NUMMER 2/2019 78715

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

journal FRANKFURT

STEFAN MARQUARD

Rock'n'Roll am Herd der Genussakademie!

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM FRÜHLING:

TREND & SAISON

Die Grillsaison ist eröffnet

Seite 28

KÜCHENPARTY

Summertime BBQ in der City

Seite 32

REISEN

Südtirol, Venetien & Friaul

Seite 62

Freizeit, Genuss, Wellness, Tagung.

Vielfalt ganz nach Ihrem Geschmack

- Kurzurlaub ganz nah – nur 30 Min. von Frankfurt entfernt
- Meetings, Seminare, Tagungen und Events
- Hubertus-Hof – unser Hotelbruder im Spessart
- Idyllische Lage direkt am Wasser und mitten in der Natur
- Verwöhnangebote und Dorfkulinarik
- vitalOase mit Wellness und Insel mit Beach-Club

Wir freuen uns auf Sie!

DAS DORF AM SEE ...

Seehotel GmbH & Co. KG
Leerweg | 63843 Niedernberg
06028 999-0 | www.seehotel-niedernberg.de

Seehotel

Alles wird **bunt!**

Wie schön: Der Frühling kommt. Und zwar immer früher! Das macht natürlich zu Recht nicht nur glücklich, aber aus aktueller Sicht können wir auf die zwei, drei verpassten Wochen fiesen Winterwetters eigentlich gut verzichten, oder? Schließlich schießen nun jene Kräuter aus dem Boden, die uns alle glücklich machen – Bärlauch, Schnittlauch, überhaupt alles, was in die Grüne Soße gehört, und der erste Spargel kommt auch bald in die Regale.

Auch die Kochkursthemen schießen bei uns mächtig ins Kraut, denn ein weiteres Mal haben wir mehr neue Themen untergebracht, als eigentlich auf diese Seiten passen. Über das Highlight müssen wir nicht reden, denn das haben Sie bereits auf dem Titel gesehen: Wer nicht spätestens jetzt (also während Sie diese Zeilen lesen) zum Telefonhörer greift und versucht, noch schnell bei **Stefan Marquard** einen Platz zu ergattern, landet unweigerlich auf der Warteliste. Aber auch das restliche Programm hat es diesmal in sich. So lädt etwa **Jörg Ludwig** wieder zu zwei exklusiven **BBQ-Terminen in die Gerbermühle**, sprengt alle Konventionen und übertrifft sämtliche Erwartungen. Oder die Schwesterrestaurants **La Casa di Tomilaia** und **Biancalani** unter Leitung von **Christoph Kubenz**: Gleich zwei unterschiedliche Kochkurse und drei faszinierende Tastings mit Architekt, Dozent, Gastronom und Winzer **Tom Bock** erwarten Sie!

So könnte ich also fröhlich weitererzählen, doch Sie müssen ja nur weiterblättern, um sich inspirieren zu lassen. Trotzdem muss ich einfach noch loswerden, dass wir diesmal für Sie im **Kopenhagener Restaurant Geranium** waren und für diesen Bericht gleich zwei Seiten reservieren mussten – aus diesem tollen Bericht kann man einfach nichts herauskürzen! Apropos Besuch: Das **Weingut Prinz von Hessen** war eine weitere lohnende Station, die wir für dieses Heft ins Glas fassen durften, **Michelle Ghofrani** hat uns äußerst unterhaltsam 10 Fragen beantwortet und … legen Sie los, es ist Frühling!

Viel Spaß beim Genießen wünscht Ihnen

Ihr Bastian Fiebig

Titelfoto: rollingpin.com; Fotos diese Sete: iStockphoto/VectorOvich/lavendertime

Für 299 €*
mtl. Finanzierungsrate
ohne Anzahlung

DER NEUE LEXUS UX HYBRID

DIE ENERGIE EINER NEUEN GENERATION.

Entscheiden Sie sich für den neuen Lexus UX 250h in der limitierten Launch Edition schon vor dem offiziellen Verkaufsstart und freuen Sie sich auf zahlreiche Ausstattungshighlights serienmäßig – ausgezeichnete Konditionen inklusive.

