koch, ausgebildete Küchenmeister und absolute Grill-Fan lernte im Four Seasons Berlin und arbeitete anschließend unter anderem in der Küche des Élysée-Palasts in Paris, dem Amtssitz des französischen Staatspräsidenten, im Maintower Restaurant sowie



dem Sternerrestaurant Erno's Bistro in Frankfurt. Nach einem Jahr als Küchenchef im Frankfurter Restaurant Familienbetrieb machte sich der ambitionierte Koch selbstständig und gibt sein Wissen seitdem nicht nur in der Genussakademie an interessierte Genießer weiter, sondern steht mit seinem Wissen auch dem Nachwuchs als Lehrer für den fachpraktischen Unterricht zur Seite. Von Gambas über American Rib-Eye bis zur gegrillten Ananas: Bei **Fine Food on Fire** kommt alles auf den Rost, was das Genießerherz beglückt. David Fischer schickt sich an, seine Kurs Teilnehmer auf der wunderschönen Dachterrasse der Genussakademie Westend

in die Geheimnisse des Gourmetgrillens einzuweihen und gemeinsam mit ihnen eine faszinierende Auswahl an Gerichten aus der Glut auferstehen zu lassen – von der Vorspeise bis zum Dessert. Nach diesem Kurs kann der Sommer auch für Gourmets kommen!

Auch das InterContinental Frankfurt öffnet im Sommer seine Pforten für Genießer exzellenter Grillspeisen, denn das Hotel hat im 21. Stock nicht nur eine atemberaubende Event-Location (Küchenparty über den Dächern Frankfurts, S. 52), sondern es verfügt auch über eine wunderbare Terrasse, die zum ausgiebigen Grillen einlädt! An unterschiedlichen Grillstationen erwartet Sie Küchenchef **Klaus**

Bramkamp mit seiner Crew und wird Sie an diesem Abend mit verschiedenen Grillspezialitäten verwöhnen. Eine interessante Mischung, denn thematisch werden zwei Geschmacksrichtungen fokussiert: asiatische und regionale Aromen. Natürlich können Sie den Köchen ausgiebig auf die Finger schauen, ihnen Tipps und Tricks entlocken und sich nach Herzenslust bedienen. Klaus Bramkamp leitet seit fast 20 Jahren die Küche des InterContinental Frankfurt. Er ist verantwortlich für die Zusammenstellung und Auswahl der Menüvorschläge und sorgt mit seinem 40-köpfigen Team für den professionellen und reibungs-

losen Ablauf der Speisenproduktion im Hotel und bei Catering's Best für alle Veranstaltungen. Grillen ist für ihn genauso eine Leidenschaft wie die tägliche Arbeit in der Küche. Treffen Sie sich einfach nach der Arbeit mit Freunden und Kollegen bei köstlichem Essen und einem guten Glas Wein zum **After-Work Grill-Chill-out**. Als besonderes Highlight gibt es noch köstliche Cocktails (exklusive), und selbstverständlich ist für eine Schlechtwetter-Variante ebenfalls gesorgt!



DAVID FISCHER FINE FOOD ON FIRE

MENÜ:

Gambas in der Schale mit gegrillter Wassermelone und Avocado-Gurkenrelish
Spareribs mit Coleslaw und gegrilltem Mais
American Rib-Eye mit Grillgemüsesalat, Röstkartoffeln und Chimichurri
Gegrillte Ananas mit Passionsfrucht, Schokolade und Kokos

TERMINE:

Do, 17.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 08.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 05.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 10.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Genussakademie Westend

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

KLAUS BRAMKAMP AFTER-WORK GRILL-CHILL-OUT

MENÜ:

Verschiedene Grillspezialitäten zum Thema „Asiatisch“ und „Regional“
Dessertstation

TERMINE:

Do, 26.07.12, 18.00-22.00 Uhr
Do, 06.09.12, 18.00-22.00 Uhr

ORT: InterContinental Frankfurt

KOSTEN: 69 Euro (59 Euro mit Genuss-Card), exklusive Cocktailangebot

Lecker Brunchen in Frankfurt und RheinMain



FISCHBACHER SCHLEMMERMARKT

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

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

Fischbacher Schlemmer Markt GmbH, Im Unterdorf 6, 65779 Kelkheim-Fischbach, Tel. 06195/976654, Fax 06195/976691, info@schlemmer-markt.de, www.schlemmer-markt.de, Di-Fr von 8-19 Uhr, Sa 8-15 Uhr, Mo Ruhetag



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-Oktobersfest 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 Kaffeeariationen und Kuchenspezialitäten genießen, ein Ladengeschäft, das zum

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

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

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



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!

Türen auf für den Frühling

„Frühling läßt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte; süße, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land.“ Dieser Klassiker unter den Frühlingsgedichten ist Ihnen vermutlich bekannt. Und obwohl Eduard Mörike diese Zeilen vor über 180 Jahren aufschrieb, sind sie zeitgemäß und zeitlos zugleich.

Zeitgemäß und zeitlos zugleich sind auch die Klassiker zu Ostern. Neben dem Osterhasen und den versteckten Eiern sind das kulinarisch gesehen die Sol-Eier mit Frankfurter Sauce am Gründonnerstag, Forelle blau am Karfreitag oder Lamm in Kräuterkruste an den Festtagen – all dies sind traditionelle Köstlichkeiten, die Beständigkeit in unsere schnelllebige Zeit bringen. Gerade im Frühling nimmt der Fisch eine wichtige Rolle ein, denn wenn die Sonne langsam wieder länger scheint, wollen sich die Menschen auch wieder „leichter“ ernähren als im Winter. Und hier ist Fisch einfach ideal, ein Lebensmittel mit Zukunft. Im letzten Jahr verzehrten die deutschen Genießer pro Kopf 15,7 kg (Fanggewicht) Fisch und Meeresfrüchte. Früher waren Fisch und Meeresfrüchte für viele nur ein „Lückenbüßer“ für entbehrungsreiche Tage während der Fastenzeit. Diese Zeiten sind vorbei. Fisch schmeckt den Menschen jederzeit.

In Deutschland werden rund 660 verschiedene Arten Fisch und Meeresfrüchte gehandelt. Die beliebtesten Fischarten sind Seelachs, Hering, Lachs und Thunfisch. Am meisten kauften die Verbraucher Tiefkühlfisch (34 Prozent) und Fischkonserven (26 Prozent). Der Marktanteil von Frischfisch liegt bei nur 8 Prozent, also gerade mal 1,26 kg pro Kopf und Jahr. Der Fleischkonsum liegt übrigens bei 60,5 kg pro Kopf! Wer seinem Körper im Frühling etwas Gutes tun möchte, sollte den direkten Weg zum Fischhändler seines Vertrauens einschlagen. Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins Frühjahr.

Ihr Ulrich Wittur

Zwilling reloaded

Die exklusiven Genuss-Card-Events bei Zwilling sind mittlerweile zur guten Tradition geworden. Diesmal gibt es noch einen Grund mehr, gemeinsam zu feiern: ein komplett neu designer Zwilling-Shop!

Der eine oder andere wird vielleicht schon ungeduldig und wundert sich, wann denn nun endlich das nächste Stell-dich-ein im Zwilling-Shop in der Neuen Kräme verkündet wird. Jetzt ist es endlich offiziell: Am Samstag, dem 12. Mai, lädt die Frankfurter Kochschule gemeinsam mit dem Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur zum vierten Mal zum Genuss-Card-Event „Genussakademie meets Zwilling“ ein. Ein besonderer Anlass, denn der Shop erstrahlt seit Februar in komplett neuem Design – frisch, modern und mit klaren Linien.



Der neue Zwilling-Shop

Von 19 bis 22 Uhr wird der Shop exklusiv für angemeldete Genuss-Card-Inhaber geöffnet, und neben vielen tollen Angeboten auf ausgewählte Produkte mit bis zu 60 Prozent Rabatt steht auch Küchen-

chef Daniel Schmitt in der Showküche des Shops parat, um für das leibliche Wohl zu sorgen. Bei köstlichen Kleinigkeiten und einem Glas Wein kann das Angebot in aller Ruhe unter die Lupe genommen werden, und bestimmt finden Sie ein paar schöne und nützliche Dinge für die heimische Küche oder als Geschenk für Freunde. Nicht vergessen: Am 13. Mai ist Muttertag, also Ihre Chance, mit einem schönen Präsent zu glänzen. Die kompetenten Zwilling-Mitarbeiter und das Genussakademie-Team stehen Ihnen den gesamten Abend für Fragen zur Verfügung, und selbstverständlich sind auch Ihre Partner eingeladen. Aber Vorsicht: Die Anzahl der Plätze ist streng limitiert!

DANIEL SCHMITT
GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

MENÜ: Kulinarische Kleinigkeiten aus der Show-Cooking-Küche

TERMIN: Sa, 12.05.12, 19.00-22.00 Uhr

ORT: Zwilling J. A. Henckels, Frankfurt

KOSTEN: kostenfrei (nur für Genuss-Card-Inhaber)



Neu: activeat und sommerfrischer Fischgenuss



Hier stimmen Sie gleich zwei neue Kurse auf leichte Genüsse ein. Wir zeigen Ihnen, dass gesundes und genussvolles Leben bestens harmonieren!

Die Genussakademie bringt Sie fit durch den Sommer, denn gesund zu Essen heißt noch lange nicht, auf Genuss zu verzichten. Ashley Till und David Wallace haben sich schon lange mit dem Thema gesunde und bewusste Ernährung beschäftigt und sind nun



Ashley Till,
David Wallace

mit ihrem eigenen Konzept activeat in Frankfurt unterwegs. Nun kommen die gebürtige Amerikanerin und der Ire in die Genussakademie, wo sie in einem anschaulichen und lockeren Kochkurs unter dem Motto **activeat: Der perfekte Tag!** mit den Teilnehmern ein komplettes Tagesmenü zubereiten – vom eigenen Brot für den perfekten Start in den Morgen über eine köstliche Protein-Bombe

zum Mittagessen bis zum außergewöhnlichen Dinner, denn Zucchini pasta hat nichts mit herkömmlichen Nudeln zu tun. Neugierig? Die beiden erläutern Schritt für Schritt, was man am besten zu welchen Mahlzeiten genießt und welche kreativen und geschmackvollen Rezepte es gibt, um sich gesund zu ernähren. Natürlich steht in diesem Kurs die Lust am gemeinsamen Kochen im Vordergrund, und wenn noch der eine oder andere Tipp dabei hilft, ein paar Kilos zu verlieren – warum nicht, denn die Bikinizeit kommt ganz bestimmt!

Wer kennt das nicht: An sommerlichen Tagen schwindet schnell die Freude an üppigen Fleischgerichten. Aber muss es deshalb gleich Salat sein? Küchenchef Daniel Schmitt steht auf Abwechslung, und bei ihm spielt ein Protagonist gerade in der heißen Jahreszeit die Hauptrolle: frischer Fisch. Der Chef de Cuisine verrät Ihnen im Kochkurs **Sommerfrischer Fischgenuss**, woran Sie wirklich frischen und guten Fisch erkennen, wo man ihn kaufen sollte und vor allem natürlich, wie Sie ihn am besten verarbeiten. Damit der Genuss nicht zu kurz kommt, wird gemeinsam ein taufrisches Drei-Gänge-Menü zubereitet, das perfekt auf heißes Klima abgestimmt ist.

ASHLEY TILL & DAVID WALLACE ACTIVEAT: DER PERFEKTE TAG!

MENÜ:

Frühstück: Rührei mit Gemüse und Omega-3-Brot

Snack 1: Ingwer-Joghurt-Parfait

Mittagessen: Sportler-Quinoa

Snack 2: Paprika-Chili-Hummus mit Gemüse

Abendessen: Zucchini-Spaghetti

(zweisprachig: deutsch und englisch)

TERMINE:

Sa, 09.06.12, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 14.07.12, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 11.08.12, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

DANIEL SCHMITT SOMMERFRISCHER FISCHGENUSS

MENÜ:

Sashimi vom Thunfisch mit Mandeln und Limette

Gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-Sugo

Pulpo auf Thymian-Risotto mit grünem Spargel

Holunder-Sorbet mit Erdbeeren

TERMINE:

Fr, 01.06.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 08.07.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 24.07.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 84 Euro (74 Euro mit Genuss-Card),
Begleitperson 42 Euro

Radieschenblatt 



Ihr Weg zu uns:

Radieschenblatt
Agathaplatz 1
63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021/7711759
Internet: www.radieschenblatt.de

Gesundes für Sportler:

Gerne verwöhnen wir Sie mit Speisen und Getränken aus ökologischem Anbau. Wir garantieren Ihnen die Verwendung ausgesuchter und hochwertiger Zutaten. Überzeugen Sie sich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wir sind für Sie da:

Montag Ruhetag
Dienstag – Samstag 8-22 Uhr
Sonn- & Feiertage 9-19 Uhr

Wir kochen für Sie auch gluten- und laktosefrei, sowie vegetarisch und vegan



DE-003-Oko-Kontrollstelle

Regionale Küche und vergessene Schätze



Ob Odenwälder, althessische Küche oder das Kochen mit ausgewählten Innereien: **Armin Treusch**, **Reinhardt Thön** und Genussakademie-Küchenchef **Daniel Schmitt** lassen schon verloren geglaubte Genüsse wieder auferstehen.

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert – das ist die Küche von **Armin Treusch**. Für die zweite Hälfte des Jahres hat der sympathische Ausnahmekoch einen neuen Kurs für Sie parat: **Kreative Odenwälder Landhausküche**. Hier ist der Name Programm: Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants Treusch im Schwanen. Im Odenwald schon lange eine Institution, arbeitet Armin Treusch bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis – da weiß er, dass die Qualität stimmt,



Armin Treusch

und das schmeckt man anschließend auf dem Teller. Gestartet wird mit gerollten Kalbsschnitzelchen in Kürbiskernkruste. Anschließend geht es bei Lachsforellenmedaillons in Kartoffelraspeln und Würzfleisch von Rindsbäckchen um nützliche Tipps und Tricks für die heimische Küche. Nach der Vorbereitung des Desserts darf dann endlich in der gemütlichen Gaststube geschlemmt werden.

Dass die moderne hessische Küche eine Menge zu bieten hat, wurde in der

Genussakademie bereits eindrucksvoll bewiesen, doch jetzt widmet sich Genussakademie-Koch **Reinhardt Thön** der köstlichen Basis für jede Modernisierung: Der **althessischen Küche**. Oft nur noch in einigen wenigen Spezialitätenrestaurants oder bei Oma zu Hause bekannt, lässt der bodenständige Koch einige legendäre Rezepte wieder aufleben. Jedes Gericht stammt aus einer anderen Region und hat seine eigene Geschichte, die Ihnen Reinhardt Thön beim gemeinsamen Schnippeln und Braten gern erzählt. Ob Lumpen und Flöhe, eine Weißkohlsuppe mit Kartoffeln, Kümmel, Rauchfleisch und Schmand aus der Region Waldhessen, Himmel und Erd, Blutwurst mit Äpfeln und Kartoffeln aus dem Gebiet rund um Marburg, oder eine Hirtenpfanne, eine Spezialität der

Rhön-Region – diese bodenständigen Gerichte sind einfach herrlich!

Auch Küchenchef **Daniel Schmitt** beschäftigt sich immer wieder mit Produkten, die nicht alltäglich im Küchenbetrieb verarbeitet werden, jedoch geschmacklich eine wunderbare Alternative darstellen. Im Kochkurs **Die vergessenen Schätze – delikate Spezialitäten** erläutert er, wie man aus Ochsenzunge, Kalbsbries, Leber und Foie gras wunderbare Gerichte macht und wie man diese Produkte am besten verarbeitet. Innereien wurden früher vorrangig als Nahrung der armen Leute bezeichnet, doch heute sind sie nicht nur in der Sternegastronomie eine Delikatesse. So gehört zum Beispiel das Kalbsbries wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den hoch geschätzten Spezialitäten.

ARMIN TREUSCH

KREATIVE ODENWÄLDER-LANDHAUS-KÜCHE

MENÜ:

Gerollte Kalbsschnitzelchen in Kürbiskernkruste gebacken mit Kürbissenf, mariniertem Grünkern und Gartenkräutersalat

Lachsforellenmedaillons in Kartoffelraspeln gebraten mit Ringelblumen-Estragon-Sauce

Würzfleisch von Rindsbäckchen mit Variationen von Kartoffelklößen
Schaumcreme vom Weizenbrot mit karamellisierten Früchten der Jahreszeit

TERMINE:

Sa, 02.06.12, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 11.09.12, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 06.10.12, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 17.11.12, 11.00-16.00 Uhr

ORT: Treuschs Schwanen, Reichelsheim (Odenwald)

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

REINHARDT THÖN

ALTHESSISCHE KÜCHE

MENÜ:

Lumpen & Flöhe
Himmel & Erd
Hirtenpfanne
Versoffene Jungfer

TERMINE:

So, 28.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 21.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 03.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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



DANIEL SCHMITT

DIE VERGESSENEN SCHÄTZE – DELIKATE SPEZIALITÄTEN

MENÜ:

Lauwarme gepökelte Ochsenzunge mit gebackener Pfeffermayonnaise und Spinatsalat

Gebratenes Kalbsbries mit Blumenkohlpuree, Brunnenkresse und Haselnüssen

Kalbsleber Berliner Art mit Röstzwiebeln und glasierten Birnen
Äpfel mit Foie-gras-Eis

TERMINE:

Sa, 30.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 21.08.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 12.10.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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

Sommerliche Torten und Desserts

Der Sommer wird süß! Lernen Sie, wie man fruchtige Torten und leichte Desserts zu Hause selber macht.



Tortenalarm im Café Wessinger! Nach dem Begrüßungsdrink und einem kurzen Ausflug in die Historie des Hauses entführt Sie **Gerald R. Schulze**, Konditormeister des traditionellen Familienbetriebs, in sein Reich. In seinem neuen Kurs **Sommerlicher Tortentraum** erläutert der Konditor aus Leidenschaft, wie Sie Schritt für Schritt eine Torte selbst machen. Ob Erdbeer(-Bio-)Joghurt-Sahnemousse-Torte, eine gebackene Rhabarber-Tarte auf original französische Art oder eine Eistorte: Hier bekommen Sie alle nötigen Tipps und Tricks rund um die süßen Versuchungen.

