



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken
im Herbst:



THOMAS MACYSZYN
Der Newcomer aus Rüsselsheim
am Herd der Genussakademie
S. 20



MAGIC MARRAKECH
Eine magische Genussreise
voller Überraschungen
S. 58



MARTIN GÖSCHEL
Alpine Hochküche
in der Mainmetropole
S. 21



Deutschlands bester Koch:

Elverfeld

in Frankfurt

AQUILA



OFFIZIELLER FERRARI VERTRAGSHÄNDLER

FerrariFrankfurt

Ferrari Four.
Jetzt bei uns testen!

Kraftstoffverbrauch in l/100km kombiniert 15,4 – 16,3, innerorts 23,5 – 25,6, außerorts 10,7 – 10,9
CO₂-Emission in g/km kombiniert von 360 – 380, 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

arcanowork.de

Ferrari Frankfurt

Erntedank und Vorfreuden

Liebe Genießerinnen und Genießer,

es ist immer wieder verblüffend: Vor ein paar Tagen stöhnte die gesamte Region noch unter hochsommerlichen Temperaturen, und zwei Wochen später werden die ersten Schals herausgekrämt. Dabei hat der hoffentlich sonnige Herbst erst begonnen und lockt nun die Hobbyköche an den Herd, der zugunsten des Grills für einige Wochen vernachlässigt wurde.

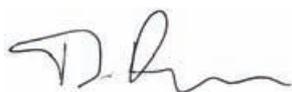
Doch die Genussakademie hat diesmal einen guten Grund parat, weshalb das im kommenden Sommer zumindest für einen kleinen Kreis blitzschneller Gäste ganz anders laufen wird: **Sven Elverfeld** kommt nämlich für zwei exklusive Termine in die Genussakademie Medienhaus, um hier gemeinsam mit Daniel Schmitt eine Hommage an seine Heimat Hessen zu kochen. Natürlich auf Drei-Sterne-Niveau und mit tatkräftiger Unterstützung seiner Kursteilnehmer. Eine kleine Sensation!

Doch auch das näherliegende Programm hat es in sich, denn vom **venezianischen Kochkurs** mit dem reizenden Ehepaar aus dem Restaurant Rauchfang über **antike Tafelfreuden** mit Volker Hinz bis zur **Genussreise ins Engadin** zu Martin Göschel, der mit seinen Gästen ganz reell auf dem Gipfel kochen wird, hat sich das Team der Genussakademie gemeinsam mit vielen Spitzenköchen wirklich spannende neue Themen ausgedacht.

Die Redaktion war unterdessen unterwegs – etwa zu **Besuch bei Thomas Haus** und seiner „Kräuterhexe“ (nein, das passt überhaupt nicht, Kräuterdame ist viel besser) Doris Krämer, im **Weingut Krone**, wo Tom Drieseberg und Botho Jung gerade einen neuen Aufbruch (er-)leben, in **Churfranken** auf weinseligen Pfaden oder auf **Castello Banfi**, wo die Zukunft des toskanischen Weinbaus schon heute gekeltert wird. Abgerundet wird das Heft von interessanten Texten unserer Kolumnisten, einem Gericht und drei Weinen sowie genussvollen Geschenkideen ... Ja, ist denn schon **Weihnachten**? Noch nicht, aber bald! Und damit das Fest der Feste auf jeden Fall gut schmeckt, haben wir natürlich diverse Kurse rund um das Thema Gans, Ente, Wild & Co. im Programm. Ach, Sie wollen Ihre Weihnachtsfeier bei uns verbringen? Holla, dann aber mal ganz schnell ans Telefon!

Ich wünsche Ihnen einen heißen Herbst – mit Freunden oder der/dem Liebsten am Herd!

Herzlich, Ihr



Bastian Fiebig





Magazin

- 6 Was tut sich in den Top Ten?
- 7 Saisonaler Kochtipp: Dessert zum Süßholzraspeln
- 23 Genussmitteilungen

Besuch beim Küchenchef

- 10 Zu Besuch bei Thomas Haus

Titelthema

- 16 Sven Elverfeld: Einer der besten deutschen Köche zu Gast in der Genussakademie

Regionen-Porträt

- 40 Churfranken – Genussregion vor den Toren der Metropole

Wein und Essen

- 42 Ein Gericht, drei Weine

Genussprogramm in diesem Heft

Spitzenköche

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

- 20 Kochen mit Thomas Macyszyn
- 20 Genuss im Taunus mit Farrokh Okhovat-Esfehani
- 20 Feine ligurische Küche mit Carmelo Greco
- 21 Salzis, Pulpa e pli (Bündnerfleisch und mehr) mit Martin Göschel & Ludwig Hatecke
- 21 Mit Leib und Seele mit André Großfeld
- 22 Schmitt's Lieblingsrezepte mit Daniel Schmitt
- 22 Feinstes Fleisch – Der Kochkurs mit Daniel Schmitt
- 22 Surf & Turf Deluxe mit Daniel Schmitt
- 22 Die Genusswerkstatt mit Daniel Schmitt

Kochen mit Genuss

Guter Geschmack lädt in seiner ganzen Vielfalt zum Mitmachen ein.

- 24 Gans klassisch! mit Chris Schuppert
- 24 Gans getrüffelt! mit Daniel Schmitt
- 24 Wild thing! mit Steffen Ott
- 24 Kürbis, Ente, Pilze mit Daniel Schmitt
- 24 Gans ganz lecker! mit Mario Höllein
- 24 Des Martin's Gans mit Volker Hintz
- 24 Weihnachtliches Geflügel mit Chris Schuppert
- 24 Wilde Weihnacht mit Chris Schuppert
- 26 Culinaria Romana – Antike Tafelfreuden mit Volker Hintz & Angelika Skalla
- 27 Brotbacken leicht gemacht mit Jürgen Hellmuth

- 28 Terrinen und Pasteten mit Chris Schuppert

- 28 Suppen satt mit Chris Schuppert

- 28 Saltimbocca, Piccata & Mehr mit Chris Schuppert

- 28 Das Rouladen-Revival mit Chris Schuppert

- 29 Klein aber fein – Fingerfood mit Chris Schuppert

- 29 Schnitzel & Co. mit Steffen Ott

- 29 Frankfurts kleine Schmankerl mit Danilo Klinke

- 29 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper

- 29 Der Saucenprofi mit Eckardt Keim

- 30 Ran an die Plätzchen mit David Fischer

- 30 Süsse Versuchung – Winterliche Dessertvariationen mit David Fischer

Kochen international

Reisen Sie genussvoll einmal um die ganze Welt.

- 32 NEU: Kokoro – more than Sushi mit Ollysan

- 32 NEU: Libanesisch-syrische Köstlichkeiten mit George Jounan

- 32 NEU: Culinary Patchwork mit Slim Khanchouch

- 32 NEU: Rauchfang – venezianisches Menü mit Pierantonio Maritan

- 33 NEU: Elsass – mehr als Flammkuchen mit Thomas Fischer

- 34 NEU: Viva España! – das Gläserne Buffet mit Chris Schuppert

- 34 NEU: Bella Italia – das Gläserne Buffet mit Chris Schuppert

- 34 In fünf Gängen um die Welt mit Daniel Schmitt

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, Mariann Tamásy **Korrektur:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien 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, Rainer Terkowsky, 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:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmplanung:** Mariann Tamásy (Leitung), Tel. 069 97460-661, mtamasy@mmg.de, 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 für Zeitschriften und neue Medien mbH

Winzer-Porträt

- 44** Castello Banfi:
Ein Schloss für den Wein
- 48** Weingut Krone Assmannshausen:
Die Krönung

Reisen und Genießen

- 56** Kulinarischer Roadtrip
an die US-Ostküste

Kursübersicht

- 66** Alle Themen auf einen Blick

Kolumnen:

- 8 FENNERS FETTNÄPFCHEN**
Uwe Fenner: Von Rang und Namen Teil 2
- 13 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE**
Wolfgang Feierfeil: Übergangsw Wein
- 23 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS**
Mariann Tamàsy: Wind of change
- 27 WOLFFS GRÜNE WELT**
Thomas Wolff: Bio GenussBox:
Vitamingenuss im Büro!
- 30 WITTURS WILDE WELTMEERE**
Ulrich Wittur: Hummer – das edle Krustentier
- 47 PHILIPPS GADGET-KELLER**
Philipp Keller: Retro-Design
- 51 RALFS TRÜFFEL-GESCHNÜFFEL**
Ralf Bos: Das Olivenöltasting der Profis
- 53 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN**
Pit Punda: Rote Traube, weißer Sekt!

- 34** Sushi-Sensations
mit Ollysan
- 34** Südafrika – am Kap
des guten Geschmacks mit
Abate Abebe Sheferaw
- 35** Genuss des Orients
mit Slim Khanouch
- 35** Tapas: Kleine Spanische
Spezialitäten mit Jordi Lopez
- 35** Mediterrane Schmorküche
mit Steffen Ott
- 35** Tirol hoch zwei
mit Steffen Ott
- 35** Die feine südfranzösische
Fischküche mit David Fischer

Tastings

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

- 46** Käse & Wein – ein
harmonisches Duett
mit Wolfgang Feierfeil
- 47** Tomilaia – Tradition und
Avantgarde in der Toskana
mit Tom Bock & Henner Prefi
- 47** Das Weinduell: Discounter
vs. Winzer mit Bastian Fiebig

Special Events

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

- 50** Silvester 2012 – feiern wie
die Zaren mit kulinarischem
Jahresrückblick mit Daniel
Schmitt
- 50** Spanische Nacht – die
große Silvesterfeier! mit
Chris Schuppert
- 51** Trüffel festival 2012 mit
Dario Cammarata, Daniel
Schmitt und Ralf Bos

- 52** Exklusive Kaviarfahrt mit
Restaurant-Tour
- 52** Messer scharf!
Mit Kirsteen Altgassen
- 52** Topf sucht Deckel
mit Steffen Ott
- 53** Kinderkochkurs – Fantasie
und Liebe sind gute Gewürze
mit Daniel Deglow
- 53** After-Work Chill-out mit dem
Team der Genussakademie
- 53** Cook, Lunch & Run mit dem
Team der Genussakademie

Exklusive Genuss-Card-Events

Spezielle Highlights nur für
Genuss-Card-Inhaber

- 54** Illy zu Gast in der Genuss-
akademie mit Daniel Schmitt
und Chris Schuppert
- 54** Genussakademie meets
Zwilling mit Daniel Schmitt
- 55** Genuss-Card
Thanksgiving Dinner

Reisen & Weekends

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

- 58** Genussreise –
Marrakech, die rote Stadt
mit Patrick Rosenthal
- 60** Genussreise Sizilien
- 62** Genussweekend Engadin,
Hotel Paradies
- 64** Fürstlich kochen im
Schlosshotel Gdern mit
Hubertus Schulz
- 64** Lamm im Schafhof mit
Achim Krutsch

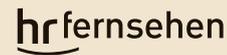
Genussvoll lernen mit System

In fünf Schritten kochen
und genießen lernen!

- 36** Beginners Next Level
mit Daniel Schmitt
- 36** Beginners Next Level –
das Wintercamp mit
Daniel Schmitt
- 36** Absolute Beginners – in fünf
Schritten zum Hobbykoch
mit Daniel Schmitt und
Chris Schuppert



UNSERE PARTNER



RHEIN-MAIN GEHT AUS!

Was tut sich in den Top Ten?

Die Redaktion von RHEIN-MAIN GEHT AUS! hat wieder die besten Restaurants der Region gekürt – und auch wieder ein paar schwarze Schafe gefunden.

Nach dem überraschenden Weggang von Juan Amador nach Mannheim im letzten Jahr schauen die Feinschmecker verstärkt nach Königstein auf die  Villa Rothschild. Hier hat Zwei-Sterne-Koch Christoph Rainer und



Immer noch ganz oben: Villa Rothschild

sein Team die Pole Position geerbt – und verteidigt sie in diesem Jahr souverän. Rainer ruht sich aber nicht auf seinen Lorbeeren aus, sondern gibt kulinarisch Vollgas und konnte die Führung deutlich ausbauen. Was nicht heißen soll, dass es in der Küche des zweitplatzierten Restaurants, der  Ente in Wiesbaden, langweilig zugeht. Küchenchef Michael Kammermeier ist in Hochform und wird jetzt durch einen vorzüglichen Sommelier unterstützt, der den genialen Namen Sebastian McLachlan Müller trägt. Zusammen bilden die beiden ein Dreamteam, dessen Arbeit eigentlich einen zweiten Michelin-Stern verdient hätte. Senkrechtstarter in der Exklusiv-Liste ist Thomas Macyszyn: Als Chef de cuisine des  Navette in Rüsselsheim schafft der Autodidakt, der hier bereits als Souschef unter Volker Drkosch arbeitete, den Sprung von Null direkt auf die drei. Ganz knapp dahinter: Sven Messerschmidt und sein  Gourmetrestaurant Schwarzenstein in Geisenheim, der seinen Durchhänger vom Vorjahr souverän überwunden hat

und mit kreativen Ideen wieder auf die Überholspur gewechselt ist. Gleiches gilt für  Frank Buchholz in seinem gleichnamigen Restaurant, der sich diesmal mit seiner jungen und entspannten Küche den fünften Rang erkocht hat. Trotz tadelloser Leistung wird André Großfeld mit seinem  Gasträum der Sinne in Friedberg von der starken Konkurrenz auf Platz sechs verwiesen,  Patrik Kimpel rutscht auf den siebten Rang. Neueinsteiger auf Platz acht: Nicole und Ludger Helbig mit ihrem Restaurant  Zum Alten Rentamt in Klingenberg – hier stehen fein veredelte Produkte und virtuose Würztechnik im Mittelpunkt. Der starken Konkurrenz geschlagen geben musste sich trotz außergewöhnlicher Leistungen auch  Dirk Maus Gour-



Bestes Restaurant Wiesbadens: Ente

metrestaurant im Domherrenhof/Essenheim – jetzt auf Rang neun – und am Ende der Liste präsentiert sich mit dem rheinhessischen  Kaupers Kapellenhof in Selzen ein vielversprechender Newcomer, von dessen Küchenchef Sebastian Kauper – unter anderem schon bei Juan Amador am Herd – man noch einiges hören wird. Die Namen der jeweiligen Top-Köche der fünf Freizeitregionen im Rhein-Main-Gebiet lauten in diesem Jahr folgerichtig Christoph Rainer (Taunus), Sven Messerschmidt (Rheingau/Rheinhessen),



Neu in den Top Ten: Navette

André Großfeld (Wetterau Volgelsberg) und Ludger Helbig (Spessart/fränkischer Odenwald) sowie  Thomas und Armin Treusch im Schwanen/Reichelsheim, die erneut den ersten Platz der Edlen in der Region Odenwald/Bergstraße belegen.

Mit besonderer Dynamik glänzte in diesem Jahr die kulinarische Landschaft der Landeshauptstädte Wiesbaden und Mainz – so viele gute Neueröffnungen gab es hier seit Jahren nicht, allen voran ein höchst interessantes spanisches Restaurant in Budenheim, das Asador el Toro, wo das Fleisch von Rindern aus der Extremadura und den Hochebenen von Galizien und Portugal auf den Grill kommt. Dass französische Küche in der Gunst der Mainzer und Wiesbadener weiterhin ganz oben im Kurs steht, zeigen neue Restaurants wie das unprätentiöse Chez Mamie oder Maloiseaus Lohmühle, ein familienfreundlicher Biergarten französischer Ausprägung.



Wieder auf der Überholspur: Burg Schwarzenstein

Leider gab es im Rhein-Main-Gebiet aber auch wieder Restaurants, die sich nicht gerade mit Ruhm bekleckerten: In Darmstadt gleich drei an der Zahl – ein Schelm, wer Böses dabei denkt! Besonders überraschend war die miserable Küchenleistung im **Restaurant Eiseles Weinschmecker**, das sich in der letzten Ausgabe von RHEIN-MAIN GEHT AUS! noch souverän auf den ersten Platz



Immer einen Besuch wert: Domherrenhof

der mediterranen Restaurants kochte. Diesmal mussten die Tester hier unter anderem ein Seeteufel regelrecht mit dem Messer zersägen, und auch die Beilagen machten nicht viel her: Die Kräuterkartoffeln schmeckten wässrig, fade, salzlos, die Gnocchi – ebenso fad – erinnerten in Form und Geschmack deutlich an Bekannte aus dem Discounter.

Nicht besser erging es den Testern im Bistro-Restaurant **1er Cru** – letztes Jahr mit solidem fünftem Rang auf den Top 5 der edlen Restaurants: Serviert wurde diesmal beispielsweise viel zu lange gekochtes Risotto, obenauf mit verbranntem Gemüse dekoriert. Ebenfalls zum Fürchten waren hier matschige Flusskrebse und völlig ledrig gegarte Polpoarme. Ausschließlich Potenzial nach oben – so ist das halt, wenn man ganz unten ist – zeigte auch das relativ neue **Vicino** am Mathildenplatz: Über den Vorspeisenteller freut sich hier nur derjenige, der einen Haufen Shrimps und Calamari auf Blattsalat erwartet und den Geschmack nach Auftauware liebt. Absoluter Tiefpunkt war ein Büffelmozzarella, der intensiv auf der Zunge prickelte und anstelle eines weichen, schmelzigen Kerns innen klumpige Konsistenz aufwies.

Während Odenwald/Bergstraße, Wetterau/Vogelsberg und Spessart/fränkischer Odenwald diesmal fopfreie Zonen blieben, haben Taunus und Rheingau/Rheinhausen jeweils einen

Totalausfall zu vermeiden. Im Taunus das Gasthaus **Zum Roten Kreuz**, wo Papierdecken und Kunstkerzen für eine verfrühte Novemberdepression sorgen, und was aus der Küche kommt, fügt sich perfekt ins Bild ein: zum Beispiel Jägerschnitzel, das weit über den Punkt gegart wurde und an den Ränder derart hart und faserig war, dass es manchem Wandersmann bestens als Ersatz durchgelaufener Schuhsohlen dienen könnte. Die Pilze in der Sauce wurden offenbar vom Jäger mit der Schrotflinte erlegt – so versuchten sich die Tester den metallischen Beigeschmack zu erklären.

Last – und diesmal tatsächlich least – ist da noch die Waldgaststätte **Schweizerhaus** in Trechtingshausen/Rheinhausen zu nennen. Der mühsame Aufstieg zum Restaurant wird hier mit schlechtester Küche belohnt. Die Tester probierten unter anderen Grausamkeiten Spargelcremesuppe, die geschmacklich eher an Wasser erinnerte, in dem irgendwann mal Spargel gekocht wurde,



Lieber nicht einkehren: Schweizerhaus

bevor das dann mit noch mehr Wasser verdünnt wurde. Highlight für Freunde des schlechten Geschmacks dürften auch in grauhaft süßer Dressing-Pfütze ertränkter Salat und graues, zähes Schnitzfleisch unter aufgeweichter Panade sein.

Doch wenden wir uns wieder Erfreulicherem zu: Seit dem Erscheinen von FRANKFURT GEHT AUS! hat sich in der Mainmetropole einiges getan: Die spektakulärste Neueröffnung des Jahres, das **Laffleur** im Gesellschaftshaus des Palmengartens, empfängt seit kurzem die ersten Gäste. Hier steht Alfred Friedrich am Herd, dessen Position im Gourmetrestaurant des Tigerpalasts von Andreas Krolik eingenommen wurde – der hat für seinen vorherigen Arbeitgeber, Brenners Parkhotel & Spa in Baden-Baden, immerhin zwei Michelin-

Sterne erkocht. Auch Mario Lohninger hat unterdessen im **Holbein's** die Arbeit aufgenommen, das er gemeinsam mit



Mit Andreas Krolik an die Spitze? Der Tigerpalast

Caterer Gregor Meyer betreibt. Auf Sushi müssen Lohninger-Fans auch hier nicht verzichten, und die Handschrift des kreativen Österreichers ist in allem spürbar, was aus der Küche kommt – fehlerfreie, beeindruckende Kochkunst. Eine große wie im Silk erwartet die Gäste hier, dafür sind die Preise deutlich günstiger.

Weitere spannende Neueröffnungen: Das neue Restaurant der Betreiber der Kronberger Grünen Gans heißt **Allgaisers** und überzeugt nun im Westend in den ehemaligen Räumen des Gargantua mit feinen Speisen und gutem Wein. Ebenfalls einen Besuch wert ist das **Vipho** im Oeder Weg, wo modern vietnamesisch gekocht wird. Urgemütlich präsentiert sich der **vadder** in Bornheim. Hier macht Kreativ-Koch Norman Holub mit hessischen Spezialitäten, was er will – und das sollte man sich nicht entgehen lassen. Abends gibt's hier außerdem den einen oder anderen Cocktail zu genießen. Wer schon zu früherer Stunde mit Freunden oder Kollegen anstoßen will, der sollte einmal die neue **Bar Sullivan** schräg gegenüber vom Frankfurter Hof besuchen:



Tolle Suppen gibt's im Vipho

Geöffnet wird täglich ab 11.30 Uhr, das Ambiente ist stilvoll, außerdem findet man hier ein freundliches Team von geborenen Gastgebern.

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.

Von Rang und Namen Teil 2

Um auf den in der Ausgabe 3/12 des Genussmagazins geschilderten Fall zurückzukommen: Würde sich diese Begegnung im Geschäftsleben abspielen, so hätte der in die Runde Eintretende die Anwesenden in der Reihenfolge nach ihrem beruflichen Rang zu grüßen. Das gilt allerdings nur für kleinere Gruppen. Trifft der Eintretende eine große Schar von Menschen an und kennt alle persönlich, so kann er den nächst Erreichbaren zuerst grüßen, die weiteren dann in Reihenfolge nach Erreichbarkeit. Es ist eher albern, bei großen Gesellschaften nach Rang zu begrüßen. Als Ausnahme gilt, dass es höflich ist, die Gastgeberin, das Geburtstagskind, den Firmenchef zuerst zu begrüßen, wenn er sofort erreichbar ist. Sonst grüßt man bei größeren Gesellschaften so lange, bis man die Hauptperson sieht, entschuldigt sich mit den Worten, „da ist ja das Geburtstagskind, da muss ich natürlich hin, ich komme gleich noch zu Ihnen!“ und begrüßt nun die Hauptperson.

Im gesellschaftlichen Leben hätte der neu Eintretende bei kleineren Gesellschaften nach gesellschaftlicher Rangordnung zu grüßen, wenn er alle kennt. Also geht er zuerst zur Mutter, begrüßt diese in der gewohnten Art, in konservativen Familien auch mit einem artigen Handkuss. Der danach zu Begrüßende ist der Vater, erst danach kommt die eigene Freundin, denn die Dame von Welt und der feine Mann nehmen sich nicht nur stets selbst bescheiden zurück, sondern beziehen ihren Lebenspartner in dieses Verhalten mit ein.

Nun noch zu dem Fall, dass der neu Eintretende auf eine (kleine) Runde trifft, von der er nicht alle Personen kennt. Nehmen wir an, im Garten von Frau A.s Großmama befinden sich neben den genannten Personen noch ein weiteres, eher betagtes Ehepaar, welche die Freundin des Bruders noch nicht kennt. Wie verhält sie sich richtig? Sie wird wiederum zunächst die (ihr bekannte) Mutter ihres Freundes grüßen und gleich mit dem Gruße zu dieser sagen: „Oh, es ist Besuch da! Würdest Du mich bitte den Gästen vorstellen?“ Nunmehr stellt die Mutter das Gästeehepaar und die neu eingetretene Freundin des Sohnes einander vor. Erst danach begrüßt Freundin Yvonne Himmelblau gegebenenfalls den abseits stehenden Vater, danach Sie, Frau A., und wiederum zuletzt den ihr am nächsten stehenden Lebensgefährten. Mit höflichen Grüßen,

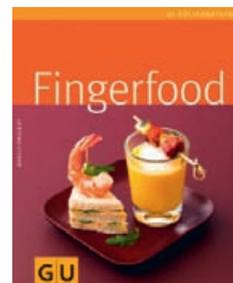
Ihr Uwe Fenner

BUCHTIPP

Fingerfood ist praktisch, schnell zubereitet und veredelt jedes Fest. In ihrem neuen Buch gibt Margit Proebst hilfreiche Tipps rund um die kleinen Happen und stellt neue und raffinierte Rezepte vor.

Ob beim Sektempfang, bei Feiern unter Kollegen im Büro oder zum runden Geburtstagfest mit der Familie: Fingerfood ist die ideale Lösung, um hungrige Gäste zu verwöhnen, ohne dabei auf die Vorlieben jedes Einzelnen Rücksicht nehmen zu müssen. Die Snacks sind handlich, lassen sich bequem während des Gesprächs verzehren und sehen weit besser aus als ein leer gegessenes Party-Buffer. Wie schnell und einfach die kleinen Häppchen zuzubereiten sind, stellt Margit Proebst in ihrem neuen Buch *Fingerfood unter Beweis*: Edle Selleriecreme mit Kaviar, deftige Enten-Orangen-Canapés, Garnelentürmchen, gefüllte Filoteig-Becher oder erfrischende Erdbeer-Ricotta-Creme hören sich nicht nur gut an, sondern sehen auch noch toll aus – vor allem, wenn man die zehn Erfolgstipps zum Gelingen eines Fingerfood-Menüs beherzigt. Super angesagt und daher auch mit vielen Rezepten vertreten sind die sogenannten Verrines, kleine Leckereien in Minigläsern (siehe der Genussakademie-Kochkurs „Das gläserne Menü“), die sowohl Auge als auch Gaumen schmeicheln. Damit auch ja nichts schiefgehen kann, liefert Proebst noch vier Vorschläge für ein preiswertes, ein klassisches, ein edles und ein vegetarisches Fingerfood-Menü mit jeweils sieben bis acht Gängen. Und womit anstoßen? Auch hier weiß die Köchin Rat: Wie wäre es mit Caipirinha, Erdbeerbowle mit Ginger Ale oder Sekt mit Hibiskusblüte? Na dann, lassen Sie's krachen!

Fingerfood, Gräfe & Unzer, 7,99 Euro



KOCHLEXIKON

Sprüngli ...

... ist keinesfalls eine Sportart für Zwerge, sondern eine Confiterie (also eine Konditorei), die als der Olymp der Schweizer Schokoladenherstellung gilt.

Haggis ...

...ist ein schottisches Nationalgericht, das aus besonders klein gehackten oder durchgedrehten, konsequent gewürzten Innereien besteht und im Schafsmagen serviert wird.

DANIEL'S LIEBLINGSREZEPTE

Dessert zum Süßholzraspeln

Süßholz alias Lakritze erfreut sich wegen seines süß-salzigen Geschmacks großer Beliebtheit – Daniel Schmitt bereitet mit seinen Gästen im Kurs „Schmitt's Lieblingsrezepte“ dieses spannende Dessert zu:

Lakritze, auch Süßholz genannt, ist nicht etwa nur das schwarze, gern in ungewöhnliche Formen gebrachte Produkt, sondern vielmehr eine ursprünglich im Mittelmeerraum und in Westasien beheimatete mehrjährige Pflanze, deren Wurzel im Herbst geerntet wird. Bereits im alten Ägypten, in Assyrien, Griechenland, im antiken Rom wie auch in China (dort zählt es bis heute zu den wichtigsten Heilpflanzen) war Süßholz eine bedeutende Pflanze und wurde später auch in vielen Kräuterbüchern des Mittelalters erwähnt. Den Einzug in die Küche verdankt diese Pflanze jedoch ihrer geschmacklichen Vielfalt: Einer der zahlreichen Wirkstoffe der Lakritze, Glycyrrhizin (daher der Name Lakritze, aus dem Griechischen Glycyrrhiza), ein Glykosid, das dem Süßholz seinen besonderen Eigengeschmack verleiht, besitzt in etwa die 50-fache Süßkraft von haushaltsüblichem Rohrzucker. Dennoch ist Lakritze nicht nur einfach süß, sondern hat auch eine spürbar salzige Note, die auf die unterschiedlichen Salze in der Wurzel

zurückzuführen ist sowie charakteristische würzige Aromen, die weiteren Wirkstoffen zugeschrieben werden. Ähnlich wie bei den Rebsorten des Weins ist das Terroir, auf dem das Kraut gedeiht, maßgeblich für den Geschmack – und echte Süßholzfans erkennen diese Unterschiede auch problemlos! Die Extrakte der Lakritze werden seit dem 18. Jahrhundert auch als Süßigkeit oder Zutat für Getränke verwendet. Interessant ist, dass die unterschiedlichsten Naschereien außer in den Ursprungsregionen besonders gern in Holland, Skandinavien und Island genascht werden. Dass das Feenkraut nicht nur als Konfekt, sondern auch als Gewürz richtig gut schmeckt, davon können Sie sich beim Nachkochen dieses Rezeptes überzeugen! Agar-Agar und auch Süßholz bekommen Sie übrigens bei guten Gewürzhändlern, beispielsweise im Gewürzhaus Schnorr oder in der Frankfurter Kleinmarkthalle.



KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Quitten-Cannelloni mit Süßholzcreme und Estragonhonig

Zutaten für 4 Personen

200 ml Quittensaft
20 g Zucker
2 g Agar-Agar
1 Blatt Gelatine
1 Stück Süßholz-Zuckerstange
¼ Bund Estragon
50 g Honig
50 g Mascarpone
50 g Topfen
1 Teelöffel Orangensaft

Zubereitung: Quittensaft mit Agar Agar 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf ein Blech gießen, 1 Stunde kalt stellen. Topfen mit Mascarpone und Zucker verrühren. Süßholz fein hineinreiben, Orangensaft dazu, verrühren. Masse in Spritzbeutel füllen, kühl stellen. Honig erwärmen, mit Estragon fein mixen. Aus dem Gelee 4 auf 6 cm große Rechtecke schneiden, Masse darauf spritzen. Einrollen, platzieren, nochmals Süßholz darüber raspeln – viel Spaß!