> Mehr entdecken auf lexus.de/ux

LEXUS FORUM FRANKFURT
Autohaus NIX GmbH
Hanauer Landstraße 431
60314 Frankfurt
Tel.: 069 3003888-0
www.lexusforum-frankfurt.de

LEXUS FORUM DARMSTADT
Autohaus NIX GmbH
Gräfenhäuser Straße 79
64293 Darmstadt
Tel.: 06151 1301-20
www.lexusforum-darmstadt.de

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

Lexus UX 250h Launch Edition: Gesamtsystemleistung 135 kW (184 PS), Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert 3,9–3,7/4,4–4,3/4,3–4,1 l/100 km (E-FOUR: 4,2–4,1/4,6/4,5–4,4 l/100 km), CO_2-Emissionen kombiniert 97–94 g/km (E-FOUR: 103–101 g/km), CO_2-Effizienzklasse A+ (E-FOUR: A). Abbildung zeigt Sonderausstattung.

*Unser Finanzierungsangebot[1] für den Lexus UX 250h Launch Edition bei **gleichzeitiger Inzahlungnahme Ihres Gebrauchtwagens (außer Lexus):** Fahrzeugpreis[2]: 39.900,00 €, abzgl. Wechselprämie[3]: 7.980,00 €, Anzahlung: 0 €, einmalige Schlussrate: 23.083,24 €, **Nettodarlehensbetrag: 31.920,00 €,** Gesamtbetrag: 33.548,24 €, Vertragslaufzeit: 36 Monate, **gebundener Sollzins: 1,97 %, effektiver Jahreszins: 1,99 %,** 35 monatl. Raten à 299,00 €. [1]Ein **unverbindliches** Angebot von Lexus Financial Services (eine Geschäftsbezeichnung der **Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln**). **Gilt bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.03.2019.** Das Finanzierungsangebot entspricht dem Beispiel nach § 6a Abs. 4 PAngV. [2]**Unverbindliche Preisempfehlung** der Toyota Deutschland GmbH (Lexus Division, Toyota-Allee 2, 50858 Köln) per Januar 2019, inkl. MwSt., **zzgl. Überführung.** [3]Die Lexus Wechselprämie gilt **nur bei Inzahlungnahme** Ihres mindestens 4 Monate auf Sie oder ein Mitglied Ihres Haushalts zugelassenen Gebrauchtwagens (außer Lexus) und gleichzeitiger Finanzierung eines neuen Lexus UX 250h Launch Edition, Inzahlungnahme sowie Anfrage und Genehmigung bis **31.03.2019. Individuelle Preise und Finanzangebote bei uns.**

Unser Autohaus vermittelt Darlehensverträge mehrerer bestimmter Darlehensgeber.

Kaum ein anderer hat eine ganze Generation von Köchen so geprägt wie Stefan Marquard. Ein echter Typ, zu Gast in der Genussakademie!

Inhalt

6 **NEUES AUS DER KÜCHE**
Endlich alles grün!

8 **AUF & ZU: AUS DER RESTAURANTSZENE**
Frankfurt und Rhein-Main

10 **TITELSTORY**
Rock'n'Roll am Herd: Stefan Marquard

14 **SPITZENKÖCHE**
Große Küche lernen

17 **PORTRÄT**
Weingut Prinz von Hessen

18 **KLASSIKER**

20 **BESTSELLER**

26 **QUICK & TASTY**

28 **TREND & SAISON**
Frisch wie der Frühling

32 **KÜCHENPARTY**
Summertime BBQ-Party

34 **INTERNATIONAL**

42 **BACKEN & SÜSSES**

44 **IHR REZEPT VOM KÜCHENCHEF**
Pascal Scheel: In Richtung Frühling

46 **GENUSSAKADEMIE PROFESSIONAL**

48 **KOCHEN LERNEN**

52 **EVENTS**

60 **RESTAURANT-TIPP**
Geranium Kopenhagen

62 **REISEN & WEEKENDS**
Südtirol, Venetien & Friaul

74 **INTERVIEW**
10 Fragen an … Michelle Ghofrani

UNSERE PARTNER:

IMPRESSUM **Herausgeber:** Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Grafik:** Melanie Göttlicher (pixels in love | graphiv design), Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Timea Ramirez, Bastian Fiebig, Jennifer Lenhard **Lektorat:** Günter Neeßen **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, Oskar Lohse **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 **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, **www.genussakademie.com,** Hotline: 069 97460-666, **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmleitung/Marketing:** Timea Ramirez, Tel. 069 97460-661, E-Mail: tramirez@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 30 vom 1.1.2019 © 2019 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH.

