



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Frühling:



DIE KLASSIKER:
Die besten Gerichte aller Zeiten
Seite 8



LEICHTER GENUSS:
Vegetarisch mit Finesse
Seite 36



KAMPANIEN KULINARISCH:
Zwischen Vesuv und Amalfiküste
Seite 62

Chat Sauvage

Verena Schöttle und ein Weingut zum Verlieben





Naser Eghbal Melli
Geschäftsführer und
Hähnchengrillmeister
von Max und Moritz
Kunde seit 1987

Leckker

„Bei allem, was ich mache, stehen drei Dinge im Mittelpunkt: Leidenschaft, Liebe und Humor. Damit bin ich gut durchs Leben gekommen, auch in schweren Zeiten. Immer bin ich dabei Optimist geblieben und habe an meinen Traum von einer mobilen Grillstation geglaubt – genau wie mein Berater von der Frankfurter Sparkasse. Und wir hatten beide recht: Aus der Idee ist ein Erfolg geworden.“

Erfolg à la carte.
Die Gewerbekundenbetreuung
der Frankfurter Sparkasse.

Seit 1822. Wenn's um Geld geht.

frankfurter-sparkasse.de



Frankfurter
Sparkasse

1822

Erwachtet!

Ist es nicht großartig? Manchmal braucht man nur ein Wort, um klare Assoziationen hervorzurufen. In diesem Falle haben Sie vermutlich Bilder von Menschen vor Augen, die an der Straßenecke stehen und sonderbare Heftchen in der Hand halten. Doch der Imperativ passt gut zum Frühling, denn nach einem langen, im Endspurt auch noch nies kalten Winter möchte man die Natur nicht etwa behutsam aufwecken, sondern lieber mit lauter und direkter Ansprache auffordern, nun endlich mal wieder aufzuwachen und herzugeben, wonach wir uns so dringend sehnen: frische Kräuter, Gemüse, Obst, Produkte zum kreativen Kochen!

Dafür haben wir uns natürlich wieder die passenden Kurse ausgedacht, und wenn sich jemand wie Sternekoch **Matthias Schmidt** mit dem Thema **Kräuter** auseinandersetzt, kann man sicher sein, dass immer ein hochinteressanter Abend dabei herauskommt. Damit Sie die Wärme nicht nur des Frühlings, sondern gleich des Sommers (ja, wir wollen ALLES, und zwar jetzt!) genießen können, ist **Jörg Ludwig** mit **fünf Gängen vom Grill** dabei, und **David Fischer** zelebriert das Thema **Beef** im gleichnamigen Kochkurs auf höchstem Niveau.



So richtig warm wird es dann bei unserer Titelstory, denn das Weingut **Chat Sauvage** – im rieslingseligen Rheingau ausschließlich mit Chardonnay und Pinot Noir präsent! – lädt zum **sommerlichen Picknick im Weinberg** oder gleich zum **Mitarbeiten, Kellerführung und Verkostung vom Fass** ein. Die ungewöhnliche Geschichte rund um den Hamburger Bauunternehmer Günter Schulz, der dieses Projekt mit viel Leidenschaft konsequent umgesetzt hat, finden Sie ein paar Seiten weiter. Ganz heiß geht es bei **Pino Fichera** zu, den wir in seinem Restaurant **Thai & Turf** besucht haben. Seine Story reicht eigentlich für ein komplettes Buch – wir haben dennoch versucht, sie auf ein paar sehr spannende Seiten zu komprimieren und freuen uns natürlich, dass dieser sympathische Mann auch wieder ein paar Termine für die Genussakademie gefunden hat.

Schließlich können Sie noch mit **Oliver Schneider** in seinen **Orient-Express** steigen, das neue **vegetarische Menü** sowie ein brandaktuelles **Menü der Kontraste** unseres **Küchenchefs Pascal Scheel** kennenlernen oder im Rahmen eines **Tastings** mit mir gemeinsam der **Königin Riesling** huldigen, doch eines sollte klar sein: Zunächst schreien wir ganz laut zum Fenster heraus „Erwachtet“, damit die Saison für Bärlauch, Erdbeeren, Spargel & Co. endlich wieder beginnen kann und schütteln uns gründlich den Winter aus den Knochen!

Viel Spaß dabei, wir sehen uns in der Genussakademie!

Mit genussvollen Grüßen,

Bastian Fiebig

GENUSS-KURSE

Der Genuss steht an erster Stelle, aber gelernt wird auch.

Klassiker

- 8 La France Maritime mit Thomas Fischer
- 8 VIVE LA FRANCE mit Pascal Scheel
- 8 Italienische Klassik I mit Markus Wolf
- 9 Genussvolles Elsass mit Ricky Saward
- 9 Die feine Heimatküche mit Richard Wangler
- 9 Royale Classique mit David Fischer

Spitzenköche

- 20 NEU: Das Menü der Kontraste mit Pascal Scheel
- 20 NEU: Kräuter mit Sternen mit Matthias Schmidt
- 20 NEU: BEEF! mit David Fischer
- 21 Pascals Frühlingserwachen
- 21 Ein Abend mit Alfred und Pit
- 21 Carmelo Greco: Reise durch Italien
- 22 Uwe Weber: Spitzenküche am Markt
- 22 Mario Lohninger: Österreich innovativ!
- 22 Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2018
- 22 Georgios Krokos: Die Tricks der Sterneköche 2018
- 24 Georgios Krokos: Feinstes Seafood – der Kochkurs
- 24 David Fischer: Feinstes Fleisch – der Kochkurs
- 24 David Fischer: Alles Hummer
- 24 David Fischer: Burger Deluxe

Bestseller

- 26 NEU: BBQ at it's best – scharf am Grill! mit Jörg Ludwig
- 26 WIEDER DA: Wunderbares Meer mit Eckhardt Keim
- 26 Heuheu! mit Hannes Dankel
- 27 Knochenart – das Geheimnis von pulled pork & Co. mit dem Team der Genussakademie
- 27 Riverside classics mit Marko Freese
- 27 Das große Burgerbegehren! mit Oliver Schneider
- 28 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klink
- 28 Das Perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 28 Die lange Nacht der Pfannkuchen mit Jérôme Koch
- 28 Die lange Nacht der Knödel mit Jérôme Koch
- 28 Feinstes Lamm mit Steffen Ott

Bestseller

- 30 Die feine Landhausküche mit Michael Schmidt
- 30 Kochen für Kerle mit Reinhardt Thön
- 30 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Thomas Treusch
- 32 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 32 Bunte Überraschung: Macarons! mit Atsuko Iimori
- 32 Cupcakes mit Ewa Feix
- 32 Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 32 Perfekte Torten mit Ewa Feix

Trend & Saison

Ostern, Frühling, Sommer

- 36 NEU: Mix it – der Cocktailkurs in der Gerbermühle mit Martin Mack
- 36 NEU: Vegetarisch mit Genuss und Finesse! mit Pascal Scheel
- 36 NEU: BBQ Basics mit Oliver Hess
- 37 Tel Aviv meets Frankfurt mit Hubertus Marquardt
- 37 Cake Pops mit Ewa Feix
- 37 Gintastic – Kochen mit Gin mit Stefan Allgaier
- 37 Aphrodite's Perfect Choice mit Hannes Dankel
- 37 Das perfekte Osterlamm mit Steffen Ott
- 38 Wild für Feinschmecker mit Steffen Ott
- 38 König Spargel mit Thomas Fischer
- 38 Mediterranean BBQ mit Pino Fichera
- 38 The Ultimate BBQ mit Pino Fichera
- 38 Des Frühlings frische Kräuter mit Thomas Fischer
- 39 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 39 Exklusiver Rohstoff mit Hubertus Marquardt

International

- 40 NEU: Orient-Express – Rezept aus Ollis Wunderlampe mit Oliver Schneider
- 40 NEU: Vietnamese Streetfood mit Duy Doan
- 40 WIEDER DA: Les deux Dienstbach mit Jennifer und Nathalie Dienstbach

Europa/mediterrän

- 41 Die Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 41 Das gläserne Buffet mediterran mit Mark Sommer
- 41 Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer
- 41 Plaisir d'Alsace mit Thomas Fischer
- 41 Mediterrane Genussküche mit Steffen Ott
- 42 Pizza & Pasta Italiana! mit Antonio Marcellino
- 42 Das Geheimnis perfekter Pasta mit Esther Passerini
- 42 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- 42 Österreichs süße Kracher mit Steffen Ott

Asien

- 44 Dim Sum – die kantonesische Genussküche mit Waiwah Yung & Li Xinjie
- 44 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
- 44 Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong
- 44 Kulinarisches Thailand mit Hubertus Marquardt

Orient

- 46 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider

Südamerika

- 46 La Cevi – die peruanische Küche mit Diego Armando Velasquez Jimenez

Andere genussvolle Regionen

- 46 Das gläserne Buffet – international mit Mark Sommer
- 46 In fünf Gängen um die Welt mit Thomas Fischer

Backstage Special

- 55 Exklusive Backstage Specials bei Lafleur, Gerbermühle, Trares, Roomers, Goldman Restaurant und Meddeler Bäcker

PRIVATE

Dining
Wir kochen bei Ihnen

Mehr zum Thema Private Dining finden Sie auf S. 57 und unter www.genussakademie.com/private-dining



Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Timea Sikanja, Bastian Fiebig **Lektorat:** 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 **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **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, Kurhessenstr. 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 **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmleitung/Marketing:** Timea Sikanja, Tel. 069 97460-661, E-Mail: tsikanja@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 29 vom 01.01.2018 © 2018 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH.

KOCHSCHULE

LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

Basics

- 50 Pasta & Saucen – Basics
- 50 Fisch – Basics
- 50 Fleisch – Basics
- 50 Gemüse – Basics
- 50 Geflügel & Co.
- 51 Absolute Beginners:
In 5 Schritten zum Hobbykoch!
mit Hannes Dankel

Gartechniken

- 51 Das Niedertemperatur- und Dampfgaren
- 51 Steaks & Co.: das Kurzbraten

Feinschliff

- 52 Schalen- und Krustentiere
- 52 Brot backen leicht gemacht
- 52 Desserts deluxe – das Beste zum Schluss!
- 52 Klein und fein – Fingerfood
- 52 WIEDER DA: Der Saucenprofi
- 52 Ganz schön schnittig
- 52 Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!

GENUSS-EVENTS

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 54 NEU: Picknick in den Weinbergen
mit Verena Schöttle
- 54 Feinstes Fleisch – das Tasting!
mit Frischeparadies und
Genussakademie
- 54 Feinstes Seafood – das Tasting
mit Frischeparadies und
Genussakademie

Trinken

- 55 NEU: Königin Riesling
mit Bastian Fiebig
- 56 NEU: Chat Sauvage –
Ein Tag im Weingut mit
Verena Schöttle
- 56 Bier und Brauerhäppchen
mit Andreas Bächer
- 56 So geht Wein mit Martin Stachel
- 56 Tu felix Austria mit Martin Stachel
- 58 Wein ist Kultur –
ein besonderer Abend
im WeinClub mit Martin Stachel
- 58 Zauberhafte Weine des Piemont
mit Martin Stachel
- 59 Tapas und Wein beim WeinBäcker
mit Andreas Bächer
- 59 Entdecken Sie Gin!
mit Martin Stachel
- 59 Wein & Käse – ein harmonisches Duett
mit Martin Stachel
- 60 Geschmacksschule: Wein!
mit Bastian Fiebig
- 60 Genießen wie die Könige:
Göttliches Burgund!
mit Bastian Fiebig
- 60 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 60 Die Geheimnisse der Baristas
mit Giovanni Burgarella
- 60 Der Profi-Barista
mit Giovanni Burgarella

Events

- 60 Perlender Luxus –
das Champagner-Tasting!
mit Bastian Fiebig
- 60 After-Work Chill-out
mit dem Team der Genussakademie

GENUSS-REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Weekends

- 62 Romantischer Rheingau
- 62 Ritterlich residieren auf
Burg Reichenstein
- 66 Ein echtes Odenwälder Wochenende!
- 66 Fürstlich kochen

Reisen

- 64 Koch- und Weinreise:
Zwischen Vesuv und Amalfiküste

Ausgabe 2 | 2018

Magazin

- 6 Auf einen Blick: alle neuen Rezepte und Menüs
in dieser Ausgabe
- 10 FRANKFURT GEHT AUS! | RHEIN-MAIN GEHT AUS!
Neueröffnungen:
Was tut sich in der Restaurantszene?

Besuch beim Küchenchef

- 12 Pino Fichera vom Thai & Turf:
Gastronom mit Leib und Seele

Titelstory

- 16 Winzerporträt: Chat Sauvage
Ein Weingut zum Verlieben

Genusskalender

- 34 Alle Kochkurse
von März bis August 2018

Kolumnen

- 53 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller:
Gemüse-Spaghetti

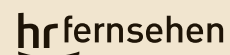
- 58 ILLY'S ESPRESSOBAR
Andrea Zappalorto:
Sprechen Sie Espresso?

- 64 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil:
Macht Wein eigentlich wichtig?

Specials

- 61 Wein am Main 2018:
Die Messe für Weinhattan!

UNSERE PARTNER:





Alles auf einen Blick:
Entdecken Sie ganz neue Kurse
oder entscheiden Sie sich für
einen unserer Bestsellerkurse
mit neuem Menü!

Der Saucenprofi

Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-,
Rosmarin- und Olivensauce

Maispoulardenbrust mit andalusischer, Estragon-
und Morchelsauce

Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am
Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-
Pfeffersauce und Sauce Hollandaise / Béarnaise

Limettenmousse mit Früchten

Ab 31.03.2018 / Seite 53

Vegetarisch mit Genuss und Finesse

Gebroter Spargel mit Karotten-Limettensaft,
Erbseneis und Graubrot-Grissini

3erlei Blumenkohl-Mousse, Chip und Brösel mit
vegetarischem Kaviar

Apfel-Selleriepüree mit Lauchcreme, Apfelreduktion,
braunen Champignons und Absinth Schaum

Schafsmilch-Panna-Cotta mit Joghurtsorbet,
Quarkchip, Yuzu-Creme und Vanille

Ab 16.06.2018 / Seite 36

Beef!

Beef Tatar mit Roter Bete, Sauerrahm
und Schnittlauch

Geflammtes Wagyu beef „Yakiniku-Style“ mit
Shitakepilzen, Pak Choi und Hokkaidokürbis

Rib Eye und Short Rib vom U.S. Prime Beef
mit Maiscreme, Paprika und weißen Zwiebeln

Glasierte Ananas mit Passionsfrucht,
Vanilleeis und Rum

Ab 13.06.2018 / Seite 21

BBQ Basics

Pizza und Flammkuchen
vom Grill

Dry Aged Entrecôte, BBQ-Chicken und
mediterrane Schweinerücken mit Meersalzkartoffeln
aus dem Dutch Oven und Grillgemüse

Gegrillte Banane mit
Schokokern

Ab 20.05.2018 / Seite 36

Orient Express - Rezepte aus Oli's Wunderlampe

Fattoush

Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis

Shakshuka

Hummus

Geröstete Okraschoten

Babaganoush

Kafta à la Oma

Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

Ab 02.06.2018 / Seite 40

Das Menü der Kontraste

Caesar-Gelee mit Romana-Salat, Roter Garnele und Parmesanmilch
 Kabeljau in Kefir gegart auf Ragout von schwarzen Linsen und Meerrettich
 Geschmorte Ochsenbäckchen mit Essigrosinen, Babyspinat und Kartoffeln
 Malzzuckergelee mit Joghurtsorbet, kandierte Oliven und Passionsfrucht

Ab 09.06.2018 / Seite 20

BBQ at its best - scharf am Grill

Salat von gegrilltem Gemüse, Tonic-Limonen-Dressing, Riesengarnelen
 Bretonischer Hummer, Spinatsalat, Pampelmuse, Orangen-Aioli
 Kotelett vom Milchkalb, Süßkartoffeln, Bärlauchdip
 Bisonfilet, grüner Spargel, Cafe-de-paris-Butter
 Rumpsteak dry aged Simmental beef, spicy relish, kleine Maiskolben, Coleslaw
 ... und zum Abschluss Süßes aus der Patisserie.

Ab 26.05.18 / Seite 26

Vietnamesische Streetfood

Goi Cuon - Vietnamesische Sommerrollen mit Black-Tiger-Garnelen / Omelette / Mango / Avocado
 Canh Gà - Hühnersuppe mit Hühnerfleisch & Garnelen,
 Bò Lúc Lac - 24 Stunden mariniertes Entrecôte vom Rind,
 Langkorn-Duftreis, Tomaten, Zwiebeln und Feldsalat
 Goi đu đu - Grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Rindfleisch und hausgemachter Nuoc Mam Sauce
 Bánh xòai - Gedämpfter schwarzer Klebreis mit süßen Mangostückchen

Ab 28.07.2018 / Seite 40

Alles Hummer

Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme
 Hummerbisque mit Krustenterravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum
 Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak-Choi und Estragon
 Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarponeeis

Ab 17.05.2018 / Seite 24

Royale Classique - Klassiker für die Ewigkeit

Tatar de Boeuf
 Tournedos Rossini
 Soufflé au Fromage
 Creme Caramel

Ab 05.05.2018 / Seite 9

Eine Ode an die Klassiker!

Hier kommt sie: die neue Kursreihe der Genussakademie, die sich ausführlich mit den absoluten Evergreens der verschiedenen Weltküchen beschäftigt. Los geht's mit sechs Kursen quer durch Europa, und bald bereisen wir kulinarisch Stück für Stück den ganzen Globus – lassen Sie sich überraschen!

LA FRANCE MARITIME

– Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche



Thomas Fischer

Die französische Mittelmeerküste hat schon immer ihr eigenes Süppchen gekocht – Bouillabaisse heißt das Kunstwerk, mit dem man diverses Meeresgetier in einen wundervollen Sud mit dem verwandelt, was in Deutschland schönede „Einlage“ genannt wird. Selbst Asterix muss in „Tour de France“ diese Suppe durchs Land bis in sein Dorf bringen, was ihren Status eindrucksvoll dokumentiert. Überhaupt: Die französische Mittelmeerküste hat uns ein paar der größten Küchenklassiker geschenkt, zu denen mit Sicherheit auch Jakobsmuscheln gehören.

Leider auch ein paar, vor denen wir erschrecken, weil sie so kompliziert aussehen. So etwa der Wolfsbarsch (Loup de mer) in der Salzkruste. Liest sich das Rezept noch halbwegs erträglich, so verzweifelt der Hobbykoch schnell an Handgriffen, die eigentlich ganz einfach sind – wenn man vom Profi gezeigt bekommt, wie das geht. Und dafür sind ja wir da! Thomas Fischer, ausgewiesener Frankreich-Spezialist und einer der beliebtesten Teamköche der Genussakademie, hüllt mit Ihnen gemeinsam den kostbaren Fisch in sein salziges Kleid und setzt anschließend diesem herrlich mediterranen Menü mit einer saftigen, fruchtigen Tarte Tatin die Krone auf.

Menü:
Bouillabaisse
Coquilles Saint Jacques
Wolfsbarsch in der Salzkruste
Tarte Tatin

TERMINE:

Fr, 29.06.2018, 18:30-22:30 Uhr

Fr, 31.08.2018, 18:30-22:30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



ITALIENISCHE KLASSIK I

– drei italienische Welterfolge



Markus Wolf

Ob in Sydney, New York oder Frankfurt: Die italienische Küche ist rund um den Erdball beliebt. Das hat einerseits damit zu tun, dass sie auf gute Ausgangsprodukte fokussiert und mit vergleichsweise geringem Aufwand herzustellen ist. Allerdings spielt die geschickte Kombination der Produkte eine ebenso große Rolle, und so ist Europa spätestens seit der Zeit der Maria de Medici der italienischen Kochkunst verfallen.

Neben Pizza und Pasta haben sich ein paar Klassiker entwickelt, von denen drei im Zentrum dieses Kurses stehen: Bruschetta, Ossobuco alla Milanese und Cassata Siciliana. Drei Evergreens, mit denen man jede Küchenschlacht um die Herzen der Gäste gewinnt – vorausgesetzt, man weiß, wie es geht! Viele Hobbyköche lassen voller Ehrfurcht die Finger vor solchen Kunstwerken, aber keine Sorge: Markus Wolf, unter anderem Silbermedaillenträger der Olympiade der Köche 2012, Teamleiter der Deutschen Jugendnationalmannschaft der Köche und ausgebildeter Fachlehrer, gibt Ihnen an diesem Abend wirklich alles an die Hand, um anschließend eine perfekte italienische kulinarische Oper in drei Akten inszenieren zu können!

Menü:
Bruschetta
Ossobuco alla milanese
Cassata siciliana

TERMINE:

Mo, 11.06.2018, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 15.08.2018, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



VIVE LA FRANCE

– die drei Evergreens der französischen Küche



Pascal Scheel

Muss man noch weitere Worte über die herausragende Stellung der französischen Küche verlieren? Bestimmt nicht. Allerdings haben sich aus den unzähligen Gerichten, die in diesem Land seit der Renaissance entstanden sind, einige Klassiker herausgebildet, die zu Recht an der Spitze der genussvollen Pyramide stehen, deren Zubereitung man allerdings lieber dem Profi überlässt – das sieht dann doch alles viel zu kompliziert aus. Denken Sie!

Klar, um Cassoulet so zuzubereiten, dass aus dem ursprünglichen Bauerngericht eine Spezialität wird, sollte man wissen, wie man das in der Ursprungsregion Languedoc macht. Auch Ente à L'orange ist kein Kinderspiel und beeindruckt jeden Gast – ein guter Grund, sich vom Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel in aller Ruhe zeigen zu lassen, wie das geht. Was übrigens auch für Crêpe Suzette gilt, denn wie oft

Menü:
Cassoulet
Ente à L'orange
Crêpe Suzette

TERMINE:

Fr, 11.05.2018, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 10.08.2018, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



GENUSSVOLLES ELSASS

– drei weltberühmte Klassiker an einem Abend

 **Ricky Saward**

Die sanften Hügel und Weinberge des Elsass sind schon lange eine Sehnsuchtslandschaft für Genießer und Gourmets. Hier lernte man mitten auf der Reibungsfläche zwischen unterschiedlichen Völkern und ihren Kulturen nicht nur an der eigenen Sprache – dem Alemannischen – festzuhalten, sondern entwickelte auch eine ganz besondere Küche, in der sich deutsche Handfestigkeit perfekt mit französischer Eleganz verbindet. Eine Vielzahl absoluter Luxusprodukte hielt ebenso Einzug in die Kochbücher wie einfache, aber umso spektakulärer schmeckende wie etwa Froschschenkel oder Huhn.

So zaubern die Küchenchefs des Elsass regelmäßig aus einem so einfachen wie wunderbaren Produkt namens Zwiebel eine Suppe, die man in dieser traumhaften Form nur hier bekommt. Das Gleiche lässt sich vom Huhn sagen, das von Riesling geadelt zum Feinsten gehört, was man auf Tellern servieren kann – vorausgesetzt, man hat es mit dem perfekten Ausgangsprodukt zu tun! Schließlich beschließt ein Elsässer Menü am besten etwas so Simples wie Birne – als Poire Belle Hélène allerdings auch in den Sternenhäusern des Elsass zu Hause. Ist das nicht schön? Und Ricky Saward, Gewinner des Wettbewerbes „Kochtalent 2017“ und frisch gebackener Souschef des Seven Swans, zeigt Ihnen auch noch, wie das geht! Reisen Sie mit uns am Herd ins Elsass und krönen Sie anschließend Ihre Tafel mit drei absoluten Klassikern dieser wunderschönen Region!

Menü:
Zwiebelsuppe
Coq au Riesling
Poire Belle Hélène

TERMINE:

So, 10.06.2018, 18.00-22.00 Uhr

So, 02.09.2018, 18.00-22.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



DIE FEINE HEIMATKÜCHE

– deutsche Klassiker aus drei Regionen

 **Richard Wangler**

Die deutsche Küche stand lange Jahre im Ruf, eher plump und simpel zu sein. Insbesondere frankophile, ansonsten sehr verdiente Restaurantkritiker und Buchautoren wie beispielsweise Wolfram Siebeck hatten für die Küche ihrer Kindheit und Jugend nicht viel übrig. Das ändert sich seit ein paar Jahren gewaltig, und selbst Sternköche widmen sich nun liebevoll der Verfeinerung von Gerichten, die aus Produkten der unmittelbaren Umgebung zubereitet werden.

Die sind allerdings gar nicht so einfach zu kochen. Schon die richtige Balance zwischen der Süße der Äpfel (Himmel) und dem feinen Aroma der Kartoffeln (Erde) bei Himmel und Ääd (also Erde), ein seit Jahrhunderten von Nordwest (Rheinland) bis Nordost (Schlesien, heute in Polen) beliebter Klassiker, ist ganz von der Qualität der Grundprodukte abhängig (welcher Apfel, welche Kartoffel?) und hat seine regionalen Varianten. Anspruchsvoll wird es dann bei Scholle Finkenwerder Art, denn mit diesem feinen Plattfisch umzugehen erfordert Geschick und Wissen, das in der Genussakademie selbstverständlich vermittelt wird – Richard Wangler, sympathischer Neuzugang im Team der Genussakademie und Wochentags im FLC am Herd zu erleben, zeigt Ihnen, wie das geht und setzt mit Ihnen gemeinsam dann mit einer herrlich opulenten Bayrisch Creme den hüftgoldenen Schlusspunkt unter ein Heimatmenü, das Sie von Nord nach Süd durch Deutschland führt. schließend auch zu Hause problemlos nachzukochen ist!



Menü:
Himmel und Ääd
Scholle Finkenwerder Art
Bayrische Creme

TERMINE:

So, 10.06.2018, 11.00-15.00

Mo, 20.08.2018, 18.30-22.30

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

ROYALE CLASSIQUE

– Klassiker für die Ewigkeit

 **David Fischer**

An den Tafeln der „Großen“ gilt nicht erst seit Versailles das ungeschriebene Gesetz, dass man zwar auch mit Gold, Architektur und anderen Verlockungen, am nachhaltigsten aber mit kulinarischen Hochgenüssen beeindrucken kann. Und wie sieht es so bei Ihnen aus? Klar, zunächst überwiegt bei den meisten Ehrfurcht oder die Angst, dem angestrebten Kunstwerk auf dem Teller nicht gewachsen zu sein.

Aber: Auch die Köche im Elysee-Palast kochen nur mit Wasser. Und natürlich mit einigen weiteren Produkten, die wir Ihnen verraten. Und wie's geht. Etwa Tatar de Boeuf. Klingt simpel, aber damit es wirklich hinreißend schmeckt, bedarf es ein paar Tricks. Oder Soufflé au fromage, ein Gericht, das viel Feingefühl und natürlich den richtigen Käse braucht. Der Gipfel des Luxus sind sicherlich Tournedos Rossini, übrigens keinesfalls vom Komponisten erfunden, sondern eine Widmung von Casimir Moisson an ihn. Die Verbindung von Rinderfilet, Gänsestopfleber und schwarzem Trüffel an Madeirasauce ist einfach unglaublich und natürlich auch für einen Hobbykoch machbar. Bei der Crème Caramel geht es schließlich wiederum um den richtigen Feinschliff für das glanzvolle Finale. Machen Sie aus Ihrer Wohnung einen Palast und servieren Sie Ihren Gästen dieses atemberaubende Menü in vier Gängen – am besten, nachdem Sie es von David Fischer in der Genussakademie gelernt haben. Der hat übrigens schon selbst in der



Küche des Elysee-Palastes gearbeitet und weiß also, wovon er spricht!

Menü:
Tatar de Boeuf
Tournedos Rossini
Soufflé au Fromage
Crème Caramel

TERMINE:

Sa, 05.05.2018, 18.00-22.00 Uhr

Mi, 22.08.2018, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

FRANKFURT GEHT AUS! / RHEIN-MAIN GEHT AUS!

Was tut sich in der Restaurantszene?

Ein neues Jahr, viele neue Restaurants und einige, die das alte Jahr nicht überstanden haben: Hier sind die wichtigsten News auf einen Blick!