WILD AUS DER REGION UNVERFÄLSCHT - NATUR PUR

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

SCHLEMMERCARRÉE KLEINMARKTHALLE FRANKFURT
Tel. 069/20385 | Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr
63263 Neu Isenburg | Wernher-von-Braun Straße 1
www.schlemmer-carree.de | www.wildgrosshandel.de



H. VON DER ASSEN
Verarbeitungs- und Fleischhandels GmbH





Zu Besuch bei Thomas Haus

Viele Wege führen vom Azubi zum Küchenchef – der von **Thomas Haus** mindestens um die ganze Welt, und normal ist auch in seinem Restaurant Goldman auch heute noch so gut wie nichts. Außergewöhnlich dafür umso mehr.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Vom Jugendtraum Koch kann bei Thomas Haus keine Rede sein. „Was soll ich werden? Koch ... warum nicht?“ Kurz und knapp fiel die Entscheidung nach der Schulzeit und mit etwas Vitamin B wurde der gebürtige Lämmerspieler im Landhaus Waitz tatsächlich der erste Lehrling aus dem Ort, wo zuvor doch nur überregionale Nachwuchskräfte eingestellt wurden. Angesichts von 10 Konkurrenten um den Platz an der Sonne ließ sich der junge Thomas nicht lange bitten, durfte schon im zweiten Lehrjahr als Chef Entremétier arbeiten, im dritten dann als Saucier, was sonst keinem Lehrling erlaubt war. Nach erfolgreichem Abschluss der Lehre folgte zunächst mobiler (Zivil) Dienst, allerdings nicht Essen auf Rädern, was ja irgendwie schön gepasst hätte, sondern „Einkaufen für die Omis“. Dann entführte ihn die Liebe ins Badische, genauer: nach Oberkirch in einen sauberen, soliden, aber durchschnittlichen Gastronomiebetrieb, sechs Monate später war dann hier wie dort Schluss und es ging nach Johannesburg zu Friedel Meier in Meiers Restaurant im

Hotel Sonne, zu dieser Zeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und für Thomas Haus der richtige Einstieg in eine neue Küchenliga. Nach einem Jahr kursierten unter Kollegen Gerüchte, die Arbeit auf einem Kreuzfahrtschiff wäre das allergrößte überhaupt. „Alle haben davon erzählt, sich beworben, doch ich war der Einzige, der dann tatsächlich in See gestochen ist.“ Und das auf keinem geringeren Ozeanriesen als der MS Europa.

Einmal um die ganze Welt

Mit 24 Jahren bestieg Haus also in Panama das Schiff – „ein Klima wie in einer Dampfsauna, unglaublich“ –, dann ging es nach Nordamerika, in Richtung Nordpol, nach Russland und schließlich stand das ultimative Erlebnis an: von Genua nach Genua, einmal um die ganze Welt inklusive Kap Hoorn und allem, was dazugehört. Da würde man tatsächlich annehmen, dass die Küche an Bord die unterschiedlichen Länder und ihre Speisen reflektiert, doch weit gefehlt: Auf der MS Europa hieß es „man kocht deutsch

und französisch“ und das in klassischer Manier mit Gerichten, die heute Gefahr laufen, in Vergessenheit zu geraten. Aus dieser Zeit hat Haus seine Liebe zu traditionellen Rezepten mitgebracht, doch jeder Landgang, jede Kultur hinterließen beim jungen Koch ihre Spuren, Eindrücke, Ideen und vor allem ein sinnlich geprägtes Bild vom Leben als Kochkünstler. „Heute planen junge Leute ihre Karriere in der Gastronomie, rackern wie verrückt und nehmen sich keine Zeit mehr, einfach mal rauszugehen und nachzuschauen, was denn die Kollegen machen, zu verreisen und zu erleben, was los ist in der Welt. Wenn man so im eigenen Saft schmort, geht schnell der Spaß flöten, aber das ist doch das Wichtigste überhaupt: den Spaß am Kochen zu behalten!“

Von Süd nach Nord

Nach der Tour um den Planeten bemerkte Haus nicht nur an den Kollegen, sondern auch an sich die typischen Symptome eines Menschen, der nach einiger Zeit auf See beginnt, merkwürdig zu werden. „Deine Wäsche wird gewaschen, Du musst nicht einkaufen, dich um nichts kümmern – das macht dich auf Dauer wirklich komisch“. Also ging er von Bord und zunächst nach Spanien, wo er etwa sechs Wochen in einer Tauchschule eines Freundes aushalf, um etwas Abstand zum Job zu bekommen. Dann ging es nach Unterfranken ins Aschaffener Gasthaus Fegerer, wo man auch heute noch solide Regionalküche zubereitet. Hier bekam Haus wieder festen Boden unter die Füße, und nach kurzer Zeit kam der richtige Wink über Holger Dankenbring, einen Freund, den er auf dem Schiff kennengelernt hatte – das Restaurant Cox in Hamburg suchte einen Koch. „Hier habe ich gelernt, das Kochen nicht nur als Job zu verstehen, sondern Kochen zu leben. Wir haben ganze Tiere gekauft und komplett verarbeitet, Wildschweine, Lämmer, Ziegen, wir haben Blutwurst und Käse selbst gemacht, Kräuter gesammelt“. Das war 1995 in Verbindung mit dem ungewöhnlichen Kochstil des Cox-Teams eine absolute Novität, die schnell internationale Stars und Politiker wie Steffi Graf oder Joschka Fischer anzog, aber auch Kollegen aus dem ganzen Land, die selbst erleben wollten, was hier vor sich ging. Das Cox war cool, der Spaß am Kochen groß, Thomas Haus nach vier Jahren Küchenchef und mittendrin. Sieben Jahre vergingen insgesamt wie im Flug, doch als schließlich Frau Haus mit der zweiten Tochter schwanger war, rief wieder das Rhein-Main-Gebiet, denn hier wollte die Familie einmal „ankommen“. Die Entscheidung war nicht einfach, denn Haus hätte den Herd des Cox als Teilhaber übernehmen können, doch die Kisten in Richtung Frankfurt wurden gepackt.

Ankunft in der Mainmetropole

Nach einigen kleinen Stationen war es das Engagement im Biancalani, mit dem sich Haus innerhalb von kurzer Zeit in die Herzen der Frankfurter kochte – ohne ihn wäre der heutige Stellenwert des Szenerestaurant, kaum denkbar. Nach zwei Jahren kam Haus dann zu Ohren, dass Ardi Goldman für sein Restaurant im Hotel 25hours einen Küchenchef suchte. „Es haben sich viele beworben, doch als Ardi hörte, dass ich vorher im Cox gearbeitet habe, war für ihn schon nach 10 Minuten klar, dass ich sein Mann bin – das Cox war sein Lieblingsrestaurant in Hamburg!“ Doch Haus musste erst mal überlegen, denn Goldman passte mit quietschbuntem Anzug und Cowboystiefeln nicht so recht in das

Bild eines seriösen Restaurantbetreibers, wie es Thomas Haus vor Augen hatte. Doch nach dem zweiten Gespräch war alles klar und Thomas Haus Küchenchef im Goldman. Vor zwei Jahren kaufte er schließlich das Restaurant, lebt nun in Frankfurt seinen Traum, sein „eigenes Cox“, und kocht international inspirierte



Hallo, hier wird gekocht!



Entspanntes Ambiente, sinnliche Küche im Restaurant Goldman

Hochküche zu Preisen, die nicht nur bei genauer Kenntnis des Frankfurter Preisgefüges ausgesprochen günstig erscheinen. Bei den Gerichten steht hier das Produkt absolut im Vordergrund, doch Haus geht es nicht etwa nur um Frische, denn die ist in dieser Restaurantkategorie sowieso selbstverständlich, sondern auch um das, was eine Zutat, eine Fleischsorte, ein Gemüse oder ein Kraut mitbringen. Vom typischen fütterungsbedingten Aroma des Fleisches einer Schweinerasse bis zum ätherischen Öl eines Kräutleins, das nur durch schonende, behutsame Aufzucht entsteht und durch ebensolche Verarbeitung erhalten bleibt, überlässt Haus in seiner kleinen, offen einsehbaren Küche nichts dem Zufall. Gleich vier Jäger gehen für ihn auf die Pirsch, er kennt beinahe jeden seiner Lieferanten persönlich – wie auch Doris Krämer.

Oberräder Urgestein

„Feingemüsebau könnte man sagen“ antwortet die fröhliche Dame auf die Frage, was denn nun ihr Handwerk sei. In einem völlig heimlichen Winkel am Rande des Frankfurter Stadtwaldes unmittelbar in der Nähe zur Offenbacher Stadtgrenze stehen ein

paar Gewächshäuser neben offenen Feldern, auf denen neben Salbei, Thymian und vielen weiteren Kräutern auch ungewöhnliche Salatvarianten gedeihen. „Wir waren die ersten, die mal was anderes als Kopfsalat gepflanzt haben. Zwei Jahre lang waren wir damit allein sehr erfolgreich, dann sind die anderen natürlich nachgezogen“, erläutert Doris Krämer vor einem Beet mit Pak Choi und rötlichem Senfsalat, dessen Blätter tatsächlich intensiv nach Senf schmecken und Thomas Haus ein Leuchten



Von der Hand in den Mund

in die Augen treiben. Familie Krämer gehört zum Urgestein der Oberräder Gärtnereibetriebe und bepflanzt bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts Felder, die der eine oder andere umtriebige Investor in seinen Träumen bereits mit Häusern bebaut sehen mag, aber da wird wohl nichts draus – die Frankfurter werden nämlich so schnell nicht auf ihre Grüne Soße verzichten wollen. Die kommt hauptsächlich aus Oberrad und bildet auch für Familie Krämer das wirtschaftliche Rückgrat. „Kurz vor Ostern stehen hier allein sechs Mitarbeiter bereit und verpacken ausschließlich Grüne Soße. Wir ernten definitiv jeden Tag, und was in der Packung landet, stand ein paar Stunden zuvor noch auf dem Feld.“ Doch das Geschäft mit der frischen Ware ist auch für Doris Krämer nicht sicher kalkulierbar: „Ein Hagelschauer, und die Salate sind hin.“ Mit solchen Unwägbarkeiten lebt man hier schon lange, Flexibilität ist im Familienbetrieb selbstverständlich. So holt sich Thomas Haus seine gerade erst gezupften Kräuter, frisch gepflückten grünen Mitsuna oder Portulak direkt vor Ort ab, denn die sensible Ware gibt es hier nur direkt aus der Hand der Krämers. „Wir verkaufen eigentlich fast ausschließlich an den Handel, aber wenn einer vorbeikommt und was haben will, dann bekommt er es natürlich auch“. Haus steckt sich unterdessen ein Büschel Kerbel in den Mund, lächelt verzückt und reicht etwas davon rüber. In der Dschungelatmosphäre eines offenen Gewächshauses fühlen sich die empfindlichen Pflänzchen sichtlich wohl – das Aroma ist intensiv, noch eine Viertelstunde später hallt die Kerbelnote nach.

Kreativ in Wald und Flur

Mit solchen Produkten kocht Haus am liebsten, denn sie bringen seine Kreativität auf Touren. „Beim Spaziergang durch den Wald oder über die Felder kommen mir sofort Ideen. Ich sehe eine Pflanze und denke unwillkürlich darüber nach, ob man die essen kann.“ Hier verbindet den Küchenchef vieles mit Mathias

Schmidt, der in der Villa Merton strikt auf regionale Produkte setzt, doch so eng möchte Thomas Haus seine kulinarische Welt nicht fassen. Er verarbeitet sowohl heimisches Reh als auch Tunfisch, Krustentiere oder Simmenthaler Rind – alles natürlich aus gesicherter Herkunft und nachhaltiger Erzeugung. Und wo geht die Reise mit dem eigenen Restaurant hin? „Wir wollen hier nicht die Besten sein, sondern einfach kochen, so gut es geht“, sagt Haus in Richtung seines kleinen, jungen Teams. Und das glaubt



Die Kerbelflüsterin Doris Krämer

man nicht nur im Rahmen eines Dinners oder Mittagessens im Goldman aufs Wort, sondern auch, wenn man dem Team bei der Arbeit zusieht.

Ein Buch, ein Buch!

Einen Jugendtraum hat der Küchenchef immer noch auf Halde: Er will seit Jahrzehnten ein Buch schreiben, und vor 10 Jahren sprach ihn ein Journalist auf das Projekt an – fast wäre es schon soweit gewesen, aber dann ... siehe oben. Das Buch, falls es denn je erscheinen wird (und da bin ich ziemlich sicher), wird im Grunde eine kulinarische Charakterstudie von Thomas Haus, denn es soll die enorme Spannweite zwischen „historischen Rezepten und Garfield“ zum Thema haben – also in etwa Boeuf Stroganoff und Lasagne. „Früher ging es beim Essen nicht um Schäumchen und Texturen, sondern um pure Freude am Genuss. Da standen Töpfe und Schüsseln auf dem Tisch, und jeder konnte einfach zulangen. So entstand Tag für Tag spontane Kommunikation, die heute vielen fehlt, wenn sie einsam über ihren Tellern sitzen.“ Gerade ruft jemand an, kurzes Gespräch, kleiner Verweis, Ende. „Ich habe zwei Töchter, 5 und 9 Jahre alt. Sie können ruhig schreiben, dass die ganz schön frech sind.“ Ach, von wem haben die das bloß? Ja, Thomas Haus ist im Goldman angekommen – wie schön für Frankfurt!

Goldman Restaurant

Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt
Tel. 069 405 86 89 806, www.goldman-restaurant.com

Feingemüsebau Wolfgang Krämer

Im Teller 16, 60599 Frankfurt
Tel. 069 65 26 12, www.gruenesosse.de

Der Kochkurs: Thomas Haus' Backstage Special können Sie online buchen unter www.genussakademie.com

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Kerbelsüppchen mit Kalbsbries – von Thomas Haus für 4 Personen

2 Schalotten (geschält und grob gewürfelt)
1 Knoblauchzehe
750 ml Geflügelbrühe
50 ml Weißwein/trockener Riesling
250 g Sahne
1 EL Crème fraîche
20 g Butter
100 g frischer, gewaschener Kerbel
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung: Schalotte und Knoblauch in Butter nussig anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème fraîche hinzufügen, nochmals aufkochen. Mit Pfeffer, Salz, Chayenne und Zitronensaft würzen. Velouté möglichst fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Nun abermals die heiße Velouté mit dem frischen Kerbel im Küchenmixer pürieren und aus dem Mixer heiß servieren.

Kalbsbries

für 4 Personen
1 Stück Kalbsbries à 100 g
½ l heller Kalbsfond
100 ml Weißwein
20 g Butter
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Gewürzsäckchen mit Thymian, Rosmarin,
Wacholder, Lorbeer, Pfeffer

Zubereitung: Bries grob enthäuten, 2 Stunden wässern und trocknen. Schalotten und Knoblauch in Butter nussig anschwitzen. Bries mit anschwitzen und mit dem Kräutersäckchen, hellem Kalbsfond & Weißwein aufkochen. Fond leicht salzen, einmal aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen, erkalten lassen, Bries aus den Häutchen zu kleinen Nüsschen zupfen.

Gremolata

1 Zitronenschale (nur das Gelbe, fein gerieben)
20 g Petersilie
1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Petersilie zupfen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und in feinste Würfelchen schneiden. Alles mit der Schale von einer Zitrone mischen.

anrichten

Die trockenen Briesnüsschen kurz vor dem Anrichten in aufschäumender Butter anrösten. Mit Salz und etwas Gremolata abschmecken, in den vorgewärmten Suppenteller geben. Die heiße, geschäumte Kerbelsuppe aufgießen und rasch servieren.



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.

Übergangswein

Übergangszeit, Übergangskleidung, Übergangswein – natürlich gibt es keinen Übergangswein, aber es gibt ja auch keinen Sommerwein. Wir bewegen uns heraus aus dem Sommer und rein in den Herbst, es gibt zwar noch warme Tage, aber die Nächte sind bereits richtig frisch – auf welchen Weißwein hätten Sie jetzt Lust? Haben Sie schon mal einen Auxerrois probiert? Oder kennen Sie nur Auxerre, die kleine Stadt im nördlichen Burgund, vielleicht weil sie jahrelang eine erfolgreiche Fußballmannschaft in der französischen Ligue première stellte, die jedoch ähnlich der Frankfurter Eintracht unlängst abgestiegen ist? Dann sind Sie ganz nah an den mutmaßlichen Ursprüngen der Rebsorte und deren Namensgebung dran. Mutmaßlich deshalb, weil der Nachweis bis heute nicht eindeutig erbracht ist. Molekulargenetisch nachgewiesen ist jedoch, dass der Auxerrois aus einer Kreuzung der Rebsorten Burgunder und Weißer Heunisch entstand, die beide schon im Mittelalter im nördlichen Burgund rund um Auxerre angebaut wurden. Aufgrund dieser Erkenntnisse geht man davon aus, dass diese schöne Landschaft als Ursprungsregion anzusehen ist. Hierin liegt möglicherweise auch eine Ursache dafür, dass der Auxerrois oft fälschlicherweise der Familie der Burgundersorten (Weiß-, Grau-, Spätburgunder und Chardonnay) zugeordnet wird. Auch wenn er diesem auf den ersten Blick sehr ähnelt, ist er keiner, und rar ist er außerdem auch. Hauptanbaugebiet ist heute der Nordosten Frankreichs mit annähernd 1600 Hektar, hier wird er jedoch meist in Cuvées zu Crémant oder Edelzwicker verarbeitet – in Deutschland sind gerade mal 190 Hektar mit Auxerrois bestockt. (Stand 2007). Die Rebsorte ist den Burgundern auch geschmacklich nahe, jedoch auch bei moderatem Alkoholgehalt wesentlich körperreicher und intensiver im Bouquet. Dabei kommt er mit deutlich geringeren Säurewerten aus, was ihn ideal für den trockenen Ausbau macht. Sortenrein angebaut zeigt er sich mit feinen Fruchtnoten wie Quitte, Melone und Mirabelle. Im Gaumen ausdrucksstark, dabei weich und cremig, begleitet er sehr gut helles Fleisch und kräftigen Fisch, ist aber auch solo ausgezeichnet und zudem gut bekömmlich. Vor allem wenn das Wetter nicht mehr so warm, aber auch noch nicht zu kalt ist – ungefähr so wie in der Übergangszeit.

Ihr Wolfgang Feierfeil

+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

A chef with curly brown hair, wearing a white chef's jacket and a black apron, is focused on his work. He is using a blowtorch to cook a dish on a stainless steel counter. The chef's jacket has "S.E." embroidered on the left chest. The background shows a professional kitchen setting with stainless steel equipment and a blue wall with some text.

Elverfeld!

Von Hanau an die Spitze der deutschen Sterneköche: **Sven Elverfeld** gibt in der Genussakademie zwei einzigartige Kochkurse!

Text: Bastian Fiebig

In der Stadtbäckerei Schadeberg im beschaulichen Bruchköbel bei Hanau ist man bestimmt mächtig stolz. Weshalb? Weil der heutige Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld hier von 1985 bis 88 seine erste Ausbildung absolvierte – zum Konditor. Elverfeld ist nämlich ein geborener Hanauer Bub und in Erlensee aufgewachsen, was sich übrigens auch auf seiner aktuellen Speisekarte niederschlägt. Da findet sich etwa Tafelspitz mit Grüner Soße. Nun gut, das Gericht sieht etwas anders aus als in der Rhein-Main-Region üblich, dafür schmeckt es aber auch gleich mindestens doppelt so gut und ist zudem ein schönes Beispiel für Elverfelds Souveränität, scheinbar Simples in neue Formen und dabei das Aromenspektrum der verwendeten Produkte auf



Das The Ritz-Carlton mitten in der Autostadt

den Punkt zu bringen. Ohne überflüssige Schnörkel und mit Mut zu forcierter Würzung. So auch beim geeisten Handkäs, für Puristen sicherlich ein Greuel, neugierigen Feinschmeckern hingegen ein Fest, denn die eiskalte, herzhaft und dennoch luftig-leichte Angelegenheit ist nichts weniger als eine gelungene Hommage an die Heimat auf dem Niveau von drei Sternen.

Vom Konditor zum Koch

Die leuchteten noch in weiter Ferne, als Elverfeld nach Abschluss seiner Ausbildung zur heutigen Freude aller Gourmets eine zweite absolvierte, nämlich jene zum Koch in der Ausbildungsküche der LSG in Neu-Isenburg. Zwei Jahre später ging es dann in die Guttschänke Schloss Johannisberg, Anfang der 90er Jahre unter der Leitung von Dieter Biesler eine gute und beliebte Adresse, wo er den Posten als Commis de cuisine innehatte. Anschließend ging es direkt ins Herz der Mainmetropole zu Willi Tetz ins Humperdinck und kulinarisch gleich mal eine Liga nach oben, denn die Frankfurter Klientel war so zahlungskräftig wie anspruchsvoll. Hier stieg er nach kurzer Zeit zum Demi Chef de cuisine auf, bevor Elverfeld 1992 die Reise in Richtung Fernost antrat, um sich im Rahmen diverser Praktika in den Restaurants und Schulen von Tokio und Kyoto fortzubilden. Dieser Einfluss scheint in filigranen Arrangements und der ausgesprochen behutsamen Art und Weise, wie der Küchenchef mit den Produkten

umgeht, immer wieder dezent durch – einige Teller ähneln beinahe der japanischen Kunst des Blumensteckens, dem Ikebana, auf verblüffende Art und Weise.

Von Zen zu Zeus

Von Nippon spülte es den Weltenbummler dann für einen Sommer an südliche Gestade, genauer: ins Gourmet-Restaurant La Bouillabaisse im Minos Beach Hotel/Kreta, wo sich mediterrane Leichtigkeit in den Kochstil des jungen Elverfeld mischte. Hier stand er bereits als Küchenchef am Herd, doch für Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach macht wohl jeder Koch gern einen Schritt in der Rangfolge nach hinten: Als



Im Aqua: modern, schlicht, aufs Wesentliche konzentriert

Demi Chef de Partie und bald darauf als Chef de Partie verbrachte Elverfeld drei Jahre in der Küche der Kochlegende. In dieser Zeit muss das Wetter in Deutschland besonders schlecht oder das Angebot außergewöhnlich gut gewesen sein – 1995 ging es erneut für einen Sommer nach Kreta, bevor wieder die Heimat rief. Doris-Katharina Hessler brauchte einen Souschef, Elverfeld war zur Stelle, doch um die wirklich hohen Weihen der Kochkunst zu erreichen, legte er nun auch bei der Ausbildung nach und machte in Heidelberg 1998 seinen Abschluss als staatlich geprüfter Gastronom und Küchenmeister.

Puttin' on the Ritz

Hervorragend kochen ist eine Sache, aber bei Einstellungsgesprächen der ganz großen Hotels dieser Welt spielen solche Dinge nun mal eine Rolle, doch wer einmal von Elverfelds Gerichten probiert hat, kann sich gut vorstellen, dass er die kritische Prüfergilde des Ritz-Carlton einfach schnurstracks um den Verstand gekocht hat – ab dem Jahr 1998 gehören The Ritz-Carlton und Elverfeld fest zusammen.



Tafelspitz mit Grüner Soße - 2012

Zunächst sorgte er im Restaurant La Baie in Dubai als Küchenchef für Schwung und begeisterte Kommentare, doch schon hier war sein Auge fest in Richtung Wolfsburg gerichtet, wo er denn direkt ab der Eröffnung des The Ritz-Carlton im Restaurant Aqua am Herd stand. Ohne Grenzen, aber durchaus nicht ohne Widerstand, denn ein Hotelrestaurant muss auch immer bestimmten Gesetzen gehorchen, die Elverfeld jedoch

mit Leichtigkeit neutralisierte: 2001 kam sogleich der erste Michelin-Stern ins Haus.

Teller für Teller nach oben

Im entspannten, klassisch-dezenten Ambiente des modernen und zugleich zeitlos eleganten Restaurants Aqua zog Elverfeld kompromisslos seinen Stil durch, was jedoch nicht mit

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Handkäs' mit Musik – geist – von Sven Elverfeld

Zutaten für 4-6 Personen

Creme aus Handkäs'

- 125 g Bio-Handkäs (hessischer Sauermilchkäse)
- 25 g fein geschnittene Schalotten
- 35 ml hessischer Apfelwein
- 45 ml Gemüsefond
- 35 ml Sahne
- 35 ml frische Vollmilch
- 1 g Kümmelsamen
- 50 ml Weißweinessig
- 100 ml Traubenkernöl
- Steinsalz aus der Mühle
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Alle Zutaten zusammen im Thermomix auf Stufe 7 etwa 8 Minuten mixen. Die Masse ist perfekt, wenn eine glatte, leicht sämige Masse mit Blasen an der Oberfläche entstanden ist. Die Masse durch ein feines Sieb geben und 20 Minuten vor der Weiterverarbeitung kühl stellen. Die Käsecreme darf nicht zu flüssig oder zu zähflüssig sein.

Vinaigrette zum Marinieren

(für den Käse und zum späteren Nappieren der gefrorenen Käsekugel)

- 45 g fein gewürfelte Schalotte
- 35 ml Weißweinessig
- 80 ml Traubenkernöl
- 10 ml hessischer Apfelwein
- Steinsalz aus der Mühle
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- etwas zerstoßene Kümmelsamen
- 1 Prise Zucker
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung: Essig, Apfelwein und Öl mit einem feinen Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel würzig abschmecken. Schnittlauch abgedeckt zur Weiterverarbeitung aufbewahren. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch zugeben und verrühren.

Angemachter Handkäs'

- 160 g Bio-Handkäse
- 4 EL von der Vinaigrette (ohne Schnittlauch)

Zubereitung: Den Handkäse in 0,5 cm kleine Quadrate schneiden und mit der Vinaigrette 1 Stunde marinieren.

Zum Servieren die restliche Vinaigrette wieder abgießen. Diese wieder zu der restlichen Vinaigrette geben.

Nochmals abschmecken und kühl aufbewahren.

Herstellung der gefrorenen Handkäsekugeln

- 3 L flüssigen Stickstoff
- Kunststoffkugeln 5 cm Ø – klar und teilbar (Bastelbedarf)
- Trennfettspray

Zubereitung: Den flüssigen Stickstoff möglichst hoch in einen Spezialbehälter gießen. Die halben Kunststoffkugeln mit etwas Trennfett im Inneren einsprühen und mit einem Tuch verreiben. Die gekühlte Käsecreme gut durchrühren, mit Hilfe eines Pralinentrichters eine Hälfte der Kunststoffhalbkugel halbvoll füllen. Mit der anderen Hälfte schließen, mit beiden Händen langsam Drehen, damit sich die Masse im Innenraum der Kugel gleichmäßig verteilt und an der Kugelinnenwand haften bleibt. Jetzt sehr zügig unter ständigem Drehen und Wenden in verschiedene Richtungen im Stickstoffbad schwimmen lassen. Nach ca. 1 Minute vorsichtig die Kugel aus dem Stickstoffbad nehmen. Sofort von beiden Seiten 1 Sekunde in ein heißes Wasserbad tauchen und sogleich auf einem Tuch die beiden Plastikhälften von der gefrorenen Käsekugel lösen. Möglichst schnell in einer Tiefkühltruhe bei -40°C gepolstert und abgedeckt zur Weiterverarbeitung aufbewahren.

Sonstige Zutaten

- Gerösteter Kümmelsamen aus der Mühle
- 8 TL geröstete kleine Bauernbrotwürfel

Anrichten und Servieren: Die marinierten Käsewürfel rund, mit einer mittigen Mulde, anrichten. Die gefrorene Käsekugel in der Mulde platzieren. Mit der Mühle einen Hauch Kümmel auf die Kugel mahlen. Als erstes am Tisch die Kugel mit 2 EL der Vinaigrette nappieren. Zuletzt je 2 Teelöffel der Brotwürfel über die Kugel verteilen. Die Kugel sollte innerhalb von 1-2 Minuten oben anfangen, in sich zusammenzufallen. Durch die geeiste, schmelzende Käsecreme schmeckt der angemachte Handkäse nicht mehr so intensiv und wirkt leichter.



rücksichtsloser Orientierung an der kulinarischen Avantgarde gleichzusetzen ist. Elverfeld war bereits zu dieser Zeit sein eigener Trendmotor, entwickelte gemeinsam mit seinem Küchenteam genau jene wunderbaren, überraschenden Ecken und Kanten, an denen man ihn auch heute noch sofort erkennt, und weiß dennoch ganz genau, was das Produkt von ihm verlangt – jedes Menü eine aufregende Story mit Happy End. 2004 wurde er denn auch Koch des Jahres im Gault Millau, für Stern Nummer zwei ein Jahr später kamen die strengen Tester des Guide Michelin nicht weniger als acht Mal – wer kann es ihnen angesichts dieser Qualität auch verdenken? Mit gerade mal 41 Jahren ist es schließlich soweit: Der dritte Stern ist da, Top-Bewertungen in allen anderen Restaurantführern, Elverfeld war ein Star. Was für viele den Höhepunkt, also im Grunde Stillstand bedeutet, ist für ihn seitdem Herausforderung. „Wir müssen uns immer anstrengen, offen bleiben, alles geben“, sagt Elverfeld im Rahmen einer Küchenbegehung. Nach einem perfekten, hinreißenden Menü bekommt man denn auch den Eindruck, dass hier keiner am Ende, sondern vielmehr am Anfang steht – von dem Mann ist noch viel Schönes und Großartiges zu erwarten!

Jeden Abend ein Gesamtkunstwerk

In den blitzsauberen, geräumigen und übersichtlich angelegten Räumlichkeiten arbeiten mindestens zehn, oft aber mehr Mitarbeiter am allabendlichen Gesamtkunstwerk für gerade mal

30 Plätze und greifen wie Zahnräder in einem Uhrwerk ineinander. Auch Daniel Schmitt, heute Küchenchef der Genussakademie, war 14 Monate lang ein wichtiger Teil dieses Kunstwerks, und seine Augen leuchten immer noch, wenn er von dieser Zeit erzählt. Er lässt es sich denn auch nicht nehmen, an beiden Terminen mit Sven Elverfeld in der Genussakademie zu stehen und gemeinsam mit dem besten Koch der Republik und seinen Kursteilnehmern einen unvergleichlichen Abend zu erleben. Ja, Elverfeld kommt tatsächlich für zwei Kochkurse in die Genussakademie, und wer jetzt auch nur einen Augenblick zu lange mit der Buchung zögert, darf sich anschließend von denen, die einen Platz ergattert haben, erzählen lassen, wie man 'Tafelspitz, Handkäs' und vieles mehr à la Elverfeld zubereitet. Ich war im Aqua und werde mir das nicht entgehen lassen – genial!!!

STERNEKOCH SVEN ELVERFELD IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Eine Hommage an seine hessische Heimat in 4 Gängen

TERMINE:

So, 02.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 03.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 279 Euro (mit Genuss-Card 269 Euro)



MLC MEDIENHAUS LUNCH CLUB

MEMBERS ONLY

Die neue Art, sich mittags was zu gönnen.

Im Studio Medienhaus am Platz der Republik hat die Genussakademie Frankfurts ersten Lunch Club gegründet.

Mehr unter:
www.genussakademie.com/mlc
 oder 069 97460-666



Sterneköche bitten zum Kurs!

