

Genuss MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main



Schöner essen und trinken
im Frühling:



MARTIN STEINER
bringt sein kulinarisches
Österreich mit



AB IN DEN WEIN!
Romantikbus zu rhein-
hessischen Winzern



ARNO DIRKER
Brennende Leidenschaft
in der Genussakademie



Der Sternekoch aus Valencia:

Bernd H. Knöller



OFFIZIELLER FERRARI VERTRAGSHÄNDLER

FerrariFrankfurt

Ferrari 458 Spider.
Jetzt bei uns testen!

Kraftstoffverbrauch in l/100km kombiniert 11,8 – 13,3, innerorts 15,8 – 19,7, außerorts 9,4 – 9,7
CO₂-Emission in g/km kombiniert von 275 – 307, CO₂-Effizienzklasse G



BEST FERRARI DEALER
WORLDWIDE

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

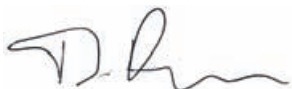
Lecker Lenz

Wir haben diesmal einen echten Frühjahrsputz hingelegt und unserem Kochkursprogramm eine neue Form gegeben. Die Namen der drei großen Hauptrubriken **KOCHEN**, **GENUSS ERLEBEN** und **GENUSS-REISEN** sind Programm: Unter **KOCHEN** finden Sie Kurse in denen der Kochlöffel geschwungen wird, bei **GENUSS ERLEBEN** wird verkostet, probiert, erlebt und bei **GENUSS-REISEN** bringen wir Sie an genussvolle Gestade.

In der Rubrik **KOCHEN/Lernen** finden Sie nun ein klar strukturiertes Lernprogramm, in dem Sie von den **Basics** über die **Gartechniken** schließlich den **Feinschliff** erreichen und sich so ganz genüsslich nach oben kochen können. Natürlich ist die beliebte Reihe Absolute Beginners geblieben, neu hinzugekommen sind die Basics **Geflügel** und **Gemüse**, und bei den beiden anderen Schwerpunkten **Die Garmethoden** und **Der Feinschliff** gibt es ebenfalls viel Neues zu entdecken! Unter der Überschrift **KOCHEN/Genießen** steht von unseren Spitzenköchen über Küchenklassiker und Trendküche bis zu internationalen Kochkursen alles, was am Herd Spaß macht!

Wer lieber genussvoll neue Themen und Produkte kennenlernen möchte, findet in der Hauptrubrik **GENUSS ERLEBEN** die drei Unterrubriken **GENUSS ERLEBEN/essen**, **GENUSS ERLEBEN/Trinken** und **GENUSS ERLEBEN/Events**, wo von Tastings über Genuss-Card-Events bis zum Gastrotester-Schnupperkurs ein spannendes Programm darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden. Schließlich nehmen wir Sie in der Rubrik **GENUSS-REISEN** mit in den Urlaub – vom Weekend auf dem Lande bis zur Woche auf Sizilien.

Der Frühling hat also viel Neues im Gepäck – von **Nordchina** bis zu einem faszinierenden Kurs mit dem Brennmeister **Arno Dirker** ist dieses Heft prallvoll mit neuen Ideen rund um den Genuss. Außerdem waren wir wieder unterwegs, haben gemeinsam mit **Jörg Ludwig** den Wurst- und Fleischwarenverarbeiter **Karl Eidmann** besucht und seine Fertigungshallen besichtigt, das **Frischeparadies** auf Hering und Seeteufel untersucht, uns mal genauer beim Meister der Saucen und Senfsorten **Evert Kornmayer** umgesehen (den viele ja auch als Verleger kennen), lassen den Küchenchef des Restaurants **Zarges** gemeinsam mit seinem Sommelier **drei Weine zu einem Gericht** empfehlen und – ach, wissen Sie was? Lesen Sie! Ich wünsche Ihnen dabei viel Vergnügen und verbleibe auch diesmal mit genussvollen Grüßen!



Bastian Fiebig





Magazin

- 6 Die Restaurant-News
- 8 Daniels Lieblingsrezepte:
Maishähnchen & Spargel

Besuch beim Küchenchef

- 10 Zu Besuch bei Jörg Ludwig

Unser neues Kochkurssystem:

- 16 Systematisch kochen lernen

Titelthema

- 20 Bernd H. Knöllner kommt von
Valencia in die Genussakademie!

Erzeuger-Porträt

- 36 BraufactuM *
- 38 Gebrüder Kornmayer

Ihr Genussprogramm in diesem Heft

KOCHEN

/Lernen

Basics

- 16 Pasta Basics
- 16 Fisch Basics
- 16 Fleisch Basics
- 17 Geflügel Basics
- 17 Gemüse Basics
- 17 Absolute Beginners -
die komplette Reihe
- 17 Absolute Beginners -
Sommercamp

Gartechniken

- 18 Kurzbraten
- 18 Schmorküche
- 18 Dampfgaren
- 18 Niedertemperatur-Garen
- 18 Grundsaucen
- 18 Saucenprofi

Feinschliff

- 19 Salate und Vorspeisen
- 19 Selbst Brot backen
- 19 Perfekt würzen
- 19 Patisserie
- 19 Messer scharf!

/Genießen

Spitzenküche

- 24 Frühling in Piemont mit
Carmelo Greco
- 24 Andrés weinsinnige Sterne-
küche mit André Rickert:
- 24 So schmeckt Island! mit
Björgvin Mýrdal
- 24 Hommage an meine Heimat
mit Sven Elverfeld
- 25 Mein kulinarisches Öster-
reich mit Martin Steiner
- 26 Jetzt schmeckt's nach
Frühling! mit Daniel Schmitt
- 27 Exklusive Backstage
Specials

International

- 31 Südafrika - am Kap des
guten Geschmacks mit
Abate Abebe Sheferaw
- 31 Persia Crossover - Genuss
im Taunus mit Farrokh
Okhovat-Esfehani
- 31 Libanesische Köstlichkeiten
mit George Jounan

- 32 Das gläserne Buffet -
orientalisch! mit
Slim Khanchouch

- 32 Das nordafrikanische
Familienfest mit
Slim Khanchouch

- 32 Culinary Patchwork mit
Slim Khanchouch

- 32 1001 Köstlichkeit aus Ma-
rokko mit Souad Youssafi

- 32 Genuss des Orients mit
Slim Khanchouch

Europa/Mediterran

- 32 Tapas - kleine spanische
Spezialitäten mit Jordi
Lopez

- 33 E viva España - das glä-
serne Buffet mit dem Team
der Genussakademie

- 33 Pasta perfetto mit
Luigi Fabbri

- 33 Reise durch Sizilien mit
Dario Cammarata

- 34 Piccolo Mondo italiano -
das gläserne Buffet mit
dem Team der Genuss-
akademie

- 34 Venedig kochen - und
genießen mit
Pierantonio Maritan

- 34 Die feine südfranzösische
Fischküche mit
David Fischer

- 34 Menu d'Alsace - das
elsässische Menü mit
Thomas Fischer

Asien

- 34 Die nordchinesische Küche
mit Dejun & YanLi Ding

- 34 Ein Sonntag in Nordindien
mit Vandana Ewald

- 35 Authentisch Thai mit Khani-
tha Ning Röbbig

Rest der Welt

- 35 Das gläserne Buffet inter-
national mit dem Team der
Genussakademie

- 35 In fünf Gängen um die Welt
mit Daniel Schmitt

Klassiker

- 40 Frankfurts kleine Schman-
kerl mit Danilo Klinke

- 40 König Spargel 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:** Klaus Günter Berger **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Peter Eckard, Bastian Fiebig, Florian Fix **Korrektur:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, 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, kuemmerle@mmg.de; Susanne Becker, Tel. 069 97460-368, sbecker@mmg.de **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstraße 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, 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/Marketing:** Stefanie Brettschneider, Tel. 069 97460-661, E-Mail: sbrettschneider@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 24 vom 1.11.2012. © 2013 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

Händler-Porträt

48 Frische-Paradies Edelfisch

Wein und Essen

56 Ein Gericht – drei Weine

Restaurant-Tipp

58 Queens Grill

Terminübersicht

66 Alle Kochkurse auf einen Blick

Kolumnen:

8 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller: Tischlein deck' dich!

13 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN
Thomas Haus: Frühling!

25 CARNIVORE'S CORNER
Wolfgang Otto: Bison – vom heiligen Tier zur Medizin des weißen Mannes

45 FENNERS FETTNÄPFCHEN
Uwe Fenner: Fragen zum Dresscode

50 WOLFFS GRÜNE WELT
Thomas Wolff: Frühlingserwachen in der Frankfurter Biowelt!

51 RALFS TRÜFFEL-GESCHNÜFFEL
Ralf Bos: Trüffel: Périgord vs. Piemont, Teil 2

56 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda: Wenn der Lenz ein Gläschen hebt

57 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil: der Jahrgang 2012 in Deutschland

* AKTION

Von April bis Juni werden die drei BraufactuM-Sorten Progusta, Roog und Colonia in den Locations der Genussakademie Frankfurt ausgeschrieben – wie immer im Kurspreis inklusive!

40 Spargel klassisch mit dem Team der Genussakademie

41 Der Apfelkochkurs mit Andreas Schneider & Daniel Schmitt

41 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Jürgen Mahlmann & Daniel Schmitt

41 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit Daniel Schmitt

41 Lamm – der zarte Fleischgenuss mit Daniel Schmitt

42 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott

42 Das Burgerbegehren mit dem Team der Genussakademie

42 Grüne Soße total mit dem Team der Genussakademie

42 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Armin Treusch

42 Cook, Lunch & Run – die kulinarische Mittagspause mit dem Team der Genussakademie

Trendküche

44 Das schlanke Dinner mit Edith Kubiena

44 Designing Cupcakes mit Ewa Feix

44 Cupcakes mit Ewa Feix

44 Cakepops mit Ewa Feix

45 Klein und fein – Fingerfood mit dem Team der Genussakademie

45 Vegetarisch-ayurvedische Küche mit Monika Leinhardt

45 Energy Food mit Daniel Schmitt

46 Eat Meat mit dem Team der Genussakademie

46 Spicy Barbecue – Jetzt wird scharf gegrillt! mit Jörg Ludwig

46 Fine Seafood on Fire mit dem Team der Genussakademie

46 Fine Food on Fire mit dem Team der Genussakademie

46 Dirker & Schmitt – das brennt mit Arno Dirker & Daniel Schmitt

GENUSS ERLEBEN

/Essen

50 Der Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken mit Bastian Fiebig

51 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Wolfgang Otto und Daniel Schmitt

51 Feinstes Seafood – das Tasting mit Ulrich Wittur und Daniel Schmitt

/Trinken

52 Tomilaia & Friends mit Tom Bock

52 Käse & Wein – ein harmonisches Duett mit Wolfgang Feierfeil

52 Das Weinduell: Discounter vs. Winzer mit Bastian Fiebig

52 Das Kronendinner mit Tom Drieseberg und Daniel Schmitt

53 David vs. Goliath mit Harry Hochheimer

53 Weinbeginners – in fünf Schritten zum Weinkenner mit Harry Hochheimer

/Events

54 Die 16. Genussakademie-Küchenparty! mit Martin Kofler, Valéry Mathis, Bruno Lauffenberger und dem Team der Genussakademie!

54 After-Work Chill-out mit dem Team der Genussakademie!

54 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott

55 Das Spargel-Festival 2013 mit Dario Cammarata, Daniel Schmitt, Georg Merlau

55 Zu Gast im Frischeparadies mit Ulrich Wittur und Jürgen Mahlmann

55 Genussakademie meets Zwilling mit Daniel Schmitt und dem Zwilling-Team

GENUSS-REISEN

/Reisen

60 Caponata, Arancini, Cannoli und viel mehr! Genussreise nach Sizilien mit Thomas Köster

/Weekends

60 Lamm im Schafhof mit Achim Krutsch

62 Die Weinentdecker-Nostalgietour! mit dem Setra S 14 durch Rheinhessen

64 Lecker Land! Landpartie zum Hof Eckstein in Stein-Bockenheim

UNSERE PARTNER



GAGGENAU

eva solo



poggen pohl

HIFI-PROFIS
TV - HIFI - HEIMKINO



KENWOOD
CREATE MORE

Schmidt

MySlicer.de
Trading & Restoring



hrfernsehen

FRANKFURT & RHEIN-MAIN GEHT AUS!

Auf und zu, rauf und runter! Die Restaurant-News

Richtig ruhig wird es in der Gastronomielandschaft nie, daran ändern auch ein paar Monate mit Minusgraden nichts. Die spektakulärsten Neuigkeiten kommen dieser Tage aber nicht aus der Mainmetropole, sondern aus der direkten Umgebung. Genauer: aus Rheingau, Rheinhessen und Taunus! Das Team von FRANKFURT GEHT AUS! und RHEIN-MAIN GEHT AUS! hat die wichtigsten Informationen für Sie zusammengestellt.

Gleich zwei bekannte Köche haben in der Feinschmeckerregion entlang des Rheins ihren Hut genommen, und das fast in ein- und derselben Woche. Koch Nummer eins, Patrik Kimpel, war beinahe zwanzig Jahre lang Küchenchef im Eltviller **Kronenschlösschen**, dem Dreh- und Angelpunkt des Rheingau Gourmet



Kronenschlösschen

& Wein Festivals. Künftig wird er die Geschäfte eines Landhotels in der Pfalz leiten. Sein Nachfolger heißt Sebastian Lühr und wurde aus den eigenen Reihen rekrutiert: Lühr hatte schon seine Lehre im Kronenschlösschen absolviert und kehrte nach verschiedenen Stationen – zum Beispiel beim Zwei-Sterne-Koch Hans-Stefan Steinheuer und dem Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler – 2007 als Souschef ins Kronenschlösschen zurück und war in dieser Position maßgeblich an der Entwicklung des neuen, kreativen Küchenstils des Hauses beteiligt.

Koch Nummer zwei, Sven Messerschmidt, hat seit rund fünf Jahren auf **Burg Schwarzenstein** für begeisterte Gäste gesorgt und wird in Zukunft im Gut Lärchenhof in Pulheim nahe Köln den Kochlöffel schwingen. Sein Nachfolger in Geisenheim wird Sternekoch Dirk Schröder aus dem Carous-

sel im Hotel Bülow Palais in Dresden, doch erst ab Mai; für die Zwischenzeit haben die Betreiber den Sternekoch Claudio Urru verpflichtet.

Ein kurzer Sprung über den Rhein nach Rheinhessen: Hier hat Dirk Maus seine Stelle im **Domherrenhof** in Essenheim aufgegeben und ist mit Sack, Pack und Familie in den **Sandhof** nach Heidesheim gezogen. In dem historischen Gebäude des ehemaligen Gutshofs, der einst zum Zisterzienserkloster Eberbach gehörte, empfängt der Gastronom nun sowohl Ausflügler als auch Gourmets in separaten Bereichen. Den Domherrenhof wiederum hat mittlerweile die Familie Roos übernommen, die jahrelang den Ingelheimer Winzerkeller führte, wo eher bodenständige Speisen serviert wurden.

Von Rheinhessen aus geht's in den Taunus: Auch Daniel Schönberger, Ehemann von Sybille Schönberger, der ehemals jüngsten Sterneköchin Deutschlands, hat erneut seinen Arbeitsplatz gewechselt: Erst im Juni vergangenen Jahres hatte der 37-Jährige seine Stelle als Küchenchef im **Restaurant Höerhof** angetreten, seit März kocht er nun bereits in der **Orangerie** in Bad Homburg. Schönbergers Nachfolge tritt der 28 Jahre alte Falko Sowinski an, der zuletzt die Geschicke des Restaurants Alte Turmuhr auf Schloss Waldeck leitete.

Neu in Bad Homburg ist das **Fritz 55** im Erdgeschoss des Kurpark Hotels Bad Homburg, in dem deutsche Küche und Spezialitäten aus der eigenen Konditorei auf den Tisch kommen. Betrieben wird es vom Team des Caféhauses Kofler, das nach Differenzen mit dem Vermieter an alter Stelle die Türen schließen musste.



Lafleur

Frankfurt - gute Neueröffnungen

Fokus auf die Mainmetropole: An der Spitze – in den Gourmet-Tempeln – scheint man heimlich und still an neuen Gerichten und Menüfolgen zu feilen, so dass es von dieser Warte recht wenig zu vermelden gibt. Nur so viel: Während das **Lafleur** 📍 noch eine Schippe drauflegen konnte und sich von nun an auf Platz 2 der besten Restaurants Frankfurts befindet, leistete sich Patrick Bittner im **Restaurant Français** 📍 einen Schnitzer und rutschte auf Platz 4. Dementsprechend ändert sich natürlich auch die Top 5 der exklusiven Franzosen: Lafleur springt auf die eins, Platz 2 belegt das Tiger Restaurant, das Restaurant Français folgt auf der drei.

Im Rest der gastronomischen Landschaft geht es so turbulent zu wie eh und je. Die wohl spannendste Neueröffnung der vergangenen Wochen versteckt sich zwischen Fressgass' und Goethestraße in der Kleinen Bockenheimer Straße: das kleine Restaurant **Bidlabu** 📍. Küchenchef Kai Scholz hat in Neidhardts Küche in Karben gelernt und bereits im Riz und der Heimat gekocht; im Bidlabu überzeugt er mit unkonventionellen Kreationen aus besten regionalen Produkten, zum Beispiel

Rote-Rüben-Carpaccio. Den Einstieg in die Top 5 der Restaurants mit feiner Küche gelingt auf Platz 4. Dank neuem Küchenchef konnte sich aber auch das **Opéra** 🟢 verbessern – ab sofort ist es hier auf Platz 3 zu finden, unter den Open-Air-Restaurants steigt es sogar auf die Pole Position. Nicht mehr Bestandteil der Top 5



Restaurant Gioia

„Feine Küche“ sind **Allgeiers** 🟡 und **Gargantua** 🟡: Hier hatte die Konkurrenz einfach die Nase vorn!

Auch Alt-Sachsenhausen hat eine weitere gute Neueröffnung zu verzeichnen: In den ehemaligen Räumen der Pizza Pasta Factory in der Paradiesgasse hat nun das **Restaurant Gioia** 🟢 den Betrieb aufgenommen. Die Betreiber sind zwar die gleichen wie zuvor, jedoch hat man eine Qualitätsoffensive gestartet, einen exklusiven Holzfeuerofen eingebaut und einen neuen Küchenchef eingestellt: Boaz Kwinter bringt 35 Jahre Erfahrung mit – und katapultiert das Ristorante damit auf Platz 6 der Liste Italien alla Mamma.

Auf italienische Küche setzt man jetzt auch im ehemaligen Loft 52 auf der Europaallee, das nach wie vor von Thierry und Angela Muller betrieben wird. Im **Mare blu** 🟢 werden Antipasti, Pizza, hausgemachte Pasta, Salat und Fischgerichte angeboten – und das auf so hohem Niveau, dass die Lokalität direkt auf Platz 10 der Top-Liste Italien Fine Dining einsteigt.

Neu in FRANKFURT GEHT AUS! ist ebenfalls das **Almas** 🟢 – ein sympathisches türkisches Restaurant in Sachsenhausen, das gleich auf den 3. Platz der entsprechenden Top 5 springt.

Ein neues Restaurant gibt's auch in der Sushi-Abteilung: Das **0 Sushi** 🟢 im Grüneburgweg ist nicht nur gut, sondern dazu sogar noch günstig, was dem Lokal den 4. Platz einbringt. Im **Shisan** 🟡 jedoch scheint man momentan einen Durchhänger zu haben, weshalb das Restaurant diesmal

nicht mehr unter den Top 5 erscheint. Einen fulminanten Start legte auch die neue Burger-Bar **Wieslust** 🟢 auf der Berger Straße im Nordend hin. Der Clou: Unter den 113 verschiedenen Burgern auf der Karte finden sich mehrere vegetarische und vegane Varianten. Nicht nur bei diesen, sondern bei allen Zutaten legt man hier überdies großen Wert auf Nachhaltigkeit, und das geht soweit, dass sogar den Longdrinks ein Bio-Siegel gebührt: und hopp, direkt auf Platz 1 der Top-Liste American Fun Dining. Nicht mehr Bestandteil der Liste ist **Sam's Sportsbar** 🟡 am Rande Alt-Sachsenhausens.

Neues gibt es schlussendlich noch vom ehemaligen Yachtclub, dem Boot an der Alten Brücke, das im Herbst letzten Jahres überraschend verkauft wurde. Während der alte Wirt, Szeneliebling Hans Romanov, kurz vor der Lancierung seines neuen spannenden Projektes steht, startet das Boot als **D3** in die neue Saison. Serviert werden hausgemachte Kuchen und dampfender Kaffee, Apfelwein, Handkäs'



Wieslust

und Grüne Soße. Nach Sonnenuntergang geht's dann ab an die aus Schiffscontainer-Wänden zusammengebaute Bar, in den Lounge-Bereich oder auf die Tanzfläche, wo DJs für den Sound sorgen. Ruhigere Klänge könnten bei Live-Konzerten, Lesungen und Variété-Abenden angeschlagen werden. Weil das Lokal zum Redaktionsschluss noch nicht eröffnet hat und dementsprechend nicht getestet werden konnte, geschieht der Besuch auf eigene Gefahr. Aktuelle Restaurantkritiken finden Sie wie immer im JOURNAL FRANKFURT.

... und einige echte Durchstarter

Einer der am härtesten umkämpften Plätze ist die Nummer 1 der Liste Eat & Meet. Umso mehr dürfte sich die Mannschaft des **Mon Amie Maxie** 🟢 freuen, nun ganz oben zu stehen – sofern sie dazu

kommt, denn hier im Restaurant ist immer der Teufel los.

Während die Position des **Rama V** 🟡 auf Platz 1 unter den Thai-Restaurants zementiert zu sein scheint, gibt's unter den Thai-Imbissen eine neue Pole Position. Das **Aroydee** 🟢 zieht dank großartiger Leistungen trotz vollbesetzten Hauses an der Konkurrenz vorbei und verweist das **Thai Art** auf Platz 2, **coa** 🟡 auf Platz 3.

Eine neue Nummer 1 gibt's auch bei den indischen Restaurants: Das relativ neue **Delhi Tandoori** 🟢 konnte sich etablieren und ist nun vor dem **Bollys Chilis** 🟡 auf Platz 3 und dem **Mera Masala** 🟢 auf Platz 2 zu finden.



Mon Amie Maxie

Misslungene Starts & Schließungen

Keinen guten Eindruck hinterließ die Küchenleistung des neuen Restaurants **Tridico** nahe der Messe im neuen Tower 185. Angesichts von Pesto, das eher an eine verwässerte Sahneseauce erinnert, sowie gänzlich geschmacksfreien Gambas und verkochten Nudeln raten wir auch hier aktuell von einem Besuch ab.

Manchmal nützen auch eine gute Küchenmannschaft und die sympathischsten Konzepte nichts: So muss das **Kindercafé Savannah** in Bornheim nach zwei Jahren die Segel streichen. Obwohl sich zur Eröffnung viele Frankfurter Familien mit kleinen Kindern sehr über die neue Anlaufstelle gefreut haben, blieben die Gäste in den Sommermonaten des letzten Jahres aus. Jetzt ist kein Geld mehr da, und das Projekt wird beendet. Seinen Platz in der Liste „Essen mit Kindern“ nimmt nunmehr die Burger-Bar **Heroes** 🟢 ein.

Auch beim **EDMW**, dem Frankfurter Vorreiter in Sachen Asian Fusion Food, sind die Türen momentan verschlossen. Laut Management arbeitet das Team derzeit an einem neuen Konzept und wird in Kürze neu eröffnen.

PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Tischlein deck' dich!

Zu gutem Essen gehört auch ein schön gedeckter Esstisch. Mit passenden Accessoires kann eine ganz spezifische Atmosphäre am Tisch erzeugt werden – zum Beispiel festlich, ländlich, farbenfroh oder romantisch. Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Das wichtigste Element für die Dekoration ist die Tischwäsche. Damit sind nicht nur Tischdecken und Servietten, sondern auch Tischläufer oder Sets gemeint. Da in den letzten 10 Jahren vor allem Geschirr ganz in Weiß im Trend lag, hat die Tischwäsche enorm an Einfluss gewonnen. Völlig zu Recht, denn mit ihr kann in Windeseile beispielsweise ein farblicher Akzent gesetzt werden. Pastelltöne, hellgrün oder auch kräftige, helle Farben schaffen so schnell frühlingshaftes Ambiente. Dafür gut geeignet sind Tischläufer oder Sets aus Filz, Baumwolle oder Leinen mit farblich darauf abgestimmten Servietten. Aus Korb oder Seegras geflochtene Tischsets sorgen dagegen eher für einen heimeligen Stil.

Freunde der Moderne bevorzugen beispielsweise Tischsets und Läufer der New Yorker Designerin Sandy Chilewich. Sie bestehen aus miteinander verwobenen Vinylfäden – für dieses neuartige Verfahren gewann Chilewich bereits mehrere Designpreise. Das Material ist sehr widerstandsfähig und zudem unempfindlich gegen Flecken. Aber auch die gute alte Tischdecke genießt weiterhin einen hohen Stellenwert, dient sie doch als solide Grundlage für eine zauberhafte Tischdekoration. Auf ihr sehen Tischläufer und Sets meist noch viel besser aus, außerdem kaschiert sie bestens nicht mehr ganz so attraktive Esstische und schützt dergleichen vor umgekippten Gläsern und Flecken.

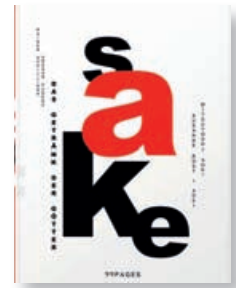
In unserem Ladengeschäft bieten wir für Tischdecken und Servietten individuelle Anfertigungen, besondere Größen und Konfektionsarten an. Auch besondere Einwebungen und Einstickungen wie Monogramme sind kein Problem. Dazu arbeiten wir eng mit einer Weberei aus Norddeutschland zusammen, die für hohe Qualität und kurze Lieferzeiten steht. Personalisierte Servietten und Tischdecken schaffen nicht nur den berühmten Aha-Effekt beim Essen, sondern sind auch eine ausgefallene und sehr individuelle Geschenkidee.

Herzlichst

Ihr Philipp Keller

BUCHTIPP

Die Bücher des 99pages Verlags überzeugen nicht nur mit besonderen Rezepten, sondern auch mit aufwendiger, moderner Gestaltung und herausragenden Fotografien. Beim neuen Werk „Sake“ war das der Jury des National Cookbook Award 2012 sogar einen ersten Platz auf dem Treppchen wert.



Auf 99 Seiten (der Name verpflichtet) erklären die Autoren dem Nationalgetränk Japans ihre Liebe. Das Reisgebräu wird von allen Seiten beleuchtet, mal geschichtlich in Form eines Essays, mal ganz praktisch als Cocktail- oder Kochzutat, aber immer bildgewaltig und aufwendig gestaltet.

Die Crossover-Rezepte des Buchs hat Manuel Weyer zusammengestellt, der die Johann-Lafer-Kochschule leitet, und auch der Sternekoch Yoshizumi Nagaya aus Düsseldorf hat ein Menü beigesteuert; die Anleitungen für die Cocktails stammen von Klaus St. Rainer, dem Bartender des Jahres 2012 von der Goldenen Bar in München.

Betrachtet man das ganze Werk, spielen die Rezepte aber eher eine Nebenrolle, genauso wie die Bücher des Verlags weniger Kochbücher als – so versteht man sich selbst – GourmetArtBooks sind. Dennoch möchten wir eine klare Kaufempfehlung aussprechen: Das Blättern macht einfach Spaß, man lernt einiges über die Kultur und Menschen Japans und kann nach der Lektüre als echter Sake-Profi gelten.

„Sake – Das Getränk der Götter“, 99pages Verlag, 20 Euro.



KOCHLEXIKON

Bouquet garni

Statt Blumen werden hier frische Kräuter zu einem Bouquet gebunden und dann beim Kochen mit in den Topf gegeben. Der Vorteil: Anschließend kann man das ganze Paket auf einmal wieder herausnehmen, so dass sich keine krautigen Bestandteile im Gericht verteilen.

Kimchi

Fast jeder kennt den koreanischen Chinakohl-Salat, der in der Regel mit einer ordentlichen Menge Chilipulver eingerieben wird. Was viele aber nicht wissen: Als Kimchi können auch etliche andere Gemüsesorten zubereitet werden, zum Beispiel Rettich, Lauch oder Gurken. Durch die Milchsäuregärung wird das Kimchi lange haltbar.

DANIELS LIEBLINGSREZEPTE

Genuss in Stangen

Kaum erwärmen erste Sonnenstrahlen die Erdkrume, geht es los: Die Spargelpflanzen erwachen nach dem Winter zu neuem Leben. Bis zum 24. Juni bekommt man das elfenbeinfarbene Gemüse, doch man kann Spargel eigentlich weitaus länger genießen – wenn man ihn grün zubereitet. Seine Farbe erhält der Trieb nämlich durch den Sonnenschein und mit ihm weitere Geschmackskomponenten, die ihn von seinem bleichen Pendant unterscheiden. Der grüne Spargel passt durchaus zu kräftigeren Gerichten – wie etwa zum Maishühnchen auf gelber Currysauce mit Duftreis, ein Rezept aus dem brandneuen Kurs „Energy Food“ von Daniel Schmitt. Das folgende Rezept ist die ideale Einstimmung auf einen energiereichen Frühling – Daniel zeigt Ihnen in seinem Kurs gern, wie man es perfekt zubereitet!

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Maishühnchen | Duftreis | Spargel | Currysauce

Zutaten:

2 Maishühnchenbrüste, 200 g grüner Spargel, 200 g Jasminreis, eine halbe Limette, 1 Stängel Zitronengras, 1 EL brauner Zucker, ein halber Granny-Smith-Apfel, 15 ml Kokosmilch, 300 ml Geflügelfond, 1 El Thai-Fischsauce, 10 g Ingwer, 1 Schalotte in feinen Streifen, 2 EL Pflanzenöl, Kardamom, ¼ Banane, eine Knoblauchzehe klein geschnitten

Hühnchen: Maishühnchenbrust waschen, abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite anbraten. Die Brust bei 160 Grad in den Backofen, bis eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht ist. Noch fünf Minuten ruhen lassen, dann längs halbieren.

Duftreis:

Reis gut waschen, mit kaltem Wasser 1,5 cm über Reis auffüllen, leicht salzen, Kardamomkapseln zugeben, etwa 15 Minuten garen.

Spargel: Waschen, 1 cm unten abschneiden. In Pflanzenöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss über dem Duftreis drapieren.

Currysauce: Ingwer und Zitronengras plattieren, in Öl mit Schalotten und Knoblauch anschwitzen und Currypaste zugeben. Die fein geschnittenen Äpfel zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Geflügelfond und Kokosmilch auffüllen, aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen, Banane hineinmischen. Alles durch ein Haarsieb passieren, mit Thai-Fischsauce, braunem Zucker und Limettensaft abschmecken.



Internatsschule Institut Lucius

1809 gegründet | Gymnasium | staatlich anerkannt



Bildung genießen.