Freuen Sie sich auf die süße Jahreszeit: Die Villa Kennedy empfängt Sie mit einem Glas Sekt sowie einer kurzen Führung durch das elegante 5-Sterne-Superior-Hotel, bevor Chefpâtissier **Volker Kallenberg** Sie persönlich in der Küche willkommen heißt. Er verrät Ihnen in seinem neuen Kurs **Fruchtig-sommerliche Süßspeisen**, welche Desserts das erfrischende Finale Ihres Menüs sein können. Oder Sie genießen die luftig-leichten Süßspeisen einfach zwischendurch: Fruchtige Mousse, Biskuitroulade und Zitronencreme bekommen Sie nach diesem Kurs auch in der heimischen Küche im Handumdrehen hin!

GERALD R. SCHULZE

SOMMERLICHER TORTENTRAUM

MENÜ:

Erdbeer(-Bio-)Joghurt-Sahnemousse-Torte
Gebackene Rhabarber-Tarte
Eistorte mit Beilage und Dekoration

TERMINE:

Sa, 12.05.12, 16.00-20.00 Uhr
Sa, 09.06.12, 16.00-20.00 Uhr
Sa, 21.07.12, 16.00-20.00 Uhr

ORT: Wessinger, Neu-Isenburg

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

VOLKER KALLENBERG

FRUCHTIG-SOMMERLICHE SÜSSPEISEN

MENÜ:

Fruchtige Mousse
Biskuitroulade
Zitronencreme

TERMINE:

So, 20.05.12, 14.00-17.00 Uhr
So, 01.07.12, 14.00-17.00 Uhr

ORT: Villa Kennedy Frankfurt

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

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.

Das Geheimnis der Ibéricoschweine

Schweinefleisch führte unter Gourmets lange Zeit ein Schattendasein. Hochgezüchtete Turboschweine und der Wunsch des Verbrauchers nach möglichst magerem Fleisch machten diese Stücke zu einem farblosen, wässrigen Etwas. Dies änderte sich zum Glück schlagartig mit der Wiederentdeckung ursprünglicher Rassen, allen voran die Pata Negra-Schweine aus Spanien. Diese Tiere mit ihren typischen schwarzen Hufen bevölkern den Südwesten der iberischen Halbinsel bereits seit mehreren Jahrhunderten. Sie streifen ganzjährig durch die „Dehesa“: Diese Region zwischen Andalusien, der Extremadura und Kastilien ist geprägt von Kork- und Steineichen. Auf ihrem Weg durch die großen Eichenwälder legen die Schweine täglich mehrere Kilometer zurück, und sie besitzen eine für Schweine einmalige genetische Fähigkeit, Fett im Muskel einzulagern (Marmorierung). Ähnlich wie bei Wagyu-Rindern durchziehen feine Fettäderchen die Muskeln und geben dem Fleisch so eine unglaublich saftige Konsistenz. Je mehr die Tiere sich bewegen, umso intensiver wird die Marmorierung. Von Oktober bis Januar während der sogenannten Montanera-Phase führen die Schweinehirten ihre Rotten ganz bewusst durch bestimmte Bereiche der Eichenwälder, damit sie gezielt die am Boden liegenden Eicheln verzehren können. Je nach Züchter besteht das Futter der Tiere dann zu 30 bis 70 Prozent aus den nussig schmeckenden Früchten.

Ibéricoschinken in Bellotaqualität zählt zu den besten Schinken der Welt. Das Futter der Tiere muss mindestens zu 30 Prozent aus Eicheln bestehen, um diese Qualität zu erreichen. Bellota-Ibéricoschinken zeichnet sich durch fein-süßlichen Geschmack in Verbindung mit nussigem Eichel-Aroma aus. Der Vorderschinken (Paleta) reift 15 Monate in den traditionellen Bodegas, die etwas größeren Hinterschinken (Jamon) hängen im Schnitt 36 Monate in den unterirdischen Räumen mit ihrem besonderen Mikroklima. Übrigens: Der weit verbreitete Serrano-Schinken stammt von normalen Hausschweinen, die meist in intensiver Massentierhaltung und ohne viel Bewegung aufwachsen. Deren Schinken reifen zwischen sieben und 16 Monate in modernen Trockenräumen, in denen der natürliche Prozess mit technischen Hilfsmitteln und unter optimalen Qualitäts- und Hygienebedingungen simuliert wird. Nicht nur im direkten Vergleich mit Ibérico also ein reinrassiges Industrieprodukt.

Ihr Wolfgang Otto

Leichter Sommergenuss

Spargel, frischer Fisch, Erdbeeren und Kräuter: Wir zeigen Ihnen, wie Sie schnelle, leichte und dennoch köstliche Gerichte kochen!



Genug von deftigen Braten, Rotkohl und Klößen? Dann sind Sie bei der Genussakademie Frankfurt genau richtig, denn passend zu den frühlinghaften Temperaturen und zur Vorfreude auf den Sommer gibt es eine Menge „leichte Kost“ zu entdecken. Ob kreative Ideen rund um den Stangenspargel, die richtige Zubereitung von Schalen- und Krustentieren oder ein perfektes Menü abgestimmt auf verschiedene, frische Kräuter: Die Qualität der Produkte steht immer an oberster Stelle.

KÖNIG SPARGEL

DANIEL SCHMITT

Auf die Plätze, fertig, schön: Küchenchef Daniel Schmitt zeigt Ihnen, wie man das essbare Elfenbein auf vielerlei Art und Weise zubereiten kann.

MENÜ:

Roh mariniertes Spargelsalat mit Landei und Kresse
Spargel-Garnelen-Spieß mit Orangencreme
Schweinefilet in Kräutern gegart mit Stangenspargel
Knallerdbeere 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

79 € | 69 € mit Genuss-Card

SUPPEN & EINTÖPFE

REINHARDT THÖN

Reinhardt Thön ist wieder da – rundum sommerlich und mit neuem Menü! Der bodenständige Koch erläutert Ihnen, wie man köstliche Suppen und Eintöpfe ganz ohne Fertigwaren zubereitet.

MENÜ:

Russischer Borscht
Drei Spargelsorten in pikanter Kokosnuss-Suppe
Leipziger-Allerlei-Eintopf
Schokoladen-Grieß-Suppe mit Mandelerdbeeren

TERMINE:

Mo, 30.04.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 21.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 25.06.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

DIE TECHNIK MACHT'S – GAREN WIE DIE PROFIS!

PHATAPONG FRITSCHÉ

Confieren, Pochieren, Dünsten oder Niedrigtemperaturgaren – viele haben diese Begriffe schon oft gehört, aber was bedeuten sie eigentlich? Wer sich an die verschiedenen Garmethoden heranwagen möchte, der ist bei Phatapong Fritsche in den besten Händen.

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 20.04.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 20.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 09.06.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

89 € | 79 € mit Genuss-Card

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE – DIE KÖNIGE DER MEERE

PHATAPONG FRITSCHÉ

Gemeinsam kochen Sie aus den verschiedenen Meeresbewohnern ein ebenso frisches wie edles Menü, bei dem Miesmuscheln, Crevetten und sogar ein halber Hummer auf den Teller kommen.

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 Papaya und Mango mit Zitronengrass-Sauce

TERMINE:

Sa, 26.05.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 01.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 28.07.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

98 € | 88 € mit Genuss-Card, Begleitperson 49 €

KEIMS KRÄUTERKÜCHE

ECKHARDT KEIM

Eckhardt Keim, Küchenchef im Restaurant Estragon, erklärt Ihnen anschaulich, wie man problemlos mit frischen Kräutern ein köstliches Menü 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, 14.07.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 04.08.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 01.09.12, 12:00-17:30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

FÜNF SCHNELLE TELLER

PHATAPONG FRITSCHÉ

Lassen Sie sich zeigen, wie wirklich jeder schnell, frisch und unkompliziert fünf Gerichte für jeden Tag der Woche zubereiten kann.

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 04.05.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 03.06.12, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 EURO mit Genuss-Card

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Shop with us*

... auf 250 qm – 5.000 Deko-Artikel,
Feinkost & Bio-Weine

Mo.-Sa.
10-20
Uhr

KiKi
Furniture
Kiss
Interieur
Kiss
Accessoires

Kissen, Bettwäsche, Möbel, Lampen, Tischdecken, Tische, Gutscheine, Teppiche, Präsentkörbe, Glas, Geschirr und Schränke u.v.m., im Landhaus-Style.

Der Store für Shabby-Look und Landhaus-Style. Kiki Kiss Kiss.

Borsigstraße 15 – neben Bowlingbahn – 63165 Mühlheim – Parkplätze im Hof

www.kiki-kiss-kiss.com –  kiki kisskiss

Unsere beliebten Klassiker: neue Termine

Genussvoll schlemmen ist das Motto dieser Kochkurse, denn hier geht es um beliebte Klassiker. Traditionelle, regionale Rezepte oder edle Produkte – endlich gibt es neue Termine.

Nicht nur bei Mutti Daheim, sondern auch in den Sternerrestaurants sind traditionelle Rezepte wieder ganz modern. Neu interpretiert erleben klassische Gerichte ein echtes Revival und erstrahlen auch im Kochkursprogramm der Genussakademie zu neuem Glanze. Wir verraten Ihnen, wie Sie bei unvorhergesehenen Gästen kühlen Kopf bewahren und quasi aus dem Nichts ein wahres Schlemmermenü zaubern. Auch das Thema Fleisch kommt nicht zu kurz – ob Original Wiener Schnitzel, Lamm oder US-Beef: die Köche der Genussakademie erklären Ihnen Schritt für Schritt, worauf es bei der Zubereitung ankommt. Für all jene, die es eher delikatsch lieben, haben wir ein atemberaubendes Menü rund um die Gänsestopfleber sowie eine genussvolle Speisenfolge im Rahmen einer Whiskyverkostung im Programm.

BODENSTÄNDIG – MAL ANDERS

DANIEL SCHMITT

Altbekannte Gerichte mit neuen Ideen in einem außergewöhnlichen Menü kombiniert – das zeigt Ihnen der Küchenchef der Genussakademie in diesem außergewöhnlichen Kochkurs.

MENÜ:

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

TERMINE:

Mi, 16.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 03.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 15.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 EURO mit Genuss-Card, Begleitperson 39,50 €

FRANKFURTS KLEINE SCHMANKERL

DANILO KLINKE

Hessische Spezialitäten so weit das Auge reicht – mit Genussakademie-Koch Danilo Klinke!

MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot
Capuccino von der Erbse
Gegrillter Lachs mit Grüner Soße
Ebbelwoi-Hinkel auf Kartoffel-Apfelstampf
Frankfurter Pudding mit Apfelweinsabayone
Hessischer Ebbelränzer mit Schmandeis

TERMINE:

Mo, 23.04.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 22.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 18.06.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 EURO mit Genuss-Card, Begleitperson 39,50 €

DIE NOTFALLKÜCHE

PHATAPONG FRITSCHÉ

Un angekündigter Besuch steht vor der Tür? Hier lernen Sie, wie man schnell aus einfachen Produkten ein tolles Drei-Gänge-Menü zaubert.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 02.06.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 22.07.12, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

59 € | 49 € mit Genuss-Card, Begleitperson 29,50 €



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
Maispouardenbrust 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, 16.06.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 23.06.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 07.07.12, 12:00-17:30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

DAS GLÄSERNE BUFFET

REINHARDT THÖN

Ran an die Gläser – oder besser: Gläschen! In diesem Kurs zaubern Sie nicht nur im Handumdrehen kleine kulinarische Kunstwerke, Sie bekommen auch gleich noch ein komplettes kommunikatives Partykonzept mit auf den Weg.

MENÜ:

Zwölf kleine Kreationen – von Vorspeise über Hauptgänge bis zu süßen Desserts

TERMINE:

Di, 08.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 07.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 23.07.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

79 € | 69 € mit Genuss-Card



SCHNITZEL & CO

STEFFEN OTT

Der Dauerbrenner: Bereiten Sie ein absolut perfektes Original Wiener Schnitzel zu – als Hauptdarsteller in einem klassisch österreichischen Drei-Gänge-Menü!

MENÜ:

Häuptelsalat mit Backhendl und Zitronenschnitz
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Topfenstrudel mit Schlagobers

TERMINE:

Sa, 12.05.12, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 07.07.12, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 04.08.12, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 34,50€

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

Lammcarree im eigenem Fettmantel gebraten mit weißen Bohnen und Kräuterjus

Geschmorte Lammschulter mit Pfefferminze und Paprika

Joghurt-Zitronencreme im Nussbuttercrêpe

TERMINE:

Sa, 07.04.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 06.05.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 22.07.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

89 € | 79€ MIT Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €

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 herbstlichen Salat Bouquet

Filet vom iberischen (schwarzen) Schwein mit Graupenrisotto und Trüffel

US-Beef mit geschmorten Scharlotten und Gemüse der Saison

Schokoladen-Tortellini mit Vanilleschaum und Minze

TERMINE:

Di, 26.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 25.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 31.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

98 € | 88 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 49 €

FOIE GRAS – DIE HOHE KUNST

DANIEL SCHMITT

Gänsestopfleber ist ein edles, nicht unumstrittenes Produkt, jedoch aus den Küchen der Sterne- und Spitzenköche nicht mehr wegzudenken.

MENÜ:

Topinky von der Gänseleber mit Portweinreduktion
Gehobelter Schnee von der Entenstopfleber

Geräucherte Gänsestopfleber im Brotmantel mit grünem Spargel und Pfirsichen

Rehrücken mit geschmolzener Entenstopfleber, Selleriepüree, glasierten Birnen und Sommertrüffel

Gänselebereis mit Himbeerkompott und Kakaokrokant

TERMINE:

Sa, 28.04.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 06.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 01.09.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

109 € | 99 € mit Genuss-Card



AROMATISCHES DOPPEL – FOOD & WHISKY

CHRIS PEPPER

Neue Termine, neues Menü: Übersetzen Sie gemeinsam mit Chris Pepper die Aromen ausgewählter Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge.

MENÜ:

Birnen und Oliven Salat in Apfelessig-Honig-Vinaigrette serviert im Blätternest

Makrele und Kartoffelsuppe mit Rucola-Mousse und Bacon Strips

Pilzgefüllte Schweinelende am glacierten Wurzelgemüse zu würzigen Herzoginnenkartoffeln

Gedämpfter Apfel- und Getreidebiscuit mit Vanilla Custard

dazu die Whiskys: Arran 10 Jahre, Smokehead, Glenfarclas 15 Jahre, Bruichladdich „Organic“

TERMINE:

Sa, 26.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 23.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

98 € | 88 € mit Genuss-Card

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

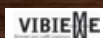


Macatec

Beratung Verkauf Reparaturen

Ihr Spezialist rund um die Espressomaschine
Gewerbe und Privat

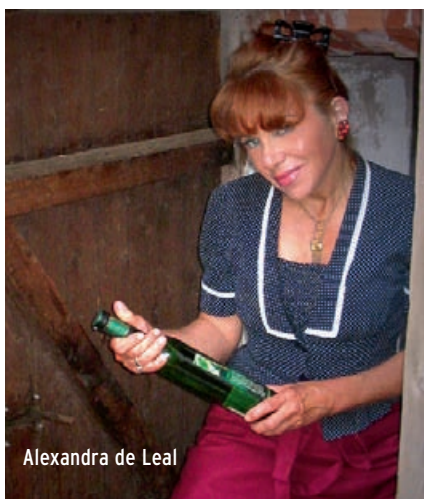
www.macatec.com | Tel: 069-904751800 |
Ferdinand-Porsche-Str. 13 | 60386 Frankfurt-Fechenheim



Neu: Mexiko und Orient

Auf der kulinarischen Weltkarte gibt es noch viel zu entdecken – jetzt hat die Genussakademie zwei neue Köche im Programm, die absolut authentisch mexikanische und orientalische Küche nach Frankfurt bringen.

Genießen Sie Mexiko in sieben kleinen Gängen: Alexandra de Leal, die selbst über zwanzig Jahre in Mexiko lebte, nimmt ihre Kursteilnehmer mit auf die kulinarischen Spuren dieses aufregenden Landes. Im Rahmen



Alexandra de Leal

ihres Kochkurses „Mexiko für Genießer“ präsentiert die gebürtige Deutsche ein Vorspeisenmenü in sieben Gängen aus der „nouvelle cuisine“ Mexikos. Beliebte und bekannte Klassiker werden hier mit modernen Ideen kombiniert, Tradition und Moderne harmonisch verbunden und die Teilnehmer lernen eine sowohl spannend neue als auch authentisch bodenständige Küche kennen. Die Verwendung typisch mexikanischer Produkte und Zutaten wie Maistortillas, verschiedene Chilisorten, Avocados oder Schokolade, aber auch die Zubereitung typisch mexikanischer Gerichte wie Chili-Salsa, Guacamole und Frijoles (Bohnenpüree) steht auf der Agenda, Alexandra de Leal erläutert außerdem typisch mexikanische Garmethoden wie das Kochen in Zitrone (Ceviche) oder das Garen durch Rösten (Salsa), und wie sollte es auch anders sein:



Alle Rezepte können Sie anschließend ganz einfach zu Hause nachkochen!

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchouch. Der gebürtige Tunesier und ausgebildete Koch trägt die aromatischen Rezepte des Orients in die Welt hinaus und möchte nun auch in der Genussakademie seine Kursteilnehmer mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern. Empfangen werden Sie mit einem traditionellen Willkommensgetränk: Palmensaft mit Zitronengrasaroma. Und damit sich ein jeder schon auf die Genüsse des Orients einstellen kann, richtet Slim Khanchouch zu Beginn etwas Hummus (Kichererbsenpaste mit Nussbutter) mit gebratener Roter Bete und in Minze marinierten Oliven zu knusprigem arabischem Brot her. Dann kann es auch schon losgehen: Schritt für Schritt erläutert der ambitionierte Koch alles für die richtige Zubereitung eines orientalischen Vier-Gänge-Menüs mit Aprikosen-Tomaten-Suppe mit Mandelcreme, Cous-



Slim Khanchouch

cous-Palmenherzsalat, Lammkoteletts im Kräuter-Haselnuss-Mantel und delikater Mandel-Kaffee-Crème brûlée – ein kulinarischer Traum voller Gewürz- aromen aus 1001 Nacht!