In der Region wimmelt es zunehmend vor Spitzenköchen und viele kommen aus aller Herren Länder an Rhein und Main. Die Genussakademie freut sich, neue Kochkünstler wie **Thomas Macyszyn** oder **Farrokh Okhovat-Esfehani** und natürlich auch alte Bekannte wie den großartigen **Carmelo Greco** präsentieren zu können!

Seit benahe einem Jahr strahlt über Rüsselsheim tatsächlich ein Michelin-Stern, den der gebürtige Pole, **Thomas Macyszyn** für die Stadt erkocht hat. Das freut nicht nur die Rüsselsheimer, auch das Hotel Columbia steht voller Stolz hinter dem äußerst begabten jungen Koch. Er absolvierte seine Ausbildung



zum Koch im Sterne-Restaurant „Le Jardin de France“ in Baden-Baden. Bereits kurze Zeit später wurde er aufgrund seiner einzigartigen Fähigkeiten Küchenchef des Restaurants „La Provence“ im beschaulichen Kurort und seither geht es für ihn steil bergauf: Seit Oktober 2008 ist er Alleinherrscher am Herd des Gourmetrestaurants Navette, seit letztem Jahr stolzer

Träger eines Michelin-Sterns und eroberte aus dem Stand Platz drei unter den exklusiven Restaurants in RHEIN-MAIN GEHT AUS! Seine Philosophie: „Genuss ist eine Passion“. Oberste Priorität genießen dabei Zutaten von bester Qualität als Grundlage seiner Rezepte. Jetzt ist der neue Stern am hessischen Feinschmeckerhimmel zum ersten Mal zu Gast in der Genussakademie und lässt die Kursteilnehmer an seiner bunten kulinarischen Welt teilhaben!

Genuss im Taunus

Auch im Taunus kocht ein junger Küchenchef mächtig auf: Küchenchef **Farrokh Okhovat-Esfehani** hat im August die Villa Philippe, das Jugendstiljuwel in Kronbergs Altstadt, in Eigenregie übernommen. Okhovat-Esfehani stand zuvor in diversen renommierten Häusern in Deutschland und der Schweiz am Herd, darunter auch in der Villa Kennedy und zuletzt in der Osteria Enoteca als Nachfolger von Carmelo Greco. Jetzt möchte er seine Gäste auf feine mediterrane Küche mit orientalischem Einfluss neugierig machen – Kindheitserinnerungen an die persische Küche seiner Mutter, die er spielerisch in seine Gerichte einfließen lässt. Okhovat-Esfehani verwendet nur erstklassige Produkte und überrascht mit Aromenvielfalt in seinem neu kreierten Avantgarde-Menü. Sein Motto lautet: „Man kann das Kochen nicht neu erfinden, aber immer wieder neu gestalten.“ Mit außergewöhnlichen Amuse-Bouches überrascht er die Gäste ebenso wie mit dem delikaten Duett von Jakobsmuschel mit Korianderpersto und wunderbaren Fisch-Fleisch-Kreationen wie einem Doradenfilet mit Ochschwanz und Fenchelpüree.



Für seine Kursteilnehmer verbindet der sympathische Küchenchef mediterrane Zutaten mit dem Zauber des Orients!

Liguria a Francoforte!

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 freundliche Sternechef seinen Gästen eine gelungene Symbiose von Tradition und Innovation, gepaart mit familiärer Gastlichkeit. Der leidenschaftliche Koch hat auch in diesem Jahr ohne jeden Zweifel seinen ersten Platz im Restaurantführer FRANKFURT GEHT AUS! 2013 verteidigt. Zwischen Gastauftritten in Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!



THOMAS MACYSZYN KOCHEN MIT THOMAS MACYSZYN

MENÜ:

Amuse-Bouche
Bretonische Makrele /
Caesar's Garnitur
Nantaiser Ente / Kürbis in
Texturen
Marinierte Ananas /
Ananas- Fenchelsorbet /
warmer Mascarpone-
schaum mit Fenchelsa-
menkrokant

TERMINE:

So, 28.10.12,
11.00-15.00 Uhr
Sa, 10.11.12,
11.00-15.00 Uhr
Sa, 17.11.12,
11.00-15.00 Uhr
Sa, 08.12.12,
11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussaka-
demie

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

FARROKH OKHOVAT- ESFEHANI GENUSS IM TAUNUS

MENÜ:

Tabouleh mit Finocciona
(Fenchelsalami)
Kuku Sabzi (persisches
Kräuteromelett) mit
Jakobsmuschel
Lamm mit Schafskäse,
Melone und Karotten-
polenta
Feigentarte mit Jo-
ghurteis

TERMINE:

So, 28.10.12,
11.00-15.00 Uhr
So, 25.11.12,
11.00-15.00 Uhr
So, 20.01.13,
11.00-15.00 Uhr
So, 10.02.13,
11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Villa
Philippe,
Kronberg (Taunus)

KOSTEN: 84 Euro (mit
Genuss-Card 74 Euro)

CARMELO GRECO FEINE LIGURISCHE KÜCHE

MENÜ

Drei-Gänge-Überra-
schungsmenü

TERMINE

Sa, 16.02.13,
11.00-14.30 Uhr
Sa, 16.03.13,
11.00-14.30 Uhr

ORT: Ristorante Carmelo
Greco, Frankfurt

KOSTEN: 98 € (mit
Genuss-Card 88 €)

Die Alpen in Sicht

Martin Göschel geht in seiner Wahlheimat Engadin voll in seinem Element als „Naturbursche“ auf. Er ist von seinem neuen Umfeld und den hier verfügbaren Produkten begeistert und verwandelt diese allabendlich in essbare Kunstwerke. Göschel kennt die Wiesen, auf denen die Rinder seiner Wahl weiden, er kennt die Kühe, die ihre Milch für die örtliche Käserei geben, aber auch geheime Lichtungen, auf denen man feine Kräuter zum Würzen findet. Doch wenn der Ruf der Großstadt, der alten Heimat, lockt, wo er lange Jahre seinen Michelin-Stern immer wieder aufs Neue behauptete, packt er seine sieben Sachen (na gut, es werden wohl ein paar mehr sein), die er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern zu einem Menü verarbeiten möchte und eilt in die Mainmetropole. Im Oktober besucht er die Kochschule mit dem Engadiner Traditionsmetzger Ludwig Hatecke. Die Qualität der hier erzeugten Trockenwürste und das Bündnerfleisch werden in der ganzen Schweiz geschätzt, und die besondere, dreieckige Form der Hatecke-Salsiz hat hohen Wiedererkennungswert. Für diese Spezialitäten werden nur Tiere aus der Region verarbeitet, die fast ganzjährig extensiv gehalten und ausschließlich mit Bergheu gefüttert werden. Diese einzigartige Mischung aus Kräutern und Heu verleiht dem Fleisch seine besondere Würze, anschließend wird es nach einer eigens entwickelten Methode abgehängt und gereift. Sie wollen mehr vom alpinen Gourmetduo über feinstes Fleisch und Wurst aus dem Engadin erfahren und natürlich auch damit kochen? Dann sollten Sie nicht lange zögern, einen der begehrten Plätze für diesen exklusiven Kurs zu buchen!



wieder neue und ausgefallene Gerichte, die alle Sinne in Bewegung versetzen. Nachdem sich der immer gern gesehene Starkoch bei der großen Küchenparty „Hessen unterm Sternenhimmel“ in der Genussakademie Medienhaus die Ehre gegeben hat, nimmt er sich ein weiteres Mal Zeit für neugierige Hobbyköche. Für diesen Anlass hat André Großfeld ein herrlich-herbstliches Menü mit sinnlichen Gerichten aus regionalen und marktfrischen Produkten zum Mit- und Nachkochen entwickelt. Nach kurzer Menübesprechung und Warenkunde bei einer Tasse Kaffee geht es direkt an die Töpfe. Er schaut bei der Zubereitung natürlich genau hin und gibt wertvollen Rat mit auf den Weg, denn der Meisterkoch weiß ganz genau, wie dieses Menü auch am heimischen Herd gelingt. Lernen Sie den leidenschaftlichen Koch und seine Künste im Gasträum der Sinne kennen – und zögern Sie nicht zu lang: Es gibt nur wenige Plätze!



Sterneküche mit Leib und Seele

Was drauf steht, steckt hier auch drin: André Großfeld kümmert sich Mit Leib und Seele um das Wohl seiner Gäste im Gasträum der Sinne! Und der hat seinen Namen redlich verdient, denn der kreative Koch entwickelt mit beeindruckender Leichtigkeit immer

MARTIN GÖSCHEL & LUDWIG HATECKE

SALZIS, PULPA E PLI (BÜNDNERFLEISCH UND MEHR)

MENÜ:

Bündnerfleisch gefüllt mit Wildkräutermousse und Salsiz gefüllt mit Waldpilzousse
Engadiner Rehcarpaccio mit Baumnusstapenade
Côte de Veau und Côte de Boeuf mit Plain in Pigna
Crème brûlée von der Bourbonvanille

TERMINE:

Mi, 24.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 25.10.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Genussakademie, Medienhaus, Ludwigstraße 33-37

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

ANDRÉ GROSSFELD

MIT LEIB UND SEELE

MENÜ:

Variation vom Kürbis mit Krustentieren
Spinatravioli mit Trüffel und Steinpilzen
Lammrücken unter der Pfefferkruste mit Kartoffelschmarrn, Bohnen und Cranberries
Dessert von Hibiskusblüte und Champagner

TERMINE:

Sa, 10.11.12, 11.00-15.30 Uhr
Sa, 17.11.12, 11.00-15.30 Uhr

ORT: Grossfeld – Gasträum der Sinne, Friedberg

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

interlübke COR
B&B Molteni & C
ITALIA
brühl TEAM7
GAGGENAU ...u. v. m.



Eine neue Küche muss passen wie Ihr schönstes Abendkleid.

Zugeschnitten auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen und räumlichen Gegebenheiten verwirklichen wir Ihre Traumküche. Wir begleiten Sie von Anfang an. Kommen Sie doch zu einem ersten Beratungsgespräch vorbei und bringen Sie Ihren Grundriss mit. Herzlich willkommen bei Braum – dem Einrichter der Spitzenklasse.

BRAUM
DER EINRICHTER DAS KÜCHENHAUS
DER SPITZENKLASSE

61350 Bad Homburg · Kirdorfer Straße 42
Tel: 0 61 72/18 98-100 · info@moebelbraum.de
Mo-Fr: 10 – 19 Uhr · Sa: 9:30 - 17 Uhr

Von Schmitt's Lieblingsrezepten zur Genusswerkstatt!

Daniel Schmitt schwebte zwar schon im kulinarischen Sternenhimmel, hat aber auch ganz persönliche Favoriten, die er in einem ebenso persönlichen Kochkurs preisgeben wird. Künstler wie er entwickeln Ideen meist hinter verschlossenen Türen – Schmitt lässt jedoch einen exklusiven Kreis von Hobbyköchen an der Entwicklung innovativer Rezeptideen teilhaben und dabei selbst kreativ werden!

Seinem Leitsatz „Kochkunst heißt für mich, sich in einem Gericht auszudrücken und die Gewissheit zu haben, vor dem Servieren nichts mehr verbessern zu können“ bleibt Daniel Schmitt stets treu, ganz gleich um welches Thema es geht. Bei Surf & Turf Deluxe stellt er Krusten- und Schalentiere in harmonischer Verbindung mit bestem Fleisch in den Mittelpunkt, während sich im Kurs Schmitt's Lieblingsrezepte alles um seine persönlichen kulinarischen Vorlieben aus regionalen Produkten dreht – hier bekennt Schmitt Farbe und bringt seinen Kursteilnehmern seine Lieblingsspeisen nahe. Feinstes Fleisch ist eine klare Ansage, denn hier geht es schlicht um beste Qualität – von Kalb über Schwein bis zum Ochsen nur das Beste. Ob Zubereitung, perfekter Garpunkt oder ungewöhnliche Gewürze:



Hier gibt der sympathische Küchenchef sein reichhaltiges Wissen weiter, und zwar mit viel Genuss! Profis am Herd haben hingegen ihre eigenen Methoden, aus wenigen Ausgangsprodukten Woche für Woche etwas Interessantes und Innovatives zu kreieren. Der Gang zum Wochenmarkt, saisonale Angebote sowie eigene Vorlieben geben immer wieder neuen Schub für geschmackvolle Ideen, doch welche Produkte passen wirklich zusammen und wie kann eine spannende, reizvolle Menüfolge aussehen, die bis heute eigentlich niemand kennt? Daniel Schmitt hat während seiner Jahre in der Sternegastronomie sehr viel gelernt und möchte diese Geheimnisse nun mit seinen Kursteilnehmern teilen. Ein offener Warenkorb bildet den Ausgangspunkt der Kreativsitzung in Daniel Schmitts Genusswerkstatt, in

der alle Teilnehmer ihren Ideen freien Lauf lassen und Ausdruck verleihen können. Der Küchenchef gibt anschließend interessante Denkanstöße, um die Vorstellungen und Kreativität jedes Einzelnen anzuregen. Wenn schließlich die ersten Rezeptentwürfe entstanden sind, geht es endlich ans Eingemachte – die Kursteilnehmer versuchen nun, ihre ehrgeizigen Pläne in Gerichte umzusetzen. Wenn das gelingt, wird schließlich alles querbeet verkostet und gemeinsam bewertet. Wichtig ist allerdings folgendes: Dieser Kurs ist ausschließlich mit Einladung buchbar, zögern Sie also nicht, Daniel Schmitt auf seine Genusswerkstatt anzusprechen und so eine persönliche Einladung zu erhalten!



SCHMITT'S LIEBLINGSREZEPTE

MENÜ:

Kross gebratener Saibling auf Apfelweinschalotten mit roh marinierten Brokkoli
Warmes „Vitello tonnato“: Kalbsfilet mit rosa Thunfisch, Kartoffelcreme und gebackener Kapern-Zitronen-Mayonnaise
Handkäs' „fein“
Quitten-Cannelloni mit Süßholzcreme und Estragonhonig

TERMINE:

Fr, 16.11.12, 18:30-22:30 Uhr
Fr, 18.01.13, 18:30-22:30 Uhr
Do, 21.02.13, 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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

FEINSTES FLEISCH – DER KOCHKURS

MENÜ:

Kalbstatar mit Limonencreme, Brunnenkresse und Kartoffelchips
Duroc-Schweinefilet in Gartenkräutern gegart auf Rote Bete-Risotto mit frischem Meerrettich
Hochrippe vom Weideochsen mit cremiger Mandelpolenta und Zuckererbsen
Beefeater-Tonic-Sorbet mit Pomelo

TERMINE:

Fr, 23.11.12, 18:30-22:30 Uhr
So, 20.01.13, 18:30-22:30 Uhr
Di, 12.02.13, 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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

SURF & TURF DELUXE

MENÜ:

Kaisergranat-Carpaccio mit Orangenöl, Fenchel und Raz-el-Hanout-Creme
Crevetten-Bisque mit Nussbutter
Gebratene Jakobsmuschel „Surf and Turf“ mit Rosa Kalbstafelspitz, Gerstenrisotto, Radicchio und Schnittlauch
Zitronensorbet mit Mandelschnee

TERMINE:

So, 18.11.12, 18:30-22:30 Uhr
Mo, 14.01.13, 18:30-22:30 Uhr
Mo, 04.02.13, 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

DIE GENUSSWERKSTATT

MENÜ: was der Warenkorb hergibt

TERMINE:

Fr, 26.10.12, 18:30-22:30 Uhr
Fr, 23.11.12, 18:30-22:30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

KOSTEN: 98 Euro



Stimmen der Gäste

Zu „After-Work-Chill-out“ mit Chris Schuppert:
Chris Schuppert hat das wirklich klasse gemacht. Alle hatten Spaß daran, mitzuarbeiten. Er war überall bei Fragen schnell da, super, dass wir so viel selbst machen konnten!

Zu „In fünf Gängen um die Welt“ mit Daniel Schmitt:
Nicht nur Daniel Schmitt, auch seine Hilfskraft hat zu einem angenehmen Abend beigetragen. Wir werden auch in Zukunft Kurse buchen!

Zu „Der Saucenprofi“ mit Eckhardt Keim:
Viel mehr als erwartet! Vom Empfang über neues Wissen bis zum Essen – alles sehr gut und lecker. Erkenntnis gewonnen – Saucen brauchen Zeit und sind kein Hexenwerk. Mit „Hands-on“ Tipps probiere ich demnächst meine erste Sauce aus!

Zu „Mediterrane Schmorküche“ mit Steffen Ott:
Es war ein perfekter Abend mit dem richtigen Maß zum Kochen, Zusehen, Zuhören und Genießen!

Zu „Absolute Beginners – Das Sommercamp“ mit Daniel Schmitt:
Dank eines sehr professionellen Daniel Schmitt, der es verstanden hat, mit viel Charme sein Know-how zu vermitteln, war die Woche sehr gelungen. Der Lerneffekt mit leichten Einschränkungen, denn als echter „Absoluter Anfänger“ ist die Intensität der Erfahrungen schon sehr hoch :-). Danke für eine tolle Woche!

Zu „Südfranzösische Fischküche“ mit David Fischer:
Es war ein rundherum sehr gelungener Abend, wo alle Details gestimmt haben. Tolle Location!

Zu „Das gläserne Buffet“ mit Reinhardt Thön:
Wir waren zu dritt bei dem Kurs, uns hat es wirklich sehr gut gefallen. Der Service des jungen Mannes war hervorragend: unauffällig, nett, sehr höflich. Es war eine Wonne, nicht aufräumen zu müssen, bei den anderen zuschauen zu können. Also rundum sehr gut, wir werden sicher wieder einen Kurs buchen. Vielen Dank!

GENUSSAKADEMI- SCHES GEDÖNS



Mariann Tamàsy, Programmdirektorin der Genussakademie übernimmt die Suche nach dem perfekten Genuss: Ob Kochkurse mit Sterne- und Spitzenköchen, Tastings oder Genussreisen – die Genussakademie Frankfurt steht für ausgezeichnete kulinarische Erlebnisse.

Wind of change

Manche gehen und suchen neue Herausforderungen, andere kommen, um diese vorzufinden und ein neues Team entsteht – so in der Genussakademie in den vergangenen Monaten. Nach meinem ersten Auftritt auf der akademischen Bühne folgte bald ein neuer Leiter der Genussakademie, Bastian Fiebig, der bereits als Chefredakteur der Sonderhefte und Leiter der Gastroabteilung im Journal Frankfurt bekannt sein dürfte. Den Sonderheften bleibt er als Objektleiter verbunden, er war und bleibt Chefredakteur des Genussmagazins und ist nun Geschäftsbereichsleiter der Journalkochschule. Zeitgleich mit ihm begann auch Susanne Becker ihre Tätigkeit an der Seite von Katinka Reinhardt: Dieses kreative Zweiergespann ist in Zukunft für die Akquise, die Abwicklung von Businessevents und privaten Feiern zuständig. Katinka Reinhardt, die gute Seele der Genussakademie, ist bereits vom ersten Tag an dabei und kann nun erleben, wie das „Baby“ langsam erwachsen wird. Zum 1. Juni übernahm Chris Schuppert den Posten am Herd des Medienhauses und avancierte somit zu stellvertretenden Küchenchef von Daniel Schmitt. Anfang September betrat schließlich Thomas Wisken in der Rolle des Food & Beverage-Managers die Bühne der Kochschule und unterstützt nun das Kochduo in sämtlichen wirtschaftlichen belangen. Zum ersten Oktober wird der erste Trainee der Genussakademie die Arbeit aufnehmen und dann heißt es für das junge Team: volle Kraft voraus! Die ersten Erfolge sind bereits jetzt greifbar: Daniel Schmitt, Küchenchef der Genussakademie, verbrachte vor seinem Engagement im Restaurant Ente immerhin 14 Monate in der Küche von Sven Elverfeld. Bastian und Daniel machten sich gemeinsam auf den Weg ins Wolfsburger Restaurant Aqua, erlebten einen fulminanten Abend – und konnten Elverfeld schließlich davon überzeugen, zwei Kochkurse in der Genussakademie zu geben! Nur eines von vielen interessanten Themen, die demnächst ins Haus stehen: Diesmal eine zauberhafte Genussreise nach Marrakech, bald schon ein traumhafter Trip in die Toskana, ein Genusswochenende in Assmannshausen, ein Besuch im Piemont ... mehr davon im nächsten Heft und auch schon zuvor im Journal Frankfurt, denn wir haben einfach zu viele Ideen, um diese bis zum nächsten Genussmagazin schmoren zu lassen!

Viel Spaß beim Genießen wünscht Ihre

Mariann Tamàsy

Üben und genießen

Weihnachten steht vor der Tür und mit dem Fest der Feste auch das Menü aller Menüs. Bleiben Sie locker: Das Küchenteam der Genussakademie hat für jeden das richtige Rezept parat, wenn von Sankt Martin bis Heilig Abend Genuss pur angesagt ist!



Gans klassisch!

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um Gänsebraten herum. Wo der Brauch herkommt ist unklar, man tendiert zur Ansicht, dass die Antwort in der Geschichte der Landwirtschaft zu finden ist: Anfang November waren bereits im Mittelalter die Felder bestellt und die Pachtzahlungen fällig, die oft am Martins-tag kassiert wurden. Diese erfolgten häufig in Naturalien, beliebtes Entgelt war eine komplette Gans, die eine fette Mahlzeit versprach, und so geschah es, dass sich dieser Brauch bis in unsere Tage gehalten hat. Auch im 21. Jahrhundert wird die Gans klassisch meist mit Rotkohl, Klößen verschiedener Art und Maronen serviert. Diese Tradition wird in diesem Spätherbst und Winter **Chris Schuppert**, stellvertretender Küchenchef der Genussakademie, am Molteni-Herd des Medienhauses zelebrieren, der geradezu prädestiniert für einen guten Gänsebraten ist!

Gans getrüffelt!

Feinschmecker stellen sich die Frage, warum Gans eigentlich immer nur klassisch auf den Teller kommen soll, wenn das Tier doch durchaus graziöser „fliegen“ kann. **Daniel Schmitt**, genuss-

akademischer Küchenchef, hat sich vorweihnachtliche Gedanken gemacht, ein feines Menü rund um den köstlichen Vogel gestrickt – und was eignet sich besser zur Veredelung des saftigen Fleisches, wenn nicht die aromatische Edelknolle schlechthin: Trüffel. Ob gebratene Gänsebrust mit Spätzle, das gute Landei gebacken mit Spinat oder der Gänsebraten mit Spitzkohl und Grießklößchen: Gut getrüffelt haben alle hohes Suchtpotenzial.

Gans ganz lecker!

Mario Hölleins Gans startet in fernöstlichen Gefilden, bevor sie ganz geerdet in Dittmarschen – pardon, in Frankfurt landet. Ein rundum harmonisches Menü mit einigen Überraschungen und einem Küchenchef, der seit Jahren unter Beweis stellt, dass er weiß, wie es geht!

Wild Thing

Es muss nicht immer Gans sein – Wild ist nicht nur eine bekömmliche, sondern vor allem eine geschmackvolle Alternative zum traditionellen Federvieh. **Steffen Ott** gehört zum Urgestein des genussakademischen Köcheteams und bringt seine Kursteilnehmer anschaulich, humorvoll und natürlich transparent und

nachvollziehbar in Richtung perfektes Weihnachtsmenü!

Weihnachtliches Geflügel und Wilde Weihnacht!

Chris Schuppert hat so manches kulinarische Geheimnis zu beichten. Rechtzeitig zu Weihnachten tut er Buße – aber nur bei seinen Kursteilnehmern! – und verrät spannende Rezepte, die für harmonische Familienverhältnisse unterm Weihnachtsbaum sorgen – ob wild oder geflügelt!

Kürbis, Ente, Pilze

Auch Ente macht sich ausgesprochen gut auf der (Vor)Weihnachtlichen Tafel, und in Verbindung mit den herbstlichen Protagonisten Kürbis und Pilz kitzelt **Daniel Schmitt** nochmal so viel Aroma aus dem zarten Fleisch heraus!

Des Martin's Gans

Volker Hintz ist aktuell der beste Koch der Mainmetropole in Sachen gutbürgerliche Küche – und er weiß natürlich ganz genau, wie man auch unterm Weihnachtsbaum für glänzende Augen sorgt! Ein Menü rund um die perfekte Gans im gemütlichen Ambiente des „Löwen“!

GANS KLASSISCH!

 **CHRIS SCHUPPERT**

MENÜ

Champagnercremesüppchen mit „Zimtstern“
Ganze Gans mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen
und Klößchen
Granatapfel-Mascarpone-Spekulatius

TERMINE:

Sa, 10.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 17.11.12, 18.30-22.30 Uhr

MO, 26.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie, Medienhaus

79 € | 69 € mit Genuss-Card

GANS GETRÜFFELT!

 **DANIEL SCHMITT**

MENÜ:

Rosa gebratene Gänsebrust auf getrüffeltem
Käsespätzle
Gebackenes Landei auf getrüffeltem Rahmspinat
Gans Klassisch mit Spitzkohl und getrüffeltem Grieß-
Klößchen
Grand-Marnier-Creme mit Cassissauce

TERMINE:

So, 18.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Do, 29.11.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 02.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 08.12.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie, Fressgass'

89 € | 79 € mit Genuss-Card

WILD THING!

 **STEFFEN OTT**

MENÜ:

Reh mit Pak choi in Limonenvinaigrette
und schwarzem Sesam
Hokkaido-Cappuccino mit Shisokresse
Geschmortes Wild-Curry mit Joghurt
und Thaibasilikum
Mango mit Chili und Zitronengras-Schaum

TERMINE:

Sa, 20.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 20.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 11.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 22.01.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie, Fressgass'

79 € | 69 € mit Genuss-Card



KÜRBIS, ENTE, PILZE

 **DANIEL SCHMITT**

MENÜ:

Hot Hokkaido-Cremesuppe mit Pilz-Wan- Tan
Bauernente in zwei Gängen:
Brust mit dreierlei Kürbis: Ofenkürbis, Püree und
Nudeln
Keule mit Pariser Nocken und Steinpilzragout
Crêpes mit Glühweinsirup und Vanilleeis

TERMINE:

Sa, 06.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 19.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 30.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 09.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

89 € | 79 € mit Genuss-Card

GANS GANZ LECKER!

 **MARIO HÖLLEIN**

MENÜ

Lachs-Sashimi mit Orangen-Assamling-Pfeffer-
kruste auf Sauerkirschrelish-Walnuss-Focaccia
Knuspriger Dittmarscher Gänsebraten mit
Balsamico-Rotkohl, Kartoffel-Maronenstrudel
und Williams-Christ-Glace
Geflämmte Tarte Tatin, Vanille-Tonkabohnen-
cremeis und Zwetschgen-Kompott

TERMINE:

Fr, 26.10.12, 18.00-22.00 Uhr

Fr, 09.11.12, 18.00-22.00 Uhr

Fr, 23.11.12, 18.00-22.00 Uhr

ORT: Hilton City Hotel Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

DES MARTIN'S GANS

 **VOLKER HINTZ**

MENÜ:

Ein knuspriges Drei-Gänge-Menü rundum die Gans

TERMINE:

Mi, 24.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 30.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 07.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Restaurant „Der Löwe“, Frankfurt

59 € | 49 € mit Genuss-Card

WEIHNACHTLICHES GEFLÜGEL

 **CHRIS SCHUPPERT**

AUCH der stellvertretende Küchenchef der Genuss-
akademie weiß, wie man Weihnachten feiert – Gans
opulent und mit Genuss!

MENÜ:

Kürbiscremesüppchen
Entenbrust mit Maronenpüree und getrüffeltem
Wirsing an Orangensoße
Granatapfel-Mascarpone-Spekulatius

TERMINE:

Sa, 01.12.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 16.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 22.12.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

WILDE WEIHNACHT

 **CHRIS SCHUPPERT**

Wilde Weihnachten verspricht Chris Schuppert mit
diesem Menü, und seien Sie sicher: Der Mann hält
sein Versprechen!

MENÜ:

Champagnercremesüppchen mit „Zimtstern“
Rehrücken mit glacierten Aprikosen
und Vanillepolenta
Nougatparfait mit Zimtbirnen

TERMINE:

So, 02.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 08.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 15.12.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Antike Tafelfreuden und richtig gutes Brot!

Den alten Römern auf den Geschmack kommen und auf Grundlage antiker Rezepturen die kulinarischen Seiten des Imperium Romanum kennenlernen – das ist das Ziel des Kurses „Culinaria Romana“ mit **Volker Hintz** und **Angelika Skalla**. Gemeinsam mit **Jürgen Hellmuth**, dem „Hausbäcker“ der Genussakademie, können Sie noch einen weiteren köstlichen Schritt in die Vergangenheit wagen und wie unsere Urahnen Ihr täglich Brot selber backen!



Das Römische Reich glänzte nicht nur durch perfekte Organisation, Verwaltung und militärische Erfolge, sondern wir haben ihm auch die ersten bekannten Gourmets und Feinschmecker zu verdanken. Die Römer vernetzten bereits vor 2000 Jahren mit



Straßen sowie Fluss- und Seewegen ein Gebiet, das weit über die Grenzen Europas hinausreichte. Durch sie waren Händler in Britannien mit den Märkten in Ägypten verbunden und so bekam man bald Spezialitäten und exotische Zutaten aus und in allen Winkeln des Imperiums – bis hin zu lebendigen Meeresfrüchten, Muscheln und Austern. Doch antike Gastgeber wollten ihre

Gäste nicht nur mit exotischen und teuren Speisen aus allen Regionen des Imperiums beeindrucken, sondern auch mit ungewohnten und überraschenden Aromen der Gerichte selbst. Dazu verwendete man eine Vielzahl von Kräutern, Gewürzen und Saucen, insbesondere Pfeffer, Honig und das „Maggi“ der Antike: das unvermeidliche Garum, um eine raffiniert-pikante Aromatik zu erreichen. Die Zubereitung original römischer Gerichte stellt den Hobby- wie den Profikoch allerdings vor nicht alltägliche Herausforderungen: Viele Zutaten sind heutzutage nicht mehr gebräuchlich oder unbekannt, die geschmacklichen Kontraste wirken ungewohnt. Auch fehlen in antiken Rezepten generell jegliche Angaben über Mengen, Garzeiten und -temperaturen, und zur Zubereitungsweise erhalten wir oft nur ganz summarische Anleitungen. Hier sind Kreativität, Fingerspitzengefühl und Mut gefragt!