Zu Besuch bei Jörg Ludwig

Er lässt sich nicht festlegen und zeigt dennoch klare Kante: Jörg Ludwig hat sich nicht umsonst den Jolly Roger als Symbol für seine Arbeit ausgesucht.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Mitgebracht hat er ihn aus seiner Zeit auf Sylt, wo er für 18 Monate als Küchenchef am Herd der berühmten San-sibar stand. „Die haben aber Schwerter auf ihrer Fahne, die unter dem Schädel stehen – bei mir sind es die klassischen Knochen direkt dahinter“, betont Ludwig den feinen, aber wichtigen Unterschied. Wie man es sich bei den „echten“ Piraten vergangener Jahrhunderte vorstellt, war auch bei Jörg Ludwig schon sehr früh völlig klar, wohin die Reise des Lebens gehen soll. „Meine Klassenkameraden wollten Feuerwehrmann oder Astronaut werden, und ich stand bereits bei meiner Mutter am Herd und kümmerte mich um meinen ersten Marmorkuchen.“ Da besuchte der kleine Jörg gerade mal die erste Klasse. Sonntags wurden Rouladen gerollt, und so nahm die Ausbildung allmählich Formen an. Eine Rezeptur aus seinen Jugendtagen hat sich Ludwig übrigens ganz besonders gut gemerkt – sie hat ihm sogar große Ehre eingebracht: „Das Rezept für die Grüne Soße, mit der ich zweimal hintereinander das Grüne-Soße-Festival gewonnen habe, stammt von meiner Mutter!“ Nach dem zwei-

ten Titelgewinn zog er sich dezent zurück, in diesem Jahr (11. bis 18. Mai) ist er ebenfalls nicht dabei, damit auch andere die Chance auf den Titelgewinn bekommen. Die Grüne Soße macht er natürlich noch – für seine Gäste.

Von Hanau in die Welt

Aus dem heimischen Hafen ging es zunächst in küstennahes Gewässer. Die Ausbildung zum Koch absolvierte der in Neuberg bei Bruchköbel geborene Ludwig 1982 in der Hanauer Stubb. „Da gab es schon mal einen hinter die Ohren, wenn etwas nicht lief“, erläutert Ludwig mit feinem Lächeln. Anschließend lockte das offene Meer – das erste große Abenteuer war Rockendorf's Restaurant in Berlin, danach ging es nach Süden ins Genfer Luxushotel Le Richemond und weiter nach Düsseldorf, wo sich Ludwig im Rossini mit der italienischen Küche vertraut machte. Station für Station ging es nach oben, in Münster fand er schließlich im Hotel Krautkrämer nicht nur eine Stelle als Souschef, sondern auch eine Heimat

im schönen Münsterland, wo er seit dieser Zeit mit Frau und Kindern wohnt. Ganze drei Jahre blieb er im Relais & Chateau-Hotel, bevor es wieder auf die Reise ging – über Innsbruck und das Axamer Lizum ins Frankfurter Haus in Neu-Isenburg, wo er fünf Jahre lang den legendären Ruf des Hauses mitbegründete. War Ludwig sesshaft geworden? Wenn die Sansibar ruft, dann gibt es für einen Küchenpiraten wie ihn kein Halten und so segelte er los, um auf Sylt den Posten des Küchenchefs anzutreten. Nach anderthalb Jahren drehte der Wind, es ging zurück ins Frankfurter Haus, doch das wurde verkauft und der Weg führte wieder gen Norden, diesmal zu Hübsch ins Hamburger „Parlament“. Dort erteilte Ludwig schließlich ein Anruf von Micky Rosen – er war auf der Suche nach einem Küchenchef für das Roomers. Dass Rosen und Urseanu auch die Gerbermühle übernehmen würden, war damals noch nicht im Gespräch, doch das folgte direkt im Anschluss, so dass Ludwig nun für die beiden unterschiedlichen Konzepte als Küchenchef fungierte.

Zwischen den Welten

Keine leichte Aufgabe, denn der Spagat zwischen den Welten ist kompliziert, wie man an den zuletzt nicht gerade positiven Bewertungen der Gerbermühle sehen kann – doch Jörg Ludwig ist mit seiner undogmatischen Herangehensweise wie geschaffen für diesen Job. „Den Spruch ‚Ich liebe Lebensmittel‘ hätte ich auch auf meine Fahne schreiben können. Ich bin ein absoluter Produktkoch, und da darf es heute Handkäs, morgen aber auch Lobster oder ein perfektes Steak sein.“ Er lässt sich nicht festlegen, hat vielmehr keinen Spaß daran, länger als ein paar Wochen das Gleiche zu kochen. Und das ermöglicht ihm der zuvor genannte Spagat zwischen handfesten Frankfur-



Frankfurter Würstchen – so wird's gemacht

ter Rezepten in der Gerbermühle und eleganter internationaler Küche im Roomers. In der Gerbermühle hat der Küchenchef übrigens bereits vieles umgekrempelt, steht dort jetzt für längere Zeit selbst am Herd und freut sich schon diebisch auf Rouladen und Tafelspitz. Eines Tages begrüßte Ludwig im Roomers einen ungewöhnlichen Gast. Der erkundigte sich genau nach der Herkunft des im Roomers angebotenen Dry Aged Beef, traditi-

onell am Knochen gereiftes Rindfleisch, das Genießern häufig als Novität verkauft wird, eigentlich aber eine althergebrachte Methode der Fleischreifung erfahren hat. Schnell war man in ein spannendes Gespräch verwickelt – kein Wunder, handelte es sich bei dem Gast doch um Karl Eidmann, dessen Betrieb in der alten Heimat von Jörg Ludwig nicht nur diverse Wurstsorten erzeugt, sondern auch hochwertige Fleischsorten verarbeitet.

Hier geht's um die Wurst

„Ist das der mit den Frankfurter Würstchen?“ Die Frage kommt oft, wenn man den Namen Eidmann nennt, doch schon bei der Anfahrt wird klar, dass ein so großes Unternehmen weit mehr als nur eine Sorte Wurst herstellt. Wir leben in Zeiten mannigfaltiger Lebensmittelskandale, aktuell wiehert es aus der Lasagne, und so ist der Besuch in einem Fleischverarbeitungs-



Da legt der Chef persönlich Hand an

betrieb etwas Besonderes – wie die Produkte von Karl Eidmann. Bei der ersten Begegnung ist klar, dass man es hier mit einem Überzeugungstäter zu tun hat. Schon der erste Schritt in die Fertigungsräume wird von soliden Statements begleitet: „Wir gehören zu den wenigen Betrieben, die noch selbst zerteilen und können der Gastronomie auch ungewöhnliche Schnitte anbieten. Biozertifiziert sind wir auch, natürlich IFS-zertifiziert, und in unsere Würste kommen mir keinerlei Zusatzstoffe rein – damit das klar ist!“ Wie das geht, erläutert Eidmann im Verlauf der ausführlichen Begehung nicht nur eindrucksvoll, sondern auch ausgesprochen unterhaltsam, untermalt werden Fakten mit Kostproben. Damit die Wurstmasse homogen wird, wälzt man sie hier etwa nach dem Salzen in großen Tumbler bei Temperaturen um die 0 Grad – ohne jeden Zusatz von Dingen, die wir in der Wurst nicht haben wollen.

Hightech und Handarbeit

Ludwig grinst breit, als wir die „Schatzkammer“ betreten, in der die kostbarsten Stücke vom Rind langsam ihrer Bestimmung entgegenreifen. Er pflegt mit Eidmann seit jenem Besuch ein freundschaftliches Verhältnis und bezieht von hier sein Fleisch – weil es höchsten Ansprüchen gerecht wird. „Wir sind besonders stark in Sachen Simmenthaler Rind,



Frischer geht's nicht: Frankfurter Wörschtscher!



In der „Schatzkammer“

haben aber auch alle anderen wichtigen Sorten im Programm“. Also auch köstliche Sachen vom Schwein, wir schlendern an zukünftigem Kassler vorbei und biegen in die Halle ein, aus der Frankfurter Würstchen stammen. Eidmann hat zahlreiche manuelle Vorgänge bei der Fleischverarbeitung auf Maschinen übertragen – wo Handarbeit nicht ersetzbar ist, sehen wir freundliche Gesichter, schmecken hervorragende Wurst. Selten gewordene Sorten werden ebenfalls zubereitet, oft auf Anfrage in kleinen Stückzahlen – Eidmann liebt nicht nur seinen Job, er lebt ihn mit Leidenschaft. Da passt ins Bild, dass verbrauchtes Wasser wieder aufbereitet und in den Betriebskreislauf zurückgeführt wird, das gesamte Unternehmen energieeffizient arbeitet.

Mit einem schmucken Presskopf in der Hand verlassen wir das Ladengeschäft des Betriebes und genießen anschließend in einem charmanten Bruchköbeler Restaurant vorzügliches Roastbeef, natürlich von Eidmann. Ludwig lehnt sich entspannt zurück, schaut in Richtung Karl Eidmann. „Jetzt ziehen wir mit

der kompletten Familie nach Frankfurt. Ja, ich bin endlich angekommen“. Wie schön, Herr Ludwig!

JÖRG LUDWIG

SPICY BARBECUE – JETZT WIRD GEGRILLT

MENÜ (inkl. Getränke):

Spicy Überraschungs-Grill-Menü

TERMINE:

Sa, 04.05.13, 12.00-17.00 Uhr

Sa, 08.06.13, 12.00-17.00 Uhr

Sa, 06.07.13, 12.00-17.00 Uhr

ORT: Restaurant Gerbermühle, Frankfurt

KOSTEN: 89 € | 79 € mit Genuss-Card

Roomers

Gutleutstraße 85, 60329 Frankfurt am Main, Tel. 069 271342-0, www.roomers.eu

Karl Eidmann GmbH

Karl-Eidmann-Straße 19, 63486 Bruchköbel, Tel. 06181 9700-0, www.eidmann.de

Uraufführung

Tödlicher Genuss

Tanzkrimi von Mei Hong Lin



Premiere

Freitag 24. Mai 2013 | 19.30 Uhr | Kleines Haus

Vorstellungen

So 26. Mai, 16 Uhr | So 2. Juni, 19.30 Uhr | Mi 5. Juni, 19.30 Uhr

So 16. Juni, 18 Uhr | Sa 22. Juni, 19.30 Uhr | Mi 26. Juni, 19.30 Uhr

Fr 5. Juli 2013, 19.30 Uhr

Tödlicher Genuss | Teil I

Kleines Haus | 8,50 € bis 27,50 €

Gustation – Tödlicher Genuss | Teil II

Bühne | mit Starkoch Christian Dupont, Paris

85 € inkl. Menü und Getränke

beschränktes Kartenkontingent, optional buchbar nur in Verbindung mit Teil I

Karten und Informationen: Tel. 06151 2811-600 | www.staatstheater-darmstadt.de

mit freundlicher Unterstützung:



KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Dry Aged vom Simmenthaler Rind

Zutaten:

Mindestens 400 Gramm schweres Roastbeef oder Entrecôte,
das wenigstens 28 Tage gereift ist
Öl zum Braten
Pfeffer aus der Mühle
Murray River Salt
ein Zweig Rosmarin
ein Zweig Thymian pro Stück Fleisch
gutes Olivenöl

Die Pfanne stark aufheizen – optimal ist hier ein Grill. Bei Verwendung einer Pfanne ein wenig Öl hinzugeben und das Fleisch sofort scharf anbraten.

Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und zusammen mit einem Rosmarin- und Thymianzweig in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Die Garzeit definiert sich aus der persönlichen Vorliebe:

Rare: 10 bis 12 Minuten
Medium: 14 bis 16 Minuten
Well done: 20 bis 22 Minuten

Danach die Fleischstücke vier Minuten ruhen lassen. Schließlich in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Pfeffer und Murray River Salt würzen. KEIN Grillgewürz oder Ähnliches verwenden – hier geht es um den puren Fleischgenuss!



Fotos: iStockphoto/foecicak, Karl Erdmann GmbH

THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



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

Frühling!

Posteingang, eine neue E-Mail, Absender: Bastian Fiebig, Betr.: Kolumne für das neue GenussMAGAZIN. Thema: Frühling, Abgabe – bis zum 20. Februar. Mein Blick schweift nach draußen aus dem Fenster, gefrierender Regen, Graupelschauer, es ist grau und windig, letzte Woche hab ich den Weihnachtsbaum erst entsorgt. Oha! Auf dem Herd steht gerade ein herzhafter Eintopf mit Rindermarkknochen, Bergglinsen, Pastinaken und Steckrübe. Jetzt an Frühling zu denken, ist schier unmöglich. Soll ich einfach absagen? Ein anderes Thema vorschlagen? Bei der nächsten Einkaufstour durch die Kleinmarkthalle schießt mir die Kolumne wieder durch den Kopf – und was sehe ich Ende Januar in der Auslage eines Händlers? Erdbeeren aus Spanien, dunkelrote Kirschen aus Südafrika und grünen Spargel aus Paraguay. Auf die Frage, warum er ein derartiges Angebot präsentiert, teilt mir der Verkäufer mit, dass der Kunde es nun mal genau so wünscht. Zwölf Monate im Jahr das volle Programm. Wie bitte? Wir wünschen uns also beinahe geschmackloses Obst und Gemüse zum doppelten, sogar dreifachen Preis wie in der Hauptsaison? Und das auch noch mit schlechten Klimawerten, weil das Zeug von der anderen Seite des Globus herbeigeschafft werden muss? Da bin ich skeptisch. Zur Zeit folgt ein Lebensmittelkandal auf den nächsten, von Döner über Dioxineer bis zu „Pferdelasagne“. Zivilisationskrankheiten nehmen durch einseitige Ernährung und zahlreiche Zusatzstoffe, von denen niemand so genau weiß, was sie auf Dauer im Körper anrichten, immer mehr zu, Fertiggerichte sind in den USA schon Standard und erobern auch hierzulande den Mittagstisch. Doch weshalb eigentlich? Damit wir mehr „Freizeit“ haben? Oder damit wir noch länger arbeiten können? Wir sollten uns wieder auf alte Werte konzentrieren. Auf die Qualität und Frische der Grundprodukte, den Einkauf im Einzelhandel in unmittelbarer Nachbarschaft, auf den persönlichen Kontakt zu Produzenten, den Bäcker, Metzger oder zum Bauernhof. Ja, es gibt sie noch, die guten Adressen, und es werden immer mehr. Das kostet vielleicht Zeit, ist etwas teurer, aber es spart mit Sicherheit einige Arztbesuche, weil's nun mal gesünder ist, frisch zu kochen – und es macht einfach glücklicher! Meine Gedanken schweifen beim nächsten Spaziergang übers Feld, vorbei an Erdbeerpflanzen, ich ahne schon den Duft von Holunderblüten, und im Wald kann man bald den Bärlauch riechen. Ich freu mich auf den Frühling!

Ihr Thomas Haus

Sinnliche Offenbarung




+**MODO**

Wir sehen uns Küchen nicht nur an, wir leben und erleben sie. Unsere +**MODO** bereichert die Küchenwelt mit sinnlichen Emotionen. Das Wechselspiel zwischen offenen und geschlossenen Elementen schafft anregende Räume für Ihre Lieblingsobjekte. Verbergen oder präsentieren Sie diese Objekte je nach Stimmung. Lenken Sie die Aufmerksamkeit auf Ihre Möbel und Schätze. Die Küche wird so zur Plattform für fortwährende Entdeckungsreisen.

poggenpohl.com



Poggenpohl Forum GmbH
Hochstr. 49
60313 Frankfurt
Tel. 069-1338309-0
info@frankfurt.poggenpohl.com
www.frankfurt.poggenpohl.com

poggen
pohl 

Unser neues Kochkurssystem: systematisch kochen lernen

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Beides können Sie bei jeder unserer Veranstaltungen erleben. Bei den Bausteinen unseres neuen Kurssystems steht das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz, und besonders bei der Absolute Beginners-Reihe sind schon viele Freundschaften entstanden.

Es ist lange, her, dass wir uns noch darauf verlassen konnten, die Kochkunst quasi in die Wiege gelegt zu bekommen. Heute spricht das riesige Angebot an Fertigmahlkost in den Supermarktregalen eine deutliche Sprache, doch nicht erst mit dem Beginn der „Kochshowschwemme“ im

Fernsehen begann die allmähliche Rückbesinnung auf das Kochen als gemeinsames Vergnügen und zugleich urgesunde Form der Ernährung – ja, selber Kochen ist wieder angesagt, aber was tun, wenn man es nicht kann? Der Weg vom Aufreißen einer Tüte oder dem Entfernen der Folie auf

einer Aluminiumwanne für die Mikrowelle ist ganz kurz, denn das Kochkursprogramm der Genussakademie bietet systematische Hilfe, und zwar mit Genussgarantie und der tröstlichen Gewissheit, dass Fury nur dann Ihre Lasagne verfeinert, wenn Sie es selbst hineingetan haben.

1. Absolute Beginners, oder: Die Basics!



Frisch überarbeitet und verbessert präsentieren wir unseren Klassiker. In den letzten Jahren haben wir im Rahmen dieser Reihe aus über 500 „Absolute Beginners“ stolze Hobbyköche gemacht – jetzt sind Sie dran. Die einzelnen Formate können sowohl als Einzelkurse als auch als komplette Reihe gebucht werden – klar, bei so viel Engagement geben wir dann natürlich einen kleinen Preisnachlass: Der Spaß kostet dann zusammen nur 295 Euro! Das Highlight dieser Serie ist nicht einzeln buchbar: Das erste eigene

Menü, das die Teilnehmer am fünften Termin gemeinsam mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt selbst zubereiten werden!

ACHTUNG: Wer Lust auf einen ganz besonderen Ferienspaß hat, der bucht einfach das Absolute-Beginners-Sommerscamp! Hier belegen Sie innerhalb von nur einer Woche das volle Basics-Programm – intensiv, effektiv und ein Riesenvergnügen! Die Termine finden Sie auf der folgenden Seite!

Pasta Basics

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Theoretisch ist es nicht schwer, Nudeln in Salzwasser zu garen, doch warum schmecken die beim Italiener immer viel besser, und wie kriegt ich eigentlich eine gute Tomatensauce hin? Oder überhaupt irgendeine? Und ist Nudeln selbst machen Hexenwerk? Alles Fragen, die in diesem Kurs beantwortet werden: Wir machen Nudelköniginnen und -könige!

MENÜ (inkl. Getränke):

- Nudelteig selbst herstellen
- Verschiedenen Nudelsorten
- Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara Sauce
- Basilikum-Pesto
- Schokoladenmousse

ORT: Die Genussakademie

69 €

Fisch Basics

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Fisch ist ein sensibles Produkt, das man trotzdem auf völlig unkomplizierte Art und Weise zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeiten kann. Vorausgesetzt man weiß, wie es geht! Nach diesem Kurs wissen Sie nicht nur, wie man einen Fisch filetiert, sondern lernen zudem viel Nützliches über Meeres- und Flussgetier – und bereiten anschließend selbst ihr kleines Fischmenü zu!

MENÜ (inkl. Getränke):

- Filet vom Saibling und Kabeljau konfiert mit Zitrusfrüchten und geschmolzenem Lauch
- Steinbutt mit Safran-Risotto und Beurre blanc
- Gebratene Dorade mit Rosmarin-Kartoffeln und geschmorter Balsamico-Paprika
- Panna Cotta mit gehobelter Bitterschokolade

ORT: Die Genussakademie

69 €

Fleisch Basics

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Es gibt zahlreiche wichtige Grundregeln, die man beim Kochen mit Fleisch beachten sollte und die man natürlich in diesem Kurs erlernt. Von allgemeiner Warenkunde über die richtige Vorbereitung und eine Einführung in unterschiedliche Garmethoden geht es schließlich an den Herd, wo anregende Theorie in köstliche Praxis umgesetzt wird!

MENÜ (inkl. Getränke):

- Braten, Schmoren, Dünsten: US Bürgermeisterstück, Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree
- Portwein-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

69 €

Geflügel Basics



**DAS TEAM DER
GENUSSAKADEMIE**

Huhn ist nicht gleich Huhn, das weiß man spätestens seit den letzten Lebensmittelskandalen. In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Gerichte verwandelt! Nach einer ausführlichen Verkostung durch die faszinierende Welt des Geflügels bereiten Sie gemeinsam mit dem Team der Genussakademie eine klassische Barbarie-Ente im Ganzen zu. Angst? Aber nicht doch: Hier steht man Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, so dass Sie anschließend Ihren Hauptgang gemeinsam mit den anderen Kocheleven genießen können!

MENÜ (inkl. Getränke):

Geflügel-Tasting:

Wachtel im Ganzen, Taubenbrust rosa, Entenbrust rosa, Perlhuhnbrust

Barbarie Ente im Ganzen gegart mit Selleriecreme und Gemüse der Saison

Grand-Marnier-Creme mit Cassissauce

ORT: Die Genussakademie

69 €

Gemüse Basics



**DAS TEAM DER
GENUSSAKADEMIE**

Man muss kein Vegetarier sein, um Spaß an leichter und aromatischer Gemüseküche zu haben – da reicht ein Urlaub am Mittelmeer, um sich von pflanzlicher Kost begeistern zu lassen. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefeischte Karnivoren mit ihrem ersten kleinen Menü oder zaubern faszinierende Beilagen zu Braten & Co. Natürlich sollte man zunächst wissen, wie man Gemüse verarbeitet – kein Problem, das lernen Sie im Nu mit der Unterstützung unseres Teams, bevor Sie anschließend eine erfrischende Himbeergazpacho, Ratatouille mit Maishühnchenbrust und Rüblikuchen zubereiten – und zwar mit viel Spaß am Kochen!

MENÜ (inkl. Getränke):

Gemüse richtig schneiden und garen

Himbeergazpacho mit gebackenem Staudensellerie

Gebatene Maishühnchenbrust mit Ratatouille und Kartoffelecken

Lauwarmer Rüblikuchen mit Minzhonig und Orangenfilets

ORT: Die Genussakademie

69 €

**Absolute Beginners –
die komplette Reihe**

**DAS TEAM DER
GENUSSAKADEMIE**

Die komplette Reihe zum Sonderpreis – innerhalb von ein paar Wochen der volle Genuss!

ORT: Die Genussakademie

295 € für alle fünf Termine

**DAS ABSOLUTE-BEGINNERS-
SOMMERCAMP**

**DAS TEAM DER
GENUSSAKADEMIE**

Der ultimative Ferienspaß für Genießer, die in einem Rutsch das komplette Programm erlernen wollen! **EXTRA UND NUR IM SOMMERCAMP:** Ein Messerschleifkurs mit Kirsten Altgassen von Zwilling und ein Marktbesuch mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt!

ORT: Die Genussakademie

329 € für alle fünf Termine

Die Termine:

	Pasta	Fisch	Fleisch	Geflügel	Gemüse	Mein eigenes Menü
Einzeltermine	So, 05.05.13, 18.30-22.30 Uhr Sa, 01.06.13, 11.00-15.00 Uhr	Fr, 10.05.13, 18.30-22.30 Uhr Fr, 07.06.13, 18.30-22.30 Uhr	Mo, 20.05.13, 11.00-15.00 Uhr Sa, 22.06.13, 18.30-22.30 Uhr	So, 19.05.13, 18.30-22.30 Uhr So, 09.06.13, 18.30-22.30 Uhr	So, 26.05.13, 11.00-15.00 Uhr Sa, 22.06.13, 18.30-22.30 Uhr	
Als Reihe „Absolute Beginners“	Mo, 15.04.13, 18.30-22.30 Uhr	Mo, 22.04.13, 18.30-22.30 Uhr	Do, 02.05.13, 18.30-22.30 Uhr	Di, 07.05.13, 18.30-22.30		Mo, 13.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Sommercamp	Mo, 08.07.13, 18.30-22.30 Uhr	Di, 09.07.13, 18.30-22.30 Uhr	Mi, 10.07.13, 18.30-22.30 Uhr	Fr, 12.07.13, 18.30-22.30 Uhr		Sa, 13.07.13, 18.30-22.30 Uhr

**WEINBEGINNERS – IN FÜNF
SCHRITTEN ZUM WEINKENNER**

HARRY HOCHHEIMER

Sie trinken gerne Wein, haben aber keine Ahnung davon? Harry Hochheimer führt Sie genussvoll in die faszinierende Welt der Weine ein – mehr Informationen finden Sie auf Seite 53 in diesem Heft!

ALLE GETRÄNKE – Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

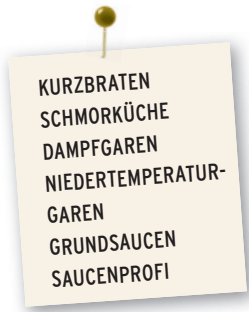
ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM



Foto: fotolia/Lucky Dragon

2. Weiter geht's: die Gartechniken



Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt es nicht mehr los. Also geht die genussvolle Reise mit der Frage weiter, wie man denn unterschiedliche Produkte auf die beste Art und Weise zubereiten kann. Die Genussakademie beantwortet diese Frage mit der Reihe „Die Gartechniken“! Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskoches bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst:

Auch „Die Gartechniken“ kann man entweder als einzelnen Kurs oder als Paket buchen.

ACHTUNG: Diese Kurse bauen nicht aufeinander auf, daher können Sie die Reihenfolge und die Termine selbst festlegen: Suchen Sie sich einfach fünf Termine Ihrer Wahl aus den unterschiedlichen Themenbausteinen aus – und buchen Sie diese im **5er-Bundle „Die Gartechniken“ zum Vorzugspreis von nur 349 Euro inkl. Getränke!**

Die Tricks der Profis: das Niedertemperaturgaren

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Das Niedertemperaturgaren ist eine schonende und einfache Art zu kochen, bei der Speisen teilweise deutlich unter 100 Grad gegart werden.

MENÜ (inkl. Getränke):

Seezunge an Nussbutter-spinat mit Parmesankruste
In Milch gegarte Lammhüfte mit Rosmarin und Thymian, Frühlingslauch und Karottenstampf
Tonkabohnen-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Die wunderbare Welt der Schmorküche

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Der Bräter wird in die Röhre geschoben, und das kostbare Produkt verwandelt sich in einen kulinarischen Traum. Damit dieser nicht zum Albtraum wird, empfehlen wir diesen Kurs!

MENÜ (inkl. Getränke):

Coq au Vin im Töpfchen
Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten
Kalbsschäufelbraten mit Macaire-Kartoffeln
Litschi Parfait mit gebackenen Mango-Röllchen

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

In diesem Kurs erlernen Sie die sichere Zubereitung der wichtigsten Grundsaucen, die anschließend auch am eigenen Herd garantiert gelingen!

MENÜ (inkl. Getränke):

Currymayonnaise mit gebackenem Tempuragemüse
Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten und Stampfkartoffeln
Sauce Hollandaise zu grünem Spargel
Quitten-Sabayone

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM

Eckhardt Keim erklärt in diesem Kurs Schritt für Schritt, wie man ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten zieht.

MENÜ (inkl. Getränke):

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

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

NEU

Meister der Pfanne: das Kurzbraten

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Vom Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss gelingt. Wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne!

TECHNIK:

Perfekt gebraten: Tasting, Erläuterungen der Kerntemperaturen Fisch, Fleisch, Geflügel, (Entenbrust, Roastbeef, Perlhuhnbrust, Schnitzel)

MENÜ (inkl. Getränke):

Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Gartenbohnen
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Gesund und geschmackvoll: das Dampfgaren

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Das Garen über aufsteigendem Dampf ist nicht etwa eine Erfindung der Neuzeit, sondern eine alte chinesische Zubereitungsart, die eine besonders schonende Zubereitung der Speisen bewirkt.

MENÜ (inkl. Getränke):

Römersalat-Suppe mit Ingwer und gedämpftem Bachsaiibling
Gedämpftes Kalbsfilet mit gratinierten Auberginentörtchen
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Herz-kirschen und Vanilleeis

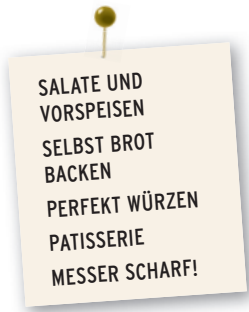
ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Die Termine:

	Kurzbraten	Schmorküche	Dampfgaren	Niedertemperaturgaren	Grundsaucen	Saucenprofi
Einzeltermine	Sa, 18.05.13, 18.30-22.30 Uhr So, 09.06.13, 18.30-22.30 Uhr	Fr, 10.05.13, 18.30-22.30 Uhr Mo, 10.06.13, 18.30-22.30 Uhr	Mi, 17.04.13, 18.30-22.30 Uhr Mo, 14.05.13, 18.30-22.30 Uhr	Do, 18.04.13, 18.30-22.30 Uhr Fr, 17.05.13, 18.30-22.30 Uhr	Do, 09.04.13, 18.30-22.30 Uhr Do, 02.05.13, 18.30-22.30 Uhr	Sa, 27.04.13, 12.00-17.30 Uhr Sa, 25.05.13, 12.00-17.30 Uhr Sa, 01.06.13, 12.00-17.30 Uhr Sa, 08.06.13, 12.00-17.30 Uhr

3. Das Finale: der Feinschliff



Die richtigen Zutaten in den richtigen Mengen zu kombinieren und dann auch noch so anzurichten, dass es schon für das Auge ein Fest ist: Das ist die Kunst der schönen Salate und Vorspeisen und die ganz eigene Welt der Patisserie – der Desserts. Es gibt nichts Verführerischeres als den Duft selbst gebackenen Brotes und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht – aus Zutaten, die jeder zu Hause hat. Richtig zu würzen ist beim Kochen der Schlüssel zum Erfolg, also lernen Sie es bei uns. Auch

gutes Arbeitsgerät ist wichtig und nichts ist dabei wichtiger als scharfe Messer. Holen Sie sich den Feinschliff für Ihre Küche und Ihre Messer mit diesen Kursen.

ACHTUNG: Auch hier besteht die Möglichkeit, den Feinschliff als Reihe zu buchen. Wiederum suchen Sie sich einfach fünf Termine Ihrer Wahl aus den unterschiedlichen Themenbausteinen mit Ihren Wunschterminen aus – und buchen diese im **5er-Bundle „Der Feinschliff“ zum Vorzugspreis von 279 Euro inkl. Getränke!**

Selbst Brot backen

JÜRGEN HELLMUTH

Ist selbst Brot backen nicht viel zu aufwendig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt sämtliche Bedenken aus dem Weg und zeigt Ihnen, wie das funktioniert, und zwar vom rohen Teig bis zum fertigen „Gebäck“!

MENÜ (inkl. Getränke):

- Hefezopf
- verschiedene Focacciasorten
- Vollkornbrot mit Nüssen
- Baguette

ORT: Die Genussakademie

59 € | 49 € mit Genuss-Card

Patisserie – schöne Desserts, selbst gemacht

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich systematisch von typischen Grunddesserts über Crème brûlée und Fruchtterrine bis hin zu einer halbflüssigen Schokoladen-Ganache vor – ein absolutes Muss für jedes Schleckermäulchen.