Text: Bastian Fiebig

Man könnte meinen, an der Hauptwache gebe es etwas umsonst: Seit der Eröffnung von **Five Guys** stehen die Frankfurter jeden Tag vor der Hausnummer 127 auf der Zeil Schlange, um einen Happen Fastfood zu erbeuten. Ob in Erdnussöl frittierte Pommes oder Speck-Milkshakes: Sogar Ex-US-Präsident Barack Obama soll zu den Fans zählen +++ Neu in der Stadt, aber nicht neu im Business sind Mario Esemplare und Nico Calzone. Die beiden Gastronomen haben schon in New York, Barcelona und London gastronomische Erfahrungen gesammelt. Jetzt haben sie ihre **Pizza Bar La Margherita** auf der Wittelsbacherallee 65 eröffnet. Sämtliche Zutaten wie San-Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Ricotta, kalabrische Salami, neapolitanische Salsiccia und Parma-Schinken beziehen die Gastronomen aus Italien



Fast wie am Meer: Lella Mozzarella

+++ Wenig erfreuliche News von der Friedberger Anlage 14: Der Kult-Vietnamese **Toan** hat für immer geschlossen. Das Restaurant gilt als Pionier der vietnamesischen Küche in Frankfurt. 2018 wird Meister Toan stolze 70 Jahre alt und hat sich deshalb zusammen mit seiner Schwester Vo Ngoc Anh in den wohlver-

dienten Ruhestand verabschiedet. Ganz traurig müssen Liebhaber der Landesküche aber nicht sein: Ein in Frankfurt bekannter Gastronom übernehme die Nachfolge, verrät Toans Schwester. Nach zwei Monaten Umbauzeit soll dann eine neue Mannschaft unter neuem Namen wieder Sommerrollen wickeln +++ Neue Bar im Bahnhofsviertel: Gastronom Radu Rosetti und Kinly-Betreiber René Soffner haben eine weitere Bar im Hotel Le Méridien eröffnet. Für das **Black Dog** haben sie sich Matthias Noori, Michael Jeckel und Timothy Alun Mühlbauer ins Boot geholt. Der Name ist an Soffners Hund Hector angelehnt, der im Bahnhofsviertel längst keine unbekannte Schnauze mehr ist, denn er ist immer an seiner Seite. „Mein schwarzer Hund ist ein Zeichen für die Freundschaft hier im Bahnhofsviertel, wo zwischen den Gastronomen gefühlt keine Konkurrenz, sondern im Gegenteil familiäre Atmosphäre und gegenseitige Unterstützung besteht.“ Im Black Dog setzt Soffner, wie auch im Kinly, auf ein zurückgenommene Konzept ohne viel Chichi. Ein Fokus bei der Getränkeauswahl liegt auf Low-Alcohol-Drinks, bestehend aus Frucht- und Portweinen, abgerundet wird das Angebot im Black Dog durch „verspieltes Bar-Food“ von Christian Heinenbruch +++ Gastro-Zuwachs im Gallus: Dennis Rimonti und Khashayar Hosseini haben die zweite Dependence von **Lella Mozzarella** eröffnet. Nachdem das Pilot-Projekt in Sachsenhausen ein voller Erfolg war, möchte Rimonti mit dem zweiten Standort am Platz der Republik vor allem das Mittagsgeschäft bedienen. Im geschmackvoll und

extravagant eingerichteten Restaurant gibt es in drei Bereichen Focaccia und Antipasti, Pasta und Pizza, Fleisch und Fisch sowie Aperitivo. Wer nur kurz einen kleinen Wachmacher braucht, der sei hier auf einen Espresso, der, wie in Italien, schon ab 1 Euro zu haben ist, herzlich willkommen, so Rimonti +++



Bald noch mehr Burger: Hans im Glück

Das chinesische Grill-Restaurant **Sindo Grill** hinter dem Südbahnhof hat geschlossen. Das Restaurant galt als einer der authentischsten Chinesen Frankfurts. Wir waren schon beim FRANKFURT GEHT AUS!-Testlauf letzten Sommer überrascht: Im Vorjahr holte der Sindo Grill noch souverän den zweiten Platz bei Frankfurts Chinesen, dieses Jahr entzog er sich dem Testurteil durch eine monatelange Sommerpause. Jetzt herrscht Gewissheit, ein kleiner Aushang informiert, das Restaurant hat geschlossen +++ Es tut sich was in den Katakomben des Frankfurter Hofes: Das **Breeze by lebua** wurde still und heimlich wiedereröffnet. Das panasiatische Fine-Dining-Restaurant unter dem Frankfurter Hof war für ein halbes Jahr von der Bildfläche verschwunden. Keiner wollte verraten, warum dieses Szene-Restaurant vom einen auf den andern Tag schließen

musste. Presseanfragen wurden an den Lebuu-Konzern nach Bangkok verwiesen, wo sie dann unbeantwortet liegen blieben. Schnell machte das Gerücht die Runde, dem ambitionierten Projekt sei das Geld ausgegangen, und die ersten Wetten wurden abgeschlossen, welches Restaurant jetzt nachfolgen wird. Das war wohl verfrüht. Denn nach einem halben Jahr völliger Funkstille kehrte das Restaurant wieder zurück +++ In Bockenheim hat vor kurzem das vietnamesische Restaurant **VietPho** eröffnet, das authentische Landesküche bietet. Geschäftsführer Anh Vu Tran hat den einst kalten Räumen auf der Leipziger Straße ein ansehnliches Makeover verpasst. Die Wände schmücken zum Teil Malereien alter Straßenszenen Hanois oder Schwarzweißfotografien aus vergangenen Zeiten. Die Karte möchte dem Gast authentische Küche aus Nordvietnam präsentieren. Der Geschäftsführer empfiehlt besonders die Pho: „Wir kochen die Brühe mit Markknochen über Stunden, so dass sie besonders würzig wird.“ +++ Der Trend vietnamesisches Essen geht auf der Schweizer Straße weiter: Das Lokal **Nana** vergrößert sich und übernimmt das ehemalige Wega nebenan. Hier stehen statt vier nun gleich fünfzig Sitzplätze zur Verfügung. Zusätzlich zur festen Karte möchte Inhaber Nguyen Hien auch wöchentlich wechselnde Spezialitäten anbieten. „Da soll es dann auch vegane Angebote und Sushi-Rollen geben.“ Der ganze Umzug wird aber noch etwas dauern – wenige Tage vor dem Pächterwechsel hat es im Wega gebrannt +++



Elegant und trendy: VietPho

Burger-Fans aufgepasst: In diesem Frühjahr wird eine Filiale der Burgerkette **Hans im Glück** in Frankfurt eröffnen. „Wir freuen uns sehr darauf, Hans im Glück in Frankfurt zu etablieren. Mitten in der Altstadt, unweit des neu entstehenden

DomRömer-Quartiers, haben wir den perfekten Standort gefunden“, sagt Thomas Hirschberger, Gründer und Inhaber. Angeboten werden außergewöhnliche Burger-Varianten wie der Elsässer mit Brie und Preiselbeeren oder die Kreation Birkenwald mit Champignons und Schnittlauchsauce +++



Nicht mehr dufte: Tartufi & Friends

Die einen erweitern, die anderen schließen: Der Edel-Italiener **Tartufi & Friends** im Westend hat dicht gemacht. Damit hat die einzige Location der Edel-Kette in Deutschland geschlossen +++ Auch das **Godi** hatte keinen guten Start ins neue Jahr: Das italienische Restaurant, das in der Ödnis des Preungesheimer Neubaugebiets als Lichtblick galt, musste ebenfalls die Pforten schließen. Auf Facebook heißt es: „Leider müssen wir Ihnen mitteilen, dass wir das Restaurant Godi schließen. Bei unseren treuen Gästen möchten wir uns herzlich bedanken.“ +++ Im neuen Stadtteil Gateway Gardens hat das **Hyatt Place Frankfurt Airport** eröffnet. Darin ist auch das **Restaurant Zoom Glocal Dining** untergebracht. Küchenchefin Daniela Emig und ihr Team bieten eine Kombination aus lokalen und internationalen Speisen an. Mittags von 11 bis 15 Uhr gibt es darüber hinaus einen Business Lunch mit einer wöchentlich wechselnden Karte. Die Gerichte sollen hier im Schnitt zehn Euro inklusive Getränk kosten +++ Nach dem Ausscheiden von **Michael Riemenschneider** aus dem **Atelier Wilma** plante Küchenchef **Alexandre Sadowczyk**, das Lokal unter neuem Namen wiederzueröffnen. Doch der Vermieter, **Graf zu Solms-Wildenfels**, hat scheinbar andere Pläne. Sadowczyk lässt verlauten, dass der „Investor/Vermieter“ des Hauses andere Pläne für die Immobilie hat: „Leider muss ich Ihnen mitteilen, dass das Projekt nicht stattfinden wird. Ich und mein Team haben

alles und viel versucht, um das Projekt am Leben zu halten. Aber es gibt leider immer Probleme. Es bricht mir das Herz, Ihnen das mitzuteilen, aber die Situation ist leider so.“ Doch für Sadowczyk geht es trotzdem weiter: Er steht nun ab dem kommenden März am Herd des dann in neue Räume umgezogenen Restaurants **Weinsinn** +++ Sam Kamran hat eine Poké-Bowl-Avocado-Bar eröffnet, die auf den Namen **Misch Poké** hört. Die hippen Schüsseln enthalten Fischsalat, stammen ursprünglich aus Hawaii und stellen eine Verschmelzung der japanischen mit der hawaiianischen Küche dar. „Die Grundlagen sind Sushi-Reis und marinierte, extra zarte, rohe Fischstücke – Lachs oder Thunfisch in Sashimi-Qualität. Hinzu kommen verschiedene Gemüsesorten“, heißt es in einem Instagram-Post von Sam Kamran. Beliebt sind Avocado, Chili und Mango. Ab Ende Februar wird schrittweise in den Fletcher's Filialen in Bockenheim und am Oeder Weg eröffnet +++



International: Hyatt Place Frankfurt Airport

Grund zur Freude für **Alex Urseanu** und **Micky Rosen (Gecko Group)**: Sie wurden von der Allgemeinen Hotel- und Gastromonie-Zeitung (AHGZ) und der dfv Mediengruppe zu **Hoteliern des Jahres** ernannt. Roomers, Gerbermühle, Moriki – für all diese Konzepte sind die beiden zuständig. Das Geheimnis ihres Erfolgs? „Wir haben es im Kopf und setzen es um“, sagt Micky Rosen schlicht +++ Österreich-Zuwachs im Nordend: Im ehemaligen **Hans Hendrix plant** Stephan Barth, ein österreichisches Restaurant zu eröffnen. Im **Seefeld** soll Gutbürgerliches aus Tirol aufgetischt werden. „Seitdem ich mit fünf Jahren das erste Mal in Seefeld in Tirol auf Skiern gestanden habe, fasziniert mich diese Küche“, sagt Barth. Die Eröffnung des Lokals sei also ein reiner Selbstzweck, lacht der Gastronom.



Gastronom mit Leib und Seele

Die Geschichte von Pino Fichera könnte eigentlich ein ganzes Buch füllen – dies ist der Versuch, seinen spannenden Weg bis ins Thai & Turf auf ein paar Seiten zu skizzieren!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Wir haben gestern bis fünf Uhr früh gearbeitet, tut mir leid wegen der Bilder, aber die machen wir besser übermorgen“ – so schlecht sieht Pino Fichera gar nicht aus, als wir uns zum Interview treffen, aber er deutete bereits am Telefon an, dass sein Arbeitstag generell nicht vor vier Uhr endet und manchmal wird's halt auch ein wenig später. Doch von Müdigkeit keine Spur: Der Mann ist topfit, weiß genau, wovon er voller Leidenschaft spricht und ist jene Art von lebendem Tagebuch der Frankfurter Gastronomie, von denen es leider immer weniger gibt. Seine Eltern kamen aus Sizilien, um in Frankfurt als Fabrikarbeiter ihr Glück zu finden und rackerten von früh bis spät bei der VDM. 1969 erblickte dann der kleine

Pino in Klau Paris (also im Frankfurter Stadtteil Hedderheim) das Licht der Welt und wuchs als Schlüsselkind auf – er bekam morgens den Schlüsselbund um den Hals gehängt, ging nach der Schule in den Hort und musste anschließend selbst zu Hause dafür sorgen, dass es was Warmes zu beißen gab. „Meine Karriere begann mit einem angebrannten Spiegelei“ lacht mich Pino an, „so bin ich tatsächlich zum Kochen gekommen!“ Wobei eine seiner Lehrerinnen nicht ganz unbeteiligt war: Beim Wahlpflichtunterricht gab es die Wahl zwischen Werken oder Backen beziehungsweise Kochen, und da der Lehrer beim Werken nicht wirklich überzeugend war, entschied sich Pino für den kulinarischen Weg. Und das Mittagessen schmeckte schnell besser.



Das Thai & Turf: alles selbst entworfen, alles selbst gemacht – und fast immer ausgebucht!

Auf der Berufsfachschule sollte Pino zunächst das lernen, was man allgemein „etwas Ordentliches“ nennt, in seinem Fall Bürokaufmann. Vom ersten Tag der Ausbildung an für ihn der falsche Job, aber die Zeit war noch nicht reif für eigene Ideen und Projekte, also jobbte er nebenbei als Servicekraft unter anderem im Ristorante Italia in der Berliner Straße, seinerzeit eines der ersten italienischen Lokale der Stadt. Nach vollendeter Ausbildung fand Pino sofort einen Job bei der Stadt Frankfurt und er hielt es dort auch ein ganzes Jahr aus – dann war es genug und sein Weg als Servicekraft führte ihn vom Wirtshaus auf der Fressgass' über das Operncafé ins Punto X am Westendplatz. Nach kurzer Zeit bekam der Inhaber und Küchenchef gesundheitliche Probleme und konnte nicht mehr am Herd stehen. Da gab es nur eine Lösung: Pino, der sich unterdessen zu einem veritablen Koch entwickelt hatte, musste an den Herd, ansonsten würden die Türen des Punto X für immer schließen. Für die Gäste unsichtbar ging Pino ans Werk. Und auch kulinarisch war kein Unterschied festzustellen, sämtliche Gerichte kamen in gewohnter Qualität auf die Teller. Eine Handvoll Stammgäste waren jedoch informiert und anfangs so skeptisch wie kurze Zeit später begeistert – es handelte sich um führende Mitarbeiter der IHK. Die ließen sich den neuen Küchenchef an den Tisch kommen und fragten ganz unverblümt, ob er nicht eine Ausbildung zum Koch absolvieren wolle. Pino verneinte, denn schließlich musste die Miete bezahlt, der Kühlschrank gefüllt werden, doch die Stammgäste ließen nicht locker, boten eine berufsbegleitende Ausbildung an, und Pino schlug ein. Das Ergebnis: ein erfolgreicher Abschluss mit Note 1.

Anschließend ging es für den frisch gebackenen Koch weiter ins Ristorante Belvedere (heute Portofino) und kurze Zeit später eröffnete Pino das Paolos und betrieb das Restaurant ganze fünf Jahre lang. Dann rief eine noble Adresse, denn das direkt am Genfer See gelegene Top-Restaurant Le Lacustre suchte einen neuen Souschef und fand ihn in Pino Fichera. Neben zahlreichen neuen kulinarischen Impressionen lernte er hier vor allem eines: Disziplin. „Kam ich mal drei Minuten zu

spät zur Arbeit, war das halbe Tagesgehalt futsch, zwei kleine Spritzer an der Wand, und der Küchenchef stand mit einem Foto vor mir und konfrontierte mich mit meiner Nachlässigkeit, Inventur am 1. Januar war selbstverständlich – eine harte, aber sehr lehrreiche und tolle Zeit.“ Es bot sich zudem die Chance auf ein langfristiges Engagement, doch mit drei Kindern ist das Leben am Genfer See für einen Koch kaum zu stemmen, und so überzeugte ihn schließlich seine Frau, dass Frankfurt insbesondere mit Blick auf eine gute Ausbildung des Nachwuchses das bessere Pflaster sei. Pino kam zurück und arbeitete zunächst sechs Monate im The Ivory Club, bevor Christian Mook ihn zum Hauptverantwortlichen für die damals drei Restaurants der Mook-Gruppe machte. Schnell war er auch für den gesamten Einkauf zuständig und blieb insgesamt fünf Jahre.

Dann ging Pino eigene Wege, arbeitete zwischen 2011 und 2014 als selbständiger Koch für jeden, der ein vernünftiges Angebot machte und verdiente in dieser Zeit gutes Geld. Zunehmend widmete sich Pino dem Thema BBQ, und sein außergewöhnlich gutes Händchen für das Thema sprach sich schnell herum, er gab immer mehr Kochkurse, doch gerade, als es durch die Decke gehen sollte, führte sein Weg ganz nach unten. Pino litt zunehmend unter einer Verkrümmung der Hornhaut in Verbindung mit grauem Star, und sein Augenlicht schwand bis zu einem kümmerlichen Rest von fünf Prozent Sehfähigkeit. Am Ende schnitt er das Fleisch noch nach seinem Gefühl in den Händen für die Anatomie der Stücke, er war zu stolz, um sich einen Behindertenausweis geben zu lassen, schwere Depressionen bestimmten seinen Alltag, und schließlich war die Operation unausweichlich. Sechs Monate Pause, ein ungewisser Ausgang – und der Anruf von Alexander Graviat.

Der stand als Betreiber des Restaurant Amadeus in der Mörfelder Landstraße kurz vor dem Ende, weil die Gäste ausblieben. Pino war blind und sollte ein Restaurant retten. Er sagte ab. Doch Graviats Geschichte und insbesondere seine Persönlichkeit rührten Pino – und seine Frau. Die zog noch ihre beste



Pino hat ein sicheres Händchen ...



... wenn es um die perfekte Temperatur am Grill geht!

Freundin herbei und gemeinsam konnten sie Pino schließlich überzeugen, für Alexander Graviat zu arbeiten. Ein Assistent wurde eingestellt, der exakt nach Pinos Anweisungen zu arbeiten hatte, also quasi sein Augenlicht ersetzen sollte. Es wurden neue Grills angeschafft, die Räumlichkeiten einer Grundreinigung unterzogen, das Küchenteam bis auf einen Mann komplett erneuert, eine frische Speisekarte entwickelt. Noch wichtiger: Pino sprach mit den Lieferanten, die er bestens kannte, und verhandelte so geschickt, dass man wieder sinnvoll arbeiten konnte. „Es gab so viele Freunde, die uns geholfen haben, da bin ich immer noch dankbar und glücklich!“ Noch viel wichtiger: Pinos Augenlicht kehrte zurück, die Operation war also erfolgreich verlaufen. Neben dem Amadeus lief zu dieser Zeit bereits parallel ein kleiner Thai-Imbiss, der in diesem neuen Konzept bald eine interessante Rolle spielen sollte.

Es dauerte nicht lange, bis sich das neue Konzept herumgesprochen hatte – dann brummte der Laden. Weitere Investitionen standen an, doch jetzt war Graviat komplett überzeugt, dass es nur in eine Richtung gehen konnte: nach oben. „Ob ich am Ende mit einer halben oder mit einer Million scheitere, ist doch egal, aber das müssen wir einfach probieren!“ Worte, die für Pino Motivation pur waren, und die Räumlichkeiten nahmen die heutige Form an. Natürlich alles selbst gebaut, nichts von der Stange. Und nun kam der Thai-Koch ins Spiel, der ja parallel die ganze Zeit über erfolgreich arbeitete und nun die Frage stellte, ob man nicht einfach das BBQ-Konzept mit der Thai-Küche zusammenbringen könnte. „Thai & Turf wäre doch ein cooler Name.“ Der Mann hatte recht, und auf die Frage, wie diese beiden Konzepte heute gemeinsam in einem Restaurant funktionieren, hat Pino sofort eine Antwort: „Die Frauen bestellen meistens Thai-Küche und die Herren Steaks. Das funktioniert ausgezeichnet, aber hauptsächlich verstehen wir uns als Steakhouse.“ Das Fleischsortiment wurde immer hochwertiger, die Kundschaft ging diesen Weg glücklich mit, und Alexander Graviat zog sich schließlich aus dem operativen Geschäft zurück, um das Thai & Turf ganz in Pinos Hand zu legen. Schließlich kam noch eine professionelle Bar inklusive hervorragendem Barkeeper hinzu und sorgte dafür, dass die Küche nun mit leicht eingeschränkter Karte bis drei Uhr früh hungrige Mäuler stopfen konnte. Das lief in den ersten drei Monaten nicht gut, doch dann entdeckte eine ganz besondere Kundschaft diesen gastlichen Ort. „Es kamen auf einmal die Teams verschiedener Frankfurter Restaurants, um nach der Arbeit noch einen Absacker zu trinken, was Kleines zu essen oder um abzufeiern. Und die brachten natürlich ihre Gäste mit.“ Das Thai & Turf ist unterdessen aller Schulden ledig, und während unseres Interviews läuft beinahe ununterbrochen das Telefon. „Wir sind schon das komplette Wochenende ausgebucht, sorry.“

Und was bringt die Zukunft? Wenn alles gutgeht, ein zweites Lokal in der City, doch hier ist man noch in der Planungsphase. „Wir sind fast immer komplett ausgebucht, da brauchen wir dringend ein zweites Haus!“ sagt Pino mit fast schmerzverzerrtem Gesicht, denn Gästen die Tür zu weisen, weil alles besetzt ist, gehört zu seinen unangenehmsten Aufgaben. So ist es immer etwas ganz Besonderes, wenn sich dieser außergewöhnliche Gastronom und Küchenchef mal die Zeit nimmt, um den Gästen der Genussakademie sein umfangreiches Wissen ganz persönlich weiterzugeben. Dann heizt er seine erstklassigen Grills auf der Terrasse an der Mörfelder Landstraße an und freut sich schon auf seine Gruppe, die wenig später dicht um den Grill gedrängt Frage um Frage stellt und nach präziser Anweisung kleine kulinarische Kunstwerke zaubert, um anschließend gemeinsam an der Tafel das zu genießen, womit Pino groß geworden ist: hervorragende Küche und eine Gastfreundschaft, die ihresgleichen sucht!

Thai & Turf

Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt
Tel. 20327525, www.thaiandturf.com
Di-So 17-3 Uhr, Montag Ruhetag

Den Kochkurs mit
Pino Fichera finden Sie
auf Seite 38

10 Jahre
Feiern Sie mit!

SCHECK-IN CENTER

FRANKFURTER
Genuss-Gala
SONNTAG, 27. MAI 2018
AB 11.30 UHR

Genießen Sie hochwertige Köstlichkeiten.
Zubereitet von vielen Spitzenköchen.
Außerdem gibt es über 30 Gourmet-
Stände und Live-Musik.



Thomas Haus,
Maitre und Inhaber
Goldman Restaurant



Jan Pettko,
Koch des Jahres 2017



Renato Manzi,
Sternekoch

Mit dabei:
Harald Wohlfahrt,
unser Scheck-in
Genussbotschafter

H. Wohlfahrt
SCHECK-IN GENUSSBOTSCHAFTER



Karten an der Information im Markt erhältlich! 79 Euro p. Person, solange Vorrat reicht.
Ferdinand-Happ-Str. 59 | 60314 Frankfurt am Main | Tel. 069 94 94 763 0
frankfurt@scheck-in-center.de



Chat Sauvage: Eine Katze zum Verlieben

Das einzige Weingut im Rheingau, dessen Kellermeisterin Verena Schöttle ausschließlich Pinot Noir und Chardonnay erzeugt, ist eine wilde Angelegenheit. Der Name ist Programm: Chat Sauvage!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Ralf Kaltenbach

Die Gleichung ist uralte und wirkt immer noch wie in Stein gemeißelt: Rheingau bedeutet Riesling, der Rest ist eine zu vernachlässigende Größe am Rand. Die einzige Rebsorte, die in den Gemeinden hinter Rüdesheim mit ihren Schieferböden noch für typisch erachtet wird, ist der

Spätburgunder, den die Winzer hier besonders elegant und feingliedrig ausbauen. Der Rest – etwa Weißburgunder oder sogar Dornfelder – gilt nach wie vor als Exot, und so kann man sich ungefähr vorstellen, wie die gesamte Weinwelt aufgehört hat, als im Jahr 2000 der Hamburger Unternehmer Gün-



Holzfässer sind hier nicht nur Dekoration

ter Schulz auf die Idee kam, genau hier seinen eigenen Wein zu produzieren. Und zwar ausschließlich aus Chardonnay und Spätburgunder nach dem Vorbild der großen Weine der Bourgogne! Die Reaktionen schwankten zwischen Neugier, Skepsis und Entsetzen, was Schulz jedoch nicht daran hinderte, seine Rebstöcke in absolute Toplagen des Rheingau zu setzen und das Weingut komplett nach jener typischen Ausbaueise auszurichten, die südlich von Dijon an der Tagesordnung ist. Winkeler Dachsberg, Johannisberger Hölle, Rudesheimer Drachenstein und Berg Roseneck sowie Lorcher Bodental, Pfaffenwies, Kapellenberg und Schlossberg: Die Lagen lesen sich wie das Who's Who der besten Rieslingterroirs, während Assmannshäuser Höllenberg und Frankenthal bereits für ihre Spätburgunder berühmt sind, der bei Chat Sauvage natürlich mit seinem französischen Namen Pinot Noir genannt wird.

Doch wie kommt man dazu, quasi aus dem Nichts ein Weingut zu gründen und noch dazu ein solches wie Chat Sauvage im Rheingau? Günter Schulz verlor bereits während der 80er-Jahre sein Herz an die großen Weine der Welt, hier insbesondere an französische Gewächse, und sein Keller füllte sich zunehmend mit Flaschen berühmter Erzeuger aus Bordeaux und Burgund. Verkostungen großer Weine taten ihr Übriges, um den umtriebigen Mann auf die richtige Fährte zu setzen, und als er dann während eines Besuches bei seiner Tochter im Rheingau Bekanntschaft mit Erik Andersson vom Weingut Schamari-Mühle machte, wurde die Idee eines eigenen Weines geboren. Los ging es mit ein paar Rebzeilen im steilen Hang der Johannisberger Hölle, ausgebaut wurde der Wein in der Schamari-Mühle, und die ersten Ergebnisse waren derart vielversprechend, dass schnell weitere Lagen hinzugekauft und neu bestockt wurden. Allmählich wurde man auf den Norddeutschen mit seinem merkwürdigen Projekt aufmerksam, und nicht wenige hielten das Ganze zunächst für das schrullige Hobby eines neureichen Sonderlings, doch spätestens beim Öffnen der ersten Flaschen wurde aus Skepsis Interesse und



Überall präsent: die wilde Katze

daraus schnell Begeisterung, denn Schulz kennt auch beim Weinmachen keine Kompromisse und möchte mit seinem Projekt ganz an die Spitze der deutschen Burgundererzeuger.

Das Kapital für den weiteren Ausbau des Weinguts stammte auch aus einer Versteigerung seiner umfangreichen Weinsammlung im Jahr 2004 bei Christie's (drei LKW voller Flaschen gingen ins Auktionshaus!), denn das Sammeln von Wein ist nun mal nicht so aufregend wie das selbstmachen – 2009 wurde die neue Betriebsstätte in Johannisberg gebaut, und seitdem kommt niemand mehr an der Existenz dieses außergewöhnlichen Weinguts vorbei, das erfolgreich eine Nische im rieslingseligen Rheingau belegt, eine Region, die insbesondere angesichts des spürbaren Klimawandels sogar als Zukunftsmodell für andere Winzer erhalten kann. Das Klima und die Böden des Rheingaus sind wie geschaffen für die Idee eines eleganten wie kraftvollen Weines aus Pinot Noir oder Chardonnay. Schulz zitiert hier auf seiner Website den amerikanischen Weinkritiker Robert M. Parker mit dem kurzen Statement „Power without weight“, um seine Idee zu skizzieren. Um solche Weine zu erzeugen, braucht es jede Menge Fachwissen und natürlich das richtige Händchen, um in kritischen Situationen die richtigen Entscheidungen zu fällen. Hierfür ist Betriebsleiterin Verena Schöttle zuständig, die die Idee von Günter Schulz in konkrete Weine übersetzt. Schöttle ist in der Weinszene kein unbeschriebenes Blatt: Von der Winzerlehre im renommierten Weingut Schnaitmann über das Studium von Weinbau und Oenologie in Geisenheim, die Arbeit für Betriebe wie Robert Weil, die Weinmanufaktur Montana und das Weingut Wiesenmühle in Monsheim führte ihr Weg schließlich Ende 2015 zu Chat Sauvage. Absolutes Qualitätsstreben ist für sie eine Selbstverständlichkeit: Vom Entblättern der Traubenzone über die sogenannte „grüne Ernte“, also die Reduktion der Erntemenge zugunsten der Qualität, die penible Auslese ungenügender Trauben während der Lese bis zum 18 Monate währenden Ausbau der Weine in französischen Barriques und den Verzicht auf



Bereits die Flaschenform signalisiert: Hier dreht sich alles um Burgunder!

Filtration bei der Abfüllung der Weine arbeitet sie bei Chat Sauvage genauso konsequent, wie man es auch von den ganz großen Weingütern des Burgund kennt. An denen orientiert sich das gesamte Team, ohne jedoch bloße Kopien der Vorbilder erstellen zu wollen. Dafür sind die Böden mit Taunus-Quarzit, Lösslehm und Schiefer einfach zu unterschiedlich und verleihen den Weinen somit quasi von ganz allein eine Persönlichkeit. Wenn man das zulässt. Überhaupt geht es hier nicht darum, Weine zu „machen“. Vielmehr steht das jeweilige Terroir im Mittelpunkt der Arbeit der Winzer, und im Keller wird „nicht gezaubert, mehr behütet“, so ein weiteres Zitat von der Website.

Das Ergebnis sind Weine von atemberaubender Eleganz und Finesse, die natürlich ihren Preis haben, den man aber schon nach dem ersten Schluck vergessen hat. Bereits der Rheingau Chardonnay macht richtig Spaß, doch der „Clos de Schulz“, eine verschmitzte Hommage an Burgunder Spitzenlagen, würde als französisches Spitzengewächs locker das Doppelte kosten – ein Glück, dass der aus dem Rheingau stammt! Bei den Pinots Noirs, die mit 75 Prozent den Großteil der hier erzeugten Weine stellen, zeigt sich dann das ganze Qualitätsstreben von Chat Sauvage, denn eine einzige Flasche des Spitzenweins aus der Lage Lorcher Schlossberg Jahrgang 2013 kommt auf 150 Euro. Für einen trockenen Wein aus deutscher Erzeugung (und trocken ist hier übrigens nicht im gesetzlichen, sondern im absoluten Sinne gemeint, es verbleibt also kein Restzucker im Wein) ein Spitzenwert – im Vergleich zu den französischen Pendanten allerdings wiederum ein Schnäppchen, und solche außergewöhnliche Qualität hat nun mal ihren Preis. Natürlich findet man mit dem Gutswein bereits für 17 Euro einen ausgesprochen attraktiven Einstieg in die spannende Welt dieser Rheingauer Katze, die elegant schnurrend wie unbändig wild sowohl ganz entspannt daherkommen als auch die Krallen ausfahren kann. Mit den Ortsweinen geht es bereits eine Stufe höher, bevor die Lagenweine dann das



Verena Schöttle lenkt nicht nur das Weingut

individuelle Abbild des jeweiligen Terroirs darstellen. Außerdem erzeugt man hier noch einen fruchtig-pikanten Rosé und zwei Sekte, von denen die Cuvée „S“ als Brut Nature mit Sicherheit ein hochinteressantes Gewächs für ambitionierte Champagnerfreunde sein dürfte.

Um dieses aufregende Start-up, das unterdessen sogar vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt wurde, persönlich kennenzulernen, müssen Sie gar nicht versuchen, einen Termin bei Verena Schöttle oder einem ihrer Mitarbeiter zu ergattern, denn die sind eigentlich viel zu beschäftigt. Doch für die Genussakademie machen sie eine Ausnahme und haben ein paar Termine reserviert, um sich anspruchsvollen Gaumen zu präsentieren und tiefe Einblicke in die Arbeit des Weinguts zu gewähren. Verena Schöttle begleitet ihre Gäste beim Picknick in den Weinbergen ganz persönlich und erläutert ausführlich die fünf direkt an den Reben verkosteten Weine, die von kleinen Snacks flankiert werden. Noch deutlich intensiver und weitaus näher am Geschehen ist man beim Tag auf dem Weingut, denn hier packen Sie für 90 Minuten selbst im Weinberg an, bevor im Rahmen einer umfangreichen Kellerführung fünf Weine aus der Flasche sowie weitere direkt vom Fass verkostet und bei kleinen Häppchen ausführlich kommentiert und erläutert werden. So erleben Sie eines der innovativsten Weingüter des Rheingaus hautnah und können sich die ungewöhnliche, absolute Qualität verpflichtete Philosophie von Günter Schulz quasi direkt auf der Zunge zergehen lassen. Achtung: Die Teilnehmerzahl ist streng limitiert!

Die beiden Kurse mit Verena Schöttle finden Sie auf den Seite 54 und 56.

HOCHWERTIGE EIGENTUMSWOHNUNGEN / DIREKT VOM BAUTRÄGER

FRANKFURT: SONNENSEITE SÜDHANG: BERGEN-ENKHEIM

FLORIANWEG ACHTZEHN



KEINE ZUSÄTZLICHE KÄUFER-PROVISION / BEZUG ANFANG 2019

STADTLIBEN ZWISCHEN WEINREBEN UND NATURSCHUTZGEBIET

ÖFFNUNGSZEITEN SHOWROOM
MO. – FR. 9 – 18 UHR
SA. + SO. 14 – 16 UHR
BOCKENHEIMER LANDSTRASSE 64
60323 FRANKFURT

VEREINBAREN SIE JETZT IHREN
BERATUNGSTERMIN!
VERKAUF DURCH BALLWANZ IMMOBILIEN

069 / 78 70 3 - 0

WWW.FLORIANWEG-ACHTZEHN.DE

IB

BALLWANZ

Die Spitzenküche im Frühjahr und Sommer

Vorbei ist die Völlerei der letzten Wochen und Monate – jetzt stehen Frische und Vielfalt auf der Speisekarte! Matthias Schmidt geht dafür in den Garten und auf die Wiese, um im Anschluss kreativ mit Kräutern zu arbeiten, Pascal Scheel zeigt, wie kulinarische Kontraste funktionieren, und David Fischer hat die Wünsche der Genussakademie-Hobbyköche erhört und präsentiert einen brandneuen Kurs, in dem sich alles um Beef! dreht. Da heißt es ran an den Herd!



Das Menü der Kontraste mit Pascal Scheel

Was tun, damit es in der Küche, auf dem Teller und letztendlich auch am Gaumen spannend bleibt?

Speisen neu entdecken, anders interpretieren, neue Zutaten

hinzugeben, andere Gewürze ausprobieren – Kontraste erkochen. Genau das steht im Fokus von Pascal Scheels neuem Kurs: das Menü der Kontraste! Als Vorspeise wird hier ein allseits bekannter Klassiker neu inszeniert und geadelt: Bei diesem Caesars Salad werden Zutaten getauscht und altvertraute Konsistenzen neu interpretiert. Im Zwischengang gibt es dann was fürs Auge, denn den Kontrast bietet hier das farbliche Arrangement der Speisen: Ganz puristisch schwarz-weiß kommt das Gericht auf den Teller. Highlight des Menüs ist natürlich der Hauptgang, der den Kontrast süß-sauer zelebriert, und beim Nachtisch lassen Sie Ihren Gaumen dann nochmals von einem modernen Twist aus süß und salzig kitzeln. Ein außergewöhnliches Menü als Beginn einer kulinarischen Reise, die ihre Fortsetzung am Herd in den eigenen vier Wänden findet – und nie zu Ende geht.



Menüfolge, und an diesem Abend liegt der Schwerpunkt ganz auf Wild- und Gartenkräutern, die zur Frühlingszeit in bester Qualität noch ganz jung und zart sammelbar sind. Dazu gehören beispielsweise Löwenzahn, Gundermann, Wermut, Fichte, eventuell auch schon Holunder, natürlich die Frankfurter Grüne-Soße-Kräuter, Liebstöckel, Bärlauch, Knoblauchrauke, Kamille, Majoran, Brennnessel, Giersch und viele mehr. Sie werden begeistert sein, wie abwechslungsreich das Kochen mit diesen unterschiedlichen Kräutern ist, von denen die meisten ja in unmittelbarer Nähe auf der nächsten Wiese oder im Wald gratis zu finden sind. Natürlich hat Schmidt immer im Blick, dass seine auf höchstem Niveau vermittelte Kochkunst später auch zu Hause problemlos umsetzbar bleibt – und zwar ohne teure Gerätschaften und komplizierte Kniffe. Wer die Kurse mit Matthias Schmidt kennt, der weiß bereits, dass diese immer in Windeseile ausgebucht sind – ein wenig Tempo bei der Entscheidung lohnt sich also, denn es wird definitiv nur diese beiden Termine geben!