ALEXANDRA DE LEAL MEXIKO FÜR GENIEßER

MENÜ:

Knusprige Maistortillas mit Ziegenkäse und mexikanischen Kräutern
Fischcocktail vom Red Snapper nach Art von Acapulco
Gefüllte Chipotle-Chilis mit Oaxaca-Käse
Knusprige Hühnchentacos mit Chili-Salsa aus dem Mörser
Wildkräutersalat mit gebrannten Mandeln
Pistazienmousse und Pfirsiche mit Agavehonig
Aztekenschokolade – das Original mit Chili und Tequila

TERMINE:

Sa, 30.06.12, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 27.07.12, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 29.09.12, 18.30–22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

SLIM KHANCHOUCH GENUSS DES ORIENTS

MENÜ:

Aprikosen-Tomaten-Suppe mit Mandelcreme
Couscous-Palmenherzsalat, Kokos-Auberginencreme und Falafel de luxe mit Garnelen in Brik-Teig gewickelt
Lammkoteletts im Kräuter-Haselnuss-Mantel auf Kartoffel-Koriander-Püree mit Kümmel-Datteln Gemüse, dazu eine leichte Curcumasauce
Mandel-Kaffee-Crème brûlée mit karamellisierten Datteln

TERMINE:

So, 13.05.12, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 28.07.12, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 11.08.12, 18.30–22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

Lenau, die freundliche Weinhandlung an der Eschersheimer, nahe Dornbusch bietet eine gute Auswahl von leckeren Weinen, Schaumweinen und Spirituosen. Infos zu Sortiment und Veranstaltungen im Internet unter www.lenau-wein.de.

Kostenfreier Lieferservice für die PLZ 60318, 60320, 60323, 60431, 60435.

Lenau (Weinhandlung),
Eschersheimer Landstr. 312,
60320 Frankfurt,
Tel. 069/40155951,
Fax 069/40155953,
mail to: info@lenau-wein.de,
www.lenau-wein.de



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

Einzige produzierende Naturland Biometzgerei im Rhein-Main-Gebiet: Über 120 Bio-Wurst- und Schinkensorten. Frische Bio-Feinkost: Salate, Braten, Gegrilltes, Platten- sowie Partyservice. 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.

Schlemmer-Carrée, 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



VINOTHEK & WEINSTUBE IM NORDEND

Authentisch genießen Sie bei uns Weine und Spirituosen aus heimischem Anbau. **Mutig** präsentieren wir Ihnen dazu saisonale Gerichte, bei uns Weinklassiker oder Winzerhäppchen genannt.

Ideenreich entwerfen wir Veranstaltungen und Weinproben für Sie.

Wohltuend **anders** sind unser entspanntes Ambiente, der herzliche Service und die fachkundige Beratung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm,
Tel. 069/36607647, Di-Sa 17-24 Uhr
www.WeinBaecher.de



SENF GALERIE

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 Weinhandler-Entdeckung des letzten Jahres.“ – Frankfurt kauft ein: Hier hat man neben einem tollen Sortiment an europäischen Weinen ein sicheres Händchen für kommende Stars am Weinheimel.“

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

Around the world

Ob Asien, Afrika oder Amerika – jeder Küchenstil hat seine Besonderheiten und will von Ihnen entdeckt werden. Die Genussakademie Frankfurt reist mit den internationalen Kochkursen einmal um den Globus.



Wer kennt das nicht: Man kommt aus dem Urlaub zurück und möchte die gesammelten Eindrücke und Genüsse des soeben besuchten Landes noch einmal erleben. Doch ein einfacher Restaurantbesuch ist da meistens mehr schlecht als recht. Genau hierfür arbeitet die Genussakademie mit fachkundigen Küchenchefs zusammen, die souverän die authentischen Kochstile ferner Länder beherrschen und ihr Wissen gern in spannenden Kochkursen an neugierige Hobbyköche weitergeben möchten. Ob marokkanisch, thailändisch, indisch oder einmal um die ganze Welt – das Ziel wählen Sie!



VEGETARISCH-AYURVEDISCHE SINNESKÜCHE

 **MONIKA LEONHARDT**

Monika Leonhardt ist wieder da, und diesmal hat sie eine ganz besondere Kochkursidee mitgebracht, bei der sich alles um schnelle und frisch zubereitete vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche dreht.

MENÜ:

Bulgur-Khichadi und Chai
Khichadi (Reis+Dal)
Suppe, Salat, Chutney, Süßigkeit entsprechend der Saison zubereitet
Papadam (Fladenbrot)
Ghee (geklärte Butter)

TERMINE:

Sa, 21.04.12, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 30.06.12, 11.00–15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

1001 KÖSTLICHKEIT AUS MAROKKO

 **SOUAD YOUSSEFI**

Schmackhaft und farbenfroh, wohlriechende Gewürze, köstliches Fleisch: Die marokkanische gilt als die beste orientalische Küche der Welt!

MENÜ:

Tomaten-Gurken-Salat, Scharmula (Tomaten, Paprika und Zwiebeln), weiße Bohnen mit Mangold
Elkettbahn (Marokkanische Grillspezialität von Rind und Huhn)
Couscous à la Souad mit Nüssen und Früchten

TERMINE:

So, 27.05.12, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 11.06.12, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 14.07.12, 18.30–22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 34,50 €

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 Dhenya Suarez Medina zeigt Ihnen die Vielfalt dieser exotischen Küche.

MENÜ:

Cancha – gerösteter Mais
Cebiche – roher Fisch in Limettensaft scharf eingelegt
Rocoto relleno – gefüllte Paprikaschoten mit Rinderhack, Käse, Erdnüssen und Rosinen
Mousse de Mango

TERMINE:

Sa, 19.05.12, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 10.06.12, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 18.08.12, 11.00–15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 34,50 €

DIE GEHEIMNISSE DER NORDINDISCHEN KÜCHE

 **ANJANA SCHMIDT**

Die gebürtige Inderin nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Nordindien 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, 01.07.12, 11.00–15.00 Uhr
So, 16.09.12, 11.00–15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 39,50 €

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, 12.08.12, 11.00-15.00 Uhr
So, 07.10.12, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 39,50 €

EXOTISCH THAILÄNDISCH

PHATAPONG FRITSCHÉ

In diesem Kochkurs erläutert Ihnen Pad ausführlich die Geheimnisse der authentisch thailändischen Küche. Gemeinsam kochen Sie mit ihm ein exotisches Menü, bei dem Sie nicht nur das bloße Handwerk, sondern sicherlich auch einige außergewöhnliche Rezeptideen kennenlernen werden.

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 und rotem Wasser

TERMINE:

So, 29.04.12, 11.00-15.00 + 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.05.12, 11.00-15.00 Uhr
So, 17.06.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

84 € | 74 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 42 €



IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

DANIEL SCHMITT

Begeben Sie sich mit Küchenchef Daniel Schmitt auf eine kulinarische Reise um die Welt und kochen Sie gemeinsam typische Gerichte der unterschiedlichen Kontinente.

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 15.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 11.07.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 19.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €

EUROASIATISCHE KÖSTLICHKEITEN

DANIEL SCHMITT

Lassen Sie sich vom Küchenchef der Genussakademie die sogenannte euroasiatische Küche näher bringen, indem Sie im Rahmen eines exotischen Vier-Gänge-Menüs europäische Zutaten und Zubereitungen mit asiatischen Gewürzen verbinden.

MENÜ:

Sashimi vom Lachs mit Limonen Öl, Sojakaviar und eingelegtem Ingwer
Lichi-Sorbet mit Thaibasilikum
Maishühnchenbrust im Bananenblatt gegart, Kokos-Curry-Paste und Duftreis
Schoko-Chillischäum

TERMINE:

Mi, 09.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 14.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

89 € | 79 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €

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: Ein südafrikanisches Vier-Gänge-Menü

TERMINE

Sa, 07.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 15.12.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €



SUSHI SENSATIONS

OLLYSAN

Ollysan erläutert Ihnen mit viel Charme und Humor die richtige Zubereitung der 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, 17.06.12, 11.00-15.00 Uhr + 18.30-22.30 Uhr
So, 29.07.12, 11.00-15.00 Uhr + 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

89 EURO | 79 EURO mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Mediterranes Lebensgefühl

Italien, Spanien oder Südfrankreich haben kulinarisch eine Menge zu bieten. Damit Sie nicht extra in den Flieger steigen müssen, zeigen wir Ihnen, wie Sie die authentische Küche in Frankfurt ohne Probleme einfach selbst zubereiten!

Im Süden Europas werden die Mahlzeiten regelrecht zelebriert. Essen und Trinken sind wichtiger Bestandteil des sozialen Lebens – und die Genussakademie bringt dieses Lebensgefühl nach Frankfurt. Ob Pasta, Fisch oder leckere Schmorgerichte: Die mediterrane Küche hat eine Menge zu bieten, ist dazu noch schmackhaft und zudem sehr gesund. Genießen Sie neben klassischen Speisen auch kulinarische Fusionen, in denen deftige österreichische Küche auf leichte mediterrane Akzente stößt!

REISE DURCH SIZILIEN

DARIO CAMMARATA

Sizilianische Küche auf hohem Niveau – das ist das Spezialgebiet von Dario Cammarata, Küchenchef der Villa Kennedy.

MENÜ:

Ravioli Norma
Grigliata di Mare
Pistazientörtchen

TERMINE:

So, 29.04.12, 17.00-22.30 Uhr
So, 17.06.12, 17.00-22.30 Uhr

ORT: Villa Kennedy Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 Euro

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:

Fr, 18.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 22.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 07.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 39,50 €



LA CUCINA ITALIANA

MARIA LAUDA

Nach einer kurzen Winterpause ist Maria Lauda wieder da und weilt die Gäste der Genussakademie wieder in spannende Original-Rezepte der La Cucina Italiana ein.

MENÜ:

Frittiertes Fisch mit Gemüse und gewürzter Kartoffelmayonnaise
Pasta mit Kalbfleischbällchen und Pecorinokäse
Doradenfilet auf Bohnencreme mit Cocktailtomaten auf Basilikum
Überraschungsdessert

TERMINE:

So, 22.04.12, 12.00-17.00 Uhr
So, 06.05.12, 12.00-17.00 Uhr
So, 17.06.12, 12.00-17.00 Uhr

ORT: Gambero Rosso, Neu-Isenburg

69 € | 59 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 34,50 €

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

DAVID FISCHER

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:

Di, 05.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 06.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 23.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 89 € | 79 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 44,50 €



WUNDERBARES MEE(H)R

ECKHARDT KEIM

Lassen Sie sich von Eckhardt Keim ans Meer entführen und bereiten Sie in seiner Küche gemeinsam ein 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, 30.06.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 28.07.12, 12:00-17:30 Uhr
Sa, 11.08.12, 12:00-17:30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

MEDITERRANE SCHMORKÜCHE

STEFFEN OTT

Steffen Ott hat diese traditionelle Garmethode für Sie völlig neu interpretiert und präsentiert eine leichte 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:

So, 15.04.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 26.06.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 30.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 13.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card,
Begleitperson 34,50 €

PIZZA TRADITIONALE**TEAM DER PIZZERIA LORENZO**

Hier wird Pizza authentisch nach neapolitanischer Art gemacht!

MENÜ:

Steinofenpizza
Foccacia
Pizzabrot

TERMINE:

So, 25.03.12, 13.30-17.00 Uhr
So, 29.04.12, 13.30-17.00 Uhr

ORT: Lorenzo, Bad Vilbel

59 | 49 € mit Genuss-Card

**TAPAS - KLEINE SPANISCHE SPEZIALITÄTEN!****JORDI LOPEZ**

Tapas, zu Deutsch „Deckelchen“ heißen die kleinen Köstlichkeiten, die in Spanien gerne zu einem Sherry, einem Tinto oder einer Cerveza gereicht werden. Doch wann darf sich ein Tapa auch wirklich so nennen und wie werden diese eigentlich hergestellt? All diese Fragen beantwortet der gebürtige Spanier Jordi Lopez ganz praktisch im Verlauf dieses Kurses.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 21.07.12, 16.00-20.00 Uhr
Sa, 16.12.12, 16.00-20.00 Uhr

ORT: Maritim Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card,

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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 Geburtstag, Feiertag 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





Wieder da: Das Genussakademie-Sommerncamp

Die Beginners-Reihe ist vielen schon bekannt, doch wer die fünf interessanten Bausteine nicht über mehrere Wochen verteilt belegen möchte, der wird jetzt in einer einzigen Woche zum Hobbykoch!

Im letzten Jahr war es ein voller Erfolg: 18 Kochanfänger versammelten sich an fünf Abenden hintereinander in der Genussakademie Frankfurt, um mit viel Spaß alle wichtigen Basics der Kochkunst zu erlernen. So startet auch in diesem Sommer die beliebte Reihe **Absolute Beginners - Das Sommerncamp** vom 16. bis 21. Juli. Was anders ist als bei den üblichen Lerneinheiten? Neben dem kompakten Zeitrahmen stehen zusätzlich Experten auf dem Plan, die mit ihrem Wissen den einen- oder anderen Abend bereichern werden. Gestartet wird am Montag mit der Zubereitung verschiedener Salate und Sandwiches. Neben dem richtigen, vitamin-schonenden Lagern, Putzen und Waschen von Salat werden unterschiedliche Dressings und Toppings zusammengestellt. Sie erschmecken Qualitätsunterschiede bei Essig, Öl, Salzen und Gewürzen und zaubern kinderleicht selbst leichte Salate und Vorspeisen. Darüber hinaus lernen Sie alles rund um das Thema Sandwich – von klassisch

bis fantasievoll. Am zweiten Abend geht es dann kulinarisch in Richtung Italien, wo Sie sich der Herstellung von Pasta mitsamt einer Auswahl köstlicher Saucen widmen. Am dritten Kochkurs zeigt Ihnen Küchenchef **Daniel Schmitt** alles rund um köstliche Meeresbewohner: Eine kleine Produktschulung, unterschiedliche Garmethoden sowie die passende Gewürzkunde und Beilagenwahl stehen auf der Agenda. Dann hat sich jeder eine Verschnaufpause verdient, und am Freitag gibt es hohen Besuch aus dem Zwilling-Shop in der Neuen Kräme: Sales Assistant Cooking Kirsteen Altgassen weist Sie in die Kunst der scharfen Messer ein. Wie schleife ich meine Schneidewerkzeuge zu Hause und welche brauche ich überhaupt? Mit diesem Wissen im Gepäck geht es dann mit Chef de Cuisine Daniel Schmitt an das Thema Fleisch und seine Zubereitungsmöglichkeiten: ganz klassisch Grillen, Braten und Schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren. Außerdem

zeigen wir Ihnen, wie sie eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch zubereiten. Am Samstag – dem letzten Tag des Sommerncamps – nimmt Daniel Schmitt Sie mit zum Einkaufen für das abendliche große Finale und Ihr erstes eigenes Menü! Mit der selbst „erlegten“ Beute wenden Sie das Erlernete von der Vorspeise bis zum Dessert an, damit spätestens bei der Verkostung des eigenen Werkes ein jeder von sich behaupten kann, dem Laien-Dasein entwachsen zu sein und in Zukunft nicht mehr vor Schneebesens und Kochlöffeln flüchten zu müssen. Wer im Sommer keine Zeit hat, für den steht die nächste „normale“ Beginners-Reihe ab August in den Startlöchern – oder Sie besuchen einfach einzelne Bausteine, um sich auf ihrem Spezialgebiet mit dem wichtigsten Grundwissen zu wappnen!

In fünf Schritten zum Köhner: Das Aufbau-seminar

Wer bereits erste Erfahrungen als Koch erworben, die Absolute-Beginners-Reihe erfolgreich abgeschlossen oder einen Kochkurs bereits besucht hat, sollte sich eher mit der Kursreihe **In fünf Schritt-**



ten zum Köhner – Das Aufbauseminar befassen. In einzelnen Bausteinen vermittelt Daniel Schmitt den Teilnehmern Kenntnisse, die jeder Hobbykoch zur Verfeinerung seiner Künste benötigt. Sei es das stilgerechte Zubereiten und Zerlegen von Hummern und anderen Krustentieren, die fachgerechte Zubereitung von Grundsauces oder das schmackhafte Braten, Kochen und Garen von Wild: einzelnen Seminaren wird sich je einem der Themengebiete zugewendet und alle Fragen geklärt. Da niveauvolle Hauptspeisen auch nach dem entsprechenden Dessert verlangen, wird auch dieses Thema selbstverständlich nicht außer Acht gelassen. Beim finalen Zusammentreffen des Kurses widmen sich die nun Fortgeschrittenen schließlich der Zubereitung eines kompletten Menüs, um dieses anschließend im gewohnt gemütlichen Beisammensein gemeinsam zu verspeisen und das Erlebte bei einem Glas Wein Revue passieren zu lassen.

**DANIEL SCHMITT****ABSOLUTE BEGINNERS – IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH DAS SOMMERCAMP****TERMINE:**

Mo, 16.07.12 – Sa, 21.07.12
(kulinarische Pause am Donnerstag), 18.30-22.30 Uhr

Den genauen Ablauf bekommt jeder Teilnehmer vorab zugesandt.