MENÜ (inkl. Getränke):

- Erdbeer-Sorbet mit Vanillequark
- Grand Marnier-Creme mit Cassissauce
- Quarksoufflé mit Kumquats
- Zitronengras-Crème brûlée

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card

NEU

Die Kunst der schönen Salate und Vorspeisen

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Salate sind eine kulinarische Wundertüte voller Überraschungen, denn mit ein paar Zutaten und pffiffigem Dressing zaubert man kleine Kunstwerke. Das Gleiche gilt für das Thema Amuse-bouche oder schlicht den ersten Gang in Ihrem Traummenü:

MENÜ (inkl. Getränke):

- Kopfsalatherzen mit süßem Senfdressing und gebackenen Garnelen
- Geeister Kohlsalat mit konfierten Saiblingswürfeln
- Roh marinierter Spargel mit Wachtelspiegelei
- Sommerlicher Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card

NEU

Perfekt würzen

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Hier lernen Sie genussvoll die bunte Welt jenseits von Pfeffer und Salz kennen – allein Pfeffer bietet eine schier unglaubliche Welt der Aromen.

MENÜ (inkl. Getränke):

- Thai-Bohnensalat mit Enten-Saté
- In Pimenton geschmorte Schweinebäckchen mit Selleriecreme und Zuckererbsen
- Schokoladencreme mit Gewürzkirschen

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Messer scharf!

KIRSTEEN ALTGASSEN

Erleben Sie öfters ein blaues Wunder, wenn das Messer einfach nicht gehorchen will? Vielleicht liegt es an Ihrem Werkzeug! Die Genussakademie hat die Lösung mit diesem Kurs im Zwillingsshop Frankfurt, denn hier erfahren Sie alles über die hohe Kunst des richtigen Messerwetzens!

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, Frankfurt

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

Backstage Special!

TOP-KÖCHE DER REGION

Sie möchten Ihre neu erworbenen Kenntnisse in der harten Praxis eines Restaurants erproben? Dann schlagen Sie schnell Seite 27 auf! Hier finden Sie Angebote bei Matthias Schmidt, Eckhardt Keim und Thomas Haus! Diese Angebote sind nicht im Rahmen der Reihe „Der Feinschliff“ buchbar.

ALLE GETRÄNKE – Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Die Termine:

	Selbst Brot backen	Salate und Vorspeisen	Perfekt würzen	Patisserie	Messer scharf!
Einzeltermine	Mo, 29.04.13, 18.30-22.30 Uhr Di, 30.04.13, 18.30-22.30 Uhr Mo, 06.05.13, 18.30-22.30 Uhr Mo, 01.07.13, 18.30-22.30 Uhr	Sa, 08.06.13, 18.30-22.30 Uhr So, 30.06.13, 11.00-15.00 Uhr	Sa, 15.06.13, 11.00-15.00 Uhr Sa, 06.07.13, 11.00-15.00 Uhr	Sa, 14.04.13, 18.30-22.30 Uhr So, 23.06.13, 11.00-15.00 Uhr	Do, 11.04.13, 19.00-21.00 Uhr Fr, 19.04.13, 14.00-16.00 Uhr Mi, 15.05.13, 19.00-21.00 Uhr Sa, 22.06.13, 14.00-16.00 Uhr



Das ist der Knöller!

Zum ersten Mal hat die Genussakademie einen Sternekoch aus Spanien zu Gast - und zwar einen Deutschen, der dort nicht nur sein kulinarisches Glück gemacht hat: **Bernd H. Knöller!**

Text: Bastian Fiebig

Spanien ist nicht erst seit Ferran Adrià und seinem unterdessen geschlossenen Restaurant El Bulli eines der kulinarisch aufregendsten Länder der Welt. Hier treffen unterschiedliche Kulturen unmittelbar aufeinander, profitieren Küchenchefs von einem reichhaltigen Angebot an hervorragenden Produkten und einem Publikum, das sich sowohl traditionsbewusst als auch innovativen Ideen gegenüber aufgeschlossen zeigt. Neben den ganz großen Namen wie Adrià, Santamaria oder Berasategui gibt es eine vitale Szene, die sich oft mit Hingabe regionalen Themen widmet, um diese in neuem Gewand auf dem Teller zu präsentieren – wie auch Bernd H. Knöllner, Küchenchef und Inhaber des

gestellt – doch den größten Einfluss auf den jungen Koch hatte Henry Levy, der seinerzeit als Küchenchef im Berliner Restaurant Maitre am Herd stand. Ihn betrachtet er als den kreativsten Koch, den er überhaupt je kennengelernt hat, und dessen scheinbar grenzenloser Ideenreichtum motivierte Knöllner, seiner Kreativität ebenfalls keine Grenzen zu setzen.

Wer in diesem Alter permanent auf der kulinarischen Überholspur lebt, verliert schnell den Blick für das Wesentliche. Nicht so Bernd H. Knöllner, für den ein ganzheitlicher Ansatz schon damals eine wichtige Rolle spielte. Die folgenden drei Jahre standen im Zeichen von Theaterprojekten und sozialem



Futuristische Architektur in Valencia



Moderne Küche bei Bernd H. Knöllner

Restaurants Riff in Valencia, der bereits seit über 20 Jahren in der pulsierenden Metropole am Mittelmeer lebt und arbeitet.

Das Licht der Welt erblickte Knöllner 1962 im tiefsten Nord-schwarzwald, wo er denn auch im zarten Alter von 15 Jahren im Hotel Ochsen zu Höfen an der Enz seine Lehre als Koch antrat. Mit deren Abschluss war er volljährig, und sofort zog es den Jungkoch in die Ferne, genauer: direkt nach London ins Kensington Hilton International, denn er wollte gleichzeitig seine Englischkenntnisse aufbessern. Schnell ging es weiter nach Chester ins Grosvenor Hotel, doch wer da tiefste kulinarische Provinz vermutet, liegt falsch, denn hier stand der französische Küchenchef Gilbert Schneider am Herd und prägte nachhaltig Knöllners Arbeit. Schneider verschaffte ihm tiefe Einblicke in das Selbstverständnis eines Spitzenkochs, erklärte detailliert die Unterschiede bei Produktqualität und -verarbeitung, dass Koch zu sein mehr bedeutet, als seinen Job zu machen, kurz: dass Koch zu sein eine Berufung ist.

Von England nach Düsseldorf

Ganze zwei Jahre verbrachte Knöllner in der schönen Region an der Grenze zu Wales, bevor ihn der Zufall ins Restaurant Walliser Stuben nach Düsseldorf brachte. Hier erstrahlten bereits zwei Michelin-Sterne, und die Devise der beiden (wiederum französischen) Küchenchefs war klar: Alles Moderne braucht als Grundlage das Klassische. Die große französische Kochkunst vertiefte Knöllner anschließend im Schweizer Park Hotel Beausite in Wengen – hier wurden die täglichen Menüs direkt aus dem legendären Kochbuch von Escoffier zusammen-

Engagement, eine wichtige Zeit, um das Leben in unterschiedlichen Facetten zu begreifen und neue Quellen für die eigene Kreativität zu erschließen, bevor es zurück in die Heimat und direkt an den Herd eines Zwei-Sterne-Restaurants ging: ins Sylter Restaurant Nösse mit Jörg Müller als Küchenchef. Doch manchmal sind es die kleinen Dinge, die große Veränderungen ankündigen: Eine kurze Hospitanz bei Pedro Subijana im Restaurant Akelare bei San Sebastian bedeutete für Knöllner, den entscheidenden Schritt nach Spanien zu machen. Hier begegnet er seiner ersten Frau Lidia Martín, einer gebürtigen Spanierin, und tritt bald darauf an den Herd des Restaurante Ma Cuina. Das schließt jedoch kurze Zeit später, doch Knöllner beweist auch in dieser Situation seine enorme Bandbreite, arbeitet für kurze Zeit in der Pizzeria Sorrento und eröffnet 1993 schließlich sein erstes Restaurant namens El Àngel Azul in Valencia, das bereits kurz darauf die Aufmerksamkeit der Restaurantkritiker sowie zahlreiche Preise verliehen bekam. Hier findet Knöllner seine erste echte kulinarische Heimat, doch so richtig ankommen wird er erst 2001 bei der Eröffnung seines Restaurants Riff, mit dem er 2009 den ersten Michelin-Stern verliehen bekommt – sein großer Traum, der in Valencia wahr geworden ist.

Das Restaurant Riff

Hier experimentiert Knöllner völlig frei von irgendwelchen Konventionen mit den Produkten der Region, wobei ihm nachgesagt wird, er würde alles in Pulver verwandeln, um anschließend andere Speisen damit zu aromatisieren. Knöllner trocknet ein

Lebensmittel annähernd acht Stunden im Ofen und zermahlt es anschließend gründlich. So gelingt es ihm beispielsweise, in einen harmlos aussehenden Salat Austernaroma zu zaubern, ohne auch nur eine Auster verwendet zu haben – da ist der Überraschungseffekt garantiert. Gleiches gelingt ihm mit einer selbst entwickelten Spezialität, dem „Arrós brut“, einem aromatisierten Reisgericht. Valencia ist die Stadt der Paella, rings um die Stadt befinden sich weite Reisplantagen. Das beinahe schwarze Gericht Sepia Bruta entstand durch das Braten der Tintenfische zusammen mit ihren Eingeweiden – Knöller kombiniert pulverisierte Sepia mit dem Reis der Region, den er zuvor in Fischfond gegart hat. In Verbindung mit Olivenöl und Sepiapulver entsteht ein aromatisches und dennoch elegantes Geschmackserlebnis, das ein typisches Beispiel für Knöllers hochinteressante Arbeit darstellt. Natürlich bringt der kreative Küchenchef viele weitere kulinarische Ideen mit an den Main, um diese gemeinsam mit seinen Gästen am Herd der Genuss-

akademie Wirklichkeit werden zu lassen. Knöller wird die aromatische Kraft und Eleganz seiner Kochkunst in allen Einzelheiten erläutern – besser kann man den Sommer nicht einläuten!

P.S.: Das Team der Genussakademie arbeitet bereits an einer Genussreise nach Valencia, damit Knöller mal in Ruhe zeigen kann, wie schön seine neue Heimat ist – und wie gut sie schmeckt! Dazu aber mehr im nächsten GenussMAGAZIN!

STERNEKOCH BERND H. KNÖLLER IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Ein viergängiges spanisches Sterne-Überraschungsmenü, inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee.

TERMINE:

So, 26.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 27.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 129 € | 119 € mit Genuss-Card

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Ensaladilla Rusa – Russischer Salat von Bernd H. Knöller für 4 Personen

Die Ensaladilla Rusa ist ein Gericht, das es fast überall gibt und praktisch jeder Spanier kennt. Hier spielt die geschmackliche Erinnerung eine Rolle, das heißt, die menschliche Fähigkeit, verschiedene Geschmacksrichtungen wiederzuerkennen (in diesem Falle ziemlich bekannte). Es ist relativ einfach, verschiedene Versionen der Ensaladilla Rusa zuzubereiten, ohne mit den klassischen und grundlegenden Geschmacksnoten zu brechen. Es geht darum, ausgehend von traditionellen Gerichten, neue und originelle Interpretationen zu kreieren.

Für die Mayonnaise:

100 ml frische Vollmilch

200 ml Sonnenblumenöl

30 ml kalt gepresstes Olivenöl

100 ml Gemüsefond

250 g Kartoffeln (festkochend)

100 g Blumenkohl

100 g weiße Rübe

100 g Gurke

100 g Tomaten

150 g frische ungekochte Sandgarnelen, in unraffiniertem Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl mariniert

1 Bund Schnittlauch

1–4 Knoblauchzehen

50 ml kalt gepresstes Olivenöl

4 Wachteleier

zur Dekoration:

Affilia Cress Sprossen

4 Blättchen Basilikum

40 g Forellenrogen

Aus frischer Milch, dem Sonnenblumenöl und etwas kalt gepresstem Olivenöl eine leichte Mayonnaise herstellen. Damit sie noch leichter wird, etwas Gemüsefond hinzufügen. Die Kartoffeln, den Blumenkohl,

die weiße Rübe und die Zucchini in Salzwasser separat im gleichen Wasser kochen. Je nach Geschmack lässt sich hier weiteres Gemüse wie weißer oder grüner Spargel, Brokkoli, Erbsen, Rosenkohl oder verschiedene Arten von Pilzen hinzufügen.

Die Gurke und die Tomate schälen und in Würfel schneiden. Danach mit dem vorbereiteten Gemüse, gehacktem Schnittlauch und der Mayonnaise vermengen.

Die geschälten Sandgarnelen, deren Köpfe vorher abgetrennt wurden (sie lassen sich gut für einen Fond eines anderen Gerichtes verwenden) und die in unraffiniertem Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl mariniert wurden, beifügen.

Kalt gepresstes Olivenöl mit dem Knoblauch erhitzen (nie über 50 Grad) und es anschließend über den Salat geben. Das gibt dem Gericht eine weitere Geschmacksrichtung.

Die Wachteleier zwei Minuten lang in fast kochendem Salzwasser pochieren. Das Wasser bewegen, während die Eier hineingegeben werden, damit diese nicht aneinanderkleben. Das Gericht mit Sprossen, Schnittlauch, Basilikum und Forellenrogen, der kurz gewaschen wird, um ihm die Trübheit zu nehmen, vollenden.

Joghurt auf den Teller spritzen und Saiblingskaviar verteilen. Lachsforelle aus dem Wasserbad nehmen, auswickeln und in Scheiben schneiden. Auf den Teller legen, mit Blutampfer und kleinen Schwarzbrotcroutons garnieren und den Sud angießen.



Foto: Xavier Mollà

Mit Gaggenau gewinnt die Kunst der Zurückhaltung Ausdruck.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Scheinbar Widersprüchliches zu verbinden, ist eine Kunst, die wir perfekt beherrschen. Unser unverwechselbares Design zeigt selbst in kompromissloser Reduktion Charakter. Wie die neue Backofen-Serie 200, eine Komposition in den Gaggenau Farbtönen Anthrazit, Metallic oder Silber, die sich stilvoll in jedes Ambiente einfügt. Ausdruck und Zurückhaltung erweisen sich nicht als Gegensatz, sondern vereinen sich in vollkommener Harmonie.

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

Unsere Spitzenköche bitten zu Tisch

Sie kommen aus Island, Italien, Österreich und natürlich aus der Region: Diese Spitzenköche lassen die Sterne auch über Ihrem Herd leuchten!

Carmelo Greco: Frühling in Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht.



Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zwischen Gastauftritten in Lissa-



bon 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!

André Rickert: Andrés weinsinnige Sterneküche

Der Küchenchef des kleinen Restaurant Weinsinn André Rickert freut sich ganz besonders über seinen ersten Stern, der seit letztem Herbst über seinem Restaurant erstrahlt – den hatte er so früh nämlich auf keinen Fall erwartet. Das kleine, im Stil eines eleganten Bistros eingerichtete Lokal ist bereits seit Rickerts Einstieg vor etwa anderthalb Jahren ein absoluter Geheimtipp, aber damit ist es nun vorbei. Doch der bei Thomas Bühner ausgebildete Küchenchef, der auch schon bei Juan Amador im Köcheteam arbeitete und neben dem Weinsinn auch noch Catering anbietet, bleibt solide auf dem Boden – sehr gut gebucht war das Weinsinn auch schon vor dem Stern. Es war also schwer, den jungen und dynamischen Küchenchef zu überreden, einen seiner wenigen freien Tage für Kurse in der Genussakademie herzugeben – wir freuen uns, dass es dennoch geklappt hat und legen Ihnen diese beiden raren Termine wärmstens ans Herz!



ISLAND SPEZIAL – Björgvin Mýrdal: So schmeckt meine Insel!



2011 war der isländische Spitzenkoch bereits in der Genussakademie Frankfurt zu Gast und gab zwei exklusive Kochkurse. Kurze Zeit später ärgerten sich viele Gäste, dieses einzigartige Event verpasst zu haben. Insbesondere, nachdem die Gäste der Genussakademie im Rahmen einer Umfrage ihre Lieblingsgänge des zurückliegenden Jahres wählen konnten, damit der Küchenchef der Genussakademie aus dem Ergebnis sein spektakuläres Silvestermenü zusammenstellen konnte.



Der absolute Gewinner beim Hauptgang: Björgvin Mýrdal mit deutlichem Abstand vor Drei-Sterne-Koch Haeblerlin, der ja im selben Jahr zu Gast war!

Jetzt fliegt Björgvin Mýrdal endlich wieder für ein kurzes Gastspiel in die Mainmetropole ein, um gemeinsam mit den Kursteilnehmern seine innovativen Ideen abermals in spannende Gerichte zu übersetzen. Der dynamische Küchenchef steht für Fusion Cooking, also die Kombination unterschiedlicher Küchenrichtungen, die im gesamten Skandinavien für einen spektakulären Aufschwung der Kochkunst gesorgt hat. In Mýrdals Heimat Island entwickelte sich ein ähnlicher Stil, der die traditionelle Küche des kleinen Inselstaates mit exotischen Komponenten vereint. Mýrdal richtet sein Hauptaugenmerk auf den Geschmack und die Kreation neuer, aufregender Erlebnisse und verzichtet fast gänzlich auf dekorative Elemente. Seit 2005 bildet er am Cesar Ritz College junge Nachwuchsköche aus und bringt somit beste Voraussetzungen mit, um den Hobbyköchen und Gourmets Frankfurts die Vorzüge der isländischen Küche näherzubringen. Diesmal konnte Björgvin Mýrdal jedoch nur einen Abend für einen Kochkurs reservieren – dafür wird er am gleichen Tag zur Mittagszeit zusätzlich ein spektakuläres isländisches **Cook, Lunch and Run** in der Genussakademie Fressgass' veranstalten!



Sven Elverfeld: Hommage an meine Heimat

Der persönlichen Einladung durch seinen ehemaligen Chefkoch und heutigen Küchenchef der Genussakademie...
AUSGEBUCHT
 Hanauer Bub nicht widerstehen...
 ...mit konnte der gebürtige...
 ...seinem exklusiven Kochkurs eine kulinarische Hommage an seine Heimat zu.



Martin Steiner: Mein kulinarisches Österreich

Einige Jahre stand der Name Martin Steiner für kompromisslose Qualität am Herd von Johann Lafer – in dessen Stromburg begann Steiners Karriere direkt nach der Ausbildung zum Koch, bevor es den jungen Österreicher nach Berlin (Adlon), Hamburg (Süllberg-Hotel), London (Savoy), Aerzen (Schlosshotel Münchhausen) und Bad Laasphe (Hotel Jagdhof Glashütte) zog. Schließlich rief Lafer – übrigens aktuell als „Bart des Jahres“ 2013 – ausgezeichnet! – wieder in die Stromburg, wo



der weitgereiste Steiner nun für die nächsten vier Jahre den Dienst als hoch gelobter Küchenchef antrat. 2011 war das Management des Hotel Jumeirah auf der Suche nach einem passenden Küchenchef und Martin Steiner ließ sich (zu unserer Freude) als Chef de Cuisine des Restaurant Max on One in die Mainmetropole locken. Dort bereitet er nun mit seinem jungen

Team einen hochinteressanten Mix aus regionalen Gerichten und solchen aus seiner österreichischen Heimat auf Sternenniveau zu. Jetzt ist Martin Steiner (endlich) erstmals zu Gast in der Genussakademie und bringt einige der schönsten Rezepte aus der Alpenrepublik mit. Natürlich wird auch Wiener Schnitzel zubereitet – aber das ist natürlich noch längst nicht alles!

CARMELO GRECO

FRÜHLING IN PIEMONTE

MENÜ (inkl. Getränke):
Drei-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Sa, 29.06.13, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 20.07.13, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 10.08.13, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 24.08.13, 11.00-14.30 Uhr

ORT: Ristorante Carmelo Greco, Frankfurt

KOSTEN: 119 € | 109 € mit Genuss-Card

ANDRÉ RICKERT

ANDRÉS WEINSINNIGE STERNEKÜCHE

MENÜ (inkl. Getränke):
Mariniertes Kalb / Frankfurter Kräuter / Pilze / Parmesan
Eigelbraviolo / Spinat / Schinken
Perlhuhn / Spargel / Sauce Foyot Topfenknödel / Rhabarber

TERMINE:

Mo, 22.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 13.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 119 € | 109 € mit Genuss-Card

BJÖRGVIN MYRDAL

ISLAND ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

TERMINE:
Di, 18.06.13, 12.15-13.10 Uhr, Cook, Lunch & Run, Menü: Island spezial (2 Gänge)

Di, 18.06.13, 18.30-22.30 Uhr

MENÜ (inkl. Getränke): 4-Gang-Überraschungsmenü

ORT: Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 129 € | 119 € mit Genuss-Card, Begleitperson 59,90 €; Cook, Lunch & Run 17 €

MARTIN STEINER

MEIN KULINARISCHES ÖSTERREICH

MENÜ (inkl. Getränke):
Carpaccio vom Almochenfilet mit Kalbszungenvinaigrette & Kräutersalat
Confierter Bachsaibling mit Sellerieravioli & Schilcherschaum
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat & Wildpreiselbeeren
Steiner's Kirsch-Milchrahmstrudel mit Vanille & Sorbet

TERMIN:

Sa, 11.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 13.07.13, 14-18.30 Uhr
Sa, 10.08.13, 14-18.30 Uhr

ORT: Restaurant Max on One im Hotel Jumeirah

KOSTEN: 119 € | 109 € mit Genuss-Card

Alle Menüs inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee.

CARNIVORE'S CORNER



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

Bison – vom heiligen Tier zur Medizin des weißen Mannes

1902 lebten in ganz Nordamerika gerade noch 500 Tiere von ursprünglich geschätzten 40 Millionen Bisons – weiße Siedler hatten es tatsächlich geschafft, diesen riesigen Bestand innerhalb weniger Jahre auf ein Minimum zu dezimieren. Schuld waren unter anderem Soldaten: Europa rüstete seine Armeen auf, die neu ausgehobenen Rekruten benötigten Stiefel und diese wurden aus Bisonleder hergestellt. Ein neues Verfahren ermöglichte es den Gerbern zudem, Schuhsohlen und Antriebsriemen für Maschinen aus Bisonhaut herzustellen. Von da an wurden die gewaltigen Tiere wortwörtlich abgeschlachtet. Die erlegten Bisons wurden gehäutet, die übrigen Teile blieben einfach liegen und faulten in der Prärie vor sich hin. Wer den Film „Der mit dem Wolf tanzt“ gesehen hat, kann sich vielleicht an solche Szenen erinnern, und spätestens seit diesem Film wissen wir auch, dass der „Tatanka“ Lebensinhalt und heiliges Tier der Indianer war. Der Bison galt als Ursprung allen Lebens und diente ihnen als Nahrung, sein Fell, seine Sehnen und seine Knochen zur Herstellung aller Waren des täglichen Gebrauchs und Büffelmist wurde als Brennmaterial genutzt. Heute leben wieder rund 450 000 Bisons in nordamerikanischen Nationalparks und privaten Zuchtbetrieben.

Der Bison ist biologisch gesehen mit unserem Hausrind verwandt, aber mal ganz ehrlich: Können Sie sich vorstellen, dass eine unserer heimischen Kühe vier bis fünf Stunden im gestreckten Galopp mit bis zu 50 km/h über die Felder rennt? Ein Bison dagegen schafft das trotz seiner gewaltigen 1,2 Tonnen Gewicht spielend. Da wundert es nicht, dass sein Fleisch extrem mager ist – sogar noch magerer als Geflügel. Bisonfleisch ist mit 2,5 bis 3 Prozent sehr fett- und cholesterinarm. Im Vergleich dazu weist Rindfleisch 14 Prozent, Schweinefleisch 16 Prozent und Hähnchen 7 Prozent Fett auf. Darüber hinaus hat Bisonfleisch einen hohen Eisen-, Zink- und Selenanteil. Geschmacksträger beim Bison ist das Fleisch an sich und nicht das Fett. Das Geheimnis liegt in der Nahrung der Tiere und in ihren Genen. Auf ihren Wanderungen durch das weite Prärieland nehmen sie unter anderem rund 180 verschiedene Kräuter und Mineralien zu sich. Dieses spezielle Futter ergibt den typischen, zart-würzigen Geschmack. Durch den fehlenden Fettanteil brät Bisonfleisch doppelt so schnell durch wie Rindfleisch, muss aber nach der Zubereitung auch doppelt so lange ruhen. Eine tolle Alternative, die man heute auch guten Gewissens genießen kann!

Ihr Wolfgang Otto

Daniel Schmitt: Jetzt schmeckt's nach Frühling!

Der Lenz hat auch unseren Küchenchef gepackt, und so hat der Kapitän der Genussakademie wieder beschwingte und beschwingende Kursideen an Bord!

Damit seine Kursteilnehmer auch richtig in Schwung kommen, hat Daniel Schmitt einen ganz besonderen Kochkurs entworfen: Unter dem Titel Energy Food präsentiert der leidenschaftliche Taekwondo-Sportler eine Menüfolge, die garantiert für volle Power sorgt und zudem unkompliziert in der Zubereitung ist. Besonderes Highlight: Ein Meister dieser koreanischen Sportart wird persönlich anwesend sein und nach dem Essen Gelegenheit geben, seine neu erworbene Energie per Bruchtest zu erproben! Frankreich gilt als Mutterland und Fixstern aller Gourmets, und hier versammelt sich die Genusskultur des Landes in einer Metropole: Paris. In den letzten Jahren lässt sich hier quasi als Gegenbewegung zum Luxus eine Rückbesinnung auf die ursprüngliche Bistrokultur beobachten. Daniel Schmitt hat in Familienalben geblättert: Sein Vater kochte einst in den Pariser Markthallen – dem „Bauch von Paris“ – und war seinerzeit für eine ganz besondere Zwiebelsuppe bekannt. Dieses Rezept gibt der Küchenchef der Genussakademie im Kurs La Cuisine Parisienne ebenso preis wie die Zubereitung ultimativer Klassiker wie Entrecôte oder Crème brûlée – eine kulinarische Reise in die Stadt der Liebe!

Die Genusswerkstatt ist eines der außergewöhnlichsten Projekte des jungen Sternekochs. Ein offener Warenkorb bildet den Ausgangspunkt einer Kreativsitzung, in

der alle Teilnehmer ihren Ideen freien Lauf lassen. Der Küchenchef gibt anschließend Denkanstöße, wie sich Kollegen täglich an die komplexe Materie herantasten, um so die Vorstellungen und Kreativität jedes Einzelnen anzuregen. Wenn schließlich die ersten Rezeptwürfe entstanden sind, geht es endlich ans Eingemachte – die Kursteilnehmer versuchen, ihre ehrgeizigen Pläne in Gerichte umzusetzen. Anschließend wird schließlich alles querbeet verkostet und gemeinsam bewertet. Wichtig: Dieser Kurs ist ausschließlich mit

Einladung buchbar, zögern Sie also nicht, Daniel Schmitt auf seine Genusswerksatt anzusprechen und so Ihre persönliche Einladung zu erhalten!

Der persönlichste Kurs den Chef de cuisine der Genussakademie heißt nicht umsonst Schmitt's Lieblingsrezepte. Hier dreht sich nämlich alles um seine ganz persönlichen kulinarischen Vorlieben, wie er sie auch etwa im Rahmen eines Interviews nennen würde. Eine gute Gelegenheit, sich im Rahmen dieses Kurses auch mal ein paar Anekdoten aus dem spannenden Leben des Küchenchefs anzuhören, während man sich entspannt dem gemeinsamen Kochen widmet!



SCHMITT'S LIEBLINGSREZEPTE

MENÜ (inkl. Getränke):
Kross gebratener Saibling auf Apfelweinschalotten
Kalbsfilet mit Thunfisch, Kartoffelcreme und Kapern-Zitronen-Mayonnaise
Handkäs' „fein“
Quitten-Cannelloni mit Süßholzcreme und Estragonhonig

TERMINE:
Fr, 19.04.13, 18.30 Uhr
Sa, 04.05.13, 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card

ENERGY FOOD

MENÜ (inkl. Getränke):
Lauwarmer Tuna auf Limonen-Hüttenkäse mit Wildkräutern
Büffelmozzarella auf Tomaten-Brot Salat mit frischem Basilikum
Maishühnchenbrust auf gelber Currysauce mit Thaispargel
Holunder-Buttermilch-Eis auf Himbeermark

TERMINE:
Sa, 08.06., 18.30 Uhr
So, 30.06., 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 89 € | 79 € mit Genuss-Card

LA CUISINE PARISIENNE

MENÜ (inkl. Getränke):
Frisée aux lardons – Friseesalat mit Speckstreifen und pochiertem Ei
Pariser Zwiebelsuppe – ein Rezept von 1952 aus der Pariser Markthalle von meinem Vater
Entrecôte la Villette mit Schalottenbutter, Rotweinsauce und Pommes frites
Crème brûlée „klassisch“

TERMINE:
Di, 16.04.13, 18.30 Uhr
Mo, 20.05.13, 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card

SURF 'N' TURF DELUXE

MENÜ (inkl. Getränke):
Kaisergranat-Carpaccio, Orangenöl, Raz-el-Hanout-Creme
Crevetten-Bisque mit Nussbutter
Gebratene Jakobsmuschel „Surf and Turf“ mit Kalbstafelspitz, Radicchio und Schnittlauch
Zitronensorbet mit Mandelschnee

TERMINE:
Fr, 28.04.13, 18.30 Uhr
Mo, 10.06.13, 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card

DIE GENUSSWERKSTATT

MENÜ (inkl. Getränke): was der Warenkorb hergibt

TERMINE:
Fr, 26.04.13, 18.30 Uhr
Fr, 17.05.13, 18.30 Uhr
So, 19.06.13, 18.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

KOSTEN: 98 €



Alle Menüs inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee.

Exklusive Backstage Specials

Sie kochen leidenschaftlich gern, Ihre eigenen vier Wände sind vor lauter Kochbüchern in den Regalen nicht mehr zu sehen und Sie wollen endlich live und in Farbe erleben, weshalb die Küchenchefs in den Top-Restaurants der Mainmetropole besser kochen als Sie? Dann machen Sie doch einfach mit, erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie und begleiten Sie einen bekannten Koch einen Tag bei seiner Arbeit.

Für alle neugierigen Genießer, die sich beim Restaurantbesuch immer wieder fragen, wie es wohl hinter den Kulissen der Gastronomie zugeht, haben wir nun wieder bekannte Restaurants im Boot, um exklusive Einblicke in den Maschinenraum der Spitzengastronomie zu ermöglichen. Seien Sie dabei, wenn die Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen Sie den kostbaren Warekunde-Tipps des Profis. Schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise-en-place, die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen, und erleben Sie eine perfekt abgestimmte Gastronomiemaschine bei der Arbeit. Helfen Sie dann beim Anrichten und erleben Sie rege Betriebsamkeit und präzise Abläufe hautnah. Kreativkoch **Thomas Haus** zeigt Ihnen beim Backstage Special im Goldmans, wie er traditionelle, authentische Küche neu interpretiert und dabei täglich faszinierende Kompositionen schafft, um den Gaumen seiner Gäste zu überraschen.

Er hat völlig zu Recht den zweiten Stern bekommen und nimmt sich dennoch die Zeit, einen neugierigen Hobbykoch für einen Tag zu einem Teil seines Teams zu machen: Zum Backstage Special in der Villa Merton kochen Sie mit **Matthias Schmidt** seine einzigartige regionale Spitzenküche.