Diesen Herausforderungen können sich die Teilnehmer der „Culinaria Romana“ unter fachkundiger Anleitung stellen und dabei noch viel Wissenswertes, Unbekanntes und Amüsantes über die Ess-, Trink- und Tischgewohnheiten der

Antike erfahren. **Angelika Skalla**, Fachfrau in Sachen Römer mit Spezialgebiet antike Tafelfreuden, hat gemeinsam mit **Volker Hintz**, mit seinem „Löwen“ in Zeilsheim auf Platz eins der Liste Gutbürgerlich in FRANKFURT GEHT AUS! 2013, exklusiv für die Genussakademie ein antikes 3-Gänge-Menü kreiert. Alle Gerichte basieren dabei auf dem berühmten Kochbuch des Apicius. Nach der Begrüßung mit einem römischen Aperitif und einem bunten Teller „Gustationes“ können sich die Teilnehmer an der Zubereitung einer römischen Vorspeisen-Trilogie versuchen. Im Anschluss folgt ein kurzweiliger Bildvortrag über die Tischsitten und Ess- und Trinkgewohnheiten zur Römerzeit, bei dem manch skurrile Anekdote die Gäste schmunzeln oder auch erschauern lassen wird. Nach dem ebenfalls gemeinsam zubereiteten Hauptgang inklusive Beilagen folgt eine Vorführung römischer Tracht, während der sich einige der Gäste wie „echte“ Römer fühlen können. Mit einem süßen Abschluss endet schließlich die „Culinaria Romana“. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise und kommen Sie den Römern auf den Geschmack!

Brotbacken am heimischen Herd

Historischen Funden zufolge wurde bereits vor etwa 10000 Jahren Getreide zur eigenen Ernährung angebaut. Ursprünglich wurde das Getreide als Brei verzehrt, später auf heißen Steinen oder in der Asche zu Fladenbrot gebacken. Eine Erfindung und eine Entdeckung haben das Brotbacken entscheidend verändert: Die eine war der Bau von Backöfen, die andere die Wirkung von Hefen. Vermutlich war letzteres wie so oft in der Geschichte ein Zufall. Wenn man ungebakenen Brotteig stehen lässt, sorgen natürlich vorhandene Hefen für die Gärung – Brot aus gegorenem Teig schmeckt besser als solches aus ungegorenem. Der Mensch lernte mit der Zeit, diesen Prozess zu steuern, indem er von dem gut gelungenen gegorenen Teig eine kleine Menge vor dem Backen wegnahm, um diese dem nächsten Teig wieder zuzusetzen – so dürfte die Methode der Sauerteiggärung entstanden sein. Diese Praxis entwickelte sich über die Jahrtausende zu einem Handwerk und mit der Industrialisierung sogar zu einer eigenständigen Industrie. Manche erinnern sich vielleicht noch daran, wie Oma am heimischen Ofen gutes Brot selber gebacken hat, doch es werden nur die wenigsten sein. Doch was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwändig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt mit Ihnen gemeinsam alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt ganz praktisch, wie Sie Dame oder Herr über den rohen Teig werden. Er backt mit Ihnen außer köstlichem Nussbrot weitere Leckereien wie Foccaccia für die nächste Hausparty oder feinen Hefezopf fürs Wochenende, aber auch ein einfaches Baguette für jeden Tag. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt auch etwas zum Belegen mit: herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl an Südtiroler Käse. Damit Sie die zu Hause gebliebenen Familienmitglieder von Ihrer neuen „Tradition“, das tägliche Brot selber zu backen, restlos überzeugen können, gibt es für jeden Teilnehmer eine Tüte voller Kostproben mit auf den Weg!



VOLKER HINTZ & ANGELIKA SKALLA
CULINARIA ROMANA – ANTIKE
TAFELFREUDEN

MENÜ: ein antikes Drei-Gänge-Menü frei nach der Vorlage von Apicius

TERMINE:

Do, 24.01.13, 18.30-22.30 Uhr

Do, 07.02.13, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 13.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

JÜRGEN HELLMUTH
BROTBACKEN LEICHT GEMACHT

AUSWAHL:

Hefezopf, verschiedene Foccacciasorten
Vollkornbrot mit Nüssen,
Baguette (vor Weihnachten Lebkuchen)

TERMINE:

Di, 20.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 29.01.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

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“.

Bio GenussBox: Vitamingenuss im Büro!

Vor einigen Wochen wurden alleine in Frankfurt über 7000 Erstklässler eingeschult. Der größte Teil der jungen ABC-Schützen hat im Rahmen der Aktion „BioBrotBox“, die bereits zum siebten Mal mit Beteiligung zahlreicher Unternehmen des Umweltforums Rhein-Main realisiert wurde, zur Einschulung eine ebensolche BioBrotBox überreicht bekommen. Das Ziel der Aktion ist klar: Gesunde Ernährung ist Grundvoraussetzung für geistige und körperliche Fitness und Leistungsfähigkeit – die Schüler lernen von Anfang an, wie ein gesundes Pausenfrühstück aussieht und dass es prima schmeckt. Wenn ich jetzt über diese Aktion nachdenke, frage ich mich ernsthaft, wie eigentlich das „Pausenbrot“ der Eltern dieser Kinder aussieht. Unsere Erfahrung bei Querbeet zeigt, dass sich Eltern üblicherweise intensiv um gute, schmackhafte und gesunde Ernährung für ihre Kinder kümmern, selbst aber herkömmlich weiteressen.

Dabei unterscheidet sich die alltägliche Arbeitswirklichkeit Erwachsener nicht wesentlich vom Schulalltag der Jüngsten: Viele Menschen sitzen Tag für Tag an ihrem Schreibtisch, erledigen ihre Arbeit, und mittags gibt es Fast Food oder ein oft einfallloses Pausenbrot. Woche für Woche, Jahr für Jahr. Mal ganz davon abgesehen, dass dieses tägliche Einerlei unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten sehr zweifelhaft ist, stellt sich mir die Frage: Wo bleibt dabei der Genuss? Mittlerweile gibt es Beispiele, die zeigen, dass es auch im Erwachsenenalltag besser geht, nämlich einfach und gesund und vor allen Dingen genussvoll. Die Genussakademie bietet „Cook, Lunch & Run“ an – in nur 30 Minuten gestaltet man hier die Mittagspause kulinarisch kreativ. Der Lieferservice von Querbeet funktioniert im Büro ebenso gut wie zu Hause: Vitamine in Form von frischem Bio-Obst und aromatischem Bio-Gemüse sind direkt ins Büro geliefert eine echte Abwechslung und in dieser Qualität gesunder Genuss! Und der vergrößert die Vitalität. Auch wir von Querbeet setzen uns und andere in Bewegung, zum Beispiel Ende Oktober beim Frankfurt-Marathon. Schon seit acht Jahren halten sich die Teilnehmer während des Laufs mit Bio-Früchten leistungsfähig und regenerieren nach dem Zieleinlauf beim Genuss von Bio-Obst. Bis dahin möchte ich Sie dazu einladen, kulinarisch nicht nur an Ihre Kinder, sondern auch an sich selbst zu denken. Ein erster Schritt könnte die BüroGenussBox voller Vitamine sein.

Ihr Thomas Wolff

Unsere Klassiker: Neue Themen, neue Menüs!

Es gibt Themen, die immer wieder aktuell sind ganz gleich, ob Feiertage oder Wochenende kommen, den Anlass bestimmen Sie! Von einfach bis hochwertig: Hier ist ganz bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei!



Kennen Sie das: Die nächste Feier steht bevor, und Sie suchen nach Ideen, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Mal was anderes als Würstchen & Co.? Draußen weht kühler Wind, und Sie hätten Lust auf eine heiße Suppe? Klassische Gerichte erleben derzeit eine echte Renaissance – frisch und neu interpretiert erstrahlen sie im Kochkursprogramm der Genussakademie in neuem Glanz. Geheimnisse über Pasteten und Terrinen werden gelüftet, aber auch das Thema Fleisch kommt hier nicht zu kurz: Ob Original Wiener Schnitzel, Rouladen oder Saltimbocca – die Köche der Genussakademie erklären Schritt für Schritt, worauf es bei der Zubereitung wirklich ankommt. Auf Whisky-Liebhaber wartet schließlich ein süffiges Menü rund um das Getränk der Britischen Inseln wie ein original Frankfurter Menü mit allem, was dazu gehört. Neugierig? Weiterlesen!

TERRINEN UND PASTETEN

 **CHRIS SCHUPPERT**

Bereits im Mittelalter wurden in den Burg- und Schlossküchen anlässlich großer Festivitäten diverse Pasteten zubereitet. Die Kunst ihrer Zubereitung ist heute selbst unter Hobbyköchen zum Teil in Vergessenheit geraten. Der Unterschied, Zubereitungsarten, passende Gewürzmischungen werden nun von Chris Schuppert aufgedeckt.

MENÜ:
Waldpilzpastete
Friskäse-Lachsterrine an Radicchio
Tafelspitzterrinen mit Meerrettich und Bratkartoffeln
Aprikosen-Joghurtterrinen im Crêpes-Mantel

TERMINE:
Di, 15.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Do, 14.02.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie
79 € | 69 € mit Genuss-Card

SUPPEN SATT

 **CHRIS SCHUPPERT**

Bei Suppe, denkt man automatisch an ein wohlduftendes würziges Gericht. Jedes Land, jede Kultur hat seine bekannten typischen Suppen, doch Chris Schuppert entschied sich für die etwas anderen Varianten.

MENÜ:
Fruchtiges Zitronengrassüppchen mit Garnelen
Kürbissuppe mit Kaninchenspieß
Kartoffelsuppe mit Mettenden
Ananassüppchen mit Kirsch-Joghurt-Ravioli

TERMINE:
Mo, 5.11.12, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 16.01.13 18.30-22.30 Uhr
Mo, 04.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie
69 € | 59 € mit Genuss-Card

SALTIMBOCCA, PICCATA & MEHR

 **CHRIS SCHUPPERT**

Der springende Punkt ist hier der „springende Hund“: Klassiker, die jeder gerne isst, doch nur selten zu Hause zubereiten mag, dabei ist es kein Hexenwerk. Chris Schuppert zeigt wie es geht.

MENÜ:
Piccata mit Tomaten-Fenchel-Sugo
Saltimbocca mit Salbeignocchi
Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln
Quark-Himbeer-Törtchen

TERMINE:
So, 18.11.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 3.12.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 10.01.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie
79 € | 69 € mit Genuss-Card

DAS ROULADEN-REVIVAL

 **CHRIS SCHUPPERT**

Aus Alt mach Neu: Was bei Mutti und Omi immer gut geschmeckt hat, wird hier nun etwas raffinierter kombiniert und bringt frischen Wind in die bunte Welt der Rouladen!

MENÜ:
Rinderroulade nach Omas Rezeptur mit Pastinakenpüree
Schweinsroulade gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
Geflügelroulade gefüllt mit Parmesanspinat und Parmaschinken
Crêpesroulade mit Mascarponecreme

TERMINE:
Do, 04.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 26.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 19.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie
79 € | 69 € mit Genuss-Card

KLEIN UND FEIN - FINGERFOOD



CHRIS SCHUPPERT

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Es wird Zeit Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern - Chris Schuppert hilft Ihnen dabei! Zahlreiche geschmackvolle Varianten von Fingerfood von herzhaft bis süß warten in diesem Kurs auf Sie, greifen Sie zu!

MENÜ:

Flammkuchen, Forellentatar auf Pumpernickel
Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen

Garnelen im Tempurateig auf Mango-Chilli, Mini Camembert mit Traubenconfit, Niedergearter Lachs, Tandoori-Hühnchenspieß

Mangoshoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

TERMINE:

So, 04.11.12, 18.30-22.30 Uhr
Do, 31.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 11.02.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 25.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

SCHNITZEL & CO.



STEFFEN OTT

Der Dauerbrenner: Lernen Sie ein absolut perfektes Original Wiener Schnitzel zuzubereiten, kombiniert zum klassischen K&K-Drei-Gänge-Menü.

MENÜ:

Häuptelsalat mit Backhenderl und Zitronenschnitz
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
Topfenstrudel mit Schlagobers

TERMINE:

Sa, 20.10.12, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 17.11.12, 17.30-21.30 Uhr
Sa, 09.02.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 02.03.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

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
Hessische Ebbelränzer mit Schmandeis

TERMINE:

Di, 23.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Di, 15.01.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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

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 & Oliven-Salat in Apfelessig-Honig-Vinaigrette serviert im Blätternest
Makrele und Kartoffelsuppe mit Rucola-Mousse und Baconstrips
Pilzgefüllte Schweinelende am glacierten Wurzelgemüse zu würzigen Herzoginnenkartoffeln
Gedämpftes Apfel- und Getreidebiscuit mit Vanilla Custard
dazu die Whiskys: Arran 10 Jahre, Smokehead, Glenfarclas 15 Jahre, Bruichladdich „Organic“

TERMINE:

Do, 11.10.12, 18.30-22.30
So, 25.11.12, 18.30-22.30

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card



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! Eckhardt Keim erklärt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten ziehen.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 12.01.13, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 19.01.13, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 26.01.13, 12.00-17.30 Uhr

ORT: Restaurant Estragon, Frankfurt

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



INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

schon mal dem fernseher applaudiert? raus aus dem haus und rein in die kulturszene

Die Stadt und ihre Menschen neu entdecken
mit ihrem persönlichen Kulturservice für Rhein-Main.

Als Mitglied erhalten Sie regelmäßig ausgesuchte
Kulturtickets für Theater, Konzert, Jazz, Ballett und Kabarett

ü 
ticket
www.ue-ticket.de

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!

Hummer – das edle Krustentier

Er ist auf jeder Speisekarte der gehobenen Gastronomie zu finden – der Hummer, König der Krustentiere. Geschmack und Konsistenz des Fleisches machen ihn so begehrt, die Zubereitung ist dabei sehr vielseitig. Klassisch ist etwa der halbe Hummer mit Cocktailsauce. Im Sommer sollte man ihn auch mal auf den Grill legen, aber auch für Pastagerichte oder feine Raviolifüllungen ist Hummerfleisch bestens geeignet und aus den Karkassen lassen sich zudem tolle Suppen und Saucen kochen. Mein ganz persönliches Lieblingsrezept ist übrigens der überbackene Hummer mit vielen Kräutern und selbst aufgeschlagener Sauce Hollandaise. Mehr als 96 % aller weltweit gefangenen Hummer stammen aus den Gewässern vor Kanada und den USA. Im Durchschnitt wurden in den letzten 10 Jahren knapp über 80 000 Tonnen eingeholt. Zum Vergleich: Der Gesamtfang aller europäischen Länder lag im gleichen Zeitraum bei etwa 3000 Tonnen. Der größte je gefangene Amerikanische Hummer wog über 20 Kg, die gängige Größe der Tiere sind allerdings „Chix“ mit einem Gewicht zwischen 455 bis 500 Gramm sowie „Halves“, die zwischen 680 und 800 Gramm wiegen. Der kräftige Panzer des Hummers gibt dem Körpergewebe im Inneren Schutz und Halt, das Tier muss sich aber immer wieder häuten (also den Panzer abwerfen), um wachsen zu können. Im Durchschnitt nehmen Hummer bei jeder Häutung ungefähr 15 % an Länge und 50 % an Volumen zu. In den ersten fünf Lebensjahren häutet sich das Tier insgesamt rund 25-mal. Da noch nicht jeder Erfahrungen mit lebenden Hummern in der Küche gemacht hat, gibt es mittlerweile auch tolle Hummerprodukte in tiefgefrorenem Zustand. So gibt es bereits rohe halbierte Tiere mit der ausgelösten Schere zu kaufen, die ideal zum Grillen sind. Auch das reine Hummerfleisch aus Schwanz und Schere ist schnell und einfach zu verarbeiten. Im Gegensatz zu gekochtem und gefrorenem Hummerfleisch kann der Koch beim rohen Produkt zwar Zubereitungsart und Garpunkt selbst bestimmen, doch die Qualität dieser Produkte steht dem frischen Hummer kaum nach – bei Blindverkostungen konnten Fachleute keinen Qualitätsunterschied feststellen. Das ist sicherlich ein Grund, warum fast die Hälfte des kanadischen Hummerfanges heute nicht mehr lebend vermarktet, sondern gefroren angeboten wird.

Ihr Ulrich Wittur

Sweet Dreams

Ob Plätzchen backen mit Kindern, Pralinen selbst herstellen oder traditionelle und kreative Desserts zubereiten – bei uns lernen Sie das im Handumdrehen!

Ob man will oder nicht: Der Winter kommt immer näher und hat zum Glück gleich Weihnachten mit im Gepäck. Also heißt es bald wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren und ab in den Ofen mit den Plätzchen! Langsam ist es schon gute Tradition, dass die Genussakademie in der Vorweihnachtszeit Kinder und komplette Familien zum Plätzchenbacken lädt. Diesmal verschwindet David Fischer, Mitarbeiter des akademischen Köcheteams, mit den Kleinen in der Backstube. Während die Erwachsenen entspannt die letzten Besorgungen für die Feiertage erledigen, heißt es für die Kinder dann ran an die Plätzchen! Kinder im Alter von 6-11 Jahren sind aufgefordert, kreativ zu werden und mit klassischen Formen und kreativen Verzierungen eigene Plätzchen zu erfinden. Sollten Sie doch schon alle Geschenke beisammen haben und nichts verpassen wollen, können Sie natürlich auch gemeinsam mit den Kleinen kreativ werden, Plätzchenteig naschen und die eigenen Kreationen probieren – das Beste: mit dem Familienticket sind alle mit dabei!

Irgendwie kommen Desserts immer zu kurz, doch David Fischer hat auch für ausgewachsene Naschkatzen tolle Rezepte parat. Köstliche „Tausend-Blätter“ von Nougatmousse oder ein halbflüssiges Schokoladenküchlein geben Ihnen am eigenen Ofen Rätsel auf? Und was ist überhaupt ein Pain perdu? David Fischer lüftet alle Geheimnisse um diese herrlichen Desserts und verrät, worauf Sie achten müssen, damit die Schokolade auch schön flüssig bleibt und das Millefeuille die ideale Konsistenz bekommt. Wer also noch einen krönenden Abschluss für das Festtagsmenü sucht oder einfach ein bekennendes Schleckermaul aus Leidenschaft ist, sollte sich den Kurs „Süße Versuchung“ nicht entgehen lassen!

DAVID FISCHER

RAN AN DIE PLÄTZCHEN!

MENÜ:

Kreative Plätzchen nach Art der Kinder mit jeder Menge Dekoration
Vanillekipferl
Linzler Plätzchen
Und zwischendurch etwas Herzhaftes zum Naschen

TERMINE:

Sa, 08.12.12, 10.30-14.30 Uhr
So, 15.12.12, 10.30-14.30 Uhr

KOSTEN: je Kind 29 Euro (mit Genuss-Card 24 Euro), je Erwachsener 49 Euro (mit Genuss-Card 44 Euro) oder Familienticket (max. 2 Erwachsene + 2 Kinder) 98 Euro (mit Genuss-Card 88 Euro)



DAVID FISCHER

SÜSSE VERSUCHUNG – WINTERLICHE DESSERTVARIATIONEN

MENÜ:

Millefeuille von Nougatmousse und Gewürzorange
Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit Portweinbirne und Zimteis
Pain perdu mit Mohnparfait & Zwetschgengeröster
dazu diverse Heißgetränke

TERMINE:

So, 21.10.12, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 03.11.12, 14.00-17.00 Uhr
So, 09.12.12, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 19.01.13, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 02.02.13, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 23.02.13, 14.00-17.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

FRISCHE PARADIES

UNSERE PREMIUM-
KOLLEKTION

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

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst und Gemüse sowie Käse, Weine, Öle und Essige, 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**.* (z. B. 01.10.2012, 05.11.2012, im Dezember vom 03.12.-08.12.2012)

Unsere Öffnungszeiten: Mo - Mi 8.00 - 18.00 Uhr | Sa 11.30 - 14.00 Uhr

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

Öffnungszeiten Bistro: Di - Fr 11.30 - 15.00 Uhr | Do + Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

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

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

FRISCHEPARADIES FRANKFURT
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt
Fon 069 380323- | marktleitung-essen@frischeparadies.de

www.frischeparadies.com



Multikultipotpourri

Vier neue Gesichter und ein alter Bekannter mit neuem Menü: Es gibt auch diesmal wieder viel Neues aus aller Welt zu entdecken – zum Beispiel Geheimnisse der japanischen Küche, libanesisch-syrische Spezialitäten, ein authentisches venezianisches Menü, köstliche Spezialitäten aus dem Elsass und ein kulinarisches Patchwork mit orientalischer Note!



Ollysan Lange, in genussakademischen Kreisen durch seine innovativen Sushikurse bereits als Ollysan bekannt, bringt aus dem fernen Osten neuen Wind in die Frankfurter Kochschule. Mit *Kokoro - more than sushi* (*Kokoro* ist japanisch und bedeutet mit Herz und Seele) präsentiert er japanische Küche in Perfektion, denn in Nippon gibt



es weitaus mehr zu genießen als Sushi. Die japanische Kochkultur hat durchaus Ähnlichkeit mit der anderer ostasiatischer Länder, der gravierendste Unterschied besteht jedoch im deutlich sparsameren Umgang mit Öl und Gewürzen. Der Eigengeschmack frischer Produkte soll im Vordergrund stehen und auch nach der Zubereitung der Speisen erhalten bleiben. Ollysan hat sein authentisches Menü behutsam an den europäischen Geschmack angepasst und bereitet es gerne mit Ihnen zusammen zu – vorausgesetzt, Sie sind dabei!

Nahöstliche Geschmackswelten

Authentische Landesküche aus dem Nahen Osten bringt **George Jounan** in die Genussakademie. Der gebürtige Libanese mit syrischen Wurzeln lebt seit langen Jahren in Deutschland und absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Schlosshotel Rockenhausen. Nach verschiedenen Posten in namhaften Restaurants kreuzte sich sein Weg im Restaurant Ente in

Wiesbaden mit dem von Daniel Schmitt, Küchenchef der Genussakademie – seitdem sind die beiden befreundet, was Jou-



nan schließlich dazu bewegte, die Küche seiner Heimat in der Genussakademie vorzustellen. Die libanesisch-syrische Küche ist würzig, dennoch elegant, kennt zahlreiche vegetarische Speisen und nutzt Fett nur in geringer Menge. Seien Sie dabei und probieren Sie die gesunden und schmackhaften **Köstlichkeiten der libanesisch-syrischen Küche!**

Kulinarisches Patchwork

Ganz im Zeichen des Orients steht der neue Kurs *Culinary Patchwork* von **Slim Khanchouch**. Der ehrgeizige Koch und Foodstylist aus Tunesien hat sich in Frankfurt bereits einen guten Namen gemacht und bietet regelmäßig Kurse in der Genussakademie. Seine Kreativität treibt ihn immer zu neuen Ideen, die er gerne in aller Welt präsentiert. Beim kulinarischen Patchwork geht es um bekannte Rezepte, die mit Zutaten anderer Länder verbunden



und verfeinert werden, wie zum Beispiel ein arabisches „Rocher“ in australischem Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto oder in Bangladesh-Tee gebratener, orientalischer Brownie mit Chili-Mango-Frappé. Eine ausdrucksstarke orientalische Note darf natürlich nicht fehlen – erleben Sie einzigartige Weltküche in der Mainmetropole!

O Sole mio!

Das Debüt für den Küchenchef des **Restaurant Rauchfang/Bad Orb** und seine Frau – **Pierantonio Maritan** und **Joanna Sifaki** stehen zum ersten Mal am Herd der Genussakademie! Das kleine, idyllische Restaurant an der alten Stadtmauer erfreut sich zahlreicher Auszeichnungen bekannter Restaurantführer und begeisterte auch in diesem Jahr wieder die Tester von RHEIN-MAIN GEHT AUS! Der gebürtige Italiener aus Venedig legt



in seiner Küche großen Wert auf marktfrische Produkte aus der Region wie auch aus aller Welt. Auch die Pasta wird von ihm à la minute aus frischen Eiern und bestem Hartweizenmehl selbst gezogen – das ist echte Pasta alla Mamma ... na gut, hier al Papa! Langostino alla Veneziana, hausgemachte Spaghetti alla chitarra und Torta Sbrisolona bringen die berühmte Küche der Lagunenstadt nach Frankfurt – da fehlen nur noch die Gondeln am Mainufer!

Elsass pur

Hört man den Namen Elsass, so denkt man an Flammkuchen und Edelzwicker, doch die elsässische Küche hat noch weitaus mehr zu bieten! **Thomas Fischer**, Mitglied des Köcheteams der Genussakademie, stand bereits in zahlreichen ausgezeichneten Häusern wie auch im eigenen Restaurant am Herd. Er hat regelmäßig



an Festivals mit Sterneköchen wie Jean-Yves Schillinger in Colmar oder Antoine Westermann in Straßburg teilgenommen. Sein Wissen gibt er nun gerne an frankophile Hobbyköche weiter, die Lust auf Stubenküken mit „Schniederspaetle“ (kleine Maultaschen) haben. Genießen Sie mit Thomas Fischer einen herrlichen kulinarischen Kurztrip ins Elsass!

KOKORO – MORE THAN SUSHI

OLLYSAN

MENÜ:

Tom Kha Kokos-Schaumsuppe mit Buchenpilzen, Chili, Goha-Kresse, Galangal & Perlhuhn

Shrimp Shumei Dumplings & Black Vinegar Sauce

Yakitori marinierte gegrillte Hähnchenspieße & Shisosalat

Ogura Tonkabohnen Mousse & exotische Früchte

TERMINE:

So, 28.10.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 25.11.12, 18.30-22.30 Uhr

So, 17.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

LIBANESISCH-SYRISCHE KÖSTLICHKEITEN

GEORGE JOUNAN

MENÜ:

Taboulé (Petersiliensalat), Hummus (Kichererbsenpüree), Kibbeh rass (Kopf Klößchen)

Rezz al jej (Gegrilltes Hähnchen mit Reis)

Nammoura (Grießgebäck mit Kokos)

TERMINE:

So, 11.11.12, 11-15 Uhr

So, 20.01.13, 11-15 Uhr

So, 03.02.13, 11-15 Uhr

So, 24.03.13, 11-15 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

CULINARY PATCHWORK

SLIM KHANCHOUGH

MENÜ:

Arabisches „Rocher“ in Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto

Fettuccine in Salsa Mexicana mit Garnelen und Buttermilch-Safran-Schaum

Würziges Schweinefilet, in Koriander-Curcuma-Crêpe auf Chorizo-Curry-Couscous

In Bangladesh-Tee gebratener, orientalischer Brownie mit Chili-Mango-Frappé

TERMINE:

Sa, 03.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 24.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 26.01.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

RAUCHFANG – VENEZIANISCHES MENÜ

PIERANTONIO MARITAN

MENÜ:

Langostino alla veneziana

Hausgemachte Spaghetti alla chitarra „al nero“

Cardoncella ripieno e cotoletta di agnello al Müller-Thurgau

Torta sbrisolona

TERMINE:

Mo, 26.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 28.01.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 04.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

ELSASS – MEHR ALS FLAMMKUCHEN

THOMAS FISCHER

MENÜ:

Amuse-bouche Flammkuchen

Zanderfilet mit glaciertem Lauch und einem Schneckenragout in Kräuteremulsion

Stubenküken mit Entenstopfleber

„Schniederspaetle“, Blattspinat mit Pinienkernen

„Tarte au chocolat“ mit Sorbet von weißer Couverture

„Tarte au chocolat“ mit Sorbet von weißer Couverture

„Tarte au chocolat“ mit Sorbet von weißer Couverture

TERMINE:

Fr, 29.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 12.11.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 19.01.13, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 15.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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



Willkommen im Einkaufsparadies!
Unser Scheck-In Center bietet Qualität und Vielfalt: Für Sie nur das Beste!

Frische, Auswahl, Service, Qualität und beste Preise.



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



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

Genuss rund um den Globus

Von Europa über Afrika bis nach Asien hat jede Küche ihre Besonderheit, die von Grundprodukten, typischen Kräutern, aber auch von der Kultur des jeweiligen Landes bestimmt wird und die es zu entdecken gilt – in der Genussakademie Frankfurt!

Die unterschiedlichen kulinarischen Traditionen verschiedener Länder spiegeln sich in den zur Verfügung stehenden typischen Zutaten und den daraus resultierenden Rezepten wider. Die Genussakademie kann glücklicher Weise in der multikulturellen Gesellschaft der Mainmetropole aus dem Vollen schöpfen, denn hier bieten sich faszinierende Möglichkeiten, jeden Tag neue Kulturen zu genießen – natürlich am Herd! Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingsland aus: Schmecken wird es garantiert! Oft ist eine Landesküche allerdings derart vielfältig, dass man das volle Programm auf keinen Fall in einem einzigen Dinner unterbringen kann. Denkste – jetzt hat Chris Schuppert einfach die Idee des Gläsernen Buffets aufgegriffen und Ruck-Zuck die ganze Herrlichkeit italienischer und spanischer Gerichte in die kleinen Gläschen gepackt. Erleben Sie gemeinsam mit dem sympathischen stellvertretenden Küchenchef der Genussakademie einen kunterbunten Abend mit typischen italienischen oder spanischen Speisen, allesamt handlich und perfekt für die nächste Party in den eigenen vier Wänden zubereitet. Auch hier geben wir natürlich wieder 30 Gläschen mit nach Hause – damit die Party auch direkt in ihren eigenen vier Wänden weitergehen kann!



VIVA ESPAÑA! – DAS GLÄSERNE BUFFET

 **CHRIS SCHUPPERT**

Das erfolgreiche Partykonzept zieht weitere Kreise: Diesmal finden feine Köstlichkeiten von der Iberischen Halbinsel ihren Weg in kleine Gläschen. Die nächste spanische Nacht in den eigenen vier Wänden kann kommen, und damit dem Erfolg nichts im Wege steht, bekommen Sie auch noch 30 Gläschen mit auf den Weg – Olé!

MENÜ:

Garnelen an Alioli, Gazpacho Andaluz, Datteln im Speckmantel
Gebratene Sardellen, Avocadosüppchen, Chorizo mit Kartoffeln
Tortilla mit Pimentos, Panierter Seehecht, Filetes de ternera
Crema Catalana, Aprikosenkompott, Mandelküchlein

TERMINE:

Do, 11.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 14.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 20.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

BELLA ITALIA – DAS GLÄSERNE BUFFET

 **CHRIS SCHUPPERT**

Beliebte Klassiker der italienischen Küche werden bei Chris Schuppert in handliche Form gebracht, und damit die Party gleich richtig los geht, versorgen wir Sie zusätzlich mit 30 Gläschen als Grundausrüstung für zu Hause!