KOSTEN: 289 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 279 Euro) inkl. Messerschleifkurs, kleiner Weinprobe und Einkaufstour mit Küchenchef Daniel Schmitt

DANIEL SCHMITT**ABSOLUTE BEGINNERS – IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH****REIHENTERMINE:** 18.30-22.30 Uhr

Mi, 29.08.12, Salate & Sandwiches

Mi, 12.09.12, Pasta & Sauces

Mi, 26.09.12, Fisch

Mi, 03.10.12, Fleisch

Mi, 10.10.12, Das eigene Menü

EINZELTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Di, 29.05.12, 18.30-22.30 Uhr, Pasta & Sauces mit Reinhardt Thön

Mo, 09.07.12, 18.30-22.30 Uhr, Pasta & Sauces mit Reinhardt Thön

So, 27.05.12, 18.30-22.30 Uhr, Fisch mit Steffen Ott

Di, 10.07.12, 18.30-22.30 Uhr, Fisch mit Steffen Ott

Mo, 02.07.12, 18.30-22.30 Uhr, Fleisch mit Reinhardt Thön

Di, 31.07.12, 18.30-22.30 Uhr, Fleisch mit Reinhardt Thön

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

IN FÜNF SCHRITTEN ZUM KÖHNER – DAS AUFBAUSEMINAR**REIHENTERMINE:** 18.30-22.30 Uhr

Mi, 30.05.12, Krustentiere

Mi, 06.06.12, Grundsauces und ihre Geheimnisse

Mi, 13.06.12, Wild

Mi, 20.06.12, Desserts

Mi, 27.06.12, Das eigene Menü

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Frühlingszeit ist Heiratzeit – aber nicht ohne Wunschliste

„Ja, Geschirr haben wir genug, Gläser und Besteck auch.“ Wenn bei einer Heirat aus zwei Haushalten einer wird, ist dies der geläufigste Satz, doch die wirklich schönen Dinge, die ein koch- und genussorientiertes Paar einfach haben sollte, fehlen mit Sicherheit noch. Kochen und Genießen liegen im Trend. Und zum Kochen gehören vernünftige Messer, eine hochwertige Küchenmaschine, ein professioneller Allerschneider, eine schicke Nudelmachine und, und, und ... Eine neue Idee ist etwa das Raclette-Set für zwei Personen oder für Freunde orientalisch-mediterraner Speisen das Kochvergnügen mit dem Schmorgefäß Tajine. Nach dem Kochen kommt das Essen auf den Tisch – aber bitte auf einen schön gedeckten Tisch! Geschirr, Gläser, Besteck und Papierservietten von filialiserten Kaffeeröstern oder aus schwedischen Möbel-Selbstbedienungshäusern sollten spätestens mit der Hochzeit ausgedient haben. Die Hochzeit ist genau der richtige Anlass, um sich mit gutem Gewissen von qualitativ minderwertigen Dingen, die vielleicht noch aus der Ausbildungszeit stammen, zu trennen. Wer heiratet, steht heute meistens mitten im Leben, arbeitet viel und hat wenig Zeit. Umso wichtiger ist es, das gemeinsame Frühstück oder Abendessen zu zweit im Alltag oder mit Freunden an einem liebevoll gedeckten Tisch, der die Sinne erfreut, zu genießen. Ein Umschlag mit Geld als Hochzeitsgeschenk mag praktisch sein, ist aber auch äußerst unverbindlich. Wo bleibt der Erinnerungswert an den schönsten Tag des Lebens? Eine Wunschliste, bei der die Schenkenden aus den Wünschen des Hochzeitspaars auswählen können, macht allen Beteiligten mehr Spaß. Die quälende Suche nach dem passenden Geschenk bleibt so ebenso erspart wie Geschenke, die nicht gefallen. Was gäbe es also für ein junges Paar Praktischeres, als sich nicht nur die schönen Dinge, sondern auch die etwas preisintensiveren Koch- und Wohnutensilien für einen gemeinsamen Haushalt zu wünschen? In einem guten Fachgeschäft (ja, selbstverständlich auch bei uns) können sich Brautpaare in Ruhe beraten lassen und anschließend ihre persönliche Hochzeitswunschliste zusammenstellen. Die Gäste wiederum können im Internet aus der Wunschliste bequem und zeitsparend auswählen und bestellen. Zum Hochzeitstermin wird die ganze Pracht schließlich fein verpackt direkt an das Brautpaar geliefert. Das ist praktisch, einfach und sehr empfehlenswert!

Ihr Philipp Keller



Super Markt



Individualität und Größe sind bei einigen Menschen gemeinsam anzutreffen – in Bezug auf Ladengeschäfte erscheinen beide Begriffe meist schwer vereinbar. Im Scheck-In-Center gelingt der komplizierte Spagat jedoch mit Leichtigkeit, aber nicht von selbst.

Text: Bastian Fiebig

Ja, das Scheck-In gehört zu Edeka. Genau, das ist quasi der Supermarkt nebenan mit all jenen Produkten, die Gourmets vielleicht brauchen, aber selten lieben (zumindest offiziell), und nicht gerade ein Hort kulinarischer Erlesenheit. Und was soll jetzt am Scheck-In anders sein? Nun, da ist als Erstes die Tatsache, dass Adolf Scheck an der Spitze des Großkonzerns dessen Kurs mitbestimmt, aber nicht nur auf dem Papier, sondern auch ganz persönlich eine Leidenschaft für gutes Essen und somit auch für gute Produkte hat. Also sorgt er nicht nur für gut gefüllte Regale in den Zweigstellen der Edeka-Gruppe, sondern gönnt sich auch gemeinsam mit Margarete Scheck das „Hobby“ eigener Supermärkte, in denen vieles nicht so ist, wie es auf den ersten Blick erscheint.

Fast könnte man die Displays im Eingangsbereich mit der Aufschrift „jedes Produkt nur 1 Euro“ als Tarnung verstehen – auch eine mit Engagement und Passion geführte Fläche dieser Größe muss ihr Geld verdienen, und so finden sich in den Regalen auch alle Klassiker der industriellen Nahrungsmittelproduktion. Die spielen in der Dramaturgie jedoch nur eine Nebenrolle,

während handverlesene, mit viel Liebe zum Detail ausgesuchte Produkte im Mittelpunkt stehen. Bereits bei Gemüse und Obst fällt nicht nur die große Auswahl, sondern auch der regionale Bezug ins Auge, denn viele Frischeprodukte werden etwa direkt vom Bauernhof Wurbs bezogen, der nach Kriterien des integrierten kontrollierten Anbaus produziert. Oder die Käsetheke: Die größte ihrer Art in der Bundesrepublik bietet den Kunden 600 Sorten aus aller Welt, über die Frau Reiter als gelernte Käsemeisterin liebevoll wacht. Beinahe alle Rezepte für ihre täglich frisch hergestellten Käsecremes werden hier selbst entwickelt oder als Anregung von Kollegen umgesetzt. Eine Ecke der riesigen Auslage ist französischen Sorten vorbehalten, die ein fahrender Händler vom Wagen herab verkauft. Butter aus Isigny, Bio-Camembert, Ziegenkäse vom kleinen Bauernhof – ist das hier wirklich ein Supermarkt? An der Fischtheke bietet sich eine ähnlich faszinierende Auswahl, durch die ein ebenso motivierter wie kompetenter Mitarbeiter führt. „Ich bin für den Fisch geboren“, sagt Herr D'Angelo und greift sich gleich ein Prachtexemplar heraus. Lachs, Dorade, Wolfsbarsch, Thunfisch, aber

auch Kaisergranat oder Austern im Korb: alles taufriisch und laut Marktleiter Spletstösser ein Nullsummengeschäft, denn hier wird nur nachhaltig erzeugte und entsprechend zertifizierte Ware angeboten, die natürlich ihren Preis hat. Umsatz spielt hier natürlich dennoch eine Rolle, aber allein die hohe Dichte an freundlichen und ausgesprochen sachkundigen Mitarbeitern spricht für sich: Hier geht's wirklich um die Wurst, und so wurde die Wursttheke des Scheck-In Frankfurt 2010 denn auch zur besten Deutschlands gekürt. Das Fleischangebot reicht von Wutz bis Wagyu, man bekommt Hausmacher wie auch Mailänder Salami, und all das in schwindelerregender Auswahl. Den passenden Wein dazu empfiehlt eine ausgebildete Weinfachberaterin: Frau Deabaeke kennt jede Flasche ihres Sortiments, das vom einfachen Bordeaux bis zum Grand Cru Classé reicht. Die gebürtige Belgierin hat eine besondere Vorliebe für Weine aus dem Rheingau, und so finden sich hier viele faszinierende Tropfen, die beim Winzer selbst meist schon ausverkauft sind. Einzellagensekte aus Schloss Vaux etwa, und selbst Riesling vom Lohrberger Hang steht normalerweise im Regal, doch der ist erst ab Ende März wieder verfügbar, denn 2010 war die Ernte klein. Trösten kann man sich mit allem aus der Region, was gut und gar nicht so teuer ist – Regionalität ist auch hier Trumpf, ohne dabei die großen Klassiker aus dem Auge zu verlieren. Richtig spannend wird dieser ungewöhnliche Markt, wenn man den Blick auf die kleinen Dinge fokussiert. Da steht beispielsweise ein Saucenfond im Regal, den Sternekoch Alan Ogden exklusiv für Scheck-In kreiert hat. Nebenan warten die kultigen Senf- und Saucenvarianten von Kornmayer auf Genießer und stehlen beinahe der unglaublich großen Auswahl an Steaksaucen, Senf und Gewürzen die Schau. Letztere sind hier am laufenden Meter zu finden, doch bei aller Größe bleibt die Verkaufsfläche übersichtlich. Hier verläuft man sich nicht, sondern bleibt nur ständig an irgendeiner Ecke hängen, kostet Wurst, Käse, nippt an einem Getränk, redet sich mit jemandem fest.

Das wirklich spannende an diesem Konzept ist die direkte Konfrontation von „Allerweltsware“ mit individuellen Produkten in Top-Qualität. Wer will, bekommt hier auch Balaton oder Blanchet, doch die Verführung in Form eines südfranzösischen Sauvignon blanc oder Merlot steht für wenig mehr direkt daneben. Das gleiche Bild beim Käse, wo neben gleichförmigem „Chaumes“ französischer Käse um Aufmerksamkeit duftet – und das meist mit Erfolg. So kann hier jeder seine Probe aufs Exempel, seine ganz persönliche Vergleichserfahrung machen. Scheck-In beweist eindrucksvoll, dass sich das Konzept eines Supermarktes und eines echten Feinkosthändlers durchaus unter einem Dach vereinen lassen – ein super Markt eben!

Bezugsquelle:

Scheck-In-Center
Ferdinand-Happ-Straße 59,
60314 Frankfurt, Tel. 069 94947630,
Öffnungszeiten: Mo-Sa 8.00-22.00 Uhr
www.scheck-in-center.de



WOLFFS GRÜNE WELT



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

Wenn die Säfte steigen ...

Schon Casanova empfahl, vor dem Stelldichein mit der Liebsten 50 Austern zu schlürfen, um die Manneskraft zu stärken. Ein Tipp, der doch reichlich übertrieben anmutet. Sinnvoller (und kostengünstiger) ist es da heutzutage, auf schmackhafte Lustförderer aus ökologischem Anbau zurückzugreifen. Es ist erwiesen, dass es eine ganze Reihe gesunder, gut schmeckender Lebensmittel gibt, deren natürliche Inhaltsstoffe einen positiven Einfluss auf die körperliche Fitness, das Wohlbefinden und damit auch auf das Lustempfinden haben.

Ganz oben auf der Liste steht Ingwer, den Querbeet als Importgemüse ganzjährig im Angebot hat, denn frisch zubereitet bringt Ingwer den Kreislauf in Schwung, stimuliert die Durchblutung und macht Lust auf mehr. Chili ist nicht nur scharf: Die enthaltenen Alkaloide regen den gesamten Organismus an. Zusätzlich wird durch den sanften Schmerz, den der Genuss von Chili auslöst, auch das Glückshormon Endorphin ausgeschüttet, dessen positive Wirkung auf Stimmung und Empfindbarkeit ganz außer Frage steht. Aber auch die heimische Landwirtschaft hat gesunde Lustmacher zu bieten. Im Frühjahr und Sommer sind zwei besonders beliebte natürliche Aphrodisiaka erhältlich: Spargel, egal ob weiß oder grün, sagt man eine erotisierende Wirkung nach wie auch Erdbeeren mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt.

Besonders für Frauen reizfördernd ist der Genuss von rohem Sellerie, denn die Knolle enthält den Duftstoff Androstenol, der gemeinsam mit Testosteron vom weiblichen Geschlecht als Lockstoff wahrgenommen wird. Eine alte Weisheit zum Schluss: Alkohol enthemmt und wirkt stimulierend auf das Lustempfinden. Nur übertreiben darf man es auch mit süßigen Bieren und charaktervollen Bioweinen nicht: Bei 0,5 Promille, also etwa zwei kleinen Gläsern Bier oder einem Schoppen Wein, muss Schluss sein, sonst ist es mit der erwünschten Wirkung vorbei, und es wäre doch zu schade, wenn aus dem geplanten Schäferstündchen ein Schläferstündchen würde!

Ihr Thomas Wolff



Moderne spanische Legenden

Orowines steht für eine Reihe interessanter Weinkellereiprojekte, die innerhalb der letzten Jahre in Spanien entstanden sind – 2002 kam der erste Jahrgang auf den Markt.

Das Unternehmen Orowines besteht derzeit aus acht Firmen, deren Weinberge in verschiedenen D.O.s (Denominación de origen, vergleichbar der französischen A.O.C., also Appellation d'Origine Contrôlée) liegen und die sich vor allem durch Eigenständigkeit und Persönlichkeit auszeichnen. Orowines ist keine unabhängige Firma, sondern eher ein Zusammenschluss von ehemals elf Weinkellereien. Jede einzelne wird immer noch von jenen Mitarbeitern geführt, welche das jeweilige Projekt begonnen haben. Das erklärte Ziel aller Bodegas ist die Erhaltung autochthoner Rebsorten, die unter großem Aufwand und mit viel önolo-

gischem Wissen kultiviert werden, um die Besten der alten und oft selten gewordenen Rebstöcke zu erhalten. Um auch auf dem internationalen Markt wettbewerbsfähig zu sein, achten alle Bodegas nicht nur auf die Qualität ihrer Weine, sondern auch auf eine entsprechend hochwertige Präsentation. An der Spitze des Unternehmens stehen heute ausschließlich Persönlichkeiten, die bereits seit Jahren erfolgreich in der Weinwelt vertreten sind, wie beispielsweise Jorge Ordóñez, ein weithin bekannter, spanischer Weinimporteur, der Nordamerika mit Weinen aus Spanien beliefert, insbesondere aber die Brüder Miguel und Ángel Gil aus Jumilla. Komplettiert wird das

Önologenteam schließlich durch den „Flying Winemaker“ Chris Ringland (Australien), durch dessen Mitarbeit die Legende des „El Nido“ erst entstehen konnte.

Das Projekt El Nido (auf Deutsch „Das Nest“) ist das Ergebnis der Zusammenarbeit unterschiedlicher Weinfachleute, die das Streben nach höchster Qualität zusammengebracht hat. An erster Stelle ist hier die Familie Gil zu nennen, deren Mitglieder allesamt bekannte Winzer in der Region Jumilla sind. Besonderes Ansehen genießt die Familie für die Arbeit auf der Finca Luzón – heute ebenfalls ein sehr bekanntes Weingut der Region. Miguel Gil zeichnet dort für die positive Entwicklung der letzten Jahre verantwortlich und ist gleichzeitig Präsident des Consejo Regulador. Das Amt teilte er sich mit dem in Malaga geborenen Jorge Ordóñez, einem absoluten Weinkenner, der sich mit großem Aufwand und viel Hingabe an die Spitze der Importeure für spanische Weine in den USA gearbeitet hat. Vervollständigt wurde das Team durch den Top-Önologen Chris Ringland aus Australien, der dort auf höchstem Niveau Erfahrungen mit den Rebsorten Garnacha und Syrah gesammelt hat. Er ist bis heute für die Weine „Clio“ und „El Nido“ verantwortlich. Ringland ist ein engagierter Verfechter der „sanften“ Vergärung mit einer Einmischung bei niedriger Temperatur 24 Stunden vor dem Gärungsprozess sowie anschließender kräftiger Belüftung, welche die Maische aufschwimmen lässt, bis ungefähr 30°C erreicht sind.

Die Weinkellerei befindet sich im Valle de la Aragona (Aragona-Tal) innerhalb des Murcia-Bezirks von Jumilla. Hier stehen auf 26 Hektar nach Nordosten ausgerichteter Weinberge altehrwürdige Monastrell-Rebstöcke. Die 60 Jahre alten Veteranen produzieren einen besonders intensiven Rebsaft. Außerdem verwendet man noch die Trauben eines 16 Hektar großen, in Richtung Nord ausgerichteten Weinbergs, der mit 26 Jahre alten Cabernet-Sauvignon-Reben bestockt ist. Die Region Jumilla besteht aus bis 800 Meter hoch gelegenen Lagen, die zum Teil plateauförmig angelegt wurden. Hier herrscht mediterranes Klima mit heißen Sommern und sehr kalten Wintermonaten, was der Qualität der Weine zugute kommt, denn unter solchen Bedingungen entstehen keine allzu alkoholstarken und plumpen Fruchtbomben, sondern vielmehr elegante, fein strukturierte und dennoch unheimlich kraftvolle und ausdrucksstarke Weine mit anscheinend



Australisches Know-how: Chris Ringland

endlosem Potenzial, die dennoch bereits in der Jugend ihre Stärken ausspielen. Wie sagte Robert Parker zum El Nido? Man muss ihn probiert haben, um es zu glauben!

Der El Nido hat es in der kurzen Zeit seiner Existenz bereits zum Status eines Kultweins gebracht, doch gerade mal 15 Prozent der erzeugten Menge von etwa 600 Fässern verbleiben im Ursprungsland – die restlichen 85 Prozent eines der wohl aufregendsten Weine Spaniens gehen als gute Botschafter in alle Welt.

Bezugsquelle:

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

Fotos: Christoph Dreyer, Bodega Juan Gil



CLIO

Rebsorten: 70 % Monastrell (alte Reben 60 Jahre), 30 % Cabernet Sauvignon
Alterung: 22/26 Monate in neuen Eichenfässern
Alkoholgrad: 15,5 %
Produktion: 18 000 Flaschen
Sensorik: Dunkles Kirschrot. Intensive Nase nach reifen, konfierten Früchten (Cassis). Anklänge von geröstetem Kaffee und Lakritze sorgen für Eleganz und Finesse. Kräftig, fleischig und opulent kommt dieser Wein daher und reift noch einige Zeit in der Flasche.
94 Parker-Punkte 2008



EL NIDO

Rebsorten: 70 % Cabernet-Sauvignon, 30 % Monastrell (alte Reben 60 Jahre)
Alterung: 22/26 Monate in den Fässern
Alkoholgrad: 15,5 %
Produktion: 5000 Flaschen
Sensorik: Gedeckte Kirsche. Noten von Leder, getoastetem Brot und reifem Früchtemix mit einem Hauch Würze. Dieser außergewöhnlich intensive, konzentrierte und komplexe Wein lädt den Genießer ein, sich in Ruhe mit dem extraktreichen Geschmack auseinanderzusetzen.
96 Parker-Punkte 2008

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.

Sauvignon Blanc - mit Aromenvielfalt in den Frühling!

Wenn die Natur mit all ihren Düften wieder zum Leben erwacht, lässt sich diese Zeit sehr gut mit nicht zu kräftigen, dafür intensiv-aromatischen Weinen begleiten - wie etwa dem Sauvignon blanc. Der hat sich in den letzten 25 Jahren allmählich zu einem der beliebtesten Weine entwickelt, was er sicherlich seinem betörenden Aromenspiel, gepaart mit mineralischer Frische, verdankt. Im Bordeaux-Gebiet erstmals erwähnt, begann sein sortenreiner Ausbau im Tal der Loire, wo die Ortschaften Sancerre und Pouilly-Fume auch heute noch als Heimat der besten Weine dieser Rebsorte gelten. Die dort spät reifenden Lagen fußen auf feuersteinbeziehungsweise kalk- oder kieselhaltigen Böden, was für subtile mineralische Komplexität sorgt. Aromen wie weiße Blüten, Cassis, Kräuter und Zitrus sind harmonisch in die Struktur des Weins eingewoben.