Herzlich willkommen heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim**. Kochen Sie Seite an Seite mit dem routinierten Küchenchef, der sein Handwerk in der Haute Cuisine erlernte und seit 1999 das gemütliche Restaurant zum mediterranen Hotspot macht.

Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Oster-Präsent? Dann verschenken Sie doch einfach einen Tag hinter den Kulissen eines Restaurantbetriebes!



BACKSTAGE SPECIAL IM GOLDMAN'S 25HOURS

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Goldman 25hours, Hanauer Landstraße 127, Frankfurt am Main

KOSTEN: 149 € | 139 € mit Genuss-Card

BACKSTAGE SPECIAL IN DER VILLA MERTON



TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Restaurant Villa Merton, Am Leonhardsbrunn 12, Frankfurt am Main

KOSTEN: 199 € | 189 € mit Genuss-Card

BACKSTAGE SPECIAL IM ESTRAGON

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt am Main

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card

Foto: fotolia/olly

110 JAHRE BRAUM
DER FIXSTERN
DES WOHNENS

Eine neue Küche muss passen
wie Ihr schönstes Abendkleid.



Innenarchitektonische Küchenkonzepte mit inspirativen Ideen für Ihren ganz persönlichen Stil. Im Rhein-Main-Gebiet einzigartig in seiner Art.

BRAUM
DER EINRICHTER DAS KÜCHENHAUS
DER SPITZENKLASSE

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



VILLA PHILIPPE

„Man kann das Kochen nicht neu erfinden, aber immer wieder neu gestalten“, so lautet mein Credo als neuer Küchenchef und Inhaber der Villa Philippe, das Jugendstil-Kleinod in Kronbergs Altstadt.

Ich habe die mediterrane Küche mit leicht orientalischen Noten verfeinert und möchte

meine Gäste mit immer neuen Kreationen neugierig machen, die in Perfektion von meinem jungen Team kredenzt werden. Die stimmungsvolle, einladende Bar ist ein besonderer Treffpunkt, wo man formvollendet berühmte Cocktails sowie kostbare und köstliche Champagner zelebrieren kann. Ihr Farrokh Okhovat-Esfehani und Team.

Restaurant & Bar Villa Philippe, Hainstraße 3, 61476 Kronberg im Taunus, Tel. 06173/993751, Jeden Tag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 1 Uhr (außer So. und Mo. bis 23 Uhr), info@villa-philippe.de, www.villa-philippe.de

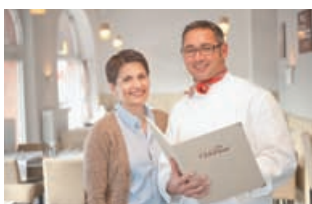


LA BOVEDA

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 À-la-carte-Restaurant. Vor allem im Sommer besticht das Fellners durch seine schöne Sommerterasse.

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 & 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

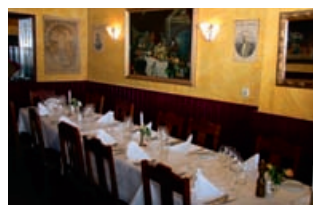


DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgesichte, Mittagsmenus, 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 einerschreitet“. 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





RESTAURANT MEDICI

Kulinarischer Genuss zum Wohlfühlen ... Exklusive, mediterrane Speisen und Getränke, neu inspiriert als „modern european cuisine“, machen den Besuch im Feinschmecker- und Fischrestaurant Medici (Gault Millau: 14 Punkte, Feinschmecker: 2F) zu

einem Erlebnis. Genießen Sie kreative Gerichte und raffinierte Desserts. Die Vielfalt an ausgesuchten, edlen Tropfen in unserer Weinkarte wird Sie begeistern und unser freundliches Service-Team entführt Sie kompetent in eine Welt der Köstlichkeiten.

Restaurant Medici, Weissadlergasse 2, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069/21990749, info@restaurantmedici.de, www.restaurant-medici.de



VERANDA IM HOTEL KRONE ASSMANNSHAUSEN

R(h)einste Genüsse servieren wir in unserem Gourmet-Restaurant Veranda aus der Küche von Norman Wegner. Unsere Gäste haben die Auswahl zwischen zwei ausgefeilten Spezialitäten-Menüs, deren Gänge auch à la carte gewählt werden können. Alle 26 Sitzplätze sind so ausgerichtet, dass Sie eine grandiose Aussicht auf den Rhein bieten. Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 19 bis 22 Uhr. Um Reservierung wird gebeten.

Hotel Krone Assmannshausen, Rheinuferstr. 10, 65385 Rüdeshheim-Assmannshausen, Tel: 06722/4030, Fax: 06722/3049, info@hotel-krone.com, www.hotel-krone.com



MAINIZZA

Am Ufer des Mains in direkter Nähe des Bankenviertels lädt „Frankfurts neues Wohnzimmer“ zum Genießen, Entspannen, Wohlfühlen und Kommunizieren ein.

Mit der Haupt-Speisekarte werden auch täglich wechselnde Spezialitäten sowie Mittagstisch-Angebote serviert. Neben frischem Fisch und den Nudel- und vegetarischen Gerichten werden Sie deutsche Klassiker vorfinden, wie z. B. Rinder-Roulade „Bürgerliche Art“, Königsberger Klopse etc. Das alles selbst und frisch zubereitet und unter dem Motto ...herrlich – unaufgeregt...

Mainizza, Untermainkai 17, 60329 Frankfurt, Tel. 069/26952922, täglich von 11.30 bis 1 Uhr, office@mainizza.de, www.mainizza.de



ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

Genießen Sie vorzügliche Speisen inmitten 600 Jahre alter Geschichte. Das älteste Hochhaus Frankfurts erwartet Sie mit exklusiven Lavastein-Gerichten, hervorragenden Weinen und vielen weiteren Specials.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eschenheimer Turm, 60318 Frankfurt, Tel. 069/292244, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de



SCHOPPENHOF

Perfekt für lange Winterabende: ein Fondue in geselliger Runde oder ganz romantisch zu Zweit. Genießen Sie unser Fondue chinoise mit Rinder-, Schweinefilet und Hühnchenbrust, verschiedenem Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Currysauce, Cocktailsauce und Aioli. Als Vorspeise servieren wir Ihnen ein Lachscarpaccio, zum Dessert verwöhnen wir Sie mit Zweierlei von der Schokolade. Ab zwei Personen für 35,- pro Person inklusive einer Flasche Wein. Bitte reservieren Sie 24 Stunden im Vorfeld.

Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt, Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1, 63263 Neu-Isenburg, Tel. 069/389 88 660, restaurant.gravenbruch@kempinski.com, www.kempinski.com/gravenbruch



ALLGAIERS

Genießen Sie frische, herzhaft-herzliche Gerichte unserer deutsch-französisch inspirierten Küche. Wir interpretieren klassische Gerichte immer wieder neu. Stets gibt es auch interessante vegetarische Gerichte.

Unsere Weinkarte bietet über 400 verschiedene Flaschenweine in allen Preisklassen aus den klassischen Anbaugebieten Europas und der „neuen Welt“, darunter eine gepflegte Auswahl von offenen Weinen. Entdecken Sie unsere Liebe zum Detail.

Allgäiers, Liebigstraße 47, 60323 Frankfurt, Tel. 069/98956611, Mo-Fr mittags 12-14.30 Uhr Küche und abends 18.30-23 Uhr Küche, Sa abends 18.30-23 Uhr Küche, mail@allgäiers.eu, www.allgäiers.eu

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



VIPHO

Es ist nicht nur der konzeptionelle Grundgedanke (Vi: Geschmack, Pho: traditionelle vietnamesische Nudelsuppe), sondern auch die Herangehensweise an das Konzept. Die Betreiber durchkreuzten gemeinsam mit Gourmet-Koch

Alan Ogden Vietnam um das geschmackliche Konzept absolut stimmig zu machen. Frische spielt im Vipho die entscheidende Rolle. Auch die Zutaten und deren Zubereitung sind auf höchstem Niveau. Der gekonnte Spagat zwischen vietnamesischem Streetfood und französischer Bon Cuisine.

Vipho, Oeder Weg 21, 60318 Frankfurt, Tel 069/556746, Mo-Mi 12-23 Uhr, Do-Sa 12-24 Uhr, So 12-23 Uhr, www.vipho.de



BLUEBERRY HILL

Das Blueberry Hill begeistert mit einem einzigartigen Mix aus Jazzclub-Atmosphäre und modernem Lounge-Charakter, der zum Genießen exotischer Cocktails, klassischer Drinks hin bis zu hochwertigen Weinen und exklusiven Whiskeys einlädt. Kulinarisch erwarten Sie einfallsreiche Kreationen aus der kreolischen Küche, die mit Vielfalt und feinen Gewürzen auch anspruchsvolle Gaumen verwöhnen. Abends entertainen Sie einzigartige Stimmen und begnadetes Klavierspiel mit Jazz, Blues, Soul und R&B.

Blueberry Hill, Arnburger Straße 70, 60385 Frankfurt, Tel. 069/90437005, Di-Fr 18-1 Uhr, Sa 18-2 Uhr, Live Musik Di-Sa mit Natascha Wright & Alfred McCrary mail@blue-berryhill.de, www.blue-berryhill.de



RISTORANTE RUSTICO

Eine reichhaltige Auswahl an Antipasti, Pasta, Fleisch und fangfrischem Fisch, die liebevoll, mit sorgfältig ausgewählten, stets marktfrischen Zutaten, serviert wird. Saisonbedingt bieten wir Ihnen auch Wild, Geflügel, Trüffel, Gemüse und

Pilze, die in verschiedenen Variationen zubereitet werden. Lassen Sie sich bei uns kulinarisch verwöhnen, Ihre Wünsche werden wahr. Unser Chefkoch wird Sie mit seiner Kreativität überraschen und sicher Ihren Geschmack treffen. Besuchen Sie uns!

Das Rustico-Team heißt Sie herzlich willkommen!

Ristorante Rustico, Große Friedberger Straße 16-20, 60313 Frankfurt, Tel. 069/287243, Mo-So 11.30-24 Uhr, www.restaurant-rustico.de



QUATTRO

In unseren Räumen, die wir freundlich mediterran und mit besonderem Wert auf Eleganz gestaltet haben, verzaubern wir unsere Gäste mit typisch italienischen Köstlichkeiten. Unsere klassischen Gerichte werden mit marktfrischen Zutaten modern und liebevoll zubereitet. Pasta mit Trüffel, Seeteufel, Dorade, Saltimbocca, vielfältige Pizzas und Süßspeisen aller Art werden Sie und Ihre Familie bezaubern. Und unser unerschöpflicher Weinkeller hält für jeden Liebhaber die besten Weine – ob rot, rosé oder weiß – bereit.

Quattro - Ristorante Italiano, Gelbehirschstraße 12, 60313 Frankfurt, Tel. 069/293777, Fax: 069/295515, Mo-Sa 11.30-23.30 Uhr durchgehend geöffnet, So Ruhetag außer zu Messezeiten, www.quattro-frankfurt.de



AMBIENTE ITALIANO

Die Alte Oberförsterei, mit ihrem Gourmetrestaurant und ihrer Trattoria, bietet kreative und traditionelle italienische Küche für jeden Anlass. Genießen Sie unsere leichten mediterranen Gerichte im lichtdurchfluteten Wintergarten mit Blick auf den Main. So wird jedes Mittag- und Abendessen zu einem köstlichen und kulinarischen Erlebnis. Als besonderes Highlight zelebrieren wir gesundheitsbewusstes Kochen auf dem Himalaya Salzstein. Unsere Gäste haben die Möglichkeit zum Selbstbraten. Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch. Wir sind in direkter Nähe vom Flughafen Frankfurt.

Ristorante Ambiente Italiano - Alte Oberförsterei, Staufenstraße 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107/9896840, www.ambienteitaliano.de



LANDHAUS HOTEL WAITZ

Das Landhaus Hotel Waitz ist ein Ort, der Tradition und Evolution verbindet. Mitten im beschaulichen Lämmerspiel verschmelzen auf 20.000 qm Gastfreundschaft, Moderne und Eleganz. Der gastronomische Geheimtipp im Herzen des Rhein-Main-Gebietes verwöhnt Sie gekonnt auf höchstem Niveau. Das kulinarische Trio, mit dem Feinschmecker-Restaurant „Das Waitz“, der Vinothek „EdVino“ und der „Steff's Lounge“ bietet Ihnen die besten Voraussetzungen für einen gemütlichen Aufenthalt nach jedem Geschmack. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Landhaus Hotel Waitz, Bischof-Ketteler-Straße 26, 63165 Mühlheim am Main/Lämmerspiel, Tel. 06108/6060, willkommen@hotel-waitz.de, www.hotel-waitz.de



International

Die Mainmetropole Frankfurt ist im Grunde eine Miniaturausgabe unserer Welt und „Multikulti“ hier seit Jahrzehnten eine Selbstverständlichkeit. Wo Menschen aus aller Welt gern zusammenkommen, da ist auch immer ein gutes Rezept im Gepäck – und wird in der Genussakademie zubereitet!

Neue Kurse aus aller Welt!

Das Frühjahr beginnt mit einem Neuzugang, auf den wir lange warten mussten: Endlich kann die Genussakademie mit gutem Gewissen einen Kurs mit authentisch chinesischer Küche anbieten. Dejun Ding, Küchenchef und Inhaber des Restaurant Pak Choi – das nicht ohne Grund seit Jahren den ersten Platz der Liste der chinesischen Restaurants in FRANKFURT GEHT AUS! belegt – lädt zum exklusiven Kochkurs „Die nordchinesische Küche“ in seine heiligen Hallen ein und wird dort nicht nur spannende Rezepte aus Mandschurei und Sichuan mit seinen Kursteilnehmern zubereiten, sondern vielleicht auch ein klein wenig von seiner zweiten großen Kunst präsentieren. Dejun Ding schnitzt nämlich aus Gemüse einzigartige Kunstwerke und hat in dieser Disziplin in seiner Heimat bereits höchste Auszeichnungen verdient und sogar den ersten Platz in einer landesweiten Wertung belegt. Auf jeden Fall erwartet die Gäste hier eine erstklassige kulinarische Begegnung mit dem Reich der Mitte jenseits von „Hühnchen süß-sauer“!

Slím Khanchouch, beliebter Kochkursdozent in Sachen orientalische Küche, hat sich von den kleinen Gläschen inspirieren lassen und präsentiert nun seinen ganz persönlichen Kurs **Das gläserne Buffet – orientalisch!** Hier wird ein kunterbunter kulinarischer Reigen aus 1001 Nacht in kleine, handliche Gläschen gekocht. Außerdem entführen wir Sie wieder nach Südafrika, Thailand, Indien, Marokko, Libanon, Persien und zu vielen weiteren kulinarischen Hotspots dieser Welt – am Herd der Genussakademie!

NEUES
MENU

ORIENT & AFRIKA

Südafrika – am Kap des guten Geschmacks



ABATE ABEBE SHEFERAW

Mit diesem Kurs bringen wir Sie kulinarisch von der Mainmetropole direkt an die Südspitze des schwarzen Kontinents! Gemeinsam mit Profikoch Abate Abebe Sheferaw begeben Sie sich auf die köstlichen Spuren südafrikanischer Kochkunst.

MENÜ (inkl. Getränke):

Amuse-Gueule : Fingerfood aus der ostafrikanischen und nordafrikanischen Küche

Taro-Chili-Süppchen, dazu Hackfleisch-Linsen-Samosas

Dialog von Tilapia-Filet und Tintenfisch auf Pfirsich-Mango-Zucchini-Chutney, dazu Königs-kümmelbrot

Duett von Zitronenhähnchen und Hirschmedaillons mit Ananas-Kokos-Kartoffel-Chutney dazu Kurkuma-Reis

Aprikosen-Amarula-Kuchen mit Roibusch-Vanille-Espuma, dazu Bananenstückchen

TERMINE:

Sa, 20.04.13, 11.00-15.00 Uhr

Mi, 08.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card

Persia Crossover – Genuss im Taunus



FARROKH OKHOVAT-ESFEHANI

Der sympathische Koch persischer Herkunft Farrokh Okvohat-Esfehani zaubert mit Ihnen ein exklusives Avantgarde-Menü im mediterranen Stil mit spürbaren Einflüssen aus seiner persischen Heimat.

MENÜ (inkl. Getränke):

Erbsen-Minz-Suppe mit Kashk (Schafsjoghurt)

Dorade mit Safran-Fenchel

Lammschulter mit Petersilienpüree und persischem Zitronensalat

Sholed Zard mit Berberitzengratinée

TERMINE:

So, 07.04.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 05.05.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 30.06.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Villa Philippe, Kronberg

89 € | 79 € mit Genuss-Card

Libanesische Köstlichkeiten



GEORGE JOUNAN

Die libanesische Küche ist würzig, aromatisch, dennoch elegant, kennt zahlreiche vegetarische Speisen und nutzt Fett nur in geringer Menge.

MENÜ (inkl. Getränke):

Tomaten-Gurken-Salat, Scharmula (Tomaten, Paprika und Zwiebeln), weiße Bohnen mit Mangold

Elkettbahn (marokkanische Grillspezialität von Rind und Huhn)

Couscous à la Souad mit Nüssen und Früchten

TERMINE:

So, 21.04.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 02.06.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 30.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card



NEU

Das gläserne Buffet – orientalisches!

SLIM KHANCHOUGH

Jetzt wird die gesamte, riesengroße Vielfalt ebenfalls in kleine Gläschen gekocht, damit die nächste Party in den eigenen vier Wänden ein Traum aus 1001 Nacht wird! Wie das geht? Sie bereiten gemeinsam mit dem Team der Genussakademie ein Menü im Fingerfoodformat zu und richten anschließend die kleinen Köstlichkeiten in handlichen Gläschen an. Damit die Party gleich zu Hause weiter geht, bekommen Sie auch noch 30 Gläschen mit nach Hause!

MENÜ (inkl. Getränke):

Sekt mit Mango und Anis
Hummersafran-Vanillesuppe
Entenconsommé mit Entenstreifen, parfümiert mit orientalischem Tee
Pulposalat mit pikanter Harissa-Vinaigrette
Couscous „Surf 'n' Turf“ mit Merguez und Garnelen an Aprikosen-Minz-Chutney
Geschmorte Ochsenbäckchen auf arabischem Bratkartoffelpüree an Kümmel-Koriander-Jus
Rib-Eye-Steak auf Anis-Süßholz-Polenta an Kaffee-Tabak-Sauce
Zitronengras-Kokos-Crème-brûlée mit Kardamom-Erdbeeren
Orientalisches Schokoküchlein mit flüssigem Curry-Avocado-Kern

TERMINE:

Fr, 17.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 15.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 06.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

Das nordafrikanische Familienfest

SLIM KHANCHOUGH

Die nordafrikanische Tradition pflegt bereits seit Jahrhunderten eine gesellige Tischkultur: Hier werden die Gerichte nicht kleinteilig, sondern großzügig zubereitet. Anschließend wird die Tafel üppig gedeckt, alle nehmen gemeinsam Platz und bedienen sich an den köstlichen Speisen. So hält es nicht nur jede Familie, so war und ist es sogar an den Königshöfen Sitte, denn das ist fröhlich, feierlich, ein herrlicher Genuss und wunderbarer Ausdruck für Lebensfreude pur. Diese Stimmung bringt Ihnen der gebürtige Tunesier, Slim Khanchough, mit seinen exzellenten Speisen nahe. Dieses kulinarische Erlebnis sollten Sie nicht verpassen!

MENÜ (inkl. Getränke):

Käse-Garnelen-Soufflee mit karamellisierten Fenchelsamen
Rosmarin-Maronen-Suppe „à la Slim“
Lammbraten mit geschmortem Gemüse und einer würzig-deliziosen arabischen Sauce
Galette de Roi mit Pistazien, Schokolade und Minzpesto

TERMINE:

So, 14.04.13, 18.30-22.30 Uhr, Medienhaus
Fr, 28.06.13, 18.30-22.30 Uhr, Medienhaus

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Culinary Patchwork

SLIM KHANCHOUGH

Ganz im Zeichen des Orients steht der sehr beliebte Kurs Culinary Patchwork von Slim Khanchough. Seine Kreativität treibt ihn zu immer neuen Ideen, die er gerne in aller Welt präsentiert. Beim kulinarischen Patchwork geht es um bekannte Gerichte, die mit Zutaten anderer Länder verbunden und verfeinert werden, wie zum Beispiel ein arabisches „Rocher“ in australischem Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto. Eine ausdrucksstarke orientalische Note darf natürlich nicht fehlen – erleben Sie einzigartige Weltküche in der Maimetropole!

MENÜ (inkl. Getränke):

Arabisches „Rocher“ in australischem Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto
Fettuccine in cremiger Salsa Mexicana mit gebratenen Garnelen und Safran-Schaum
Würzig mariniertes Schweinefilet, gewickelt in Koriander-Curcuma-Crêpe auf Chorizo-Curry-Couscous
In Bangladesh-Tee gebratener, orientalischer Brownie mit Chili-Mango-Frappé

TERMINE:

Sa, 27.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 01.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 05.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

1001 Köstlichkeit aus Marokko

SOUAD YOUSSAFI

Schmackhaft und farbenfroh mit wohlduftenden Gewürzen: Die marokkanische gilt als die beste orientalische Küche der Welt. Souad Youssafi bereitet gemeinsam mit Ihnen ihre marokkanischen Gerichte mit viel Raffinesse zu und verrät Ihnen dabei die Geheimnisse der orientalischen Kochkunst. Sie bereiten Ihre Gewürzmischungen selbst zu, können künftig Ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus 1001 Nacht verwöhnen und werden staunen, wie leicht eine neue Kombination bereits vertrauter Produkte und Gewürze einen nordafrikanischen Zauber entfaltet.

MENÜ (inkl. Getränke):

Möhren-Salat/Süßkartoffel-Salat
Tajjine von Fisch an Paprika-Schmarrn
Brionats, gefüllt mit Mandeln und Akazienhonig

TERMINE:

Di, 21.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 10.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 01.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card



Genuss des Orients

SLIM KHANCHOUGH

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchough. 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 (inkl. Getränke):

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

TERMINE:

Sa, 13.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 04.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.05.13, 18.30-22.30 Uhr
So, 23.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

EUROPA/MEDITERRAN

Tapas – kleine spanische Spezialitäten

JORDI LOPEZ

Tapas (zu Deutsch „Deckelchen“) heißen die kleinen Köstlichkeiten, die in Spanien gerne zu einem Sherry, 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, während Sie die herrlichen Kleinigkeiten mit seiner Hilfe zubereiten.

MENÜ (inkl. Getränke):

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 Meloncocktail und Sherry

TERMINE:

So, 28.07.13, 16.00-20.00 Uhr
So, 01.09.13, 16.00-20.00 Uhr

ORT: Maritim Hotel, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

E viva España - Das gläserne Buffet

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Das erfolgreiche Partykonzept zieht weitere Kreise: Diesmal finden feine Köstlichkeiten von der iberischen Halbinsel ihren Weg in kleine Gläschen. Wie das geht? Ganz einfach: Sie bereiten gemeinsam mit dem Team der Genussakademie ein Menü im Fingerfood-Format zu und richten anschließend die kleinen Köstlichkeiten in handlichen Gläschen an. So ist Abwechslung bei Ihrer nächsten Fete in den eigenen vier Wänden garantiert! Auch wenn der nächste Spanienurlaub also vielleicht noch in weiter Ferne liegt, kann die spanische Nacht in Ihren eigenen vier Wänden nach diesem Kurs bald kommen. Damit Ihrem Erfolg nichts im Wege steht, werden Sie beim Kochen tatkräftig von unseren Köchen unterstützt, und damit die Party gleich zu Hause weiter geht, bekommen Sie auch noch 30 Gläschen mit nach Hause!

MENÜ (inkl. Getränke):

Garnelen an Alioli, Gazpacho Andaluz, Datteln im Speckmantel

Gebatene Sardellen, Avocadosüppchen, Chorizo mit Kartoffeln

Tortilla mit Pimientos, Paniertes Seehecht, Filetes de ternera

Crema Catalana, Aprikosenkompott, Mandelkuchen

TERMINE:

Fr, 26.04.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Pasta perfetto

LUIGI FABBRI

Umgeben von Palmen, Orchideen und Kamelien liegt die wunderschöne Villa Leonhardi am Rand des Palmengartens und besticht nicht nur durch ihre bezaubernde Atmosphäre, sondern vor allem durch die exquisite italienische Küche von Luigi Fabbri. Jetzt kocht Luigi drei Termine in der Genussakademie und zeigt Ihnen weitere Schätze aus seiner Heimat. Sie zaubern ein italienisches Menü - natürlich mit perfekter Pasta und der hauseigenen „Crème Caramel à la Luigi“! Verbringen Sie einen kulinarischen Abend voller Genuss im Medienhaus.



MENÜ (inkl. Getränke):

Garnelenpralinen, Sepiaspieße, gefüllte Calamaretti

Raviolini in einer Bouillon aus Krustentieren

Crème Caramel à la Luigi

TERMINE:

Mo, 06.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 25.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 01.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Reise durch Sizilien

DARIO CAMMARATA

Unter Anleitung des charmanten Italieners werden Sie in die sizilianische Küche eingeführt und bereiten mit seiner tatkräftigen Unterstützung selbst das 3-Gänge-Menü zu.

MENÜ (inkl. Getränke):

Artischocken-Ravioli mit Ragout di „Sarde e Finocchetto“

Geräuchertes Makrelenfilet mit Kichererbsen, Ricotta und Oliven

Zuppa inglese di Sicilia

TERMINE:

So, 21.04.13, 17.30-22.30 Uhr

So, 09.06.13, 17.30-22.30 Uhr

So, 28.07.13, 17.30-22.30 Uhr

ORT: Hotel Villa Kennedy, Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card

ALLE GETRÄNKE - Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

LIFE IS SUITE!

Restaurant Next Level

Der Treffpunkt in Frankfurt
für Feinschmecker und Genießer

Regionale Produkte | slowmeat®

Neue Interpretationen | Raffinierte Kompositionen

Leicht | Aromenstark | Bewusst

Marcin Szczepanczyk, Küchenchef

KAMEHA SUITE FRANKFURT
Tanusanlage 20 · 60325 Frankfurt
P. +49 (0) 69 480037 0 · www.kamehasuite.com
www.facebook.com/kamehasuite
www.twitter.com/kamehasuite



K A M E H A
L
S U I T E

Piccolo Mondo italiano – Das gläserne Buffet

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Auch der italienische Stiefel wird im Sturm von den kleinen Gläsern erobert: Beliebte Klassiker der italienischen Küche werden bei Chris Schuppert in handliche Form gebracht. Ob Minestrone, Saltimbocca oder Tiramisu, hier lernen Sie an der Seite eines erfahrenen Kochprofis die Zubereitung und das besondere Anrichten italienischer Evergreens – freuen Sie sich darauf! Wie das geht? Sie bereiten gemeinsam mit dem Team der Genussakademie ein Menü im Fingerfoodformat zu und richten anschließend die kleinen Köstlichkeiten in handlichen Gläsern an. Damit die Party gleich zu Hause weiter geht, bekommen Sie auch noch 30 Gläsern mit nach Hause!

MENÜ (inkl. Getränke):

Italienischer Brotsalat, Focaccia mit Oliven, Ziegenkäse auf Feigenkompott

Minestrone, Dorade auf Vanillepolenta, Pilzsüppchen

Saltimbocca auf Erbsenpüree, Garnelen auf Safranrisotto, Spaghetti im Glas

Tiramisu, Panettone, Amaretto-Mousse

TERMINE:

Fr, 12.04.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 22.04.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 06.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Venedig kochen – und genießen

PIERANTONIO MARITAN

Pierantonio Maritan legt als gebürtiger Venezianer in seiner Küche großen Wert auf marktfrische Produkte aus der Region und aus aller Welt. Auch die Pasta wird von ihm à la minute aus frischen Eiern und bestem Hartweizenmehl selbst gezogen! Langostino alla Veneziana, hausgemachte Spaghetti alla chitarra, Lammkotelett mit schmackhaften Pilzen und als großartiges Finale Torta Sbrisolona bringen die weltberühmte Küche der Lagunenstadt nach Frankfurt – wer kann da schon nein sagen? Da fehlen nur noch die Gondeln am Mainufer!

MENÜ (inkl. Getränke):

Wachtel-Crepaudine, Apfel, Beerenauslese

Hausgemachte Spaghetti mit frischen Trüffeln der Saison aus Italien

Seeteufelfilet aus der Bretagne an Schnittlauchcreme, grüne Linsen, San Pellegrino

Panna Cotta agli agrumi

TERMIN:

Mo, 24.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 19.08.13, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 04.11.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

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 (inkl. Getränke):

Encornets farcis à la provençale (gefüllte Calamaretti nach provenzalischer Art)

Bouillabaisse

Gebratener Seeteufel mit Brandade, Oliven und Sauce Bourride

Lavendel-Crème-brûlée mit Cassis-Granité

TERMINE:

Fr, 03.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 07.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 28.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

Menu d'Alsace – das elsässische Menü

THOMAS FISCHER

Hört man den Namen Elsass, so denkt man auf Anhieb an Flammkuchen und Edelzwicker, doch die elsässische Küche hat noch weitaus mehr zu bieten! Thomas Fischer stand bereits in ausgezeichneten Häusern des Elsass wie auch selbstständig im eigenen Restaurant am Herd. Sein umfangreiches Wissen gibt er nun gerne in der Genussakademie weiter. Natürlich darf der gute Flammkuchen vorweg zur Einstimmung nicht fehlen – ein herrlicher kulinarischer Kurztrip ins Elsass!

MENÜ (inkl. Getränke):

Flammkuchen

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit glaciertem Lauch und einem Schneckenragout
Kräuteremulsion

Kotelett vom Stubenküken mit Entenstopfleber

„Schniederspaetle“ (kleine Maultaschen)

Blattspinat mit Pinienkernen

Geeistes Champagnersüppchen mit Sorbet von weißer Schokolade

und Beeren

TERMINE:

Sa, 14.04.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 03.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card



ASIEN

Die nordchinesische Küche

NEU

DEJUN & YANLI DING

Wo sich die Kochkultur der Mandschurei mit den Genüssen Sichuans verbindet, entsteht eine faszinierende Küche, die nun erstmals in der Genussakademie erlernt werden kann – absolut authentisch und nicht „eingedeutscht“!

MENÜ (inkl. Getränke):

Gebratene Kartoffelstreifen

Maultaschen (Jiaozi), gekocht

Gebratene Shrimps mit Ei und Bärlauch

Pikant gebratener Wolfsbarsch mit eingelegtem Gemüse

TERMINE:

Sa, 06.04.13, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 25.05.13 11.00-15.00 Uhr

Sa, 15.06.13 11.00-15.00 Uhr

ORT: Restaurant Pak Choi, Elbestraße 12, Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Ein Sonntag in Nordindien

VANDANA EWALD

Kochen Sie gemeinsam mit Vandana Ewald und lassen Sie sich währenddessen erklären, wie man die typisch indischen Gewürze präzise einsetzt, wie man mit den jeweiligen Produkten umgehen sollte und genießen Sie schließlich gemeinsam mit ihr und den anderen Kursteilnehmern ein rundum kommunikatives Menü.