Foto: Thomas Pfeiffer creative.photography www.thomas-p.de, iStockphoto/Epine_art Epine_art

Endlich alles grün!

Leicht, gesund und aromatisch

Klingt erst mal wie ein zwielichtiges Versprechen aus einer zweifelhaften Broschüre, doch diese drei Eigenschaften passen einerseits sehr gut ins Frühjahr und andererseits zu Fenchel. Der ist kulinarischer Botschafter aus dem Mittelmeerraum, als Tee bei Magenproblemen hilfreich, auf den Speisekarten der Restaurants jedoch eher selten anzutreffen. Schade, denn nicht nur als traditionelle Beilage zu Fisch passen die ätherischen Öle des Fenchel ganz vorzüglich, auch in toskanischer Salami ist Fenchelsamen ein köstlicher Partner!

Es grünt so grün

Wenn die ersten Blätter an den Bäumen zu sehen sind, streifen in der Toscana zahlreiche Menschen die Landstraßen entlang. Sie suchen etwas, was hierzulande einen wesentlich besseren Ruf haben müsste: grünen Wildspargel. In Deutschland muss Spargel immer weiß sein, doch sein grünes Pendant, das für kurze Zeit die Strahlen der Sonne sehen durfte, ist deutlich aromatischer!

Top ohne Blubb

Die Küche Südeuropas und des Nahen Ostens verfeinert Spinat bereits seit Jahrhunderten mit Rosinen, Mandeln, einem Hauch Knoblauch und vielem mehr. Auch der Italiener um die Ecke weiß mit Spinat umzugehen, nur die Deutschen greifen immer wieder zu Tiefkühlware. Und die erträgt man wirklich nur mit Blubb.

Die Soße unter den Saucen

Na gut, es handelt sich hier nicht um EIN Produkt, aber es ist eine Tatsache, dass diese sieben Kräuter ihre magische Wirkung erst beim gemeinsamen Auftritt entfalten. Für alle Neu-Frankfurter zum Nachsprechen: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch sind die glorreichen Sieben, denen die Grüne Soße ihren unnachahmlich frischen und aromatischen Geschmack verdankt. Elektrische Küchenmaschinen sollten bei der Zubereitung außen vor bleiben, denn nur schonendes Wiegen der Kräuter verhindert das Austreten von Bitterstoffen.

Betörend

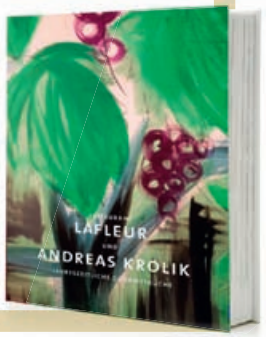
Der Duft des Hollerbusches und Frühling und der Frühsommer mit seinen sonnigen Tagen gehören für uns unmittelbar zusammen. Die wenigsten haben heute jedoch noch den Instinkt, den Holunder auch als essbar anzusehen. Dabei schmeckt er in Teig ausgebacken ganz vorzüglich, was bereits unsere Großeltern zu schätzen und zu genießen wussten. Gemeinsam mit Löwenzahn oder Gänseblümchen gehört er zu den Pflanzen, die es wieder für die heimische Tafel zu entdecken gilt!

Buchtipp:

Restaurant Lafleur und Andreas Krolik: Jahreszeitliche Gourmetküche

In diesem Buch gibt es keine wilden Schnappschüsse, keine Homestorys, sondern nur die ganz hohe Kunst des Kochens, in traumhafte Bilder gebannt und textlich schlau durch vier Interviews ergänzt, die sich selbstverständlich um die vier wichtigsten Protagonisten drehen: Robert Mangold als Betreiber, Andreas Krolik als Küchenchef, Miguel Martin als Sommelier und Restaurantleiter Philipp Günter. Und natürlich Rezepte, gegliedert als Jahreskreis und was für Fortgeschrittene. Prädikat wertvoll!