Von Frankreich aus ging es hinaus in die ganze Welt. Ob Süd- und Osteuropa, Süd- und Nordamerika oder Südafrika: Überall liebt man inzwischen Sauvignon blanc. Viele denken dabei jedoch zuerst an Neuseeland, wo es den Winzern hervorragend gelingt, trotz expressiver Fruchtaromatik anregende Frische in den Wein zu bringen, was insbesondere jüngere Weinfreunde schätzen. Die besten Sauvignons des Landes wachsen in Marlborough. Hier verantworten karge Schwemmböden, durchsetzt mit Sand und Steinen, in Verbindung mit kühlen Nächten langsam ausreifende Trauben und geringen, dafür aber sehr konzentrierten Ertrag. Perfekt für überschwängliche Intensität von Aromen wie Gras, Stachelbeere, Mango und Maracuja.

Neben den weltweit bekannten Anbaugebieten für diese Rebsorte sollten Sie aber auf keinen Fall weniger prominente Regionen übersehen. In Italien sind das zum Beispiel Friaul und Südtirol. Neben dem Loiretal wachsen hier mit die besten Sauvignon-Weine Europas, stoffig, füllig und von intensiver, saftiger Fruchtigkeit. Deren Aromen sind primär von Stachelbeere, Kernobst oder Pfirsich geprägt, aber auch in der österreichischen Steiermark und in Teilen unseres Landes versuchen sich immer mehr Winzer am Sauvignon. Zwar machen rund 650 ha gerade mal 0,7 Prozent der Rebfläche Deutschlands aus, aber speziell in der Südpfalz findet man inzwischen bemerkenswerte Weine. Dazu Fisch und Gemüse oder Ziegenfrischkäse - so lässt es sich leben! Viel Spaß dabei wünscht Ihnen

Ihr Wolfgang Feierfeil

Ein Gericht, drei Weine

Miguel Martin, Sommelier im Tigerpalast, hat drei gute Weinideen zum Kabeljau.

2010 Sancerre Les Grandes Genevrières, Domaine Pierre Girault, Bué, Loire

Mit seiner Geschmeidigkeit und Würze mit dezenten Noten von Holunder und feiner Säure ist dieser Wein idealer Begleiter des Kabeljau.

Ein absolut klassischer Sauvignon blanc, der sein Anbaugebiet mustergültig repräsentiert.



2007 Puligny Montrachet Village, Etienne Sauzet, Burgund



Dieser Chardonnay mit seiner Fruchtigkeit und tiefen Mineralität geht dank feiner Säure und nussigem Nachhall eine harmonische Verbindung mit dem Gericht ein. Die Weine des Weinguts Etienne Sauzet sind von einzigartiger Reintönigkeit, Fruchtigkeit und Eleganz.

2007 Meursault Grand Charrons, Domaine Michel Bouzereau & Fils, Mersault, Burgund

Ein klassischer langlebiger Meursault, voll und kräftig, mit Aromen von Zitrus, Grapefruit, Nüssen und frischem Brioche, der mit feinem Schmelz ebenfalls vortrefflich zum Gericht passt. Die Domaine Bouzereau hat in den letzten Jahren zur Elite der Winzer in Mersault aufgeschlossen.



Steckbrief:

Miguel Martin, der charismatische Spanier, ist seit 1996 Restaurantleiter und Chef-Sommelier im Tiger-Restaurant. Hier wacht er über den bemerkenswerten Weinkeller mit rund 1000 Positionen, darunter einige wertvolle Raritäten. Martin legt hier nicht nur Wert auf aktuelle Jahrgänge, sondern vor allem auf die Tiefe des Sortiments,

das ganze Kollektionen eines Weinguts umfasst. Der Schwerpunkt der Weinkarte liegt auf Burgunderweinen. Auch privat gilt seine Passion in erster Linie Weinen aus dem Burgund und natürlich aus seiner Heimat Spanien.

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Kabeljau mit geschmortem Fenchel, Sobrassada und Rauchtee-Jus – von Alfred Friedrich

Zutaten für 4 Personen

4 Stück Kabeljau à 120 g mit Haut
 Olivenöl
 Meersalz
 2 Fenchelknollen
 Saft von 1 Orange
 2 cl Pernod
 1 EL gehacktes Fenchelgrün
 Salz
 Pfeffer
 kalt gepresstes Olivenöl
 Puderzucker
 ¼ l Geflügeljus
 150 g Sobrassada
 1 EL Rauchtee (Lapsang Souchong)

Rauchtee-Jus

Die Sobrassada in kleine Kügelchen formen. Geflügeljus aufkochen, Tee hinzugeben und 6–8 Minuten ziehen lassen. Die Jus durch ein feines Sieb passieren, die Sobrassada darin vorsichtig warmziehen lassen.

Fenchelsalat

Einen Fenchel in ganz feine Scheiben schneiden, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Pernod und Orangensaft hinzugeben, 1 Std. ziehen lassen. Zum Schluss mit Olivenöl und gehacktem Fenchelgrün vollenden.

Geschmorter Fenchel

Fenchel längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in Olivenöl hellbraun anbraten. Etwas Puderzucker hinzugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und Pernod ablöschen. Anschließend etwas Geflügeljus hinzugeben und weich schmoren. Der Fenchel soll schön glasiert sein. Zum Schluss wird gehacktes Fenchelgrün dazugegeben.

Kabeljau

Kabeljau mit Meersalz würzen, in Olivenöl auf der Haut braten, umdrehen und langsam garziehen lassen.

Anrichten

Kabeljau auf dem geschmorten Fenchel anrichten und mit dem Fenchelsalat obenauf garnieren. Zum Schluss mit der Sobrassada-Jus umgrenzen und servieren.



Fotos: privat, Tiger & Palmen GmbH & Co. KG

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.

Frühling mit Diva

Die ersten Sonnenstrahlen scheinen durch den ewig grauen Himmel, die Tage werden länger und erste Frühlingsgefühle stellen sich ein. Das ist die beste Zeit, kein Holz mehr in das Kaminfeuer nachzulegen und sich von den kräftigen älteren Herren Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zu verabschieden, die uns während der langen Winternächte noch so vorzüglich unterhalten haben. Jetzt verlangt eine echte Diva unsere ungeteilte Aufmerksamkeit: die Spätburgunderbebe, die Göttliche, aber auch die Mimose unter den in Deutschland angebauten roten Rebsorten. Sie ist anspruchsvoll, sensibel und verlangt wirkliche Leidenschaft des Winzers. Hat dieser dann alles richtig gemacht und die Wettergötter waren zudem gnädig gestimmt, verführt uns diese große Diva mit erotischem Parfüm und einer verführerischen Vielfalt an Aromen – unter anderem von roten Früchten und Waldbeeren, aber auch von feinsten Schokolade, Pflaumen und mit floralen Düften. Elegante Kühle und feine Säure umgarnen leichtfüßig unseren Gaumen und der Abgang ist sehr dicht, lange anhaltend und voller betörendem Schmelz. Spitzenwinzer können dieser Diva zu einem überwältigenden Auftritt verhelfen – wohl aus diesem Grund ist diese Sorte hierzulande auch die meistangebaute Rotweinrebe. Knapp 12 Prozent der Rebflächen sind derzeit mit dem aus Burgund stammenden Spätburgunder bepflanzt. Kaiser Karl III. hat schon im Jahr 884 diese Rebe unter dem Namen „Clävner“ eingeführt, in Baden wurde die Sorte daher lange als Clevner oder Klevner bezeichnet. Zu den Spätburgunder-Flüsterern der Neuzeit gehört ohne Zweifel das Pfälzer Weingut Friedrich Becker mit seinem 2009er Pinot noir sowie Bernhard Huber mit dem 2009er Wildenstein Barrique aus Baden. Aus Laumersheim kommt ebenfalls ganz großes Spätburgunder-Kino, nämlich der RdP Barrique vom Weingut Knipser. Etwas günstiger sind schon die Großen Gewächse von Adeneuer an der Ahr oder Bercher aus Baden zu haben. Wird einem das Glück zuteil, von solch einer großen Diva verführt zu werden, dann kann man nur von einem unvergesslichen Trinkerlebnis sprechen – viel Spaß dabei wünscht Ihnen

Ihr Pit Punda

Bergerac Weinfest

Das gab es noch nie: Vier außergewöhnliche Winzer aus dem Bergerac kommen zu einem genussvollen Weinfest in die Genussakademie Frankfurt!

Wer im letzten halben Jahr mal einen Kochkurs in der Genussakademie besuchte, hatte dabei vielleicht das Glück auf einen Weinbegleiter zu treffen, der hier in Deutschland immer noch eher selten ist: Wein aus dem Bergerac. Das Gebiet erstreckt sich über eine Fläche von gut 12.000 Hektar in der Umgebung der gleichnamigen Stadt im südwestfranzösischen Département Dordogne und steht immer noch etwas im Schatten seines großen Nachbarn Bordeaux. Hier, wo der Sommer von April bis Oktober währte, wo Essen und Wein die Kulturlandschaft geformt haben und sich der Fluss Dordogne durch die Wälder schlängelt – in diesem Paradies auf Erden lebt **Astrid Krause**. Die ehemalige ZDF-Fernsehjournalistin mit Schwerpunkt Genuss- und Service-Magazine verschiebte sich vor einigen Jahren dem Périgord und den hier kultivierten erstklassigen Weine.



Charles Blanc mit Astrid Krause

Die Nähe zu Bordeaux spiegelt sich auch in den Rebsorten wieder: Aus Merlot und Cabernet Sauvignon entstehen kraftvolle, aromatische und dennoch elegante Rotweine, während sich Sauvignon Blanc hier in pikant-fruchtige und mineralische Weißweine verwandelt. Diese ausgezeichneten Tropfen liefert sie nun bereits seit einigen Monaten in die Genussakademie und macht jetzt das Unmögliche möglich: Vier Weinmacher kommen am 24. und 25. Mai aus der Region Bergerac exklusiv zum **Bergerac Weinfest** in die Frankfurter Kochschule! Im Gepäck haben die vier Ausnahme-Winzer natürlich zahlreiche Geschmacksproben und interessante Geschichten. Begleitet wird das muntere

Weinfest durch kleine landestypische Köstlichkeiten von **David Fischer**, der selbst ein Jahr in Frankreich gearbeitet hat.

Winzer und Weine mit Persönlichkeit

Im Gebiet Saussignac liegt das Weingut **Domaine de la Combe** der Familie **Sergenton** – das sind Sylvie und Claude **Sergenton** mit ihrem Sohn **Thierry** und dessen kleiner Familie. Vor 30 Jahren haben sie sich auf diesem Fleckchen Erde niedergelassen, um als Zweig einer traditionellen Winzerfamilie bis heute etwa 25 Hektar Weinberge zu bewirtschaften. Die Zusammenarbeit von Vater und Sohn – Claude mit dem umfangreichen Wissen der Vorväter und Thierry, der eine Weinschule besuchte und sich mit Leidenschaft der Arbeit im Keller widmet – ist typisches Beispiel für eine neue Winzergeneration in dieser Region, welche die Entwicklung vom Landwirt zum Weinkünstler längst vollzogen hat.

Katharina Mowinckel ist ein Name, der so gar nicht französisch klingt. Die kleine Norwegerin, die 2002 ihren Wein **Château K** ebenfalls im Gebiet Saussignac südlich der Dordogne ins Leben rief, war früher Reiterin und kam zum Urlauben ins Périgord. Bald tauschte Sie Reitstunden gegen Winzerausbildung, übernahm anschließend ein sechs Hektar großes Weingut und bewirtschaftet dieses nun rein biologisch. Ihr Sinn für Ästhetik, Schönheit, Eleganz, Geschmack und Qualität spiegelt sich auch in ihren außergewöhnlichen Weinen wider: dem Rotwein „Château K Rouge 2009“, ein eichenfassgereiftes Meisterwerk aus Merlot und Cabernet Sauvignon, dem opulenten Weißwein „Château K 2010“ oder dem Dessertwein Saussignac aus der Rebsorte **Sémillon**.

Im Norden der Dordogne im Gebiet Rosette liegt auf einer Anhöhe versteckt hinter Bäumen das **Weingut Montplaisir** des jungen Winzers **Charles Blanc**. Von seinem Vater übernahm er zwölf Hektar Rebfläche und verkleinerte diese gleich auf sieben,

um rein biologisch wirtschaften und vor allem das komplette Weingut selbstständig organisieren zu können. Sein Weinberg ist beinahe wie ein blühender Garten. Wo die Natur noch in Ordnung scheint, entstehen Weine wie **Blancs Bergerac Rouge**,



Katharina Mowinckel

ein geschmeidiges Kirschwunder aus 90 Prozent Merlot, sowie sein Bergerac Blanc Sec, ein im Eichenfass ausgebaute trockener Weißwein aus Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Paul Bouché ist auf dem Weingut seiner Eltern im Gebiet Pécharmant nordöstlich von Bergerac aufgewachsen und hat dort auch das Winzerhandwerk erlernt. Obwohl er zunächst Architektur studierte und zehn Jahre im Beruf arbeitete, zog es ihn 2000 schließlich wieder in die heimischen Weinberge zurück. Anfangs mit nur einem Hektar seines Weingutes **Château Neyrac** unter Ertrag, vergrößerte er die Fläche bis 2004 auf neun Hektar, wobei momentan nur 6,5 Hektar aktuell mit Reben für roten Pécharmant bestockt sind. Seit 2000 arbeitet er im Weinberg nur im Notfall mit chemischen Produkten und wendet sich immer mehr dem biologischen Anbau zu.

BERGERAC WEINFEST

MENÜ: Verkostung von zahlreichen Weinen aus dem Bergerac an vier Stationen inkl. kulinarischen Köstlichkeiten, Käse- und Brotstation

TERMINE:

Do, 24.05.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 25.05.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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



Das erste Orange-Wine-Menü

Aus den Weinkarten der Szenerestaurants in New York, Österreich oder der Schweiz ist Orange Wine schon nicht mehr wegzudenken. Ganz exklusiv stellt Küchenchef **Daniel Schmitt** gemeinsam mit **Jochen Leeder** ein fulminantes Orange Wine Degustationsmenü vor.

Wem die Entscheidung zwischen Rot-, Weiß- und Roséwein bislang schon schwer gefallen ist, der hat in Zukunft noch eine weitere Wahl: Orange Wine. Was in einigen Ländern schon Kultstatus erworben hat, ist in Deutschland noch ein unbeschriebenes Blatt. Das



Jochen Leeder

möchte die Genussakademie gemeinsam mit **Jochen Leeder** ändern, und so haben sich zwei Kreativköpfe zusammengetan und Deutschlands erstes **Orange-Wine-Degustations-Menü** entwickelt. Was macht diesen Wein so besonders? „Oranger Wein“ ist Wein aus weißen Rebsorten, bei dem die Schalen während der Mazeration ebenfalls längeren Kontakt mit dem Traubensaft hatten. Typischerweise wird während der Weißweinproduktion der Traubensaft schnell abgepresst und von den Schalen getrennt, denn die Schalen enthalten Farbpigmente, Phenole und Tannine, die in Weißweinen oft unerwünscht sind. Bei der Rotweinherstellung ist dies im Gegensatz dazu jedoch erwünscht, da

diese Stoffe den Weinen Farbe, Geschmack und Textur verleihen. Orange Wines haben ihren Namen von ihrer leicht dunkleren Färbung, welche die Weißweine während der Kontaktzeit mit der Beerenhaut erhalten und die an Orange erinnert. Die Praxis, Weine auf diese ursprüngliche Art herzustellen, kommt aus Georgien. In den letzten Jahren hat sich diese Art, Weine zu keltern, zunächst bei einigen Weinbauern aus Friaul-Julisch Venetien etabliert. Ähnliche Produkte findet man in Slowenien, Kroatien, Frankreich, Deutschland, Neuseeland und Kalifornien. **Jochen Leeder**, schon immer interessiert am Thema Wein, bekam 2007 einen Startplatz beim Médoc-Marathon in Frankreich geschenkt, einem Lauf über 42 km, bei dem während des Laufens Unmengen an bestem Rotwein und Austern verzehrt werden. Als er kurz vorher erkältungsbedingt absagen musste, entschied er sich kurzerhand, selbst einen solchen Lauf zu organisieren – statt Bordeaux gab es Pinot. So wird hierzulande nun im vierten Jahr der Pinot Day über 10 km ausgetragen. Auch auf seinen Urlaubsreisen stand das Thema Wein hoch im Kurs, und so entdeckte er gemeinsam mit seiner Frau 2008 im Lieblingsurlaubsdomizil Istrien eine Weinart, von der beide bis dato noch nie gehört, geschweige denn getrunken hatten: Orange Wine. Die Faszination für deren außergewöhnliche Geschmacksvielfalt war schnell geweckt, und so besuchten Sie Jahr für Jahr immer mehr Weingüter in der Region, die sich

auf Orange Wine spezialisiert haben. Verwundert registrierten die beiden, dass das Thema in Deutschland noch völlig unbekannt war – gemeinsam mit Küchenchef **Daniel Schmitt** wird **Jochen Leeder** diese aromatischen Weine nun erstmals zu einem darauf abgestimmten Menü exklusiv an zwei Abenden in der Genussakademie vorstellen. Während der Chef de Cuisine in der Küche Gang für Gang zubereitet, erläutert **Jochen Leeder** alles rund um das Thema Orange Wine und hat zu jeder Flasche sicherlich eine spannende Geschichte parat – die Winzer kennt er fast alle persönlich.



JOCHEN LEEDER & DANIEL SCHMITT

EXKLUSIV IN DER GENUSSAKADEMIE: DAS ERSTE ORANGE-WINE-DEGUSTATIONS-MENÜ

MENÜ:

Gebackenes Wachtelei auf Rahmspinat // Clai Sv. Jakov 2009

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele mit Tomaten-Kaviar und Basilikum-Kresse // Roxanich Ines in white 2008

Seeteufelmedaillon mit Purple Curry und Fenchel // Roxanich Antica 2008

Barbarie-Entenbrust mit Süßbrotkruste, Zuckererbsen und Cassis // Dario Prinic – Bianco Trebec 2007

Rehrücken mit geschmolzener Entenleber-Sellerie-creme und Pumpernickel // Radikon Osllavia 2004

Orange-Wine-Butterreis mit Schokopops

TERMINE:

Sa, 18.08.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 13.10.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 99 Euro (89 Euro mit Genuss-Card)

Gute Tropfen – Öl und Wein

Ob Öl oder Wein: Diese zwei Wegbegleiter dürfen auf keinen Fall in der warmen Jahreszeit fehlen – der Sommer kann kommen!