MENÜ (inkl. Getränke):

Gobi Pakora – Blumenkohlrischen im Kichererbsenmantel mit Pudina Chutney (scharfer Pfefferminzzip mit Koriander und Frühlingszwiebeln)

Masala Chai – Indischer Gewürztee

Murgh Korma – Hähnchenfleisch in Kokos-Sahne-Curry

Moong Masur ki Daal – Dreierlei Linsen mit Kreuzkümmel und Asafoetida

Tori Ki Sabzi – Zucchini Gemüse mit Tomaten und Curry-Raita (Joghurtsauce mit Gurke) und Basmati Reis

TERMIN:

Di, 23.04.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 18.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 29.06.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 07.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

79 € | 69 € mit Genuss-Card



Authentisch Thai

KHANITHA NING RÖBIG

Die richtige Übersetzung thailändischer Originalrezepte auf europäische Gaumen ist eine schwere Aufgabe, die Khanitha Ning Röbig jedoch bereits seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst. Erleben Sie die Faszination der Aromen exotischer Kräuter und Gewürze!

MENÜ (inkl. Getränke):

Tom Yam Gung: scharf-saure Garnelensuppe mit Zitronengras

Poh-Pia: thailändische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce

Paneang Nuea Curry: Rindfleisch in typischem Paneang Curry

Tago-Heaw: Kokostörtchen mit Wasserkastanien

TERMINE:

Sa, 06.04.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 28.04.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 12.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 06.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card



ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN DIESER WELT

Das gläserne Buffet international

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

In diesem Kurs zaubern Sie mit David Fischer im Handumdrehen kleine Kunstwerke. Wie das geht? Sie bereiten gemeinsam mit dem Team der Genussakademie ein Menü im Fingerfoodformat zu und richten anschließend die kleinen Köstlichkeiten in handlichen Gläschen an. Damit die Party gleich zu Hause weiter geht, bekommen Sie auch noch 30 Gläschen mit nach Hause!

MENÜ (inkl. Getränke):

Tafelspitzsalat mit Grüner Soße, Hähnchensaté mit Crispy Thai Salad, Ceasarsalat mit Knoblauchcroûtons, Tomaten-Orangen Suppe mit Garnelen und Basilikum, Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips

Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips, Coq au Vin im Glas, Seafoodcurry mit Basmatireis

Panna Cotta mit Erdbeersauce, Mousse au Chocolat mit Gewürzorange, New York Cheese Cake im Glas

TERMINE:

So, 05.05.13, 18,30 Uhr

Sa, 08.06.13, 18,30 Uhr

Fr, 05.07.13, 18,30 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 (inkl. Getränke):

Asien: Sushi mit Thunfischcreme, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer

Europa: Gebratene Dorade mit Pimientos de Padrón

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Känguru Strip Loin mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

TERMINE:

Sa, 27.04.13, 18,30 Uhr

Fr, 10.05.13, 18,30 Uhr

Fr, 05.07.13, 18,30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

ALLE GETRÄNKE - Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

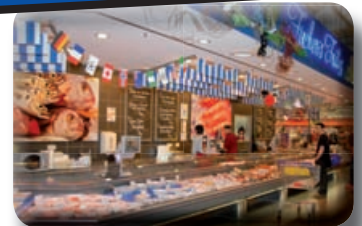
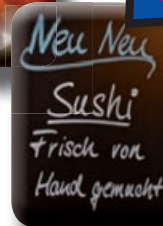
ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

SHECK-IN CENTER
Frankfurt

Willkommen im Einkaufsparadies!
Das macht Sinn: **Einkaufen im besten EDEKA Markt Deutschlands!**

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 Obstabteilung ist so groß wie ein kleiner Supermarkt und bietet eine exquisite Auswahl: Gewürzkräuter, Beeren und exotischen Spezialitäten. Mehrmals täglich liefern ausgewählte Lieferanten ihre besten Waren an. Über 55000 verschiedene Artikel sind im Angebot. Vom Sparfuchs bis zum verwöhnten Gourmet findet bei uns Jeder was das Herz begehrt. Die freundlichen Verkaufsmetzer beraten sie an einer der besten Fleischtheken Deutschlands. Wir sind stolz auf unsere Top Qualität. Unsere riesige Fischtheke bietet fangfrischen Fisch, Geräuchertes und Gourmetsalate. Lassen Sie sich von unseren Top Preisen überraschen! Kennen Sie schon unsere Pasta- und Sushi Bar und unsere wöchentlich wechselnde Mittagskarte? Infos auch im Internet unter www.scheck-in-center.de. **Wir freuen uns auf Sie!**



Wir ♥ Lebensmittel.

Scheck-in Center Frankfurt - Ferdinand-Happ-Straße 59 - FFM
www.scheck-in-center.de - Tel. 069 94947630 - Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 8-22 Uhr. **Über 700 Parkplätze 2 Std. kostenlos.**



Die Braukünstler

Mit BraufactuM schreibt die Radeberger-Gruppe ein neues Kapitel der Geschichte des Bieres – ausgesprochen spannend und kulinarisch wegweisend!

Text: Bastian Fiebig

Auch im Handwerk ist es teilweise heute noch üblich, als Geselle auf Wanderschaft zu gehen, um das Erlernte anzuwenden, neue Technologien, aber auch die Kultur anderer Menschen und Länder kennenzulernen. Auf die gleiche Art und Weise begann die Idee BraufactuM – mit einer Reise, zunächst nur für drei Monate in die USA, nach Japan und in Europa nach Italien, Schottland und Belgien. Bereits zuvor hatten sich die reisenden „Biergesellen“ intensiv mit der Bierkultur den unterschiedlichen Regionen Deutschlands beschäftigt und begann nun damit, im Austausch mit internationalen Braumeistern neue Ideen zu entwickeln, die neuen Bekannten (die schnell zu Freunden wurden) auch nach Deutschland einzuladen, um ein lebendiges Netzwerk zu schaffen, in dem sich alles nur um das eine Thema drehte: Wie kann man innovative, spannende Biersorten entwickeln, die jenseits des Gewöhnlichen völlig neue Geschmackshorizonte erschließen. Diese Vorgehensweise ähnelt durchaus der eines hervorragenden Küchenchefs. Der kocht in verschiedenen renommierten Häusern, um seinen eigenen Stil zu finden, den er dann unter dem Eindruck einer sich permanent verändernden Genussskultur und ebenso experimentierfreudiger

Kollegen permanent weiterentwickelt. Ein guter Koch arbeitet mit offenen Augen, Ohren und natürlich Geschmacksnerven, immer bereit, Neues und für ihn Spannendes auszuprobieren und in sein Repertoire aufzunehmen – wie die Braumeister, aus denen das Projekt BraufactuM hervorgehen sollte.

Handgemachtes Bier

Unterwegs packte das Team die Faszination für das Thema Craft – ein Begriff, den man zunächst mit ehrlichem, traditionellem Handwerk verbindet. Craft-Bier hat seinen Ursprung in den USA, wo es seit den 80er-Jahren große Erfolge feiert und für individuelle, handgefertigte Biere mit auserwählten Zutaten steht. Hierbei werden außerhalb Deutschlands auch für einzelne Sorten außergewöhnliche Produkte wie Früchte oder Gewürze verwendet, doch ein kurzer Blick zurück in die Geschichte des Bierbrauens beweist, dass vor der Einführung des Reinheitsgebotes auch in Europa – um es in heutigen Worten zu formulieren – eine „kreative Bierszene“ herrschte, die sogar Kräuter und Gewürze verwendete, um dem Bier besonderen Geschmack zu verleihen. Zurück in Deutschland, ließ das Thema die Heimkehrer nicht



Handverlesene Zutaten sind bei BraufactuM selbstverständlich

mehr los – BraufactuM wurde 2010 ins Leben gerufen. Ganz vorn dabei: Dr. Marc Rauschmann, zu der Zeit Leiter Produkt-Qualität der Radeberger Gruppe. Seine Vision, ein besonderes Bier außerhalb der bestehenden Regeln zu brauen, bestimmte schon immer sein Handeln, und in seinem Kollegen Thorsten Schreiber, heute ebenfalls in der Geschäftsführung von BraufactuM, traf er auf einen Gleichgesinnten.

Vom Experiment zum Sortiment

Voller Enthusiasmus experimentierten, brauten und vollendeten die Pioniere neue Craft-Biere, verbanden Produkte von Traditionalisten und Querdenkern, von alten und wiederentdeckten Rezepturen, die das Verständnis von Bier revolutionierten. „In einem kontinuierlichen, engen Dialog mit den weltbesten Craftbier-Brauern inspirieren wir uns immer wieder gegenseitig und lernen dabei voneinander“, erklärt Rauschmann die heutige Verbindung zwischen den Partnerbrauereien. „Unsere reichhaltige Erfahrung und der intensive Austausch ermöglichen es uns, ergänzend zu unseren Eigenkreationen die herausragendsten Craft-Biere dieser Welt für BraufactuM auszuwählen.“ Was BraufactuM-Biere besonders macht, sind hochwertige Zutaten und aufwendige Brauverfahren – hier werden auch Techniken wie etwa Reifung im Holzfass, Flaschengärung oder Kalthopfung angewandt, wodurch ein völlig neuer Biergenuss entsteht. Eine ununterbrochene Kühlkette stellt sicher, dass das aufwendig erzeugte Craft-Bier ohne Qualitätsverlust beim Konsumenten ankommt. Deshalb gibt es BraufactuM-Bier nur aus dem firmeneigenen Kühlschrank.

Neuer Hopfen

BraufactuM ist immer auf der Suche nach neuen Rezepten und Rohstoffen – zum Beispiel nach neuen Hopfensorten. Die 2012 neu gezüchtete Varietät Polaris wurde im Brauprozess eines hopfenbetonten Pale Ales namens Palor verwendet. Ebenfalls 2012 wurde das Firestone Walker Double Jack (ein Imperial IPA) von der Brauerei Firestone Walker aus den USA aufgenommen. So erweitert BraufactuM sein Sortiment immer wieder durch neue, spannende Biere. Mit der Progusta Harvest Edition kam im Herbst eine limitierte Handabfüllung des bereits bestehenden India Pale Ales Progusta auf den Markt. Dieses Bier, das durch Kalthopfung und den amerikanischen Aromahopfen „Citra“ seinen intensiven zitrusfruchtigen Geschmack erhält, bekommt

in der Harvest Edition eine noch intensivere Hopfenaromatik, da der von Hand gezupfte Hopfen aus der Hallertau innerhalb von fünf Stunden nach der Ernte ungetrocknet (also ohne Aromaverlust bei der Hopfendarre) eingebraut wird. Das zurückliegende Jahr war für BraufactuM auch durch die erste Teilnahme beim World Beer Cup von Bedeutung, bei dem „Roog“ in der Kategorie „Rauchbier“ mit Silber den 2. Platz belegte.

Bier für Gourmets

Die weltbesten Braumeister kommen nach wie vor regelmäßig nach Deutschland: Im letzten Jahr war Garrett Oliver, der Braumeister der Brooklyn Brewery New York bei BraufactuM zu



Hopfen ist nicht gleich Hopfen – hier prüft der Braumeister noch selbst!

Besuch und demonstrierte auf mehreren Veranstaltungen zusammen mit Dr. Marc Rauschmann eindrucksvoll, wie gut Craft-Biere mit feinen Speisen harmonieren – zum Beispiel im Restaurant Vau in Berlin mit Sternekoch Kolja Kleeberg oder im Opernturm in Frankfurt mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt. Aufgrund der enormen Vielfalt der BraufactuM-Craft-Biere gibt es unzählige Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen. Craft-Biere inspirieren dabei den Koch durch ihre Aromen, ihren ganz besonderen Charakter, ersetzen jedoch nicht einfach den Wein zum gleichen Gericht. Natürlich kann man diese außergewöhnlichen Biere einfach auch ohne Essen genießen. Um das Bier richtig genießen zu können, gibt es das BraufactuM-Glas, das durch seine bauchige Form den Genuss fördert. Neben dem Verkauf der BraufactuM-Biere im gehobenen Einzelhandel bekommt man das Sortiment auch im Webshop www.braufactum.de.

BraufactuM in der Genussakademie

Im Aktionszeitraum von April bis Juni werden die drei Sorten Progusta, Roog und Colonia in den Locations der Genussakademie Frankfurt ausgeschrieben – selbstverständlich wie immer im Kurspreis inklusive!



BraufactuM
Aschaffburger Straße 19, 60599 Frankfurt
Tel. 0180 3383433, www.braufactum.de



Genuss in Theorie und Praxis

Der Verlag Gebrüder Kornmayer räumt alljährlich die wichtigsten Kochbuchpreise ab – und ist gleichzeitig eine echte Manufaktur, in der von Hand etwa völlig neue Senfsorten und bereits legendäre Saucen entstehen!

Text: Bastian Fiebig

Als Anfang des vergangenen Jahres die Wirtschaftskrise den Buchhandel erreichte und die Umsatzstatistik über mehrere Monate eine saubere Null-Linie zog, hatte das sechsköpfige Team im Verlag Gebrüder Kornmayer alle Hände voll zu tun. Während andere Verlage in der Kochbuchbranche über Sparmaßnahmen und neue Marketingkonzepte berieten, kam man bei Kornmayers mit der Produktion von Senf, Currysaucen oder Ölen kaum noch nach. „In der Krise steht es um die Kultur schlecht, und wenn der Haushaltsvorstand zum Sparen aufruft, stehen Bücher für 35 oder 70 Euro nun mal nicht auf der Prioritätenliste. Das gilt leider auch für Kochbücher, obwohl man in solchen Zeiten weniger ausgeht und mehr zu Hause isst. Da will man es sich dann nämlich so richtig schmecken lassen, investiert wird also weniger in trockenes Papier als in puren Geschmack und Qualität. Das gilt auch beim Senf“ erläutert Evert Kornmayer, Verleger und kreativer Kopf der gleichnamigen Manufaktur für Senf und Öl.



Vom Buch zum Senf

Begonnen hat die Geschichte vom zweiten Standbein des Koch- und Weinbuchverlags 1999 in Dreieich mit der spontanen Idee, für ein Grillfest einen Kräutersenf zu kreieren. Die Wahl der Kräuter lag nahe – natürlich mussten es jene aus der berühmten Grünen Soße sein – und der Senf wurde der Renner des Abends. „Als zwei Jahre später ein Freund einen Gemüseladen in Bad Vilbel eröffnete, schenkte ich ihm eine Steige Frankfurter Senf als Eröffnungspräsent. Der war nach einer Stunde ausverkauft, und mein Freund erzählte seinen Kunden ganz optimistisch, dass er morgen neuen geliefert bekäme“, erzählt Kornmayer. „Das war überhaupt nicht geplant, doch ich habe mich einfach nachts hingestellt und neuen Senf produziert. Ilse Kofler bekam davon Wind und wollte den Senf für ihr Ladengeschäft in Frankfurt. Anfangs lehnte ich ab, weil ich Sorge hatte, nicht mehr genug Zeit für den Verlag zu haben, doch am Ende des Abends hatte sie mich überredet.“ Heute werden über 80 verschiedene Arten

Fotos: Verlag Gebrüder Kornmayer



Die Frankfurter Rote Soße wird am Ende vom Chef persönlich püriert ...

von Senf, Öl, Salz, Grillsauce und vieles mehr produziert, so etwa die „Frankfurter Rote Soße“. Diese sollte ursprünglich „Frankfurter Currysaucen“ heißen, doch die Händler/-innen in der Kleinmarkthalle lachten nur über diesen Namen und bestanden anschließend auf „Frankfurter Rote Soße“.

Wichtig ist Kornmayer bei der Herstellung die Verwendung bester Inhaltsstoffe und eine strikt handwerkliche Produktion, bei der vieles noch selbst gerührt, gehackt, geschnitten und abgeschmeckt wird. Viele der verwendeten Grundprodukte stammen von regionalen Produzenten: So wird zum Beispiel der Frankfurter Senf mit den original sieben Kräutern aus dem Frankfurter Stadtteil Oberrad hergestellt, und der Apfelwein für die Rote Soße kommt selbstverständlich auch aus der Mainmetropole. „Wir sind eine echte Manufaktur, und wenn uns Kunden besuchen, sind sie immer überrascht, dass wir die Kräuter noch von Hand schneiden und die Saucen in 30-Liter-Kesseln kochen. Sie fragen dann, warum wir keine Maschinen benutzen, denn es dauert fast zwei Stunden, bis so ein Kessel Sauce zum Abfüllen (per Hand und Trichter) fertig ist. Ich erkläre dann, dass beim Rösten der Gewürze die Nase über den richtigen Zeitpunkt entscheidet und das sorgsame Rühren nicht nur die Konsistenz, sondern auch den Geschmack nachhaltig beeinflusst. Das ist aufwendig – zugegeben, verrückt – aber der Geschmack gibt uns recht“, versichert der Senf-Verleger und bemerkt: „Durch den Verlag und insbesondere durch das bei uns erscheinende Magazin Port Culinaire haben wir zahlreiche deutsche Spitzenköche und Foodspezialisten kennengelernt, deren Wissen in unsere Produkte einfließt. Wer kann schon Nils Henkel, Heiko Antoniewicz, Ralf Bos oder Wolfgang Otto anrufen, wenn man mit einem Rezept mal nicht weiterkommt?! Mit den besten Köchen der Stadt arbeiten wir natürlich regelmäßig zusammen, beispielsweise mit Alfred Friedrich, Alan Ogden und natürlich mit dem Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt.“

Kreativ in die Zukunft

Der berät den Verlag auch bei den Kochbüchern, beim „Großen Frankfurter Kochbuch“ hat er persönlich das Fisch-Kapitel gekocht und angerichtet. Die Zusammenarbeit hat dem Verlag so viel Spaß gemacht, dass nun zwei weitere gemeinsame Kochbücher in Arbeit sind. Diverse kleine und größere Köstlichkeiten aus der Hexenküche der Kornmayers und natürlich auch das Buch findet man im Genuss-Shop auf der Fressgass', in der Kleinmarkthalle und in weiteren regionalen Delikatessgeschäften (Händlerliste www.kornmayers.de). Auf die Frage, wie man den Spagat zwischen Verlag und Senfmanufaktur überhaupt hinbekommt, antwortet Evert Kornmayer: „Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau. Als mein Bruder und ich den Verlag gründen wollten, haben wir uns erst ihrer Unterstützung versichert. Wir haben mittlerweile zahlreiche Preise der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) und Gourmand World Cookbooks Awards (der internationale „Kochbuch-Oskar“)



... und in diese noch leeren Flaschen abgefüllt.

gewonnen, und auf Senf und Saucen steht mein Name, doch Chef, Marketing und Kontrolle ist meine Frau. Lektorat, Buchredaktion sowie die gesamte Senf-Saucen-Produktion, Administration sind bei uns in der Hand von Frauen – und das ist gut so!“ Mit diesen Worten schlendert Kornmayer zurück in die Küche – das Hessen-Chutney blubbert schon und duftet verführerisch!

KORNMAYERS
Behringstraße 1-3, 63303 Dreieich
Tel. 06074 4834170, www.kornmayers.de

Die Klassiker

Das sind die Trends, die niemals enden: große Küchenklassiker, manchmal in neuem Gewand, aber immer zeitlos aktuell und aus unserer Küche nicht wegzudenken!

Brandneue Klassiker in der Genussakademie!

Erstmals steht ein absoluter Local Hero der Frankfurter Küche im Mittelpunkt eines Kochkurses: die **Grüne Soße**, hier sowohl kreativ mit Garnelen als auch ganz traditionell mit Roastbeef oder einem pochierten Landei kombiniert.

Ebenfalls im Trend liegt das Thema Hamburger. Wir zeigen Ihnen im brandneuen Kurs **Das Burgerbegehren**, wie man ganz unkompliziert im Handumdrehen echte Genussburger auf den Tisch zaubert!

Der Frühling kommt und mit ihm endlich das essbare Elfenbein – von **Alles Spargel** bis zu **König Spargel** können Sie sich am Herd der Genussakademie wieder kreative Anregungen rund um das edle Gemüse holen.

Andreas Schneider kommt in die Genussakademie und wird zusammen mit dem Team der Genussakademie bei **Schneider & Schmitt: der Apfelkochkurs** ein spektakuläres Menü rund um den Apfel zubereiten.

Nach dem Kochkurs rund um feinstes Fleisch kommt jetzt die logische Fortsetzung: **Feinstes Seafood – der Kochkurs**. Und auch bei den bekannten Klassikern gibt es viel frischen Wind, neue Menüs, tolle Ideen und viiiiiiel Genuss!

NEUES
MENU

Frankfurts kleine Schmankerl



DANILO KLINKE

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinke präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt – jetzt mit einem völlig neuen Menü, in dem sich regionale Produkte und Rezepte wieder ein genussvolles Stelldichein geben! Bereiten Sie mit dem sympathischen Koch köstliche Spezialitäten zu, die anschließend als kleine hessische „Tapasvariationen“ auf die Teller kommen. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins – der Genuss der kleinen Schmankerl!

MENÜ (inkl. Getränke):

Tatar vom Handkäse mit Kümmelbrot
Cappuccino von „Frankfurter Kräutern“ mit Baconchip
Gegrillter Taunussaubling auf Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel- Meerrettich-Relish
Kasseler-Nacken mit Sauerkraut im Brotteig an Zwiebel-Schmand-Gemüse und Kartoffelstampf
Dessertvariation mit Frankfurter Pudding und Dreierlei vom Rheingauer Apfel

TERMINE:

Di, 16.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 13.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 17.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

König Spargel



DANIEL SCHMITT

Das essbare Elfenbein fasziniert jedes Jahr aufs Neue die Feinschmecker dieser Erde, doch meistens kommt das gesunde Gemüse nur ganz traditionell auf den Teller – mit Sauce Hollandaise. Küchenchef Daniel Schmitt zeigt Ihnen, wie man Spargel auf vielerlei Art und Weise zubereiten kann. Ob roh mariniert, gebraten oder natürlich auch ganz klassisch – neben allerlei Basiswissen rund um das richtige Schälen und die optimale Verarbeitung, präsentiert der bodenständige Meisterkoch in seinem Kurs **König Spargel** erfrischend neue Ideen rund um das frühlingshafte Gemüse.

MENÜ (inkl. Getränke):

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

TERMINE:

Do, 25.04.13, 18.30-22.30 Uhr
So, 18.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Di, 28.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

NEU

Spargel klassisch



DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Der Klimawandel soll ja auch positive Auswirkungen haben – zum Beispiel, dass die Spargelsaison nun früher beginnt und sich über einen längeren Zeitraum dehnt – am 24. Juni ist definitiv Schluss. Bis dahin stellt man sich spätestens nach der dritten Runde „mit Butter und Kartoffeln“ die Frage, was man denn noch alles mit den tollen Stangen anstellen kann – in diesem Kurs gibt es Antworten, so etwa nützliche Tipps und Tricks, wie man Spargel roh marinieren und mit einem Wachtelei verfeinern kann, aber natürlich erlernen Sie hier auch die Zubereitung einer klassischen Hollandaise. Eis aus Spargel findet man in den letzten Jahren im ein oder anderen Sternerrestaurant, doch kann man diese Spezialität auch in den eigenen vier Wänden zubereiten? Aber sicher doch – Daniel zeigt, wie's geht!

MENÜ (inkl. Getränke):

Spargel roh mariniert, mit Orange mariniert und mit gebratenem Wachtelspiegelei
Gebackener Spargel mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Tobiko-Kaviar
Spargel „klassisch“ mit Wiener Schnitzel, Sauce Hollandaise und Grenaille-Kartoffeln
Spargeleis mit Erdbeer coulis

TERMINE:

Sa, 04.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 31.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Di, 25.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card



NEU

Schneider & Schmitt: Der Apfelpochkurs

**ANDREAS SCHNEIDER
& DANIEL SCHMITT**

Andreas Schneider kommt am 28. April, 26. Mai und 23. Juni für drei exklusive Termine in die Genussakademie Frankfurt und wird gemeinsam mit Küchenchef Daniel Schmitt die ganze kulinarische Vielfalt des Apfels präsentieren.

MENÜ (inkl. Getränke):

Niedertemperaturgegartes Lachsfilet auf Apfel-Möhren-Salat mit karamellisierten Walnüssen
Apfelwein-Butter-Sorbet auf Pomelo
Kalbsfilet auf Apfel-Kartoffelstampf mit grünem Spargel und Apfelemulsion
Baileys-Mousse mit Applecrumble

TERMINE:

So, 28.04.13, 11.00-15.00 Uhr
So, 26.05.13, 11.00-15.00 Uhr
So, 23.06.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card



NEU

Feinstes Seafood – der Kochkurs

MARCO RICHTER

Hier können auch unerfahrene Fischköche erleben, worin der Unterschied zwischen industrieller „Ware“ und nachhaltig gefischten Tieren besteht. In diesem spannenden Kurs lernen Sie alles über die perfekte Zubereitung von Seafood und zudem viele Details zu Herkunft, Qualitätsstufen und unterschiedlichen Fangbedingungen.

MENÜ (inkl. Getränke):

Sashimi-Tasting
Taufensforelle in Texturen / Gurke, Meerrettich, Dill
Loup de Mer mediterran in der Salzkruste mit Vanillelauch und hausgemachtem Focaccia
Coppeneur-Schokoschaum mit Eislolly

TERMINE:

Sa, 15.05.13, ab 17 Uhr
Sa, 29.06.13, ab 17 Uhr
Sa, 20.07.13, ab 17 Uhr

ORT: Bistro im Frischeparadies, Lärchenstraße 101, Frankfurt-Griesheim

98 € | 88 € mit Genuss-Card

NEUES
MENU

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

DANIEL SCHMITT

Der Kochkurs zum Tasting: Daniel Schmitt erklärt in diesem Kurs Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü.

MENÜ (inkl. Getränke):

Kalbstatar mit Limonen-Creme, 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:

21.04.13, 18.30-22.30 Uhr
01.06.13, 18.30-22.30 Uhr
30.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card

Lamm – der zarte Fleischgenuss

DANIEL SCHMITT

Lamm ist nicht nur einzigartig im Geschmack, sondern weckt auch ein bisschen Fernweh, denn diese Fleischart ist bislang eher in der Kochkultur des Mittelmeerraums sowie des Nahen Ostens und Nordafrikas zu Hause und in europäischen Menüs eher selten zu finden. Neben der richtigen Verarbeitung lernen Sie in diesem Kochkurs, wie man das weiche Fleisch am besten zubereitet und welche Beilagen und Gewürze damit perfekt harmonisieren.

MENÜ (inkl. Getränke):

Kartoffel-Rosmarin-Süppchen mit gebratenem Lammspieß
Milchlammkeule mit Gremolata und Röstbrot
Lavendel-Honigsabayon mit glasierten Birnen

TERMINE:

Do, 21.03.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 12.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Di, 23.04.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 69 € mit Genuss-Card

1. Frankfurter Café-Symposium
18. Mai 2013
Informationen und Buchung unter
www.macatec.com

macatec
Beratung Verkauf Service

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

-Simonelli Musica
-Macap M2D
-concept art Schublade
Setpreis: 1.799,- €





Das Burgerbegehren

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Trends kommen und gehen – doch die internationale Vorliebe für Hamburger & Co. ist nicht nur zeitlos, sondern sie erreicht derzeit sogar völlig neue Dimensionen. Höchste Zeit also, das Thema nun auch als Kurs in der Genussakademie anzubieten – immerhin haben wir ja bereits den Genuss-Burger erfunden und das Team der Genussakademie hat selbstverständlich noch viele weitere spannende Ideen rund um den köstlichen Bratling. Hamburger braten und zubereiten ist allerdings nicht so einfach, wie es aussieht, doch wer einmal weiß, wie's geht, der zaubert schnell und unkompliziert kleine kulinarische Meisterwerke zwischen knusprige Brötchen – in diesem Kurs nicht nur mit Rindfleisch, sondern auch mit Hühnchen, Seebarsch und sogar mit Himbeermark und Vanilleeis! Von Asia Deluxe über Seewolf, Beefeater und als Dessert den ultimativen Sweetie reist das Team der Genussakademie mit Ihnen durch die leckere Welt der Hamburger – bei diesem Burgerbegehren fällt die Abstimmung eindeutig aus: 100% Genuss!

MENÜ (inkl. Getränke):

Asia Deluxe: Chicken, Bananenchutney, Kopfsalat, Bacon und rote Zwiebeln, Seewolf: Seebarsch, Apfelweinremoulade, Gurken, roh mariniertes Brokkoli, Brunnenkresse, Beefeater: Rindfleisch-Paddy, hausgemachte BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln, Tomaten und Kopfsalat, Sweetie: Brioche, Himbeermark, Vanilleeis, Minze

TERMINE:

Sa, 11.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 21.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Di 02.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Das perfekte Schnitzel

STEFFEN OTT

Immer wieder gern genommen: DER Klassiker schlechthin! Ob Kind oder Erwachsener: Dem Wiener Schnitzel kann kaum einer widerstehen. Steffen Ott, bekennender Fan der österreichischen Küche, erklärt Ihnen anschaulich das 1x1 eines absolut perfekten Original Wiener Schnitzels, harmonisch eingebettet in ein kaiserlich-königliches Drei-Gänge-Menü!

MENÜ (inkl. Getränke):

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

TERMINE:

Sa, 13.04.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 27.04.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 25.05.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 22.06.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 29.06.13, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 20.07.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card



Grüne Soße total

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Ein echter Frankfurter Local Hero, der allerdings unter anderem Namen auf der ganzen Welt zu finden ist und hier sowohl kreativ mit Garnelen als auch ganz traditionell mit Roastbeef und Landei kombiniert wird – 4 Gänge, 7 Kräuter, 1 toller Abend!

MENÜ (inkl. Getränke):

Wildkräutersalat mit Grüne-Soße-Dressing und gebratenen Garnelen
Pochiertes Landei auf Stampfkartoffeln mit Frankfurter Grüner Soße
Roastbeef mit Grüner-Soße-Kräuterbutter, Apfel-Paprika-Gemüse und Polentasticks
Frankfurter Kirschmichel

TERMINE:

Fr, 03.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 24.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Kreative Odenwälder Landhaus-Küche

ARMIN TREUSCH

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert – das ist die Küche von Armin Treusch. Hier ist der Name Programm: Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants Treusch im Schwanen. Im Odenwald schon lange eine Institution, arbeitet Armin Treusch bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis – da weiß er, dass die Qualität stimmt, und das schmeckt man anschließend auch auf dem Teller!

MENÜ (inkl. Getränke):

Frisch gebeizte Lachsforelle im Kräutercrepe mit Kaviarschmand und Wiesenkräutersalat
Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gegart und Lammstrudel mit Kartoffelaufguss und Rotwein-Jus
Kartoffeleis mit Pfefferminze und Limone in der Schokoladenschale, mit gedünstetem Pfirsich und marinierten Beeren

TERMINE:

Sa, 06.07.13, 11-16 Uhr
Sa, 17.08.13, 11-16 Uhr

ORT: Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, Reichelsheim (Odenwald)

79 € | 69 € mit Genuss-Card

ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Kulinarische Mittagspause

Der ultimative Geheimtipp für eine genussvolle und lehrreiche Mittagspause ist Cook, Lunch & Run – kochen Sie sich Ihren Lunch doch einfach selbst!