„Restaurant Lafleur und Andreas Krolik – Jahreszeitliche Goourmetküche“, 160 Seiten, 38 € zzgl. 5,70 € Porto. Online bestellbar unter www.restaurant-lafleur.de



Fotos: Shutterstock/Bernd Juergens, / spline_x; iStockphoto/Creativeye99, /Goderuna

Ein Insektenhaus für jede Schule
Gefördert von GENAU.

Höchstgewinn 1.000.000 €*!

Ziehung jeden Freitag!

www.genau-lotto.de

GENAU
Die Umweltlotterie von LOTTO Hessen

*Die Chance auf den Hauptgewinn der GENAU-Ziehung (mind. 10.000 € bei 5 € Einsatz) ist 1 zu Anzahl teilnehmender Lose. Die Chance auf den Höchstgewinn (zusätzlich bis zu 1 Mio. € bei 5 € Einsatz) der GENAU Zusatzziehung für den Hauptgewinner von GENAU beträgt 1 zu 1.000.

Was tut sich in der Restaurantszene?

Ein neues Jahr, **endlich Frühling** – und schon gibt es wieder viele neue, spannende Restaurantkonzepte in Frankfurt und Rhein-Main!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Chalet 18

Maison de Bạn

↑ Überraschung bei Frankfurts Italienern: **Dennis Rimonti** ist bei Lella Mozzarella ausgestiegen und plant nun im Westend eine ganz besondere Neueröffnung für Sommer 2019. „Es soll ein zeitloses, gemütliches Wohnzimmer werden, in dem jeder sich wohlfühlt." Zwischen Bar, Lounge und Restaurantbereich im Italo Chic seien auch alle Gäste willkommen, die nur mal was trinken wollen, doch wer isst, der darf sich auf Nudeln freuen.

↓ Traurige Nachrichten aus Bockenheim: Das **Chalet 18** hat zum 22. Dezember den Betrieb eingestellt. Das Nobel-Restaurant mit gerade mal 18 Plätzen gehörte zu den kleinsten der guten Adressen Frankfurts.

↑ Das neu eröffnete Restaurant **Maison de Bạn** möchte authentisch vietnamesische Genüsse nach Bockenheim bringen. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören besondere Baguettes und eine Nudelsuppe ohne Suppe.

⇆ Pizza, die alle Geschmackssinne berührt – das versprechen die Betreiber von **L'Umami** in Wiesbaden. Die Pizzeria hat im ehemaligen Nassau Beef & Beer eröffnet. „Die Idee dazu kam uns, als wir zusammensaßen und über Pizza philosophierten", erklärt Aaron Bühler. „Knuspriger Teig, fruchtige Tomaten, dazu würziger Käse – allein die Basics harmonieren perfekt." Und wie kommt Umami auf die Pizza? „Es gibt beispielsweise eine Variante mit Teriyaki-Schweinebauch und Essigzwiebeln oder unseren Tiefseetaucher mit Jakobsmuscheln und salzigem Pecorino."

↑ **Gollner's Burg Sonnenberg** wird von Grund auf renoviert – nicht nur, um die Zeit zu überbrücken, hat Günter Gollner im ehemaligen Schützenhaus das Goldstein eröffnet. In den Landschaftspark bei Wiesbaden bringt er moderne Küche, viel Wein sowie sein komplettes Team aus der Burg. Kulinarisch soll moderne Küche auf der Karte stehen. „Dabei achten wir auch auf Themen wie Gluten oder vegane Ernährung. Wir wollen nachhaltig wirtschaften und dafür auch die Generation gewinnen, die gerade ihren Bachelor oder Master macht"

↺ Ein Urgestein der Frankfurter Restaurantlandschaft hat seinen Namen geändert, belässt aber alles beim Alten: Das **L'Emir** auf der Weserstraße heißt seit Kurzem **Du Liban**.