MENÜ:

Italienischer Brotsalat, Focaccia mit Oliven, Ziegenkäse auf Feigenkompott
Minestrone, Dorade auf Vanillepolenta, Pilzsüppchen
Saltimbocca auf Erbsenpüree, Garnelen auf Safranrisotto, Spaghetti im Glas
Tiramisu, Panettone, Amarettomousse

TERMINE:

Di, 06.11.12, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 17.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 08.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **DANIEL SCHMITT**

Begeben Sie sich mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt auf eine kulinarische Reise um die Welt

Menü:

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

TERMINE:

Mo, 28.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 11.02.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 11.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

SUSHI-SENSATIONS

 **OLLYSAN**

Ollysan erläutert Ihnen mit Charme und Humor die Zubereitung der 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, 14.10.12, 11.00-15.00 / 18.30-22.30 Uhr
So, 11.11.12, 11.00-15.00 / 18.30-22.30 Uhr
So, 27.01.13, 11.00-15.00 / 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

SÜDAFRIKA – AM KAP DES GUTEN GESCHMACKS

 **ABATE ABEBE SHEFERAW**

Gemeinsam mit Profikoch Abate Abebe Sheferaw begeben Sie sich auf die Spuren südafrikanischer Kochkunst.

MENÜ: Ein südafrikanisches Vier-Gänge-Menü

TERMINE:

Sa, 15.12.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 16.12.12, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 12.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 16.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

GENUSS DES ORIENTS

SLIM KHANCHOUC

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchouch. Der gebürtige Tunesier und ausgebildete Koch trägt die Rezepte des Nahen und Mittleren Ostens in die Welt hinaus und möchte nun auch seine Kursteilnehmer in der Genussakademie mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern.

MENÜ:

Aprikosen-Tomaten-Suppe mit Mandelcreme
Couscous-Palmenherzsalat, Kokos-Auberginencreme und Falafel deluxe mit Garnelen in Brik-Teig gewickelt

Lammkoteletts im Kräuter-Haselnuss-Mantel auf Kartoffel-Koriander-Püree mit Kümmel-Dattelm Gemüse, dazu eine leichte Curcumasauce

Mandel-Kaffee-Crème-brûlée mit karamellisierten Datteln

TERMINE:

Sa, 27.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 26.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

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 Jordi Lopez ganz praktisch im Verlauf dieses Kurses.

MENÜ: Gazpacho Andaluz, Tortilla mit grünem Spargel und Serrano-Schinken, Empanada Gallega, Alioli, Flambierter Ziegenkäse mit Honigfeigen, Pulpo a la Gallega, Frittierte Sardinen, Patatas Bravas, Crema Catalana, Feuriger Tomato-Dip, Gebratene Chorizo mit Melonencocktail und Sherry

TERMINE:

Sa, 03.03.13, 16.00-20.00 Uhr

Sa, 07.04.13, 16.00-20.00 Uhr

ORT: Maritim Hotel, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

MEDITERRANE SCHMOR-KÜCHE

STEFFEN OTT

Schmoren oder Braisieren ist eine Kombination aus Braten, Kochen und Dünsten, wodurch das Fleisch die zugefügten Gewürze optimal annimmt und der Geschmack an Finesse gewinnt. Steffen Ott interpretiert diese traditionelle Garmethode völlig neu und präsentiert in diesem Kurs seine leichte, moderne und mediterran inspirierte Schmorküche.

MENÜ:

Poularde mit Sherry & Oliven aus Spanien

Wildsugo mit Kürbis

Brasato alla milanese, Schmorbraten nach Mailänder Art und eine süße Überraschung danach

TERMINE:

Mo, 11.02.13, 18.30-22.30 Uhr

Di, 19.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

TIROL HOCH ZWEI

STEFFEN OTT

Inspiriert durch zahlreiche Aufenthalte in Südtirol entwickelte Steffen Ott ein außergewöhnliches Drei-Gänge-Menü – die Verbindung von deftigen Gerichten der Bergwelt mit mediterranen Einflüssen macht diesen österreichisch-italienischen Kochkurs so besonders! Hier trifft Nord- auf Südtirol, deftige, würzige Küche auf eine mediterrane Brise, und das verspricht Hochgenuss pur!

MENÜ:

Carpaccio vom Südtiroler Speck mit Rucola und Schwammerl

Schlutzkrapfen auf Blattspinat und gehobeltem Almkäse

Lammkarree mit Zucchini-Tomaten-Ragout

Buchteln mit Trauben und Grappaschaum

TERMINE:

Di, 30.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Di, 05.02.13, 18.30-22.30 Uhr

Di, 12.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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



DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

DAVID FISCHER

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, von allerlei Meeresfrüchten, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Doch die mediterrane französische Kochkunst steckt gerade im Sommer voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Kursteilnehmer einige davon an Land gezogen!

MENÜ:

Encornets farcis à la provençale

Gefüllte Calamaretti nach provenzalischer Art

Bouillabaisse

Gebratener Seeteufel mit Brandade, Oliven und Sauce Bourride

Lavendel-Creme-brûlée mit Cassis-Granité

TERMINE:

Mo, 03.12.12, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 18.02.13, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 15.03.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Die neue Nuova Simonelli Aurelia II T3



Große Premiere mit Matthias Hoppenworth
Deutscher Latte Art Meister 2011

26. September 2012, 17 Uhr
Ferdinand-Porsche-Str. 13, Frankfurt

Einfach anmelden: post@macatec.com
Tel: 069/904751800 www.macatec.com

macatec
Beratung Verkauf Service

Jetzt auch
in Wiesbaden!



Die Musica: Das Profigerät für zu Hause
Preinfusion, Dosierung, Zweikreiser, LED
Ab 1.399,-€ jetzt testen!

Die Ausbildung geht weiter: Beginners Next Level



Endlich folgt die ersehnte Fortsetzung: Die Reihe Absolut Beginners mit **Daniel Schmitt** geht in die nächste Runde. Erweitern Sie Ihr Können mit Spaß und Genuss! Sie haben noch nie einen Kochlöffel in der Hand gehabt? Kommen Sie zu uns!

Die Fortsetzung des Kochkurses „Absolute Beginners“ steht seit längerer Zeit auf der Agenda der Genussakademie – jetzt ist sie da und startet mit fünf neuen Kursbausteinen, die sich wiederum sowohl für die Teilnehmer des ersten Teils als auch für alle Kochanfänger mit Interesse am jeweiligen Thema eignen, um grundlegende Techniken und Rezepte gleichsam spielerisch und mit viel Spaß am Kochen zu erlernen. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vergnügliche Art und Weise zahlreiche Tipps und Tricks direkt vom Küchenchef bekommen

- **Baustein 1: Krustentiere.** Schwerpunkt ist die Zubereitung unterschiedlicher Meeresbewohner und was zu beachten ist, um aus ihnen ein perfektes Gericht zu zaubern.
- **Baustein 2: Grundsaucen und ihre Geheimnisse.** Hier erlernen Sie die sichere Zubereitung von Grundsaucen, die garantiert gelingen. Darüber hinaus wird erklärt, wie jede einzelne Sauce passend zum jeweiligen Gericht abgewandelt werden kann.
- **Baustein 3: Wild.** Welche Fleischstücke für welchen Zweck verwendbar sind, klassische Gewürze und Zutaten, die das Wild geschmacklich unterstreichen und vieles mehr wird im Rahmen dieses Bausteins erläutert.
- **Baustein 4: Desserts.** Sie arbeiten sich systematisch von typischen Grunddesserts über Crème brûlée und Fruchtterrine bis hin zu einer halbflüssigen Schokoladen-Ganache vor.
- **Baustein 5: Das eigene Menü.** Der letzte Kursbaustein fasst das zuvor Gelernte nochmals in einem perfekten Menü zusammen. Der Küchenchef der Genussakademie



erklärt präzise, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können. Im Team bereiten Sie dann einen der 4 Gänge zu und erläutern anschließend den anderen Kursteilnehmern, wie und weshalb Ihr Team den Gang so und nicht anders zubereitet hat. Zum Finale genießen schließlich alle gemeinsam das selbst gekochte Menü.

Das Beste kommt allerdings zum Schluss: Für alle, die an einer intensiven Weiterbildung teilnehmen möchten, gibt es die komplette Reihe in einer Woche – **Das Beginners-Wintercamp Next Level!** Nach dem sehr erfolgreichen Sommercamp der Anfänger hat das genussakademische Team beschlossen, hartgesottenen Teilnehmern auch die nächste geballte Ladung Kochwissen innerhalb von nur einer Woche zu vermitteln. Ein Riesenspaß, den man übrigens auch sehr gut verschenken kann!

DANIEL SCHMITT BEGINNERS NEXT LEVEL

REIHENTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Fr, 08.02.13, Krustentiere
Mi, 20.02.13, Grundsaucen und ihre Geheimnisse
Fr, 08.03.13, Wild
Mi, 20.03.13, Desserts
Mi, 03.04.13, Das eigene Menü

ORT: Die Genussakademiet

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

BEGINNERS NEXT LEVEL – DAS WINTERCAMP

REIHENTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Mo, 21.01.13, Krustentiere
Di, 22.01.13, Grundsaucen und ihre Geheimnisse
Mi, 23.01.13, Wild
Fr, 25.01.13, Desserts
Sa, 26.01.13, Das eigene Menü

ORT: Die Genussakademie

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

Absolute Beginners – Part 1

Sie finden den Text auf der linken Seite ganz toll, haben aber selbst noch nie einen Kochlöffel in der Hand gehabt und sind der festen Überzeugung, zwei linke Hände zu besitzen? Dann wird es aber höchste Zeit, den Spaß am Kochen mit anderen zu entdecken! Mit der Reihe **Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch** lernen Sie quasi spielend und mit viel Spaß und Genuss, tolle Gerichte zuzubereiten. Das ist keine Hexerei und Sie sind garantiert nicht allein: Die Küchenchefs der Genussakademie helfen tatkräftig und mit vielen nützlichen Tipps und Tricks, dass wirklich jeder Gang ihres ersten Menüs gelingt. Von Salaten und Sandwiches über Pasta und Saucen, Fisch und Fleisch geht es schließlich zum ersten selbst gekochten Menü – überraschen Sie ihre/n Liebste/n – oder verschenken Sie einfach jede Menge Spaß und Genuss.

DANIEL SCHMITT & CHRIS SCHUPPERT ABSOLUTE BEGINNERS – IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH

Ob Salate, Pasta, Fleisch oder Fisch: Hier erlernen Sie die grundsätzlichen Handgriffe für die heimische Küche – und das an nur fünf Abenden. Neben zahlreichen kulinarischen Hilfestellungen gibt es noch eine gehörige Prise Spaß und natürlich Genuss pur!

REIHENTERMINE: 18.30-22.30 Uhr

Mi, 16.01.13, Salate & Sandwiches
Mi, 30.01.13, Pasta & Saucen
Mi, 13.02.13, Fisch
Mi, 27.02.13, Fleisch
Fr, 15.03.13, Das eigene Menü

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 269 Euro für alle fünf Termine (mit Genuss-Card 259 Euro)



Fine Dining in Frankfurt und RheinMain



VILLA PHILIPPE

Farrokh Okhovat-Esfehani kocht in eigener Regie in der Villa Philippe, dem Jugendstil-Kleinod in Kronbergs Altstadt. Der Service unter Leitung von Sommelière Denise Omurca ist charmant und freundlich. Das Team entwickelt neue Aromenkombinationen und ist immer für überraschende Grüße aus der Küche gut. Farrokh Okhovat-

Esfehani kombiniert gerne Fisch und Fleisch, wie Dorade-Filet mit Ochsenschwanz und Fenchelpüree. Sein Credo: „Man kann das Kochen nicht neu erfinden, aber immer wieder neu gestalten“. So spielt er mit orientalischen Aromen, damit der Gast neugierig bleibt. Gourmets und Gourmands kommen gleichermaßen auf ihre Kosten.

Restaurant & Bar Villa Philippe, Hainstraße 3, 61476 Kronberg im Taunus, Tel. 06173/993751, Mo-So 12-14 Uhr & Di-Sa 18-1 Uhr, info@villa-philippe.de, www.villa-philippe.de



LA BOVEDA

Das spanische Restaurant La Boveda gehört seit seiner Eröffnung zu den ersten kulinarischen Adressen Frankfurts. Die Gerichte auf der Karte reichen von A wie Albóndigas (pikante Fleischbällchen) über P wie Pata (Negra-Schinken) bis Z wie Zarzuela (edle Fischpfanne). Und das vor allem Köche aus dem nordspanischen Galizien etwas von Fisch und Meeresfrüchten verstehen, beweisen die innovativen und überraschenden Kreationen von Küchenchef Luis Caldas Cifuentes ebenso wie die exzellente Auswahl edler Weine.

Restaurant La Boveda, Feldbergstraße 10, 60323 Frankfurt-Westend, Tel. 069/723220, Mo-Fr 12-14.30 & 18-1 Uhr, Sa/So 18-1 Uhr, la-boveda@arcor.de, www.la-boveda.de



FELLNERS

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

die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen angeboten. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche an und legt Wert auf Altbewährtes und Traditionen. Damit passt es perfekt in die geschichtsträchtige Nachbarschaft.

Fellners Restaurant, Eschersheimer Landstraße 158, 60322 Frankfurt am Main, Tel. 069/554733, Mo-Fr 12-15 & 18-23 Uhr, Sa 18-24 Uhr, So 12-15 Uhr & 18-22 Uhr, www.fellners-frankfurt.com



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 werden den Gästen außerdem Bauchtanzaufführungen mit wechselnden Tänzerinnen geboten.

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

L'Emir, Weserstr. 17, 60329 Frankfurt am Main, Tel. 069/24008686, Fax 069/24008680, Mo-So 7-15 & 18-24 Uhr, lemir@tonline.de, www.lemir.de



DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgesichte, Mittagsmenüs, saisonale Abendkarte oder bei einem unserer beliebten Degustations-

abenden, genießen Sie entspannte Momente in familiärem Ambiente bei einem erlesenen Tropfen aus unserem Weinkeller und kulinarischen Genüssen aus den Händen unseres Küchenchefs Jörg Döpfner.

Döpfner's im Maingau, Schifferstraße 38-40, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/60914-0, Di-Fr 12-14.30 & 18-22 Uhr, Sa 18-22 Uhr, So 12-14.30 Uhr, info@maingau.de, www.doepfners.de



MAASCHANZ

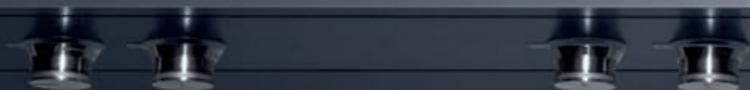
Schon Brillat-Savarin sagte, die Regionalküchen Frankreichs sind „der Teppich, auf dem die Haute Cuisine einherschreitet“. In der Maaschanz führt Patron Bruno Lauffenburger seine Gäste kulinarisch jeden Monat in eine andere Region seiner

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

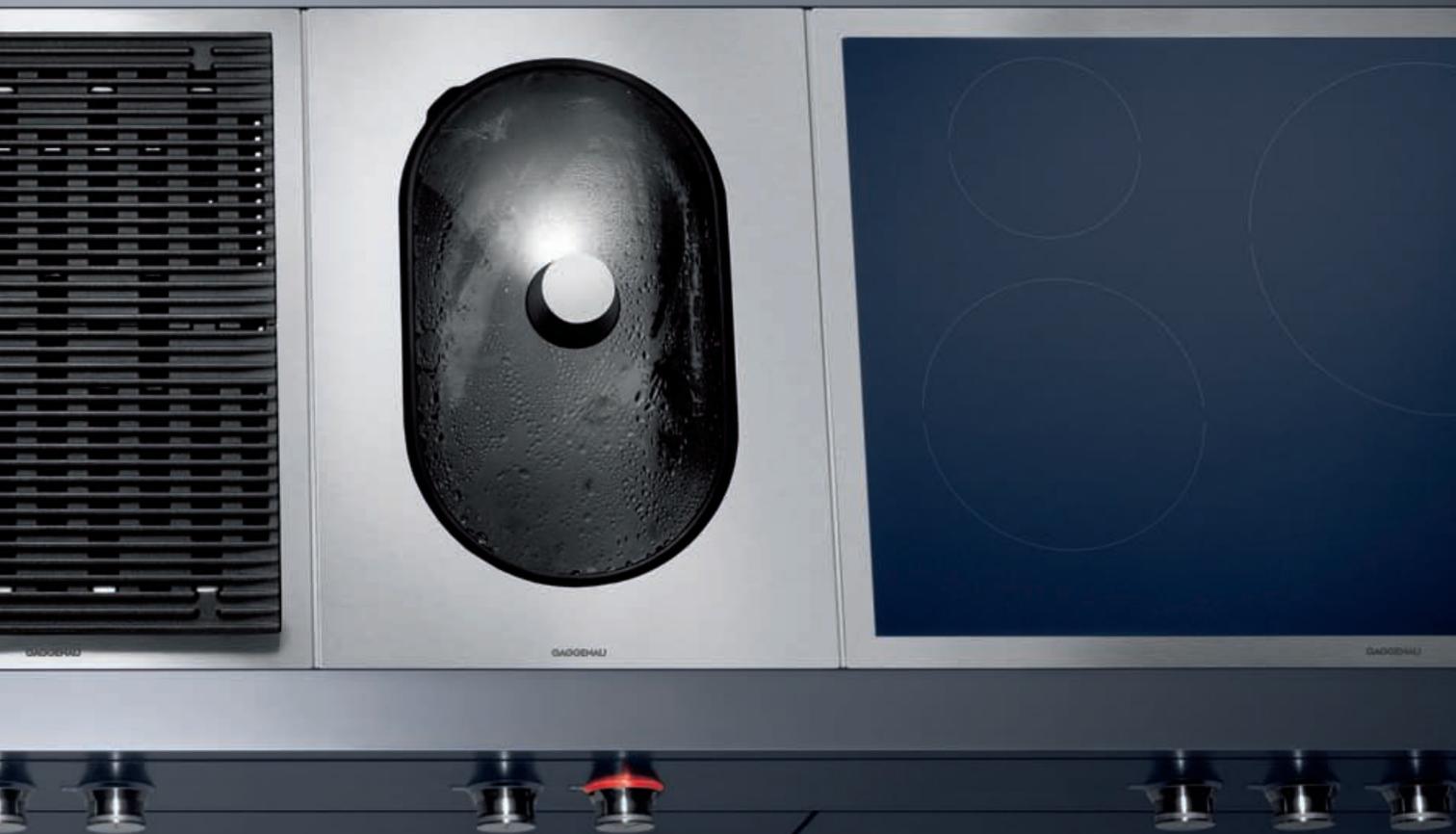
Restaurant Maaschanz, Färberstraße 75, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/622886, Mo/Mi-So 17-24 Uhr, reservierung@maaschanz.de, www.maaschanz.de



Kochkunst offenbart sich mit dem ersten Gang.



Kochkultur schon vorher.



Die neue Vario Kochgeräte-Serie 400.

In der ambitionierten Küche gelten höchste Ansprüche an Ausstattung, Zutaten und Zubereitung. Die Vario Kochgeräte-Serie 400 entspricht ihnen seit jeher. Mit Geräten, die jeder Anforderung gewachsen sind. Alle Kochgeräte sind aus massivem Edelstahl gefertigt und können entweder als bewusster Akzent aufgesetzt mit sichtbarer Kante oder flächenbündig eingebaut werden. Sie bieten Ihnen in jeder Kombination ein außergewöhnliches Maß an Freiheit – jahrzehntelang.

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



Churfranken – Genussregion vor den Toren der Metropole

„Wo Wein wächst, da kann man auch leben“, lautet eine alte Lebensweisheit. Welche Cuvées der Alltäglichkeit entstehen aber dort, wo man obendrein den Wein selbst lebt? In Churfranken (er)leben die Menschen den Wein entlang einer Perlenschnur von Winzern, immer am Main entlang.

Folgt man dem Main von Großostheim flussaufwärts, ist man sofort vom lieblichen Flair des sich weitenden Maintals gefangen, das rechts den Odenwald erahnen lässt und links den Spessart vor Augen führt. Die Weite des oberen Untermaines weitet zugleich Gemüt und Sinn. Auch deshalb ist Churfranken eine der wichtigsten Naherholungsregionen für die Mainmetropole. Folgt man dem Maintal Richtung Miltenberg und darüber hinaus nach Wertheim, so wird auch der Flussgraben wieder schmaler. Das markiert jedoch nicht die Rückkehr zur Enge, sondern viel mehr die Konzentration der Genüsse.

Liebliche Landschaft – Weine, die Lust machen

So konzentrieren sich bei Klingenberg am Main samt Nachbarstadt Erlenbach am Main Fluss und Weinberge. Spessart und Odenwald sind hüben wie drüben zum Greifen nah. Oder muss es „zum Be-Greifen“ heißen? Denn der Reiz dieses besonderen

Flussabschnittes in Churfranken will keine flüchtige Eile. Wanderschuhe anschnüren und hinauf auf den Fränkischen Rotwein Wanderweg, einen der beliebtesten Weinwanderwege in Deutschland überhaupt! Doch wo bei all dem Liebreiz der Landschaft die Wanderung beginnen? Schon weiter nördlich, in der Churfrankengemeinde Großostheim! Dazu verleitet das Weingut Höflich, wenn Winzer Frank Höflich über seine Weine sagt: „Spitzenweine in unserer preisgekrönten Vielfalt kann nur hervorbringen, wer Weinbau im Einklang mit der Natur betreibt. Die Qualität des Weins bestimmt der Weinberg. Dann gewinnen unsere Weine mit Alterungspotenzial mit den Jahren noch an Klasse.“ (www.weingut-hoeflich.de; Cabernet Sauvignon, Domina, Merlot, Spätburgunder; Grauburgunder, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon-Blanc, Silvaner, Weißburgunder). Ebenfalls ein interessanter Einstieg ist beim Weingut Hofmann-Herkert in Klingenberg denkbar, wo Winzer Christian Herkert Lust aufs Reinschmecken

macht: „Wir haben bei der Weinbereitung klare Vorstellungen von Güte und Charakter unserer Weine. Schon beim Rebschnitt stellen wir hierzu die Weichen. Unsere Weißen kommen frisch und saftig daher, unseren Rotweine mit Geschmeidigkeit und Fülle.“ Hauptrebsorten sind Spätburgunder, Portugieser, Silvaner und Müller-Thurgau, aber auch Riesling, Weißburgunder u.a. werden sorgfältig vinifiziert. Weitere Infos unter www.weinbau-hofmannherkert.de. Unweit seines Weingutes nahe dem Festspielort Clingenburg liegt die so genannte 4. Etappe des Fränkischen Rotwein Wanderweges, zwischen Erlenbach und Klingenberg. Der Weg führt durch Weinberge, mit herrlichem Blick auf den Fluss und mit Möglichkeiten für Absteher in den Churfranken-Klettersteig und den Churfranken Kräutergarten. In dem gilt nicht etwa „Pflücken verboten!“. Genießer sind hier ausdrücklich dazu eingeladen, in diesem besonderen Garten auf Weinbergsmauern Kräuter zu ernten. Spektakulär auch die Wanderung in Gegenrichtung: Etappe 5, Klingenberg – Großheubach. Wiederum durch die Weinberge, im Frühjahr entlang von Austrieb und Gescheinen, wie der Winzer die Rebblüten nennt. Im Sommer vorbei an üppigem Grün und genießerischen Vorfreuden, im Herbst begeistert von leseschwangeren Traubengirlanden und im Winter beeindruckt von Ruhe und klaren Landschaftsstrukturen. Immer ist da dieser fantastische Blick ins Maintal hinaus. Zwei weithin



Bürgstadt: feinste Spätburgunder

über den Sprengel hinaus bekannte Winzergemeinden sind Großheubach und, am südlichen Ende des Fränkischen Rotwein Wanderweges, Bürgstadt. Stefan Kremer von Kremers Winzerhof in Großheubach macht Lust auf Weingenuss: „Lese von Hand, temperaturgezügelter Vergärung – beides Basis für Spitzenweine in Weiß mit unserer Handschrift, frisch und aromatisch. Unsere Spätburgunder, ausschließlich trocken ausgebaut, sind weich und samtig. Es sind ausgeprägte, fruchtige, rubinrote Burgunder mit Ausdruck und ausladender Fülle, komplex in Frucht und Würze. So erzielen sie Prämierungen in Franken, Deutschland und weltweit, funkeln auch im Gault Millau.“ (www.kremers-winzerhof.de; Cabernet Dorsa, Portugieser, Regent, Spätburgunder, St. Laurent; Bacchus, Chardonnay, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Silvaner, Weißer Burgunder). In Bürgstadt lädt Burkhard Hench zu Weinmuße und zum Verweilen für Auge, Gaumen und Nase ein: „Bei uns gibt es sie noch, die Jahre, die eigentlich schon hinter uns liegen – eingelagert in Holzfässern



Herrlicher Ausblick von Kloster Engelberg auf den Main

und Flaschen. In einem über 300 Jahre alten Keller hat Zeit eine andere Bedeutung.“ (www.weingut-hench.de; Frühburgunder, Spätburgunder, St. Laurent; Regent, Riesling, Silvaner, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Ortega, Bacchus).

Wer die Strecken am churfränkischen Main durchwandert hat, kann gar nicht anders, als einzukehren. Häckerwirtschaften laden ein, die eigenen Weine zu verkosten, und die Vesper dazu hat an genussreichen Varianten nur noch gewonnen, seit nicht mehr nur Klassiker wie Leiterchen oder Bratwürste mit Kraut auf der Speisekarte „das Maul wässrig machen“, sondern die Spessarter Wildsaubratwurst dort ebenso anzutreffen ist wie z. B. Variationen vom Ziegenkäse. All dies duftumweht von im Glas geschwenktem Riesling oder Silvaner, Weißburgunder oder Pinot Grigio, Müller-Thurgau, Kerner und sogar Gewürztraminer. Oder aber von Portugieser, Cabernet Mito oder Cabernet Dorsa – vor allem aber dem Spätburgunder.

Churfranken – (s)einer Weinidentität auf der Spur

Wie auf nur wenigen Rebflächen sonst in Deutschland läuft der Spätburgunder in Churfranken zur rebsortentypischen Hochform auf. Es ist der tiefgründige Buntsandstein, der dem Pinot Noir hier seine charakteristische Prägung verleiht. Zur Essenz der Spätburgunderkultur in Churfranken hat sich inzwischen der „Churfranken Spätburgunder“ entwickelt. Jeder Winzer verleiht ihm seine eigene Handschrift, doch eines haben alle gemeinsam: Der Churfranken Spätburgunder ist als ein für die Region gebietstypischer Wein definiert. Sein Mostgewicht liegt bei 85 bis 90 Grad Öchsle, sein Restzucker unter 4 Gramm pro Liter. Der typische Churfranken Spätburgunder entsteht auf Buntsandstein, ist von Hand gelesen und maischevergoren. Der ausgeprägte Burgundertyp wird vom Winzer eigenverantwortlich herausgearbeitet. Allen gemeinsam muss dabei die klare Frucht und weiche Eleganz sein, Holzfassausbau sowie schmeckbare Herkunft aus churfränkischem Klima und Terroir – so heißt es in der festgeschriebenen Selbstverpflichtung der Weinbauvereine. Wer sich auf einen Schlag in die ganze Vielfalt Churfrankens „einarbeiten“ möchte, sollte sich die große Churfranken-Weinprobe am 20. und 21.10. im Ridinger Saal/Aschaffenburg nicht entgehen lassen!

Touristikverband Churfranken e. V.
Tel. 09371 6606975, www.churfranken.de

Ein Gericht, drei Weine

Aller gute Dinge sind drei: Wolfgang Feierfeil, Inhaber des Weinfachgeschäfts „Frankfurt/Wein“ und Genussmagazin-Kolumnist, hat spannende Weinideen zu einem Rezept von Ollysan, Sushi-Spezialist der Genussakademie!



1996 Geisenheimer Rothenberg Riesling Spätlese, Weingut Wegeler, Rheingau

Im Glas helles, brillierendes Goldgelb. Weiche, ausgewogene Nase von kandierten Zitrusfrüchten, Dörrobst, süßen gebrannten Mandeln und hellbraunen Rosinen. Zarte, jugendliche Säure gibt diesem Wein seine Balance, saftige Mitte und weichen, eleganten Nachhall.

2011 Tradition rosé, Domaine d'Eole, Provence

Die Cuvée von Grenache, Cinsault, Counoise und Syrah zeigt sich zart lachsfarben, ist finessenreich und doch kraftvoll. Die feinen Fruchtaromen von roten Beeren und etwas Cassis geben Frische, die feste, aber nicht überlagernde Säurestruktur sorgt für Kraft.



2011 SL Riesling QbA trocken, Weingut Schloss Lieser, Mosel

Ein erfrischender, finessenreicher Riesling mit feinnerviger Säure. Ein schlankes Kraftbündel, getragen von Rasse, Saft und Schmelz. Vordergründige Fruchtnoten, Orange, etwas Exotik, dagegen steht enorme Mineralität.



Steckbrief:

Die Reise zum Wein begann für Wolfgang Feierfeil schon vor über 25 Jahren. Als Quereinsteiger ging es für ihn von Null direkt zur eigenen Gastronomie – aus heutiger Sicht ziemlich riskant, aber zum Glück ging alles gut. 1996 dann der Umzug nach Frankfurt und erste Stationen in der gehobenen Gastronomie. Es folgten mehrere Jahre Zusammenarbeit mit Christian Rubert im Restaurant Eckstein/ Frankfurt und L'herbe de Provence / Rüsselsheim (jeweils 15 Punkte Gault

Millau) als Restaurantleiter, Sommelier und Weineinkäufer. Hier wurde auch der Grundstein für seine heutige Tätigkeit als Weinhändler gelegt. Nach einer letzten Station im Ivory Club öffneten sich im November 2008 schließlich die Türen von Frankfurt /Wein. Das gemeinsam mit Gernot Dorsch betriebene Weinfachgeschäft hat sich sehr schnell zu einer der besten Adressen für Weinliebhaber im Rhein-Main-Gebiet entwickelt – insbesondere, wenn es um deutsche und französische Weine geht. Auch dem Magazin „Der Feinschmecker“ fiel das schnell auf, so dass Frankfurt/Wein nach knapp drei Jahren in die Liste der 600 besten Weinhandlungen Deutschlands aufgenommen wurde.