Kräuter mit Sternen mit Matthias Schmidt

Der so innovative wie sympathische Zwei-Sterne-Koch, der sich derzeit aus der „aktiven“ Gastronomie zurückgezogen hat, gibt seine Kunst ein weiteres Ma(h)l zum

Besten und bringt diesmal ein neues, perfekt zum Frühling passendes Thema mit in die Genussakademie: Kräuter! Und er wäre nicht Schmidt, wenn sein exaktes Menü nicht auch dieses Mal wieder bis zum Schluss eine Überraschung bliebe – schließlich können wir heute noch nicht wissen, was die Natur im Wonnemonat Mai tatsächlich für uns bereithalten wird. Die kulinarische Philosophie von Matthias Schmidts Küche wird maßgeblich durch den Einklang mit der Natur und der Kultur eines Ortes definiert. Hochwertigste Produkte aus der Region bestimmen die



Beef! mit David Fischer

Ein gutes Stück Rindfleisch ist ein absoluter Hochgenuss – vorausgesetzt, man weiß,

wie man es zubereitet. Doch es

kommt hier nicht nur auf die richtige Technik, die richtige Handhabung und das passende Equipment, sondern im Wesentlichen auch darauf an, was man

sich da in die Pfanne legt und woher das Fleisch eigentlich stammt. David Fischer berichtet ausführlich von der Herkunft der in diesem exklusiven Kurs verarbeiteten Stücke, gibt tiefe Einblicke in Lagerung, richtige Reifung, den Marmorierungsgrad und lässt Sie natürlich auch nicht mit der Frage allein, wo Sie anschließend exzellentes Fleisch für das Nachkochen in den eigenen vier Wänden kaufen können. Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen Kochkurs, bei dem Beef in seinen unterschiedlichen Varianten und Qualitäten voll und ganz im Fokus steht. Es erwarten Sie ganz besondere Geschmackserlebnisse und hochinteressantes Hintergrundwissen mit unserem beliebten Koch David Fischer!



Pascals Frühlingserwachen

Da hat sich unser neuer Küchenchef die perfekte Jahreszeit für sein Debüt ausgesucht: den Frühling! Eine fantastische Jahreszeit, in der die Natur allmählich aus dem Tiefschlaf erwacht, die trägen Nebelschwaden von den Feldern steigen und darunter allerlei frische Kräuter, Gemüse- und Obstsorten zum Vorschein kommen. Sie werden es sicher schon gemerkt haben: Pascals Menüs klingen immer ein wenig anders. Sie tragen eben seine ganz persönliche Handschrift, und so kommt auch dieses Menü mit ein paar besonderen Extras daher. Geschickt kombiniert Pascal regionale Produkte mit Überseefrüchten und Gemüsesorten sowie Fleisch, das nicht jeden Tag auf den Tisch kommt – hier machen Sie sich gemeinsam mit ihm an die Zubereitung eines Wildhasen! Doch auch für Pascals Kurse gilt: Alles wurde so konzipiert, dass Sie jeden Gang nach diesem Abend problemlos auch am heimischen Herd zubereiten können, um Ihre Gäste zu begeistern. Besser kann man den Frühling wohl kaum servieren!

Ein Abend mit Alfred und Pit

Nachdem Alfred Friedrich eine unglaubliche, von vielen Sternen und Kochmützen gekrönte Biografie hingelegt hat, ist er nun in der Goldenen Kron im beschaulichen Alt-Eschersheim angekommen. Wer jetzt an „Abstieg“ denkt,

hat allerdings nicht verstanden, was hier läuft. Zusammen mit einem der besten Mundschenke der Republik, Pit Punda, führt Friedrich hier nun sein Edelwirthaus, wo traumhafte Produkte ohne viel Schnickschnack, dafür aber mit dem richtigen, in über 40 Jahren Routine gelernten Gefühl



für Garpunkt, Würzung, Arrangement und Weinpairing serviert werden. Das klingt nach einem perfekten Kochkurs, oder? Das haben wir uns auch gedacht und konnten die beiden freundlichen Herren glücklicherweise davon überzeugen, ihr Geheimwissen an die Gäste der Genussakademie weiterzugeben.



Carmelo Greco: Genuss im 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 Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen

und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!



<p>PASCAL SCHEEL Das Menü der Kontraste</p> <p>MENÜ: Caesar-Gelee mit Romana-Salat, roter Garnele und Parmesanmilch Kabeljau in Kefir gegart auf Ragout von schwarzen Linsen und Meerrettich Geschmorte Ochsenbäckchen mit Essigrosinen, Babyspinat und Kartoffeln Malzuckergelee mit Joghurtsorbet, kandierten Oliven und Passionsfrucht</p> <p>TERMINE: Sa, 09.06.18, 18.00-22.00 Uhr Sa, 25.08.18, 18.00-22.00 Uhr Die Genussakademie</p> <p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>	<p>MATTHIAS SCHMIDT Kräuter mit Sternen</p> <p>MENÜ: Überraschungsmenü in vier Gängen</p> <p>TERMINE: Sa, 05.05.18, 18.30-22.30 Uhr Sa, 12.05.18, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p>149 € inkl. Getränke 139 € mit Genuss-Card</p>	<p>DAVID FISCHER Alles Beef!</p> <p>MENÜ: Beef Tatar mit roter Bete, Sauerrahm und Schnittlauch Geflammtes Wagyu-Beef „Yakiniku-Style“ mit Shiitakepilzen, Pak Choi und Hokkaidokürbis Rib Eye und Short Rib vom U.S. Prime Beef mit Maiscreme, Paprika und weißen Zwiebeln Glasierte Ananas mit Passionsfrucht, Vanilleeis und Rum</p> <p>TERMINE: Mi, 13.06.18, 18.30-22.30 Uhr Di, 14.08.18, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p>129 € inkl. Getränke 119 € mit Genuss-Card</p>	<p>PASCAL SCHEEL Pascals Frühlingserwachen</p> <p>MENÜ: Ziegenkäse Tomate Pimentón Avocado Frisee Kabeljau Gurke Erbse Fenchel Dill Wildhase Tramezzino Pastinake Spinat Thymian Kartoffel Quark Orange Banane Mango Ananas Salzkaramel</p> <p>TERMINE: Mi, 02.05.18, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>	<p>ALFRED FRIEDRICH UND PIT PUNDA Ein Abend mit Alfred und Pit</p> <p>MENÜ: Cremesuppe von der Räucherforelle Rote Bete Donau-Waller Esterhazy Kalbsbeuschel Rose Kalbsherz Confierter Kalbstafelspitz Spinatcreme Semmelkrenravioli Buttriges Eigelb Brioche-Scheiterhaufen Zwetschgenröster Mandelrei</p> <p>TERMINE: Mo, 19.03.18, 18.00-22.00 Uhr Mo, 14.05.18, 18.00-22.00 Uhr Zur Goldenen Kron Alt-Eschersheim 58 60433 Frankfurt</p> <p>129 € inkl. Getränke 119 € mit Genuss-Card</p>	<p>CARMELO GRECO Eine Reise durch Italien: vom Piemont bis Sizilien</p> <p>MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü</p> <p>TERMINE: Sa, 11.08.18, 11.00-14.30 Uhr Sa, 22.09.18, 11.00-14.30 Uhr Carmelo Greco Ziegelhüttenweg 1-3 60598 Frankfurt</p> <p>129 € inkl. Getränke 119 € mit Genuss-Card</p>
--	--	--	--	--	---

Uwe Weber: Spitzenküche am Markt

Das vorbildlich sanierte Fachwerkhhaus im Ortskern von Usingen, in dem Uwe Weber mit seinem Restaurant *essWebers* residiert, wird unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht: Vom einfachen Schoppen bis zum eleganten Dinner bietet das ausgesprochen gemütliche Restaurant perfekte Voraussetzungen. Die Kochkurse unter dem Motto „Spitzenküche am Markt“ laufen seit jeher mit großer Begeisterung der Teilnehmer. Uwe weiß genau, wie er seine fleißigen Lehrlinge in seinen Bann ziehen kann. Während der Zubereitung eines ausgezeichneten Vier-Gänge-Menüs erfahren Sie allerlei Wissenswertes über die zubereiteten Speisen, aber erhalten darüber hinaus auch wertvolle Tipps, wie Sie in den eigenen vier Wänden besondere Gerichte auf den Teller zaubern können. Genießen Sie es, einem Profi einen Abend lang über die Schulter schauen zu dürfen und genießen Sie anschließend das selbst Gekochte in schöner Atmosphäre.



Mario Lohninger: Österreich innovativ!

Seit vielen Jahren gehört der gebürtige Österreicher Mario Lohninger zur etablierten Gastronomieszene der Main-Metropole und hat sich weit über die Grenzen Hessens hinaus einen Namen gemacht. Mit seiner geschmackvollen und handwerklich ausgefeilten Küche traf er von Anfang an den Geschmack der Frankfurter und baute sich schnell eine breite Stammkundschaft im Restaurant Lohninger auf. Zum Glück nimmt sich der Patron ab und zu noch Zeit, um seine Geheimnisse ein Stück weit preiszugeben und mit den Fans der österreichischen Küche am eigenen Herd in seinem Restaurant zu stehen. Hier gibt es drei waschechte Klassiker aus Österreich: Schwammerlrisotto mit



Rucola und Parmigiano, ein echtes Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und spicy Preiselbeeren und Salzburger Nockerl mit Himbeeren und Vanilleeis! Wer schon immer wissen wollte, wie Lohninger es Tag für Tag schafft, sein Restaurant brechend voll zu bekommen, sollte sich schnell seinen Platz sichern!

Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2018

Georgios Krokos ist mit einer beeindruckenden Biografie zum Team der Genussakademie gestoßen: Seine letzten Arbeitgeber waren keine geringeren als Valéry Mathis von *Erno's Bistro* und Dreisterner Harald Wohlfahrt aus der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach. In beiden Küchen stand er zuletzt als Souschef am Herd. Für die Genussakademie wartet er daher, wie sollte es anders sein, mit einem Kochkurs auf Sternenniveau auf. *Mediterran Deluxe 2018* ist bereits die dritte und somit neueste Ausgabe dieses Kurses und wie es bei echten Profis so ist, beherrschen die ihre Kunst nicht nur ausgezeichnet, sondern sind auch ausgesprochen gute Lehrmeister. Georgios erklärt in seiner ruhigen und professionellen Art Schritt für Schritt jeden Griff seines Menüs. Neben der Warenkunde stehen auch Techniken und besondere Kniffe im Fokus des Kurses. So wird das Menü trotz der Komplexität für jeden Teilnehmer nachkochbar - und das nicht nur in der Genussakademieküche, sondern auch in den eigenen vier Wänden.



Georgios Krokos: Die Tricks der Sterneköche 2018

In der Sternegastronomie stellt der Service heutzutage keine einfachen Teller mehr auf den Tisch – es handelt sich vielmehr um kunstvoll gestaltete Bilder von erlesener Schönheit, deren optische Gestaltung häufig mit großem Aufwand einhergeht. Wirklich? Oder gibt es da nicht doch ein paar geheime Tipps und Tricks, mit denen man im Pfannenwenden ... pardon: im Handumdrehen Kunst auf den Teller zaubert, dass der

<p>UWE WEBER Spitzenküche am Markt</p>	<p>MARIO LOHNINGER Österreich innovativ!</p>	<p>GEORGIOS KROKOS Mediterran Deluxe 2018</p>	<p>GEORGIOS KROKOS Die Tricks der Sterneköche 2018</p>
<p>MENÜ: Kalbstatar mit Grüner Soße und Wachtelei Erbsenschaumsüppchen Loup de mer in der Salzkruste mit cremiger Spitzpaprika und Olivenkräpfen Limettentarte mit Bitterschokoladeneis</p>	<p>MENÜ: Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanilleeis</p>	<p>MENÜ: Zucchini-Majoran-Sugo mit luftiger Burrata und eingelegten Tomaten Carabinero mit Gurken-Relish, salzgegartem Knoblauch und Quzo Kalbstafelspitz mit Oliven-Zitronen-Gremolata, Fava und Bohnen-Lardo-Sud Zimtblüten-Haselnuss Kataifi mit Joghurt-Honig-Eis und Blaubeeren</p>	<p>MENÜ: Bachsäibling mit Kafier-Kokos-Dashi, roten Linsen und Miso-Creme Hummer mit Kürbis süß-sauer-scharf, Chorizo und Kroepoek Leicht geräucherte Wachtelbrust mit Topinambur, Trüffel und Frankfurter Kräutern Namelaka von Dulcey Schokolade mit Macadamianuss und Kirsch-Kalamansi</p>
<p>TERMINE: So, 03.06.18, 16.00 -21.00 Uhr essWebers / Küche am Markt, Marktplatz 21 61250 Usingen</p>	<p>TERMINE: Sa, 26.05.18, 14.00-17.00 Uhr Sa, 23.06.18, 14.00-17.00 Uhr Lohninger Schweizer Straße 1 60594 Frankfurt</p>	<p>TERMINE: Sa, 19.05.18, 18.00-23.00 Uhr Sa, 04.08.18, 18.00-23.00 Uhr Die Genussakademie</p>	<p>TERMINE: Fr, 13.04.18, 18.30-23.30 Uhr Fr, 18.05.18, 18.30-23.30 Uhr Die Genussakademie</p>
<p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>	<p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>	<p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>	<p>98 € inkl. Getränke 88 € mit Genuss-Card</p>
<p>Alle Menüs inklusive Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee.</p>			

Fotos: Dirk Ostermeier, essWebers, Martin Joppen



© Daniel Slusarcik Photography

**LIEBES
DIENSTE**
wine & more

WIR HABEN NUR WEIN IM SINN

Oeder Weg 44, 069.50 927 455
info@liebesdienste-wineandmore.de
www.liebesdienste-wineandmore.de

Öffnungszeiten:
Mo–Mi: 14–20 Uhr, Do: 14–23 Uhr
Fr: 12–23 Uhr, Sa: 11–23 Uhr

Liebesdienste wine & more steht für sinnliches Weinvergnügen im Frankfurter Nordend. Unser Sortiment besteht aus über 300 individuell kuratierten Weinen aus Europa und Übersee. Bei der Weinauswahl legen wir besonderen Wert auf kleine, Weingüter, deren Philosophie und Terroir sich im Glas widerspiegelt.

Woche für Woche wählen wir sieben verschiedene Tropfen aus und servieren diese glasweise zur Verköstigung. Jede Flasche Wein können Sie auch gerne mit einem Aufpreis von 10 Euro inkl. einer Flasche Mineralwasser vor Ort genießen.

Familie, dem Nachbarn, dem Chef der Mund vor Begeisterung offenstehen bleibt? Klar gibt es die, nur verrät einem die keiner. Außer Georgios Krokos, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer. Ganz einfach. Gewusst, wie!

Georgios Krokos: Feinstes Seafood – der Kochkurs

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Zahlreiche Menschen verbinden damit allerdings immer noch einen bärtigen Kapitän, der in einem fidelen Werbespot merkwürdig eckig aussehende Fische serviert – Fischstäbchen sind das exakte Gegenteil zum Schwerpunkt dieses Kurses, in dem auch unerfahrene Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben können, wo der Unterschied zwischen industriell gefischter „Ware“ und nachhaltig gefischten Tieren besteht. In diesem Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über seine Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen lernen.

David Fischer: Feinstes Fleisch – der Kochkurs

Preso, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger in der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren behandelt. In seinem Kochkurs kochen Sie vier luxuriöse Gänge: Carpaccio vom Rinderfilet, Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo, Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce und Crème brûlée mit Sorbet. Nach diesem Kurs sind auch Sie Experte in Sachen feinstes Fleisch!

David Fischer: Alles Hummer

Hummer essen – absoluter Luxus. Hummer selbst zubereiten – das trauen sich die wenigsten. David Fischer nimmt Ihnen die Angst vor dem König der Krustentiere und zeigt Ihnen, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Beim Champagnerempfang erzählt er Ihnen alles über Warenkunde und Zubereitung des edlen Meeresbewohners. Gemeinsam mit David Fischer kochen (und ganz wichtig: essen!) Sie ein luxuriöses 4-Gänge-Menü. Auf Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango folgt eine raffinierte Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon. Einen Homard à l'Américaine mit grünem Spargel gibt es im Hauptgang, nur der krönende Abschluss tanzt aus der Reihe – Sie backen eine Tarte au citron mit Buttermilcheis!



NEUES MENÜ!

David Fischer: Burger Deluxe

Dieser Kurs von David Fischer ist die Steigerung des großen Burgerbegehrens, denn hier werden Burger der außergewöhnlichen Art zubereitet. Nach dem Champagnerempfang macht ein Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Salsa den Auftakt eines köstlichen Abends, der Ihnen das Thema Burger in völlig neuem Licht erscheinen lassen wird. Weiter geht es mit einem vietnamesischen Bao-Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce, bevor sich David gemeinsam mit Ihnen dem ultimativen Deluxe-Burger widmet: Feinstes Wagyu-Fleisch, verfeinert mit Crispy Bacon, Potato Wedges und Coleslaw. Zum Schluss gibt es schließlich noch einen süßen Burger aus knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade. Ein weiterer Kurs für alle, die schon immer wissen wollten, was das Geheimnis eines wirklich luxuriösen Burgers ist!

Weitere Kurse mit David Fischer finden Sie auf den Seiten 9 & 41

GEORGIOS KROKOS

Feinstes Seafood – der Kochkurs

MENÜ:

Zweierlei Thunfisch, Tatar und flambiert, Rettich, Gurke, Miso, Holunder-Vinaigrette

Zart gegarte Kaisergranate, geräucherter Eierstich, Edamame, Champagner-Emulsion, Gyoza-Chips

Konfiertes Heilbutt und Brandade, Parmesan, Eigelb, Bergamotten-Escabeche

Milchschokoladenschaum, Erdnuss-Crumble, Vanilleeis

TERMIN:

Sa, 14.04.18, 18.00-23.00 Uhr

Fr, 22.06.18, 18.30-23.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

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

DAVID FISCHER

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

MENÜ:

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern

Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo

Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce

Crème brûlée mit Sorbet

TERMINE:

Do, 03.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Di, 29.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Alles Hummer

MENÜ:

Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme

Hummerbisque mit Krustentierravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum

Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon

Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarponeeis

TERMINE:

Do, 17.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Do, 21.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Burger Deluxe

MENÜ:

Champagnerempfang

Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Tomatensalsa

Vietnamesischer Bao-Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce

Wagyu-Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw

Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMINE:

Sa, 28.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 23.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card



Der Grillfachhandel der Rhein-Main-Region feiert Große Saisonöffnung!

Am Samstag, 17.3. ab 10 Uhr

Freuen Sie sich auf ...

- ◆ Größte Auswahl von Grills mit sensationellen Top-Frühlingsangeboten
- ◆ Kulinarische Grillspezialitäten
- ◆ Exklusive Live-Grillshows
- ◆ Hüpfburg und Spiele für unsere kleinen Gäste



Top-Frühlingsangebote!

Broil King
Great Barbecues Every Time

Signet 320
Modell 2017

Unser
Hauspreis:

749 €

Sie sparen:
250 €
ggü. UVP



Signet 320 – Design und Funktion

Die Signet Serie bietet alles, was die meistgekauften Gasgrills auf dem Markt auszeichnet. Der große Garraum eignet sich hervorragend um einen großen Braten oder sogar eine ganze Pute zuzubereiten. Die Signet Serie hat das Vertrauen vieler Grill-Enthusiasten weltweit und wird Ihnen helfen, großartige Ergebnisse zu erzielen. Die Dual-Tube Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flambild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche.

weber

Spirit E 210

Unser
Hauspreis:
599 €
inkl. Abdeckhaube

Sie sparen:
99 €
ggü. UVP

Spirit E-210

Ein echter Dauerbrenner und absolutes Platzwunder mit vielen Extras: Der Gasgrill der nächsten Generation. Mit brandneuem Design, optimaler Heizleistung, großem Volumen und klappbaren Seitentischen. Seine Schaltelemente sind in Front angeordnet, so gewinnen Sie viel Ablageplatz auf Ihrem neuen Spirit Gasgrill.



NAPOLEON

Rogue 425 SB

Unser
Hauspreis:
699 €
inkl. Abdeckhaube

Sie sparen:
175 €
ggü. UVP

Rogue 425 SB

Die Rogue®-Serie ist die neueste Erweiterung des Napoleon-Sortiments. Mit ihr sind die bewährte Funktionalität und Qualität der Prestige-Serie für ein breiteres Publikum erschwinglich gemacht worden. Mit seinem durablen Aluminiumguss Brennergehäuse, Brennern aus schwerem Edelstahl und einzigartigem Wärmeverteilungssystem bietet der Rogue® eine bis jetzt unbekannt Grillerfahrung.



Mehr Infos? Mehr Grills? Mehr Angebote? Besuchen Sie uns! 360° BBQ – der größte Grillfachhandel im Rhein-Main-Gebiet auf über 1000 m² Ausstellungsfläche.

360° BBQ
Wächtersbacher Straße 83
60386 Frankfurt am Main

Unsere Öffnungszeiten:
Mo.–Fr.: 10 – 20 Uhr
Sa.: 10 – 18 Uhr

www.360bbq.de



Das Beste vom Besten!

Hier finden Sie querbeet die beliebtesten Kurse der Genussakademie: Jörg Ludwig gibt uns endlich wieder die Ehre und hat einen neuen, richtig scharfen BBQ-Kurs mitgebracht, der es in sich hat, und Eckhardt Keim kann es zum Glück nicht lassen und ist wieder mit einem tollen neuen Menü rund um die besten Produkte aus dem Meer am Start. Da ist garantiert für jeden was dabei!

NEU

BBQ AT IT'S BEST - SCHARF AM GRILL!

 **Jörg Ludwig**

Jörg Ludwig ist wieder da – und er lässt es wieder richtig krachen! Diesmal zeigt er seinen Gästen, wie man ein komplettes Menü in fünf faszinierenden Gängen auf dem Grill zubereiten kann und greift dabei natürlich wieder tief in seine heiße Chili-Box, um den Gerichten den richtigen Pep zu verleihen. Ehrensache, dass die unterschiedlichen Chili-Sorten dabei nicht unerwähnt bleiben, vielmehr ausführlich vom sympathischen Piraten-Koch erläutert werden. Hinzu kommt ein weiterer wichtiger Aspekt, nämlich die richtige Vorbereitung. Wer möchte schon den ganzen Abend am Grill schwitzen und mühsam Gang für Gang konfektionieren, während die Gäste abfeiern? Natürlich niemand, ein echtes Problem – aber wer will eigentlich das Wort „Problem“ auf der Zunge tragen, wenn Jörg doch so viele wunderbare Lösungen parat hat? Bleibt nur noch, auf das untenstehende großartige Menü hinzuweisen. Und die Tatsache, dass der Mann einen großen Fanclub hat, der mit sehr schneller Hand seine Plätze sichert. Ob Sie diesmal schneller sind?



MENÜ:

Salat von gegrilltem Gemüse mit Tonic-Limonen-Dressing und Riesengarnelen
Bretonischer Hummer, Spinatsalat, Pampelmuse und Orangen-Aioli
Kotelett vom Milchkalb mit Süßkartoffel und Bärlauchdip
Bisonfilet, grüner Spargel und Café-de-Paris-Butter
Rumpsteak dry aged vom Simmentaler Rind, Beef spicy relish, kleine Maiskolben und Coleslaw
... und zum Abschluss Süßes aus der Patisserie

TERMINE:

Sa, 26.05.18, 14.00-18.00 Uhr
Ss, 30.06.18, 14.00-18.00 Uhr
Gerbermühle, Gerbermühlenstraße 105, 60594 Frankfurt

129 € inkl. Getränke | 119 € mit Genuss-Card

WIEDER DA

WUNDERBARES MEER

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von frangfrischem Mittelmeerrisch und Meeresfrüchten. Wie immer erläutert der sympathische Küchenchef ausführlich und kenntnisreich jeden einzelnen Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst – von der Vorbereitung des gebeizten Lachses über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. In Keims Küche hat Chemie keinen Platz: Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und anschließend mit Kräutern und natürlichen Gewürzen abgeschmeckt. Sämtliche im Kurs verwendeten Rezepte lassen sich selbstverständlich auch in den eigenen vier Wänden leicht umsetzen. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Meeresmenü!



MENÜ:

Zweierlei vom Pulpo:
Gebraten und geliert auf Mango-Linsensalat
Tranchen vom Lachs aus dem Rauch, Pastinakenpüree
Kabeljau-Loins, Tiroler Schinken, Rote Bete
Fenchel „sous-vide“ gegart
Ziegenkäsepirogge, Rieslingsabayon

TERMINE:

Mi, 06.06.18, 18.30-22.30 Uhr
So, 19.08.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



HEUHEUHEU!

 **Hannes Dankel**

Es wird nicht mehr nur von Vierbeinern gefuttern, sondern findet neuerdings sogar in der Sternküche Verwendung. Die Rede ist von Heu! Aber was genau kann man mit den getrockneten Gräsern kochen? Wie schmeckt das und wie muss man das angeblich sehr gesunde Grünzeug zubereiten, damit man seinen Gästen ein so erstauntes wie glückliches Lächeln ins Gesicht zaubert? Das weiß Hannes Dankel – er kocht schon sein ganzes Leben lang, wuchs im elterlichen Betrieb auf und weiß ganz genau, wie man mit außergewöhnlichen Produkten wie Heu umgeht. Wo Sie das herbekommen? Fast überall und das sogar günstig! Nach der prickelnden Begrüßung startet er mit einem kleinen theoretischen Intro zu diesem außergewöhnlichen Thema. Anschließend machen sich seine Gäste ans Werk: Los geht's mit feiner Kraftbrühe mit Bergwiesenheu und Pistazienklößchen, weiter im Zwischengang mit roten Riesengarnelen auf der Zucchiniwiese mit Kokos-Safran-Schaum. Saftiges Highlight ist im Hauptgang der rosa Kalbsrücken mit Bergwiesenheu im Woodpaper mit Heurahmsauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelplätzchen, und wer dann noch kann, der zaubert unter Hannes' Anleitung ein Joghurts mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladen-Brownie. HEUreka – hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt! !

MENÜ:

Feine Kraftbrühe mit Bergwiesenheu und Pistazienklößchen
Rote Riesengarnelen auf der Zucchiniwiese mit Kokos-Safran-Schaum
Kalbsrücken mit Bergwiesenheu im Woodpaper mit Heurahmsauce, traditionellem Gemüse und Kartoffelplätzchen
Joghurts mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladen-Brownie

TERMINE:

Do, 26.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 15.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



KNOCHENZART – DAS GEHEIMNIS VON PULLED PORK & CO.

Das Team der Genussakademie

Das Thema Pulled Pork & Co. ist zur Zeit in aller Munde, und wer das butterzarte Fleisch einmal probiert hat, ist von seinem herrlichen Geschmack schnell überzeugt. Doch wie stellt man es eigentlich her? Das Internet spuckt hunderte Rezepte aus und jedes will das Beste sein, doch die Theorie nützt nichts, wenn man nicht wenigstens einmal bei der Entstehung dieses kniffligen Gerichtes dabei war. Die Köche der Genussakademie haben deshalb ihre Köpfe zusammengesteckt und sich vier knackige Gänge rund um das Thema „Pulled“ ausgedacht. Für all diejenigen, die das schon immer mal zu Hause nachmachen wollten, sich aber mangels Wissen noch nicht an dieses sensible Thema herangetraut haben, gibt es nun den ultimativen Kochkurs. Los geht es im ersten Gang mit einem bunten Blattsalat mit Pulled Salmon. Im Zwischengang bereitet das Team der Genussakademie zusammen mit den Teilnehmern ein Sandwich mit Pulled Turkey und pikanter, hausgemachter Salsa zu und im Hauptgang gibt es dann das berühmte Pulled Pork, begleitet von hausgemachtem Coleslaw und Süßkartoffelragout. Das Dessert ist selbstredend ohne Fleisch, dafür backen hier alle zusammen einen leckeren Pflaumen-Crumble. Nach diesem Kurs werden Sie der Star in der Küche sein, denn statt das leckere Fleisch für viel Geld abgepackt zu kaufen, können Sie es nun selbst herstellen – und Sie werden sehen: Es ist ganz einfach, und mit den passenden Gerichten rundherum zaubern Sie im Handumdrehen ein tolles 4-Gänge-Menü.

MENÜ:

Bunter Blattsalat mit Pulled Salmon
Sandwich mit Pulled Turkey
und pikanter Salsa
Pulled Pork mit Coleslaw und
Süßkartoffelragout
Pflaumen-Crumble

TERMINE:

So, 15.04.18, 18.30-22.30 Uhr
So, 10.06.18, 18.00-22.00 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

RIVERSIDE CLASSICS

Marko Freese

Das Fleming's Deluxe Hotel öffnet wieder die Türen zu seiner kulinarischen Wirkungsstätte: Nachdem bereits in der Vergangenheit Kochkurse im Fleming's an der Messe und an der Neuen Börse stattgefunden haben, möchte Küchenchef Marko Freese seinen Gästen nun auch Zutritt zu seinem Reich im Fleming's Riverside gewähren. Im Rahmen eines prickelnden Empfangs werden Ihnen das Menü sowie die einzelnen Arbeitsschritte erklärt. Anschließend schreiten Sie in der Hotelküche zur Tat: Neben der richtigen Zubereitung werden Ihnen zahlreiche Tipps und Tricks zum eleganten Anrichten sowie zum Servieren der Speisen gezeigt.

Auftakt des 4-Gänge-Menüs macht ein Carpaccio von der Roten Bete mit mariniertem Ziegenfrischkäse und Kürbiskern-Krokant. Es folgt im Zwischengang passierte Pastinakensuppe mit Quinoa-Plätzchen und Petersilien-Pesto. Im Hauptgang widmen sich die Teilnehmer unter der fachmännischen Anleitung von Marko Freese Zander aus dem Steam-Basket mit Ingwer-Sud und grünem Thai-Curry, und den süßen Schlusspunkt setzt ein Hot Brownie mit Vanilleglace und Zitrusfrüchte-Kompott. Schließlich genießen Sie gemeinsam das selbst zubereitete Menü zusammen mit korrespondierenden Weinen. Ein Abend, den Sie nicht verpassen sollten!

NEUES MENÜ!

MENÜ:

Poke vom Lachs mit Cashewnüssen, Roten Zwiebeln, Staudensellerie und Soja-Koriandersauce
Klares Hühner-Curry-Süppchen
Dickes Rumpsteak mit Kirsch-Senf Marmelade, gebratenen Romanaherzen
Baby-Zitronengrass-Chesecake im Weck-Glas gebacken mit Beeren-Gelee

TERMINE:

Fr, 29.03.18, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 12.05.18, 18.00-22.00 Uhr

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt Main-Riverside,
Lange Straße 5-9, 60311 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



FLEMING'S
FRANKFURT MAIN-RIVERSIDE



DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

Oliver Schneider

Man bekommt ihn überall: bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar in mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat – DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann ich das Thema etwas kreativer variieren? Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Allein an dieser Frage sollen schon Ehen gescheitert sein! Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist, und wie stelle ich sie her? All das kann ab sofort bei diesem Burgerkurs erlernt werden. Hier wird wirklich alles selbst gemacht – sogar das Brötchen. Klar: Es wäre natürlich einfach, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammenzusetzen, doch das kann jeder! Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen, einfach genialen Burger beißt: Wie geht das? Ein lustiger, ungemein praktischer und vor allem unkomplizierter Abend, von dem Sie noch lange profitieren werden!!

MENÜ:

Mini Caesar Salad mit Röstbrot
Black Bean Burger mit Cheddar und Safran-Aioli
Crispy Chicken Burger mit Chilli-Käse-Sauce
Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole
Crème brûlée „Cheesecake“

TERMINE:

Sa, 07.04.18, 11.00-15.00 Uhr
Mi, 16.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 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



DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

 Danilo Klinko

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Danilo Klinko präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt – mit einem 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 original hessisches Menü auf die Teller kommen. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins – der Genuss der Köstlichkeiten!

MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot
Schaumsüppchen von Grüne-Soße-Kräutern mit Rauchlachsstreifen
Rippchen auf Apfelkraut mit Kartoffelstampf
Kirschenmichel mit Vanillesauce

TERMINE:

Mo, 07.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Di, 07.08.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 Steffen Ott

In diesem Kurs lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit knusprigen Bratkartoffeln kennen, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang an der Bar der Genussakademie, untermalt mit einem Glas Sekt, informiert Sie Steffen Ott bereits über Geschichte und Herkunft des Namens „Wiener Schnitzel“, berichtet von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren Schnitzel. Dann nimmt er Sie mit auf eine kleine Exkursion durch die unterschiedlichen Möglichkeiten der Panierung und bringt Sie zu den klassischen Beilagen des Schnitzels auf den neuesten Stand, bevor Sie unter seiner fachkundigen Leitung ein 3-Gänge-Menü zubereiten.

MENÜ:

Kaspresknödel mit Vogerlsalat, Paradeiser und Kürbiskernen
Knuspriges Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln und Zitronenschnitz
Marillen-Palatschinken mit Rahmeis

TERMINE:

Sa, 24.03.18, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 21.04.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN

 Jérôme Koch

Ob süß mit Zimt & Zucker, Banane & Nutella oder herzhaft mit Schinken & Käse oder Lachs & Spinat, es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden von Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Warum reißt der Teig gern beim Wenden, und wie kann ich das verhindern? Wie gehen eigentlich authentische Pancakes und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die richtigen Antworten gibt Ihnen Jérôme! Es ist gar nicht so einfach, sich bei der Masse an Rezepten und Variationen für eine übersichtliche Auswahl zu entscheiden, doch für diesen Abend hat unser Team einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die anschließend beim Nachmachen zu Hause auf jeden Fall gelingen.

MENÜ:

Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce
Bretonische Galette mit Käse und Schinken
Pizza-Pfannkuchen alla Mamma
Crêpe Suzette mit Orangensauce
Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

TERMINE:

Mo, 23.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 18.08.18, 18.00-22.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

 Jérôme Koch

Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken. Doch Fertigprodukte aus der Plastikverpackung haben mit echten Knödeln so gut wie gar nichts am Hut. In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen schmecken. Teamkoch der Genussakademie Jérôme Koch (ja, der Mann hat seinen Namen zum Beruf gemacht!) hat sich genau dieser Thematik angenommen und kocht mit seinen Gästen ein komplettes 4-Gänge-Menü rund um den Knödel.

MENÜ:

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomaten-Sugo
Gebratene Waldpilze mit Semmelaufauf
Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

So, 18.03.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

FEINSTES LAMM

 Steffen Ott

Wenn es um Fleisch geht, spielt Lamm in der orientalischen Küche meistens die Hauptrolle, doch auch in den europäischen Ländern wird Lammfleisch immer beliebter. Von Lammfleisch über Keule oder Ragout bis hin zu Lammkebab oder auch Lamm auf dem Grill gibt es tolle Rezepte, die zu Hause ganz unkompliziert nachzukochen sind. Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne Weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch, weil hier das nötige Know-how fehlt. Da hilft Steffen Ott doch gern, erklärt anschaulich, wie das geht und bringt Sie in seinem brandneuen Kurs gleich mal mitten hinein in diese abwechslungsreiche Küche.

MENÜ:

Aromatisches Gemüse-Taboulé
Aprikosen-Lamm-Kebab mit gebräunten Mandeln
Marinierte Lamm-Chops mit Mojo verde und Patata al horno
Mango-Joghurt mit Pistazien und Safransirup

TERMINE:

Do, 19.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 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

DIETER MEIER'S
WINE & BEEF KONTOR
OJO DE AGUA

BUENOS AIRES - ZÜRICH - FRANKFURT - BERLIN

WEIN UND FLEISCH GENIESSEN



**DIETER MEIERS WEINE FINDEN SIE UNTER:
WWW.OJODEAGUA.DE/WINE/SHOP**

**HOCHSTRASSE 27/ECKE BÖRSENSTRASSE 60313 FRANKFURT AM MAIN
+49 (0)69 920 205 10 FRANKFURT@OJODEAGUA.DE WWW.OJODEAGUA.DE**

DIE FEINE LANDHAUSKÜCHE

 **Michael Schmidt**

Michael Schmidt ist Küchenchef im beliebten Landhaus zum Stöffche in Frankfurt. Sein Restaurant wurde in FRANKFURT GEHT AUS! 2016 und 2017 auf Platz 1 der Kategorie „Gutbürgerlich“ platziert und somit ist Schmidt für Kochkurse zu genau diesem Thema prädestiniert. Nach dem Empfang in seiner Restaurantküche machen sich der Koch und die Teilnehmer ans Werk: Zubereitet werden vier Gänge, die perfekt aufeinander abgestimmt sind und anschließend auch leicht zu Hause nachzukochen sind - gewusst, wie! Wer also schon immer mal wissen wollte, was genau die feine gutbürgerliche Küche wirklich ausmacht, der sollte diesen Kurs ganz schnell buchen.



MENÜ:

Carpaccio von der Roten Bete mit pochierem Ei und Speckvinaigrette

Schaumsuppe vom Winterspargel

Rosa gebratene Entenbrust in Punschsauce mit feinen Kartoffelplätzchen und gefüllten Wirsingsäckchen

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf weißem Schokoladenschäum

TERMINE:

Sa, 14.04.18, 10.30-15.00 Uhr

Sa, 09.06.18, 10.30-15.00 Uhr

Landhaus zum Stöffche,
Hedderheimer Landstraße 108,
60439 Frankfurt am Main

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

KOCHEN FÜR KERLE

 **Reinhardt Thön**

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen brandneuen Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten und klaren Suppen haben. Vier Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Das Motto: Streetfood, Junkfood, Meatfood und Sweet Food! Nach der passenden Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC erklärt Reinhardt den Ablauf des Abends und teilt die Gruppe anschließend nach einer kurzen Erläuterung des Menüs in verschiedene Gruppen ein.



Ein klarer Fall für echte Kerle - Damen haben an diesem Abend Hausverbot!

MENÜ:

Streetfood: Fish & Chips mit Frankfurter Apfelwein-Remoulade

Junkfood: Chili con Carne Tex-Mex-Style

Meatfood: T-Bone-Steak mit Mashed Potatoes, grünen Bohnen und Tabak-Whisky-Sauce

Sweet food: Frankfurter Bierkuchen mit Bitterschokoladeneis.

TERMINE:

Di, 19.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 24.08.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

 **Thomas Treusch**

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Thomas Treusch meint es ernst, kocht mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü und zeigt Ihnen dabei, wie man ganz bodenständigen Produkten und Gerichten mit den richtigen Kniffen das gewisse Extra verleihen kann. Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants und lassen Sie sich Tipps und Tricks vom Profi zeigen, mit denen Sie hinterher zu Hause glänzen können.



Armin Treusch ist führender Kopf der Gastronom-Vereinigung Odenwald-Gasthäuser, arbeitet seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein persönliches Verhältnis - so lag es nahe, dass sein Sohn Thomas nun übernimmt. Der beste Salat, das feinste Gemüse, die Ente vom Bauernhof nebenan und die Forelle aus den umliegenden Gewässern: So sieht das bei den Treuschs aus. Lauschen Sie den unterhaltsamen Geschichten der Familie und genießen Sie anschließend ihr selbst gekochtes Menü an der langen Tafel.

NEUES MENÜ!

MENÜ:

Odenwälder Frühlingsküche vom Feinsten
Räucherforelle mit Kräuterschmand im
Dinkelcrêpe gerollt mit Spargelsalat

Sauerampferrahmsuppe mit Lachsforellen-
Klößchen

Kalbsrücken-Medaillons mit Kräuterkruste
überbacken mit Bärlauchjus und Spargelrisotto
von Rollgerste

Pfefferminz-Eisparfait mit gebackenen
Erdbeeren und karamellisiertem Rhabarber

TERMINE:

Sa, 14.04.18, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 07.07.18, 11.00-16.00 Uhr

Treuschs Schwanen
Rathausplatz 2
64385 Reichelsheim (Odenwald)

89 € inkl. Getränke | 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



LOCK & LOCK THERMOBECHER

Knob



Giant hot tank



Diamond



Feather light



Titan



online erhältlich

AROMATISCHES DOPPEL – FOOD & WHISKY

 **Chris Pepper**

Im Kochkurs „Aromatisches Doppel – Food & Whisky“ übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Der gelernte Koch kombiniert seit Jahren seine beiden Leidenschaften: schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht werden soll. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Chris Pepper in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Während sich eine Gruppe auf die erste Vorspeise und den Hauptgang fokussiert, übernimmt die andere Hälfte das Zepher bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die ersten beiden Gänge fertig sind, darf schon einmal gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie über die jeweilige Brennerlei und Abfüllung – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!

MENÜ:

Highland Park 12 Jahre, 40 % begleitet von: Ravioli mit Orangen-Thymian-Füllung und Salatgarnitur

Laphroaig ‚Lore‘, 48 % begleitet von: Duett von Fenchel-Zitrone & Kartoffel-Makrelen-Suppe mit Speck-Aprikosen-Confit

Bowmore No. 1, 40 % begleitet von: Lammcarrée in Parmesan-Kräuterkruste mit Sellerie-Püree und Zwiebel-Paprika-Ragout

Auchentoshan 12 Jahre, 40 % begleitet von: Mandel-Espresso-Creme mit würzigem Bananen-„Pudding“

TERMINE:

Di, 17.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Di, 05.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



BUNTE ÜBERRASCHUNG: MACARONS!

 **Atsuko Iimori**

Sie sind bunt, süß und jeder mag sie, man isst sie zum Kaffee, kauft sie als Mitbringsel oder nimmt einfach ein paar mit auf die Hand – eigentlich sind sie die perfekte Ergänzung zu allem: Die Rede ist von Macarons, einer bunten Versuchung, die einem mittlerweile überall dort begegnet, wo kreative Patisserie am Werk ist! Doch warum sind sie eigentlich so teuer, und was rechtfertigt ihren Preis? Wir verraten es Ihnen: Die kleinen bunten Macarons herzustellen ist tatsächlich ein kleines Kunstwerk. Wie genau die kleinen Köstlichkeiten ihre unverwundbar anziehenden Regenbogenfarben annehmen und warum schon ein einziges Macaron zu mittelschwerer Abhängigkeit führen kann, zeigt Ihnen ab sofort Atsuko Iimori. Ein süßer, kunterbunter Nachmittag hinter den Kulissen des Iimori – wir wünschen gutes Gelingen!

MENÜ:

Himbeer-Macarons

Eine saisonale Sorte Macarons
Macaron-Torte

TERMINE:

Sa, 12.05.18, 15.00-18.00 Uhr

Sa, 14.07.18, 15.00-18.00 Uhr

IIMORI Gyoza Bar, Mainzer Landstraße 125, Frankfurt

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Wie bei vielen anderen Dingen kommt es bei Cupcakes auf die Qualität an. Nach einer Sturm- und Eröffnungsphase sind heute nur noch wenige Cupcake-Cafés übriggeblieben, denn echte Qualität zu produzieren ist kein Kinderspiel und erfordert jede Menge Wissen. Ewa Feix stammt aus Kanada und entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen von Cupcakes, als sie 2009 nach Deutschland kam. Ihr macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie für exklusive Kurse in die Genussakademie einzuladen, denn wenn man einmal weiß, wie man Cupcakes zubereitet, sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt! In diesem Kurs werden luftige amerikanische Cupcakes nach Ewas Grundrezept gebacken und eine glatte, nicht allzu süße Buttercreme hergestellt. In die Grundlagen der Fondantverarbeitung wird eingeführt, speziell darauf eingegangen wird dann im zweiten Kurs, Designing Cupcakes.

MENÜ:

Ewa Feix bereitet mit ihren Kursteilnehmern Cupcakes zu!

TERMINE:

So, 04.03.18, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 09.06.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind einer der Megatrends der letzten Jahre, und seit einiger Zeit kann man nun auch in der Genussakademie erlernen, wie man die kleinen Köstlichkeiten zubereitet.

Doch schaut man sich mal die kreative und schlicht wunderschöne Gestaltung der Cupcakes von Ewa Feix an, dann stockt einem fast der Atem. Ewa zaubert aus Fondant nämlich Blumen, Muster, komplett essbare Kunstwerke, wie man sie nur ganz selten zu sehen bekommt. Und das kann man lernen: In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in diese filigrane Kunst ein, zeigt geduldig, wie man erste Schritte beim Verzieren macht und verrät natürlich auch manch nützliches Geheimnis. Schwerpunkt ist die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt werden. Ein Traum in Fondant!

TERMINE:

So, 08.04.18, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 21.07.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an dreilagigen Mini-Torten, die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

TERMINE:

Sa, 14.04.18, 11.00-15.00 Uhr

So, 03.06.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



EXKLUSIVES 4-GÄNGE- MENÜ FÜR ZWEI

für ein JOURNAL FRANKFURT-Abo

4-Gänge-Menü inkl. Aperitif für Zwei in der Merzenmühle

Abonnieren Sie jetzt das **JOURNAL FRANKFURT inklusive neuer JOURNAL-APP mit allen Premium-Inhalten sowie ein Sonderheft nach Wahl (Restaurant- oder Shoppingführer) & genießen Sie ein leckeres 4-Gänge-Menü inkl. Aperitif für Zwei in der Merzenmühle!**

Der Küchenchef Edward Pretschner versteht es den Stil des Hauses auch auf der Speisekarte wiederzugeben. Traditionelle Gerichte wie Tafelspitz oder Kalbsfilet sowie Seezungen und Jakobsmuscheln begeistern in erstklassiger Qualität. Wer Gastfreundschaft im exquisiten und dennoch ungezwungenen Ambiente erleben möchte, ist in der Mühlthaler Merzenmühle bei Langen bestens aufgehoben.

>> Mehr Infos unter www.merzenmuehle.de



www.journal-frankfurt.de/abo

Ja, ich will das Journal Frankfurt-Abo inkl. App mit allen Premium-Inhalten sowie jährlich ein Sonderheft nach Wahl und ein leckeres 4-Gänge-Menü inkl. Aperitif für 2 Personen in der Merzenmühle! Ich abonniere das JOURNAL FRANKFURT ab der nächsten erreichbaren Ausgabe für ein Jahr (derzeit 12 Hefte frei Haus inkl. Sonderheft nach Wahl) zum Preis von z. Zt. 43,60 €. Das Abo verlängert sich jeweils um ein Jahr, wenn ich es nicht bis vier Wochen vor Ablauf schriftlich kündige. Das Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht. Ich erhalte meine Rechnung per E-Mail und profitiere von weiteren interessanten JOURNAL-Angeboten wie Bonusprogrammen, Gutscheinen, Events, Sonderheften und Stadtführungen. Meine Prämie erhalte ich nach Zahlungseingang. Gültig bis zum 31.1.2021. Für Rückfragen wählen Sie 069 97460-333.

*Vor- / Nachname _____

*Straße und Hausnummer _____

*PLZ und Ort _____

*Telefon/Mobil _____

*E-Mail _____

*Geburtsdatum _____

Zwei Zahlungsmöglichkeiten:
Den Betrag in Höhe von 43,60 € (für insgesamt ein Jahr)

- zahle ich nach Erhalt der Rechnung.
 buchen Sie bitte von meinem Konto ab:

IBAN _____

Bank _____
(Sollte uns Ihre Bankverbindung bereits vorliegen, werden wir diese verwenden.)

Mein Briefkasten ist von außen frei zugänglich:

- Ja Nein

(Datum/rechtsverbindliche Unterschrift) gm2-18

Folgendes Sonderheft möchte ich haben:

- FRANKFURT GEHT AUS!
(Der Restaurantführer für Frankfurt) – Versand in 7/2018
- RHEIN-MAIN GEHT AUS!
(Der Restaurantführer für Rhein-Main) – Versand in 9/2018
- FRANKFURT KAUFTE EIN!
(Der Shoppingführer für Frankfurt) – Versand in 11/2018

IHRE PRÄMIE:

- Vier-Gänge-Menü inkl. Aperitif für zwei Personen (Gutschein gültig bis zum 31.1.2021)

- + JOURNAL-APP
- + Sonderheft nach Wahl



Restaurant Merzenmühle
Koberstädter Straße 204
63225 Langen
Tel. 06103 53533
restaurant@merzenmuehle.de

www.journal-frankfurt.de/abo

Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von März bis August 2018

MÄRZ

10.03.2018	<i>Topfsucht Deckel</i>	60
16.03.2018	<i>Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein</i>	60
18.03.2018	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	28
19.03.2018	<i>Ein Abend mit Alfred und Pit</i>	21
21.03.2018	<i>Gemüse – Basics</i>	50
24.03.2018	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	60
24.03.2018	<i>Plaisirs d'Alsace</i>	41
29.03.2018	<i>Riverside Classics</i>	27
31.03.2018	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	46

APRIL

04.04.2018	<i>After-Work Chill-Out</i>	60
07.04.2018	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	27
07.04.2018	<i>Ein echtes Odenwälder Wochenende</i>	66
07.04.2018	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	44
08.04.2018	<i>Designing Cupcakes</i>	32
13.04.2018	<i>Entdecken Sie Gin!</i>	59
14.04.2018	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	29
14.04.2018	<i>Zauberhafte Weine des Piemont</i>	58
16.04.2018	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	52
20.04.2018	<i>Romantischer Rheingau</i>	60
21.04.2018	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	60
21.04.2018	<i>So geht Wein</i>	56
22.04.2018	<i>Mediterranean BBQ</i>	38
23.04.2018	<i>Geflügel – Basics</i>	50
23.04.2018	<i>Die lange Nacht der Pfannkuchen</i>	28
26.04.2018	<i>Mediterrane Genussküche</i>	41
29.04.2018	<i>Mix it – der Cocktailskurs in der Gerbermühle</i>	36
30.04.2018	<i>Dim Sum – die kantonesische Genussküche</i>	44

MAI

02.05.2018	<i>After-Work Chill-Out</i>	60
02.05.2018	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	53
02.05.2018	<i>Pascals' Frühlingserwachen</i>	21
04.05.2018	<i>Fisch – Basics</i>	50
04.05.2018	<i>Wein & Käse – Ein harmonisches Duett</i>	59
05.05.2018	<i>Fleisch – Basics</i>	50
05.05.2018	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	46
05.05.2018	<i>Kräuter mit Sternen</i>	20
05.05.2018	<i>Les Deux Dienstbach</i>	40
05.05.2018	<i>Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit</i>	9
06.05.2018	<i>Desserts deluxe – das Beste zum Schluss!</i>	52
06.05.2018	<i>Gintastic – Kochen mit Gin</i>	37
07.05.2018	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	28
07.05.2018	<i>Feinstes Fleisch – Das Tasting!</i>	54

11.05.2018	<i>Vive La France! – Drei Evergreens der französischen Küche</i>	8
12.05.2018	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	28
12.05.2018	<i>Kräuter mit Sternen</i>	20
12.05.2018	<i>Riverside Classics</i>	27
13.05.2018	<i>Mediterranean BBQ</i>	38
14.05.2018	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	50
14.05.2018	<i>Ein Abend mit Alfred und Pit</i>	21
15.05.2018	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	52
16.05.2018	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	27
17.05.2018	<i>Alles Hummer</i>	24
18.05.2018	<i>Die Tricks der Sterneköche 2018</i>	22
18.05.2018	<i>Geschmacksschule: Wein</i>	60
19.05.2018	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	60
19.05.2018	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	46
19.05.2018	<i>Mediterran Deluxe 2018</i>	22
20.05.2018	<i>BBQ Basics</i>	36
22.05.2018	<i>Simply Sushi</i>	44
23.05.2018	<i>Burger Deluxe!</i>	24
24.05.2018	<i>Mediterrane Genussküche</i>	41
25.05.2018	<i>Die Klassiker Frankreichs</i>	41
25.05.2018	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	66
26.05.2018	<i>BBQ at it's best – scharf am Grill</i>	26
26.05.2018	<i>Gemüse – Basics</i>	50
26.05.2018	<i>Österreich innovativ!</i>	22
27.05.2018	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	51
27.05.2018	<i>König Spargel</i>	38
27.05.2018	<i>The ULTIMATE BBQ</i>	38
29.05.2018	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	24
30.05.2018	<i>La Cevi – die peruanische Küche</i>	46

JUNI

01.06.2018	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	60
02.06.2018	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	46
02.06.2018	<i>Orient Express – Kulinarik aus dem Morgenland</i>	40
02.06.2018	<i>Österreichs süße Kracher</i>	42
02.06.2018	<i>Picknick in den Weinbergen</i>	54
03.06.2018	<i>Das gläserne Buffet – mediterran</i>	41
03.06.2018	<i>Der Saucenprofi</i>	53
03.06.2018	<i>Perfekte Torten</i>	32
03.06.2018	<i>Spitzenküche am Markt</i>	22
04.06.2018	<i>Aphrodites Perfect Choice</i>	37
05.06.2018	<i>Aromatisches Doppel – Food & Whisky</i>	32
06.06.2018	<i>Wunderbares Meer</i>	26
08.06.2018	<i>Genießen wie die Könige: Göttliches Burgund!</i>	60
08.06.2018	<i>Kochen für Kerle</i>	29



09.06.2018	<i>Bier und Brauerhäppchen</i>	56
09.06.2018	<i>Cupcakes</i>	32
09.06.2018	<i>Das Menü der Kontraste</i>	21
09.06.2018	<i>Tu felix Austria</i>	56
10.06.2018	<i>Die feine Heimatküche – Deutsche Klassiker aus drei Regionen</i>	9
10.06.2018	<i>Genussvolles Elsaß – Drei weltberühmte Klassiker an einem Abend</i>	9
10.06.2018	<i>Knochenart – Das Geheimnis um Pulled Pork & Co</i>	27
10.06.2018	<i>Mix it – der Cocktailskurs in der Gerbermühle</i>	36
11.06.2018	<i>Geflügel – Basics</i>	50
11.06.2018	<i>Italienische Klassiker I – Drei italienische Welterfolge</i>	8
13.06.2018	<i>Beef!</i>	20
15.06.2018	<i>Heuheu!</i>	26
16.06.2018	<i>So geht Wein</i>	56
16.06.2018	<i>Vegetarisch mit Genuss und Finesse</i>	36
20.06.2018	<i>Das große Zittern: Vier beeindruckende schwierige Gerichte – kinderleicht!</i>	53
21.06.2018	<i>Alles Hummer</i>	24
22.06.2018	<i>Entdecken Sie Gin!</i>	59
22.06.2018	<i>Feinstes Seafood – Der Kochkurs</i>	24
22.06.2018	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	52
23.06.2018	<i>Österreich innovativ!</i>	22
23.06.2018	<i>Plaisirs d'Alsace</i>	41
23.06.2018	<i>Riverside Classics</i>	27
23.06.2018	<i>Topf sucht Deckel</i>	60
24.06.2018	<i>BBQ Basics</i>	36
24.06.2018	<i>Chat Sauvage – Ein Tag im Weingut</i>	56
24.06.2018	<i>Gintastic – Kochen mit Gin</i>	37
29.06.2018	<i>La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche</i>	8
29.06.2018	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	51
30.06.2018	<i>BBQ at it's best – scharf am Grill</i>	26
30.06.2018	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	44

JUNI

05.07.2018	<i>Fisch – Basics</i>	50
07.07.2018	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	29
07.07.2018	<i>Les Deux Dienstbach</i>	40
13.07.2018	<i>Die Tricks der Sterneköche 2018</i>	22
13.07.2018	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	53
14.07.2018	<i>Bunte Überraschung: Macarons!</i>	32
17.07.2018	<i>La Cevi – die peruanische Küche</i>	46
21.07.2018	<i>Designing Cupcakes</i>	32
21.07.2018	<i>Riverside Classics</i>	27
21.07.2018	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	59
28.07.2018	<i>Das Geheimnis perfekter Pasta</i>	42
28.07.2018	<i>Vietnamesische Street Food</i>	40

AUGUST

04.08.2018	<i>Mediterran Deluxe 2018</i>	22
06.08.2018	<i>Fleisch – Basics</i>	50
07.08.2018	<i>Brot backen leicht gemacht</i>	52
07.08.2018	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	28
08.08.2018	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	46
09.08.2018	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	24
10.08.2018	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	46
10.08.2018	<i>Simply Sushi</i>	44
10.08.2018	<i>Vive La France! – Drei Evergreens der französischen Küche</i>	8
11.08.2018	<i>Aphrodites Perfect Choice</i>	37
11.08.2018	<i>Der Saucenprofi</i>	53
11.08.2018	<i>Entdecken Sie Gin!</i>	59
11.08.2018	<i>Eine Reise durch Italien: Vom Piemont bis Sizilien</i>	21
11.08.2018	<i>Picknick in den Weinbergen</i>	54
13.08.2018	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	51
13.08.2018	<i>Ein Abend mit Alfred und Pit</i>	21
14.08.2018	<i>Beef!</i>	20
15.08.2018	<i>Italienische Klassiker I – Drei italienische Welterfolge</i>	8
16.08.2018	<i>Die feine südfranzösische Fischküche</i>	41
18.08.2018	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	50
18.08.2018	<i>Chat Sauvage – Ein Tag im Weingut</i>	56
18.08.2018	<i>Der Profi-Barista</i>	60
18.08.2018	<i>Die lange Nacht der Pfannkuchen</i>	28
18.08.2018	<i>Wein & Käse – Ein harmonisches Duett</i>	59
19.08.2018	<i>Mix it – der Cocktailskurs in der Gerbermühle</i>	36
19.08.2018	<i>Wunderbares Meer</i>	26
20.08.2018	<i>Die feine Heimatküche – Deutsche Klassiker aus drei Regionen</i>	9
22.08.2018	<i>Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit</i>	9
23.08.2018	<i>Burger Deluxe!</i>	24
24.08.2018	<i>Kochen für Kerle</i>	29
24.08.2018	<i>Königin Riesling</i>	55
25.08.2018	<i>Das Menü der Kontraste</i>	21
25.08.2018	<i>Gemüse – Basics</i>	50
25.08.2018	<i>Orient Express – Kulinarik aus dem Morgenland</i>	40
27.08.2018	<i>Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch!</i>	51
28.08.2018	<i>Vegetarisch mit Genuss und Finesse</i>	36
31.08.2018	<i>Alles Hummer</i>	24
31.08.2018	<i>La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche</i>	8

Neue Trends für Sie entdeckt!

Endlich werden die Abende wieder länger, und wenn die Temperaturen mitspielen, beginnt die wunderbare Zeit des Grillens. Die Basics rund um den Grill zeigt Ihnen Oliver Hess – und warum nicht gleich beim nächsten BBQ ein paar tolle Cocktails servieren? Wie das geht, erklärt Ihnen Martin in der Gerbermühle, und wer im Sommer eher leichter genießen möchte, der ist bei Pascals neuem vegetarischem Kurs genau richtig!

NEU

MIX IT - DER COCKTAIL-KURS IN DER GERBERMÜHLE

 **Martin Mack**

Genießen Sie auch gerne besondere Cocktails, gemixt von den Profis hinter dem Bartresen? Dann werden Sie doch einfach mal selbst zum Bartender – von Martin Mack lernen Sie alles, was Sie dazu wissen müssen! In diesem Workshop geht es um die geeigneten Zutaten, Garnituren und Mixtechniken, und anschließend können Sie Ihre Gäste beim nächsten Dinner garantiert beeindruckend.

Der Workshop startet mit einer unterhaltsamen Einführung in die Barszene – Martin hat spannende Geschichten aus seinen vielen Jahren als Bartender im Gepäck, und ganz nebenbei erfahren Sie alles Notwendige zu Gläser- und Warenkunde und zum gelungenen Aufbau eines richtig guten Cocktails. Dazu genießen Sie einen fruchtigen Shot. Und dann geht es für Sie an die Shaker und Sie setzen selbst



um, was der Profi Ihnen beibringt. Auf dem Plan stehen vier Cocktails: ein Klassiker, ein Champagnercocktail, ein aktueller Cocktail mit besonderer Fruchtinfusion und ein Rum Old Fashioned mit modernem Touch.

Damit die Getränke nicht zu sehr zu Kopf steigen, serviert das Jörg Ludwig zwischendurch auch eine Kleinigkeit zu essen. Lauschen Sie den Anekdoten von Martin und mixen Sie munter drauflos.

MENÜ:

Von Martin zubereitet: Fruchtshot zur Begrüßung
Selbst gemixt werden folgende Cocktails:

Der Klassiker: Manhattan

Der Exklusive: Champagner-Cocktail mit Pisco

Der Moderne: Lemongras Sour

Der Beständige: Rum Old Fashioned mit Schokoladenbitter

Von Martin zum Menü: Bloody Mary Shot

TERMINE:

So, 29.04.18, 17.00-19.30 Uhr

So, 10.06.18, 17.00-19.30 Uhr

Gerbermühle, Gerbermühlenstraße 105, 60594 Frankfurt

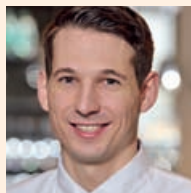
69 € inkl. Getränke

NEU

VEGETARISCH MIT GENUSS UND FINESSE!

 **Pascal Scheel**

Es soll ja immer noch Menschen geben, die vegetarische Küche mit Verzicht gleichsetzen – dabei kann fleischloser Genuss so kunterbunt sein! In diesem Kurs wird aus schönem Gemüse ein faszinierendes Menü mit dem richtigen Wow-Faktor und garantiert glücklichem „Mhhh-Seufzen“ zum Finale. Dafür braucht es nur ein wenig Fantasie und natürlich den scharfen Blick in den Gemüse- und Obstkalender. Der bietet in Frühling und Sommer nämlich jede Menge toller Zutaten, aus denen sich im Handumdrehen abwechslungsreiche Menüs zaubern lassen. Hinzu kommen natürlich die wertvollen Tipps und Tricks unseres Küchenchefs und schon kreieren Sie nach diesem Abend in Ihren eigenen vier Wänden, was alle gerne auf dem Teller sehen: fleischlosen Genuss pur!



MENÜ:

Gebratener Spargel mit Karotten-Limettensaft, Erbseneis und Graubrot-Grissini

3erlei Blumenkohl-Mousse, Chip und Brösel mit vegetarischem Kaviar

Apfel-Selleriepüree mit Lauchcreme, Apfelreduktion, braunen Champignons und Absinth Schaum

Schafsmilch-Panna cotta mit Joghurtsorbet, Quarkchip, Yuzu-Creme und Vanille

TERMINE:

Sa, 16.06.18, 11.00-15.00 Uhr

Di, 28.08.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



NEU

BBQ BASICS

 **Oliver Hess**

Sie haben einen kleinen Rost aus dem Discounter oder sogar einen Kugelgrill auf dem Balkon stehen und grillen hier und da, wenn es das Wetter mal zulässt, ein paar Würstchen und Steaks? Prima! Aber wie wäre es mit der Idee, mal etwas tiefer in die Materie einzusteigen? In diesem Kurs für absolute Einsteiger erlernen Sie verschiedene BBQ-Techniken wie etwa direktes und indirektes Grillen und natürlich den wichtigen Unterschied zwischen Gas, Strom, Holzkohle und Grillbriketts.



Oliver Hess ist sowohl ausgebildeter Koch als auch versierter Grillmeister und erklärt Ihnen ganz genau, wo die Unterschiede liegen und wie man das beim Ergebnis schmeckt. Anschließend lernen Sie das Grillen mit Kohle und Gas sowie den Dutch Oven kennen, Sie werden im Grill backen, Steaks zubereiten und sogar einen Braten Garen, zusammengefasst: Sie lernen alles, damit der nächste Sommer mit zahlreichen herrlichen BBQ-Abenden kommen kann – mit Ihnen als Grillmeister in Action!