Bei Cook, Lunch & Run entführt Sie die Genussakademie für gerade mal dreißig Minuten aus Ihrem Arbeitsalltag. Gemeinsam mit einem der Köche zaubern Sie in dieser kurzen Zeit ein köstliches, saisonales Gericht. Neben Bewegung am Herd sowie einem frisch zubereiteten Mittagessen bekommen Sie noch ein paar Hinweise für die richtige Zubereitung mit auf den Weg. Und damit Sie die Mittagspause nicht allein verbringen müssen, nehmen Sie doch einfach ein paar Freunde oder Kollegen zu diesem kulinarischen Erlebnis mit! So einfach geht's: anmelden, kochen, genießen.



DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE COOK, LUNCH & RUN

MENÜ (inkl. Getränke):

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

TERMINE:

Di, 09.04.13 und Do, 11.04.13
Frikadelle auf Wirsing mit Kohlrabi-Gemüse à la Crème und La-Ratte-Kartoffeln
Di, 16.04.13 und Do, 18.04.13
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto und Minigarnelen
Di, 23.04.13 und Do, 25.04.13
Schweineschnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
Di, 30.04.13 und Do, 02.05.13
Genuss-Burger mit Apfelweinremoulade und Kartoffelecken
... to be continued

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 17 € (vor Ort zahlbar)

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. 02.04.2013, 06.05.2013, 03.06.2013, 01.07.2013)

Unsere Öffnungszeiten: Mo - Mi 8.00 - 18.00 Uhr | Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 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 | Sa 11.30 - 14.00 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



...ste von allem.



www.facebook.com/FrischeParadies

Die Trendküche

Die aromatische Welt des Genusses bleibt nicht stehen, dreht sich für experimentierfreudige Köche immer weiter, die neue Techniken entwickeln, Trends setzen und ihre brandneuen Ideen in der Genussakademie weitergeben.

Am Puls des Genusses – neue Kurse!

Grillen ist im Sommer wieder angesagt, doch einfach Fleisch verbrennen kommt in der Genussakademie nicht infrage! Jörg Ludwig etwa ist in seinem Kurs **Spicy Barbecue** ganz scharf darauf, seine heißen Ideen auf den Grill zu übersetzen.

Brandneu ist auch der Kurs **Fine Seafood on Fire**, in dem man endlich erlernen kann, auch allerbesten Fisch souverän und saftig auf dem Grill zuzubereiten.

Eat Meat ist schlicht ein Grillkurs für den Karnivoren schlechthin, denn hier kommen außergewöhnliche Stücke auf den Rost.

Wer es leichter, aber dennoch genussvoll liebt, der sollte sich beim Kurs **Das schlanke Dinner** anmelden. Hier erläutert die Gewinnerin des Gourmand World Cookbooks Award **Edith Kubiena** das Geheimnis um „Feierabendküche ohne Reue“.

Daniel Schmitt lässt seiner Leidenschaft für Sport freien Lauf und hat ein Menü zum Thema **Energy Food** entwickelt – das geht direkt vom Gaumen ins Blut!

Außerdem hat er sich mit Arno Dirker, dem prominentesten Brenner Hessens, zusammengetan. Unter dem Titel **Dirker & Schmitt: Das brennt!** bereiten die Kursteilnehmer selbst ein Menü zu, bekommen außerdem im Miniformat präsentiert, wie man eigentlich brennt und können natürlich anschließend diverse Brände verkosten.

Ewa Feix hat mit ihren magischen Cupcakes und Cakepops schnell viele Freunde gefunden. Jetzt weht sie im Kurs **Designing Cupcakes** in die Kunst der richtigen Dekoration ein. Und was noch? Natürlich ganz viele tolle Kursideen für den Frühling!

NEU

Das schlanke Dinner

EDITH KUBIENA

Wer will sich abends von langweiliger Rohkost ernähren, um die Linie zu halten? Genau, eigentlich niemand, und deshalb hat Edith Kubiena auch das Buch „Feierabendküche ohne Reue“ geschrieben, in dem sie köstliche Auswege aus dem Dilemma bietet. In ihrem Kochkurs erläutert Edith Kubiena anschaulich, dass man auf nichts verzichten muss, wenn man genussvoll kochen möchte und dass gute Küche kein Hexenwerk sein muss. Hier geht alles flott, alles einfach und alles leicht im doppelten Sinn. Ein Kurs mit der aktuellen Gourmand World Cookbook Award-Gewinnerin, der perfekt in den Frühling passt!

MENÜ (inkl. Getränke):

Grüner Spargel mit Kapern-Kräuter dressing, wachswweichem Ei und Kartoffeln

Marokkanische Hühnerbrüste mit Karotten, Aprikosen und Vollkorn-Bulgur

Garnelen mit Avocado-Mango-Salsa und Jasminreis

Kartoffel-Käselai bchen mit würzigem Spinat

TERMINE:

Sa, 27.04.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 25.05.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 26.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

NEU

Designing Cupcakes

EWA FEIX

Sie haben schon Ihre ersten Cupcakes gebacken? Dann wird es höchste Zeit, diese auch wunderschön zu dekorieren – eine hohe, filigrane und aufregende Kunst, die Ewa Feix anschaulich erklären wird!

TERMINE:

Mo, 06.05.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 02.06.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 25.08.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

Cupcakes

EWA FEIX

Die gebürtige Kanadierin ist auf handgefertigte und maßgeschneiderte „essbare Kunst“ spezialisiert und entwirft einzigartige Cupcakes. Seit Anfang des Jahres ein echter Knaller im Kursprogramm!

TERMINE:

Sa, 06.04.13, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 04.05.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 12.05.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card

Cakepops

EWA FEIX

Sind es Minimuffins? Runde Törtchen? Sie sind von allem etwas, aber vor allem eine tolle Gelegenheit zum Dekorieren und Vernaschen! Lernen Sie diesen völlig neuen Trend in der Genussakademie kennen und stellen Sie in ein paar Stunden selbst Ihre ersten Cake Pops her!

TERMINE:

So, 07.04.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 05.05.13, 11.00-15.00 Uhr

So, 19.05.13, 11.00-15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card



Klein und fein – Fingerfood

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat & Co. waren gestern – gestalten Sie Ihre Partys zu Hause abwechslungsreicher! Das Team der Genussakademie zeigt anschaulich, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste beim nächsten Anlass in den eigenen Wänden verzaubern können.

MENÜ (inkl. Getränke):

Flammkuchen, Forellentatar auf Pumpernickel
Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen
Garnelen im Tempurateig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedertemperaturgegart Lachs, Tandoori-Hühnchenspieß
Mangoshoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

TERMINE:

Fr, 10.05.13, 18.30–22.30 Uhr
Di, 21.05.13, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 10.06.13, 18.30–22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Vegetarisch-ayurvedische Küche

MONIKA LEINHARDT

Die Ayurveda-Küche findet ihren Ursprung in Indien und ist eine leichte, delikate Küche, bei der unter Verwendung ausgewählter Gewürze aus sämtlichen frischen Zutaten ein einmaliges Geschmackserlebnis komponiert wird. Schritt für Schritt zeigt Monika Leonhardt, wie man die Zutaten schonend und schmackhaft zubereitet.

MENÜ (inkl. Getränke):

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

TERMINE:

Sa, 18.05.13, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 08.06.13, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 07.09.13, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 16.11.13, 11.00–15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card



Energy Food

NEU

DANIEL SCHMITT

Rund um „Energy Food“ hat Daniel Schmitt eine spannende Menüfolge entwickelt, um Fitness und Energie vom Gaumen genussvoll in den ganzen Körper zu bringen. Lernen Sie unseren Küchenchef mal von seiner sportlichen Seite kennen!

MENÜ (inkl. Getränke):

Lauwarmer Tuna auf Limonen-Hüttenkäse mit Wildkräutern
Büffelmozzarella auf Tomaten-Brot Salat mit frischem Basilikum
Maishühnchenbrust auf gelber Currysauce mit Thaispargel und Duftreis
Holunder-Buttermilch-Eis auf Himbeermark

TERMINE:

Sa, 08.06.13, 18.30–22.30 Uhr
So, 30.06.13, 11.00–15.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

89 € | 79 € mit Genuss-Card

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.

Fragen zum Dresscode

Vor kurzem hatte Herr O. zwei interessante Fragen zum Thema **Dresscode**, die ich Ihnen nicht vorenthalten möchte: Ich erhalte eine Einladung zu einer Geburtstagsparty im privaten Freundeskreis mit dem Dresscode-Hinweis „dunkler Anzug“ – kann oder sollte ich einen Smoking mit Lackschuhen bevorzugen oder doch nur einen dunkelgrauen Businessanzug? Und ist es grundsätzlich in Ordnung, im Business Konfektionsanzüge zu tragen, oder ist hier Maßkonfektion empfehlenswert? Dresscode „Dunkler Anzug“ heißt dunkler Anzug und nichts weiter. Der Gast im Smoking läuft somit Gefahr, der Einzige zu sein, der den „kleinen Abendanzug“ trägt. Richtig ist bei diesem Dresscode ein dunkelgrauer, dunkelblauer oder schwarzer Businessanzug. Dazu gehören schwarze, wenig oder gar nicht gemusterte Schuhe und ein schwarzer Gürtel mit einer Metallschnalle in der Farbe Ihrer Uhr. Die Anzüge sind ungemustert, man kann aber auch einen dunkelblauen Nadelstreifen-Anzug anziehen. Weißes Hemd ist immer richtig, natürlich mit Manschettenknöpfen, ebenfalls in der Farbe von Uhr und Gürtelschnalle (Golduhr zu goldfarbener Gürtelschnalle und goldenen Manschettenknöpfen oder Silber/Stahl).

Die Frage Konfektionsanzug, Maßkonfektion oder Maßanzug kann man nicht generell beantworten. Der Konfektionsanzug ist, wenn Sie auf sehr gute Stoffe achten, häufig schmissiger als Anzüge vom Schneider. Deshalb rate ich persönlich Herren, denen Konfektionsanzüge perfekt sitzen, zu diesen. Aber Achtung: Die meisten achten nicht auf den richtigen Sitz im Rücken. Dort muss eine konkave Linie sichtbar werden, sonst lieber hinten etwas enger machen lassen! Manche Maßanzugsträger lieben es, einen der Ärmelknöpfe aufzuknöpfen, um den anderen zu zeigen, dass man „made by measurement“ trägt, denn die Knopflöcher bei Konfektionsanzügen sind keine echten Knopflöcher – sie sind zugenäht. Wieder andere haben gerne hinter dem linken Revers eine Stofftasche und eine Schlaufe darüber, damit ihnen eine Lady eine Nelke oder Rose durchs Reversknopfloch stecken kann, die dann auch in dieser aufrechten Position hält und stehen bleibt. Das geht nur bei Maßanzügen, deren Knopflöcher eben wirklich Knopflöcher sind und bei deren Anfertigung man dem Schneider entsprechende Anweisungen geben kann.

Herzliche Grüße

Ihr Uwe Fenner

Burning Desire

Wenn die Temperaturen steigen, geht auch der Pulsschlag echter Grillfans steil nach oben – höchste Zeit für die Grillkurse der Genussakademie, denn hier lernen Sie alles rund um die Kunst, auf dem offenen Feuer zu garen. Beim exklusiven Kurs mit Arno Dirker steht das Wort brennen allerdings in einem anderen Zusammenhang: Der Mann ist Deutschlands innovativster und bester Brennmeister!

Eat Meat

NEU

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Karnivoren, hier entlang, bitte: Daniel Schmitt setzt voll auf Fleisch, legt beste Stücke auf den Grill wie man sie sonst nur selten auf den Teller bekommt und erläutert natürlich sämtliche Details zur richtigen Zubereitung!

MENÜ (inkl. Getränke):

Gegrilltes Kalbstatar mit Limonencreme, Blutampfer und gegrillter Wassermelone

Gegrillter Lammrücken mit Cous-Cous-Salat und Purple Curry

Rib Eye vom Bison mit Basilikumbutter, Tomaten-Brotssalat und roten Zwiebeln

Gegrillte Erdbeeren mit Marshmallows und Jack Daniel Schmitt-Sabayon

TERMINE:

So, 05.05.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 09.06.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 07.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Westend

98 € | 88 € mit Genuss-Card

Spicy Barbecue – Jetzt wird scharf gegrillt!

JÖRG LUDWIG

Nachdem Jörg Ludwig bisher in seinen „heiligen Hallen“ im Roomers mit seinen Kursteilnehmern allerlei scharfe Dinge auf seinem Herd zubereitet hat, geht es jetzt auf die Terrasse der Gerbermühle – zum scharfen Grillvergnügen! Auch hier verzichtet der Pirat unter den Küchenchefs (siehe Artikel in diesem Heft) natürlich nicht darauf, seinen guten Stücken auf dem Rost die perfekte Würze zu geben!

MENÜ (inkl. Getränke):

Spicy Überraschungsg grillmenü

TERMINE:

Sa, 04.05.13, 12.00-17.00 Uhr

Sa, 08.06.13, 12.00-17.00 Uhr

Sa, 06.07.13, 12.00-17.00 Uhr

ORT: Restaurant Gerbermühle, Frankfurt

89 € | 79 € mit Genuss-Card



Fine Seafood on Fire

NEU

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Das richtige Grillen von Fisch will gelernt sein: In Zusammenarbeit mit dem Frischeparadies legt Daniel Schmitt im neuen Kurs Fine Seafood on Fire beste Stücke aus Süß- und Salzwasser auf – von Taunusforelle über Thunfisch bis zu gegrillter Languste!

MENÜ (inkl. Getränke):

Taunusforelle im Backpapier gegrillt mit Dill, Meerrettich und sommerlichem Gemüse

Tuna-Steak „a la plancha“ mit Lauch und Limette

Gegrillte Languste mit Calypso-Gewürzcreme und gegrillter Wassermelone

Thymianpfirsich mit Bellini-Eis

TERMINE:

Sa, 11.05.13, 18.30-22.30 Uhr

So, 16.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 28.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Westend

98 € | 88 € mit Genuss-Card

Fine Food on Fire

NEUES MENU

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Ja, etwas teurer als letztes Jahr, aber wer ins Menü schaut stellt fest, dass der Preis dennoch günstig ist – Gambas, Lammschulter & Rib-Eye vom Wagyu: das ist kompromisslos Fine Food on Fire!

MENÜ (inkl. Getränke):

Im Ganzen gegrillte Gambas mit sizilianischem Fenchel Orangen-Salat

Langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa-Honig Marinade, Kichererbsen-Petersiliensalat und Raz-el-Hanout-Creme

Rib-Eye vom Wagyu-Beef mit geschmolzenen Kirschtomaten, gegrillten Auberginen, Röstkartoffeln und Mojo Verde

Gegrillte Aprikosen in Thymian-Vanillesirup mit Mandelbiscuit und Mascarpone schaum

TERMINE:

Sa, 18.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 15.06.13, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 06.07.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Westend

119 € | 109 € mit Genuss-Card

NEU

Dirker & Schmitt – das brennt!

ARNO DIRKER & DANIEL SCHMITT



Arno Dirker gehört zur absoluten Spitze der deutschen Brennmeister. In diesem Kochkurs verbindet er gemeinsam mit Daniel Schmitt die faszinierenden Aromen seiner kostbaren Brände mit innovativen Rezeptideen. Zunächst erklärt Arno Dirker anschaulich anhand einer Mini-Brennanlage, wie man Spirituosen brennt und worauf bei Ausgangsprodukten und Brennvorgang alles zu achten ist. Anschließend geht es an den Herd: Vier mit Dirkers Bränden korrespondierende Gänge stehen auf der Agenda, zu denen jeweils einer gereicht wird und zum Schluss können verschiedene Brände natürlich ausgiebig verkostet werden. Ein exklusiver Kurs, der nur an diesen zwei Terminen stattfinden wird!

MENÜ (inkl. Getränke):

Austern in Schalotten-Apfel-Vinaigrette/à la Crème

Kerbelsüppchen mit Wachteile

Getrüffeltes Perlhuhn aus dem Pergament

Honigbuchteln mit Vanilleeis

TERMINE:

Mi, 22.05.13, 18.30-22.30 Uhr

Do, 23.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card



ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE: 069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Zu unseren Weinen empfehlen wir Original SELTERS, den zertifizierten Weinbegleiter

Anette Closheim
Weingut Closheim
Nahe

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau

Johannes Graf
von Schönburg-Glauchau
Weingut Schloss Westerhaus
Rheinhessen

Carmen Krück
Weingut Werner Krück
Pfalz



Der Ursprung guten Geschmacks



SELTERS Leicht

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



SELTERS Naturell

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



SELTERS Classic

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



DEUTSCHES
WEININSTITUT



GENERATION
RIESLING

Rheingau

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



Die Küste liegt in Griesheim

Der Name ist Programm, das Frischeparadies also ein Paradies für alle, die frische Ware zu schätzen wissen. Und es ist trotzdem noch mehr als das.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Es war einmal vor gar nicht allzu langer Zeit, da gab es in Frankfurt noch den Güterbahnhof und direkt anbei ein Ladengeschäft namens Edelfisch. Hier versorgten sich findige Frankfurter mit ultimativ frischer Ware, bevor diese an die Händler der Stadt weitergereicht wurde. Dann verschwand der Güterbahnhof, Edelfisch zog um – in die Lärchenstraße mitten im Griesheimer Industriegebiet. Romantischer wurde das Ambiente also nicht, was die Kundschaft aber nicht störte, denn die Ware war immer noch perfekt, wurde sogar noch besser und das Sortiment zudem immer vielfältiger. Die Kernkompetenz Fisch erweiterte sich auf natürliche Art und Weise, indem treue Kunden dem Edelfisch-Team ihre persönlichen Wünsche nach damals schwer zu bekommenden Produkten anvertrauten. So kamen etwa Wachteln oder ausgefallene Käsesorten hinzu, und schwupp: Edelfisch entwickelte sich zum Vollsortimenter. Dem trug das Unternehmen Rechnung und änderte seinen Namen

in Frischeparadies, zunächst noch mit dem vertrauten Zusatz Edelfisch, bald konnte man jedoch darauf verzichten. 2005 wurde dann fleißig umgebaut, und vor ein paar Wochen hat man wiederum eine neue Bauphase zur Erweiterung der Räumlichkeiten eröffnet, die 2014 abgeschlossen sein wird.

Einfach noch frischer

All die Jahre hält sich hartnäckig das Vorurteil, dass man hier nur als Gastronom, als Wiederverkäufer, somit nur als Großkunde einkaufen kann. Das Gegenteil ist der Fall: „Ein Unternehmen wie das Frischeparadies lebt von der Geschwindigkeit seines Umsatzes. Hier bleibt nichts liegen, wechselt meist oft innerhalb von Stunden den Eigentümer und davon profitiert bei uns auch der Einzelkunde“, erläutert Betriebsleiter Ulrich Wittur. Hinzu kommt die kompromisslose Qualitätspolitik des Unternehmens: Über 5000 Produkte aus 60 Ländern finden sich unterdessen in



Hier sucht man schon mal in Ruhe aus ...

den im doppelten Sinne geschmackvollen Regalen und Auslagen des Frischeparadieses, die von insgesamt 70 Mitarbeitern regelmäßig versorgt werden – und man kennt alle Lieferanten persönlich, pflegt ein freundschaftliches Verhältnis, das für die Kunden von Vorteil ist. Beispiel Fisch: Für die beste Qualität hat man das Label QSFP – Qualité Supérieure sélectionnée pour Frischeparadies – entwickelt, mit dem sich außergewöhnlich strenge Standards verbinden. Es handelt sich ausschließlich um Tagesfänge aus handwerklich betriebener Küstenfischerei in der Bretagne, die durch die Fischer nach den Vorgaben des Unternehmens handverlesen werden; zwischen Anlandung und Verkauf liegen hier maximal 48 Stunden. Da hört man quasi noch das



... und im Bistro kann man das eine oder andere probieren.

Meer rauschen. Um solche Qualität gewährleisten zu können, muss man die Macher vor Ort kennen und sich darauf verlassen können, dass diese alles dafür tun, wirklich nur das Beste auf den weiten Weg nach Frankfurt zu schicken! Wovon man sich bestens im eigenen Bistro vor Ort überzeugen kann.

NEUE KURSE IM FRISCHEPARADIES:

Feinstes Seafood - der Kochkurs · Infos auf Seite 41

Genuss-Card-Event: Zu Gast im Frischeparadies · Infos auf Seite 55

Frischeparadies

Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt, Tel. 380323-0, Mo-Mi 8.00-18.00, Do/Fr 8.00-19.00, Sa 8.00-16.00 Uhr; Bistro Di-Fr 11.30-15.00, Sa 11.30-14.00 Uhr



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

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“.

Frühlingserwachen in der Frankfurter Biowelt!

Frühling – die dunklen Tage sind vorbei, die allgemeine Stimmungslage hellt sich auf. Das gilt insbesondere für die Landwirte, die jetzt draußen auf ihren Feldern wieder die Lebensmittel-Nahversorgung für Frankfurt sicherstellen.

Auch für Feinschmecker und Genießer rückt neben der Verarbeitung und gekonnten Kombination der Spezialitäten immer stärker die Qualität und Erzeugung der eingesetzten Lebensmittel in den Mittelpunkt. Dabei steht BIO als Synonym für Qualität, die mehr heißt als nur Freiheit von chemischen Zusätzen.

In der Biowelt der Region Rhein-Main tut sich einiges. Die Wetterau ist traditionell geprägt von großflächigem konventionellem Weizen- und Rüben-Anbau, von den Toren Frankfurts bis zum Vogelsberg. Nur wenige gehen hier einen anderen Weg. Unser Pappelhof bei Reichelsheim etwa wird nach strengen Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Hier haben drei landwirtschaftliche Erzeuger, eine Töpferei, ein Hofladen und der BIO Direktvermarkter Querbeet ihre Heimat. Das Kooperationskonzept und der ökologische Modellcharakter aller Betriebe auf dem Pappelhof wurden gerade von der Bundeslandwirtschaftsministerin mit dem „Förderpreis Ökologischer Landbau 2013“ ausgezeichnet.

Dieser Preis zeigt, dass auch regionales Engagement für nachhaltige Lebensmittelerzeugung und -vermarktung bundesweit Anerkennung auf höchster Ebene erfahren kann. Für Sie als genussorientierte Verbraucher verbinde ich damit den Hinweis, dass es sich lohnt, nach erstklassigen, ökologisch erzeugten und schmackhaften Lebensmitteln aus regionaler Erzeugung Ausschau zu halten. Besuchen Sie die Erzeuger- und Wochenmärkte der Region: Hier erhalten Sie regionale Erzeugnisse frisch vom Feld.

Spätestens ab Mai locken viele Höfe mit Hoffesten vor die Tore Frankfurts. So feiert Querbeet sein 20-jähriges Jubiläum mit einem großen Hoffest am Sonntag, den 9. Juni auf dem Pappelhof. Das Besondere dieser Feste in der Phase des Übergangs vom Frühjahr zum Sommer: Man kann regionales Obst und Gemüse in seiner köstlichsten Form erleben, nämlich gerade reif, frisch vom Feld oder Baum, selbst geerntet und mit Freude genossen. Hoffeste sind ein Mekka für Genießer! Mit genussvollen Grüßen vom Pappelhof

Ihr Thomas Wolff

Hinschmecken

Ab und zu fehlt einfach die Muße zum Kochen, aber man möchte vielleicht dennoch etwas lernen oder einfach nur Spaß und Genuss angenehm verbinden. Da kommen diese Kurse gerade recht!

Die aktuellen Restaurantführer sind nun allesamt erschienen, und Sie beschäftigt einmal mehr dieselbe Frage: Wie kommen die Kritiker eigentlich zu ihren Ergebnissen, wie gehen sie vor, wenn sie im Auftrag ihrer Leser ein Restaurant betreten? Im **Gastrokritiker-Schnupperkurs** bekommen Sie Einblicke in die geheimnisvolle Gedankenwelt eines Restaurantkritikers. Beim täglichen Streifzug auf dem Wochenmarkt steht man des Öfteren ratlos vor der Theke und überlegt, wo das Fleisch in der Auslage wohl herkommen mag. Führten die Tiere ein artgerechtes Leben, bevor sie die Weide Richtung Schlachthof verlassen haben, und kann man das überhaupt erkennen? Solche Fragen beantwortet **Wolfgang Otto**, Deutschlands Top-Fleischlieferant, bei **Feinstes Fleisch – das Tasting**.

Neu im Programm:

Das gleiche Bild bei **Seafood**: Wo kommt es her, wie wurde es gefangen und woran erkenne ich eigentlich qualitative Unterschiede? Das und noch viel mehr beantwortet Ulrich Wittur, ausgewiesener Spezialist in Sachen Fisch und anderes Meeresgetier. Der Leiter des Frischeparadieses wird gemeinsam mit Daniel Schmitt feinste Kostproben aus den Weltmeeren servieren und dabei nicht nur Anekdoten, sondern vor allem viele spannende Facts zum Besten geben. Der brandneue Kurs **Feinstes Seafood – das Tasting**: ein Abend voller köstlicher Überraschungen!

Der Gastrokritiker-Schnupperkurs – Zeit zum Reinschmecken

X BASTIAN FIEBIG

Sie wollten schon immer mal wissen, was den beruflichen Alltag eines Gastrokritikers ausmacht, worin seine genauen beruflichen Herausforderungen bestehen und worauf im Rahmen einer Kritik so alles zu achten ist? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig, denn hier bekommen Sie tiefe Einblicke in die Arbeit eines Restauranttesters. Im Rahmen eines kleinen „Pannemenüs“ wird zunächst dokumentiert, wie man kleinen und großen Fehlern beim Essen auf die Schliche kommt. Anhand der Speisekombinationen wird gleichzeitig an entsprechend präzisen, ausdrucksstarken und dennoch sinnlichen Formulierungen gefeilt, die „Sprache der Restaurantkritik“ erläutert und natürlich auch diskutiert, was man darf und welche Worte man lieber nicht zu Papier bringen sollte. Ein vom Küchenchef der Genussakademie zusammengestellter Geschmacks-Parcours, der selbstverständlich blind zu absolvieren ist, schärft dann die Sinne. Hierbei sind natürlich auch Getränke zu verkosten – im schwarz durchgefärbten Glas, vielleicht sogar mit falscher Temperatur, und auch sonst ist uns kein mieser Trick zu schade, um Ihren Geschmackssinn auf die Probe zu stellen.

TERMINE:

So. 12.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

149 € | 139 € mit Genuss-Card

Feinstes Fleisch – das Tasting**WOLFGANG OTTO UND DANIEL SCHMITT**

Auf diesen Abend mit außergewöhnlich schmackhaftem und qualitativ hochwertigem Fleisch, wie es sonst meist nur in der Sternegastronomie verarbeitet wird, kann man sich wirklich freuen: Wagyu Kobe Style Beef, American Beef, Bison und iberisches Schwein sind nur einige Hauptdarsteller des exklusiven Specials Feinstes Fleisch – das Tasting mit Wolfgang Otto, Deutschlands Top-Lieferant in Sachen Fleisch. In der Genussakademie haben Sie nun die Möglichkeit, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte kennen und genießen zu lernen.

MENÜ (inkl. Getränke):

Lomo iberico, Petersiliensalat, Röstbrot und Haselnussöl

Wagyu-Bürgermeisterstück mit geräuchertem Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Blutampfer

Gin-Tonic-Schaum mit Limetten-Minzhonig

... und spannende Verkostungsproben vom feinsten Fleisch!

TERMINE:

Do, 16.05.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie**98 € | 88 € mit Genuss-Card****Feinstes Seafood – Das Tasting****MARCO RICHTER****NEU**

Nach dem Erfolg des Vorgängers zum Thema Fleisch nun endlich da: das ultimative Tasting in Sachen Seafood! Hier kommt nur erstklassige Ware an den Start: Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung!

**MENÜ** (inkl. Getränke):

Sashimi-Tasting

Austern-Tasting: Sylter Royal, Kumamoto, Gillardon

Flying Fish Menü: Rochen, Meerbarbe, Dorade Grise, Seeteufel

Rhabarber-Cake mit Lavendel-Sabayon

TERMINE:

Do, 06.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie**98 € | 88 € mit Genuss-Card**

ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN**ÜBER DIE HOTLINE:****069 97460-666****MO-FR 9.30-17.30 UHR****ODER BEI****WWW.GENUSSAKADEMIE.COM****RALFS TRÜFFEL-
GESCHNÜFFEL**

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

Trüffel: Périgord vs. Piemont Teil 2

Zur Beurteilung der Trüffel gibt es verschiedene Faktoren:

Faktor 1: der Geruch.

Den Geruch der frischen weißen Trüffel zu beschreiben ist müßig, da man immer wieder nur vage Ähnlichkeiten anführen kann, die aber ihren überwältigenden Duft in keiner Weise gerecht werden. Der Geruch von schwarzen Trüffeln ist verführerisch, lieblich, ein wenig süß, erdig, jedoch Lichtjahre von der „machohaften“ Präsenz des weißen entfernt.

Faktor 2: der Geschmack.

Im Gegensatz zum Geruch ist der Geschmack der weißen Trüffel hintergründig, eher wie ein Windhauch. Im Land des Geschmacks ist der schwarze Trüffel zu Hause. Hier lässt er die „Muskeln“ spielen und präsentiert ein Füllhorn betörender Aromen.

Faktor 3: die Saison.

Die ersten weißen Trüffel werden bereits Ende August gefunden, doch erst von Mitte Oktober bis Ende Dezember ist er auf dem Zenit. Anfang Dezember gibt es zwar auch schon die ersten schwarzen Trüffel, jedoch auch die sind noch nicht auf dem Höhepunkt ihrer Reife. Erst Ende Januar bis Ende März zeigt der schwarze Trüffel, was er kann.

Faktor 4: die Küche.

Während der Duft die Hitze meidet und bei stärkerer Erwärmung im wahrsten Sinne des Wortes verduftet, liebt der Geschmack die Hitze. Daraus ergibt sich: Der weiße Trüffel darf nicht zu stark erhitzt werden. Sein stärkstes Aroma entwickelt er bei 50 bis 60 Grad und das auch nur für kurze Zeit. Der schwarze Trüffel hingegen liebt es, in der Sauce mitgeköchelt oder unter der Haut von Geflügel gebacken zu werden.

Faktor 5: der Preis.

In einer Vorspeise mit weißen Trüffeln reichen je nach Größe oft schon vier bis fünf Gramm, bei einem Pastagericht als Hauptgang sollte man jedoch 15 Gramm rechnen. Bei schwarzen Trüffeln sollte es doppelt so viel sein. Der Preis von weißen Trüffeln ist in der Regel dreimal so hoch wie der von schwarzen. Da die weißen Trüffel teuer sind, man jedoch kaum mehr als die doppelte Menge der schwarzen braucht, steht mathematisch der schwarze etwas besser da. Alles läuft auf ein Unentschieden hinaus. Trotzdem gibt es einen Sieger: den Gourmet!

Mit genussvollem Gruß

Ihr Ralf Bos

Flüssiges Gold

Wein kann man einfach so trinken – oder ihn genießen. Damit das gelingt, hat die Genussakademie wieder spannende Verkostungen im Programm!