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Kabeljau mit malaysischer Chilisauce und Thai-Basilikumöl – von Ollysan

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kabeljaufilets à 160 g
- 80 ml Traubenkernöl
- 4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 35 g junger Ingwer, fein geschnitten
- 20 g helle Sojasauce
- 10 ml japanischer Reisessig
- 35 g chinesische Guilin-Chili-Sauce
- 30 g chinesischer Reiswein „Shaoxing“
- 5 Lauchzwiebeln geputzt und fein geschnitten, grüner und weißer Teil separiert
- 20 g Zucker
- 5 g Salz
- Meersalz & frisch gemahlener weißer Pfeffer zum Abschmecken
- 4 Selleriestengel geputzt und in kleine Würfel geschnitten
- 4 Sellerieblätter für die Garnitur

Thai-Basilikumöl

50 g frische Thai Basilikumblätter
120 ml Traubenkernöl
Prise Salz
Die Basilikumblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter ausdrücken und im Mixer mit Öl und Salz pürieren. Durch ein feines Sieb geben.

Zubereitung: Ofen auf 170° C vorheizen. 60 ml Öl in einem Kochtopf erhitzen, Knoblauch und Ingwer unter Rühren darin frittieren, bis sie goldbraun sind. Dann die weißen Lauchzwiebeln, Chilisauce, Sojasauce, Reisessig, Reiswein, Zucker und Salz hinzugeben. Auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen bis die Sauce eine marmeladige Konsistenz erreicht hat. Dann den grünen Teil der Jungzwiebel hinzufügen und circa weitere 2 Min. köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die restlichen 20 ml Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne geben. Den Fisch für ca. 30 Sekunden anbraten und in den Ofen geben für ca. 9 Min. Währenddessen den klein geschnittenen Sellerie in einen kleinen Kochtopf geben und mit Wasser bedeckt ca. 4 Min. köcheln, bis er hellgrün wird. Mit Salz und ein wenig Butter würzen. Dann abgießen. Die Sauce erwärmen und mittig auf einen Teller geben. Den Fisch auf der Sauce anrichten und den Sellerie auf den Fisch geben. Mit dem Thai-Basilikumöl beträufeln. Basilikumblätter zum Ausgarnieren. Nach Belieben kann man als Beilage Jasminreis dazu servieren.



Zu unseren Weinen empfehlen wir

Original SELTERS, den zertifizierten Weinbegleiter

Anette Closheim
Weingut Konrad Closheim
Nahe

Carmen Krück
Weingut Werner Krück
Pfalz

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau

Johannes Graf
von Schönburg-Glauchau
Weingut Schloss Westerhaus
Rheinhessen



Der Ursprung guten Geschmacks



SELTERS Leicht

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



SELTERS Naturell

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



SELTERS Classic

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



DEUTSCHES



Informationen zur wissenschaftlichen Studie



Ein Schloss für den Wein

Größe und Individualität stehen insbesondere im Weinbau scheinbar im Gegensatz, doch auf Castello Banfi füllt man diese Verbindung bereits seit langer Zeit mit Leben und belegt das Gelingen jedes Jahr aufs Neue – durch herausragende Weine!

Banfi ist nicht nur für toskanische Verhältnisse ein Weingut der Superlative: 2830 Hektar Landbesitz, davon sage und schreibe ein Drittel mit Reben besetzt, gleich dreizehnmal im Rahmen der Vinalty als beste italienische Kellerei ausgezeichnet, als erste für nachhaltigen Weinbau zertifiziert und ausgezeichnet, ein wunderschönes Schloss, ultramoderne Betriebsanlagen mit innovativster Technik – da stockt dem Weinliebhaber fast der Atem. Der hat eigentlich dezent korpulente Winzer im Karohemd mit Flasche und Glas in der Hand im dunklen Keller mit Kerzen auf Weinfässern vor Augen, wenn er an das Thema Brunello di Montalcino denkt, doch solche Exemplare gibt es auch in den kleinen Betrieben des aufstrebenden Weinbaugebietes im Süden der Toskana kaum noch. Zeitgemäße Weinbereitungstechnik kommt auch hier den Weinen zugute: Erfolgreich verlaufende Versuche wie etwa die Vergärung der Weine in temperaturgesteuerten Holzgebinden – nur ein Beispiel von vielen für die Innova-

tionskraft von Castello Banfi – können sich kleine Winzer kaum leisten, motivieren diese aber, Ähnliches auszuprobieren, wenn sich die Methode im Großversuch als erfolgreich herausgestellt hat und bringen damit die gesamte Region nach vorn.

Groß und dennoch familiär

Die Nähe zu kleinen Winzern, zu Traditionsbetrieben wird hier ganz selbstverständlich gelebt, und wer sich unter Castello Banfi nun eine Art übermächtiger Weinfabrik vorstellt, liegt völlig daneben. Bereits der Blick auf die kaum zu übersehende, liebevoll renovierte Burg aus dem 9. Jahrhundert am Rande des majestätischen Monte Amiata erinnert an Märchen und Legenden. Hier könnte auch ein Drache über kostbare Tropfen wachen, doch zum Glück fährt man unbehelligt durch die sanften, mit Reben bestandenen Hügel zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone, vorbei an kleinen Häuschen bis zum Schloss selbst, das heute

mit Restaurant, Enoteca und romantischen Zimmern die Gäste begrüßt. Nach einer für die Region typischen, abenteuerlichen Historie kam das Anwesen 1983 in die Hand der Familie Mariani. Der Name des Castello – Banfi eben – entstammte jedoch weder der Fantasie der neuen Besitzer noch einem vorherigen Adelsge-



Viel Platz und Zeit für große Weine: Der Barrique-Keller

schlecht: Teodolinda Banfi, Mariani Seniors Tante und gemeinsam mit der gesamten Familie in Amerika zu Hause, ging nach dem frühen Tod von Marianis Vater mit ihrer Schwester von Connecticut zurück nach Italien und widmete sich hier zunächst engagiert der Erziehung der Nichten und Neffen. Doch das Geld lag schon damals nicht auf der Straße, also arbeitete sie als Haushälterin beim Erzbischof von Mailand, Achille Ratti – dem künftigen Papst Pius XI. Und der wollte natürlich auch in Rom nicht auf die Dienste seiner Haushälterin verzichten. Teodolinda war schnell als bestimmender Charakter, insbesondere in der Küche, bekannt und wurde bald nur noch „Miss Linda“ gerufen. Sie war die erste Frau, die im Sixtinischen Palast lebte, war kaum von einer Nonne zu unterscheiden, trug immer Schwarz und blieb auch nach ihrem Tod im Jahre 1938 als liebevolle, mütterliche Tante tief im Gedächtnis von Mariani haften – heute erinnert der Name des Castello an diese kleine große Dame, während die Besitzerfamilie in die USA zurückgekehrt ist, aber regelmäßig mehrere Monate in der alten, neuen Heimat verbringt, um den Puls der Weinberge zu spüren.

Wo der Wein entsteht ...

Außer Sangiovese und Moscadello, den klassischen Rebsorten der Gegend, sind auch auf Castello Banfi die wichtigsten internationalen Traubensorten zu finden. Die Bodenverhältnisse in einer Höhe zwischen 180 und 380 Metern ü. M. rund um das Castello sind unterschiedlich, wobei Lehm und muschelkalkhaltiger Sand – Ablagerungen eines sich vor Millionen von Jahren hier erstreckenden Urmeeres – die Komplexität der Rotweine fördern, während der felsige Untergrund das Aromaprofil der Weißweine vervollständigt und die typischen mineralischen Noten hinzufügt. Der Auswahl unterschiedlicher Sangiovese-Klone schenkt man hier besondere Aufmerksamkeit, denn „Brunello“, der „kleine Braune“, ist nicht das Ende, sondern vielmehr der Anfang einer Entwicklung, die hier konsequent in Zusammenarbeit mit den Universitäten von Mailand und Pisa fortgesetzt wird. Jede einzelne Lage des großen Gutes wird immer wieder auf ihre Eignung für bestimmte Rebsorten und deren Klone

untersucht, damit schließlich optimale Ergebnisse erzielt werden. Wenn die Weinberge die Seele des Unternehmens sind, so ist die Kellerei ohne weiteres als das Herz zu bezeichnen. Dabei handelt es sich eigentlich um zwei Dutzend Kellereien in einer, denn mit 24 Fermentationstanks aus Holz und Stahl können sogar einzelne Parzellen separat vinifiziert werden – modernste Technologie als Ergebnis zukunftsweisender Experimente. Zugekauft wird nicht, Schwerkraft ist das Transportmittel für die sensible Fracht, so werden Ideen in Wein übersetzt. Der neue Mikrovinifikationsraum etwa – buchstäblich eine Kellerei in der Kellerei – wurde vor kurzem eingerichtet, um den bisher immer noch nicht ausreichend dokumentierten Sortenreichtum der Region zu erforschen und das erworbene Wissen in die Weinbereitung einfließen zu lassen.

Geschichte im Glas

Bereits bei den Einstiegsqualitäten macht sich bemerkbar, dass einfach hier nicht simpel bedeutet, denn schon der Centine ist als typischer Vertreter des modernen toskanischen Weinbaus ein spannender Tropfen, der in seiner weißen Variante aus Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Grigio, in Rot aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert wird und alles andere als oberflächlich daherkommt. Am anderen Ende der Skala steht der Brunello di Montalcino als klassischer, mächtiger, aristokratischer Rotwein, der quasi wie ein Bodyguard im Nadelstreifenanzug perfekt zu Fleisch und Käse, aber auch solo am Kamin große Weinmomente verspricht. Zwischen beiden Polen erstreckt sich eine Vielzahl unterschiedlicher Weine, vom Chianti Classico über die beliebte Cabernet Sauvignon-Sangiovese-Cuvée Col di Sasso bis zum fruchtigen, feingliedrigen Florus – ein Süßwein aus



Jede Traube wird hier per Hand auf tadellosen Zustand der Beeren kontrolliert

Moscadello di Montalcino, der seinem Namen mit Blütenaromen und eleganter Süße alle Ehre macht. All diese Weine sind beeindruckende Symbole für die Nähe von alter und neuer Welt, von Amerika und Italien. Wie sagte John F. Mariani jr. 1984 so schön? „Es ist unser größter Wunsch, dass dieses Projekt gut ist für das Volk von Montalcino, gut für Italien, gut für die Vereinigten Staaten und gut für alle, die Qualitätsweine lieben.“

Nussbaumer & Bachmann Weindistributionsgesellschaft
Lindleystraße 22-25, 60314 Frankfurt
Tel. 069 48003930, info@nussbaumer-bachmann.de



Der Genussabend: Käse und Wein ...

... sind für viele Genießer das ideale Paar, doch was romantisch klingt, ist in der kulinarischen Realität oft frustrierend. Hier ist der Kurs – pardon: die Lösung des Problems!

Die Franzosen haben es vorgemacht und Maßstäbe gesetzt: einfach das Baguette unter den Arm, Körbchen mit Käse, Wein und Gläsern in die Hand, und los geht's ins Grüne. Natürlich passt hier wirklich alles, doch wer mal in den eigenen vier Wänden reifen Epoisses mit grünem Veltliner oder Roquefort mit Spätburgunder kombiniert hat, wird schnell die Finger von der angeblich perfekten Harmonie von Käse und Wein lassen. Dabei muss man nur wissen, was wirklich harmoniert!

Wolfgang Feierfeil, Inhaber von Frankfurt/Wein und erfahrener Weinfachmann, bringt gleich 10 unterschiedliche Käseklassiker in die Genussakademie und serviert dazu 10 weinselige Partner fürs Leben. Na gut, lange überlebt das jeweilige Duett nicht, denn an diesem Abend wird zusammen probiert, was zusammengehört. Von Comté über Camembert (natürlich DER aus der Normandie) bis zu Pecorino kommt alles auf den Prüfstand, was gern in den eigenen vier Wänden auf dem Käsebrett landet – zahlreiche nützliche Infos rund um das Thema Qualität und Herkunft, Tipps für

die richtige Lagerung, spannende Storys zu den unterschiedlichen Käsesorten und ein paar Adressen der besten Käsedealer inklusive. Dazu serviert der Weinspezialist Feierfeil korrespondierende ... ach, was sage ich: perfekt har-



monische Tropfen, die manchmal auch schon einige Jahre auf dem Buckel haben und mit dem entsprechenden Käse eine unbestechliche Verbindung eingehen. Natürlich kommen in diesem Kurs nicht nur exotische Gewächse zum Einsatz, die niemand zuvor je kannte (und kennen wird), sondern ausschließlich Weine,

die man auch noch nach diesem Kurs bekommt. So kann der spontane Besuch, die hungrige, aber anspruchsvolle Freundesschar oder einfach ein paar gute Kumpels kommen: Käse ist schnell serviert, Wein schnell „geköpft“, und wenn die Verbindung wirklich stimmt, dann steht dem himmlischen Genuss in Zukunft nichts mehr im Wege. Es sei denn, Sie haben keinen Platz mehr bekommen ...!

WOLFGANG FEIERFEIL

KÄSE & WEIN – EIN HARMONISCHES DUETT

DIE KÄSESORTEN:

Comté, Gouda (mittelalt)
Camembert de Normandie
Epoisses, St. Maure (mit Asche)
Roquefort, Taleggio
Parmigiano Reggiano
Pecorino, Appenzeller

UND DIE WEINE?

Surprise, surprise!

TERMINE:

Fr, 19.10.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 8.11.12, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 25.01.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 22.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 69 Euro (mit GenussCard 59 Euro)

Wine and Dine

Auch wenn der Urlaub vorbei ist, bleiben zahlreiche schöne Erinnerungen. Da kommt ein Abend mit hervorragenden Weinen und einem prächtigen Degustationsmenü gerade recht!

Tom Bock ist in der Frankfurter Gastronomieszene eine Institution: Mit den Restaurants Biancalani, der zugehörigen Bar und seiner Enoteca A Casa di Tomilaia ist er aus der Restaurantlandschaft der Mainmetropole nicht mehr wegzudenken. Der berühmte und erfolgreiche Architekt bezeichnet sich zudem als Landwirt und betreibt seit Jahren in der Toskana ein Weingut. Aus dieser Kombination entspringen hervorragende Weine, die Sie nun genussvoll entdecken können! **Jochen Leeder** entdeckte auf seinen regelmäßigen Urlaubsreisen in Istrien eine Weinart, von der er bis dato noch nie gehört, geschweige denn getrunken hatte: Orange Wine. Die Faszination für die außergewöhnliche Geschmacksvielfalt dieser tatsächlich orangefarbenen Weine war schnell geweckt, gemeinsam mit Küchenchef Daniel Schmitt stellt er nun diese aromatischen, faszinierenden Weine zu einem darauf abgestimmten Menü exklusiv in der Genussakademie vor. **Bastian Fiebig** bleibt hingegen bodennah und widmet sich ein weiteres Mal dem spannenden Thema Discounter vs. Winzer – wer wird diesmal gewinnen? Weine von Großabfüllern treten gegen Erzeugnisse vom Winzerhof an, in der Preislage unter 10 Euro, und natürlich wird blind verkostet!

TOMILAIA – TRADITION UND AVANTGARDE IN DER TOSKANA

TOM BOCK & HENNER PREFI

WEINE:

Pancarta, Duemilaotto, Dila' e Dila', Hash Ish, Storia Tomilaia, Mille e una Goccia, außerdem Grappa und Brandy

MENÜ:

Degustationsmenü in kleinen Gängen
Hausgemachte Antipasti und Wurst- und Käsevariation aus Norditalien
Spaghetti Tommasino

Kürbis-Cappellacci mit Ragout

Gegrillter Wolfsbarsch auf Linsen

Wildschweinragout auf Polenta mit Fontina aus dem Aosta-Tal und Salbeibutter; in Rotwein geschmorte Schulter und Tagliata vom Weideochsen mit Thymianjus

Pecorino Romano mit Orange und Honig

Tiramisu / Panna cotta mit Himbeeren

Hausgebackene Cantuccine

TERMINE:

So, 21.10.12, 18.00-21.00 Uhr

So, 25.11.12, 18.00-21.00 Uhr

ORT: A Casa Di Tomilaia, Frankfurt

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

DAS WEINDUELL: DISCOUNTER VS. WINZER

BASTIAN FIEBIG

WEINE:

2 Schaumweinpaare
5 Weinpaare
3 Markenweine im Direktvergleich

TERMINE:

So, 07.10.12, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 22.02.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 07.04.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

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



PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Retro-Design

„Retro-Design ist seit Jahren auf dem Vormarsch. Im Automobilbau gibt es zahlreiche Beispiele wie den VW Beetle oder die äußerst erfolgreichen Modelle Mini und Fiat 500. Auch in der Küche hat sich die Nostalgie-Welle breitgemacht: So hat der deutsche Kochgeschirrexperte Fissler im Frühjahr zwei Schnellkochtöpfe und einige Pfannen auf den Markt gebracht, die mit 70er-typischem Blumendekor versehen sind. Villeroy & Boch hat soeben seine neue Porzellan-Serie „Anmut Bloom“ an den Handel ausgeliefert: Das farbenfrohe Dekor erinnert ein wenig an die legendären Blümchen-Aufkleber von Pril-Geschirrspülmittel. Es ist allerdings feiner umgesetzt und somit eine gelungene zeitgenössische Hommage an die 70er-Jahre.

Frühstücksbrettchen aus Melamin – lange Zeit ein belächeltes Relikt aus Omas Schrank – sind heute vermutlich beliebter als damals in den 50er-Jahren. Sie dürfen in keiner modernen Küche fehlen und sollten möglichst ein nostalgisches Motiv aus den Nachkriegsjahren haben. Äußerst beliebt sind auch Blechdosen in verschiedenen Größen und Formen mit historischen Werbemotiven oder Verpackungen. Cornflakes lassen sich besonders dekorativ in einer Blechdose aufbewahren, die der Original-Verpackungsgröße entspricht, aber mit einem wundervollen Retro-Motiv verziert ist. Wer möchte, kann sich eine komplette „historische“ Kollektion zusammenkaufen. Dass es sich dabei auch um schöne Geschenkideen handelt, versteht sich angesichts von Preisen meist deutlich unter zwanzig Euro von selbst.

Natürlich gibt es auch heute noch ein paar Küchengeräte, die sämtliche Trends überdauert haben und bereits seit über 50 Jahren auf dem Markt sind. Dazu gehören natürlich die Küchenmaschine und der Standmixer von KitchenAid, die fast jeder kennt, aber auch der leider etwas weniger bekannte, aber wunderschöne und beinahe unverwüsthliche Dualit-Toaster aus Chrom. Letzterer wird auch heute noch komplett von einer Person in London aus besten Materialien zusammengebaut und ist sein Geld – immerhin circa 300 € – auf jeden Fall wert. Britischer Stil und Tradition wurden hier über 50 Jahre hinweg erhalten. Es ist eine Freude, wie zeitlos schön Design und Qualität eines so banalen Gebrauchsgegenstandes wie das eines Toasters sein kann – das ist kein Lebensabschnittsgefährte, sondern ein Lebenspartner, der seinem Besitzer Sinn für die schönen Dinge des Leben vermittelt. Lange lebe die Retro-Welle!

Ihr Philipp Keller



Die Krönung

Über 400 Jahre waren Hotel und Weingut Krone in Assmannshausen unter einem Dach vereint – seit der Trennung im Jahr 2003 ist nicht nur eine, sondern sind gleich zwei Legenden auf einem spannenden Weg. Und irgendwie doch gemeinsam.

Text: Bastian Fiebig

Geschichte und Tradition sind in unserer schnelllebigen Zeit Werte an sich, und so möchte man fast automatisch Dinge bewahren, die das Glück haben, auf selbige zurückblicken zu können. In der Krone Assmannshausen weiß man jedoch auch von der Last, die allzu langes Abwarten und Ausruhen auf den Lorbeeren mit sich bringt. Und zwar in beiden Häusern, Hotel und Weingut. 450 Jahre Geschichte – mitten in der Renaissance wurden hier also bereits Gäste bewirtet, später ergötzte sich die Prominenz am herrlichen Blick auf den Rhein, schlürfte Wein vom Schwesterweingut, und sogar Kaiserin Sissi saß hier auf einem heute noch zu bewundernden Sofa. So weit, so schön, doch während in den letzten Jahrzehnten ein Trend nach dem anderen durchs Land ging, blieb hinter dem Rheinbogen alles beim Alten. Auch die Weinproduktion im Weingut Krone gehorchte immer noch den Gesetzen der 60er Jahre, sodass die Weine spätestens mit Beginn des neuen deutschen Selbstbewusstseins in Sachen

Rotwein für all das standen, was man eigentlich unbedingt vergessen wollte. Gäste und Kunden blieben zunehmend aus, und 2006 stand die Krone schließlich zum Verkauf. Botho Jung erwarb Hotel und Weingut und wollte die gemeinsame Tradition beider Häuser damit aufrechterhalten, doch schnell war auch ihm klar, dass der Erhalt des Hotels andere Mittel und vor allem jenes Näschen für die Gastronomie brauchte, das die Familie Lohbeck mitbrachte. Die gehört zu den bedeutenden Familienbetrieben in der Hotelbranche, sie setzten denn auch einen neuen Hoteldirektor ein, bald darauf den nächsten – doch beinahe nichts geschah. Die Lohbecks kauften allerdings nur das Hotel, also suchte Botho Jung neue Partner für das kleine Weingut, das jetzt losgelöst vom ehemaligen Bruderbetrieb nicht mehr darauf setzen konnte, vom ehemaligen Ruhm zu zehren. Zu lang waren die Rebstöcke vernachlässigt worden, die Produktionsstätten veraltet, der Keller renovierungsbedürftig.

Allianz im Namen der Krone

Mit dem Ehepaar Drieseberg fand der engagierte Weinfreund starke Partner, die bisher vor allem mit Riesling für internationales Aufsehen gesorgt hatten. Die in deren Weingut Wegeler gelebte kompromisslose Qualitätspolitik sollte auch im kleinen Weingut Krone für den nötigen Schwung sorgen. Dabei sind die Voraussetzungen ausgezeichnet: Neben Lagen in Lorch gehören große Teile der besten Assmannshäuser Einzellage zum Weingut – der legendäre Höllenberg. Hier entstehen auf Schieferböden einzigartige Spätburgunder, die nicht zu den voluminösesten, wohl aber zu den charakteristischsten Weinen Deutschlands gehören. „Der Höllenberg ist vielleicht nicht der alkoholreichste deutsche Spätburgunder, aber mit Sicherheit der typischste. Den erkennt man blind unter allen anderen, und in guten Jahren ist er ein Favorit bei den Anwärtern auf den ersten Platz unter den Pinot Noirs“, erläutert Tom Drieseberg im Rahmen einer Besichtigung. Der durchschnittliche Ertrag in der Steillage liegt bei gerade mal 25 hl pro Hektar, und mit Maschinen kommt man hier nicht rein – der Spätburgunder aus dem Höllenberg entsteht in Handarbeit. Die Krone hat einen weiteren Vorteil: Im Höllenberg stehen nicht etwa Allerweltsklone, sondern alte burgundische Rebstöcke, die in den 60er Jahren an den Rhein gebracht und in den Höllenberg gesetzt wurden. Im Keller setzt man ebenfalls auf behutsames Vorgehen: 1860 entstand das einzigartige Gewölbe, das auch heute noch zum Ausbau der Weine



Zwei, die es wissen müssen: Botho Jung und Dr. Tom Drieseberg

genutzt wird und nicht nur über ein absolut gleichmäßiges Klima (etwa 13 Grad), sondern auch über eine eigene Wasserversorgung verfügt. Das ließen die vorherigen Betreiber achtlos versickern, während Drieseberg und Jung es nun unter anderem zur Kühlung der Gärtanks nutzen. Wir kommen an einem kleinen, mit Rotwein gefüllten Glasgefäß vorbei, ich mache einen Scherz, Drieseberg kontert sofort: „Glauben Sie, wir haben hier nur große Mengen? Das ist Wein aus einer winzigen Parzelle, den wir zum späteren Verschnitt mit anderen benötigen“. Ein echtes Boutiqueweingut also, das seit fünf Jahren behutsam von beiden Familien entwickelt wird und bereits mit dem ersten Jahrgang nach der Übernahme für einen Paukschlag sorgte: Der 2007er präsentiert sich als ganz großer, äußerst filigraner und vielschichtiger Wein, der auch noch in vielen Jahren für Freude sorgen wird, und steht sinnbildlich für den vollzogenen



Gastlichkeit seit der Renaissance: Hotel Krone Assmannshausen

Neuanfang. Natürlich ließ es sich Drieseberg nicht nehmen, auch im Weingut Krone einen ultimativen Spitzenwein zu kelteren – der „Juwel“ ist bereits verkauft, wenn er in die Verkaufsliste aufgenommen wird und gehört mittlerweile zu den gesuchtesten Weinen der Republik.

Es geht voran!

Dabei wollten die beiden Familien doch nur „eine Duftmarke, eine Spur hinterlassen“, wie Drieseberg bescheiden formuliert, doch diese Spur wird immer breiter. Mit erschwinglichen Ideen wie dem Blanc de Noir oder erfrischendem Weißburgunder erschließt sich das Weingut zunehmend auch eine junge Käuferschaft, gleichzeitig fließen alle Erträge aus dem Weingut in selbiges zurück. „Wir haben keine Millionen, die wir ins Weingut stecken könnten, sondern gehen Schritt für Schritt unseren Weg. Und auf dem spielt auch das Hotel eine Rolle, denn beide, Weingut und Hotel, sind eine kulturelle Einheit.“ An dieser Stelle unserer Geschichte kommt Michael Fritz ins Spiel. Seit nicht einmal einem Jahr Hoteldirektor schaffte er, was keinem zuvor gelang: Die Terrasse bekam auf einmal eine Tür in Richtung Straße, Norman Wegner wurde als neuer Küchenchef aus dem Restaurant Medici in Baden-Baden an den Rhein geholt und für ihn wurde ein neues Gourmet-Restaurant namens Veranda eingerichtet. Der neue Pool ist auch schon fertig, und viele wichtige Projekte mehr stehen auf der Agenda. Da ist wohl genau der richtige Mann am richtigen Platz, was wiederum eine Parallele zum Schwesterweingut wäre. Gemeinsam ist beiden der Ansporn, wieder die Nummer eins in ihrer Region zu werden. Bei diesen Voraussetzungen sollte das kein Problem sein!

Zum Vormerken: Die Genussakademie plant ein weinseliges Genussweekend im Hotel Krone inklusive Weingutbesichtigung, literarischer Weinprobe, Kochkurs und Galamenu.

Weingut Krone Assmannshausen
Niederwaldstraße 2, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel. 06722 2525, www.weingut-krone.de

Hotel Krone Assmannshausen
Rheinuferstraße 10, 65385 Rüdesheim-Assmannshausen
Tel. 06722 403-450, www.hotel-krone.com





Silvester in der Genussakademie!

Auch in diesem Jahr hält die Genussakademie Frankfurt zwei Top-Events für die aufregendste Nacht des Jahres parat: ein mondänes Galadinner in vier Gängen unter dem Motto „Feiern wie die Zaren“ sowie eine heiße Party mit spanischen Köstlichkeiten und Rhythmen!

Wie jedes Jahr wird sich auch diesmal bald wieder die Frage stellen: was tun am Silvesterabend?! Die Antwort liegt auf der Hand: Sowohl Gourmets als auch ausgewachsene „Partylöwen“ kommen in diesem Jahr wieder in den Genuss eines exklusiven Programms.

Das „Gala-Dinner“

Küchenchef **Daniel Schmitt** empfängt zu einem außergewöhnlichen Menü auf der Fressgass', um gemeinsam 2013 auf höchstem kulinarischem Niveau einzuläuten. Beim großen Gala-Dinner **Silvester 2012 - Feiern wie die Zaren** dreht sich alles um edelste Produkte und spannende Rezepte: Champagner, Kaviar und Wodka werden als zentrale Darsteller an diesem magischen Abend jedem Gast das Gefühl vermitteln, am Hofe der Zaren zu feiern! Zwölf Gäste können auch diesmal wieder hautnah dabei sein, wenn Daniel Schmitt an den Chef's Table in der Küche einlädt. Um 23.30 Uhr heißt es dann auf zur Alten Oper zum großen Feuerwerk,



natürlich halten wir für Sie eine Flasche Champagner und Gläser zum Mitnehmen bereit. Wer dann noch nicht nach Hause gehen möchte, auf den wartet ein Bushuttle zur Genussakademie Medienhaus. Hier ist zu diesem Zeitpunkt bereits die spanische Nacht in vollem Gange!

Die spanische Nacht!

Wer lieber gleich von Anfang an Musik und kulinarische Genüsse wie Tapas, Paella und vieles mehr erleben möchte, für den steigt die Party gleich in der Genussakademie Medienhaus. Um 20 Uhr beginnt die **Spanische Nacht** mit einer gehörigen Prise iberischem Feuer. **Chris Schuppert** kümmert sich um Ihr leibliches Wohl. **Christoph Dreyer** sorgt mit vorzüglichen Tropfen aus Castilla y León und der D.O. Bierzo dafür, dass niemandem die Kehle eintrocknet. Der Küchenchef bereitet währenddessen mit seinem Team im Stil einer Küchenparty eine bunte Vielfalt an spanischen Köstlichkeiten zu, für den richtigen Beat sorgt **Jakob Fiebig** und um Mitternacht

wird in traditioneller Manier angestoßen – anschließend rollt der Partyzug bis morgens um drei!



DANIEL SCHMITT

SILVESTER 2012 - FEIERN WIE DIE ZAREN MIT KULINARISCHEM JAHRESRÜCKBLICK

MENÜ:

Menü mit reichlich Champagner, Kaviar, Wodka & mehr

TERMIN: Sa, 31.12.12, 18.30-23.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 189 Euro (mit Genuss-Card 179 Euro) 209 Euro am Chef's Table (mit Genuss-Card 199 Euro; limitiertes Kontingent)

Preise inkl. Champagnerempfang und begleitende Weine; anschließende Silvesterparty in der Genussakademie Medienhaus „Spanische Nacht“ inklusive einem Cocktail, Weine und alkoholfreie Getränke; Champagnerflaschen für Mitternacht optional buchbar

SPANISCHE NACHT - DIE GROSSE SILVESTERFEIER!

MENÜ:

eine vielfältige Auswahl an spanischen Köstlichkeiten

TERMIN: Sa, 31.12.11, 20.00-03.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

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

Preise inkl. Buffet (keine festen Sitzplätze!), Cava-Empfang, Wein und alkoholfreie Getränke; Champagnerflaschen optional im voraus buchbar

Trüffel total

Es ist bereits gute Tradition, dass der Küchenchef der Villa Kennedy und der Chef de Cuisine der Genussakademie gemeinsam zu einem kulinarischen Festival einladen. Das Produkt der Saison ist diesmal wieder der edelste unter den Pilzen – der Trüffel!