MENÜ:

Pizza und Flammkuchen vom Grill

Dry Aged Entrecôte, BBQ Chicken und mediterraner Schweinerücken mit Meersalzkartoffeln aus dem Dutch Oven und Grillgemüse

Gegrillte Banane mit Schokokern

TERMINE:

So, 20.05.18, 12.00-16.00 Uhr

So, 24.06.18, 12.00-16.00 Uhr

Weinkeller an der Abtsweise
Bürgermeister-Mahr-Straße 16
63179 Obertshausen

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

TEL AVIV MEETS FRANKFURT

Hubertus Marquardt

Wer einmal in Israel war, den lässt sie nicht mehr los: die Sehnsucht nach der ausgezeichneten regionalen Küche. Hubertus Marquardt hat sie gepackt: Der Küchenchef des Roomers Frankfurt reist regelmäßig nach Israel, um sich mit den kulinarischen Gepflogenheiten vertraut zu machen und sich kulinarisch immer wieder neu inspirieren zu lassen. Neue Zutaten, andere Zubereitungsmethoden, womöglich sogar andere Küchenutensilien – all die kleinen Geheimnisse der israelischen Küche bringt er mit zurück nach Deutschland und setzt diese dann in ganz einzigartigen Kreationen um. Nun möchte er seine Expertise teilen und öffnet die Türen zu seiner Küche im Roomers.



MENÜ:

Freekeh | Gebrannte Aubergine | Shakshuka, pochiertes Ei, Joghurt | Hummus | Sardinen-Esca-beche | ROOMERS Meatball vom Lamm, Tahina

TERMINE:

So, 22.04.18, 14.00-18.00 Uhr

So, 23.09.18, 14.00-18.00 Uhr

Roomers
Gutleutstraße 85
60329 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

CAKE POPS

Ewa Feix

Klein und rund und süß und fein – das sind sie, die bunten Cake Pops, die Sie gemeinsam mit Ewa Feix herstellen werden. Sie weiß alles über das kleine Trendgebäck – von der Teigherstellung über die perfekte Form bis zur Dekoration ist in diesem Kurs wirklich alles mit dabei. Ewa ist absolute Expertin in Sachen Cake Pops und verrät Ihnen selbstverständlich alle Tipps und Tricks, die Sie zur Herstellung der kleinen süßen Wunderwerke kennen müssen.



Neben der Herstellung des Frostings, das die Cake Pops zusammenhält, lernen Sie auch, wie Sie Cake Pops in ihre perfekte, runde Form bringen, denn das ist manchmal kniffliger als gedacht. Darüber hinaus lernen Sie das Temperieren von Schokolade und bekommen viele spannende Ideen, wie Sie Ihre Cake Pops ganz individuell gestalten können und so zu einem echten Hingucker auf Ihrer nächsten Kuchentafel machen. Zum Schluss nimmt jeder Teilnehmer 12 Cake Pops mit nach Hause – zum Genießen mit Freunden oder der Familie!

MENÜ:

Eine bunte Auswahl an Schoko-Cake-Pops

TERMINE:

So, 22.04.18, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 01.09.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

GINTASTIC – KOCHEN MIT GIN

Stefan Allgaier

Trinken war gestern – jetzt wird gekocht, und zwar mit Alkohol, genauer: mit Gin! Der ist mit seinem feinen Aromaprofil bestens geeignet, spannenden Gerichten den letzten Schliff zu geben. Gin erlebt ja aktuell einen regelrechten Boom, zahllose Brennereien sprießen aus dem Boden und bringen eine wunderbare Gin-Variante nach der anderen auf den Markt. Da wird es höchste Zeit, die kulinarische Verbindung zum Trendgetränk auszuloten. Wie Sie wissen, gehen wir da gerne auch einen Schritt weiter, um Ihnen ein besonderes Kocherlebnis zu präsentieren. Stefan Allgaier – Genießern in Frankfurt und im Vordertaunus mehr als nur ein wohlklingender Name – hat uns ein faszinierendes Menü am Puls der Zeit zusammengestellt, das in jedem einzelnen Gang die Komponente Gin enthält. So bekommen die ohnehin schon außergewöhnlichen Gerichte ihren einzigartigen Gin-Schliff. Dabei lernen Sie neben der Zubereitung der Speisen auch, wie Sie hier gezielt Alkohol einsetzen können, um jedem Gang ordentlich Pep zu verleihen. Ist das nicht Gin-tastisch?



MENÜ:

Tatar vom Taunushirsch mit „Ginberries“, Rauke und Wachtelspiegelei

Variation vom Räucheraal mit Hendricks-Gurken-Espuma und Dill

Duo von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit Mango-kokosrisotto, Kaffir-Limette und Monkey's Gin

Orange-Crème-brûlée mit „Gin-fizz“-Sorbet und Sesamhippe

TERMINE:

So, 06.05.18, 17.00-21.00 Uhr

So, 24.06.18, 17.00-21.00 Uhr

Restaurant Allgaier's
Liebigstraße 47
60323 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



APHRODITE'S PERFECT CHOICE

Hannes Dankel

Wie vieles, was richtig Spaß macht, so sind auch Aphrodisiaka – also luststeigernde Lebensmittel – auf die alten Griechen zurückzuführen. Namensgeberin ist die Liebesgöttin Aphrodite als Sinnbild für körperliche Freuden und die geistige Liebe. Schon seit Jahrtausenden kursieren Aphrodisiakum-Rezepte aus kuriosen Pflanzen, Gewürzen oder Tieren, denen man eine besondere Wirkung zuschreibt. Erstaunlich: Viele dieser besonderen Zutaten verwenden wir heute ganz selbstverständlich in unserer Küche. Für den Kurs Aphrodite's Perfect Choice hat Hannes Dankel nun ein besonderes Vier-Gänge-Menü zusammengestellt, das gleich mehrere aphrodisierende Zutaten pro Gang enthält und ideal aufeinander abgestimmt ist. Lassen Sie sich von ihm galant und souverän durch einen aufregenden Abend der Genüsse führen – und genießen Sie anschließend die Wirkung der Speisen.

MENÜ:

Tomaten-Ingwer-Shot mit Staudensellerie
Karamellisierte Jakobsmuschel und grüner Spargel mit Trüffelbutter an Safran-Risotto

Galantine von der Poularde mit Blattspinat, Granatapfel und Sellerie-Kartoffel-Püree

Schokoladen-Chili-Eis mit parfümierten Erdbeeren und Vanille-Ingwer-Crumble

TERMINE:

Mo, 04.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 11.08.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

DAS PERFEKTE OSTERLAMM

Steffen Ott

Zu jedem Anlass gibt es DAS jeweilige typische Essen: zu Weihnachten die Gans, an Thanksgiving den Truthahn, und zu Neujahr kommt bei vielen Raclette auf den Tisch. So isst man am Ostersonntag traditionell ein Osterlamm – ein jahrtausendealter Brauch, der auch heute noch sehr lebendig ist, und am Ostersonntag trauen sich denn auch nicht nur routinierte Hobbyköche an diese gar nicht so einfache Aufgabe.



Wie macht man eigentlich ein perfektes Osterlamm? Zum Glück gibt es Steffen Ott, der Ihnen in seinem einmaligen Kochkurs das Geheimnis der perfekten Zubereitung dieser Spezialität verraten wird.

MENÜ:

Champagnerempfang
Kräutersalat mit Zucchini-Puffer und lauwarmem Schafskäse
Geschmorte Lamm-Schulter mit eigener Jus und Petersilienpüree
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Topfenmousse

TERMINE:

Do, 15.03.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

WILD FÜR FEINSCHMECKER

 **Steffen Ott**

Wild gilt als diffiziles Produkt, an das sich normalerweise nur Meister heranwagen. Zu Unrecht, denn wenn man erst einmal weiß, wie es geht, sind Fasan, Wildschwein und Co. eine hervorragende Alternative für den heimischen Speiseplan. Worauf Sie achten müssen und wie man Wild ideal zubereitet, erfahren Sie von Steffen Ott, langjähriger Koch im Team der Genussakademie, im Handumdrehen.

Nach einem Aperitif und kurzem Plausch mit dem Koch macht ein Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin den Auftakt. Im zweiten Gang zeigt Steffen Ott seinen Teilnehmern, wie man ein Wildrahmsüppchen mit gebratenen Waldpilzen zubereitet, bevor Hirsch in einer Pfefferkruste, begleitet von Rahmlauch und Sauerkirschen das absolute Highlight dieses wilden Abends darstellt. Abgerundet wird der Kochkurs durch eine gebrannte Creme mit Vanille und Zimt.

Wie immer sind hier vor allem die Teilnehmer gefragt, doch Steffen Ott schaut Ihnen natürlich über die Schulter und verrät Ihnen wertvolle Tipps und Tricks. Nach diesem Kurs können Sie beruhigt Freunde und Familie zum Dinner einladen - Ihre Kochkünste werden im Mittelpunkt des Abends stehen!

MENÜ:

Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin
Wildrahmsüppchen mit gebratenen Waldpilzen

Hirsch mit Pfefferkruste, Rahmlauch und Sauerkirschen

Gebrannte Creme mit Vanille und Zimt

TERMINE:

Do, 22.03.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

KÖNIG SPARGEL

 **Thomas Fischer**

Wer freut sich nicht auf den ersten Spargel im Jahr, ganz klassisch mit Kartoffeln, feinem Fleisch und Sauce béarnaise? Oder darf es auch ruhig mal ein wenig exklusiver sein?

In diesem Kochkurs entfernen sich unsere Köche nämlich vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten. Taufrischer Spargel lässt sich sogar in unserem Dessert unterbringen - quasi als i-Tüpfelchen nach drei herrlich aromatischen Gerichten.

MENÜ:

Salat von weißem und grünem Spargel mit pochierem Ei, Parmesan und Südtiroler Speck

Geeiste Spargelcremesuppe mit Lachstatar, Estragon und Zitrone

Cordon Bleu vom Kalbstafelspitz mit weißem Spargel, Sauce hollandaise und neuen Kartoffeln
Spargel-Panna-cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarber

TERMINE:

So, 15.04.18, 11.00-15.00 Uhr

So, 06.05.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



MEDITERRANEAN BBQ

 **Pino Fichera**

Pino Fichera ist unser Grillmeister aus dem Thai & Turf. Sein Kurs „The ultimate BBQ“ war in Windeseile ausgebucht. Nun lädt er zum mediterranen BBQ ins Thai & Turf ein ein. Auch in diesem Kurs erwartet Sie Fleisch bester Qualität, welches Sie unter der fachmännischen Anleitung von Pino zubereiten.

MENÜ:

Gegrillte Trüffel-Salsiccia und Mangaliza-Speck im Focaccia-Bun, Stracchino-Käse und Tropea-Zwiebeln aus dem Dutch Oven

Côte de Boeuf Double vom Bistecca di Fassona Piemontese



Beilagen: gegrillter Auberginensalat, Grillkartoffeln mit Taleggio-Käse, Oliven und Origan
Orangen-Schokoladen-Soufflé mit Pistazien-Eis

TERMINE:

So, 22.04.18, 12.00-16.00 Uhr

So, 13.05.18, 12.00-16.00 Uhr

Thai & Turf

Mörfelder Landstraße 23
60598 Frankfurt

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

THE ULTIMATE BBQ

 **Pino Fichera**

Pino Fichera zeigt, was BBQ auf höchstem Niveau für ihn bedeutet. An diesem Abend kommt das beste Fleisch aus der ganzen Welt auf den Grill: aus Irland, Südamerika, USA, Australien. In rund vier Stunden lernen und erschmecken Sie, wie Ihre nächste BBQ-Session zum Event wird.

MENÜ:

Gruß vom Grillmeister: frische, gegrillte Chorizo im homemade Bun mit Mango-BBQ-Sauce und Rucola

Gegrillte Riesengarnelen mit gegrilltem Zucchini-salat und Kräutervinaigrette, serviert auf einem Radicchio-Frisee-Bett

Degustation von Wagyu Rib Eye und US-Bisonfilet
Degustation von Iberico Outdoor Spare Ribs und Indoor Spare Ribs

Reverse Grilled Whisky aged Rib Eye

Australisches Grain Fed Roastbeef

US-Tomahawk

Côte de boeuf aus der eigenen Reifekammer (Dry aged)

US Flanksteak

Gegrillter Louisiana-Kartoffelsalat mit Stilton und krossem Bacon & Antipasti-Veggies vom Grill

Ananas & Schokosoufflé vom Outdoorgrill mit Sagù und Papaya Icecream

TERMINE:

Sa, 31.03.18, 12.00-16.00 Uhr

Sa, 14.04.18, 12.00-16.00 Uhr

Thai & Turf

Mörfelder Landstraße 235
60598 Frankfurt am Main

149 € inkl. Getränke | 139 € mit Genuss-Card

DES FRÜHLINGS FRISCHE KRÄUTER

 **Thomas Fischer**

Nach Weihnachten und der langen kalten Jahreszeit mit Gans, Kürbis & Co. packt sie uns wieder: die Lust auf frische Kräuter und leichte Kost. Dann schießen die ersten grünen Blättchen aus dem Boden, überall fängt es an zu blühen - doch wie kann man das ganze Grünzeug eigentlich in der Küche verarbeiten? Das weiß Thomas Fischer, Koch im Team der Genussakademie, ganz genau.

Er hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das den perfekten Übergang vom kalten Winter in den milden Frühling bildet. Los geht es bei der Vorspeise mit frischem Wildkräutersalat mit grünen Croûtons an Schnittlauchdressing.





Im Zwischengang bereiten die Gäste dann gemeinsam ein Lachstatar mit Meerrettich-Dill-Crème auf Kartoffelrösti zu. Highlight ist im Hauptgang das zarte, niedertemperaturgarete Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, gebratenen Champignons und Portweinschalotten, und den krönenden frischen Abschluss macht ein Basilikumsorbet an Karamell-Minz-Crumble.

Mit diesen Hauptdarstellern kann der Frühling kommen – Thomas zeigt mit kreativen Rezeptideen und seinen anschaulichen Erklärungen, wie's ganz einfach geht!

MENÜ:

Wildkräutersalat mit grünen Croûtons und Schnittlauchdressing

Lachstatar mit Meerrettich-Dill-Crème auf Kartoffelrösti

Niedertemperaturgaretes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, gebratenen Champignons und Portweinschalotten

Basilikumsorbet an Karamell-Minz-Crumble

TERMINE:

Fr, 23.03.18, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 14.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!



Hagen Schunk

Ayurveda ist durch die Verwendung von frischen Zutaten und Gewürzen wie keine andere Küche auf die Stärkung der inneren Balance ausgerichtet. Entdecken Sie die faszinierenden Möglichkeiten, im typgerechten Umgang mit Lebensmitteln und sorgfältig ausgesuchten Gewürzen sowie Kräutern Ihre Energie durch die Einnahme der Speisen zu erhöhen, so dass Sie sich fit und vital fühlen. Ghee, Agni-Trunk, Dal mit gebratenen Tomaten, begleitet von abgestimmten Gewürzen & Kräutern, mit Rosenwasser und Cashews verfeinerter Safranreis, in zuvor selbst hergestelltem Ghee frittierte Gemüsebällchen in fruchtiger Sauce, Variation von Hirse-, Süßkartoffel- und Quinoabällchen mit Tamarinden-Chutney, frisches, kühlendes Gurken-Raita, Palak Paneer (indischer Frischkäse) in Eigenherstellung, frische, selbst gemachte Mangocreme, verfeinert mit sinnlichen Gewürzen.

TERMINE:

Sa, 14.04.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



EXKLUSIVER ROHSTOFF



Hubertus Marquardt

Der Trend, mal eine Weile oder gar komplett auf tierische Produkte zu verzichten, wächst weltweit. Doch ist das nicht schnell langweilig, sich ganz ohne Fleisch, Fisch & Co. zu ernähren? Im Gegenteil: Vegan beziehungsweise raw bedeutet heutzutage keinesfalls Verzicht auf Genuss. Das beweist Ihnen auch Hubertus Marquardt, Küchenchef im Frankfurter Szenerestaurant Roomers. Er hat sich dieser Herausforderung gestellt und kocht mit den Teilnehmern seines Kochkurses gleich neun Gänge an der Zahl, von denen jeder einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höher schlagen lässt.



MENÜ:

Süßkartoffel-Pasta-Salat, Haselnüsse, Oliven (raw) Quinoa, Lauch, Tomaten (vegan)

Brokkoli-Couscous, Radieschen, Radicchio (raw)

Rote-Bete-Ravioli, Walnusspesto (raw)

Gebrannte Aubergine, Tomaten, Gurken, Tahina (vegan)

Kürbis im Ganzen vom Blech, Avocado-Dip, Ketchup (vegan)

Vegane Oliven-Gnocchi, Tomatencreme, Rucola (vegan)

Raw Food Schokoladenpudding (raw)

Schokoladenküchlein, Beerensorbet (vegan)

TERMINE:

So, 22.04.18, 14.00-18.00 Uhr

So, 08.07.18, 14.00-18.00 Uhr

Roomers Hotel Frankfurt, Gutleutstraße 85, 60329 Frankfurt

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

SCHOTT
ZWIESEL



Frankfurter
Sparkasse 1822



Wein am Main

Internationale Weinmesse Frankfurt

Weine genießen,
Winzer treffen,
wunderbar einkaufen!

21. + 22. April 2018

Casinogebäude der Uni Frankfurt, Campus Westend
Grüneburgplatz 1, 60323 Frankfurt am Main

Sa., 21. April + So., 22. April, 12 bis 18 Uhr
Eintritt: € 15,- pro Person

www.WeinamMain.de

Weinseminare der Extraklasse

– für Einsteiger wie für Kenner.

Sa. & So., 12:00 Uhr • Sensorik-Workshop - Wein verkosten wie die Profis
Gewusst wie! Sie werden sehen, wie einfach es dann auf einmal ist, in einem Wein die Aromen von Pfirsichen, schwarzen Johannisbeeren und Vanille zu erkennen, sein Säure- und Süßeniveau einzuschätzen und Aussagen über sein Mundgefühl und Volumen zu machen.

Sa. 14:00 Uhr • Biowein, Naturwein, veganer Wein - oder doch lieber ganz konventionell? • Weltweit wenden sich immer mehr Winzer vom konventionellen Weinbau, der mit flächendeckendem Pestizid- und Glyphosat-Einsatz leider auch heute noch die traurige Regel ist, ab und alternativen Methoden zu. Welche Konzepte und Praktiken verbergen sich hinter den Begriffen Biowein, Naturwein und veganer Wein? Was tun Winzer in Weinberg und Keller, damit diese alternativen Weine entstehen? Und dann natürlich die Gretchenfrage: Wie schmecken diese Weine? Überzeugen Sie sich selbst!

Sa., 16:00 Uhr • Insekten, Schokolade & Wein - spannende Paarungen abseits vom Mainstream • Lust auf geschmackliche Abenteuer? Werfen Sie Ihre Vorurteile über Bord und lassen Sie sich auf spannende Begegnungen ein! Wenn man bedenkt, dass viele der Begriffe, die wir für die Beschreibung der Weinaromen verwenden (erdig, grasig, blumig), die natürlichen Lebensräume von Insekten beschreiben, ist es nicht überraschend, dass Wein den unverwechselbaren Geschmack von Insekten perfekt ergänzen kann.

So., 14:00 Uhr • Weißwein - Die 6 weltweit interessantesten Typen • Wenn Sie Lust verspüren, mal über den Tellerrand zu blicken und Neuentdeckungen zu machen, dann ist dieses Seminar genau richtig für Sie. Lassen Sie sich überraschen!

So, 16:00 Uhr • Sauvignon blanc - Portrait eines rücksichtslosen Draufgängers
Seine hervorstechenden Eigenschaften heißen knisternde Frische, lebhaftes Aroma und knochentrockener Geschmack. In seiner reinsten Form verbindet er die durstlöschende Vitalität von Limonensaft mit einer belebend wirkenden, wild-herben Aromatik. Doch die Sorte wird mittlerweile in vielen Weltgegenden angebaut und jede Region bringt eine eigene Stilistik hervor.

**JETZT
BUCHEN!**

Am Gaumen um die Welt!



Andere Länder, andere Küchen: Jedes Land hat seine ganz eigenen Küchegeheimnisse – wir verraten sie Ihnen! Reisen Sie mit Oliver Schneiders Orient Express oder mit Duy Doan vom Restaurant Sapoires Frankfurt gleich ins ferne Vietnam und entdecken Sie bei Thomas Fischer völlig neue Rezepte in seinem Kurs Plaisirs d'Alsace. Wo auch immer Sie am Ende landen: Es wird aufregend!

NEU

ORIENT-EXPRESS – REZEPTE AUS OLLIS WUNDERLAMPE

 **Oliver Schneider**

Orientalische Genüsse aus 1001 Nacht – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, der Türkei sowie Iran (das ehemalige Persien) und Irak. Die Küchen dieser Länder bieten unzählige intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte mit langer, oft märchenhafter Geschichte. Typisch sind hier die zahlreichen kleinen Vorspeisen, die man sich am Tisch gemeinsam teilt und die Mezze genannt werden. Auf denen liegt auch das Hauptaugenmerk dieses Kurses: Oliver Schneider hat ein ausgesprochen umfangreiches Menü für Sie zusammengestellt, so dass Sie den Orient von West nach Ost „durchschmecken“ können.

MENÜ:

- Fattoush
- Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis
- Shakshuka
- Hummus
- Geröstet Okraschotten
- Babaganoush
- Kafta à la Oma
- Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

TERMINE:

- Sa, 02.06.18, 18.00-22.00 Uhr
- Sa, 25.08.18, 18.00-22.00 Uhr
- Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



NEU

VIETNAMESE STREETFOOD

 **Duy Doan**

Eins ist klar: die Frankfurter lieben die vietnamesische Küche, denn in letzter Zeit haben unzählige neue vietnamesische Restaurants eröffnet, und über zu wenig Besucher können sie sich definitiv nicht beklagen. Das Sapoires hat sich dabei auf die für Vietnam besonders typische Street-Food-Küche spezialisiert. In authentischem Ambiente wird im Restaurant genau das serviert, was die Betreiber und das komplette Küchenpersonal aus ihrer Heimat mitgebracht haben: Gerichte, die geschmacklich perfekt ausbalanciert und einfach unglaublich lecker sind. Duy hat sich das Beste von seiner Karte herausgepickt und bringt es für seinen brandneuen Kurs mit in die Genussakademie.



MENÜ:

- Goi Cuon – Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und wahlweise: Black-Tiger-Garnelen / Omelette / Mango / Avocado
- Canh Gà – Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Zucchini
- Bò Lúc Lac – 24 Stunden mariniertes Entrecôte vom Rind, Langkorn-Duftreis, Tomaten, Zwiebeln und Feldsalat
- Goi đu đu – Grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Rindfleisch und hausgemachter Nuoc-Mam-Sauce
- Bánh xòai – Gedämpfter, schwarzer Klebreis mit süßen Mangostückchen



TERMINE:

- Sa, 28.07.18, 18.00-22.00 Uhr
- Sa, 15.09.18, 18.00-22.00 Uhr
- Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



WIEDER DA

LES DEUX DIENSTBACH

 **Jennifer und Nathalie Dienstbach**

Frische, saisonale und hausgemachte Produkte landen hier als kreative Ideen auf den Tellern. In diesem Kochkurs können Sie gemeinsam mit Nathalie Dienstbach die französische Küche kennenlernen und für ein paar Stunden in der französischen Landküche mitkochen. Jennifer Dienstbach kümmert sich um die passende Begleitung und steht als weitere Ansprechpartnerin neben Nathalie zur Verfügung. Bei den Schwestern geht es rustikal und unkompliziert zu!



MENÜ:

- Tartine au chèvre chaud mit Lavendelhonig und karamellisierten Walnüssen
- Entrecôte vom französischen Charolais-Rind mit frites faites maison und hausgemachter Sauce béarnaise
- Tarte Tatin



TERMINE:

- Sa, 05.05.18, 11.00-15.00 Uhr
- Sa, 07.07.18, 11.00-15.00 Uhr
- Les Deux Dienstbach
- Untere Albrechtstraße 16
- 65185 Wiesbaden

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



Europa/mediterran

DIE KLASSIKER FRANKREICHS

David Fischer

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu den bekanntesten und einflussreichsten Europas, doch es sind nicht immer die teuersten und aufwendigsten Gerichte, die den mittleren Weltteil zum immateriellen Welterbe der UNESCO erklärten kulinarischen Schatz unserer Nachbarn so bekannt gemacht haben. David Fischer, früher selbst bei der Küchenbrigade des französischen Präsidenten im Élysée-Palast tätig, hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das französischer nicht sein könnte. Begleiten Sie den sympathischen Spitzenkoch einen Abend lang und lernen Sie scheinbar spielerisch, mit welchen Tricks und Kniffen Sie diese durchaus kompliziert wirkenden Gerichte zu Hause ganz einfach nachkochen können. Nach diesem Festmahl werden auch Ihre Gäste rufen: „Vive la France“!!



MENÜ:

Frisée aux Lardons (Friséesalat mit pochiertem Ei und Speck)

Gratinée les Halles (überbackene Zwiebelsuppe)

Entrecôte la Villette (Entrecôte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)

Mousse au Chocolat

TERMINE:

Fr, 25.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



DAS GLÄSERNE BUFFET MEDITERRAN

Mark Sommer

In diesem Kurs zaubern Sie kleine Kunstwerke, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Mark Sommer hat mediterrane Klassiker gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Auch wenn der nächste Urlaub also vielleicht noch in weiter Ferne liegt, bringen Sie mit diesem Kurs einfach Ferienstimmung in die eigenen vier Wände! Damit dem Erfolg auch nichts im Wege steht, werden Sie beim Kochen tatkräftig vom Mark unterstützt. Natürlich gibt es wie immer 20 Gläschen pro Person zum Mitnehmen – damit die Party zu Hause direkt weitergeht!



MENÜ:

Italienischer Brotsalat / Gazpacho andaluz / Tortilla mit Pimientos / Garnelen auf Safranrisotto / Filetes de ternera / Saltimbocca auf Erbsenpüree / Tiramisu / Amaretto-Mousse / Mandelkuchlein

TERMINE:

So, 25.03.18, 11.00-15.00 Uhr

So, 03.06.18, 18.00-22.00 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

David Fischer

Die französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Teilnehmer einige an Land gezogen! Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art, gefolgt von herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt braten Sie einen Loup de mer und verköstigen ihn mit harmonisierenden Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie in das Hinterland der Côte d'Azur zurück und genießen eine Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs!

MENÜ:

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

Bouillabaisse

Filet vom Loup de mer mit Safran-Fenchel-Confit, Kartoffel-Oliven-Mousseline und Vinaigrette niçoise

Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis

TERMINE:

Mi, 18.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Di, 12.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

PLAISIR D'ALSACE

Thomas Fischer

Hört man den Namen Elsass, so denkt man auf Anhieb an Flammkuchen und Edelzwicker, doch die Küche unserer französischen Nachbarn hat noch weitaus mehr zu bieten! Sein umfangreiches Wissen gibt Thomas Fischer nun gerne an frankophile Frankfurter Hobbyköche weiter, die Lust auf ein echtes Elsässer Menü haben. Genießen Sie mit ihm einen herrlichen kulinarischen Kurztrip ins Elsass!



MENÜ:

Brust und Keule von der Wachtel, Kräuter-Knoblauch-Jus Schniederspaetle

Filet vom Skrei, Bouchot-Muschel-Ragout Vermicelles (nach A. Westermann)

Bauern-Poularde, wie ein „Bäckaoffa“ gekocht, Wurzelwerk und Saft

Schokoladen-Soufflé und eingemachte Mirabellen

TERMINE:

Sa, 24.03.18, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 23.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

MEDITERRANE GENUSSKÜCHE

Steffen Ott

Kulinarisch hat der Mittelmeerraum eine fantastische Vielfalt an Spezialitäten zu bieten. Die mediterrane Küche ist geprägt von einem Aroma, das nach Sommer, Sonne, Urlaub und Fernweh schmeckt. Olivenöl, Knoblauch und Wein sind die Basiszutaten, die verschiedene Mittelmeerländer kulinarisch miteinander verbindet. Doch wie kocht man diese aromatischen Gerichte zu Hause sicher nach? Steffen Ott zeigt es Ihnen. Denn er weiß ganz genau, welche Zutaten und Gewürze in den Topf gehören, um ein Lächeln in die Gesichter seiner Teilnehmer zu zaubern.



Los geht Ihre kulinarische Reise in Südfrankreich mit einer schmackhaften Tarte à la niçoise mit Bohnen, Kartoffeln und Ei. Im Zwischengang erwartet Sie dann ein typischer Salat von weißen Bohnen mit Croûtons und Chorizo. Der Höhepunkt folgt in der spanischen Südregion: Kalb auf andalusische Art mit Tomaten und Kichererbsen. Und beim Dessert zeigt Ihnen Steffen noch den Kniff, wie man süß mit salzig geschickt verbindet: Es gibt Schokoladen-Crostini mit Olivenöl und Fleur de Sel. Wenn da mal nicht Urlaubsträume wach werden.

MENÜ:

Tarte à la niçoise mit Bohnen, Kartoffeln und Ei

Salat von weißen Bohnen, Croûtons und Chorizo

Kalb auf andalusische Art mit Tomaten und Kichererbsen

Schokoladen-Crostini mit Olivenöl und Fleur de Sel

TERMINE:

Do, 26.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Do, 24.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



Europa/mediterran

PIZZA & PASTA ITALIANA!

Antonio Marcellino

Es ist scheinbar unmöglich, dass sie zu Hause genauso gut gelingt wie dem Italiener an der Ecke: die Pizza! Ab sofort öffnet Antonio die Türen zu seiner Pizzeria Mille Lire und backt einen Abend lang mit seinen Teilnehmern Pizza in verschiedenen Variationen. Doch das ist ihm noch nicht genug, denn Italien ist ja bekanntlich auch die Heimat der Pasta. Also schlägt Antonio gleich zwei Fliegen mit einer Klappe und zeigt zusätzlich, wie man verschiedene Saucen ganz einfach herstellen kann, so dass das Pesto aus dem Supermarkt bald der Vergangenheit angehört! Kommen Sie mit auf diese kulinarische Reise nach Italien – die Heimat von Pizza, Pasta und Panna cotta!



MENÜ:

Echte italienische Pizza in verschiedenen Variationen / Sauerteigpizza
Verschiedene Pastasaucen (Arrabiata, Pesto, Aglio e olio)
Panna cotta

TERMINE:

Mo, 26.03.18, 17.00-21.00 Uhr
Mo, 04.06.18, 17.00-21.00 Uhr
Mille Lire, Sonnemannstraße 71, 60314 Frankfurt

69 € inkl. Getränke



DAS GEHEIMNIS PERFEKTER PASTA

Esther Passerini

Die schönen Kochkurse im Dreieicher Restaurant Il Cavatappi zum Thema lombardische Küche haben Inhaberin Esther Passerini Lust auf mehr gemacht. Wenn die sympathische und lebensfrohe Italienerin eines besonders gut kann, dann ist das selbstgemachte Pasta: Da ist er also, der brandneue Kurs – denn Pasta ist selbstverständlich nicht gleich Pasta. Wie gelingen hausgemachte Gnocchi, und wie kriegt



man eigentlich Ravioli so hin, dass sie schmecken wie in Italien? Das alles verrät Ihnen Esther Passerini ab sofort in ihrem Kochkurs „Das Geheimnis perfekter Pasta!“

MENÜ:

Hausgemachte Gnocchi mit frischem Pesto
Ravioli mit Parmesanfüllung, Trauben-Salsa
Lasagne bolognese
Torrone-Parfait – halbgefrorenes Sahneeis

TERMIN:

Sa, 28.07.18, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 01.09.18, 11.00-15.00 Uhr
Ristorante Il Cavatappi, An der Trift 65, 63303 Dreieich

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



TAPAS DELUXE

Luis Ponte

Tapas: Das sind diese kleinen Köstlichkeiten, mit denen man anfängt und dann nicht mehr aufhören kann. Wie auch? Die schmecken einfach unglaublich gut und kommen als überschaubare Häppchen daher. Luis Ponte, Küchenchef des Restaurants Ponte hat sich ein Sieben-Gänge-Menü aus qualitativ hochwertigsten Produkten ausgedacht. Ein faszinierender und luxuriöser Abend voller Überraschungen!