Wein lernen ist nicht schwer, macht vielmehr total Spaß und die Wahl des passenden Tropfens nach der Reihe **Absolute Weinbeginners** – in 5 Schritten zum **Weinkenner** ganz einfach – **Harry Hochheimer** hat's Ihnen erklärt! In der Toskana gibt es mehr als Chianti und Brunello, was **Winzer, Architekt und Gastronom Tom Bock** in seinem Tasting **Tomilaia & Friends** eindrucksvoll unter Beweis stellt. Etikettentrinker werden gern verspottet, doch was ist dran an richtig teuren Weinen? Bei **David vs. Goliath** lässt Harry Hochheimer etablierte Klassiker blind gegen scheinbar kleine Weine antreten. Bei **Käse und Wein** ist Fingerspitzengefühl gefragt, das **Wolfgang Feierfeil** im gleichnamigen Kochkurs vermittelt. Sind Weine aus dem Supermarkt so schlecht wie ihr Ruf? Im Kurs **Das Weinduell: Winzer vs. Discounter** geht **Bastian Fiebig** der Sache auf den Grund. Für das **Kronendinner** kommt der Inhaber der Weingüter **Krone und Wegeler, Tom Drieseberg**, in die Genussakademie, um den Gästen detailliert seine Weine zu erläutern. Natürlich inklusive perfekt abgestimmtem Menü von und mit **Daniel Schmitt**!

Tomilaia & Friends

TOM BOCK

Tom Bock hat ein neues Weingut namens **Fathers Pride** gegründet, dessen erste Weine bald auf den Markt kommen. Außerdem hat er diesmal auch Weine seines guten Freundes **Stefano Amerighi** im Gepäck. Es gibt neue Jahrgänge zu verkosten, und selbstverständlich wird dieser faszinierende Abend wieder durch wunderbare Kostproben aus der Küche des **A Casa di Tomilaia** ergänzt!

MENÜ (inkl. Getränke):

Spaghetti Don Tommasino
Capellacci al Ragù
Pecorino e Miele
und weitere Überraschungen aus der Küche!

TERMINE:

So, 05.05.13, 18.00-21.00 Uhr
So, 16.06.13, 18.00-21.00 Uhr

ORT: A Casa di Tomilaia, Frankfurt

69 € | 59 € mit Genuss-Card

Käse & Wein – ein harmonisches Duett

WOLFGANG FEIERFEIL

Wer schon 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!

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:

Do, 18.04.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 17.05.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 28.06.13, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 30.08.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € | 59 € mit Genuss-Card

Dirker & Schmitt – das brennt!

ARNO DIRKER & DANIEL SCHMITT

Arno Dirker, einer der besten Brennmeister der Republik, kommt für zwei exklusive Termine in die Genussakademie, erläutert seine Kunst live mit einer Mini-Brennanlage, bereitet mit Daniel Schmitt und den Kursteilnehmern ein viergängiges Menü zu und lädt anschließend zur Verkostung ein – mehr Infos finden Sie auf Seite 46!

Das Weinduell: Discounter vs. Winzer

BASTIAN FIEBIG

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

WEINE:

2 Schaumweinpaare, 5 Weinpaare, 3 Markenweine im Direktvergleich

TERMINE:

So, 07.04.13, 18.30-22.30 Uhr
So, 16.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

Das Kronendinner

TOM DRIESEBERG & DANIEL SCHMITT

Tom Drieseberg, Eigentümer der Weingüter **Wegeler** und **Krone Assmannshausen**, und **Daniel Schmitt**, Küchenchef der Genussakademie, präsentieren ein faszinierendes Dinner rund um die herausragenden Weine der Weingüter **Krone** und **Wegeler**.

WEINE:

2004 Riesling Rheingau, Charta, aus der Magnumflasche, 2008 Bernkastel Doctor Riesling Erste Lage trocken, 2007 Krone Spätburgunder, 2011 Rüdeseheimer Berg Rottland Riesling Spätlese

MENÜ:

Asia-Tatar vom Weideochsen mit Chili, Koriander und Lemon-Crème-fraîche
Karotten-Ingwer-Suppe mit Meeresfrüchte-Croustillant
Gepökeltes Schweinebäckchen mit Kartoffelschmelz und Wirsing
Erdbeertarte mit Grüner-Pfeffer-Honig

TERMINE:

Fr, 07.06.2013, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 24.08.2013, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card

ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM



WIEDER
DA

David vs. Goliath

HARRY HOCHHEIMER

Ist ein richtig kostspieliger, berühmter Wein auch sein Geld wert? Erkennen Sie auch blind den teuren im Vergleich mit einem günstigeren Wein? Das sind die beiden Fragen des Abends, die Sie sich anschließend selbst am besten beantworten können. Ein Kurs mit sehr hohem Spaß-, Genuss- und Erkenntnisfaktor!

DIE GOLIATHS:

Champagne Laurent Perrier Rosé
Rüdesheimer Schlossberg „Ehrenfels“ Riesling trocken 2011 Leitz
Chablis Grand Cru Le Clos 2008, Dampf
Castel Giocondo Brunello di Montalcino 2007, Frescobaldi
Château Montrose 2ème Cru St. Estèphe AC 1999
Château Sociando-Mallet Haut Médoc AOC 2000
... und sechs unbekannte **DAVIDS!**
Änderungen auf demselben Niveau vorbehalten!

TERMINE:

So, 12.05.13, 18.30-22.30 Uhr
So, 16.06.13, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

129 € | 119 € mit Genuss-Card



WIEDER
DA

HARRY HOCHHEIMER WEINBEGINNERS - IN FÜNF SCHRITTEN ZUM WEINKENNER

Sie trinken zwar gerne Wein, lauschen aber lieber ehrfürchtig dem Fachgeplauder am Nachbartisch und fühlen sich unsicher, wenn das Thema Rebensaft zur Sprache kommt? Schade: Wein ist ein lebendiges, genussvolles und vor allem kommunikatives Thema! Bei der Reihe Weinbeginner - in fünf Schritten zum Weinfreund - nimmt Sie Harry Hochheimer mit auf eine Reise durch die aufregende Welt des Weins - alles vollkommen anschaulich, transparent und wirklich auch für absolute Neueinsteiger leicht verständlich erklärt. Neben zahlreichen Geschmacksproben erwarten Sie jede Menge informative Geschichten rund um Herstellung, Anbauggebiete und natürlich das Weintrinken selbst. So werden Sie in fünf Schritten zum Weinkenner - „Wein-Harry“ freut sich auf Sie!

BAUSTEINE

Baustein 1: Sensorik

Welche Aromen finde ich in welchem Wein? Lernen Sie in einer spannenden Verkostung, wie man Wein richtig probiert und was die unterschiedlichen Weintypen wirklich ausmacht.

Baustein 2: Expedition Weinanbau

Wie wird eigentlich Wein gemacht? Sie besuchen gemeinsam mit Harry Hochheimer das Rheingauer Weingut Allendorf, um direkt vor Ort das sensible Zusammenspiel von Rebe und Boden sowie die unterschiedlichen Methoden der Weinbereitung live und in Farbe kennen zu lernen - inklusive einem Besuch in Allendorfs Weinwelt, wo Ihr Geschmackssinn auf den Kopf gestellt wird!

Baustein 3: Weinwelt Deutschland

Warum in die Ferne schweifen, wenn doch in unmittelbarer Nachbarschaft eine komplette Geschmackswelt darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden? Harry Hochheimer führt in die wichtigsten Weinbaugelände unseres Landes und ihre Weine ein.

Baustein 4: Wein weltweit

Jetzt geht es einmal um den weinseligen Globus: Sie verkosten Weine der wichtigsten Anbauländer und lernen dabei natürlich auch die jeweils typischen Rebsorten kennen. Außerdem bringt Harry Hochheimer viel Licht ins Dunkel des Weinetiketten-Lateins!

Baustein 5: Wein & Speisen

Wein und das dazugehörige Essen sind ein weites Feld - Harry Hochheimer probiert sich am Ende der Kursreihe gemeinsam mit den Kursteilnehmern durch passende und weniger korrespondierende Kombinationen von Speis' und Trank und erläutert dabei anschaulich, weshalb manche Weine fast überall passen - und manche eben nicht.

TERMINE:

Di, 07.05.13, 19.00-22.30 Uhr
Di, 21.05.13, 19.00-22.30 Uhr
Mo, 03.06.13, 19.00-22.30 Uhr
Di, 18.06.13, 19.00-22.30 Uhr
Mo, 01.07.13, 19.00-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie/
Expedition Weinanbau: Rheingau

KOSTEN: Fünf Termine zusammen 269 € |
259 € mit Genuss-Card



KÜCHENSTUDIO KURTTAS

ANSPRUCHSVOLLE KUNDEN
AUS DER GANZEN RHEIN-MAIN REGION
GENIEßEN DIE EINZIGARTIGE ARCHITEKTUR
IM KÜCHENSTUDIO KURTTAS.
DIE UNVERWECHSELBARE LEISTUNG,
DIE WIR ERBRINGEN, SCHAFFT VERTRAUEN
BEI GROSSEN UND KLEINEN KUNDEN.
DURCH NEUESTE INNOVATION UND
GRENZENLOSE INDIVIDUALITÄT
IST DAS KÜCHENSTUDIO KURTTAS IN DER
LAGE PRÄZISE AUF ALLE BEDÜRFNISSE
EINZUGEHEN.



Vive la France



Es wurde aber auch höchste Zeit: Bei der 16. Küchenparty in der Genussakademie dreht sich endlich alles um das Mutterland des guten Geschmacks – Frankreich!

Und Daniel Schmitt hat hochkarätigen Besuch ins Medienhaus eingeladen: Zum ersten mal steht Valéry Mathis, schon lange Zeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef in Ernos Bistro, am Herd der Genussakademie und bringt als Vorspeise etwa Marbré von Gänseleber mit Wachtelbrust und Apfel-Chutney mit. Martin Kofler, Küchenchef im Restaurant La Cigale, das aktuell den ersten Platz der Rubrik Petit France in FRANKFURT GEHT AUS! 2013 belegt, wird im Hauptgang eine in Rotwein marinierte Maispoularde auf Ratatouille und Pommes de Terre Macaire präsentieren, und Bruno Lauffenberger, bei den Frankfurtern seit Jahrzehnten sehr beliebter Küchenchef im Restaurant Maaschanz, bringt ein Überraschungsdessert mit. Klar, jeder Koch wird natürlich insgesamt drei Gänge zubereiten, und Daniel Schmitt lässt es sich ebenfalls nicht nehmen, seinen köstlichen französi-

schen Teil zu dieser fulminanten Küchenparty beizusteuern – aber alle weiteren Gerichte sind leider, leider ein wohlgehetetes Geheimnis. Oh, Sie sind neugierig geworden? Dann buchen Sie, und zwar schnell, es geht im Hause Genussakademie nämlich schon das Gerücht, dass diese Küchenparty in Rekordzeit ausgebucht sein dürfte. Wir sind jedenfalls dabei und freuen uns auf Sie!

MARTIN KOFLER, VALÉRY MATHIS, BRUNO LAUFFENBERGER UND DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE!

DIE 16. GENUSSAKADEMIE-KÜCHENPARTY!

TERMIN:

So, 23.06.2013, Einlass 18 Uhr, Beginn 18.45 Uhr!

ORT:

Die Genussakademie

KOSTEN:

89 € | 79 € mit Genuss-Card

Alle Getränke – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

After-Work Chill-out

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim kulinarischen 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. Wer genug gechillt hat, für den geht es bestens gestärkt bei der legendären After-Work-Party im Living XXL weiter.

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE!

AFTER-WORK CHILL-OUT

MENÜ (inkl. Getränke):

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein Überraschungsmenü.

TERMIN:

Mi, 10.04.13, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 08.05.13, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 05.06.13 18.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 49 € | 44 € mit Genuss-Card

Topf sucht Deckel

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.



STEFFEN OTT

TOPF SUCHT DECKEL

MENÜ (inkl. Getränke):

Rote Curry-Suppe mit Belugalinsen und Garnele

Gebratener Seebarsch mit Erbsenpüree und Mohnschaumsauce

Zitronen-Tarte mit Schokolade

TERMIN:

Do, 11.04.13, 17.30-21.30 Uhr

Sa, 25.05.13, 17.30-21.30 Uhr

Sa, 29.06.13, 17.30-21.30 Uhr

Sa, 20.07.13, 17.30-21.30 Uhr

Sa, 24.08.13, 17.30-21.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 69 € | 59 € mit Genuss-Card

Das Spargel-Festival 2013

Der Termin steht: Am 5. Mai 2013 läuten **Dario Cammarata**, Küchenchef der Villa Kennedy, und **Daniel Schmitt**, Chef de cuisine der Genussakademie, wieder die Spargelzeit ein.

Das letzte Spargel-Festival ist mittlerweile zum festen Bestandteil im Genussakademie-Kalender geworden. Am Sonntag, den 05. Mai 2013 heißt es also wieder früh aufstehen, denn schon ab 8.30 Uhr beginnt das Festival auf dem Feld des Spargelhofs Merlau in Darmstadt-Arheilgen. Begrüßt werden die Gäste von den Küchenchefs, bevor **Georg Merlau** eine ausführliche Einführung gibt – inklusive Feldmaschinenschau und die Erklärung spezieller Maschinen wie Spargelpflug oder Spargeldammfräse. Ausgestattet mit viel Know-how, Spargelstechmesser, Spargelkelle und einem Korb für die frisch



gestochenen Stangen legen die Gäste nun selbst Hand an und begeben sich auf „Spargeljagd“. Die hart erarbeitete Beute darf anschließend mitgenommen werden, und damit Sie auch wissen, was Sie damit zu Hause alles machen können, geht es nach dem Felddesuch direkt zur Villa Kennedy. Gegen 12 Uhr Mittag empfangen dort **Dario Cammarata** und **Daniel Schmitt** die fleißigen Arbeiter zu einer Kochdemonstration, bei der zwischen Schälen, Schnippeln und Kochen auch viele Fragen beantwortet werden. Dann heißt es endlich hinsetzen und genießen! Das herzliche Serviceteam verwöhnt die Gäste mit einem Vier-Gänge-Menü und korrespondierenden Weinen.

**DARIO CAMMARATA,
DANIEL SCHMITT, GEORG MERLAU**

DAS SPARGEL-FESTIVAL 2013

MENÜ:

Lachstatar mit roh mariniertem Spargel, Orange, Wachtel und Gartenkresse

Spargelravioli an lauwarmem Erdbeer-Carpaccio und Parmesan-Crostino

Spargel satt: Spargel/Sauce Hollandaise & Béarnaise/geklärte Butter, Rinderfilet/Lachs/Kalbschnitzel/Parmaschinken

Dessert-Buffer

TERMIN: So, 05.05.13, 08.30-16.00 Uhr

TREFFPUNKT: Ab 8.30 Uhr: Spargelhof Merlau, Röntgenstraße 2, Darmstadt-Arheilgen, ab 12 Uhr: Rocco Forte Hotel Villa Kennedy, Kennedyallee 70, Frankfurt am Main

KOSTEN: 98 € pro Person inklusive Spargelstechen und 4-Gänge-Spargelmenü mit korrespondierenden Getränken, Kinder bis einschließlich fünf Jahre kostenfrei, von 6-12 Jahren 50 Prozent Rabatt

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

Zu Gast im Paradies

Über das faszinierende Unternehmen Frischeparadies können Sie sich über den größeren redaktionellen Artikel in diesem GenussMAGAZIN ausführlich informieren. Doch wie funktioniert eigentlich ein solches Unternehmen, wo kommt die Ware auf welchen Wegen in die Mainmetropole und wie wird sie hier weiterverarbeitet? Ulrich Wittur, Leiter des Frischeparadieses, gewährt Genuss-Card-Inhabern jetzt ganz exklusive Einblicke hinter die Kulissen des Groß- und Einzelhändlers – allein die großen Hummerbecken sind ein interessantes Detail! Nach einem ausführlichen Rundgang, bei dem natürlich viel Zeit für persönliche Fragen bleibt, bereitet der Küchenchef des Bistros im Frischeparadies Jürgen Mahlmann ein Menü für die nun garantiert hungrigen Teilnehmer zu.

ULRICH WITTUR & JÜRGEN MAHLMANN

ZU GAST IM FRISCHEPARADIES

MENÜ (inkl. Getränke):

Überraschungs-Fischgang im Bistro

TERMIN:

Fr, 07.06.13, 15.00-18.00 Uhr

ORT: Frischeparadies, Lärchenstraße 101, Frankfurt

KOSTEN: 29 €



Ein Zwilling kommt selten allein

Endlich heißt es wieder Genussakademie meets Zwilling: Am 3. Mai lädt die Frankfurter Kochschule gemeinsam mit dem Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur erneut zum Genuss-Card-Event ein. Der Shop wird von 19 bis 21 Uhr seine Türen exklusiv für Genuss-Card-Inhaber öffnen – neben vielen tollen Angeboten auf ausgewählte Produkte mit reichlich Rabatt steht auch wieder Küchenchef Daniel Schmitt in der Showküche des Shops parat, um für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen, und mit einem Glas Wein in der Hand lässt sich hervorragend schlendern und shoppen.

DANIEL SCHMITT UND DAS ZWILLING-TEAM

GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

MENÜ (inkl. Getränke):

Vier kleine Überraschungen vom Küchenchef

TERMIN:

Fr, 03.05.13, 19.00-21.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTENLOS



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.

Wenn der Lenz ein Gläschen hebt

Vorbei sind die Winterabende mit den anspruchsvollen, würzigen Weißweinen, dem alten, kräftigen Rotwein und der bernsteinfarbenen Trockenbeerenauslese aus jenen winzigen halben Flaschen, die einem Menü in der eisigen Jahreszeit das gelungene Ende setzten. Der Lenz fordert jetzt Leichtigkeit auf dem Tisch, Weine, die uns wieder Leben einhauchen, wachschütteln und uns aus der Lethargie des Winters reißen. Dabei müssen wir jedoch keineswegs auf die geliebte rote Variante unseres Zaubertranks verzichten. Das Jahr ist jung, warum sich also nicht mit den jüngeren Winzern der heimischen Wein-Szene beschäftigen?! Da gibt es junge Weingärtner, die mit der Leichtigkeit eines Jungwinzers frische Spaßweine machen. Ein gutes Beispiel ist Lukas Krauß aus Lamsheim: Der leidenschaftliche Hutträger produziert mit hohem handwerklichem Einsatz Weine in den ganz persönlichen Qualitätsstufen 1Hut und 2Hut. Für das Abfüllen eines 3Hut-Weines möchte sich der 24-jährige Pfälzer noch ein wenig Zeit lassen. Schon der weiße Einstieg in das Schaffenswerk des Weinbauers, der „Chapeau Krauß“, eine Cuvée aus Scheurebe, Kerner, Weißburgunder und Rivaner, ist beeindruckend gut und kommt mit leichten 11,5% Alkohol und hellen, grün-gelben Reflexen ins Glas. Erfrischend und nicht aufdringlich mit einer Fülle an Aromen von gelben Früchten und aufmunternder Säure bereitet der Wein große Trinkfreude. Oder um es mit den Worten von Lukas zu beschreiben: „Ein guter Saufwein“.

Aber nun zu den „geilen Roten“ von Krauß. Der Spätburgunder 1Hut kann gut etwas gekühlt ausgeschenkt werden. Er zeigt sich angenehm würzig in der Nase und nach einem größeren Schlückchen besticht er mit schöner Frische und Leichtigkeit. Anklänge von Himbeere, Marzipan, Schokolade, Gewürzen und ein wenig Holz runden das Trinkerlebnis ab. Der zweite Rotwein, der „Krauß Schwarzer“ ist eine Cuvée aus Schwarzriesling und Portugieser. Dunkles Rot ergießt sich aus dem Flaschenhals, und der Duft präsentiert sich mit Aromen vom roten Beeren und Mandeln, umhüllt von feiner Würze. Den Gaumen verwöhnt der Wein mit geschmeidiger Rauchnote und dezenten Tanninen – ein moderner und angenehm leichter deutscher Rotwein mit einem guten Preis-Genuss-Verhältnis. Viele der jungen Winzer versuchen sich nicht nur mit der Erzeugung edler Tropfen, sondern eben auch mit leichten und unkomplizierten Spaßweinen, die alltagstauglich sind. Es gibt eine Menge junge Talente in der deutschen Wein-Szene zu entdecken, die sich unkonventionell des Themas annehmen – Ihre Neugier wird bestimmt belohnt!

Ihr Pit Punda

Ein Gericht, drei Weine

Drei gute Tropfen zu einem Rezept von **Girolamo Falco**, Küchenchef im Restaurant **Zarges** in Frankfurt, empfiehlt sein Sommelier **Bjoern Zimmer**.

Brut sans année Rosé de Saignée 1er Cru Extra Brut, Champagne Larmandier-Bernier, Vertus, Champagne

Dieser ungewöhnliche Rosé-Champagner erinnert in der Farbe stark an Blutorange und ist wohl der dunkelste seiner Art. Sein kräftiges Mousseux und die ungewöhnlich rotfruchtige Aromatik erinnert an Sauerkirsche, Cassis und Waldhimbeere. Dieser druckvolle Saignée zeigt trotz aller Kraft eine herrliche Balance.



2009 Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Lécheneaut, Nuits-Saint-Georges, Burgund

Dieser Wein gehört zu unseren großen Trouvaillen und beweist, daß burgundischer Pinot-Genuss keine Preisfrage sein muss. Präzise Kirschfrucht und betörende burgund-typische Waldboden-Stilistik vereinen sich zu einer ungewöhnlichen rustikalen und dabei aristokratischen Harmonie. Ungemein komplex und saftig.

2008 Château Roc, Castillon - Côtes de Bordeaux, Eric Prissette, Bordeaux

Das Terroir des Weinguts befindet sich auf der Verlängerung des Kalksteinplateaus von Saint-Émilion Grand Cru Classé. Ein hoher Anteil Merlot und etwas Cabernet Sauvignon wurden traditionell im großen Holzfass ausgebaut. Weiche Pflaumen-Aromatik, Brombeere und im Hintergrund viel Frische. Fleischig mit samtigem Tannin.



Steckbrief:

Nach seinem Abschluss an der Sommelier-Schule Koblenz, die er als Jahrgangsbester absolvierte, arbeitete **Bjoern Zimmer** an der Seite von Ducasse Schüler, Küchenchef Florian Ohlmann in Düsseldorf, bevor

er in das ZARGES-Restaurant zu Maître de cuisine Girolamo Falco wechselte. 2012 wurde er Vizemeister bei der Deutschen Sommelier-Meisterschaft des DWI. Im aktuellen Metternich-Führer erhielt seine deutsch-französische Weinkarte mit „5 Gläsern +“ die Höchstbewertung. Im Guide Michelin wird die Karte regelmäßig mit der roten Traube ausgezeichnet. In der Vorbereitung auf den „Master Sommelier“ ist er im Förderprogramm der Deutschen Sommelier Union und darf mit ausgewählten Sommeliers zusammen trainieren.

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Boeuf Bourguignon von Küchenchef Girolamo Falco

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Bug vom Charolais-Rind
Fleur de Sel
Franz. Olivenöl (zum Erhitzen geeignet)
100 g Karotten
100 g Zwiebeln
60 g Schalotten
3 Knoblauchzehen (ohne das Grüne in der Mitte)
100 g Knollensellerie
2 Lorbeerblätter
1,5 l Burgunder-Rotwein
0,5 l Roter Portwein
2 l Kalbsfond
10 schwarze Pfefferkörner
30 g dunkles Kakaopulver (ohne Zuckerzusatz)
150 g Tomatenmark

Beilagen

150 g Champignons de Paris
10 gekochte neue Kartoffeln oder
Bamberger Hörnchen mit Schale
100 g magerer Bauchspeck
100 g Perlzwiebeln (eingelegt)
1 Bund Blattpetersilie

Zubereitung

Gemüse schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Kupfertopf mit Olivenöl anrösten. Danach Tomatenmark und Knoblauch zugeben, ebenfalls anrösten. Mit Rotwein und Portwein bei großer Hitze ablöschen. Jetzt Pfeffer und Lorbeer hinzufügen und auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren. Das Rindfleisch sauber putzen, Fett und Sehnen entfernen, in ca. 5 cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten, dann mit Fleur de Sel würzen.

In einem Kupfertopf den Kalbsfond leicht erhitzen, die Reduktion über ein Sieb hineinpassieren. Danach das angebratene Fleisch in den Topf geben, der Bratensatz wird mit Rotwein abgelöscht und ebenfalls in den Topf gegeben. Das Ganze zwei bis zweieinhalb Stunden abgedeckt bei mäßiger Hitze schmoren lassen. Wenn das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht, Fleisch herausnehmen, Kakaopulver hinzufügen, abschmecken. Danach wird die gesamte Sauce nochmals durchpassiert.

Jetzt das Fleisch der durchpassierten Sauce hinzufügen, alles auf die gewünschte Serviertemperatur erhitzen. Bauchspeck in 1 cm große Würfel schneiden, in Pfanne anbraten. Champignons im Ganzen oder geviertelt hinzufügen, ebenfalls anrösten. Die gekochten Kartoffeln halbieren und mit den Perlzwiebeln ebenfalls in der Pfanne erhitzen.

In einem tiefen Teller Fleischstücke in der Mitte platzieren, die Kartoffeln an der Seite. Danach Sauce über das Fleisch geben, restliche Beilagen aus der Pfanne darauf verteilen. Mit gehackter Blattpetersilie verzieren.



WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



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

Der Jahrgang 2012 in Deutschland

Da es beim Erscheinen des GenussMAGAZINs nun schon bald April ist, steht von den meisten Weingütern inzwischen – zumindest mit Ihren Gutsweinqualitäten – der neue Jahrgang in den Regalen der Weinhändler. Doch wie war eigentlich das zurückliegende Jahr für die Winzer? Freunde deutscher Weine müssen sich nach einigen mageren Jahrgängen diesmal auf jeden Fall keine Sorgen um die produzierte Weinmenge machen, denn mit rund 9,1 Millionen Hektolitern bewegt sich der Ernteertrag ziemlich exakt im zehnjährigen Mittel, somit auf einem guten Niveau, wenn auch mit großen Schwankungen innerhalb der einzelnen Anbaugebiete, und auch die Traubenqualität konnte sich am Ende sehen respektive schmecken lassen. Darüber herrschte allerdings lange Zeit Ungewissheit, da die Vegetationsphasen im Lauf des Jahres nicht immer positiv verliefen.

Der Januar war definitiv viel zu mild und nass, ab Februar bis Mitte März verzögerte sich die Entwicklung durch die für diesen Zeitpunkt wirklich außergewöhnliche Kälte (tagsüber manchmal -12, nachts oft unter -25 Grad), und während der Rebblüte und der Sommermonate gab es in vielen Teilen der Republik wiederum zu viel Regen. Letzterer machte vielen Winzern Druck, da reichlich Arbeitseinsatz nötig war, um die Trauben rechtzeitig vor Pilzbefall zu schützen. Am Ende aber sorgte jedoch allerorts vor allem der wunderschöne Altweibersommer für sehr gute Ergebnisse und ein Happy End im Keller.

Und was erwartet Sie nun im Glas? Die Weißweine von 2012 schließen sich nahtlos an den Jahrgang 2011 an, jedoch nicht als „legendärer Jahrhundertjahrgang“ (was 2011 für mich eigentlich nie gewesen ist), sondern hinsichtlich Zugänglichkeit und Trinkfreudigkeit der Weine. Im Vergleich zur üppigen Saftigkeit und Fruchtigkeit der 2011er, hervorgehend aus einer enormen Fruchtreife, lassen sich die 2012er eher mit den Worten Spannung und Finesse beschreiben. Ähnlich wie bei anderen, kühleren Jahrgängen sind sie geprägt durch Säure und Extrakt und profitieren von einem schlanken Körper. Wer also die Attribute Balance, Eleganz und Subtilität bei Weinen schätzt, darf sich auf einen großartigen Jahrgang freuen!

Ihr Wolfgang Feierfeil



Wahrhaftig königlich!

Ja, dieses Restaurant darf man durchaus als Ikone bezeichnen. Die Betreiberfirma ist über 170 Jahre alt, seine Geschichte beginnt in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts, das fünfundsiebzigste Jubiläum fand im letzten Jahr statt, und die Gästeliste ist beeindruckend.

Text: Peter Eckard

Der Name Queens Grill lässt auf englische Wurzeln schließen, doch die hier servierte Küche war schon vor 75 Jahren international. Und wie ist es nun, in einem solchen Restaurant zu speisen? Für Genussmenschen mit Sinn für Tradition besteht Suchtgefahr, ein unvergessliches Erlebnis ist es auf jeden Fall. Schon dem Maître strömt das Flair erlebener Gastlichkeit auf höchstem Niveau buchstäblich aus jedem Knopfloch – wie er es in Minuten schafft, jedem seiner Gäste das Gefühl zu vermitteln, selbst eine Königin oder ein König zu sein, ist zutiefst beeindruckend. Solche Meister ihres Faches trifft man nur selten und nur in den allerbesten Häusern an. Was sich denn auch auf das ganze Team überträgt, das mit unerhörter Präzision arbeitet, einen sechsten Sinn für jeden Wunsch des Gastes hat und diesen spätestens beim zweiten Besuch

schon erfüllt, bevor er überhaupt geäußert wurde. Das alles unaufdringlich, geräuschlos, perfekt und immer freundlich. Das Ambiente ist klassisch elegant, der Blick aus den großen Fenstern lohnt sich meistens, und die Menükarte ist voller wunderbarer Dinge und irritiert nicht durch Preise, denn sie nennt keine. Aber dazu kommen wir später.

Champagner perlt im Glase, ein Amuse-Bouche wird gereicht, und die Auswahl fällt besonders beim ersten Besuch schwer, denn die Karte bietet nicht nur aktuelle Kost mit besonderen Angeboten für Vegetarier und kalorienbewusste Esser, sondern auch lauter Klassiker der Kochkunst, die man kaum oder überhaupt nicht mehr auf Speisekarten findet – und das auf höchstem Niveau. Deswegen soll jetzt auch nicht von Entdeckungen wie der herausragenden Bouillabaisse Asian Style

Fotos: Cunard Line

erzählt werden (stellen Sie sich einen sautierten halben Hummer, angebratene Jakobsmuscheln und verschiedene Edelfischfilets vor, die am Tisch mit einer an thailändische Tom Jam Gung oder vietnamesische Canh Chua erinnernden, nach exotischen Gewürzen duftenden Suppe angegossen werden). Die wahren Stars der Menükarte sind Klassiker der internationalen Hochküche:

Lobster Thermidor, Tournedos Rossini, Crêpes Suzette, selbstverständlich vor unseren Augen am Tisch zubereitet, das legendäre Baked Alaska, klassisches Chateaubriand, die berühmte Dover Sole Meunière, eine Vichyssoise zum Empfang oder etwa die am Tisch tranchierte Canard à l'Orange.

Die eigentliche Spezialität des Hauses ist es aber, den Gästen jeden kulinarischen Wunsch zu erfüllen – vollkommen unabhängig von dem, was auf der Karte steht. Für dieses erstaunliche Feature macht man keine große Werbung, die Stammgäste wissen darum und andere ahnen es vielleicht und probieren es einfach aus. Die schiere Anzahl der Köche aus

Frage lässt sich nicht ohne weiteres beantworten, denn die Queens Grills sind mobil. Nicht im Sinne eines trendigen Pop-up-Restaurants, sondern in der Tradition luxuriösen Reisens über den Atlantik.