Über frischen Tomaten, zum Kochen oder einfach nur zu einer guten Scheibe Brot – geschmacklich gibt es große Unterschiede, wenn es um das Thema Olivenöl geht. Expertin Elke Finger weiß ganz genau, worauf es beim flüssigen Gold ankommt, und erläutert Ihnen anschaulich, woran man gutes Olivenöl erkennt. Mit dem Sommer kommt auch wieder die Lust auf leichten Genuss. Ob sommerliche spanische Weine oder exzellente Tropfen aus der Toskana: Die Tastings der Genussakademie werden von absoluten Weinspezialisten geleitet, die ihren Kursteilnehmern das Thema mit viel Leidenschaft und interessanten Anekdoten genüsslich näherbringen. Übrigens: Wer schon immer mal den Unterschied zwischen Winzer- und Discounterweinen erschnuppern wollte, der ist beim Wein-Duell genau richtig!



FLÜSSIGES GOLD

ELKE FINGER

Endlich wieder da! Elke Finger, Geschäftsführerin des Öldorado in Sachsenhausen, erläutert Ihnen alles rund um qualitativ hochwertige Olivenöle. Worauf kommt es bei der Olivenernte an? Was macht ein gutes Olivenöl aus? Schmecken Sie den Unterschied!

MENÜ: Mediterrane Köstlichkeiten mit Olivenöl

TERMINE:

Mi, 30.05.12, 19.30-22.30 Uhr

Di, 12.06.12, 19.30-22.30 Uhr

Di, 03.07.12, 19.30-22.30 Uhr

ORT: Öldorado, Frankfurt

49 € | 44 € mit Genuss-Card



TOMILAIA - TRADITION UND AVANTGARDE IN DER TOSKANA

TOM BOCK & HENNER PREFI

Bei diesem Tasting führt Sie Tom Bock – Architekt, Gastronom und Landwirt in einer Person – gemeinsam mit seinem Freund und Partner Henner Prefi geschmacklich durch die annähernd 50 Hektar Reben und Oliven des kleinen toskanischen Weinguts in der Nähe von Cavriglia.

WEINE:

Pancarta, Duemillaotto, Dila e Dila, Hash Ish, Storia Tomilaia, Mille e una Goccia, Grappa und Brandy, dazu toskanische Kleinigkeiten

TERMINE:

So, 22.04.12, 18.00-21.00 Uhr

So, 03.06.12, 18.00-21.00 Uhr

ORT: A Casa Di Tomilaia, Frankfurt

59 € | 49 € mit Genuss-Card

SPANISCHE WEINREISE

CHRISTOPH DREYER

Der Experte für spanischen Wein Christoph Dreyer, Geschäftsführer von Dreyer Weine, setzt auch im Sommer seine spannende Reise durch die Weinbaugelände Spaniens fort und stellt im Rahmen seiner nächsten Gastspiele in der Genussakademie sommerliche spanische Weine vor. Zu jedem Tasting werden Bellota-Schinken, eine kleine Käseauswahl, Oliven, Brot sowie vier verschiedenen Pasteten gereicht.

MENÜ: Pro Baustein werden 8 Weine verkostet

TERMINE:

Di, 12.06.12, 19.00-22.00 Uhr Spanische Sommerweine – ein Traum in Weiß und Rosé, Teil 1

Mi, 22.08.12, 19.00-22.00 Uhr Spanische Sommerweine – ein Traum in Weiß und Rosé, Teil 2

Mi, 10.10.12, 19.00-22.00 Uhr Weinmacher aus Australien und Neuseeland in Spanien (Rotweine)

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

79 € | 69 € mit Genuss-Card

DAS WEINDUELL: DIS-COUNTER VS. WINZER

BASTIAN FIEBIG

In paarweisen Blindproben treten Winzerbetrieb und Großabfüller gegeneinander an – natürlich nur ihre Weine! Außerdem erklärt Bastian Fiebig anschaulich, wie Wein in großem Stil hergestellt wird, was den kleinen Winzer von nebenan vom Großkonzern unterscheidet und wie Markenweine tatsächlich entstehen.

WEINE:

2 Schaumweinpaare, 5 Weinpaare, 3 Markenweine im Direktvergleich

TERMINE:

Do, 03.05.12, 18.30-22.30 Uhr

Do, 16.08.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 07.10.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

CHABLIS & CO.

BASTIAN FIEBIG

Die eleganten und mineralischen Weine aus dem Nordburgund sind nicht nur aus Gründen des Marketings Vorbild für eine ganze Winzergeneration, steht hier doch der Name eines kleinen Ortes für einen Weinstil: Chablis. Doch im Umland gibt es noch viel Gutes zu entdecken, was nicht über die Landesgrenzen gelangt – doch, und zwar für dieses Tasting!

WEINE:

Crémant de Bourgogne

Bourgogne Tonnerre

Chablis

Chablis 1er Cru

Chablis Grand Cru

Côtes d'Auxerre

Epineuil Rouge

Irancy

TERMINE:

So, 03.06.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 EURO | 69 EURO mit Genuss-Card

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM



Küchenparty Italien de luxe!

GENUSSAKADEMIE
13.
KÜCHENPARTY

Die italienischen Spitzenköche der Rhein-Main-Region versammeln sich am 24. Juni 2012 zur 13. Küchenparty, die damit die erste in der neuen Genussakademie Medienhaus ist, um den Sommer mit italienischer Lebensfreude einzuläuten!



hier in aller Ruhe von Station zu Station schlendern, den Köchen auf die Finger schauen und sich nach Herzenslust von den kleinen Köstlichkeiten bedienen. Für die süße Versuchung und eine willkommene Abkühlung nach den mediterranen Speisen ist diesmal **Dulce** zuständig – die Spezialisten in Sachen „Gelato“ runden mit verschiedenen Sorten den kulinarischen Abend ab. Und was fehlt noch? Wein natürlich! Dazu haben sich zwei ganz exklusive italienische Weingüter zur Küchenparty angemeldet. Das toskanische **Weingut Tomilaia**, ein kleines Weingut im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia, versorgt an diesem Abend die Gäste mit hervorragenden Weinen. Ebenfalls mit Trauben-Power dabei ist das **Weingut Castello Banfi**, welches sich südlich von Montalcino in einem für seine Tradition und Qualität weltweit renommierten Weinanbaugebiet befindet. Das 2850 Hektar Land umfassende Gut, von denen 850 Hektar mit Reben bepflanzt sind, zeugen vom einzigartigen Erbe. Da bleibt keine Kehle trocken. So können Sie ganz gemütlich bei Speis' und Trank in Ihren Ferienerinnerungen schwelgen oder sich angemessen auf den bevorstehenden Sommerurlaub einstimmen.

Legendär und immer für Überraschungen gut – das sind die Küchenpartys in der Genussakademie Frankfurt! Auch für den Sommer haben sich die Kreativköpfe rund um Küchenchef **Daniel Schmitt** wieder etwas Besonderes ausgedacht: italienisches Urlaubsflair in die Mainmetropole zu bringen. Dass in Frankfurt die besten italienischen Köche auf deutschem Boden am Herd stehen, ist schon lange kein Geheimnis mehr. Der Einladung von Chef de Cuisine Daniel Schmitt ist Sternekoch **Carmelo Greco** gern gefolgt, denn der charmante Küchenchef arbeitet schon lange Jahre mit der

Genussakademie zusammen und wurde in seinem eigenen Restaurant wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Steckenpferd: Ligurische Köstlichkeiten! Für sizilianischen Hochgenuss sorgt **Dario Cammarata**, Küchenchef der Villa Kennedy, ebenfalls allseits beliebter Kochkursdozent in der Genussakademie. Zu den beiden Herren gesellt sich eine richtige italienische Powerfrau: **Maria Lauda**, Küchenchefin des Gambero Rosso, kocht an diesem Abend nach traditionell italienischen Rezepten und wird auch bei den Gästen dieser fulminanten Küchenparty Urlaubserinnerungen wecken. Jeder kann

CARMELO GRECO, DARIO CAMMARATA, MARIA LAUDA & DANIEL SCHMITT

13. 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, 24.06.12, 18.00-23.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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

Genussvolle Special Events

Wer bei einem genussvollen Event mehr als nur gemeinsam Kochen lernen möchte, der kommt bei den Genussakademie Special Events voll und ganz auf seine Kosten.

Vom Ausflug auf den Spargelacker mit der ganzen Familie über einen fulminanten Abend in der 21. Etage des InterContinental Frankfurt oder neue Bekanntschaften beim Singlekurs bis zum köstlichen Drei-Gänge Menü in ungezwungener Atmosphäre nach der Arbeit: Die Genussakademie Frankfurt ist schon lange nicht mehr nur für ihre Kochkurse bekannt, sondern zeigt schon seit Jahren, das Genuss auf vielfältige Art und Weise möglich ist. So gibt es jährlich einzigartige Events wie beispielsweise das Spargel-Festival in Zusammenarbeit mit der Villa Kennedy oder eine außergewöhnliche Küchenparty über den Dächern Frankfurts gemeinsam mit dem Hotel InterContinental Frankfurt. Aber auch bekannte Dauerbrenner wie die Single-Kochabende mit Genussakademie-Koch Steffen Ott oder unterhaltsame Stunden im Zwilling Shop Frankfurt, wo man die hohe Kunst des Messerschleifen erlernen kann, sind ausgesprochen beliebt und wer die Zeit während der Mittagspause oder nach der Arbeit gemeinsam mit seinen Kollegen genießen möchte, der ist beim Cook, Lunch & Run und dem kulinarischen Entspannungsklassiker After Work Chill-Out genau richtig!

MESSER SCHARF!

KIRSTEEN ALTGASSEN

Kirsteen Altgassen öffnet ganz exklusiv die Türen des Zwillingshops Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Wie pflege ich meine Messer richtig? Was gibt es für Tipps und Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kleinen Snacks und kühlen Getränken erklärt Ihnen die Fachfrau, worauf es beim Messerschleifen ankommt und erläutert den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl.

TERMINE:

Do, 10.05.12, 19.00-21.00 Uhr
Sa, 16.06.12, 11.00-13.00 Uhr
Do, 12.07.12, 19.00-21.00 Uhr

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Frankfurt

29 € | 24 € mit Genuss-Card
inkl. Snacks und Getränken



COOK, LUNCH & RUN

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Kochen Sie sich einfach selbst ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen - und das in nur 30 Minuten. Bei dieser kulinarischen Mittagspause verwöhnen Sie nicht nur ihren Gaumen, sondern erlernen zusätzlich nützliche Handgriffe, Tipps und Tricks für das Kochen in den eigenen vier Wänden und gehen anschließend mit frischem Tatendrang zurück an die Arbeit.

MENÜ:

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

TERMINE:

03.04.12 + 05.04.12
Pochiertes Landei auf Stampfkartoffeln und Grüner Soße

10.04.12 + 12.04.12
Pasta mit sautierten Miesmuscheln und Tomaten

17.04.12 + 19.04.12
Barbarie-Entenbrust mit Thaicurry und Duftreis

24.04.12 + 26.04.12
Gemischte Frikadelle mit Kohlrabi à la Crème und Pellkartoffeln

03.05.12
Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Blutwurst

08.05.12 + 10.05.12
GRÜNE SOSSE SPEZIAL zum Grüne Soße Festival

15.05.12
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

22.05.12 + 24.05.12
Backfisch mit Remouladensauce und Kopfsalat mit Orangendressing

29.05.12 + 31.05.12
Maishühnchenbrust auf weißer Polenta mit Zuckererbsen

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

17 € vor Ort zahlbar

SPARGEL FESTIVAL 2012

DARIO CAMMARATA, DANIEL SCHMITT

Ein Tag für Groß und Klein: Gemeinsam mit Dario Cammarata, dem Küchenchef der Villa Kennedy, und Daniel Schmitt, Chef de cuisine der Genussakademie, geht es zum Spargelstechen in Richtung Obst- und Gemüsebau Sandhof. Anschließend erwartet alle Teilnehmer in der Villa Kennedy das kulinarische Highlight rund ums Thema Spargel.

MENÜ:

Spargel-Garnelenspieß mit geeisten Holunderdrops und Erbsenkresse

Tortello mit Erdbeeren und Spargel gefüllt an Parmesanfondue und altem Balsamico

Spargel satt

Dessert Buffet

TERMIN: Sa, 05.05.12, 09.00-16.00 Uhr

TREFFPUNKT: Obst und Gemüsebau Sandhof, Rodgau-Jügesheim; ab 11.30 Uhr: Rocco Forte Hotel Villa Kennedy, Frankfurt

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

98 € | 88 € mit Genuss-Card pro Person inklusive Frühstück auf dem Spargelfeld, Spargel stechen und 4-Gang-Spargelmenü mit korrespondierenden Getränken, Kinder bis einschl. 5 Jahre kostenfrei, zw. 6-12 Jahren 50% Rabatt

GOURMET-EVENT IM INTERCONTINENTAL - GENUSS ÜBER DEN DÄCHERN FRANKFURTS

KLAUS BRAMKAMP, DANIEL SCHMITT

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit spektakulärem Blick auf Frankfurts Skyline und den Main. Klaus Bramkamp, Küchenchef im InterContinental Frankfurt, erwartet Sie zu einer unvergesslichen Küchenparty in der 21. Etage des Hotelklassikers.

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

98 € | 88 € mit Genuss-Card



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 sinnliches Drei-Gänge-Menü zaubern.

MENÜ:

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

TERMINE:

Mo, 14.05.12, 18.30-22.30 Uhr
So, 15.07.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 28.08.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 EURO | 59 EURO mit Genuss-Card

AFTER-WORK CHILL-OUT

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After-Work Chill-out haben Sie 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, 04.04.12, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 09.05.12, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 06.06.12, 18.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

49 € | 44 € mit Genuss-Card



INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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.

Alles Extra Vergine oder was?

Da es in Deutschland vor 20 Jahren kaum appetitliche Ware gab, fing ich seinerzeit an, Olivenöl selbst zu importieren. Es gab damals kein Produkt, für das ich so viel Überzeugungsarbeit leisten musste, doch heute verlassen etwa 600 Liter täglich die Läger meiner Firma und wir bieten weit mehr als 100 verschiedene Olivenöle an. Die höchste Qualitätsbezeichnung ist das „Extra Vergine“, alles andere sollte man generell vernachlässigen. Olivenöl mit dieser Klassifizierung ist in erster Linie absolut unbehandelt. Das heißt, dass die Olive auf dem Weg vom Baum in die Flasche keinerlei Zusätze erhalten. Gesetzlich ist geregelt, dass „Extra Vergine“ aus der ersten Pressung und ohne erhöhte Temperatur hergestellt werden muss. In alten Zeiten wurden dazu die Oliven zwischen großen Mühlensteinen zermahlen und die Olivenpaste dann in Presskörbe gegeben, um mit Druck ausgepresst zu werden. Die so gewonnene Flüssigkeit war eine Mischung von Fruchtwasser und Olivenöl. Um beide Flüssigkeiten zu trennen, setzte man entweder Zentrifugen ein oder wartete, bis sich das Öl oben absetzte. Der meistverbreitete Fehler im „Extra Vergine“ Olivenöl ist die Ranzigkeit. Wie ein angebissener Apfel fault auch eine angeschlagene Olive in hoher Geschwindigkeit. Nach der Ernte sind Transport und längere Lagerung der Olive ein Grund für die Oxidation der Früchte. Da alle Oliven fast gleichzeitig geerntet werden, kommt es bei den Ölmöhlen in der Erntezeit zu Engpässen. Wenn jetzt noch eine ganz langsame Mühle mahlt und eine Presse die Flüssigkeit ganz langsam auspresst, verstärkt dies den Oxidationsprozess. Das Resultat schmeckt wenn es in die Flasche kommt noch passabel. Wenn man die Flasche jedoch irgendwann mal öffnet, setzt sich der Ranzprozess fort. Oft dauert es dann nur zwei Wochen und das gute Öl schmeckt ranzig. Qualitätsöle werden von Hand geerntet, das heißt, sie werden mit Kämmen von den Ästen geholt, ohne die Haut der Früchte zu verletzen. Danach werden sie auf kürzestem Wege zur Mühle gebracht. Diese sind heutzutage keine großen Steinmühlen mehr, sondern hochmoderne Kaltextrahiergeräte, die unter Vakuum in nur einem Arbeitsgang die Olive vermahlen, das Olivenwasser und das Olivenöl trennen und das Öl, ebenfalls unter Vakuum in luftdichte Gefäße abfüllen. Diese Öle sind oft noch zwei Jahre nach dem ersten Öffnen der Flasche so schmackhaft wie am ersten Tag.

Ihr Ralf Bos

Gastrokritiker oder Backstage-Special?

Wer hat sich nicht schon mal gefragt, wie es in einer Sterneküche wirklich zugeht? Was ist eigentlich das Mise en place? Welcher Ton herrscht in welcher Küche und wie arbeiten professionelle Restaurantkritiker? Wir verraten Ihnen einfach alles!

Einmal in Ruhe hinter die Kulissen schauen – wer hat sich das nicht schon bei unzähligen Restaurantbesuchen gewünscht? Doch welche Köche lassen den Blick ins eigene Reich zu und geben Kochbegeisterten einen Tag lang die Chance, hautnah dabei zu sein? Es sind gleich drei Frankfurter Spitzenköche: Matthias Schmidt, Sternekoch aus der Villa Merton, Thomas Haus, Chef de cuisine des Goldman Restaurant und Eckhardt Keim, Küchenchef im Estragon. Von der Warenannahme über die richtige Vorbereitung bis zum Abend-service – hier lernen Sie den gesamten Ablauf kennen und wer gern mal auf die andere Seite schauen will, für den hat die Genussakademie genau das Richtige: den Gastrokritiker-Schnupperkurs!