MENÜ:

Paprika-Schaumsüppchen mit gebratener Atlantik-Jakobsmuschel, Calamaretti gefüllt mit Ragout von der Wildfanggarnele und sautiertem Blattspinat, Portugiesischer Linsensalat mit Koriander und Tropea-Zwiebel, rosa gebratener Kalbsrücken mit Schwertfisch-Espuma und frittierten Kapern, Galizische Miesmuscheln im Chorizo-Portweinsud mit Koriander, mit Manchego und Paprika gratiniertes Ibericofilet mit Petersilien-Pinienkern-Pesto, Crème brûlée

TERMIN:

Sa, 14.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

Steffen Ott

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison – nicht zufällig heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich. Steffen Ott lädt zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden. Ein herrrrlicher Ausflug in das süße Österreich!



MENÜ:

Apfelstrudel mit Schlagobers
Topfenockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren
Marillenpalatschinken mit Mandelblättchen und Vanillesauce
Karamellierter Kaiserschmarrn

TERMINE:

Sa, 17.03.18, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 02.06.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



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

FRISCHE PARADIES

Frankfurts bester Feinkostmarkt.



MIT
GENIESSER-
BISTRO

DELIKATESSEN VOM FEINSTEN
FISCH | SEAFOOD
FLEISCH | GEFLÜGEL | SCHINKEN
OBST | GEMÜSE
KÄSE | PASTA | WEIN
UND VIELES MEHR

FRISCHEPARADIES FRANKFURT
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt Griesheim

Öffnungszeiten Markt: Mo-Mi 8 - 18 Uhr |
Do+Fr 8 - 19 Uhr | Sa 9 - 17 Uhr
Öffnungszeiten Bistro: Di-Sa 11.30 - 15 Uhr



Asien

DIM SUM – DIE KANTONESISCHE GENUSSKÜCHE

 **Waiwah Yung & Li Xinjie**

Die chinesische Küche ist rund 5000 Jahre alt und ist so vielfältig wie das Land selbst. 23 unterschiedliche Provinzen bieten in diesem riesigen Land eine fantastische Vielfalt an Regionalküchen. Dabei gilt in China das Kochen nicht nur als Mittel zum Zweck, sondern ist eine Art Lebenskunst. Kreativität, Freude, Gesundheit, Harmonie und Kontraste, all dies fließt in die traditionellen Speisen des Landes ein.



Die Köche des Kowloon City konzentrieren sich auf die kantonesische Yue-Küche. Diese zählt zu einer der acht ältesten und bekanntesten Kochtraditionen. Sie ist sowohl für ihre Ausgewogenheit und Vielfalt als auch für die Verwendung ungewöhnlicher Zutaten bekannt.

Lernen Sie von den Profis, welche Gewürze in die typischen Speisen der kantonesischen Küche gehören und wie man perfekte Dim Sum im Handumdrehen selbst herstellt. Setzen Sie auf interkulturellen Austausch auf kulinarische Art und schauen Sie sich nicht nur die Küchenkniffe ab, sondern fragen Sie doch mal gezielt nach chinesischen Tischsitten & Co. Sie werden erstaunt sein, was unsere fernöstlichen Köche alles zu berichten haben.



MENÜ:

- Maiskörner-Eierblumen-Suppe
- Dim Sum mit Schweinefleisch und chinesischem Schnittlauch
- Mariniertes Rindfleisch in Austern-Sauce auf Mini-Pak-Choi und Reis
- Grüntee-Mochi mit roter Bohnenpaste

TERMINE:

- Mo, 26.03.18, 18.30-22.30 Uhr
- Mo, 30.04.18, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

SIMPLY SUSHI

 **Kazuhiro Yasunaga**

Sie wollen die perfekte Zubereitung von Sushi erlernen und dabei Informationen zu Japan bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen zu und erlernen dabei die Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt.



MENÜ:

- Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen:
- Ura-Maki (wie z. B. California Roll)

Hosomaki (wie z. B. die einfache Lachsrolle)
Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten)
Zum gemeinsamen Essen wird auch eine japanische Miso-Suppe gereicht.



TERMINE:

- Fr, 20.04.18, 18.00-21.00 Uhr
- Mi, 09.05.18, 18.00-21.00 Uhr
- SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

ZAUBERHAFTES VIETNAM

 **Thanh Thuy Duong**

Über die Vietnamesen geht das Gerücht, sie würden den ganzen Tag essen, eigentlich auch an nichts anderes als an gutes Essen denken, und bei genauer Betrachtung dieser an filigranen, hochinteressanten Gerichten so reichen Kultur kann man sich dem im Grunde nur anschließen. Hier treffen sich unterschiedliche Einflüsse von China über Laos bis Thailand und bilden einen einzigartigen kulinarischen Mikrokosmos, den Sie ganz authentisch in der Genussakademie kennen und kochen lernen können! Thuy Duong, bereits seit vielen Jahren erfolgreiche Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen anschaulich die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Küche!



MENÜ:

- Hühnersalat (Goi Ga)
- Sommerrollen (Goi Cuon)
- Rindfleischspieß (Thit Nuong), Kochreis, Erdnussauce, süß-saures Gemüse
- Che Bong Cau

TERMINE:

- Sa, 07.04.18, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 30.06.18, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

KULINARISCHES THAILAND

 **Hubertus Marquardt**

Die thailändische Küche vereint Einflüsse der Kochkunst aus China, Indonesien, Indien, Malaysia und sogar Portugal. Aus dieser bunten Mischung entstand im Verlauf der Jahrhunderte eine einzigartige kulinarische Kultur. Obwohl das thailändische Essen im Ruf steht, ausgesprochen scharf zu sein, ist dies nicht immer zutreffend. Vielmehr handelt es sich um eine wohl dosierte Verbindung von scharf, sauer, süß, salzig und bitter.



NEUER DOZENT & NEUES MENÜ

Hubertus Marquardt hat sich intensiv mit der thailändischen Küche auseinandergesetzt und nun ein fein abgestimmtes Menü in vier Gängen für Sie entwickelt. Dabei geht es ihm nicht etwa um die Verbindung der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen in einem einzigen Gericht, sondern um das Kombinieren und Kontrastieren von Aromen in verschiedenen Gängen, so dass man am Ende das Gefühl hat, ein absolut harmonische, sich perfekt ergänzende Speisenfolge genossen zu haben. Besser kann man Thailand wohl kaum am Gaumen erleben – und natürlich anschließend am eigenen Herd!



MENÜ:

- Shrimp-Salat – Pla Gung
- Mapraow krut
- Kokos-Zitronengrassuppe – Tom Kha Gai
- Grünes Curry, Huhn, junger Mais – Geng Gwio
- Warn Gai
- Süßer Kokosreis, Mango – Khao Neow Moon

TERMINE:

- So, 29.04.18, 18.30-22.30 Uhr
- So, 06.05.18, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



Fotos: Shutterstock, nEwyyy, privat

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Besuchen Sie uns auf der Fachmesse:
18.03. – 20.03.2018 Messengelände Düsseldorf

Halle 14 F 96



Internationale Fachmesse
Weine und Spirituosen

Zu meinem 2013er „Terra Montosa“,
Steillagenriesling,
empfehle ich Original SELTERS Medium.

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau
Winzerin



Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z.B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z.B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS MEDIUM hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein



Orient

DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

 **Oliver Schneider**

Die Küche des Libanon vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider ist ebenfalls das gelungene Resultat der perfekten Verbindung beider Welten und hat nun tief in seine Schublade geschaut, um dort uralte Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter vorzufinden. Wenn Sie sich mit ihm in diesem Kurs gemeinsam von Taboulé über mit Reis und Vermicelli gefülltes gekochtes Huhn, Lamm Kibbeh und Hummus bis zu Joghurtkuchen mit Zitronensirup durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche kochen, profitieren Sie von Schneiders authentischen kulinarischen Wurzeln und reisen mit ihm an Herd und Gaumen in seine zweite Heimat!



MENÜ:

- Taboulé
- Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli
- Lamm Kibbeh rockne
- Baba Ganoush, Hummus
- Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE:

- Sa, 31.03.18, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 19.05.18, 18.30-22.30 Uhr
- Di Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card



Südamerika

LA CEVI - DIE PERUANISCHE KÜCHE

 **Diego Armando Velasquez Jimenez**

Nach der Eröffnung konnte der aus Peru stammende Diego Armando nicht nur neugierige Gäste von seiner Kochkunst überzeugen, sondern auch seine Landsleute. Nun empfängt er seine Gäste zum gemeinsamen Kochen. Los geht es im ersten Gang mit einer klassischen Ceviche, die es in seinem Restaurant übrigens in gleich sieben Ausführungen gibt. Im Zwischengang zeigt er dann, wie man Kartoffeln mit einer schmackhaften Chili-Käse-Sauce kombiniert. Im Hauptgang lernen seine Gäste, wie man Rumpsteak-Streifen auf den Punkt brät und sie anschließend mit leckeren Beilagen genießt. Der süße Abschluss ist lilafarbener Maispudding, der den außergewöhnlichen Punkt unter ein typisch peruanisches Menü setzt. Lassen Sie sich für genussvolle Stunden nach Südamerika entführen und lernen Sie neben der Zubereitung landestypischer Gerichte weitere spannende Fakten zu peruanischen Rezepten und Gepflogenheiten.



MENÜ:

- Pisco Sour: Peruanischer Cocktail
- Ceviche de pescado
- Papa a la huancayna: Kartoffeln in Chili-Käse-Sauce
- Lomo Saltado: Rumpsteak-Streifen mit Zwiebeln, Tomaten & Reis
- Masamora Morada: lila Maispudding

TERMINE:

- Mi, 30.05.18, 18.30-22.30 Uhr
- Di, 17.07.18, 18.30-22.30 Uhr
- Di Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



Andere genussvolle Regionen

DAS GLÄSERNE BUFFET - INTERNATIONAL

 **Mark Sommer**

In diesem Kurs zaubern Sie kleine Kunstwerke, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Mark Sommer hat Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchen-Saté, Avocadosalat und sogar Coq au Vin eignen sich mit dem richtigen Know-how ausgezeichnet für diese Form des Buffets, während Panna cotta und New York Cheese Cake geradezu prädestiniert fürs Glas sind. Mark steht immer mit Rat und Tat zur Seite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Natürlich bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausrüstung mit auf den Weg, damit die Party zu Hause gleich starten kann!

MENÜ:

- Hähnchen-Saté mit knusprigem Thai-Salat
- 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
- Seafood-Curry mit Basmatireis
- Panna cotta mit Erdbeersauce
- New York Cheese Cake im Glas

TERMINE:

- Sa, 05.05.18, 11.00-15.00 Uhr
- Mi, 08.08.18, 18.30-22.30 Uhr
- Di Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **Thomas Fischer**

Thomas Fischer nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Kontinente - fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Jeder Kontinent bietet spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden, und das Beste aus jedem Land haben wir in diesem Kurs für Sie verpackt.

MENÜ:

- Asien: Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Thuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja
- Europa: Minestra mit Safran & gebratener Dorade
- Australien: Guavensorbet mit australischem Schaumwein
- Afrika: Carré vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnenpanache und Ras-el-hanout-Kartoffeln
- Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

TERMINE:

- Sa, 02.06.18, 18.30-22.30 Uhr
- Fr, 10.08.18, 18.30-22.30 Uhr
- Di Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

DIE AROMEN REVOLUTION

SENSA. IMMER DAS PASSENDE GLAS.

SO EINFACH GEHT WEINGENUSS.

Mit SENSА wird moderner Weingenuss ganz einfach, denn jede Glasform passt exakt zu einem Aromen- oder Weinstil. Ganz unkompliziert bildet SENSА mit nur vier Glasgrößen für leichte-frische, fruchtig-feine, samtig-üppige oder kraftvoll-würzige Weine die wichtigsten Weine der Welt ab. Ein weiteres Glas für Sekt und Champagner rundet die Kollektion ab. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen Rotwein, Weißwein oder Rosé handelt. Entscheidend sind ganz alleine Charakter, Aroma, Duft und Geschmack.

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop:
zwiesel-living.com

SCHOTT
ZWIESEL

Das Glas der Profis.

Tritan® protect

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



OSTERIA L'ISOLA SARDA - ECHTE SARDISCHE KÜCHE

Die sardische Küche ist abwechslungsreich wie seine Landschaft. Einfache Zutaten werden auf mediterrane Art zubereitet, der Geschmack der Sonne und des Meeres bleibt in den Gerichten enthalten. Unter Verwendung alter und neuer Gewürze und Zutaten wird meisterhafte Hausmannskost

gezaubert. Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie die Vielfalt unserer mediterranen Spezialitäten aus Sardinien.

Osteria L'isola Sarda in Frankfurt, Rothschildallee 38, 60389 Frankfurt, Tel: 069/46 22 06, www.lisola-sarda.de



DER GOURMET-GEHEIMTIPP AUS VIETNAM MITTEN IN FRANKFURT

Das Pho Ngon begeistert Sie mit authentisch vietnamesischer Küche. Inhaber Chi und seine Frau Ly führen durch die von vielen Kulturen geprägte Landesküche Vietnams. Mit authentisch traditionellen Gerichten original vietnamesischer Familienrezepte, wie Goi Cuon (Sommerrolle), Bun Bo Nuong (Gegrilltes Rindfleisch mit Reinsnudeln) oder der berühmten Pho (vietnamesisches Nationalgericht) in vielen Variationen. Aromatische Gewürze, frische Zutaten und ungewöhnliche Kombinationen machen Ihren Besuch im Pho Ngon zu einem Kurzurlaub in Vietnam. Die Karte ist klein und fein mit ausgewählten Speisen. Das liebevoll gestaltete Restaurant präsentiert sich modern, fern asiatischer Klischees.

Pho Ngon, Moselstr. 25, 60329 Frankfurt, Tel. 069/87201008, phongon@t-online.de



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

Das Romantik Hotel Schloss Rettershof liegt idyllisch zwischen Frankfurt & Wiesbaden nahe Königstein. Vom original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren über unseren Klassiker, die Ochsenbäckchen, sowie

saisonale Gerichte findet jeder etwas Passendes auf unserer Speisekarte. Regelmäßig wechselnde Menüs und Aktionen runden das Angebot ab und bieten so eine Vielfalt an Gaumenfreuden. Genießen Sie die romantische Atmosphäre und private Gastlichkeit entweder in unserem Restaurant oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse.

Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, www.schlosshotel-rettershof.de, [facebook.com/Rettershof](https://www.facebook.com/Rettershof)



MODERN, ELEGANT UND EINLADEND

In der VistaBar & Lounge besticht das kulinarische Angebot durch vielfältige Kreationen mit internationalem Charme, aber auch die traditionelle deutsche Küche kommt nicht zu kurz. Bei der Barkarte

hingegen kommen Gin-Liebhaber besonders auf ihre Kosten: Das Hotel präsentiert ein breites Angebot unterschiedlicher Gin-Sorten.

Hilton Frankfurt City Centre, Hochstraße 4, 60313 Frankfurt, Tel. 069/133802450, info.frankfurt@hilton.com, www.frankfurt.hilton.com



Herzlich willkommen in unserem neuen Restaurant **Levante**, das Sie mit aufregenden Geschmackswelten des Libanon – authentisch, aber dennoch modern interpretiert – aus dem Alltag in eine Welt voller Sinneseindrücke entführt.

Restaurant Levante im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch
Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1 | 63263 Neu Isenburg
069 389 88 680 | levante.frankfurt@kempinski.com



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genussmenschen in Sachsenhausen. Liebevolle Kreationen jenseits der Standard-Speisekarte heben es von der Masse der Restaurants ab und machen immer wieder Lust, die mediterrane Küche neu zu entdecken.

Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de



ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eschenheimer Turm,
60318 Frankfurt,
Tel. 069/29 22 44,
So-Do 12-1 Uhr,
Fr & Sa 12-3 Uhr,
www.eschenheimer.de

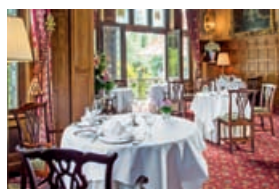


ALEXIS SORBAS

Das Alexis Sorbas gilt als eine der ersten Adressen in Frankfurt für erlesene Genüsse aus Griechenland. Hier erwartet Sie nicht etwa das typische Gyros-Souvlaki-Programm – vielmehr setzt man auf qualitativ hochwertige Produkte aus der hellenischen Heimat und

kreiert daraus Innovatives wie Hasenrückenfilet auf Vanille-Mango-Lauchbett oder Klassiker wie Loup de Mer. Eine erlesene Auswahl an Weinen aus den besten griechischen Anbaugebieten lassen höchste Qualitätsansprüche erkennen und machen aus dem Alexis Sorbas ein Juwel für Gourmets, die mediterrane Frische und Leichtigkeit lieben.

Restaurant Alexis Sorbas, Güntherstrasse 42a, 60528 Frankfurt,
Tel.: 069-672462, www.alexis-sorbas-restaurant.de



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Das Schloßhotel Kronberg zählt zu den außergewöhnlichsten Schloß-hotels in Deutschland. Im Jahre 1893 wurde das Schloss von Victoria Kaiserin Friedrich erbaut und spiegelt noch heute die Eleganz und Atmosphäre dieser Epoche wider. Das historische

Hotel verfügt über 62 liebevoll eingerichtete Zimmer und Suiten. Hier genießt man Entspannung und Luxus in absoluter Privatsphäre. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit angrenzendem Golfplatz gilt unter Kennern als beliebtes Refugium. Höchsten Genuss versprechen zudem die Kochkünste von Chef Jörg Lawrenz. Auch die regelmäßig stattfindenden kulturellen und gastronomischen Events suchen ihres Gleichen.

Schloßhotel Kronberg · Hainstrasse 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 061 73 / 701 - 01 · Fax 061 73 / 701 - 267
info@schloßhotel-kronberg.de



FEIERN IM FRANKFURTER HOFGARTEN

Sie planen eine Familienfeier, suchen eine Location für Ihre nächste Weihnachtsfeier oder um Ihr Geschäftsjahr bei leckerem Essen und herzlichem Service ausklingen zu lassen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Rufen Sie uns, wir beraten Sie gern.

Frankfurter Hofgarten, Mercatorstr. 26, 60316 Frankfurt
www.frankfurter-hofgarten.de, Tel. 069 44 72 00, Mo-Sa 18:00-23:30 Uhr



MEDITERRANES BRUNCH IM CRON AM HAFEN

Sonntags von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr bietet das CRON für 17,50 € ein vielfältiges, mediterranes Brunch mit zahlreichen Variationen von Antipasti sowie italienischen Käse- und Wurstspezialitäten und Desserts an. Auf Wunsch um Pasta, Fisch- oder Fleischhauptgang erweiterbar.

CRON am Hafen - Restaurant & Vinothek, Speicherstraße 39-45,
60327 FFM, Tel. 069/24 00 99 33, kontakt@cron-am-hafen.de,
www.cron-am-hafen.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.30-14.30/18.30-24 Uhr, Sa 18.30-24 Uhr,
So 10.30-24 Uhr (bis 14.30 Brunch)



RESTAURANT SEN

Das Bahnhofsviertel ist um ein neues Restaurant reicher: In der Weserstraße 35 bietet Inhaber Quoc Anh Le vietnamesische Küche. Der 33-jährige legt dabei großen Wert auf frische Zutaten und ein abwechslungsreiches Angebot.

Neben den Klassikern wie Reismüde-, Nudel und Reisgerichten finden sich auch allerlei feine Spezialitäten auf der Speisekarte, wie z.B. der Grillteller und der Feuertopf mit Meeresfrüchten, Fleisch und frischem saisonalen Gemüse. Außerdem gibt es zur Mittagszeit von 11.30 Uhr bis 15 Uhr einen Euro Rabatt auf alle Hauptgerichte.

Sen, Weserstraße 35, 60329 Frankfurt, Tel. 069/27229918,
Mo-Fr 11.30-15 Uhr, 17.30-22 Uhr, Sa+So 17.30-22 Uhr,
www.sen-frankfurt.de

Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Bei den Bausteinen unseres Kurssystems steht ganz klar das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz. Suchen Sie sich einzelne Bausteine heraus oder buchen Sie direkt das Komplettpaket im Rahmen unserer Absolute-Beginners-Reihe!

1. Stufe Absolute Beginners oder: die Basics!

PASTA & SAUCEN – BASICS



Hannes Dankel

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kürzer, als Sie denken, das Ergebnis schmeckt aber nahezu unverschämt viel besser. Nach diesem Kurs stellen Sie zum Beispiel im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir gemeinsam eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden auch noch ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara und ein Grundrezept für Pesto erlernen. Gezeigt wird, wie man selbst frischen Teig herstellt und daraus Nudeln zaubert, aber natürlich auch, wie man Hartweizennudeln richtig kocht, diese mit der Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara-Sauce
Basilikum-Pesto
Schokoladen-Mousse

TERMINE:

Mo, 14.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 18.08.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

FISCH – BASICS



Hannes Dankel

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Nach ausführlicher Warenkunde geht es an den Herd, denn hier lernt man am besten, Vorurteile abzubauen und mit dem sensiblen Produkt souverän umzugehen. Vom Saibling bis zur Dorade bereiten Sie unterschiedliche Fischarten zu und bekommen dabei nützliche Tipps von Hannes, der Sie natürlich tatkräftig bei der Arbeit unterstützt. Schließlich steht der gemeinsame Genuss an der langen Tafel der Genussakademie an – ein „Tag am Meer“, der Sie als Hobbykoch einen großen Schritt nach vorne bringen wird.

MENÜ:

Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-Sugo und gezupftem Estragon
Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE:

Fr, 04.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Do, 05.07.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

FLEISCH – BASICS



Hannes Dankel

Zum Thema Fleisch gehört selbstverständlich ein ausführliches Kapitel Warenkunde, in dem Sie nicht nur erfahren, wie man gutes von schlechtem Fleisch unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Fleischsorten ist, sondern auch, welches Stück denn eigentlich zu welchem Zweck passt. Anschließend gibt Ihnen Hannes eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden, die man später einzeln in den Kursen der Rubrik „Die Garmethoden“ verfeinern kann. Klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren stehen auf der Agenda und werden natürlich anschaulich mit diversen Kostproben erläutert. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet.

MENÜ:

Braten, schmoren, dünsten: Kalbsfilet, Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Panna cotta mit Himbeersauce

TERMINE:

Sa, 05.05.18, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 06.08.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEMÜSE – BASICS



Hannes Dankel

Zunächst lernen Sie, wie man Gemüse richtig schält, schneidet, in Form bringt und werden mit verschiedenen Garmethoden vertraut gemacht. Dann geht es an den Herd, wo Sie mit Unterstützung unseres Kochs ein köstliches Vier-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefleischte Karnivoren mit Ihrem ersten Gemüsemenü.

MENÜ:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola
Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer
Gemüsesticks mit zweierlei Dips
Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

TERMINE:

Mi, 21.03.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.05.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

GEFLÜGEL & CO.



Hannes Dankel

In diesem Kurs lernen Sie zunächst im Rahmen einer ausführlichen Warenkunde das unterschiedliche Federvieh kennen, das man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann, und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden der verschiedenen Arten – es gibt viel zu entdecken!

MENÜ:

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen & Haselnussdressing
Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce, Maiskolben
Französische Maispouletbrust à la Coq au vin mit Champignons, Rotweinsauce & Perlzwiebeln
Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

TERMINE:

Mo, 23.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 11.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

2. Stufe Die Gartechniken

DAS NIEDERTEMPERATUR- UND DAMPFGAREN



Das Team der Genussakademie

Das Dampf- und Niedertemperaturgaren sind als schonende und einfache Zubereitungsweisen längst etabliert. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: Die Ergebnisse sind überaus zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Auch empfindliche Fleischsorten wie Kalbstafelspitz oder Schweinebauch profitieren von den modernen Garmethoden, die problemlos in den eigenen vier Wänden umgesetzt werden können. Das Team der Genussakademie zeigt Ihnen anhand eines Menüs alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Garmethoden. Hier lernen Sie unter professioneller Anleitung eines Teamkochs, wie Sie Jakobsmuscheln, Kalbstafelspitz und Schweinebauch optimal zubereiten können. Eine Crème Caramel mit Murray River Salt setzt anschließend einen süßen Schlusspunkt hinter das neu erlernte Menü.



MENÜ:

Konfierte Jakobsmuschel mit Radieschen-Gurken-Salat
Niedertemperaturgegarter Kalbstafelspitz mit Karottencreme und Zuckerschoten
4 Stunden gegarter Schweinebauch auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet
Crème Caramel mit Murray River Salt

TERMIN:

So, 27.05.18, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 13.08.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

STEAKS & CO.: DAS KURZBRATEN



Mark Sommer

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom einfachen Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört nach diesem Kurs der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweiht. Schließlich stehen Sie selbst mit der Pfanne am Herd und braten sich Ihr eigenes Menü – selbstredend mit tatkräftiger Unterstützung von Mark Sommer

TECHNIK:

Perfekt gebraten – ein Tasting: Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkarree, Roastbeef, Entenbrust)

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreisssalat
Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE:

Mi, 11.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 29.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke
69 € mit Genuss-Card



Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!



Hannes Dankel

Schon so mancher Anfänger hat sich beim Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh, und bei Pasta kann man eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Doch der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt um Welten besser – vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen! In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vergnügliche Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse, Hannes Dankel, bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können.

Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was wichtig für das jeweilige Thema ist, damit Sie nicht nur zum brauchbaren Hobbykoch werden, sondern auch etwas zu den Produkten sagen können, die Sie verwenden! Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet! Fünf Wochen lang stellt sich Hannes mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. In den einzelnen Bausteinen dreht sich alles um die Themen Pasta, Fisch, Fleisch und Geflügel, bevor Sie schließlich Ihr erstes eigenes Menü zubereiten!

Was in den einzelnen Bausteinen gekocht wird, finden Sie online unter www.genussakademie.com oder auf der linken Seite.

TERMINE:

Pasta & Saucen: Mo, 27.08.18, 18.30-22.30 Uhr, Menü unter Pasta & Saucen
Fisch: Mo, 03.09.18, 18.30-22.30 Uhr, Menü unter Fisch – Basics
Fleisch: Mo, 10.09.18, 18.30-22.30 Uhr, Menü unter Fleisch – Basics

Geflügel: Mo, 17.09.18, 18.30-22.30 Uhr, Menü unter Geflügel & Co.

Mein erstes Menü: Mo, 24.09.18, 18.30-22.30 Uhr

Menü:

Gebratene Jakobsmuschel auf sautiertem Kopfsalat
Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Parmesan-Stampf mit gebratenen Pimientos
US-Flanksteak „Surf and Turf“ mit roter Zwiebelmarmelade, Thaispargel und Babymais
Karamellbanane mit Vanilleeis und frischer Minze
Die Genussakademie

299 € inkl. Getränke | 289 € mit Genuss-Card



3. Stufe Der Feinschliff

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE



Pascal Scheel

Frischer Fisch, Garnelen oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Pascal Scheel, der Küchenchef der Genussakademie, nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Nach dem Aperitif und einer kleinen Warenkunde geht es den Meeresbewohnern an den Krügen: Am Herd erfahren Sie alles über verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere. Gemeinsam zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü. Los geht es mit einem Ceviche von der Jakobsmuschel, eine köstliche Vorspeise mit geschmacksintensiven Aromen, gefolgt von Austern mit einem frischen Apfelpüree, Fenchel-Austern-Sud und Champignonluft und Trüffelöl. Den Höhepunkt des Menüs bildet eine Komposition aus Gebratenen Langustino mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen. Als krönenden Abschluss genießen Sie eine Limettentarte mit Himbeeren und einem Eiweiß-Baiser.

Kochen Sie mit Pascal ein tolles Menü in vier Gängen und lassen Sie sich von der Vielzahl der Zubereitungsmethoden faszinieren.

NEUES MENÜ!

MENÜ:

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Joghurt, Apfel und Schnittlauchemulsion

Auster mit Granny-Smith-Apfelpüree, Champignon-Luft, Fenchel-Austern-Sud und Trüffelöl

Gebratene Langustino mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen

Limettentarte mit Himbeeren und Baiser

TERMINE:

Mo, 16.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 22.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

BROT BACKEN LEICHT GEMACHT



Jürgen Hellmuth

Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, zeigt praktisch, wie Sie ganz einfach Ihr eigenes Brot backen können. Er backt mit Ihnen außer köstlichem Nussbrot weitere Leckerereien wie Focaccia für die nächste Hausparty oder feinen Hefezopf fürs Wochenende, aber auch ein einfaches Weißbrot für jeden Tag. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt auch etwas zum Belegen mit: herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl an Südtiroler Käse.



MENÜ:

Bauernbrot / Kartoffel-Focaccia / verschiedene Quiches / verschiedene Sorten Vollkornbrot / Toskanisches Weißbrot / Brötchen / Hefezopf

TERMIN:

Di, 07.08.18, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 28.10.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

DESSERTS DELUXE – DAS BESTE ZUM SCHLUSS!



Krischan Löser

Die Kunst, einem hervorragenden Menü den richtigen süßen Schlussspunkt zu verleihen, ist in guten Restaurants ein Job für den Pâtissier. Den hat man jedoch viel zu selten in den eigenen Wänden zu Gast, aber das ist nach diesem Kochkurs mit Krischan Löser auch kein Problem mehr: Der sympathische Koch bereitet mit Ihnen gemeinsam nämlich ganze 12 verschiedene Dessert-Varianten zu, die Sie anschließend zu Hause nicht nur völlig unkompliziert, sondern oft auch im Handumdrehen umsetzen können!

MENÜ:

Variation von der Crème brûlée: Vanille / Kakao / Limette

Erdbeerdessert deluxe im Glas

Vanilleis / Erdbeersorbet / Salted Caramel-Parfait

Kartoffel-Fourme d'Ambert-Tarte

TERMINE:

So, 06.05.18, 11.00-15.00 Uhr

So, 30.09.18, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

NEUES MENÜ!

KLEIN UND FEIN – FINGERFOOD



Oliver Schneider

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat, Obstsalat und Tiramisu waren bereits beim letzten Mal und auch davor dran? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und das Team der Genussakademie hilft Ihnen gern dabei!

MENÜ:

Homemade Bruschetta / Blätterteigröllchen mit Schinken und Käse / Pastrami-Sommerrollen / Mini-Quiche / Toast-Muffins mit Spiegelei und Speck / Lamm-Päckchen mit Tahina-Joghurt / Teriyaki-Spieße / Party-Zupfbrot mit Käse / Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse / Triple Chocolate Brownies / Banana Fritters

TERMINE:

So, 25.03.18, 11.00-15.00 Uhr

Mi, 15.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 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



WIEDER
DA

DER SAUCENPROFI



Eckhardt Keim

NEUES MENÜ!

Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichtes und die Königsdisziplin des Kochens. Sie geben den letzten Schliff und können sogar zum Highlight eines Ganges avancieren. Gemeint sind hier aber nicht etwa üppige Sahnesaucen oder gar Fertigprodukte aus der Tüte, sondern echte Saucen, die von der Pike auf selbst gezogen wurden & stundenlang einköcheln, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Eckhardt Keim ist seit Jahren der Saucenprofi in der Genussakademie. Bei ihm lernen Sie alle Schritte zum Anfertigen einer perfekten Sauce, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken.

MENÜ:

Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce
Maispoulardenbrust mit Andalusischer, Estragon- und Morchelsauce
Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise / béarnaise
Limettenmousse mit Früchten

TERMINE:

Sa, 12.05.18, 11.00-15.00 Uhr
So, 03.06.18, 11.00-15.00 Uhr
Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

GANZ SCHÖN SCHNITTIG



Kirsteen Altgassen

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Bei diesem intensiven Schneidkurs lernen Sie den professionellen Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetirmesser. In diesem Kurs geht es um grundlegende Schnitttechniken: Julienne und Brunoise werden erklärt, der Umgang mit dem richtigen Messer und die perfekte Technik werden vorgestellt und geübt, dann geht es zu Hause ganz leicht von der Hand.

MENÜ: Fingerfood und Getränke

TERMIN:

Mi, 02.05.18, 18.00-20.00 Uhr
Fr, 13.07.18, 18.00-20.00 Uhr
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt

25 € inkl. Fingerfood und Getränke



DAS GROSSE ZITTERN: VIER BEEINDRUCKEND SCHWIERIGE GERICHTE – KINDERLEICHT!