Fahren müssen Sie also zunächst bis Hamburg oder Kiel, vielleicht auch nach New York, Sydney, Singapur, Hongkong oder St. Petersburg. Meist ist die korrekte Ortsangabe aber: Auf hoher See, denn die Queens-Grill-Restaurants befinden sich traditionell an Bord der Ocean-Liner, deren Namen sie tragen. Das waren ab 1936 bzw. 1940 die RMS Queen Mary und Queen Elizabeth (damals noch Verandah Grill), ab Ende der 60er als Queens Grill auf der legendären QE2 und seit 2004 auf der Queen Mary 2, seit 2008 auf der Queen Victoria und seit 2010 auf der neuen Queen Elizabeth. Es sind die Luxusrestaurants überhaupt auf See, traditionell den Gästen der First Class vorbehalten, und obwohl es die offiziell schon lange nicht mehr gibt, ist es auch heute nicht gerade einfach, dort einen Tisch zu bekommen. Im Queens Grill speisen nur jene Gäste, die



Hier lacht das Auge ...



Da strömt das Knopfloch ...

aller Herren Länder, die hier in der Küche stehen, und die prall gefüllten Kühlschränke machen es möglich. Da haben wir doch mal in Mexiko einen traumhaften Klassiker aus dünnen Pfannkuchen, pikantem Salsa, frischem Koriander und Tomaten gegessen und nie wieder auf irgendeiner Speisekarte auf der Welt gefunden. Richtig, Huevos Rancheros haben die Mexikaner das genannt. Der Maître notiert, grinst und schwebt in die Küche, nach knapp 20 Minuten wird serviert – und das Ergebnis ist absolut perfekt! Vor der Ente à l'Orange gelüftet es uns nach einem Klassiker, der wegen fahrlässigem Umgang mit den Stör-Beständen gerade in Russland sehr selten geworden ist, aber auch hierauf ist man bestens vorbereitet. Der echte Kaviar kommt sofort, wird natürlich formvollendet in einer persönlichen geistigen Silberschale mit fein gehacktem Eigelb und Eiweiß, Kapern, Sauerrahm, Schnittlauch und Toastecken serviert und wie alles andere nicht extra berechnet.

Sie möchten jetzt wissen, wie weit Sie diesmal fahren müssen, um das beschriebene Restaurant selbst zu erleben? Diese

eine entsprechende Suite gebucht haben. Bei den sogenannten Schnupperkreuzfahrten (zwei Tage von Hamburg nach Southampton oder umgekehrt) kann man aber mit etwas Glück oder Last Minute ab rund 1000 Euro pro Person dabei sein und bekommt dafür nicht nur die Schiffspassage in einer Suite mit Terrasse und Hin- bzw. Rückflug, sondern eben auch dreimal Frühstück, zwei Mittag- und zwei Abendessen im Queens Grill inklusive. Das ist auch der Grund, warum es keine Preise auf der Speisekarte gibt. In Anbetracht des Gebotenen ist das beinahe schon ein Schnäppchen!



Sie haben Appetit bekommen? Die Genussakademie-Hotline sucht & bucht Ihnen gerne einen freien Tisch zum Sonderpreis ab 999 € für eine Schnupperkreuzfahrt. Infos und Buchungen über die Hotline 069 97460-666 (Montag-Freitag 9.30-17.30 Uhr) oder bei www.genussakademie.com

Queens Grill Restaurant auf den Ocean-Liners:
Queen Mary 2 • Queen Victoria • Queen Elizabeth
www.cunard.de

Alle Themen auf einen Blick

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

April

02.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
04.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
04.04.13	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	54
06.04.13	Authentisch Thaiändisch	Khanita Röbbig	35
06.04.13	Cupcakes	Ewa Feix	44
06.04.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
06.04.13	Die nordchinesische Küche	Dejun Ding	34
07.04.13	Cake Pops – Kuchen am Stiel	Ewa Feix	44
07.04.13	Das Weinduell: Discounter vs. Winzer	Bastian Fiebig	52
07.04.13	Persia cross over –	Farrokh Okhovat-Esefani	31
07.04.13	Tapas – kleine spanische Spezialitäten	Jordi Lopez	32
08.04.13	Fisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
09.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
09.04.13	Die Grundsaucen –		20
	Seele jedes Gerichts	Das Team der Genussakademie	42
10.04.13	After-Work-Chill-Out	Das Team der Genussakademie	54
11.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
11.04.13	Das gläserne Buffet – klassisch	David Fischer	35
11.04.13	Fleisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
11.04.13	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	21
12.04.13	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	34
13.04.13	Das Perfekte Schnitzel	Steffen Ott	42
13.04.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
13.04.13	Genuss des Orients	Slim Khanouch	32
13.04.13	Pâtisserie	Das Team der Genussakademie	21
14.04.13	Das nordafrikanische Familienfest	Slim Khanouch	32
14.04.13	Menu d'Alsace – Elsässische Köstlichkeiten	Thomas Fischer	34
15.04.13	Absolute Beginners –	In 5 Schritten zum Hobbykoch	19
15.04.13	Kochen mit Andreas Krolik	Andreas Krolik	19
15.04.13	Pasta & Saucen – Basics	Das Team der Genussakademie	18
16.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
16.04.13	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinke	40
17.04.13	Die Geheimnisse des Dampfparens		20
18.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
18.04.13	Niedertemperatur-Garen	Das Team der Genussakademie	20
18.04.13	Lamm im Schafhof	Achim Krutsch	60
18.04.13	Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	Wolfgang Feierfeil	52
19.04.13	Die feine südfranzösische Fischküche	David Fischer	34
19.04.13	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	21
19.04.13	Pasta & Saucen – Basics	Das Team der Genussakademie	18
20.04.13	1001 Köstlichkeit aus Marokko	Souad Youssafi	32
20.04.13	Frühling im Piemont	Carmelo Greco	24
20.04.13	Südafrika –	Abate Abebe Sheferawe	31
21.04.13	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	41
21.04.13	Libanesishe Köstlichkeiten	George Jounan	31
21.04.13	Reise durch Sizilien	Dario Cammarata	33
22.04.13	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	34
22.04.13	Fisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
23.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
23.04.13	Ein Sonntag in Nordindien	Vandana Ewald	34
25.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
25.04.13	König Spargel	Daniel Schmitt	40
27.04.13	Culinary Patchwork	Slim Khanouch	32
27.04.13	Das Perfekte Schnitzel	Steffen Ott	42
27.04.13	Das schlanke Dinner	Edith Kubiena	44
27.04.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
27.04.13	In fünf Gängen um die Welt	Daniel Schmitt	35
27.04.13	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	Armin Treusch	42
28.04.13	Authentisch Thaiändisch	Khanita Röbbig	35
28.04.13	Schneider & Schmitt: Der Apfelkochkurs	Daniel Schmitt	41
29.04.13	Selbst Brot backen	Jürgen Hellmuth	21
30.04.13	Selbst Brot backen	Jürgen Hellmuth	21
30.04.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42

Mai

02.05.13	Cook, Lunch & Run	Das Team der Genussakademie	42
02.05.13	Die Grundsaucen –	Das Team der Genussakademie	20
02.05.13	Fleisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
03.05.13	Die feine südfranzösische Fischküche	David Fischer	34
03.05.13	Genussakademie meets Zwilling	Daniel Schmitt	55
03.05.13	Grüne Soße total	Das Team der Genussakademie	42
03.05.13	Menu d'Alsace –	Thomas Fischer	34
04.05.13	Alles Spargel!	Das Team der Genussakademie	40
04.05.13	Cupcakes	Ewa Feix	44
04.05.13	Genuss des Orients	Slim Khanouch	32
04.05.13	Spicy Barbecue	Jörg Ludwig	46
05.05.13	Cake Pops – Kuchen am Stiel	Ewa Feix	44
05.05.13	Das gläserne Buffet – klassisch	David Fischer	35
05.05.13	Das Spargel-Festival	Dario Cammarata & Daniel Schmitt	35
05.05.13	Eat Meat	Das Team der Genussakademie	46
05.05.13	Pasta & Saucen – Basics	Das Team der Genussakademie	18
05.05.13	Persia cross over	Farrokh Okhovat-Esefani	31
05.05.13	Tomilaia & Friends	Tom Bock	52
06.05.13	Selbst Brot backen	Jürgen Hellmuth	21
06.05.13	Das Gläserne Buffet – Italienisch	Chris Schuppert	34

06.05.13	Designing Cupcakes	Ewa Feix	44
06.05.13	Pasta Perfetto	Luigi Fabbri	33
07.05.13	Geflügel – Basics	Das Team der Genussakademie	19
07.05.13	Weinbeginners –		
	In fünf Schritten zum Weinfreund	Harry H. Hochheimer	53
08.05.13	After-Work-Chill-Out	Das Team der Genussakademie	54
08.05.13	Südafrika –	Abate Abebe Sheferawe	31
10.05.13	Schmorküche	Das Team der Genussakademie	20
10.05.13	Fisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
10.05.13	In fünf Gängen um die Welt	Daniel Schmitt	35
10.05.13	Klein und fein – Fingerfood	Chris Schuppert	45
11.05.13	Das Burgerbegehren	Das Team der Genussakademie	42
11.05.13	Das nordafrikanische Familienfest	Slim Khanouch	32
11.05.13	Fine Seafood on Fire	Daniel Schmitt	46
11.05.13	Frühling im Piemont	Carmelo Greco	24
11.05.13	Mein kulinarisches Österreich	Martin Steiner	25
11.05.13	Tapas – kleine spanische Spezialitäten	Jordi Lopez	32
12.05.13	Authentisch Thaiändisch	Khanita Röbbig	35
12.05.13	Cupcakes	Ewa Feix	44
12.05.13	David vs. Goliath	Harry H. Hochheimer	53
12.05.13	Der Gastrotechniker-Schnupperkurs –	Bastian Fiebig	50
13.05.13	Frankfurts kleine Schmankerl	Danilo Klinke	40
14.05.13	Die Geheimnisse des Dampfparens		20
15.05.13	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	21
16.05.13	Feinstes Fleisch – Das Tasting!	Wolfgang Otto & Daniel Schmitt	51
17.05.13	Das gläserne Buffet – orientalisch	Slim Khanouch	32
17.05.13	Niedertemperatur-Garen	Das Team der Genussakademie	20
17.05.13	Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	Wolfgang Feierfeil	52
18.05.13	Ein Sonntag in Nordindien	Vandana Ewald	34
18.05.13	Fine food on fire	David Fischer	46
18.05.13	König Spargel	Daniel Schmitt	40
18.05.13	Kurzbraten	Das Team der Genussakademie	20
18.05.13	Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche	Monika Leonhardt	45
19.05.13	Cake Pops – Kuchen am Stiel	Ewa Feix	44
19.05.13	Geflügel – Basics	Das Team der Genussakademie	19
20.05.13	Fleisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
21.05.13	1001 Köstlichkeit aus Marokko	Souad Youssafi	32
21.05.13	Klein und fein – Fingerfood	Chris Schuppert	45
22.05.13	Dirker & Schmitt: Das Brennt!	Arno Dirker	46
23.05.13	Dirker & Schmitt: Das Brennt!	Arno Dirker	46
24.05.13	Genuss des Orients	Slim Khanouch	32
24.05.13	Lecker aufs Land! Landpartie zum Hof Eckstein	Gourmettrio	64
25.05.13	Das Perfekte Schnitzel	Steffen Ott	42
25.05.13	Das schlanke Dinner	Edith Kubiena	44
25.05.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
25.05.13	Die nordchinesische Küche	Dejun Ding	34
25.05.13	Feinstes Seafood – der Kochkurs	Daniel Schmitt	41
25.05.13	Messer scharf!	Kirsteen Altgassen	21
25.05.13	Topf sucht Deckel	Steffen Ott	54
26.05.13	Das schlanke Dinner	Edith Kubiena	44
26.05.13	Gemüse Basics	Das Team der Genussakademie	19
26.05.13	Kochen mit Bernd Knöller	Bernd Knöller	20
26.05.13	Schneider & Schmitt: Der Apfelkochkurs	Daniel Schmitt	41
27.05.13	Kochen mit Bernd Knöller	Bernd Knöller	20
28.05.13	König Spargel	Daniel Schmitt	40
31.05.13	Alles Spargel!	Das Team der Genussakademie	40
31.05.13	Lecker aufs Land! Landpartie zum Hof Eckstein	Gourmettrio	64

Juni

01.06.13	Culinary Patchwork	Slim Khanouch	32
01.06.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
01.06.13	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	Daniel Schmitt	41
01.06.13	Frühling im Piemont	Carmelo Greco	24
01.06.13	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	Armin Treusch	42
01.06.13	Pasta & Saucen – Basics	Das Team der Genussakademie	18
02.06.13	Designing Cupcakes	Ewa Feix	44
02.06.13	Genussreise von Ost- nach Westsizilien	Thomas Köster	60
02.06.13	Libanesishe Köstlichkeiten	George Jounan	31
05.06.13	After-Work-Chill-Out	Das Team der Genussakademie	54
06.06.13	Feinstes Seafood – das Tasting!	Ulrich Wittur & Daniel Schmitt	51
07.06.13	Das Kronendinner	Daniel Schmitt & Dr. Tom Drieseberg	52
07.06.13	Die feine südfranzösische Fischküche	David Fischer	34
07.06.13	Fisch – Basics	Das Team der Genussakademie	18
07.06.13	Zu Gast im Frischeparadies	Ulrich Wittur	55
08.06.13	Das gläserne Buffet – klassisch	David Fischer	35
08.06.13	Der Saucenprofi	Eckhardt Keim	20
08.06.13	Salate & Vorspeisen	Das Team der Genussakademie	21
08.06.13	Energy Food	Daniel Schmitt	45
08.06.13	Spicy Barbecue	Jörg Ludwig	46
08.06.13	Vegetarisch-ayurvedische Sinnesküche	Monika Leonhardt	45
09.06.13	Eat Meat	Das Team der Genussakademie	46
09.06.13	Geflügel – Basics	Das Team der Genussakademie	19
09.06.13	Kurzbraten	Das Team der Genussakademie	20
09.06.13	Reise durch Sizilien	Dario Cammarata	33
10.06.13	1001 Köstlichkeit aus Marokko	Souad Youssafi	32
10.06.13	Schmorküche	Das Team der Genussakademie	20

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 Ffm,
Tel. 069/40155951,
Fax 069/40155953,
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 Ffm,
Tel. 0179/2444330, info@everydaywine.de,
www.everydaywine.de



LECKER, GESUND UND EINZIGARTIG IN FRANKFURT

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

Bio-Metzgerei Spahn,
Berger Straße 222, 60385 Ffm, Tel. 069/455481,
Fax 069/94592790, biospahn@t-online.de,
Mo-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 Proberstation in der Schweizer Straße 18,
60594 Ffm, Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel.
069/36604435, www.frankfurter-senfgalerie.de



AB 4.5. FEIERN WIR 3 JAHRE VINOTHEK & WEINSTUBE!

Wir begeistern seit 3 Jahren unsere Gäste mit regionalem Wein, saisonaler Speisekarte, ideenreichen Veranstaltungen, entspanntem Ambiente, herzlichem Service und fachkundiger Beratung.

Feiern Sie mit uns bei Kaffee und Kuchen, Weinproben, Themenbuffet, Maibock trinken (Bierabend) u.v.m. Alle Aktionen erfahren Sie per Email an Andreas@WeinBaecher.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm
Telefon (069) 36 60 76 47
Di. bis 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, Tel. 069/79533708,
Mo-Sa 10-19 Uhr, 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



Die Wein-Entdecker-Nostalgietour

Vier Winzer, vier Gänge und ein Bus aus den 60er-Jahren –
so haben Sie Rheinhessen noch nie erlebt!

Ein Ausflug zum Winzer ist ja eine feine Sache, doch was tun, wenn der Alkoholspiegel steigt und das Auto winkt? Außerdem würde man ja gern zwischendrin was essen und müde ist man anschließend auch. All diese Probleme lösen Sie auf einen Streich, wenn Sie sich einfach in den Nostalgiebus einchecken, der Sie ins Herz eines der spannendsten Weinbaugebiete Deutschlands bringt: nach Rheinhessen. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western Hotel Alzey. Mit dem SETRA-Bus geht es zunächst ins Bio-Weingut Gustavshof in Gau-Hepenheim, wo nicht nur ausgezeichnete Weiß- und Rotweine darauf warten, verkostet zu werden, sondern auch kleine

rheinhessische Schmankerl fingerfertig begleiten. Dann geht es weiter nach Dittelsheim-Hessloch (ja, hier haben die Dörfer wirklich ungewöhnliche Namen) zum Weingut Roll, und wenn an diesem Tag die Sonne strahlt, werden die vom Küchenchef des Best Western Hotels Jörg Schlick zubereiteten Suppenvariationen im Weinbergshäuschen mitten im Weinberg genossen – harmonisch begleitet von den Weinen der Familie Roll inklusive einem der schönsten Ausblicke der gesamten Region! Sollte das Wetter nicht gnädig sein, so ist das kein Problem: Der romantische, uralte Gewölbekeller des Weinguts ist eine ebenso schöne Location, um Wein und Speisen zu genießen. Nach der Vorspeisenstation wird der Hauptgang im Weingut Dr. Hinkel in Framersheim serviert. Zuvor ist jedoch noch Zeit für eine spannende Farbweinprobe im neu gestalteten Probierraum des Weinguts, bei der man Weine in unterschiedlichen Lichtsituationen verkostet. Währenddessen bereitet Jörg Schlick ausgezeichnete Wildspezialitäten zu, die von korrespondierenden Rotweinen des Weinguts begleitet werden. Schließlich geht es zurück nach Alzey ins Weingut Storr, wo das Küchenteam vom

Best Western Hotel Alzey bereits mit süßen Dessertträumen auf die fröhliche Reisegruppe wartet. Zum traumhaften Hüftgold werden faszinierende edelsüße Weine vom Dautenheimer Himmelacker eingeschickt. Dann klingt der Abend gesellig aus, und ein schönes, komfortables Zimmer im Best Western Hotel erwartet jeden Teilnehmer, bevor es am nächsten Morgen nach einem opulenten Frühstück und voller schöner Erinnerungen wieder in Richtung Heimat geht. So macht Entdecken Spaß – eine rundum genussvolle und zugleich informative Rundreise im Nostalgiebus!

DIE WEINENTDECKER-NOSTALGIEBUSTOUR!

TERMINE:

Anreise: Fr, 06.09.2013 Beginn 17.30 Uhr ab Best Western Hotel Alzey

Abreise: Sa, 07.09.2013 nach dem Frühstück Start und Ziel:

ORT: Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13 in Alzey

KOSTEN:

pro Person 159 € | 149 € mit GenussCard

UMFANG:

Eine Übernachtung mit Fit-Frühstücksbuffet, Nostalgiebusfahrt zu vier verschiedenen Weingütern mit 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine (1 Gang pro Weingut) und Farbweinprobe im Weingut Dr. Hinkel



Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-TOUR DE FRANCE IN FRANKFURT

Wer aus Frankreich kommt, der kennt auch „seine“ geliebten und vermissten Produkte des Alltags, die hier oft schwer zu bekommen sind, aber: WIR HABEN SIE! Außer Wein, Champagner und Cremant, Käse, Jambon und Saucissons finden Sie in unserem Laden Tapenaden, Sardinen, Senf, Fleur de Sel, Walnussöl etc., aber auch Chocolat, Biscuits und Accessoires. Zudem bieten wir täglich frische Baguettes. Französischer Ursprung garantiert authentische Produkte. Les Donadel, Epicerie Francaise, Berger Straße 171, 60385 Ffm, Tel. 069/98660312, Di-Fr 11-19, Sa 10-15 Uhr, www.lesdonadel.de



EMILIA

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

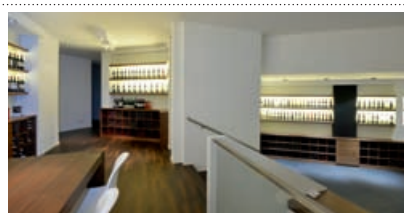
Emilia im Main-Taunus-Zentrum, 65843 Sulzbach, Tel. 069/36400677, Mo-Mi 9.30-20, Do-Sa 9.30-22 Uhr, www.emilia.de



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

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

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



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, Di & Mi 12-20, Do u. Fr 12-22, Sa 10-18 Uhr, www.frankfurt-wein.com



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 Ffm, Tel. 069/241 44448, info@pastaepanini.de, www.pastaepanini.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, Di-Fr 7-18, Sa 7-13 Uhr,
www.gref-voelsings.de



WIR KÖNNEN IHNEN VIEL ERZÄHLEN

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

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



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 Ffm,
Tel. 069/61992433, Fax 069/61992432,
Di-Fr 12-19, Sa 11-16 Uhr, www.oeldorado.de

Lecker Land!

Sie haben Lust auf eine genussvolle Landpartie? Auf unverfälschte Produkte, gemeinsames Kochen mit netten Leuten in wunderschöner Ambiente? Dann kommen Sie doch mit!

Einfach mal raus ins Grüne fahren, was schönes kochen und mit Gleichgesinnten Spaß an guten Produkten haben – klingt gut, gibt es aber leider nicht an jeder Ecke. Doch wenn man einen guten Kontakt hat, dann wird schnell etwas ganz Besonderes draus! Einige Kursteilnehmer haben Tobias schon als Teil des Genusssakademie-Kochteams kennen und schätzen gelernt. Er bildet gemeinsam mit Eva und Carla das Gourmet-Trio, und die drei bewirtschaften wiederum

Anreise ist bereits freitags ab 14 Uhr und es bleibt bis 18.30 Uhr Zeit, in Ruhe die Gegend zu erkunden oder auf dem Zimmer zu entspannen, bevor alle gemeinsam nach dem Aperitif zu



Hof Eckstein: Keiner muss versteckt sein

den Hof Eckstein, einen verträumten kleinen Bauernhof im Rheinhessischen Kaff ... pardon, Dorf Stein-Bockenheim südlich von Bad Kreuznach. Hier gibt es nicht nur alles, was man zum Kochen und Genießen braucht, sondern auch ein paar bequeme Betten in ausgesprochen schönen Zimmern, eine Küche und einen Gastraum. Klingelt's bei Ihnen? Klar, das ist doch die perfekte Location für ein Genusswochenende! Das Team der Genusssakademie hat sich rechtzeitig zum Frühlingsanfang mit den dreien zusammengesetzt und ein kleines, feines Programm zusammengestellt, in dem natürlich auch der rheinhessische Wein eine Rolle spielt.

Anreise ist bereits freitags ab 14 Uhr und es bleibt bis 18.30 Uhr Zeit, in Ruhe die Gegend zu erkunden oder auf dem Zimmer zu entspannen, bevor alle gemeinsam nach dem Aperitif zu Abend essen. Am nächsten Morgen steht zunächst ein Genießer-Hoffrühstück auf der Genussagenda, bevor im Rahmen einer ausführlichen Hofführung das heutige Leben auf dem Bauernhof anschaulich vermittelt wird. Dann geht es auf eine kleine Wanderung nach Wendelsheim mitten durch die Rheinhessischen Weinberge, wo die Gruppe bereits von Katja und Jens Bäder erwartet wird. Das Weingut Bäder steht für Biowein aus Riesling, Grauburgunder, Dornfelder, Früh- und Spätburgunder auf höchstem Niveau, was man im Rahmen einer solchen Verkostung am besten selbst erleben kann. Anschließend geht es zurück zum Hof Eckstein, wo um 18.30 Uhr der spannende Kochkurs rund um das Thema authentische Landküche beginnt. Zahlreiche hierbei verwendete Produkte stammen aus eigener Erzeugung oder direkt vom Nachbarn, gekocht wird selbstverständlich zusam-



Stein-Bockenheim in der rheinhessischen Schweiz

men, und das Finale ist wie immer der gemeinsame Genuss an der langen Tafel. Nach geruhsamer Nacht heißt es dann am nächsten Morgen Abschied nehmen, doch die Region bietet noch viele weitere attraktive Sehenswürdigkeiten, die man auf dem Heimweg „mitnehmen“ kann. Eine rundum tolle Landpartie – fahren Sie mit!

LECKER LAND

Fr, 24.05.-So, 26.05.2013 (Anreise ab 14.00 Uhr)

Fr, 31.05.-So, 02.06.2013 (Anreise ab 14.00 Uhr)

ORT: Hof Eckstein, Kirchstraße 8, 55599 Stein-Bockenheim

LEISTUNGEN: 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Landfrühstück, Abendessen inkl. Getränke am Freitag, Hofführung, Weinprobe im Weingut Bäder und Kochkurs inklusive Getränke am Samstag

KOSTEN: pro Person 219 € | 209 € mit Genuss-Card



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 Programmvierfalt der Genussakademie!

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

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, Höchstler Straße 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, ver schiedene 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 Ffm, 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, info@le-belge.com, Mo-So 11-1, Küche bis 24 Uhr, www.lebelge.de



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, 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 – Confitserie ...

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 Straße 39, 60316 Ffm, 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 Ffm, Tel. 069/380323-44, marktleitung-frankfurt@frischeparadies.de, Markt: Mo-Mi 8-18, Do & Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr, Bistro: Di-Fr 11.30-15, Sa 11.30-14 Uhr



AUSTRALIEN SHOP FRANKFURT

Hier finden Sie die beliebtesten australischen Lebensmittel-Produkte wie Vegemite, sowie Gewürze, Delikatess Saucen aus Queensland, Ingwer-Produkte und vieles mehr. Auch Känguru- und Krokodil- Fleisch tiefgefroren. Große Auswahl an australischen Biersorten. Präsentkartons erhältlich.

Australien Shop Frankfurt, Berliner Straße 33, 60311 Frankfurt, Tel: 069/90028437, Mo-Fr 10-14 & 15-18.30, Sa 10-16 Uhr, www.australien-shop-frankfurt.de

Caponata, Arancini, Cannoli und viel mehr!

Von 2. bis 8. Juni nimmt Sie **Thomas Köster** von „Dem Wein auf der Spur“ mit nach Sizilien – es gibt nur noch wenige Restplätze!



Wie immer richtet sich dabei sein Augenmerk ganz besonders auf Wein und Genuss aller Art – Sizilien ist immerhin das größte Weinbaugebiet Italiens. Eingebunden in ein abwechslungsreiches Besichtigungsprogramm, bei dem ausreichend Zeit für „Dolcefarniente“ bleibt,

gewinnen Sie im 2009 neu eröffneten, zum berühmten Weingut Planeta gehörenden Landresort „La Foresteria“ tiefe Einblicke in die sizilianische Kochkunst. Begleitet werden die Kursteilnehmer während der gesamten Tour von den intensiven und kraftvollen Weinen der Insel. Stationen sind die Ätna-Region und Taormina mit seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten, außerdem Agrigento und das Tal der Tempel mit seinen beeindruckenden griechischen Tempelanlagen. Marsala und die Salzfelder werden unter fachkundiger Führung ebenso erkundet wie die pulsierende Stadt Palermo, und selbstverständlich bleibt stets ausreichend Zeit für eigene Erkundungen. Natürlich geht es auch in unmittelbare Nähe des Ätna, wo Sie mit unmittelbarem Blick auf den Vulkan ein unvergessliches Abendessen genießen werden. Die Teilnehmer wohnen zunächst

im Etna Hotel (vier Sterne), nur eine halbe Stunde von Taormina entfernt. Der zweite Teil der Reise wird dann im luxuriösen Planeta-Landresort „La Foresteria“ in Westsizilien verbracht – von hier aus sind es nur wenige Kilometer zum Meer. Das traumhaft gelegene Resort ist in Weinberge und Olivenhaine eingebettet und verfügt über 14 großzügige und individuell eingerichtete Zimmer sowie Swimmingpool, Fitnessraum und ein türkisches Bad.

Sämtliche Highlights dieser Reise passen unmöglich auf eine Seite, weshalb wir eine komplette Übersicht auf unserer Internetpräsenz www.genussakademie.com untergebracht haben.

TERMIN: So, 02.06.-So 08.06.13

Preis: 1395 € im DZ/ Einzelzimmerzuschlag 225 €

Lamm im Schafhof

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

Im traumhaft schönen Naturpark Bayerischer Odenwald befindet sich das romantische Hotel Schafhof Amorbach. Das ehemalige Klostergut der Benediktiner stammt aus dem 15. Jahrhundert und hat seither nichts von seinem verträumten Charme eingebüßt. Das 1721 im barocken Stil erbaute Anwesen wurde 1974 liebevoll renoviert und auf den technischen Stand der Neuzeit gebracht, sonst jedoch vollkommen in seiner ursprünglichen Form belassen. So übernachtet man heute in den alten Gemächern der Mönche oder den kleinen gemütlichen Zimmern des ehemaligen Klosterspeichers. Da 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, seit Jahren regelmäßig mit hohen Bewertungen wie beispielsweise einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Er begleitet Sie anschließend in seine Gemächer (natürlich die Hausküche), wo der Maitre de Cuisine ausführlich das für diesen Abend marktfrisch vorbereitete Drei-Gänge-Menü erläutert. Seite an Seite wird dann geschneidert, 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 Hob-

bysportlern zur Verfügung, und nach Terminabsprache können sich Kochmuffel sogar im Beautyrefugium verwöhnen lassen. Abends genießen schließlich alle gemeinsam das Menü im romantischen Restaurant.

ACHIM KRUTSCH

LAMM IM SCHAHFHOF

MENÜ (inkl. Getränke):

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

Hauptgang: Lammkarree mit Rosmarinjus

TERMINE:

Do, 18.04.13, 15.00 Uhr-Fr, 19.04.12, 11.00 Uhr

Do, 21.11.13, 15.00 Uhr-Fr, 22.11.12, 11.00 Uhr

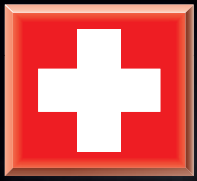
ORT: Schafhof Amorbach

KOSTEN:

1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung

149 € | 139 € mit Genuss-Card

ESGE-Zauberstab®



Made in Switzerland

Wir präsentieren:
„Die Küchenmaschine in einer Hand“

ESGE-Zauberstab® M 200 Superbox

Der leistungsstärkste ESGE-Zauberstab® mit langlebigem, starkem, Profi-AC-Motor und bis zu 17.000 U/Min., ESGE-Zauberette®, ESGE-Zerkleinerer, Becher-Set, sowie dem großen Koch- und Zauberbuch.



M 200 Superbox
Bestell-Nr. 90750
www.unold.de

Feinperlig frisch und herrlich **sanft**

mit einem Hauch leichter Kohlensäure

Entdecken Sie den Genuss reiner Natur jetzt auf eine besonders sanfte Art. Mit einem Hauch feinsten Kohlensäure wird unser Mineralwasser zu einem einzigartig erfrischenden und unwiderstehlich sanften Genuss – natürlich aus dem Biosphärenreservat.

- ✓ Ausgewogen mineralisiert
- ✓ Natriumarm
- ✓ Für Babynahrung geeignet

NEU



**RHÖN
SPRUDEL**

SEIT  1781

Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.

www.rhoensprudel.de