Fotos: Davide Di Dio, Chalet 18

↑ Neuigkeiten aus dem Hessenpark: Das **Wirtshaus zum Adler** wird aufwendig saniert. In Zukunft sollen hier zwei gastronomische Konzepte mit unterschiedlichen Speisekarten Platz finden. Während sich rechts alles um Bier und urige Wirtshausspeisen dreht, wird die linke Seite dem Apfelwein und anderen hessischen Spezialitäten gewidmet, berichtet Mario-Sebastian Fertig, Geschäftsführer der neu gegründeten Gesellschaft „Die Hessenpark-Gastgeber".

↑ Der umtriebige Gastronom **Sam Kamran** hat eine neue Herausforderung gesucht und mitten in Offenbach eine weitere Pizzeria mit integrierter Espressobar eröffnet. **Brooklyn Pizza** heißt der gut gemachte Laden, in dem man auch gute Burger bekommt.

⇆ **Michael Riemenschneider** musste bereits nach ein paar Monaten den Herd des **Canvas** verlassen. Inhaber René Meister hat das Restaurant verkauft, der neue Betreiber wird voraussichtlich im März eröffnen.

↑ Das Schweizer Veggie-Restaurant **Tibits** hat seine erste deutsche Filiale in Darmstadt auf dem Alnatura Campus eröffnet. Die Restaurant-Kette bietet ausschließlich vegane und vegetarische Speisen an und ist nicht nur Mitarbeitern von Alnatura, sondern auch der Öffentlichkeit zugänglich.

⇆ Die **Bagatelle** in der Mainzer Neustadt ist Geschichte. Das neue Restaurant und Barkonzept heißt **Teilchen & Beschleuniger**, die Betreiber kommen aus dem Nellys. Neben Steak und Lachsfilet gibt es kleine Speisen – und jede Menge Bier.

↺ Doppelt hält besser: Das **Gourmetrestaurant Wildberg auf dem Lammershof** bei Birkenau im Odenwald startet neu. In der Küche stehen mit Joachim Jaud und Dominik Markowitz nun gleich zwei Küchenchefs mit Sterne-Hintergrund.

↓ Schade: Trotz Alleinstellungsmerkmal in Frankfurt und einer Vielzahl an Stammgästen wird das **Smørgås Nordisk Restaurant** zum 17. März schließen.

↑ Der ehemalige Betriebsleiter der Gerbermühle **Stefan Prinz** eröffnet in Kürze seine neue Weinbar **Urban & Anders** in den ehemaligen Räumlichkeiten des Burgermeisters in Sachsenhausen. Neben 110 unterschiedlichen Weinen aus Italien, Frankreich und Deutschland werden unterschiedliche Aperitifs sowie Oliven und Bruschetta angeboten. Eine voll ausgestattete Küche existiert im Urban & Anders ebenfalls, diese soll aber nicht von Anfang an zum Einsatz kommen.

↑ **Fine Dining** lautet der eindeutige Name des im Februar eröffneten zweiten Restaurants im **Schlosshotel Weyberhöfe** bei Aschaffenburg. Während das Rumpolt von eher traditionell-rustikaler Küche geprägt ist, soll es im Fine Dining modern interpretierte französische Küche mit internationalen Einflüssen geben.

↑ Seit dem 15. Dezember hat in Darmstadt die **Taverne Òpa** geöffnet. Dort gibt es Gutes aus Griechenland in kleinen und großen Portionen.

Brooklyn Pizza

Tibits

Taverne Òpa

Fotos: Tavera Òpa, Tibits, Brooklyn Pizza

Rock'n'Roll *am Herd!*

Einen Koch wie Stefan Marquard gibt es auf Erden vermutlich kein zweites Mal – jetzt kommt der sympathische Rocker für ein einmaliges Gastspiel in die Genussakademie!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Fotos: Thomas Pfeiffer creative.photography http://www.thomas-p.de