Steffen Ott

In diesem Kurs lernen Sie vier Gerichte kochen, die selbst versierten Hobbyköchen einen Schauer über den Rücken jagen, weil sie eigentlich ganz übliche Tücken und Fallen bei der Zubereitung bereithalten. Steffen Ott führt Sie sicher durch die verschiedenen Aufgaben und erläutert anschaulich, wie man beispielsweise Artischocken mit Mayo serviert oder selbst Ravioli mit Parmaschinken und Feigen herstellt. Im Hauptgang lernen Sie die Zubereitung eines Risottos, es gehört in seiner perfekten Form zu den großen Küchengeheimnissen Italiens. Dazu gibt es Meeresfrüchte, die Sie selbst vor- und zubereiten. Den Abschluss macht Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen – die filetieren Sie nach dem Kurs wie im Schlaf!

MENÜ:

Artischocken mit scharfer Mayonnaise
selbst gemachte Ravioli, gefüllt mit
Parmaschinken
Feigen in Salbeibutter
Zitronen-Risotto mit Meeresfrüchten
Portwein-Zabaione mit Orangen und
Beeren

TERMINE:

Mi, 25.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 20.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke
79 € mit Genuss-Card



PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Gemüse-Spaghetti

Rohes Obst und Gemüse in langen, dünnen Streifen wie Spaghetti geschnitten – das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch so. Aber wie gelingt das? Mithilfe eines Spiralschneiders zaubern Sie im Handumdrehen leckere und gesunde Gaumenfreuden wie aus der Gourmetküche. Er ist ein einfacher und praktischer Küchenhelfer, der heutzutage in keiner Küche mehr fehlen sollte. Mit ihm lassen sich nicht nur zahlreiche Gemüse- und Obstsorten länglich schneiden, sondern auch dekorativ zubereiten – zum Beispiel in Julienne-Endlosstreifen. Das ist nicht nur bei Vegetariern oder Veganern beliebt, sondern auch bei Liebhabern von Fleisch. Das Auge isst schließlich mit.

Doch worauf ist beim Kauf eines Spiralschneiders zu achten? Am häufigsten gekauft werden Modelle, die sich wie ein Bleistiftspitzer benutzen lassen. Sie sind handlich, platzsparend, einfach zu bedienen und zu reinigen. Preislich liegen sie zwischen 12 und 20 €. Besonders gut geeignet sind sie für Zucchini, Möhren, Rettich, Gurken, Kartoffeln und Rote Bete. Bessere Modelle verfügen über einen Gemüsehälter mit nachschiebbarem Stempel, der für weniger Gemüsereste sorgt.

Darüber hinaus gibt es Spiralschneider mit Kurbel, die auf Saugfüßen stehen und bei dem alle Zuschnitte ohne Reste entstehen. Sie sind etwas größer, benötigen durch den Kurbelantrieb weniger Muskelkraft, bieten mehr gestalterische Möglichkeiten durch austauschbare Messereinsätze und empfehlen sich vor allem für ambitionierte Hobbyköche. Auch sie sind leicht zu reinigen, indem sie einfach unter fließendem Wasser abgespült werden. Das mehrfach weiterentwickelte Original-Modell kostet im Fachgeschäft etwa 40 €.

Die Messer sind essenziell für einen guten Spiralschneider. Sie sollten nicht zu schnell abstumpfen und aus einem robusten und rostfreien Material gefertigt sein. Gute Spiralschneider ermöglichen einen problemlosen Austausch der Messer. Diese kann man direkt beim Hersteller oder im Fachgeschäft nachkaufen. Günstige Spiralschneider hingegen haben meist keine Möglichkeit, die Messer einzeln zu tauschen. Hier müssen die Kunden dann den gesamten Spiralschneider austauschen. Womit das vermeintlich billigere Gerät am Ende ziemlich teuer wird.

Ihr Philipp Keller

Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich in diversen Seminaren und Tastings verwöhnen. Bei uns lernen Sie genussvoll alles über Fisch & Fleisch, über Bier, Wein und Kaffee bis hin zum exklusiven Champagner.

NEU

PICKNICK IN DEN WEINBERGEN

 **Verena Schöttle**

Natürlich ist es schön, Wein gemeinsam mit Freunden in den eigenen vier Wänden zu entkorken, über den Tropfen zu diskutieren und sich so allmählich an ihn und seinen Erzeuger anzunähern. Weit aus spannender ist allerdings die Verkostung mitten im Weinberg, umgeben von jenen Reben, an denen die Trauben für den Wein gewachsen sind! Mit Chat Sauvage und Weinmacherin-Verena Schöttle bietet sich die exklusive Gelegenheit, gemeinsam mit einem der wohl ungewöhnlichsten Erzeugern in seine erstklassigen Lagen zu laufen und dort fünf besondere Weine zu verkostigen während Sie auf urigen Bänken Platz nehmen und bei rustikalen Snacks der Fachfrau lauschen. So tauchen Sie tief in die Magie dieser außergewöhnlichen Weine ein und erleben hautnah den Zusammenhang zwischen Lage und Wein. Ein faszinierender Nachmittag, zu dem maximal 12 Teilnehmer zugelassen sind.

Chat Sauvage



MENÜ:

Verkostung von 5 Weinen, begleitet von rustikalen Häppchen

TERMINE:

Sa, 02.06.18, 14.00-17.30 Uhr

Sa, 11.08.18, 14.00-17.30 Uhr

Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23
65366 Johannisberg

69 € inkl. Getränke



FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

 **FrischeParadies & Genussakademie**

In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen. Denn beim Kochen zählt nicht nur die Zubereitung, der perfekte Garpunkt und das Drumherum, sondern vor allem auch die Qualität der verwendeten Zutaten. Die Genussakademie und das FrischeParadies bringen spanisches Iberico-Schwein, zarte Lammschulter und verschiedene feine Stücke vom Rind mit: einmal probiert, für immer verführt! Dazu gibt es fein abgestimmte Beilagen und natürlich auch den ein oder anderen Tipp zur perfekten Zubereitung der edlen Stücke. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise.



MENÜ:

Preso Iberico de Bellota mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce

Langsam gegrillte Schulter vom Eifeler Ur-Lamm und rosa gebratene Lammhüfte mit Kichererbsencreme und orientalischem Gemüse

Tasting: US Flank Steak // Rib Eye vom Irish Kettle Beef

Filet vom Campo Beef

Beilagen: Röstkartoffeln // Wildkräutersalat

Gebratene Pilze

Glasierte Feigen mit Pistazieneis & Mandel-Crumble

TERMIN:

Mo, 07.05.18, 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies
Lärchenstraße 101
65933 Frankfurt

129 € inkl. Getränke | 119 € mit Genuss-Card

FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

 **FrischeParadies & Genussakademie**

Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Co. – die Artenvielfalt von Meeresfrüchten ist groß.

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Egal ob als Vorspeise, Zwischengang oder Hauptgang, mit der richtigen Wahl können Sie fantastische Speisen kreieren. Das FrischeParadies ist der hochwertigste Lieferant von frischen Meeresfrüchten in unserer Region. Für die Genussakademie lag es

natürlich nahe, gemeinsam einen Kurs zu entwickeln, der jeden noch so unerfahrenen Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben lässt, worin der Unterschied zwischen industriell gefischter „Ware“ und nachhaltig und behutsam gefischten Tieren liegt. An diesem Abend wird auf die Herkunft einzelner Produkte eingegangen, aber auch die Fangbedingungen und die verschiedenen Qualitätsstufen sind ein Thema. Und damit Sie das Erlernte auch gleich erschmecken können, gibt es ein exklusives Tasting in vier Gängen.

MENÜ:

Argentinische Wildgarnelen auf sizilianischem Fenchel-Orangen-Salat

Seeteufel QSFP auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Loup de mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Vierge

Apfel-Karamelldessert mit Vanilleparfait und Zimt-Sabayon

TERMINE:

Di, 10.04.18, 18.30-22.00 Uhr - Genussakademie

Mo, 28.05.18, 18.30-22.00 Uhr - FrischeParadies

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



NEU

KÖNIGIN RIESLING

 **Bastian Fiebig**

Sämtliche weltweit bekannten und vor allem relevanten Weinkritiker haben auf die Frage, welches denn nun die beste Weißweinrebsorte auf Erden sei, eine klare Antwort parat: der Riesling. Doch woran liegt das, und weshalb drückt sich diese Expertenmeinung nicht auch in nackten Zahlen respektive Umsatzzahlen aus? Ja, es gibt viel zu erzählen von dieser Königin unter den Reben, die wie keine Zweite Terroir (die Lage und ihren Boden), Jahrgang und Winzer widerspiegeln kann.



Deutschland gilt als das beste Terrain für den Riesling, und so begibt sich Bastian Fiebig nach der Champagne und dem Burgund nun auf eine kulinarische Reise durch die besten Riesling-Weinberge unserer Republik mit einem kleinen Exkurs ins Elsass: Sechs Stationen mit sieben unterschiedlichen Weinen sowie ein Sprung über den Rhein in die Toplage von Mittelbergheim im Elsass stehen diesmal auf der Agenda. Jeder Wein wird, wie bereits von vorherigen Tastings gewohnt, von einem Amuse-bouche-Gang begleitet – schließlich ist Riesling ein ungemein facettenreicher Begleiter und passt sogar ausgezeichnet zu asiatischen Speisen.

Wir verraten in der Menüliste Region, Prädikat und Weingut, die besondere Lage sucht Fiebig je nach Verfügbarkeit dann kurz vor dem jeweiligen Termin aus. Der perfekte Kurs sowohl für Riesling-Liebhaber als auch für Skeptiker: So abwechslungsreich haben Sie diese Königin vermutlich noch nicht erlebt. Eines ist gewiss: Hier verkosten Sie jenseits ausgetretener Pfade! Achtung: Der Kurs ist streng auf 12 Personen pro Termin limitiert.



MENÜ:

Riesling Hochgewächs Mosel, Weingut Kallfelz /
Friskäse mit Grüne-Soße-Kräutern

Riesling Spätlese trocken Württemberg, Weingut Graf Neipperg /
Lachs-Sashimi

Riesling Spätlese trocken Rheinhessen, Weingut Wolf-Deiss /
Handkäs-Salat

Riesling Spätlese Hess. Bergstraße, Weingut Simon-Bürkle /
Flammkuchen klassisch

Riesling Spätlese trocken Rheingau, Weingut Wegeler /
Knusprige Frühlingssrollen mit Chili-Dip

Riesling Spätlese trocken Pfalz, Deidesheimer Winzerverein /
Huhn in Riesling

Riesling Grand Cru d'Alsace, Weingut Gilg /
Zwei Käsesorten: Coulommiers und Manchego

Riesling Auslese Rheinhessen, Weingut Wolf-Deiss /
Apfelküchlein

TERMINE:

Fr, 24.08.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 26.10.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

139 € inkl. Getränke | 129 € mit Genuss-Card

Backstage Specials

Lüften Sie die Geheimnisse der
Gastronomie und erleben Sie einen
Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie.

**Lafleur
Gerbermühle
Trares
Roomers
Goldman Restaurant
Meddeler Bäcker**

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und bekommen kostbare Warenkunde-Tipps direkt von den Profis. Anschließend schnippeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen und werden Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine, die man als Gast sonst nie zu sehen bekommt. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben sämtliche präzise Abläufe in der Gastronomie hautnah mit.

Wir freuen uns, Ihnen gleich zwei spannende Posten im Lafleur anbieten zu können: Unterstützen Sie **Andreas Krolik** und sein Team oder gehen Sie unter die Zuckerkünstler und verbringen Sie einen Tag mit **Chef-Pâtissier Tobias Schmitt**, ebenfalls im Lafleur. Küchenchef **Jörg Ludwig** öffnet ab sofort seine Tür zur Küche der **Gerbermühle**, außerdem lädt **Hubertus Marquardt**, Küchenchef im Restaurant **Roomers** im Herzen Frankfurts, Interessenten in seine Wirkungsstätte ein. Oder seien Sie live dabei, wenn sich **Christopher Crell** in seinem Restaurant **Trares** auf den Tag vorbereitet. Kreativkoch **Thomas Haus** interpretiert im **Goldman** traditionelle Küche ganz neu – gerne auch mit Ihnen gemeinsam, und auch hier haben Sie keine Sekunde Langeweile! Sie sind Frühaufsteher? Da lockt der „**Meddeler Bäcker**“ **Jürgen Hellmuth** – wenn Sie schon immer mal wissen wollten, wie ein Bäcker sein Tagwerk bereits im Morgengrauen bestreitet, ist das Ihre Chance! Kochen und backen Sie Seite an Seite mit routinierten Profis und erleben Sie einen unvergesslichen Tag unmittelbar am Puls der Spitzengastronomie. Ach, Sie suchen nach einem außergewöhnlichen, aufregenden und wirklich überraschenden Präsent für Hobbyköche? Sie haben es gefunden!

BACKSTAGE SPECIAL IM LAFLEUR

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Palmengartenstraße 11,
60325 Frankfurt

KOSTEN: 199 € | Genuss-Card 189 €

BACKSTAGE SPECIAL IN DER GERBERMÜHLE

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Gerbermühlsraße 105,
60594 Frankfurt

KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

BACKSTAGE SPECIAL IM ROOMERS

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Gutleutstraße 85,
60329 Frankfurt

KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

BACKSTAGE SPECIAL IM TRARES

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Luisenstraße 7,
60316 Frankfurt

KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

BACKSTAGE SPECIAL IM GOLDMAN GERBERMÜHLE

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Hanauer Landstraße 127,
60314 Frankfurt

KOSTEN: 149 € | Genuss-Card 139 €

BACKSTAGE SPECIAL BEIM MEDDELER BÄCKER

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Alte Dorfstraße 68,
63594 Hasselroth

KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

NEU

CHAT SAUVAGE – EIN TAG IM WEINGUT

 **Verena Schöttle**

Um einen Wein richtig kennenzulernen, braucht es mehr als nur einen Korkenzieher und Gläser. Um die Geheimnisse hinter der Herstellung absoluter Spitzengewächse zu lüften, sollte man am besten selbst dabei gewesen sein, um sämtliche Schritte der Erzeugung zu verstehen. Nun können und wollen wir natürlich keine Winzerlehre anbieten – dafür aber einen Tag in einem der wohl ungewöhnlichsten Weingüter Deutschlands: Chat Sauvage.

Das innovative Weingutsprojekt, hinter dem der Hamburger Unternehmer Günter Schulz steckt, basiert auf der Idee, im eigentlich für Riesling bekannten Rheingau Weine aus Chardonnay und vor allem Spätburgunder, also Pinot Noir auf einem Niveau zu erzeugen, das problemlos mit den Spitzenweinen des Burgund mithalten kann. Hierfür wurden keine Kosten und Mühen gescheut und Anteile in Lagen erworben, die sogar zur Abfüllung Erster und Großer Gewächse klassifiziert sind. 2010 wurde die eigene Betriebsstätte eingeweiht, und seitdem arbeitet man dort auf allerhöchstem Niveau an der Fortsetzung dieser Erfolgsgeschichte – zum Aufsteiger des Jahres im Weinführer Gault Millau hat man es bereits geschafft.

Und nun kommen Sie ins Spiel: Winzerin Verena Schöttle gibt Ihnen die einmalige Gelegenheit, einen aufregenden Tag auf ihrem Weingut zu verbringen. Nach Ihrer Ankunft werden Sie hinaus in die Lagen gefahren, um dort gute 90 Minuten Arbeit in den Weinbergen zu leisten. Dabei lernen Sie allerlei nützliches über den Weinanbau und werden von Frau Schöttle fachmännisch angeleitet. Anschließend kehren Sie ins Weingut zurück und es geht direkt in den Keller, um den aktuellen Jahrgang direkt vom Fass zu probieren – eine seltene Ehre. Dann folgt die Verkostung fünf unterschiedlicher Weine von Chat Sauvage. Natürlich werden anbei kleine Häppchen gereicht, damit keiner während der Weinprobe aus den Schuhen fällt. Nach fünf Stunden sind Sie dann um zahlreiche Eindrücke und Erfahrungen reicher.

MENÜ:

Verkostung von 5 Weinen, begleitet von rustikalen Häppchen sowie ausführliche Fassprobe und Arbeit im Weingut

TERMINE:

So, 24.06.18, 14.00-19.00 Uhr
Sa, 18.08.18, 14.00-19.00 Uhr
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23
65366 Johannisberg

98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card

BIER UND BRAUERHÄPPCHEN

 **Andreas Bächer**

Andreas Bächer ist nicht nur Weinexperte, sondern auch echter Bierkenner. Kein Wunder, denn er kommt aus Franken. Ein Kleinod im nördlichen Bayern gelegen, welches weltweit die höchste Brauereidichte aufweist. Man mag es kaum glauben, aber die Erzeuger der Region produzieren etwa 100 verschiedene Biersorten in einer einzigartigen Qualität. Kein Wunder also, dass Andreas neben seinen Weinabenden nun auch ein umfangreiches Biertasting anbietet. Tauchen Sie in die Vielfalt der fränkischen Bierstile ein und probieren Sie Hells, Zoigl, Rauchbier, saisonales Craft Beer und einige mehr an diesem Abend. Ergänzt wird die Verkostung von kleinen Häppchen, die perfekt zur Hopfenkaltschale passen – gerade zu Beginn haben die Teilnehmer auch die Möglichkeit, selbst bei der Herstellung



derselben mitzuwirken. Der Schwerpunkt liegt aber ganz klar auf dem Genuss der Biere. Andreas wird Ihnen zu jedem Bier die Besonderheiten der Herstellung erklären, sodass Sie garantiert als Bierexperte an diesem Abend nach Hause gehen werden.

MENÜ:

Verkostet werden folgende Biere:
Hells | Zoigl | Weizen | Dunkles | Rauchbier | Bockbier | saisonales Craftbeer

Häppchen: Fränkisches Bierfleisch, Obatzda, Weißwürste u.v.m.

TERMINE:

Sa, 07.04.18, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 09.06.18, 18.00-22.00 Uhr

WeinBächer
Nibelungenallee 29
60318 Frankfurt

59 € inkl. Getränke

SO GEHT WEIN

 **Martin Stachel**

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts darüber und wollen Antworten auf Fragen wie „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer, und sind diese ihren Preis wert“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Martin Stachel hat ein buntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden. Von der grundsätzlichen Herstellung von Wein über das richtige Lesen (und Verstehen!) von Etiketten, die wichtigsten Rebsorten, das passende Glas, die ideale Trinktemperatur bis zur tatkräftigen Verkostung repräsentativer Beispiele bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt.



WEINE:

Verkostet werden je 4 Weißweine: Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio
und 4 Rotweine: Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

TERMINE:

Sa, 21.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 16.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Frankfurter WeinClub
Feuerwehrstraße 2
60435 Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

TU FELIX AUSTRIA

 **Martin Stachel**

Das kleine Weinland Österreich bietet eine erstaunliche Vielfalt von Weinen und Weinstilen, jeder ein Genuss für sich, jeder typisch für sein Ursprungsgebiet und dessen Eigenart. Österreichischer Wein ist ein Schmuckstück der jahrtausendealten Kultur dieses Landes und gleichzeitig Vorbild für seine moderne, qualitätsorientierte Landwirtschaft. Die Topwinzer messen sich längst an den Stars im Burgund und in Bordeaux und avancierten dabei selbst zum Vorbild für viele hoffnungsvolle inländische Talente. Klein und fein, das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltswein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt. Überzeugen Sie sich selbst. Verkostet werden 4 Weißweine, 1 Roséwein und 3 Rotweine, dazu gibt es feine Canapés.

WEINE:

Grüner Veltliner, Wachau / Welschriesling, Steiermark / Wiener Gemischter Satz / Roter Veltliner, Weinviertel / Schilcher, Steiermark / Blaufränkisch Burgenland / Zwiegelt Neusiedlersee / St. Laurent, Neusiedlersee

TERMINE:

Sa, 07.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 09.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Frankfurter WeinClub
Feuerwehrstraße 2
60435 Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card



Private Dining

Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen, ist immer eine gute Idee, doch wenn man sich mal in Ruhe austauschen will und einfach Lust auf einen rundum genussvollen Abend hat, kommt ab sofort die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen Genussakademie-Koch direkt nach Hause.

Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein, suchen sich Ihr Wunschmenü aus und buchen Ihr Private Dining. Und dann? Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend.

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie wollen mehr als 12 Personen einladen und haben individuelle Vorstellungen, wie das Menü und der Abend insgesamt aussehen sollen? Das brandneue Konzept zu diesem Thema hört auf den

Namen Genussakademie Private Party: Wir gestalten in enger Abstimmung mit Ihnen vom lockeren Stehempfang über ein geselliges Dinner bis zur rasanten Küchenparty einen unvergesslichen Abend in Ihren eigenen vier Wänden. Beispiel gefällig? Unsere Köche produzieren eine zuvor geplante Menüfolge in Ihrer Küche und servieren die einzelnen Gänge als Flying Buffet. So reiht sich ein kleiner Gang an den nächsten, alles ist immer knackfrisch, nichts gammelt auf einem Buffet herum, und der Abend bleibt immer offen. Selbstverständlich fallen Ihnen diverse ganz persönliche Ideen ein, wie ein solcher Abend aussehen könnte, und genau deshalb haben wir das Konzept Private Party entwickelt, mit dem wir Ihnen die Genussakademie nach Hause bringen: ein tolles Event, umgesetzt von unseren Top-Köchen in gewohnter Genussakademie-Qualität.



VORSPESIE:

Cappuccino von der Erbse mit Crustino und Shiso-Kresse
Lachstatar und asiatischer Gurkensalat mit Ingwer, Koriander und Minze
Gegrillte Champignons mit Karotten-Polenta & Kräutersalat

HAUPTGANG:

Duroc-Schweinefilet in Gartenkräutern, gegart auf Rote-Bete-Risotto mit frischem Meerrettich
Offener Raviolo mit Ratatouille-Gemüse an Parmesan-Creme
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf Blattspinat mit Kapern, Petersilie und Zitrone

DESSERT:

Gin-Tonic-Schaum mit Limetten-Minz-Honig
Schoko-Brownie mit frischen Beeren und Minze
Zimt-Crème-brûlée mit Rotweibirne

PREISE:

4 bis 7 Personen: **69 €**/Person
8 bis 11 Personen: **64 €**/Person
12 Personen: **59 €**/Person
Anfragen an tsikanja@mmg.de

PRIVATE PARTY:

Ab 12 Personen: Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über anfrage@genussakademie.com

TOP KULTUR-TIPPS

365 TAGE
NEWS

KOMPLETTES
TV-PROGRAMM

1.000 GESCHÄFTE

8.000 TERMINE

ALLE KINOFILME

550 RESTAURANTS

NEU: Frankfurt in einer APP!

Die JOURNAL-App:
schnelle Hilfe in jeder Situation.

Jetzt
JOURNAL-
App laden
und 1 Monat gratis testen

> Login > Freischalten
> Code eingeben:
1618421_GMA18

Gültig bis 31.5.2018

Erhältlich im
App Store

JETZT BEI
Google Play

ILLY'S ESPRESSO BAR



Andrea Zappalorto,
Geschäftsführer von
illycaffè Deutschland,
schreibt über seine
persönliche Leidenschaft.

Sprechen Sie Espresso?

Schon in meiner Kindheit spielte die Kaffeezubereitung zu Hause eine zentrale Rolle. Als ich zu illycaffè nach Triest kam, war es um mich geschehen. Der ständigen Versuchung durch den Kaffee kann ich hier kaum widerstehen. Es ist aber mehr als nur ein Job, sondern ein Ritual, das mich bis zu siebenmal am Tag begleitet. Auch als Gesprächsthema ist Kaffee für mich allgegenwärtig. Wer sagt eigentlich, dass italienische Männer nur über Fußball reden? Kaffee ist doch viel spannender! Aber selbst Kaffee kann neben großer Leidenschaft auch Enttäuschungen hervorrufen. Um negativen Espresso-Erlebnissen vorzubeugen, gibt es bei illy die sogenannte „4 M“-Regel. Ein perfekter Espresso ist vor allem das Resultat des Zusammenspiels aus vier Faktoren: Miscela, Macinadosatore, Macchina da caffè und Mano.

Miscela: Die Mischung sollte am besten aus 100% Arabica bestehen, denn nur diese edlen Bohnen sorgen für die richtige Kombination aus Aromenvielfalt und niedrigem Koffeingehalt. **Macinadosatore:** Absolute Priorität bei der Mühle hat die Reinigung. Es muss unbedingt vermieden werden, dass alte Kaffeereste ranzige Öle produzieren und dabei einen sehr unangenehmen Nebengeschmack entwickeln können. Die Mahlscheiben müssen regelmäßig ausgetauscht werden. Falls dies nicht geschieht, werden die Bohnen nicht mehr gemahlen, sondern zerdrückt. Das kann zu einer Überhitzung und einer nicht homogenen Korngröße führen. Last but not least müssen der Mahlgrad und das Portionen-Gewicht perfekt eingestellt sein. **Macchina:** Auch bei der Maschine gilt die tägliche Reinigungsregel. Darüber hinaus muss die Maschine nach festgelegten Druck- und Temperaturparametern eingestellt sein. **Mano:** Die Handfertigkeit des Barista ist die letzte wichtige Voraussetzung, denn er muss beim „Tampern“ einen perfekt dosierten und ausbalancierten Druck auf den Kaffee ausüben.

Beim Barista verbinden sich alle Einzelschritte des Kaffeerituals zu einem harmonischen Ganzen. Man kann seine Rolle mit der eines Dirigenten vergleichen: Die Virtuosität des Meisters sorgt für perfektes Zusammenspiel aller Instrumente. Deshalb kann perfekter Kaffee nur dort entstehen, wo er von einem echten Kenner zubereitet wird.

Ihr Andrea Zappalorto

WEIN IST KULTUR EIN BESONDERER ABEND IM WEINCLUB

Martin Stachel

Wein ist Kultur, da sind sich alle Weingenießer grundsätzlich einig. Aber was bedeutet eigentlich Kultur für das Thema Wein? Was verdanken wir den Griechen, Römern, wer hat die Weinkultur über die bierselige Zeit der Barbaren gerettet, und welcher Wein kann uns heute noch davon erzählen? Prof. Dr. Florian Müller-Plathe von Inter-Culturas Frankfurt und Martin A. Stachel vom Frankfurter WeinClub laden Sie herzlich in den Frankfurter WeinClub ein und möchten Ihnen auf sehr unterhaltsame Art und Weise die kulturellen Eigenheiten verschiedener Wein-Nationen näherbringen – natürlich nicht nur in Sachen Altertum, sondern auch rund um ganz aktuelle Themen wie Wein aus Übersee oder die Geschichte des Bordeaux.

Verkostet werden acht edle Tropfen aus ebenso vielen verschiedenen Ländern: Australien, Österreich, Schweiz, Italien, Frankreich, Griechenland, Portugal und Chile.

WEINE:

Australien – salopp und direkt: Shiraz
Österreich – bodenständige Genussmenschen: Grüner Veltliner
Schweiz – so wie wir, nur pünktlicher: Chasselas
Italien – immer nur bella figura: Chianti classico
Frankreich – individualistisch und stolz drauf: Bordeaux
Portugal – mehr als Portwein und Faro: Vinha do Moura
Chile – Gastfreundschaft am anderen Ende der Welt: Carmenere

TERMINE:

Sa, 02.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 08.09.18, 18.30-22.30 Uhr
Frankfurter WeinClub, Feuerwehrstraße 2
60435 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



ZAUBERHAFTE WEINE DES PIEMONTE

Martin Stachel

Zahlreiche Reisende durchqueren diese wunderschöne norditalienische Region mit dem Auto auf dem Weg nach Süden – da bleibt eine der schönsten Weinlandschaften Italiens im Schatten der Alpen quasi auf der Strecke. Namen wie Barolo, Barbaresco oder Gavi hat man zwar schon in Restaurants oder bei Freunden gehört, man kann sie vielleicht sogar grob zuordnen, doch um die Weingüter, ihre Geschichte(n) und nicht zuletzt ihre Weine ranken sich immer noch zahlreiche Geheimnisse. Martin Stachel führt Sie im Glas durch die einzelnen Gebiete des Piemont und seine Provinzen Asti und Alba. Ein Abend voller Überraschungen.

WEINE:

Verkostet werden diverse Weine aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 14.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 15.09.18, 18.30-22.30 Uhr
Frankfurter WeinClub, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

Andreas Bächer

Sie verkosten eine schmackhafte Auswahl und lernen diese geschickt mit den passenden Häppchen zu kombinieren. Mit am Start sind klassische sowie exotische Rebsorten, die alleine für sich bereits Trinkgenuss versprechen. Die Teilnehmer wirken zu Beginn an der Herstellung der Häppchen mit. Dadurch erfährt die Gruppe, worauf bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Weine in Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist unsere Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!

MENÜ:

Prickelnde Begrüßung mit Weincocktail „Sir Quincy“
Rosé Secco – Dreierlei vom Spundekäs'

Weißwein Riesling – Ceviche vom heimischen Fisch

Weißwein Sauvignon Blanc – Avocado-Handkäs'-Tatar

Kleiner Ausflug in die Sensorik von Rot- und Weißwein

Rotwein Spätburgunder – Winzersteak mit Ofen-gemüse

Rotweincuvée – dunkles Schoko-Kardamom-Küchlein

TERMINE:

Sa, 17.03.18, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 05.05.18, 18.00-22.00 Uhr

WeinBächer, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

ENTDECKEN SIE GIN!

Martin Stachel

Gin ist mit Sicherheit DAS Trendgetränk der Stunde. Doch wussten Sie eigentlich, dass bei der Herstellung von Gin etwa 120 verschiedene Zutaten in Form von Aromen und Wirkstoffen zum Einsatz kommen? Das sorgt unter anderem dafür, dass der „Wacholderschnaps“, wie Gin oft etwas vereinfachend genannt wird, ein ausgesprochen komplexes Geschmackserlebnis bietet und von Hersteller zu Hersteller immer wieder neue Überraschungen für den Genießer bereithält. Martin Stachel führt Sie durch den anregenden Gin-Dschungel und erläutert ausführlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss. Egal welche Gin-Sorte Sie persönlich bevorzugen: An diesem Abend finden Sie unter unterschiedlichen Marken ganz sicher Ihren persönlichen Favoriten – ob pur oder in Kombination mit dem passenden Tonic!

VERKOSTUNG:

Tanqueray Gin Rangpur
Nordes Atlantic Galicien Gin
Ferdinand's Dry Saar Gin
Windspiel Premium Dry Gin
Jodhpur Gin
Xellent Swiss Edelweiss Gin

TERMINE:

Fr, 13.04.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 22.06.18, 18.30-22.30 Uhr

Frankfurter WeinClub
Feuerwehrstraße 2
60435 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card

WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

Martin Stachel

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen, mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft Martin Stachel, Inhaber des Frankfurter Weinclubs und somit ausgewiesener Spezialist auf diesem Gebiet, doch gern weiter und vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert natürlich ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie hier die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen!

MENÜ:

Es werden die Käsesorten Appenzeller, Beaufort, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und ein regionaler Überraschungskäse verkostet – die Auswahl der Weine bleibt allerdings bis zum Kursbeginn geheim!

TERMINE:

Sa, 17.03.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 04.05.18, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



The better place

Design: Barbara Schmidt



KAHLA

PORZELLAN FÜR DIE SINNE

GESCHMACKSSCHULE: WEIN!

Bastian Fiebig

Wein verkosten ist eine ganz leichte Sache: Es gibt zwei Kategorien, nämlich schmeckt / schmeckt nicht, und fertig ist der Einkauf. Doch weshalb berichten dann professionelle Verkoster und zahlreiche passionierte Weinfreunde (Sie kennen bestimmt auch einen oder mehrere) mit dem Glas in der Hand von einer ungläublichen Liste der Genüsse, vielfältigen Aromen, die man eigentlich nur erschnuppern und erschmecken muss, um quasi direkt ins Paradies der Genüsse zu gelangen? Wie machen die das? Ganz einfach: Schmecken kann man lernen - und wie das geht, erklärt Ihnen Bastian Fiebig ganz anschaulich in diesem hochinteressanten Kurs!



TERMIN:

Fr, 20.04.18, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 18.05.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke | 119 € mit Genuss-Card

PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNER-TASTING!