Endlich ist es soweit: am 3. November 2012 bringt Ralf Bos die frische Ernte an weißen Knollen in die Küche der Villa Kennedy – los geht's mit dem Trüffel-Vergnügen! Zu Beginn der Gala erwartet Sie ein Empfang inmitten eines kleinen „Erzeugermarktes“: Ralf Bos öffnet seinen Stand mit Produkten rund um den Trüffel und erläutert gerne alles Wissenswerte zu einer der begehrtesten kulinarischen Raritäten überhaupt. Zu ihm gesellt sich Dr. Thomas Drieseberg, Inhaber der Weingüter Wegeler und Krone Assmannshausen, der nicht nur faszinierende Weine, sondern auch die eine oder andere Anekdote mitgebracht hat. Im Anschluss folgt das aromatische Trüffelmenü in fünf Gängen vom eingespielten Kochduo Dario Cammarata (Villa Kennedy) und Daniel Schmitt (Genussakademie), persönlich begleitet von Ralf Bos, unterhaltsamen Geschichten zur edlen Knolle und unterstützt vom aufmerksamen Service des Hotels mit dem Trüffelhelob in der Hand. Für die passende Weinbegleitung sorgt wiederum Dr. Thomas Drieseberg mit außergewöhnlichen korrespondierenden Weinen. Wer während des Menüs Lust auf mehr bekommt, hat Gelegenheit, sich beim Delikatessenguru für das bevorstehende Weihnachtsmenü die krönende Schlussnote zu sichern, doch mit leeren Händen geht hier eh niemand nach Hause, denn ein kleines Give-away hält Ralf Bos für jeden bereit: ein Buch über Trüffel und dazu einen Hobel! Die perfekte Veranstaltung für einen düsteren Novemberabend. Vorausgesetzt, Sie buchen rechtzeitig Ihren Platz – das Event ist seit Jahren ausgesprochen beliebt!



DARIO CAMMARATA, DANIEL SCHMITT, RALF BOS TRÜFFELFESTIVAL 2012

MENÜ:

Amuese-bouche
Gebackenes Ei mit getrüffeltem Rahmspinat
Getrüffeltes Ravioli mit Robiola und Rote Bete
Heilbutt in Nussbutter gebraten mit weißem Trüffel und Petersiliensauce
Getrüffeltes Iberico-Bäckchen mit Polenta und Ricotta
Tartufo 2012

Inkl. korrespondierende Weine, Wasser, Soft und Kaffee

TERMIN: Sa, 03.11.12, 18.00 Uhr Empfang / 19.00 Uhr Menü

KOSTEN: 279 Euro (mit Genuss-Card 269 Euro)
Übernachtung im Hotel möglich: 199 Euro im DZ / EZ
Parkmöglichkeit: im Parkhaus am Hotel (gegen Gebühr)

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.

Das Olivenöltasting der Profis

Bei der sensorischen Prüfung von Olivenöl wird zunächst auf Fehler geachtet: Wenn ein Öl muffig, wurmig, ranzig, schlammig, stechend oder nach Essig riecht oder schmeckt, fällt es sofort durch. Die fehlerfreien Öle werden danach auf ihre Fruchtigkeit getestet. Die Skala reicht hier von 0 = nicht fruchtig bis 3 = sehr fruchtig. Nach den Richtlinien muss die Fruchtigkeit auf jeden Fall größer als 0 sein, geprüft wird mit der Nase. Hierzu werden die Panel-Tester in kleinen Boxen voneinander getrennt mit Ölmustern in farbigen Gläsern bestückt und müssen jetzt anhand des Geruchs die Öle zwischen 0 und 3 einordnen. Ein Panel besteht immer aus mehreren Testern, und ein Test ist nur dann gültig, wenn die Ergebnisse annähernd deckungsgleich sind. Die Fruchtigkeit ist dabei kein Qualitätskriterium, sondern nur eine kategorische Einteilung. Der zweite Test bestimmt die Bitterkeit des Öls. Hierzu wird das Öl mit leicht vorgebeugtem Kopf vorsichtig in den Mund genommen und mit Atemluft versorgt. Dabei kann man an den Flügeln der Zunge spüren, wie bitter das Öl ist. Auch hier reicht die Skala von 0-3, also von nicht bis sehr bitter. Zum Schluss wird die Schärfe bestimmt. Die spürt man in der Kehle, man muss das Öl also herunterschlucken. Hier gilt wiederum die Einteilung von 0 = nicht bis 3 = sehr scharf. Auch hier ist nicht mehr oder weniger gleichbedeutend mit Qualität. Es ist nur wichtig, dass Schärfe und Bitterkeit möglichst denselben Wert erhalten, da nur Olivenöle, die genau so bitter wie scharf sind, harmonisch schmecken. Wenn also ein Öl Fruchtigkeit 1, Bitterkeit 3 und Schärfe 3 hat, ist es genau so gut wie ein Öl, das Fruchtigkeit 3, Bitterkeit 1 und Schärfe 1 hat. Bei der Verkostung werden auch noch wünschenswerte Geschmacksnuancen wie zum Beispiel Banane, Gras oder Apfel notiert.

Es ist abwegig zu behaupten, dass Öle aus einem Land prinzipiell besser oder schlechter sind als Öle aus einem anderen, denn in jedem Land gibt es gute und schlechte Produzenten. Allerdings haben die europäischen Mittelmeerländer ein im Durchschnitt höheres Qualitätsniveau als afrikanische oder Produzenten aus dem Nahen und Mittleren Osten, was vornehmlich darauf zurückzuführen ist, dass europäische Produzenten über bessere Technik verfügen. Die Herstellung von gutem Olivenöl ist teuer. Davon kann man zumindest ableiten, dass billiges Olivenöl nicht gut sein kann. Andersherum funktioniert diese Gleichung leider nicht, soll heißen: teureres Olivenöl ist nicht gleichzeitig gut.

Ihr Ralf Bos

Genuss pur? Special Events!

Manchmal möchte man bei einem Kurs lieber Spaß an purem Genuss haben, als besonders viel zu lernen. Ach so, Sie haben Lust auf beides? Kein Problem: Da hat die Genussakademie die passenden Koch(spaß)events im Programm!

Man muss gar nicht so weit reisen, um interessante Facts über das Luxusprodukt Kaviar und seine Entstehung zu erfahren: Eine **exklusive Kaviarfahrt** nach Fulda bringt neugierige Feinschmecker mitten in die faszinierende Welt der kleinen schwarzen Perlen. Nach einem ausführlichen Einblick in die Kaviargewinnung bei **Desietra** geht das Abenteuer in der Barockstadt mit einer Stadtführung der besonderen Art weiter: Restaurant-Hopping heißt die amüsante Tour, auf der Sie ein Menü Gang für Gang jeweils in einem neuen Restaurant genießen.

Erleben Sie öfters ein blaues Wunder, wenn Sie das Abendessen vorbereiten und das Messer einfach nicht gehorchen will? Vielleicht liegt es an Ihrem Werkzeug! Die Genussakademie hat die Lösung: **Messer**

scharf! mit **Kirsteen Altgassen** im Zwillingsshop Frankfurt. Hier werden die Klingen gekreuzt – Sie erfahren in diesem Kurs alles über die hohe Kunst des richtigen Messerwetzens!

Beim Singlekurs **Topf sucht Deckel** haben Sie die Chance, unkompliziert neue Bekanntschaften zu machen. Ob fürs Leben oder nur für einen Abend – es gibt keine Erfolgsgarantie. Was zählt, ist mit Vergnügen dabei zu sein!

Die Kinder dürfen auch wieder an die Töpfe, denn **Daniel Deglow** aus dem Marriott Hotel widmet sich den kleinen Rabauken, die etwas über gesundes Essen und dessen Zubereitung erfahren möchten. Und vielleicht findet sich sogar ein großes Talent in der fröhlichen Rasselbande – schließlich hatte der sympathische Koch aus Leiden-



schaft bereits mit 13 Jahren klare Vorstellungen von seinem Traumberuf: Koch!

Die besten Partys finden spontan und in der Küche statt. Haben Sie Lust, den Feierabend mit Kollegen gemeinsam am Herd ausklingen zu lassen? Dann kommen Sie doch mal zum **After-Work Chill-out** in die Genussakademie!

Fischbrötchen, Currywurst, Sandwich oder Suppe? Jeden Tag die gleiche Frage, wenn es um die Mittagspause geht. Wer sein Lunch kulinarisch mal völlig anders verbringen möchte, der ist bei **Cook, Lunch & Run** genau richtig! Kochen, essen und Spaß haben und das alles in etwa 30 Minuten – viel Spaß bei der Auswahl, oder kommen Sie doch einfach die ganze Woche!



EXKLUSIVE KAVIARFAHRT MIT RESTAURANT-TOUR

Lernen Sie direkt vor Ort die Produktion des edlen Fischrogens vom Stör kennen: Die Aquakulturanlage **Desietra** erwartet Sie zu einer aufregenden Besichtigung. Im Anschluss erleben Sie ein unterhaltsames Restaurant-Hopping quer durch Fulda.

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 24.10.12

TRFFPUNKT: Die Genussakademie Atelier 3.0

199 € | 189 € mit Genuss-Card

MESSER SCHARF!

KIRSTEEN ALTGASSEN

Kirsteen Altgassen öffnet ganz exklusiv die Türen des Zwillingsshop Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Bei kleinen Snacks und kühlen Getränken erklärt Ihnen die Fachfrau, worauf es beim Messerschleifen ankommt und zeigt Ihnen den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl.

TERMINE:

Sa, 20.10.12, 14.00-16.00 Uhr

Do, 09.11.12, 19.00-21.00 Uhr

Sa, 15.12.12, 14.00-16.00 Uhr

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Frankfurt

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

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 aufregendes Drei-Gänge-Menü zaubern.

MENÜ:

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

Zitronen-Tarte mit Schokolade

TERMINE:

Sa, 17.11.12, 11.00-15.00 Uhr

Do, 07.02.13, 18.30-22.30 Uhr

Do, 28.02.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

KINDERKOCKKURS - FANTASIE UND LIEBE SIND GUTE GEWÜRZE



DANIEL DEGLOW

Kinder erfahren hier alles über gesundes, selbst zubereitetes Essen, das deutlich besser schmeckt als Fertiggerichte aus der Tüte!

MENÜ:

Buchstabensuppe selbst gemacht

Knusprige Hähnchenbrust mit hausgemachtem Kartoffelpüree und süßen Karotten

Cremiges Honig-Vanilleeis mit Schokoladensauce



TERMINE:

Sa, 27.10.12, 9.00-13:30 Uhr

Sa, 24.11.12, 9.00-13:30 Uhr

Sa, 22.12.12, 9.00-13.30 Uhr

ORT: Marriott Hotel, Frankfurt

59 € | 49 € 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, 07.11.12, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 06.02.13, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 06.03.13, 18.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

49 € | 44 € mit Genuss-Card

COOK, LUNCH & RUN



DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst - und zwar in nur 30 Minuten. Bei dieser kulinarischen Mittagspause tun Sie nicht nur was für den Gaumen, sondern erlernen außerdem ein paar Handgriffe für die heimische Küche und gehen anschließend mit frischem Tatendrang wieder an die Arbeit.

MENÜ:

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

TERMINE:

09.10.12 + 11.10.12

Feldsalat mit Orangendressing und gebratenen Garnelen

16.10.12 + 18.10.12

Geschnetzeltes vom Schweinefilet Stroganoff Art mit Rösti und Brokkoli

23.10.12 + 25.10.12

Hausgemachter Vollkorn-Genuss-Burger mit Wedges-Kartoffeln

ORT: Die Genussakademie

17 € vor Ort zahlbar

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE: **069 97460-666**

MO-FR 9.30-17.30 UHR ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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.

Rote Traube, weißer Sekt!

„Dass man zur Herstellung des herrlichen, prickelnden Zauberschaums oft weiße Rebsorten verwendet, ist leicht nachvollziehbar. Überraschender ist für viele jedoch, dass auch rotes Traubenmaterial genutzt werden kann. Blanc de Noirs ist der allgemeine Begriff für weißen Wein aus dunklen Trauben. Seinen Ursprung hat das Verfahren in der Champagne, doch Blanc de Noirs-Champagner sind eher selten zu finden, obwohl fast drei Viertel der Rebfläche der Champagne mit Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) bepflanzt sind. Gute Häuser wie Bollinger und Bruno Paillard produzieren hauptsächlich diese kräftigen und fruchtbetonten Weine.“

Wenn Sie sich gefahrlos mit dem Thema „Deutscher Sekt“ auseinandersetzen möchten, sollten Sie sich ausschließlich mit Weinen ab der Qualitätsstufe „Winzersekt“ beschäftigen. Bei diesen ist nämlich gewährleistet, dass der Winzer zu 100 % eigenes Lesegut verwendet und unter Angabe von Rebsorte und Jahrgang den Grundwein herstellt. Man sollte glauben, dass diese Bedingung keine große Hürde darstellt, aber erschreckenderweise beträgt der Marktanteil von Winzersekt gerade mal 1,5 % der Schaumweinproduktion Deutschlands. Zum größten Teil wird hierfür Riesling vergoren, doch ebenfalls - wenn auch nur zu geringen Teilen - Spätburgunder oder Schwarzriesling. Das Sekthaus Raumland aus Flörsheim-Dalsheim/Rheinhausen führt in den letzten Jahren die Spitzengruppe der Sekt-Betriebe an. Die Cuvée Marie-Luise Brut, ein Blanc de Noir für etwas über 10 Euro, ist beispielsweise jeden Cent wert. Es lohnt außerdem, sich genauer in der Szene der jungen Winzer umzuschauen: Nicht weit von den Raumlands entfernt, in Worms-Pfeddersheim, bannt Max Pfannebecker vom Burgunderhof verführerische Aromen in Flaschen. Mit feiner Perlage kommt die Pinot-Cuvée mit Schwarzriesling ins Glas. Das Getränk besticht durch Frische, angenehm trockene Fruchtigkeit, ist vielschichtig und hat jene komplexe Mineralität, die an die großen Brüder aus der Champagne erinnert. Mit einem Preis von unter 10 Euro bietet dieser Schaumwein ein geniales Preis-Genuss-Verhältnis. Nun bleibt mir nur noch, mein Glas zu erheben, um Ihnen ein prickelndes Vergnügen zu wünschen!

Ihr Pit Punda

Shoppern bis Weihnachten – zwei Events mit einer Karte!



Was bei Zwilling bereits zur guten Tradition gehört, das verspricht mit dem neuen Kooperationspartner der Genussakademie Illy eine zu werden: genüsslich shoppen in der Vorweihnachtszeit bei den exklusiven Events für Genuss-Card-Inhaber.

Neu unter den Dächern der Genussakademie: Illy

Am Samstag, den 24. November laden die Genussakademie und illycaffè ins Medienhaus zum Kennenlernen und weihnachtlichem Shoppen ein. Vorgestellt werden alle Produkte der Illy-Gruppe, und das sind weitaus mehr als nur auslesener Espresso der Sparte Illy Caffè, Iperespresso-Maschinen mit dazugehörigen Pads oder malerische Tassen aus der Illy Art Collection. Das Portfolio umfasst ebenso aromareiche Teesorten von Dammas Frères, verführerische Schokolade von Domori, herrliche Weine vom Weingut Mastrojanni oder fruchtige Marmelade von Agrimontana – faszinierende Geschenke für Genießer! Einzig an diesem Nachmittag haben Genuss-Card-Inhaber zwischen 15 und 19 Uhr Gelegenheit, sämtliche Artikel mit einem Preisnachlass von 30 % zu erwerben und sich damit traumhafte Weihnachtsgeschenke zu sichern. Damit Sie die Katze nicht im Sack kaufen, bereiten Ihnen Daniel Schmitt und Chris Schuppert, die Chefs der genussakademischen Küche, gleichzeitig kleine, feine Köstlichkeiten mit den Produkten zu. Denken Sie jetzt

schon an die Feiertage und sichern Sie sich einen der begrenzten Plätze auf der „Hausmesse“ der Illy Gruppe in der Genussakademie Medienhaus!

Zwilling kommt selten allein

Bald heißt es wieder Genussakademie meets Zwilling: Am Samstag, den 10. November lädt die Frankfurter Kochschule gemeinsam mit dem Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur erneut zum Genuss-Card-Event ein. Der im frischen, modernen Design erstrahlende Shop wird von 19 bis 22 Uhr seine Türen exklusiv für Genuss-Card-Inhaber öffnen – neben vielen tollen Angeboten auf ausgewählte Produkte mit bis zu 60 % Rabatt steht auch Küchenchef Daniel Schmitt in der Showküche des Shops parat, um für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen. Bei köstlichen Kleinigkeiten und einem Glas Wein können Sie entspannt im umfangreichen Angebot stöbern und den freundlichen Mitarbeitern des Shops Fragen stellen. Hier finden Sie bestimmt das eine- oder andere wertvolle Geschenk für Ihren Partner, Freunde oder Verwandte zu Weihnachten oder manchen tollen (und gutaussehenden) Helfer für die heimische

Küche. Die kompetenten Zwilling-Mitarbeiter und das Genussakademie-Team stehen Ihnen den ganzen Abend mit Rat und Tat zur Seite. Nicht nur Sie, sondern auch Ihr Partner oder Ihre Partnerin sind herzlich eingeladen – aber Vorsicht: Die Plätze sind limitiert!



DANIEL SCHMITT & CHRIS SCHUPPERT ILLY ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Kleine feine Gerichte analog zu den Illy Produkten

TERMIN:

Sa, 24.11.12, 15.00-19.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie, Medienhaus

KOSTEN: 49 Euro (nur für Genuss-Card-Inhaber)

DANIEL SCHMITT GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

MENÜ:

Kulinarische Kleinigkeiten aus der Showküche

TERMIN:

Sa, 10.11.12, 19.00-22.00 Uhr

ORT: Zwilling J. A. Henkels, Frankfurt

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

Thanksgiving 2012

Die Tradition jenseits des Atlantiks hat schon lange Einzug in den kulinarischen Kalender unseres Landes gehalten. Die Genussakademie lädt Genuss-Card-Inhaber exklusiv zum **Thanksgiving-Dinner** ein!

Thanksgiving ist ein Festtag, der in verschiedenen Kulturen und Formen zu finden ist, um sich bei den Göttern und der Natur für all die guten Gaben zu bedanken. Als gesetzlicher Feiertag fest verankert wie in den USA wird allerdings nirgendwo sonst gefeiert. Dort heißt es immer am vierten Donnerstag des Jahres Dankeschön – diesmal ist es der 22. November 2012, an dem Daniel Schmitt den traditionellen Truthahn in den Molteni-Ofen des Medienhauses schiebt. Da sich in Amerika zum Thanksgiving oft alle Generationen einer Familie versammeln und diese zum Teil über alle Landesteile verstreut leben, kommt es auf den Flughäfen und Straßen des Landes an diesem Tag oft zu einem weitaus größeren Verkehrsaufkommen als zu irgendeiner anderen Jahreszeit. Damit in diesem Jahr nicht ganz Frankfurt lahmgelegt wird, gibt es nur 30 Plätze für dieses einmalige Erlebnis!



Das Küchenteam erwartet Sie wie gehabt um 18.30 Uhr in der Genussakademie mit einem Glas Sekt, um gemeinsam mit Ihnen alles weitere für das große Dinner vorzubereiten, denn die fleißigen Köche haben den ganzen Tag schon Vorbereitungen getroffen. Der Truthahn schlummert bereits im Ofen, aber keine Angst: Die Köche verraten natürlich trotzdem noch alle Tipps und Tricks für die richtige Zubereitung. Da es um Bräuche geht, sollten nicht nur die Genussakademie-Köche für diesen Tag kreativ



werden. Alle Genuss-Card-Inhaber sind aufgefordert, eine kulinarische Kleinigkeit mitzubringen, die vielleicht schon bei Ihnen in der Familie Tradition hat. Beim Essen darf nach Herzenslust geplaudert werden und vielleicht verrät der eine oder andere noch das Geheimrezept seines Mitbringsels. Bei einem guten Glas Wein klingt dann der Abend gemütlich aus.



GENUSS-CARD THANKSGIVING DINNER

MENÜ:

Apfel-Kürbis-Süppchen mit
Blauschimmelkäse-Crostini
Truthahn aus dem Ofen mit Apfel-Kastanien-
Füllung, gebackenen Süßkartoffeln,
Maiskolben süß-sauer mariniert und
Preiselbeersauce
Pumpkin Pie

TERMIN: Do, 22.11.12, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 89 Euro (nur für Genuss-Card-Inhaber)

walter knoll - cor - Poltrona Frau - FSM - Giorgetti - christine kröncke - Artanava - de Sede - bleifelder werkstätten - bacher - fertig - braenert

das einrichtungshaus in der möbelstadt kelkheim

Lebensqualität fängt Zuhause an!



000110 - Florian schulz - Fios - Focconeri - Tobias arau

INNENARCHITEKTUR
KÜCHEN
MÖBEL
SCHREINEREI
TEPPICHE
LEUCHTEN



Leicht - EGGERSMANN - bianco - siemens - gutmann - miele

bahnstrasse 19
65779 kelkheim

www.stelzer-moebel.de

t 06195 - 9925-50

schramm - Tempur - Plure - kettnaker - interlücke - Lema - Tecto - Neue Wiener werkstätten - schönbuch - Fischbacher - Hesslein - zimmer & röhde



Kulinarischer Roadtrip an die US-Ostküste

Ob Gemüse und Fleisch direkt vom Farmer oder frischer Fisch aus der Chesapeake Bay: Regionale Küche ist auch in Amerika angesagt.

Text: Maria Greiner

Temperaturen über 40 Grad oder Unwetter, die über die Felder hinwegjagen – diesen Sommer haben es Farmer an der US-Ostküste schwer. Dennoch stehen sie fast jeden Tag in der Woche auf dem **Eastern Market**, dem ältesten Markt in Washington DC und sorgen mit guter Laune und köstlichen Produkten für beste Stimmung. Süße Pfirsiche von weiß bis dunkelrot, Tomatensorten von würzig bis mild – so probieren sich Besucher genüsslich durch die Reihen. Ein großer Beutel mit frischem Salat und Gemüse kostet vier Dollar, ein moderater Preis für diese Qualität. Im großen Backsteingebäude finden Hobbyköche wie Profis frische Produkte von Fleisch über Geflügel, Käse und Delikatessen bis zu Backwaren. Draußen reihen sich Farmer aus Delaware, Pennsylvania, Maryland und Virginia mit Obst und Gemüse sowie über 100 Aussteller mit Kunsthandwerk, Schmuck und allerlei Krimskrams um die Haupthalle. Und wer noch nicht weiß, was am Wochenende gekocht wird, der schaut bei Jonathan Bardzik vorbei. Unter

einem weißen Pavillon steht der ambitionierte Hobbykoch am Wochenende auf dem Eastern Market und präsentiert neue Rezeptideen mit den frischen Markt-Produkten.

Für eine Alternative zu Subway, Mc Donald's und Co. sorgt die ausgeprägte Straßen-Food-Szene in Washington DC. **Food Trucks** mit kulinarischen Kleinigkeiten von Hamburger bis Hummer fahren durch die Stadt und melden über Twitter ihren aktuellen Standort. „Red Hook Lobster Pound“, „Feelin' Crabby“ oder auch „District Taco“ – für eine stärkende Pause stehen Hungrige auch mal auf dem Bürgersteig Schlange.

Wer beim Restaurantbesuch nicht auf regionale und saisonale Produkte verzichten möchte, ist im **Art & Soul at The Liaison Hotel** genau richtig. Nur fünf Minuten vom Capitol entfernt kocht Art Smith, der bereits zehn Jahre als persönlicher Küchenchef für Oprah Winfrey arbeitete und noch heute zu ganz speziellen Anlässen für sie den Kochlöffel schwingt. Gemeinsam mit Wes Mortan kredenzt er eine frische, regionale, modern ausgerichtete

Küche – eben „Essen für die Seele“. Hoecake, ein dünnes Maisbrot aus Mehl und Wasser mit eingelegtem Rhabarber, Frühlingszwiebeln und Frisée belegt als Vorspeise, schonend gegartes Shenandoah- (ein großer Nationalpark in Virginia) Lamm mit Zuckerschoten, Karotten und herzhaftem Jus kommt als Hauptgang auf den Tisch. Das Fleisch zerfällt sofort unter dem Druck des Messers, ist außen würzig angebraten, innen saftig und weich. Für einen Cocktail oder ein Glas Wein nach dem Essen lohnt sich der Gang auf die Dachterrasse in die Liaison's Rooftop Bar mit Pool und wunderbarem Blick über Capitol Hill.



Breakfast in America: Chick & Ruth's Delly

Eine Stunde von Washington DC entfernt liegt Annapolis, die Hauptstadt von Maryland, direkt an der Chesapeake Bay. Zum ausgiebigen Frühstück locken Ted und Beth Levitt ins **Chick & Ruth's Delly**. Ein typisch amerikanisches Diner: voll bis oben hin, eine offene Küche direkt hinterm Tresen und etwas klebrige Tische vom vorherigen Gast. Die Karte ist sehr umfangreich, und allein für die Auswahl könnte man schon Stunden brauchen: Die Wahl fällt klassisch auf Pancakes. Drei Stück. Das müsste doch zu schaffen sein. Jeder misst allerdings etwa 20 cm im Durchmesser und ist einen Zentimeter dick sowie mit großen Schokoladenstücken versehen – absolut köstlich, jedoch auch mit dem größten Hunger nicht zu bewältigen. Inhaber Ted kennt fast jeden seiner Gäste persönlich und macht von Tisch zu Tisch seine Runde, um die neuesten Informationen aus der Stadt zu erfahren, Seelsorger zu sein oder zu wissen, wer das neue Gesicht im Laden ist.

Gut gestärkt kann es anschließend zum Shopping, zur Hafenrundfahrt oder zum Besuch in die Naval Academy gehen. Für willkommene Abkühlung sorgt die **Annapolis Ice Cream Factory**. Täglich 36 Sorten – immer wechselnd und frisch hergestellt – sind seit acht Jahren in Annapolis das Maß aller Dinge: Vanilleeis gemischt mit frisch gebackenem Apfelkuchen oder Brownietieg, gesalzene Karamell- oder Schokoladen-Orangen-Eis.

Ein absoluter Hochgenuss an der Chesapeake Bay sind die Krabben – die sind hier blau! Jedenfalls frisch gefangen, denn erst beim Kochen wechseln sie zur bekannten roten Farbe. Im **Pusser's Caribbean Grille** sorgen Crab-Dip, angereichert mit Pfeffer, Zwiebeln, Tomaten und Käsecreme, und die traditionellen Crabcakes mit frischen Kräutern nach einem Rezept von 1890, gedünstetem Gemüse, Reis und schwarzer Bohnen-Sauce

für ein deftiges Abendessen. Wer schnell ist, kann direkt einen Tisch am Wasser bekommen und so die einlaufenden Boote beobachten. Jährlich finden entlang der gesamten Chesapeake Bay Feste rund um die Crabs statt.

Ein wenig „over-crabbed“ geht es weiter Richtung Norden nach Baltimore, auch bekannt als Charm City. Mit dem großen Hafen als Anlaufpunkt für Kreuzfahrtschiffe und einer Menge Museen wie dem neu eröffneten Pinball Museum mit über 100 Flippern gibt es auch hier kulinarisch viel zu entdecken. Wer etwas mehr Zeit mitbringt, kann mit **Charm City Food Tours** die



Heute blau, morgen rot – die Krabben aus der Chesapeake Bay

historischen Wochenmärkte, innovativen Küchenkonzepte und die kulinarische Entwicklung Baltimores erleben.

Eine der spannendsten Neueröffnungen in diesem Jahr war das Restaurant **Kettle Hill**. Namensgebend war der Sieg von Teddy Roosevelt und seiner freiwilligen Kavallerie aus Athleten, Cowboys und Viehzüchtern über die Spanier vor Kettle Hill 1898. Massive Holztische, alte Filme von Sportlern und der Geruch von frischen Kräutern, die in der Showcooking-Küche vor den Augen der Gäste verarbeitet werden, laden zum ausgiebigen Verweilen ein. Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Birnen mit Champagner-Honig-Vinaigrette oder der saftige Black-Angus-Burger mit Gemüse aus der Region sowie aus frischen Kartoffeln hergestellte Pommies: Ein großes Messer durchbohrt den Burger, dessen Fleisch beim Reinbeißen saftig im Mund zergeht, die Pommies werden im kleinen Alueimer serviert. Zum Schluss tut ein Amaretto-Mandelcookie-Eis sein übriges, um sich rundum gesättigt zu fühlen. Ach ja, ein Klischee hat Amerika auf alle Fälle erfüllt: Ein paar Kilos mehr wurden als Reisesouvenir mit nach Hause genommen.

Eastern Market
225 7th Street SE
Washington DC 20003
www.easternmarket-dc.org

Art & Soul at The Liaison Hotel
415 New Jersey Ave., NW
Washington DC 20001
www.artandsoul-dc.com

Chick & Ruth's Delly
165 Main Street
Annapolis, MD 21401
www.chickandruths.com

Annapolis Ice Cream Factory
196 Main Street
Annapolis, MD 21401
www.annapolisicecream.com

Pusser's Caribbean Grille
80 Compromise Street
Annapolis, MD 21401
www.pusserusa.com

Kettle Hill
32 Market Place, Inner Harbour
Baltimore, MD 21202
www.kettle-hill.com

Magic Marrakech

Marrakech ist berühmt für wilde Partys, exklusive Luxusherbergen und ein beliebter Zufluchtsort der Stars. **Patrick Rosenthal** nimmt Sie mit auf Entdeckungsreise durch die faszinierende, pulsierende Stadt!



Prominente Künstler wie Madonna, Kate Moss, Kylie Minogue oder Roberto Cavalli haben schnell erkannt, dass es wohl keinen besseren Ort in der Welt gibt, der diskreter Zufluchtsort und Partyhochburg zugleich ist. Wer das echte Marrakech erleben will, zieht sich lieber in eines der alten Riads zurück, die

stücken wählen oder sich maßgeschneidert das nächste Outfit schneiden lassen.

Am Nachmittag kann man beispielsweise im Garden Majorelle inmitten von prächtigen Blumen und Pflanzen die Mittags-sonne auf einer der Parkbänke genießen – eine Erfrischung im Café du Jardin Majorelle inmitten des berühmten Gartens ist Pflicht.

Abends wird Marrakech zu einer einzigen Attraktion: Ausgangspunkt ist der Jemaa El Fna, der Marktplatz. Hier treffen sich nachts Einheimische und Touristen, Wahrsager und Geschichtenerzähler. Zum Essen geht es in die „La Trattoria“. Hier speis-

ten schon Brigitte

gemeinsam die Altstadt, den turbulenten Markt und verbinden den Rundgang mit einer kulinarischen Exkursion durch die Souks, wo Sie ein authentisches Abendmahl im wahrsten Sinne des Wortes erleben.