Denn wer liest Sie nicht gern, die Kritiken in Zeitungen, Ranglisten und berühmten Restaurantführern. Doch wie schreibt man eine solche Kritik, auf welche Punkte muss man besonders achten und wo stehen die Fettnäpfchen? Ein absoluter Experte auf dem Gebiet gibt Ihnen detaillierte Einblicke in die genussvolle und gleichermaßen anspruchsvolle Arbeit eines Restaurantkritikers.

BACKSTAGE SPEZIAL IN DER VILLA MERTON

MATHIAS SCHMIDT

Die Nummer 1 aus FRANKFURT GEHT AUS! 2012 öffnet auch im neuen Jahr wieder die 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 am Main

149 € | 139 € mit Genuss-Card

BACKSTAGE SPEZIAL IM GOLDMAN'S 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 sympathischen Spitzenkoch!

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Goldman 25hours, Frankfurt am Main

149 € | 139 € mit Genuss-Card

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 für einen Tag mit hinter seinen Herd, wo Sie das Tagesgeschäft eines Gastronomen hautnah erleben können.

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Estragon, Frankfurt am Main

98 € | 88 € mit Genuss-Card



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. Mit Hilfe eines „Pannemenüs“, einem Geschmacks-Parcours sowie einem interessanten Exkurs zum Schreiben von Kritiken sind Sie hinterher Bestens für erste Versuche ausgestattet.

TERMINE:

Do, 26.04.12, 18:30-22:30 Uhr

So, 16.09.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

149 € | 139 € mit Genuss-Card

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

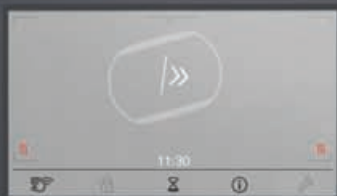
MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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



Festschmaus im Badezuber

Ob beim Nächtigen im Kaiser-Karl-Gemach oder beim Futtern im Badezuber: Die Stadt Tangermünde mit 1000-jähriger Geschichte entführt ihre Gäste ins Mittelalter!

Text: Maria Greiner

Tangermünde – wo liegt das denn? Eine nicht gerade selten gestellte Frage, die man niemandem verübeln kann, denn die gesamte Region Altmark steht nicht gerade weit oben auf der Beliebtheitskala der deutschen Urlauber. Eine Reise ist sie jedoch allemal wert. Wer die fast 500 km Entfernung von Frankfurt am Main aus hinter sich gebracht hat, kann den Besuch gleich mit einem Abstecher in die Hauptstadt verbinden oder einfach nur die Natur und die zahlreichen kleinen Städtchen der Altmark genießen. In Tangermünde, direkt an der Elbe gelegen, gibt es dabei besonders viel zu entdecken. Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein: Die 1000-jährige Geschichte, zahlreiche Backstein- und Fachwerkbauten, eine fast geschlossene, teilweise gewaltige Stadtmauer mit wehrhaften Toren

sowie die imposante Burganlage verleihen der Kleinstadt einzigartige Atmosphäre. Damit Sie den Reiz der Stadt in vollen Zügen erleben, kleiden sich auch viele Übernachtungsmöglichkeiten und Restaurants in historische Gewänder.

Das Erlebnishotel Exempel Schlafstuben bietet dabei besonders interessante, geradezu außergewöhnliche Zimmer an. Ob der Königin Luise Salon, des Mannes Maleratelier oder der Stall der Kuh, welche ihren Schwanz in Bier badete: Alle Räume sind thematisch ausgerichtet und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Vor mittelalterlicher Rustikalität muss man jedoch keine Angst haben: Auch wenn die Einrichtung historisch anmutet, sind die Annehmlichkeiten der modernen Zeit wie fließend Wasser und Strom ebenfalls vorhanden. Zu einer wahrlich kai-

serlichen Übernachtung lädt das Kaiser-Karl-Gemach ein. Ein massives Himmelbett aus Holz, der kleine Badezuber mitten im Raum und die Toilette als Thron getarnt, den man über ein paar Stufen erreicht und der nur durch einen Vorhang vom restlichen Raum getrennt ist, stimmen den Gast ein. Kleine Utensilien wie Kelch, Krone und ein Gewand – perfekte Accessoires für ein effektvolles Erinnerungsbild – vervollständigen die Einrichtung. Und das war noch nicht alles: Ein aus Stein geformter Waschtisch leitet das Wasser über eine kleine Rampe auf den Badezimmerboden, wo es dann abfließen kann. Bevor es jedoch an den kaiserlichen Schlaf geht, muss selbstverständlich noch standesgemäß gespeist werden. Und wo tut man das in Tangermünde? In der Zecherei St. Nikolai!

Das Restaurant befindet sich in einem über 800 Jahre alten Kirchengemäuer und nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt. Meterdicke Wände, Kerzenbeleuchtung, Bleiglasfenster, Chorgestühl, Kanzel, Beichtstuhl und Kamin bilden den perfekten Rahmen, um in mittelalterlichem Ambiente zu genießen. Neben üppig eingedeckten Tischen, reichlich Gesöff und Fraß, Musik von Sackpfeife, Laute und Trommel gibt es noch eine intime Alternative: ein Bad im Badezuber mit Festschmaus (39,90 € pro Person exklusive Getränke). Hinter einer dicken, quietschenden Holztür kann man dem Gelage im Restaurant entfliehen, und wenn man sich langsam an das Schimmerlicht der Kerzen gewöhnt hat, offenbart sich ein großer Raum mit einem runden Tisch am Eingang – hinter einem Paravent versteckt sich dann der Holzzuber. Ein schweres Holzbrett liegt



Perle der Altmark: Exempel Schlafstuben in Tangermünde

schutz nach außen bilden und an den Wänden große Bilder hängen, die das mittelalterliche Schauspiel eines kaiserlichen Bades im Zuber darstellen. Durch die Wärme verlangt die Kehle recht schnell nach Abkühlung, schnell stehen Krüge mit Tangermünder Kuhschwanzbier bereit. Da es früher üblich war, dass jede Gemeinde ihr eigenes Bier in den Gemäuern braute, entnahmen die Braumeister der Stadt das Wasser für den Gerstensaft aus dem Tangerfluss. Um genug Wasser für das Brauen zu bekommen, versuchte man die Kühe von ihren Trinkstellen zu vertreiben. Daher, dass dies nicht immer gelang und ab und zu doch eine Kuh im Fluss stand (und somit auch der Kuhschwanz), bekam das Bier seinen Namen. Heute ist das mild-malzige Schwarzbier Kult und auch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Dann wird endlich aufgetafelt: ein großer Teller mit knusprigem halbem Hähnchen, saftigem Kassler- und Schweinebraten sowie allerlei frische Beilagen wie Möhren, deftige Bohnen und Kartoffeln, alles natürlich reichlich – bodenständige Küche, frisch und von hervorragender Qualität. Mit Dolch und Gabel bewaffnet kann nun hemmungslos geschlemmt werden, während die Beine im warmen Badezuberwasser baumeln. Nach dem üppigen Mahl bleibt meist noch Platz für das Schmiedefeuer, ein „üblen Kräuterlikör“, so steht es jedenfalls in der Karte, der brennend serviert wird. Auch wenn das Feuer vorher ausgeblasen wird, brennt dieser im Hals immer noch nach, also dient Kuhschwanzbier wiederum als Gaumenlöcher. Zum Schluss verschwinden Holzschemel und Brett, sodass die gesättigten Gäste ganz und gar in den Badezuber eintauchen können, um anschließend endlich ins fürstliche Bett des Kaiser-Karls-Gemachs zu fallen.



Schlafen wie bei Kaisers

quer über dem Badebecken, auf dem Trinkkelch und Dolch schon andeuten, was die in mittelalterlicher Kluft bekleideten Mägde und Knappen gleich servieren werden. Doch bevor der Festschmaus beginnt, liegt für jeden Gast (maximal sechs Personen) ein Leinenhemd bereit. Angemessen gekleidet steigt ein jeder dann in den dampfenden Zuber, denn das Wasser ist wohligh warm temperiert, und nimmt auf einem der Holzhocker, die direkt im Badezuber stehen, Platz. Voller Spannung lässt man den Blick noch mal durch den Raum schweifen und stellt fest, dass vor dem Fenster zahlreiche Leinenhemdchen, die nebeneinander aufgehängt wurden, einen perfekten Sicht-

Fotos: Exempel Schlafstuben

Exempel Schlafstuben

Lange Str. 24, 39590 Tangermünde
www.exempel-schlafstuben.de

Zecherei St. Nikolai

Langer Str. 1, 39590 Tangermünde
Öffnungszeiten: April-Dezember: 11.00-23.00 Uhr
Januar-März: 12.00-22.00 Uhr, www.zecherei.de

Kaviar-Genuss-Tour

Nur noch fünf freie Plätze: Fahren Sie mit uns zur Kaviarzucht Desietra mit anschließender Restaurant-Tour durch die Barockstadt Fulda.



Am Mittwoch, dem 23. Mai, geht es mit dem Kleinbus von der Genussakademie direkt zur Aquakulturanlage der Kaviarproduktion Desietra. Die Qualität des hier erzeugten Kaviars begeistert mittlerweile Gourmets in aller Welt. Die aufwendige Aufzucht der Störe auf 7500 Quadratmetern wird im Rahmen einer aufregenden Besichtigung erläutert, anschließend startet

die Gourmettour mit einer Verkostung verschiedener Kaviarsorten vor Ort. Da Fulda nicht nur exklusiven Fischrogen zu bieten hat, brechen alle gemeinsam in die romantische Innenstadt auf, um gemeinsam mit einem Gästeführer die fulminante **lukullische Restaurant-Tour** zu starten. Drei Gänge, drei Gastronomien! Dann geht es gut gesättigt wieder auf die Heimreise in Richtung Frankfurt.

EXKLUSIVE KAVIARFAHRT MIT RESTAURANT-TOUR

MENÜ:

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

TERMINE: Mi, 23.05.12, 12.30-21.00 Uhr

TREFFPUNKT: Die Genussakademie Atelier 3.0

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

Kochkurs & Nacht: ein unvergessliches Erlebnis!

Ob ein kulinarisches Wochenende mit Sternekoch Achim Krutsch oder eine delikate Auszeit im romantischen Gederner Schloss: Endlich sind Sie da, die neuen Termine für unsere beliebten Genuss-Weekends.

In romantischer Lage lockt das Hotel Schafhof Amorbach, das vom ehemaligen Klostergut der Benediktiner aus dem 15. Jahrhundert 1721 im barocken Stil umgebaut und 1974 liebevoll renoviert wurde, Genießer von nah und fern. Chef de Cuisine **Achim Krutsch**, der nicht nur regelmäßig mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird, sondern auch seit Jahren aus dem regionalen Restaurantführer RHEIN-MAIN GEHT AUS! nicht mehr wegzudenken ist, empfängt kulinarisch Begeisterte zu einem außergewöhnlichen Kochkurs mit anschließender Übernachtung in den kleinen, gemütlichen Zimmern des ehemaligen Klosterspeichers. Gemeinsam mit Achim Krutsch kochen die Teilnehmer ein marktfrisches Drei-Gänge-Menü: Die Vorspeise stammt aus dem Meer, beim Hauptgang dreht sich alles um das Thema Lamm (wie könnte es auch anders sein?), und das Finale bestreitet ganz klassisch ein raffiniertes Dessert. Wer nicht am Kochkurs teilnimmt, kann die wild-romantische

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

Fürstlich residieren und genießen – so lautet das Motto von Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern. Sie zaubern gemeinsam mit dem charmanten Küchenchef ein fürstliches Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps für die heimische Küche. Wer keinen Spaß am Kochen hat, 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



ACHIM KRUTSCH

LAMM IM SCHAHHOF

MENÜ:

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

Hauptgang: Lammkarree mit Rosmarinjus

TERMINE:

Do, 19.04.12, 15.00 Uhr -

Fr, 20.04.12, 11.00 Uhr

Do, 15.11.12, 15.00 Uhr -

Fr, 16.11.12, 11.00 Uhr

ORT: Schafhof Amorbach

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

HUBERTUS SCHULTZ

FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ:

Oktober: Menü zum Thema Fisch, ganz frisch!

November: Menü zum Thema Wild auf Wild

TERMIN:

Fr, 05.10.12, 15.30 Uhr -

Sa, 06.10.12, 11.00 Uhr

Fr, 09.11.12, 15.30 Uhr -

Sa, 10.11.12, 11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Gedern

KOSTEN:

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

gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang.

Schon immer besonders.





3 Tage Elsass für Gourmets

Kaum ein Fleckchen Erde scheint so mit traumhaft schöner Natur, hochkarätigen Restaurants, Weingütern und Produzenten gesegnet zu sein wie das Elsass. Flächenmäßig das kleinste Departement des französischen Festlands, beherbergt es eine Fülle an Top-Adressen für Gourmets und ist somit wie geschaffen für ein fulminantes Genuss-Weekend.

Bereits seit geraumer Zeit entführt das Team der Genussakademie Frankfurt seine Gäste in die Traumregion westlich des Rheins, und die Begeisterung der Teilnehmer ist ungebrochen. So ist es auch im Jahr 2012 wieder möglich, einen der begehrten Plätze für diesen einmaligen Kurztrip zu ergattern. Im luxuriösen Kleinbus geht es von Frankfurt gen Westen, und der erste Zwischenstopp hat es gleich in sich. Colmar, „Weinhauptstadt des Elsass“, öffnet die Pforten zu seinem architektonischen Erbe aus sechs Jahrhunderten Geschichte, bevor es weiter zum eigentlichen Ziel geht: Das familiäre Hotel Auberge St-Laurent in Sierentz lädt zum Verweilen ein und dient als Ausgangspunkt für die nächsten Tage. Nach dem Check-in empfängt Küchenchef Marco Arbeit die Gruppe zum Kochkurs in seiner Küche. Gemeinsam wird hier aus regionalen Zutaten ein traditionelles saisonales Menü gezaubert und anschließend im gemütlichen Ambiente des Restaurants verspeist. Der Koch aus Leidenschaft verrät den Teilnehmern diverse Tipps und Tricks der elsässischen Küche, sodass jeder die Entstehung der Gerichte vom

Putzen bis zum Kochen hautnah erleben kann. 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 die Verwendung von Pestiziden, Herbiziden oder Insektiziden umzustellen, und ist heute eines der renommiertesten Weingüter des Elsass. Nach einem Mittagessen im Restaurant Le Chambard bei Sternekoch Oliver Nati geht es zurück zum Hotel. Am Abend folgt dann das erste große Highlight: die 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. Und auch die Rückfahrt am Sonntag hat es in sich: Erster Stopp ist das in schöner Regelmäßigkeit mit drei Sternen dekorierte Restaurant Auberge de l'III 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, wo es neben Kleinigkeiten aus der Patisserie-Küche von Daniel Rebert auch tiefe Einblicke in diese gibt, bevor es wieder in Richtung Frankfurt geht.



3 TAGE ELSASS FÜR GOURMETS

INHALT:

2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Hotel Auberge St Laurent, Hin- und Rückfahrt in einem Kleinbus (7-Sitzer), Besuch in Colmar, Kochkurs mit anschließendem Abendessen exkl. Getränken bei Marco Arbeit, Weinprobe bei der Domaine Weinbach mit anschl. Mittagessen im Restaurant Le Chambard in Kaysersberg, Käseverkostung bei Bernard Antony inkl. Wein und Kaffee, Degustationsmenü im Drei-Sterne-Restaurant Auberge de l'III (exklusive Getränke), Besuch in der Patisserie Rebert mit süßen Kleinigkeiten

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



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

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

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



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.

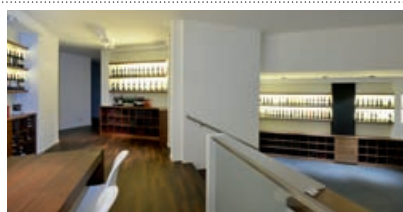
Emilia im Main-Taunus-Zentrum,
65843 Sulzbach, Tel. 069/36400677, Mo-Mi
9.30-20, Do-Sa 9.30-22 Uhr, www.emilia.de



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



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 Confiterie-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

6 Tage Südwestfrankreich für Genießer

Begeben Sie sich gemeinsam mit Küchenchef Thomas Haus auf die köstlichen Spuren der französischen Küche und erleben Sie sechs Tage in Südwestfrankreich.

Das Leben wie Gott in Frankreich weiß auch Thomas Haus, Chef de Cuisine im Restaurant Goldman, zu schätzen. Ein französisches Landhaus, frische und regionale Küche, genussliche Tropfen, mildes Klima und eine wunderschöne Natur: Das alles spricht für eine exklusive Genussreise in die Gascogne! Unterkunft während der Reise bietet ein kleines, authentisch restauriertes und sehr stilvolles Herrenhaus von 1750 mit komfortablen Gästezimmern: Le petit Château Argoumbat, geführt von den deutschen Besitzern Mirjam Volp und Michael Krautwald. In malerischer Hügellage inmitten der sonnenverwöhnten Gascogne mit Panoramablick auf die Pyrenäen lässt es sich hier am hauseigenen Natur-Pool bestens entspannen. Nach der Ankunft am Freitag erwartet Sie Thomas Haus bereits in der Landhausküche des Gasthauses mit einigen kulinarischen Köstlichkeiten. Gut gestärkt nimmt Sie Thomas Haus am nächsten Morgen mit auf den traditionellen Markt in Moissac, wo Sie alle Zutaten für den gemeinsamen Kochkurs am Nachmittag besorgen. Ob frisches Obst und Gemüse, Fisch oder Kräuter: Thomas



Haus zeigt Ihnen die typischen Produkte der Region. Alles eingekauft? Dann geht es wieder zurück zum Hotel und gemeinsam in die Küche, wo die Lebensmittel 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 noch hier und gehen weiter auf Entdeckungstour. Die Fahrt zum Weingut Domaine du Tariquet führt Sie durch zahlreiche malerische französische Dörfer. Dort angekommen erwartet Sie eine Weingutführung mit Verkostung. Nach dem Besuch einer traditionellen Foie gras Produktion im Gers steht ein Abendessen bei Jean-Luc Arnaud im Hotel de Bastard an. Am Montag hat dann jeder Zeit zu verschnaufen und am Dienstag geht es in die traumhaft schöne Stadt Toulouse: Im Rahmen einer Stadtführung erkunden Sie die architektonisch hochinteressante Stadt. Am nächsten Tag heißt es dann auch schon Abschied nehmen – oder Sie verlängern einfach Ihren Aufenthalt und genießen noch ein paar Tage die Idylle!