Bastian Fiebig

Wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man eigentlich ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? So viel sei schon verraten: Man kann, und wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie anschaulich, indem es zu diesem spektakulären Champagner-Tasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet: vom Discounter-Champagner bis zur Grande Cuvée von Krug ist an diesem Abend alles mit dabei.

TERMIN:

Fr, 01.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 01.09.18, 18.00-22.00 Uhr
Die Genussakademie

139 € inkl. Getränke | 129 € mit Genuss-Card

GENIESSEN WIE DIE KÖNIGE: GÖTTLICHES BURGUND!

Bastian Fiebig

„La Bourgogne“ ist nicht nur eine der ältesten Kulturlandschaften Europas, sondern auch in kulinarischer Hinsicht mehr als nur eine Reise wert. Nicht ohne Grund schenkt die an hervorragenden Produkten so reiche Region einer kompletten Rebsortenfamilie ihren Namen: den sogenannten Burgundersorten. Dieser Kurs ist ein persönliches Angebot von Genussakademie-Direktor Bastian Fiebig. Er ist ein Kenner der Region und reist mit seinen Gästen an diesem Abend im Glas durch seine zweite Heimat von Nord nach Süd, von Chablis über die berühmten Weinberge der Côte d'Or bis an den Fels von Solutré und ergänzt herausragende Weine mit kleinen Häppchen typischer Spezialitäten der Region. Ein ganzer Abend zum entspannten Genießen mit Lerneffekt.

MENÜ:

Frischkäse mit Kräutern / Bourgogne Aligoté
Knuspriger, heißer Ziegenkäse / Bourgogne Tonnerre blanc
Austern / Chablis
Gougères / Chablis 1er Cru
Pochiertes Ei auf Knoblauch-Croûton / Bourgogne Chardonnay Côte d'Or
Jambon persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC Communal
Boeuf Bourguignon / Beauce 1er Cru
Der große Solist: ein roter Grand Cru
Tarte aux pommes / Pouilly-Fuissé

TERMIN:

Fr, 08.06.18, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

139 € inkl. Getränke | 129 € mit Genuss-Card

TOPF SUCHT DECKEL

Steffen Ott

Sie suchen Gleichgesinnte mit Interesse am Kochen, Genießen und guter Laune? Dann ist dieser Kurs genau der Richtige für Sie. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und pfiffige Rezepturen in lockerer und entspannter Atmosphäre. Sie bereiten in Gruppen zu vier Personen (zwei Männer und zwei Frauen) unter Anleitung von Steffen Ott jeweils einen Gang zu und lernen so die anderen Kursteilnehmer näher kennen. Im Anschluss genießen alle Teilnehmer gemeinsam das Menü und können dabei ihre neuen Kontakte vertiefen.

MENÜ:

Rucola-Salat mit Oliven und Parmesan
Spaghettini alla Sabatini mit Pancetta, Peperoncini und Basilikum
Saltimbocca alla romana mit Blattspinat und Pinienkernen
Mousse al caffè

TERMINE:

Sa, 23.06.18, 17.30-21.30 Uhr
Sa, 08.09.18, 17.30-21.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

Giovanni Burgarella



Was macht einen ausgezeichneten Espresso aus? Oft kommt es auf kleine, aber feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den erfahrenen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeesorten alles so anschaulich vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen mehr gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè kommt in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Abend - von der Bohne bis zum fertigen Espresso! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuosen von illycaffè durchführt!

TERMINE:

Sa, 24.03.18, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 21.04.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



AFTER-WORK CHILL-OUT

Das Team der Genussakademie

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After-Work Chill-out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Jeden ersten Mittwoch im Monat denkt sich unser Küchenteam etwas ganz Besonderes für Sie aus - lassen Sie sich überraschen, welche neuen und kreativen Schmankerl es direkt vor Ihren Augen zubereitet und schauen Sie unserem Profi dabei über die Schulter. Genießen Sie das köstliche Essen, zubereitet aus frischen, saisonalen Produkten und verkosten Sie dazu korrespondierende Weine. Quasi ganz nebenbei bekommen Sie im persönlichen Gespräch mit den Köchen zahlreiche Anregungen, wie Sie Zutaten neu kombinieren und interpretieren können. Erholen Sie sich in lockerer Atmosphäre bei Gesprächen mit netten Gleichgesinnten von Ihrem anstrengenden Arbeitstag und lassen Sie nur noch die Geschmacksknospen für sich arbeiten.



MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es drei gleichwertige Gerichte, zum Beispiel aus demselben Grundprodukt variiert.

TERMINE:

Mi, 04.04.18, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 02.05.18, 18.00-21.00 Uhr
Die Genussakademie

49 € inkl. Getränke

DER PROFI-BARISTA

Giovanni Burgarella

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenkurs für Espresso-Genießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich? Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf den Grundkenntnissen von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMINE:

Sa, 18.08.18, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 15.12.18, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

Die Messe für Weinhattan!

Mit der „Wein am Main“ hat sich in Frankfurt eine gar nicht mehr so kleine, aber immer noch sehr feine Messe etabliert, die den persönlichen Kontakt zu den Winzern im Fokus hat.

Text: Bastian Fiebig



Hier darf man getrost von einer Glückszahl sprechen: Es ist nunmehr das 13. Mal, dass die Türen der Wein am Main für zwei Tage öffnen, und mit dem historischen Casinogebäude auf dem Campus Westend hat man auch die passende Location gefunden. Hier präsentieren wieder zahlreiche Winzer aus dem In- und Ausland ihre Weine und bringen natürlich auch erste Proben des aktuellen Jahrgangs 2017 mit. Eine wichtige Information, denn viele Besucher kommen hier nicht zum ersten Mal, sondern freuen sich schon darauf, „ihren“ Weinmacher wieder persönlich zu treffen, mit ihm aktuelle Neuigkeiten auszutauschen und sich eben durch die neuen Weine zu probieren. Natürlich besteht dann auch die Möglichkeit, sich mit seinen Lieblingstropfen einzudecken, und die Winzer liefern je nach Menge frei Haus, was man zuvor auf der „Wein am Main“ bestellt hat. Doch auch zum Entdecken ist diese Messe der ideale Ort: Es sind wieder einige neue Gesichter dabei und verführen zum Kennenlernen und Verkosten. Bereits legendäre „Weinvermittler“ wie zum Beispiel Guido Giovo, der wieder die komplette Vielfalt der italienischen Weine aufführt, sind natürlich ebenfalls dabei, und edle Brände von erstklassigen Erzeugern runden das Programm harmonisch ab.

Apropos Programm: Auch in diesem Jahr besteht wieder die Möglichkeit, sein Weinwissen im Rahmen spannender Seminare zu erweitern. Mit Dr. Wolfgang Staudt unterrichtet bei der Wein am Main einer der wenigen Weinakademiker Deutschlands, der seit 1995 eine eigene Weinschule betreibt und als Berater für Weinhändler, Gastronomen und Winzer arbeitet. Er ist Inhaber des weltweit anerkannten Diploma in Wine and Spirits (WSET),

in seiner Weinschule hat Staudt mittlerweile über 1000 Veranstaltungen durchgeführt, mehr als 15 000 Gästen Weinwissen und Spaß am Wein vermittelt und Staudts Bücher sind gefragte Weinratgeber. Los geht's am Messesamstag und -sonntag um 12 Uhr mit einem Praxisworkshop Sensorik. Zur Sprache und natürlich auch ins Glas kommen hier Weine, deren Aromenspiel zum Diskutieren einlädt. Was es mit Biowein, Naturwein und veganem Wein auf sich hat, erfährt man am Messesamstag ab 14 Uhr, und wer Lust auf geschmackliche Abenteuer hat, findet um 16 Uhr das ideale Thema: Insekten, Schokolade und Wein! Hier erwarten die Kursteilnehmer spannende Paarungen und absolut unverwechselbare Geschmackserlebnisse. Einen Ausflug in die Welt der Weißweine abseits vom Mainstream unternimmt Staudt dann am Sonntag um 14 Uhr, und weiß bleibt es auch um 16 Uhr beim letzten Seminar der diesjährigen Wein am Main, das Staudt „Sauvignon blanc – Portrait eines rücksichtslosen Draufgängers“ genannt hat. Zu den Seminaren gehören natürlich immer entsprechende Verkostungsparcours, und der Spaß kostet ganze 20 Euro pro Person – da die Teilnahme an einem Seminar zum Besuch der Messe berechtigt und diese 15 Euro pro Tag kostet, ist die Rechnung schnell aufgemacht: Das lohnt sich. Wie die ganze Messe, die wieder zwei spannende und vor allem genussvolle Tage verspricht!

Wein am Main

21. und 22. April 2018, 12-18 Uhr
Grüneburgplatz 1 (Campus Westend)
Eintritt: 15 € p.P./Tag, www.weinammain.de

2 for 1
AUF DEN EINTRITTSPREIS ZUR WEIN AM MAIN
Gutschein ist gültig bis 23.4.2018. Bitte Gutschein heraustrennen und an der Kasse vorzeigen. Pro Person kann nur ein Gutschein eingelöst werden und dieser ist nicht in bar auszahlbar und dieser ist mit anderen Rabatten oder kombinierbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Romantischer Rheingau

Das Kronenschlösschen gehört nicht nur zu den schönsten Hotels Deutschlands, hier steht auch ein ausgezeichneter Koch am Herd!

Beinahe direkt am Rhein gelegen, ist das Kronenschlösschen Inbegriff eines romantischen Hotels, in dem man wirklich auf keinerlei Komfort

verzichten muss und dennoch tief ins Lebensgefühl des 19. Jahrhunderts eintauchen kann. Simon Stirnal hat Sebastian Lühr am Herd abgelöst und verteidigt nun den hervorragenden Ruf des Hauses. Zu unserer großen Freude sagte Inhaber H.B. Ullrich ein weiteres GenussWochenende mit dem Küchenchef zu und so können wir nun endlich wieder einen spannenden Kochkurs mit anschließendem Galadinner und Übernachtung im traumhaften Ambiente des Kronenschlösschens anbieten. Die Anzahl der Plätze ist allerdings begrenzt, so dass wir allen Romantikern nur raten können, sich schnell zu entscheiden.

Nachdem Sie Ihr Zimmer bezogen haben, begrüßt Sie Herr Stirnal persönlich mit einem Aperitif und erläutert ausführlich das Vier-Gänge-Menü. Sodann schreiben Sie zum Kochkurs in der Schlossküche.

Nach dem gemeinsamen Abendessen können Sie den Abend gemütlich ausklingen lassen, bevor Sie in aller Ruhe königlich nächtigen. Nach dem Frühstück am nächsten Morgen geht es schließlich zurück nach Hause – ein unvergesslicher Abend, der Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird!



ROMANTISCHER RHEINGAU

SIMON STIRNAL

MENÜ:

Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

TERMINE:

Fr, 20.04.18, 16.00 Uhr - Sa, 21.04.18, 11.00 Uhr

ORT:

Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eltville

PREIS: 199 € | 189 € mit Genuss-Card



Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein

Burgführung, Rheinblick, Gourmetmenü, Übernachtung – ein Wochenende fernab vom Alltag mitten auf der Falkenburg mit Till Nicolas Gerwinat!

Die Burg Reichenstein, im Volksmund auch Falkenburg genannt, thront auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes und blickt auf eine lange, spektakuläre Geschichte zurück. Das ganze Haus atmet Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten, nicht nur im Burgmuseum, sondern auch im Restaurant Puricelli und in den seit Frühjahr 2016 eingerichteten Hotelzimmern. Nach aufwendiger Renovierung erstrahlt die Burg nun völlig „neu im alten Glanz“ und lädt zu einem faszinierenden Genusswochenende ein! Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, werden Sie im Kapelleninnenhof mit einem Glas Riesling-Sekt vom Mittelrhein empfangen. Anschließend erwartet Sie eine

spannende Burgführung durch die historischen Räumlichkeiten, unterhaltsam gewürzt mit Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Ihre Gastgeberin Katrin Kleemann begleitet Sie in die Ahnengalerie, die romantische Bibliothek und schließlich auf die 1000-jährige Schildmauer. Dann geht es direkt ins in der Burg gelegene Restaurant Puricelli. Der Name geht zurück auf den 1719 geborenen Giacomo Antonio Puricelli, der Mitte des 18. Jahrhunderts vom Comer See nach Deutschland kam und dessen Familie später die Burg erwarb und zu neuer Blüte führte. Dort genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü, kombiniert mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voll spannender Impressionen finden Sie in



einem der 21 stillvollen Zimmer eine ruhige Nacht, bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.

ITTERLICH RESIDIEREN AUF BURG REICHENSTEIN

TILL NICOLAS GERWINAT

MENÜ:

Amuse Bouche

Saibling & Spargel mit Bärlauchvinaigrette und Wildkräutern

Kotelette vom Glücksschwein mit Blutwurst, Schmorzwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree

Sorbet-Variation mit Beerenfrüchten

TERMIN:

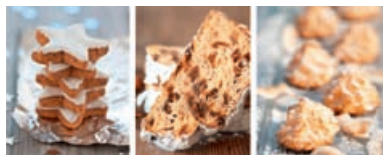
Fr, 16.03.18, 17.00 Uhr - Sa, 17.03.18 11.00 Uhr

Fr, 16.11.18, 17.00 Uhr - Sa, 17.11.18 11.00 Uhr

ORT: Burg Reichenstein, Burgweg 24
55413 Trechtingshausen

PREIS: 149 € | 139 € mit Genuss-Card

Das 3 × 3 der guten Adressen



HANDGEMACHTE GEBÄCKSPEZIALITÄTEN



Mit viel Hingabe und Fingerspitzengefühl kreieren unsere Bäcker nun wieder feinste Gebäck- und Stollenspezialitäten. Nach traditionellen Rezepten fertigen sie von Hand köstliche Unikate aus ausschließlich erstklassigen, naturreinen Zutaten und edlen Gewürzen – selbstverständlich ohne jegliche Zusätze. Deshalb sehen unsere Plätzchen nicht nur aus wie selbstgemacht, sie schmecken auch so.

Wir wünschen Ihnen damit eine genussvolle Winterzeit.

Kröger's Brötchen
Oeder Weg 59, 60318 Ffm, T 0 69 - 59 79 10 27
Mo-Fr 7 - 18.30 Uhr, Sa 7 - 14 Uhr & So 8 - 12 Uhr
www.kroegers-broetchen.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. 069/2962611, Mo-Fr 9-20, Sa 9-17 Uhr,
www.fischfranke.de



SO SCHMECKT ITALIEN

eccolo_Sandros Kochladen und so ... ist ein italienisches Ladengeschäft mit Angeboten rund ums Kochen und Essen. Mein Ziel: qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen den Menschen näherbringen, die Sinn für das authentisch-schöne haben und leben. Vollendet wird dieses Erleben „meines Italiens“ mit dem Verkauf von italienischen Kaffeespezialitäten, Snacks wie Paninis und Focaccie und einem leckerem Glas Lambrusco!

**Sandros Kochladen und so, Sömmerringstrasse 1/
Ecke Oederweg, 60322 Frankfurt, Tel. 069/21006677,**
kochladen@eccolo.org, Di-Sa 9.30-19.30 Uhr



ZEIT & GENUSS

Zeit & Genuss, im Herzen der Kronberger Altstadt bietet ausgewählte Feinkost-Spezialitäten basierend auf hochwertigen Rohstoffen und Zutaten. Die Produkte, kommen von kleinen regionalen Erzeugern aus Hessen. Sehr beliebt sind die individuell zusammengestellten „Hessenkörbe“ die ganz nach den Wünschen der Kunden gestaltet werden.

Zeit & Genuss, Inh. Florian Henrich
Katharinenstraße 2, 61476 Kronberg
Mo-Do 10-13 und 15-18 Uhr
Fr 10-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Tel. 06173/6010077
www.zeitundgenuss.de
www.hessische-geschenkkörbe.de



SCHLEMMER-CARRÉE

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

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



VOM TISCHWEIN BIS ZU DEN GROSSEN GEWÄCHSEN

In der charmanten Weinhalle liegt der Fokus auf den klassischen europäischen Anbaubieten Europas. Zudem lenken Jochen Müller und Thomas Schlepütz ihr Augenmerk auf die weniger bekannten, jungen und innovativen Winzer und unbekanntere Rebsorten. Sie finden hier rund 600 verschiedene Weine, Sekte, Champagner und Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl, Essig und Accessoires.

Merianplatz 4, 60316 Ffm, Tel. 069/4940200,
Mo-Do 14-20, Fr 11-20, Sa 10.30-17 Uhr,
www.weinhalle-frankfurt.de



ECHTE BACKTRADITION IN 4. GENERATION

Kuchen, Gebäck und Torten für besondere Anlässe – wir backen alles selbst. Gerne verwöhnen wir Sie auch in unserem klimatisierten Café.

Besuchen Sie unseren Online-Shop.

Rausch's Konditorei, Wiesenstraße 30,
60385 Ffm, Tel. 069/461091,
Mo-Fr 6.30-18, Sa 7-16 Uhr,
www.rauschs-konditorei.de



FRANKFURTER MÄRKTE-TOUR - VIELSEITIG, EXOTISCH & ATEMBERAUBEND LECKER

Gemütlich einkaufen gehen, in den Auslagen schnuppern & mit allen Sinnen entdecken, sich von der Produktvielfalt überraschen lassen. Kleinmarkthalle, indischer & chinesischer Supermarkt, im türkischen Hinterhofmarkt einfach mal schauen, was es so zu kaufen gibt – genau das wollen wir auf der Frankfurter Märkte-Tour machen. Begleiten Sie uns zum Thema Exotisches & Herzhaftes, zu Süßem & Salzigem inkl. kleiner, sündhaft leckerer Degustationen. 18 € p.P.

Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de



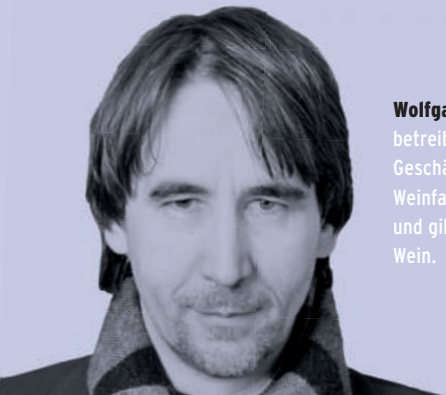
GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle und Spirituosen aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkidee oder einfach zum Selbstgenießen.

Kommen Sie zum Verkosten unserer großen Produktauswahl. Unser Hit sind vor allem die Frankfurter Produkte, wie z. B. Schoppepetzer Uffstrich, der Scharfe Frankfurter oder auch Grie Soos Säämpf.

Frankfurter Faß, Töngesgasse 38, 60311 Ffm,
Tel. 069/91395622, Mo - Fr 10 - 18.30,
Sa 10 - 18 Uhr, zu Hause weiter shoppen unter
www.frankfurter-fass.de

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.

Macht Wein eigentlich wichtig?

Im Moment ist es wieder soweit: Die ersten Basisweine aus dem Jahrgang 2017 sind schon auf dem Markt und die mittleren Qualitäten werden allmählich gefüllt. Und selbstverständlich werden von Experten und leidenschaftlichen Weinliebhabern schon die ersten Prognosen über die Qualität des Jahrgangs gestellt. Ich habe auch schon von den besten Weinen des Jahrgangs gehört, obwohl ein Großteil der hochwertigen Moste noch in den Fässern und Tanks vor sich hin gärt. Ein sich jährlich wiederholendes Ritual, so zuverlässig wie der Radiowecker bei „Und täglich grüßt das Murmeltier“.

Wein ist ein schönes und spannendes Thema. Wie bei anderen Genussmitteln ist es aber auch immer eins, dass durch das subjektive Empfinden gesteuert wird. Ist aber eigentlich logisch: Was will mir schon jemand über meinen eigenen Geschmack erzählen?! Letzteres denken sich wohl auch vermehrt die Diskutanten. Speziell in den Foren und Weingruppen im Bereich der sozialen Medien herrscht zunehmend eine Gesprächskultur, die mehr an einen Kriegsschauplatz als an einen Ort des Austausches von Wissen und Spaß erinnert. Ich habe den Eindruck, dass sich immer häufiger sogenannte Weinfreunde, die endlich drei „große Weine“ (oder was sie dafür halten) im Keller haben, selbst zum Hohepriester des Weingenusses erklären, um verächtlich und niederschmetternd auf die Unwürdigen der Gutsweinklasse herabzuzufabulieren. Und das mit einer Wortwahl, die manchmal schon gruselig anmutet.

Anstatt dass der „Profi“ den „Laien“ an die Hand nimmt, ihm sein Wissen weitervermittelt und dadurch gemeinsam den Spaß und die Wertschätzung für ein tolles Produkt steigert, werden die Unerfahrenen verunsichert. Ich erlebe oft, dass sich Kunden, die zum ersten Mal unseren Laden betreten, fast schon dafür entschuldigen, dass Sie über Wein nichts wissen. Leute, Ihr müsst über Wein nichts wissen – er muss Euch schmecken, dass reicht fürs Erste! Wenn Euch dann der Virus packt, kommt das Wissen von ganz alleine, weil ihr Euch zunehmend damit beschäftigt. Und wenn nicht – auch ok! Wein ist Genuss, Wein ist Spaß, Wein ist Geselligkeit und ja, manchmal kann es auch etwas mehr sein. Aber er ist nie so wichtig, dass man sich deswegen streiten oder gar andere von oben herab behandeln muss. In diesem Sinne: Lieber öfter ein Glas trinken, als zu viel darüber zu reden!

Ihr Wolfgang Feierfeil

Koch- und Weinreise: Zwischen Vesuv und Amalfiküste

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der sizilianischen Weine und des hervorragenden Essens!

Die Region südlich von Neapel wird Sie mit ihrem Abwechslungsreichtum begeistern. Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste - Kampanien hat viele Seiten.

Auch kulinarisch hat diese Region einiges zu bieten. Sie ist die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza, und das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten. Die sogenannten Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl.

Selbstverständlich sind auch die Weine Kampaniens ihre Entdeckung wert. Regionale Rebsorten, wie beispielsweise Greco di Tufo oder Fiano im Weißweinsbereich oder die Rotweine aus Aglianico bzw. die auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotwein-Cuvée von Montevetrano, konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp.

Sie wohnen während Ihrer Reise im wunderschön im Hinterland von Salerno gelegenen Resort & Spa Villa Rizzo****. Während unserer Tour erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm. Unter anderem erleben Sie einen Kochkurs im Sternerestaurant Marennà und sind auf einer Bio-Büffelzucht bei der Produktion verschiedener Produkte aus Büffelmilch hautnah dabei.



VESUV UND AMALFIKÜSTE

THOMAS KÖSTER

Die Genussreise beinhaltet unter anderem:

- 6 Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa**** Villa Rizzo im DZ mit Bad/Dusche u. WC, www.villarizzo.com
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Feudi di San Gregorio, Apicella, Luigi Maffini inkl. Weinprobe
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- Kochkurs im zum Weingut Feudi di San Gregorio gehörenden Sternerestaurant Marennà mit Essen sowie begleitenden Weinen, www.feudi.it
- Täglicher Begleitbus (ab/bis Villa Rizzo) inkl. aller Parkgebühren
- Schifffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi
- Geführte Rundgänge durch Pompeji, Salerno und Neapel inkl. Eintritte
- Geführte Rundgänge in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelzucht
- Stadtbesuche in Vietri sul Mare und Castellabate
- Deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- Lokale Tourismusabgabe

ORT: Hotel Principe D'Aragona, Corso Umberto I, 97015 Modica

TERMIN: Mo, 17.09.18 - So, 23.09.18

PREIS/PERSON: 1430 €

Das 3 × 3 der guten Adressen



PETERSEN
GUTES ESSEN

KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

Unser Ziel ist es, Sie zu verwöhnen. Erfreuen Sie sich an unseren Backwaren, an 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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

Kaffeewerk Expressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimportrösterei aus Hamburg. Probieren Sie sich durch Frankfurts breiteste Auswahl an Espressoarten.

Im Brühmarkt lassen Sie sich überraschen von unserer großen Vielfalt an Filterkaffees von vier renommierten Röstereien und decken Sie sich und ihre Lieben mit tollem Brühequipment ein für den perfekten Kaffee zu Hause.

All you Need is a good coffee – 2 x in Frankfurt:

Kaffeewerk Expressionist:
Friedrich-Ebert-Anlage 35, Tower 185
Brühmarkt: Leipziger Str. 1
www.kaffeewerk-espressionist.de



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 100 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, 60311 Ffm,
Tel. 069/287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr,
stammhaus@wackers-kaffee.de;
Café Wacker, Grüneburgweg 29, Tel. 069/97789900;
Café Wacker, Mittelweg 47, Tel. 069/550242;
Café Wacker, Berger Straße 185
(am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752;
Café Wacker, Riedbergplatz 3, Riedberg Zentrum,
Tel. 069/53084808, www.wackers-kaffee.de



WHISKY FOR LIFE

GUTER GESCHMACK IST DURCH NICHTS ZU ERSETZEN

Kosten und erleben Sie viele der weltbesten Lebenswässer während der Öffnungszeiten oder bei regelmäßig stattfindenden Tastings: Wir bieten Ihnen einen außergewöhnlichen Rahmen für geschmackreiche Momente an.

WHISKY FOR LIFE, Fahrgasse 6 (Nähe Dom),
60311 Ffm, Tel. 0173 / 660 2413
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr,
www.whiskyforlife.de



TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

Einkaufen und Mittagessen wie in Italien. Ein grandioses Weinsortiment vom Klassiker bis zum trinkfertigen Spitzenwein. Italienischer Markt mit hausgemachter Pasta & Antipasti, Landbrot, Käse- und Schinkenspezialitäten, Olivenöl und mehr. Den Mittagstisch bereitet Mamma Maria noch höchstpersönlich zu. Echt, klassisch, italienisch.

Tuttolomondo, Mittelweg 6, 65779 Kelkheim,
Tel. 06195/9876579, www.tuttolomondo.com



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



BOLLERWAGEN, BIER & BAGUETTE - DIE KLEINE BIERWANDERUNG DURCH FFM

Ein Bier-Erlebnis der besonderen Art bietet Ihnen die Bollerwagen-Tour durch die geschichtsträchtigen Gassen der Mainmetropole. Die Tour startet am Ratskeller an der Braubachstraße und führt Sie an den Eisernen Steg und zu den historischen Plätzen in Frankfurt. Dabei erhalten Sie einen Einblick in die Geschichte des Biers. Immer im Schlepptau: Der Bollerwagen. Dieser bietet Ihnen allerhand flüssige Überraschungen. 29 € p.P.

Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de



DER DUFT DER ALPENWIESEN

Als deutscher Vertriebspartner der Firma „Swiss Alpine Herbs“ bieten wir Kräuter, Gewürze, Tees und Sirups aus kontrolliertem biologischem Anbau an. Die duftenden Kräutergärten liegen im Berner Oberland im Herzen der Schweizer Alpen und sind ausschließlich in besonders geeigneten Lagen an sonnigen Berghängen angelegt, da die hohe Qualität unserer Kräuter stark vom Anbaugelände, von der Anbaumethode sowie von der Produktionstechnologie abhängt.

Schweizer Kräuter, Großhandel, Inhaber: Janos Riczu,
info@schweizer-kräuter.de, schweizer-kräuter.de



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 Programmvialt der Genussakademie!

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

Ein echtes Odenwälder Wochenende!

Das Dornröschen-Hotel im schönen Odenwald öffnet seine Pforten und lädt zu einem traumhaften Wochenende mit Übernachtung und Kochkurs ein!

Der idyllische Ort Annelbach ist auch heute noch ein beliebtes Ziel für Wanderer, Naturfreunde und Radfahrer – 1975 erhielt er sogar das Prädikat „anerkannter Erholungsort“. Nun öffnet das Dornröschen-Hotel unter der Leitung von Peter und Carola Merkel seine Pforten für traumhafte Genuss-Wochenenden. Nach der Ankunft im

Hotel beziehen Sie zunächst Ihr Zimmer. Um 15 Uhr gibt es dann eine spannende Führung durch den Apfelweinkeller inklusive Jahrgangsprobe und Odenwälder Wurstbrothäppchen. Nach einer kurzen Verschnaufpause läutet der Küchenchef Peter Merkel anschließend zum Kochkurs in drei Gängen, natürlich streng nach Großmutter Odenwälder Rezepten! Im Gasthaus wird das Menü zunächst besprochen und außerdem auf die regionalen Produkte eingegangen. Begonnen wird mit Dornröschens rotem Handkäs' mit Bauernbrot und Zwiebeln, anschließend widmen Sie sich dem Klassiker schlechthin: Unter der Anleitung von Peter Merkel lernen Sie die Zubereitung eines echten Ebbelwoi-Hinkelsche mit hausgemachten Spätzle vom Brett. Das süße Finale macht schließlich eine eigens kreierte Joghurtmousse mit Karamell-Orangensauce und frischer Ananas. Nach einem Tag voller neuer Eindrücke, Aromen und Rezepte lädt nun Ihr Zimmer zur geruhsamen

Nacht. Entspannt und ausgeschlafen genießen Sie am nächsten Morgen noch ein Odenwälder Frühstück mit kross-knackigen Brötchen, Odenwälder Bauernbrot, Säften aus der Region, Wurst und Fleisch vom Metzger und Käse von umliegenden kleinen Molkereien, bevor es wieder nach Hause geht.



EIN ECHTES ODENWÄLDER WOCHENENDE!

PETER MERKEL

MENÜ:

Zarte Matjesheringe in Apfel-Zwiebel-Schmand
Ofenfrischer Rinderbraten mit hausgemachten „Weckklöß“, feine Sauce und Vichy-Karotten
Kabinettpudding mit Apfelwein-Sauce

TERMINE:

Sa, 07.04.18, 14.00 Uhr – So, 08.04.18, 11.00 Uhr
Sa, 01.09.18, 14.00 Uhr – So, 02.09.18, 11.00 Uhr

ORT:

Odenwald-Gasthaus & Landguthotel Dornröschen
Annelbacher Tal 43
64739 Höchst-Annelbach i.Odw.

PREIS: 149 € | 139 € mit Genuss-Card

Fürstlich kochen

Fürstlich residieren und genießen –
Genusswochenende im Schlosshotel Gedern

Auf Schloss Gedern in der Erlebnis-Kochschule wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer und offener Atmosphäre unsere Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden gerne an die Kochschüler weitergegeben. Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren, so lautet das Motto von Hubertus Schultz. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle

Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können ab 15 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt dann um 17 Uhr. Softgetränke, Bier & Wein von 17 bis 21.30 Uhr für Teilnehmer des Kochkurses inklusive.



NEUES MENÜ!

FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHENENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

Forellenfilets auf Speckkraut mit Spätburgunder, Schalottenpüree
Mascarpone-Pastaroulade mit Lachs und Zucchini
Limonen-Pesto, weiße Bohnen mit Tomaten
Geeister Schmandkuchen mit Haselnusskrokant, Kakao und karamellisierten Apfelspalten

TERMIN:

Fr, 25.05.18, 15.00 Uhr – Sa, 26.05.18, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

179 € inkl. Getränke | 169 € mit Genuss-Card

EXPERIENCE

THE AMERICAN WAY OF LIFE



Einsteigen, losfahren und die USA und Kanada erfahren – Alamo's Vorteile für einen perfekten Start in Ihren Urlaub:

- CHOICE: Freie Modellwahl in der gebuchten Kategorie an vielen Stationen
- Junge Fahrzeugflotte und großes flächendeckendes Stationsnetz
- Alle wichtigen Versicherungsleistungen inklusive
- Deutschsprachiges Navigationssystem an allen Stationen
- Deutscher Mietvertrag an allen Stationen
- AlamoSaveTime.de beschleunigt Ihre Anmietung durch Vorabregistrierung

Weitere Informationen finden Sie auf: www.alamo.de oder über Ihren Reiseveranstalter.



Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

Die einzigartige Lage von RhönSprudel in der unverfälschten Naturlandschaft des **Biosphärenreservats Rhön** macht unser Mineralwasser zu einem ganz besonderen Genuss.

Es ist besonders **weich und harmonisch im Geschmack, ausgewogen mineralisiert, natriumarm** und aufgrund seiner hohen Reinheit **ideal für die Zubereitung von Babynahrung geeignet**. Das nennen wir den „**Genuss reiner Natur**“.

Ausgezeichnet von Öko-Test mit der Bestnote „sehr gut“.

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