Am dritten Tag besuchen Sie eine Arganöl-Produktion. Anschließend haben Sie die Möglichkeit, beim französischen Starkoch Damien Durand in der Zone Industrielle einen Mittagsnack (à la carte) einzunehmen, ehe Sie selber zum Kochlöffel greifen – Sie treten im berühmten La Maison Arabe an den Herd, wo Sie auf ungewöhnliche Art und Weise mitkochen: unter der Anleitung einer „Dada“ (Köchin oder Koch) mit Übersetzer verfolgen Sie die Geschehnisse über einen kleinen Flatscreen, der an jedem Arbeitsplatz angebracht ist. So verpassen Sie keinen Handgriff und können alles Schritt für Schritt nachkochen!



den größten Luxus überhaupt bieten: auf-richtige Freude, Gäste wirklich willkommen zu heißen. Inmitten der Medina vor uralter Kulisse hat die deutsche Unternehmerin Ina Krug zwischen Werkstätten, Männern, die zur Gebetszeit in die Moscheen strömen und Frauen auf dem Weg in den Hammam, zwischen Eselskarren und weitab vom Pauschalismus ein 5-Zimmer-Paradies entworfen, in dem Gäste herzlich willkommen sind – und das Personal so erstklassig wie in einem 5-Sterne-Palast. Tagsüber lässt man die Seele baumeln oder taucht ein in die Souks mit ihren einladenden, bunten Geschäften, Schuhen, Taschen, herrlichen Silberwaren und prächtig bestickten Tuniken. Im „La Maison du Kaftan“ wird jeder Traum wahr: Frauen und Männer können hier aus tausenden von Kleidungs-

Bardot, Yves Saint Laurent und Jean-Paul Belmondo. Genießen Sie verschiedene Tajines mit Fleisch, Gemüse oder Fisch, tauchen Sie ein in die Welt der Gewürze aus 1001 Nacht, schließen Sie die Augen und lassen Sie Nase und Gaumen die Richtung bestimmen. Am ersten Tag fliegen Sie nach individueller Anreise von Düsseldorf nach Marrakech, beziehen Ihr Zimmer und können das Riad und die Umgebung erkunden oder sich am hauseigenen Pool von der Anreise erholen. Am Abend werden Sie zum „Get-together“ vor dem Abendessen erwartet und offiziell von Patrick Rosenthal und Ina Krug begrüßt.

Am nächsten Morgen erwartet Sie im Riad ein reichhaltiges Frühstück, das Sie für die ganztägige Tour durch die Medina mit einheimischer Führung stärkt. Sie erkunden



Fotos: Patrick Rosenthal

Zurück im Hotel lohnt es sich, etwas auszu-ruhen, denn am nächsten Morgen geht es nach dem Frühstück vor die Tore von Marrakech – Sie machen einen Ausflug in die Berge und entfliehen für einen Tag dem Trubel der roten Stadt. Welch ein Kontrast: soeben noch dicht gedrängte Häuser, und ein paar Minuten später befinden Sie sich auf dem Land, wo eine frische Brise weht und die Spitze der Berge in Schnee gehüllt sind. Hier erfahren Sie Interessantes über das Leben der Menschen in der Region und kehren bei Einheimischen auf einen kleinen Fladenbrotimbiss ein. Wenn der große Hunger ruft, geht es wieder zurück in die Stadt, wo Sie im La Trattoria Marrakech ein köstliches italienisches Menü einnehmen. Italienisch in Marrakech? Aber ja, denn dies ist hier das erste italienische Restaurant überhaupt, das mit seiner kunstvollen Art-déco-Einrichtung schon zahlreiche Prominente zum Schlemmen verführt hat.

An Tag fünf geht es nach dem Frühstück in den malerischen Jardin du Majo-



relle, den Yves Saint Laurent zu einer wahren Attraktion Marrakechs gemacht hat. Am Abend geht es mit einem Abendessen à la Royal Cuisine im majestätischen Hotel La Mamounia königlich weiter – ein faszinierendes Dinner, bei dem alle kulinarischen Register dieser Landesküche gezogen werden! Anschließend können Sie den Abend in der berühmten Churchill Bar ausklingen lassen.

Am sechsten Tag bleibt Zeit für das perfekte

Verwöhnprogramm: Nach dem Frühstück erwartet Sie der Beldi Country Club mit seinem herrlichen Hammam und wunderschöner Poollandschaft. Nach derart vollendeter Erholung geht es gemeinsam zum Mittagessen, anschließend steht der Nachmittag zur freien Verfügung, um Mitbringsel zu besorgen oder einfach im Riad zu chillen.

Am siebten Tag besetzen Sie sich nochmals den Herd und lernen noch einige Tricks und Tipps der orientalischen Küche und am letzten Tag nehmen Sie gemeinsam das köstliche Frühstück ein, bevor es dann mit dem Transfer in Richtung Flughafen geht.

Warten Sie nicht zu lange mit Ihrer Buchung: Es gibt nur wenige Plätze! Weitere Details unter www.genussakademie.com

PATRICK ROSENTHAL **MARRAKECH, DIE ROTE STADT**

UMFANG:

Flug nach Düsseldorf-Marrakech-Düsseldorf

Transfer zwischen Flughafen Riad und zurück sowie alle Fahrten zu den organisierten Ausflügen

7 Übernachtungen mit Halbpension (Frühstück und je ein Mittag- oder Abendessen)

Tour durch die Medina mit deutschsprachigem Guide
Kochkurse in La Maison Arabe und The Great Getaway

Besuch in einer Arganölproduktion

Ausflug in die Berge

Royal Cuisine im La Mamounia

Besuch im Jardin du Majorelle

TERMIN:

Sa, 13.04.- Sa, 20.04.2013

ORT: Marrakech, Marokko, The Great Getaway Riad

KOSTEN: 1.790,- Euro pro Person im Doppelzimmer



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



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



Land der Vulkane – Sizilien!

Sie lieben die italienische Lebensart, Weine und Küche? Dann sollten Sie sich diese Reise nicht entgehen lassen – entdecken Sie genussvoll die größte Insel des Mittelmeers!

Thomas Köster, Reiseveranstalter von „Dem Wein auf der Spur“, geht wieder einmal auf Entdeckungsreise. Reiseziel im Mai 2013 ist diesmal die Vulkanlandschaft Siziliens. Wie immer richtet sich dabei sein Augenmerk ganz besonders



auf Wein und Genuss aller Art – Sizilien ist das größte Weinbaugebiet Italiens. Nach dem Auspacken der Koffer freuen sich Herr Köster und die Hotelbesitzer, Sie mit einem Begrüßungsaperitif im Etna Hotel zu begrüßen. Am nächsten Tag beginnt dann die Entdeckungsreise durch die sizilianische Weinwelt. Zunächst brechen Sie zu einem Besuch nach Taormina auf, wo viele Sehenswürdigkeiten wie das Teatro Greco, aber auch stille Winkel darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden. Dann geht es in das Ätnagebiet, wo die erste Weinprobe mit Besichtigung der Kellerei und anschließendem Abendessen auf dem Programm stehen. Am dritten Tag geht es indirekt in die faszinierende Umgebung des Ätna in die alte Lava-Stadt Randazzo. Nach

einer Stadtführung steuern Sie ein weiteres sizilianisches Weingut an, nach Weinprobe und Besichtigung beschließen Sie den Abend mit einem Essen mit Blick auf den Vulkan. Am Tag vier verlassen Sie das Etna Hotel und reisen nach Westsizilien.

Unterwegs macht die Gruppe Halt in Agrigento, um das weltberühmte Tal der Tempel zu besuchen. Anschließend geht es zum Planeta-Weingut „Dispensa“, am späten Nachmittag beziehen Sie die Foresteria, wo abends ein Willkommensmenü auf Sie wartet. Am

fünften Tag besuchen Sie vormittags eine Ölmühle, anschließend entdecken Sie Sciacca, ein altes Kurbad mit arabischen Wurzeln, um gemeinsam frischen Fisch direkt am Hafen einzukaufen. Am Nachmittag treffen sich dann alle in der Küche der Foresteria, um in die Besonderheiten der sizilianischen Küche eingewiesen zu werden und anschließend das selbst gekochte Menü gemeinsam zu verzehren.

An Tag Nummer sechs besuchen Sie die Stadt Marsala, deren Name für



Süßwein der Spitzenklasse steht, danach fahren Sie durch die umgebenden Salzfelder zur Insel Mozia. Gegen Abend wartet das renommierte Weingut Donnafugata mit einer Besichtigung und Weinprobe auf die Teilnehmer, bevor ein Genießermenü in der Foresteria den Tag beschließt. Am siebten Tag heißt es Abschied nehmen – bedingt durch die späte Rückflugzeit steht noch ein kompletter Urlaubstag in Palermo zur Verfügung – freuen Sie sich auf die sehenswerte Umgebung von Palermo, die Altstadt und das Opernhaus „Teatro Massimo“! Details zur Reise finden Sie unter www.genussakademie.com

GENIESSERREISE SIZILIEN BEINHALTET:

- 3 Übernachtungen mit Frühstück im Etna Hotel**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC www.etnahotel.it
- 3 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel La Foresteria**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC www.planetaestate.it
- Begrüßungsaperitif im Hotel
- halbtägiger Kochkurs mit dem Küchenchef der Foresteria
- 5 Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants bzw. in der Foresteria
- 4 Besuche auf renommierten Weingütern wie etwa Scilio, Planeta und Donnafugata inklusive Weinprobe
- täglicher Begleitbus (ab Etna Hotel/ bis La Foresteria) lt. Programm inklusive aller Parkgebühren
- geführte Stadtrundgänge in Marsala, Insel Mozia und Palermo
- Besuch einer Ölmühle (Produktionsstätte des Planeta D.O.P. Olivenöls)
- Eintritt in das Tal der Tempel (Agrigento), Fähre nach Mozia, Teatro Massimo
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel)
- 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, gerne sind wir Ihnen jedoch bei der Planung behilflich.

Verlängerungstage auf Anfrage möglich.

Genauer Termin und Preis folgen online und im nächsten Magazin

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



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



WEIN IST KEIN GETRÄNK, SONDERN EIN LEBENSGEFÜHL

Die Weinhandlung wie im Süden, durch das Ausschanksystem von diWine, ist es möglich ein breites Sortiment an Weinen temperiert zur Verkostung anzubieten. Der Schwerpunkt liegt bei italienischen Charakterweinen quer durch alle Regionen, die direkt vom Winzer bezogen werden. Das Angebot wird durch selbstgebackene italienische Kekse abgerundet.

Everydaywine, Koselstraße 48, 60318 Frankfurt,
Tel. 0179/2444330, info@everydaywine.de,
www.everydaywine.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, Gebrilltes, 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



FRANKFURTER SENFGALERIE

Besuchen Sie die *Senfsation* in der Schweizer Str. 18. Entdecken Sie ein außergewöhnliches und exzellentes Sortiment, bestehend aus über 150 Senfsorten & vielem mehr. Unsere Spezialitäten: Frankfurter Apfelwein Senf, Frankfurter Grüne Soße Senf, Sachsenhäuser Biersenf, Main Feigen-senf, Festtagssenf. NEU: Frankfurter Römer Senf, scharfer Dribbdebacher und unsere feurig scharfe Grill- und Pastasauce. Eine Auswahl an individuellen 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



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



GOURMETPRODUKTE UND WEINE AUS PORTUGAL

Portugiesische Feinkost wie Sardinen in Olivenöl, Feigen mit Portwein oder Zimtbiskuit. Port- und Madeiraweine oder der sommerliche „Vinho verde“ erinnern an Urlaub. Für alle Feinschmecker, die etwas Gutes und Ausgefallenes lieben. Food und Designprodukte: die ideale Geschenkidee. Eine Entdeckungsreise!

BrancoAzul - Schönes und Gutes aus Portugal,
Domstr. 4, 60311 FFM, Mo-Sa 10-19 Uhr,
Tel. 069/79533708, www.brancoazul.com



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. Schoppetpetzer 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

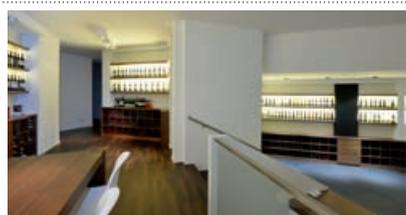
Das 3 x 3 der guten Adressen



GEFLÜGEL DIETRICH

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

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



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



WIR KÖNNEN IHNEN VIEL ERZÄHLEN

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

Born Feinkost, Im Ziegelhaus 24, 63571 Gelnhausen, www.Feinkost-born.de, Tel. 06051/924141



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



KENNEN SIE FRANCO UND LUIGI...?

Beide ein echter Geheimtipp. Sie kommen aus Diamante – Juwel an der westlichen Küste von Kalabrien. Und wie das kristallklare Meer im Sonnenschein, funkeln und glänzen ihre italienischen Kochkünste.

Für die raffinierten Füllungen und klassischen Saucen verwenden Franco und Luigi allerbeste Zutaten und edle Gewürze verschiedenster Kulturen. Sie zelebrieren das kulinarische Kreieren. Die Tageskarte – klein aber fein und immer wieder eine Überraschung – wird Sie begeistern, garantito.

Pasta e Panini, Schloßstraße 52, 60486 Frankfurt, Tel. 069/241 44448, info@pastaepanini.de, www.pastaepanini.de



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



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 Kaffeeprodukte 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



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

Natürlich schmeckt unsere Gref-Völsings am besten dort, wo sie gemacht wird, frisch aus dem Kessel und direkt aus der Hand.

Gref-Völsings, Hanauer Landstraße 132, 60314 Ffm, Tel. 069/433530, Fax 069/90436710, Mo 7-14 Uhr, Di-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr, www.gref-voelsings.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

Fürstlich romantisch!

Das Schlosshotel Gedern verbindet harmonisch Wohlfühlatmosphäre mit Romantik, Stil und Entspannung im historischen Rahmen – ideal für einen erholsamen Kurzurlaub!

Sie wollen kochen wie zu Bismarcks Zeiten? In diesem Kurs werden Sie ein ebenso ausgefallenes wie fürstliches Menü in vier Gängen zubereiten. Küchenmeister Hubertus Schultz hat für seine Kursteilnehmer klassische und altergebrachte Rezepturen des 19. Jahrhunderts modern interpretiert. Und das auch aus historischer Verbundenheit: Schauplatz dieses einmaligen Genuss-Weekends ist nämlich das Schlosshotel Gedern, dessen Schlossherr Fürst Otto Stolberg-Wernigerode seinerzeit preußischer Botschafter in Wien und später Vizepräsident Preußens war. Er hatte ein besonderes Faible für Wildgerichte – genau diese traditionelle Küche gibt es hier zu entdecken. Sie

zaubern gemeinsam mit Hubertus Schultz ein zauberhaftes Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps vom humorvollen Küchenchef. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosses zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Am Abend treffen sich dann alle Hobbyköche und bestens ausgeruhten Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der romantisch eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang.



HUBERTUS SCHULTZ FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ:

Oktober: Kulinarisches Menü zum Thema Fisch, ganz frisch!

November: Kulinarisches Menü zum Thema Wild auf Wild

TERMIN:

Fr, 25.01.13, 15.30 Uhr - Sa, 26.01.13, 11.00 Uhr

Fr, 08.02.13, 15.30 Uhr - Sa, 09.02.13, 11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Gedern

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

Lamm im Schafhof

Der **Schafhof Amorbach** und **Sternekoch Achim Krutsch** laden wieder zu einem genussreichen Wochenende ein. Hochgenuss in wundervoller Natur und einem romantischen Barockstädtchen!

Im traumhaft schönen Naturpark Bayerischer Odenwald befindet sich das romantische Hotel Schafhof Amorbach. Das ehemalige Klosterergut der Benediktiner stammt aus dem 15. Jahrhundert und hat seither nichts von seinem verträumten Charme eingebüßt. Das 1721 im barocken Stil erbaute Anwesen wurde 1974 liebevoll renoviert und auf den technischen Stand der Neuzeit gebracht, sonst jedoch vollkommen in seiner ursprünglichen Form belassen. So übernachtet man heute in den alten Gemächern der Mönche oder den kleinen gemütlichen Zimmern des ehemaligen Klosterspeichers. Da allerdings bei Reisen mit der Genussakademie nicht nur die Entspannung, sondern auch der kulinarische Hochgenuss ganz oben auf der Prioritätenliste steht, empfängt Sie am Abend der Chef des Hauses höchstpersönlich mit Frankensekt und einer kleinen Stärkung am Kamin. Im Gepäck Küchenchef Achim Krutsch, der seit Jah-

ren regelmäßig mit hohen Bewertungen wie beispielsweise einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird und Sie anschließend in seine Gemächer – natürlich die Hausküche – entführt, wo der Maitre de Cuisine ausführlich das für diesen Abend marktfresh vorbereitete Drei-Gänge-



Menü erläutert. Seite an Seite wird dann geschnippelt, gebraten und gedünstet, während Achim Krutsch wertvolle Tipps für den heimischen Herd verrät. Wer es vorzieht, sich bekochen zu lassen, muss dennoch nicht auf ein hochwertiges

Programm verzichten: Die wildromantische Landschaft und das sehenswerte Städtchen Amorbach mit seiner weltberühmten Kirche warten auf neugierige Besucher, einer der nahegelegenen Golfplätze steht Hobbysportlern zur Verfügung, und nach Terminabsprache können sich Kochmuffel sogar im Beauty-Refugium verwöhnen lassen. Abends genießen schließlich alle gemeinsam das Menü im romantischen Restaurant.

ACHIM KRUTSCH LAMM IM SCHAHHOF

MENÜ:

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

Hauptgang: Lammkarree mit Rosmarinjus

TERMINE:

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)

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-SHOP

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

Genuss-Shop in der Genussakademie, Fressgass' (Große Bockenheimer Straße) 24, 60313 Frankfurt, www.genussakademie.com. Di-Sa 10-18 Uhr

BADISCHES WEINHAUS
WERNER

VIELFALT BADISCHER WEINE

Wir laden Sie ein, Weine aus dem schönen Süden Deutschlands zu verkosten. 23 badische Winzergenossenschaften und Weingütern aus den Anbaugebieten Markgräflerland, Kaiserstuhl, Breisgau, Ortenau, Kraichgau, Tauberfranken und dem Bodensee sind mit ihren Weinen bei uns vertreten. Natürlich erhalten Sie auch Winzersekte, Seccos, Liköre und verschiedene Brände bei uns. Gerne unterstützt Sie unser gut geschultes und freundliches Personal bei Ihrer Wahl.

Badisches Weinhaus Werner, Hächster Str. 96, 65835 Liederbach, Tel. 069/30858030, Fax 069/30858031, info@weinhaus-werner.de, www.weinhaus-werner.de



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



WIR BIETEN IHNEN ÜBER 20 BELGISCHE BIERSORTEN

Bei uns können Sie verschiedenste belgische Bierspezialitäten in freundlicher & lockerer Atmosphäre genießen. Belgisches Bier gehört zu den sortenreichsten der Welt. Wenn Sie Appetit auf etwas Bissfestes bekommen, probieren Sie doch auch eine unserer belgischen Spezialitäten – belgische Pommes, Waffeln, Flammkuchen und vieles mehr.

Le Belge, Bleichstrasse 49 / direkt am Wilhelmsplatz, 63065 Offenbach, Tel. 069/56997020, www.lebelge.de, info@le-belge.com Mo-So 11-1 Uhr, Küche bis 24 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

REINING & WERTH 
GENUSSHAUS

GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Bei Reining & Werth erwartet Sie ein handverlesenes Sortiment an Köstlichkeiten und schönen Dingen aus kleinen Manufakturen – Ausgewähltes zum Essen und Trinken, Genießen, Verwöhnen und Dekorieren: Wohnaccessoires & Tischkultur – Naturkosmetik & Raumduft – feine Lebensmittel & Delikatessen – Kaffee – Tee – Coniserie ...

Lassen Sie sich von unseren regelmäßig wechselnden Themendekorationen inspirieren und tauchen Sie in immer wieder neue Genusswelten ein.

Bei einem Einkaufswert von 10 € bekommen Sie mit dieser Anzeige einen Kaffee auf's Haus!

Reining & Werth Genusshaus, Berger Str. 39, 60316 Frankfurt, Tel. 069/17506650, U4 Merianplatz, www.reiningwerth.de



DAS PARADIES FÜR GENIESSER!

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

FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt, Tel. 069/380323-44, marktleitung-frankfurt@frischeparadies.de, Markt: Mo-Mi 8-18 Uhr, Do+Fr 8-19 Uhr, Sa 8-16 Uhr, Bistro: Di-Fr 11.30-15 Uhr, Sa 11.30-14 Uhr



BRIGITTE 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

Oktober

01.10.12	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	34
02.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
04.10.12	Exklusive Kaviar-Fahrt mit Restaurant-Tour	Desietra GmbH	52
04.10.12	Das Rouladen-Revival	Chris Schuppert	28
04.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
05.10.12	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gdern	Hubertus Schultz	64
05.10.12	Daniel Schmitts Spitzenküche	Daniel Schmitt	22
06.10.12	Kürbis, Ente und Pilze	Daniel Schmitt	25
06.10.12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	29
07.10.12	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer	Bastian Fiebig	47
09.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
10.10.12	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch	Daniel Schmitt	36
11.10.12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky	Chris Pepper	29
11.10.12	Das Gläserne Buffet – Spanisch	Chris Schuppert	34
11.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	36
12.10.12	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	22
13.10.12	Mit Leib und Seele	André Großfeld	21
14.10.12	Sushi-Sensations	Oliver Lange alias Ollysan	35
16.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
17.10.12	After-Work Chill-Out	Das Team der Genussakademie	53
18.10.12	Das Rouladen-Revival	Chris Schuppert	28
18.10.12	Saucen, Fonds & Jus	Steffen Ott	29
18.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	36
19.10.12	Kürbis, Ente und Pilze	Daniel Schmitt	25
19.10.12	Wein & Käse – Tasting	Wolfgang Feierfeil	46
20.10.12	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	52
20.10.12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	29
20.10.12	Wild Thing	Steffen Ott	25
20.10.12	Das Perfekte Schnitzel	Steffen Ott	29
21.10.12	Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana	Tom Bock	47
21.10.12	Süsse Versuchung – Weihnachtliche Dessertvariation	David Fischer	30
23.10.12	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinker	29
23.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
24.10.12	Des Martin's Gans	Volker Hintz	25
24.10.12	Salzis, Pulpa e pli – Wurst, Bündnerfleisch und mehr	Martin Göschel	21
25.10.12	Salzis, Pulpa e pli – Wurst, Bündnerfleisch und mehr	Martin Göschel	21
25.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
26.10.12	Die Genusswerkstatt	Daniel Schmitt	22
26.10.12	Gans ganz lecker	Mario Höllein	25
26.10.12	Das Rouladen-Revival	Chris Schuppert	28
27.10.12	Feine ligurische Küche	Carmelo Greco	20
27.10.12	Kinderkochkurs – Phantasie und Liebe sind gute Gewürze	Daniel Deglow	53
27.10.12	Genuss des Orients	Slim Khanouch	35
28.10.12	Kokoro – More than Sushi	Oliver Lange alias Ollysan	33
28.10.12	Navette – Kochen mit Thomas Macyszyn	Thomas Macyszyn	20
28.10.12	Genuss im Taunus	Farrokh Okhovat Esfehani	20
29.10.12	Menu d'Alsace – Elsässische Köstlichkeiten	Thomas Fischer	33
30.10.12	Des Martin's Gans	Volker Hintz	25
30.10.12	Kürbis, Ente und Pilze	Daniel Schmitt	25
30.10.12	Tirol hoch zwei	Steffen Ott	35
30.10.12	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	53
31.10.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
31.10.12	Die feine südfranzösische Fischküche	David Fischer	35

November

02.11.12	Foie gras – Die hohe Kunst	Daniel Schmitt	22
03.11.12	Trüffel-Festival 2012 in der Villa Kennedy	Ralf Bos	51
03.11.12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	29
03.11.12	Süsse Versuchung – Weihnachtliche Dessertvariation	David Fischer	30
03.11.12	Culinary Patchwork	Slim Khanouch	33
04.11.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
04.11.12	Klein und fein – Fingerfood	Chris Schuppert	29
05.11.12	Saucen, Fonds & Jus	Steffen Ott	29
05.11.12	Suppen satt!	Chris Schuppert	29
06.11.12	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	28
07.11.12	Des Martin's Gans	Volker Hintz	25
07.11.12	After-Work Chill-Out	Das Team der Genussakademie	53
07.11.12	Des Martin's Gans	Volker Hintz	25
09.11.12	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gdern	Hubertus Schultz	64
09.11.12	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	52
09.11.12	Gans ganz lecker	Mario Höllein	25
09.11.12	Kürbis, Ente und Pilze	Daniel Schmitt	25
09.11.12	Wein & Käse – Tasting	Wolfgang Feierfeil	46
10.11.12	Mit Leib und Seele	André Großfeld	20
10.11.12	Feine ligurische Küche	Carmelo Greco	20
10.11.12	Gans klassisch	Chris Schuppert	25

10.11.12	Navette – Kochen mit Thomas Macyszyn	Thomas Macyszyn	20
10.11.12	Genussakademie meets Zwilling	Daniel Schmitt	54
11.11.12	Sushi-Sensations	Oliver Lange alias Ollysan	34
11.11.12	Libanesisch-syrische Köstlichkeiten	George Jounan	32
12.11.12	Menu d'Alsace – Elsässische Köstlichkeiten	Thomas Fischer	33
15.11.12	Lamm im Schafhof	Achim Krutsch	64
16.11.12	Genuss des Orients	Slim Khanouch	35
16.11.12	Schmitt's Lieblingsrezepte	Daniel Schmitt	22
17.11.12	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	53
17.11.12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	29
17.11.12	Das Perfekte Schnitzel	Steffen Ott	29
17.11.12	Gans klassisch	Chris Schuppert	25
17.11.12	Mit Leib und Seele	André Großfeld	20
17.11.12	Navette – Kochen mit Thomas Macyszyn	Thomas Macyszyn	20
18.11.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
18.11.12	Surf & Turf deluxe	Daniel Schmitt	22
19.11.12	Das Rouladen-Revival	Chris Schuppert	28
19.11.12	Foie gras – Die hohe Kunst	Daniel Schmitt	22
20.11.12	Wild Thing	Steffen Ott	25
20.11.12	Brotbacken leicht gemacht	Jürgen Hellmuth	27
22.11.12	Thanksgiving Dinner – Genuss-Card	Daniel Schmitt	55
23.11.12	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	22
23.11.12	Gans ganz lecker	Mario Höllein	25
24.11.12	Kinderkochkurs – Phantasie und Liebe sind gute Gewürze	Daniel Deglow	53
24.11.12	Culinary Patchwork	Slim Khanouch	32
24.11.12	Illy – Weihnachtliches Shoppen	Das Team der Genussakademie	54
25.11.12	Aromatisches Doppel – Food & Whisky	Chris Pepper	29
25.11.12	Tomilaia – Tradition und Avantgarde in der Toskana	Tom Bock	47
25.11.12	Kokoro – More than Sushi	Oliver Lange alias Ollysan	32
25.11.12	Genuss im Taunus	Farrokh Okhovat Esfehani	20
26.11.12	Gans klassisch	Chris Schuppert	25
26.11.12	Rauchfang – Das venezianische Menü	Pierantonio Maritan	32
27.11.12	Wild Thing	Steffen Ott	25
29.11.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
30.11.12	Kürbis, Ente und Pilze	Daniel Schmitt	25

Dezember

01.12.12	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	29
01.12.12	Weihnachtliches Geflügel	Chris Schuppert	25
02.12.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
02.12.12	Wilde Weihnacht	Chris Schuppert	25
03.12.12	Die feine südfranzösische Fischküche	David Fischer	35
08.12.12	Gans getrüffelt!	Daniel Schmitt	25
08.12.12	Wilde Weihnacht	Chris Schuppert	25
08.12.12	Navette – Kochen mit Thomas Macyszyn	Thomas Macyszyn	20
08.12.12	Ran an die Plätzchen!	David Fischer	30
09.12.12	Süsse Versuchung – Weihnachtliche Dessertvariation	David Fischer	30
15.12.12	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks	Abate Abebe Sheferawe	34
15.12.12	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	52
15.12.12	Ran an die Plätzchen!	David Fischer	30
15.12.12	Wilde Weihnacht	Chris Schuppert	25
16.12.12	Tapas – kleine spanische Spezialitäten	Jordi Lopez	35
16.12.12	Südafrika – am Kap des guten Geschmacks	Abate Abebe Sheferawe	34
16.12.12	Weihnachtliches Geflügel	Chris Schuppert	25
22.12.12	Kinderkochkurs – Phantasie und Liebe sind gute Gewürze	Daniel Deglow	53
22.12.12	Weihnachtliches Geflügel	Chris Schuppert	25
22.12.12	Ran an die Plätzchen!	David Fischer	30

Januar

14.01.13	Das Gläserne Buffet – Spanisch	Chris Schuppert	34
14.01.13	Surf & Turf deluxe	Daniel Schmitt	22
15.01.13	Terrinen und Pasteten	Chris Schuppert	28
15.01.13	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinker	29
16.01.13	Suppen satt!	Chris Schuppert	28
16.01.13	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch	Daniel Schmitt	36
17.01.13	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	34
18.01.13	Schmitt's Lieblingsrezepte	Daniel Schmitt	22
19.01.13	Menu d'Alsace – Elsässische Köstlichkeiten	Thomas Fischer	33
20.01.13	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	22
20.01.13	Libanesisch-syrische Köstlichkeiten	George Jounan	32
20.01.13	Genuss im Taunus	Farrokh Okhovat Esfehani	20
21.01.13	Beginners next level – Das Wintercamp!	Daniel Schmitt	36
22.01.13	Wild Thing	Steffen Ott	25
25.01.13	Wein & Käse – Tasting	Wolfgang Feierfeil	46
26.01.13	Culinary Patchwork	Slim Khanouch	32
27.01.13	Sushi-Sensations	Oliver Lange alias Ollysan	34
28.01.13	Rauchfang – Das venezianische Menü	Pierantonio Maritan	32
29.01.13	Brotbacken leicht gemacht	Jürgen Hellmuth	27
31.01.13	Klein und fein – Fingerfood	Chris Schuppert	29



Salsa Air

RIMOWA®

Germany since 1898

www.rimowa.com

LEDER STOLL
koffer24.de

Leder-Stoll Frankfurt | Schäfergasse 50 | Tel. 069-297056-0

Die hohe Kunst des Vermögens

Nehmen Sie es ruhig persönlich.

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

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

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

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