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, Einkauf der Produkte für den Kochkurs mit speziellen Einkaufstipps von Thomas Haus, Transfer zurück zum Hotel, nachmittags Kochkurs mit Thomas Haus mit anschließendem Dinner des 4-Gang-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, Zeit zum Entspannen am Pool, Joggen, Wandern oder Reiten, 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

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 (zwei Mal mit Thomas Haus) inkl. Getränken, 2x Abendessen in ausgesuchten Restaurants exkl. Getränke, Marktbesuch in Moissac und Kochkurs mit Thomas Haus, Weingutsbesichtigung, 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, Reisepreissicherungsschein, Verlängerungsnächte auf Anfrage.

TERMIN: Fr, 11.05.12 – Mi, 16.05.12

ORT: Le petit Château Argoumbat, Beaumont de Lomagne, Frankreich

KOSTEN: 1.260 Euro pro Person im DZ, EZ-Zuschlag 250 Euro pro Person (nur auf Anfrage)

6 Tage Südtirol und Venetien für Weinliebhaber



Faszinierende Gartenlandschaften, Weinanbaugebiete, Prosecco und Grappa, regionale Spezialitäten und die Lagunenstadt Venedig – das dürfen Sie nicht verpassen!

Italien mal ganz anders – lautet das Motto dieser einzigartigen Genussreise, denn gleich zwei spannende Weinbauregionen stehen innerhalb von sechs Tagen auf dem Programm: Südtirol und Venetien. Beide liegen auf einer traumhaften Route von Deutschland direkt bis zum Mittelmeer. Erste Station ist die Stadt Brixen am Rande der Dolomiten. Nach ausführlicher Besichtigung mit Gartenführung im Kloster Neustift und Verkostung der hier erzeugten renommierten Weine checken Sie am frühen Abend im Hotel ein. Nach dem Frühstück beginnt dann die Fahrt in Richtung Venetien – eine der größten

im Ort Monastier di Treviso Ihre Zimmer im Vier-Sterne-Hotel „Villa Fiorita“ 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 der Reise: Bestens vom reichhaltigen Frühstück gestärkt geht es in die Lagunenstadt Venedig. Hier beginnt ein interessanter Rundgang, unter anderem zu den sehenswerten Kapuziner-Klostergärten



Bassano del Grappa

Weinbauregionen Italiens, die neben den hier erzeugten Rot- und Weißweinen vor allem auch für Prosecco und Grappa bekannt ist. Im kleinen Städtchen Bassano del Grappa besichtigen Sie unter anderem das Grappa-Museum der Destillerie Poli und verkosten natürlich deren weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannte Erzeugnisse. Weiter geht es in Richtung Valdobbiadene – ein kleiner Ort, der dem besten Anbaugebiet für Prosecco seinen Namen gibt – wo Sie das Weingut „Villa Sandi“ besuchen. Deren Prosecco sowie der sehr selten erzeugte Cartizze werden im Rahmen einer exklusiven Verkostung genussvoll unter die Lupe genommen. Anschließend beziehen Sie

der Redentore und zur Gondelwerft San Trovaso. Im Anschluss an die Führung haben Sie viel Zeit zur freien Verfügung. Am Abend erwartet man Sie dann in einem der gemütlichen traditionellen Restaurants zum Abendessen. Dann heißt es auch schon wieder Abschied nehmen – doch noch nicht ganz, denn auch auf dem Rückweg steht noch ein interessanter Zwischenstopp in Südtirol an. Erleben Sie eine der faszinierendsten Gartenanlagen Italiens im Meraner Schloss Trauttmansdorff, wo sich bereits Kaiserin Sissi entspannte. Die letzte Nacht im Hotel läutet schließlich ein gemeinsames Abendessen ein, bei dem Sie erneut Gelegenheit haben, Südtiroler Spezialitäten und Weine zu genießen.

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 Abend-Menü

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 gemeinsamen 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 mit Frühstücksbuffet im 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)

8 Tage Toskana für Entdecker

Vom 10. bis 17. September geht es auf kulinarische Entdeckungstour in Italiens Genussregion Nummer eins, die Toskana.

Atemberaubende Städte, die Sie in ihren Bann ziehen, kleine Weingüter, die Ihren Gaumen verzaubern, und zwei traditionelle toskanische Feste, bei denen Sie hautnah dabei sind – erleben Sie mit „Dem Wein auf der Spur“ Weingenuss und Lebensfreude im Herzen der Toskana. Bei **Lichterfest und Weingenuss - Reise in die Toskana!** vom 10. bis 17. September können sich Genießer ein weiteres Mal auf ein fulminantes Programm freuen. Herberge der Gruppe ist wieder das stilvolle **Agriturismo Colognole**, eine 30 Kilometer östlich von Florenz gelegene landestypische



Lichterfest
in Lucca

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. Für den Abend haben wir einen

Tisch in einer typisch toskanischen **Trattoria** mit angeschlossener **Enoteca** unterhalb der **Piazzale Michelangelo** reserviert. Nach einem entspannten Vormittag im Hotel geht es dann nach **Fiesole**, von wo aus man einen fantastischen Blick über Florenz hat. Der Genuss lockt die Gruppe weiter in den Norden der Toskana, wo bei einer **Weinprobe** weitgehend unbekannte, aber umso interessantere Weine probiert werden, die anschließend von 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 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 **Weinfests „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 Flanieren ein. Am letzten Tag ruft Sie schließlich Alberto in die Küche zu einem **landestypischen Kochkurs** in der Osteria des Weinguts Colognole.

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 Landgutes Colognole mit anschließendem Essen; täglicher Bustransfer (ab/bis Colognole) inklusive aller Parkgebühren; Stadtbesichtigungen in Lucca, Florenz und Arezzo mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung; geführter Stadtrundgang in Lucca im Rahmen der „Luminaria“; deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Colognole); 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise; Reisepreissicherungsschein

Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art. Die Anreise erfolgt individuell. Es steht jedoch ein Flugkontingent 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 € pro Person (EZ-Zuschlag 190 Euro)

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-SHOP

In der Genusssakademie 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 Genusssakademie!

Genuss-Shop in der Genusssakademie, Fressgass' (Große Bockenheimer Straße) 24, 60313 Frankfurt, www.genusssakademie.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 sie 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, info@schlemmer-markt.de, www.schlemmer-markt.de, Di-Fr von 8-19 Uhr, Sa 8-15 Uhr, Mo Ruhetag



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, fisch-brenner@t-online.de, www.fisch-brenner.de



PROBIEREN SIE DOCH MAL, WIE DER SÜDEN SCHMECKT.

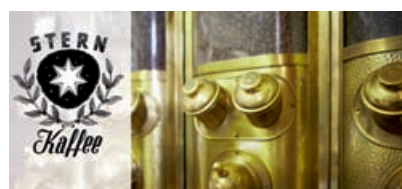
Im Öldorado in Frankfurt-Sachsenhausen gibt es Native Olivenöle Extra aus Kreta, Italien, Spanien, Portugal und der Provence zum Verkosten und Verlieben. Von mildfruchtig bis intensiv-fruchtig, nussig oder grasig – finden Sie Ihren Favoriten. Viele Kostbarkeiten rund um die Olive runden das Sortiment ab.

Öldorado, Elke Finger, Mörfelder Landstraße 109a, 60598 Frankfurt am Main, Tel. 069/61992433, Fax 069 61992432, www.oeldorado.de, Di-Fr 12-19, Sa 11-16 Uhr



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. 069/952023-44, 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



BRIGITTES HANDGEMACHTES EIS IM MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION...

... ist mehr eine „DreamCream“. Und das bei mehr als 100.000 möglichen Eiskreationen! Chefkonditorin 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

April

03.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
04.04.'12	After-Work Chill-Out.....Das Team der Genussakademie	53
05.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
07.04.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss!.....Phatapong Fritsche	32
09.04.'12	König Spargel.....Daniel Schmitt	30
10.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
10.04.'12	Euroasiatische Köstlichkeiten.....Daniel Schmitt	37
12.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
15.04.'12	Mediterrane Schmorküche.....Steffen Ott	38
16.04.'12	Chutney & Relish – die Geheimnisse der würzigen Saucen.....Marco Wenninger	53
17.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
17.04.'12	Das Gläserne Buffet.....Phatapong Fritsche	32
19.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
19.04.'12	Lamm im Schafhof.....Achim Krutsch	58
20.04.'12	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern.....Hubertus Schultz	58
20.04.'12	Die Technik macht's – Garen wie die Profis!.....Phatapong Fritsche	30
21.04.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....Souad Youssafi	36
21.04.'12	Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche.....Monika Leonhardt	36
22.04.'12	Gourmet-Event im InterContinental – Genuss über den Dächern Frankfurts.....Klaus Bramkamp+Daniel Schmitt	52
22.04.'12	La Cucina Italiana.....Maria Lauda	38
22.04.'12	Tomilaia – Toskana.....Tom Bock	50
23.04.'12	Frankfurts kleine Schmankerl.....Danilo Klinke	32
24.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
26.04.'12	Cook, Lunch & Run	53
26.04.'12	Der Gastrotechniker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken!.....Daniel Schmitt	54
28.04.'12	Foie gras – Die hohe Kunst.....Daniel Schmitt	33
29.04.'12	Exotisch Thailändisch.....Phatapong Fritsche	36
29.04.'12	König Spargel.....Daniel Schmitt	30
29.04.'12	Pizza tradizionale.....Das Team der Pizzeria Lorenzo	39
29.04.'12	Reise durch Sizilien.....Dario Cammarata	38
30.04.'12	Schalen- und Krustentiere – die Könige der Meere.....Phatapong Fritsche	30
30.04.'12	Suppen & Eintöpfe.....Reinhardt Thön	30

Mai

03.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
03.05.'12	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer.....Bastian Fiebig	50
04.05.'12	Fünf schnelle Teller.....Phatapong Fritsche	30
04.05.'12	Gourmet-Elsasstrip – Käse, Wein und Genuss pur	60
05.05.'12	Das Spargel Festival '12....Dario Cammarata + Daniel Schmitt	52
06.05.'12	La Cucina Italiana.....Maria Lauda	38
06.05.'12	Lamm – der zarte Fleischgenuss!.....Phatapong Fritsche	32
07.05.'12	Sterneköchin Mariangela Susigan	20
08.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
08.05.'12	Sterneköchin Mariangela Susigan	20
08.05.'12	Das Gläserne Buffet.....Reinhardt Thön	32
09.05.'12	After-Work Chill-Out.....Das Team der Genussakademie	53
09.05.'12	Euroasiatische Köstlichkeiten.....Daniel Schmitt	37
10.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
10.05.'12	Messer scharf!.....Kirsteen Altgassen	52
11.05.'12	Genussreise mit Thomas Haus nach Südwestfrankreich	62
11.05.'12	König Spargel.....Daniel Schmitt	30
12.05.'12	Schnitzel & Co.....Steffen Ott	32
12.05.'12	Sommerlicher Tortentraum.....Gerald R. Schulze	29
12.05.'12	Genussakademie meets Zwilling.....Daniel Schmitt	26
13.05.'12	Genuss des Orients.....Slim Khanchouch	34
14.05.'12	Kulinarische Frühlingsgefühle.....Christian Buer	52
14.05.'12	Topf sucht Deckel.....Steffen Ott	52
15.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
16.05.'12	Bodenständig – mal anders.....Daniel Schmitt	32
17.05.'12	Fine food on fire.....David Fischer	24
18.05.'12	Tirol hoch zwei.....Steffen Ott	38
19.05.'12	Eine kulinarische Reise durch Peru.....Dhenya Suarez Medina	36
20.05.'12	Die Technik macht's – Garen wie die Profis!.....Phatapong Fritsche	30
20.05.'12	Fruchtig-sommerliche Süßspeisen.....Volker Kallenberg	29
21.05.'12	Suppen & Eintöpfe.....Reinhardt Thön	30
22.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
22.05.'12	Frankfurts kleine Schmankerl.....Danilo Klinke	32
23.05.'12	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour ...Desietra GmbH	58
24.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
24.05.'12	Weinfest Bergerac.....48	48
25.05.'12	Weinfest Bergerac.....48	48
26.05.'12	Exotisch Thailändisch.....Phatapong Fritsche	36
26.05.'12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky.....Chris Pepper	33
26.05.'12	Schalen- und Krustentiere – die Könige der Meere.....Phatapong Fritsche	30
26.05.'12	Südländische Köstlichkeiten.....Anjana Schmidt	37
27.05.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....Souad Youssafi	36

27.05.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 3: Fisch.....Steffen Ott	40
28.05.'12	Althessische Küche.....Reinhardt Thön	28
29.05.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen.....Reinhardt Thön	40
29.05.'12	Cook, Lunch & Run	53
30.05.'12	In 5 Schritten zum Köhner – Der Aufbaukurs ..Daniel Schmitt	40
30.05.'12	Garten- und Weinreise nach Südtirol und Venetien	63
30.05.'12	Flüssiges Gold.....Elke Finger	50
31.05.'12	Cook, Lunch & Run	53

Juni

01.06.'12	Sommerfrischer Fischgenuss.....Daniel Schmitt	27
02.06.'12	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche.....Armin Treusch	28
03.06.'12	Chablis & Co.....Bastian Fiebig	50
03.06.'12	Fünf schnelle Teller.....Phatapong Fritsche	30
03.06.'12	Tomilaia – Toskana.....Tom Bock	50
03.06.'12	Zwei-Sternekoch Christian Scharrer	14
04.06.'12	Zwei-Sternekoch Christian Scharrer	14
05.06.'12	Cook, Lunch & Run	53
05.06.'12	Die feine südfranzösische Fischküche.....David Fischer	38
06.06.'12	After-Work Chill-Out.....Das Team der Genussakademie	53
07.06.'12	Das Gläserne Buffet.....Reinhardt Thön	32
08.06.'12	Fine food on fire.....David Fischer	24
09.06.'12	Die Technik macht's – Garen wie die Profis!.....Phatapong Fritsche	30
09.06.'12	activate.....Asyley Till + David Wallace	27
09.06.'12	Sommerlicher Tortentraum.....Gerald R. Schulze	29
10.06.'12	Eine kulinarische Reise durch Peru.....Dhenya Suarez Medina	36
11.06.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....Souad Youssafi	36
12.06.'12	Spanische Weinreise.....Christoph Dreyer	50
12.06.'12	Flüssiges Gold.....Elke Finger	50
15.06.'12	In fünf Gängen um die Welt.....Daniel Schmitt	36
16.06.'12	Der Saucenprofi.....Eckhardt Keim	33
16.06.'12	Messer scharf!.....Kirsteen Altgassen	52
16.06.'12	Sommerleichte Sterneküche.....Markus Melder	21
17.06.'12	Exotisch Thailändisch.....Phatapong Fritsche	36
17.06.'12	La Cucina Italiana.....Maria Lauda	38
17.06.'12	Reise durch Sizilien.....Dario Cammarata	38
17.06.'12	Sushi-Sensations.....Oliver Lange alias Ollysan	36
18.06.'12	Frankfurts kleine Schmankerl.....Danilo Klinke	32
21.06.'12	Althessische Küche.....Reinhardt Thön	28
22.06.'12	Tirol hoch zwei.....Steffen Ott	38
23.06.'12	Der Saucenprofi.....Eckhardt Keim	33
23.06.'12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky.....Chris Pepper	33
24.06.'12	13. Küchenparty – Italien de luxe!.....51	51
25.06.'12	Suppen & Eintöpfe.....Reinhardt Thön	30
26.06.'12	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs.....Daniel Schmitt	33
26.06.'12	Mediterrane Schmorküche.....Steffen Ott	38
30.06.'12	Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche.....Monika Leonhardt	36
30.06.'12	Wunderbares Mee(h)r.....Eckhardt Keim	38
30.06.'12	Die vergessenen Schätze – delikate Spezialitäten!.....Daniel Schmitt	28
30.06.'12	Mexiko für Genießer.....Alexandra de Leal	34

Juli

01.07.'12	Geheimnisse der nordindischen Küche.....Anjana Schmidt	36
01.07.'12	Schalen- und Krustentiere – die Könige der Meere.....Phatapong Fritsche	30
01.07.'12	Fruchtig-sommerliche Süßspeisen.....Volker Kallenberg	29
02.07.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 4: Fleisch.....Reinhardt Thön	40
03.07.'12	Bodenständig – mal anders.....Daniel Schmitt	32
03.07.'12	Flüssiges Gold.....Elke Finger	50
05.07.'12	Fine food on fire.....David Fischer	24
06.07.'12	Die feine südfranzösische Fischküche.....David Fischer	38
06.07.'12	Foie gras – Die hohe Kunst.....Daniel Schmitt	33
07.07.'12	Der Saucenprofi.....Eckhardt Keim	33
07.07.'12	Schnitzel & Co.....Steffen Ott	32
07.07.'12	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks.....Abate Abebe Sheferaw	37
07.07.'12	Sommerleichte Sterneküche.....Markus Melder	21
08.07.'12	Sommerfrischer Fischgenuss.....Daniel Schmitt	27
09.07.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 2: Pasta & Saucen.....Reinhardt Thön	40
10.07.'12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch – Baustein 3: Fisch.....Steffen Ott	40
11.07.'12	In fünf Gängen um die Welt.....Daniel Schmitt	36
12.07.'12	Messer scharf!.....Kirsteen Altgassen	52
14.07.'12	1001 Köstlichkeit aus Marokko.....Souad Youssafi	36
14.07.'12	Euroasiatische Köstlichkeiten.....Daniel Schmitt	37
14.07.'12	Keims Kräuterküche.....Eckhardt Keim	30
14.07.'12	activate.....Asyley Till + David Wallace	27
15.07.'12	Topf sucht Deckel.....Steffen Ott	52



OFFIZIELLER FERRARI VERTRAGSHÄNDLER


FerrariFrankfurt

Ferrari California.
Jetzt bei uns testen!

Kraftstoffverbrauch in l/100km kombiniert 11,5 – 13,1, innerorts 16,5 – 19,4, außerorts 8,6 – 9,4
CO₂-Emission in g/km kombiniert von 270 – 299, CO₂-Effizienzklasse G

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

FerrariFrankfurt



**Internationale Gaumenfreuden
in faszinierender Atmosphäre –
das gibt es nur am Frankfurt Airport.
Entdecken Sie über 60 Cafés, Bars
und Restaurants und genießen
Sie den exklusiven Vorfeldblick.
Besuchen Sie uns!**

FRISCH EINGEFLOGEN

SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

AM FRANKFURT AIRPORT!