Kaum ein Küchenchef hat das Selbstbewusstsein einer ganzen Generation von Köchen so geprägt wie dieser Mann. Nein, wir sprechen nicht von den großen Säulenheiligen der Haute Cuisine wie Bocuse oder Robuchon, sondern von Stefan Marquard. Was macht den Unterschied? Nun, auf dem Teller dürften die Differenzen gar nicht groß sein, schließlich hat Marquard wie die soeben genannten Spitzenkräfte eine grundsolide Ausbildung absolviert und einen Stern erkocht. Los ging es für den jungen Stefan mit der Ausbildung in einer kleinen Metzgerei. Das war allerdings nicht genug, also sollte es anschließend die Ausbildung zum Koch im Würzburger Hotel Rebstock sein. Bereits seine erste Station nach dem erfolgreich absolvierten Abschluss spricht dann schon Bände, denn das Graue Haus in Oestrich war in den 80ern eine der absoluten Top-Adressen für Feinschmecker. Hier arbeitete er mit zweijähriger Unterbrechung im Nürnberger Gasthof Rottner von 1982 bis 1988 und spürte offensichtlich immer mehr, welches kreative Potenzial in seinem Beruf steckt. Um der Berufung dann noch mehr Raum zu geben, folgte Marquard einer Empfehlung von Adalbert Schmitt, Gründer der legendären Schweizer Stuben in Wertheim (in dieser Zeit völlig zu Recht Pilgerstätte für Gourmets, Köche wie Jörg Müller, Johann Lafer oder Douce Steiner begannen hier ihre Karrieren), und ging von 1988 bis 89 nach Bella Italia, um dort in den 12 besten Restaurants des Landes zu lernen, was die italienische Hochküche so unwiderstehlich macht. Anschließend beglückte er seine Gäste in der den Schweizer Stuben angeschlossenen Taverna La Vigna und bekam postwendend die Auszeichnung „beste italienische Küche in Deutschland“ verliehen.

Dann wurde es Zeit, eigene Wege zu gehen: 1991 eröffnete Marquard das Restaurant Drei Stuben im schönen Meersburg am Bodensee und entwickelte hier allmählich jenes Profil, mit dem er jenseits seiner ausgezeichneten Kochkünste so bekannt und beliebt werden sollte. Musik in der professionellen Restaurantküche ist nach wie vor eine absolute Ausnahme, aber knallharten Rock in angemessener Lautstärke, das hatte es zuvor zumindest hierzulande noch nicht gegeben. So herrschte in Marquards heiligen Hallen eine völlig neue Atmosphäre – der Mann rockte am Herd und sein Team rockte mit! Dazu gehört natürlich auch eine neue Art des Miteinanders. Aus dem Küchenchef wurde eine Art Kapitän, aus dem Team dementsprechend die zugehörige Mannschaft, und schnell machte das Gerücht vom „Piratenkoch“ die Runde, der mit stilbildendem Kopftuch im beschaulichen Meersburg wahre Wunder am Herd vollbringe. 18 Punkte im *Gault Millau* sowie der Titel „Innovation des Jahres 2000“ waren die Folge, und junge Köche fühlten sich von dieser ganz anderen Art, Leben und Arbeit in der Küche zu interpretieren, magnetisch angezogen. Aus einem Rudel weiß gekleideter Dienstleister entwickelte sich etwas, das man eher mit der Wilden 13 als mit einem klassischen Küchenteam in Verbindung bringen würde. Vom hochgebundenen Zopf bis zum tätowierten Glatzkopf mit Ohrring am Herd: Was heute in zahlreichen Küchen beinahe schon an der Tages- beziehungsweise Kleiderordnung ist, hätte es ohne Marquard als Koch des Anstoßes nicht gegeben. Gleichzeitig führte er einen anderen Stil im Umgang ein, denn jenseits der selbstverständlichen Spitzenleistung, die hier jeder einzelne Mitwirkende während der abendlichen Inszenierungen abzurufen hatte, spürte jeder, welche Bedeutung er in diesem Team hatte. Vom Kapitän bis zum Matrosen war auf diesem Schiff am Bodensee jeder wichtig und bekam das auch zu spüren. Das ist wohl eine der weiteren positiven Eigenschaften

dieses sympathischen Kochs: Menschen wertzuschätzen und sie gleichsam daran zu erinnern, weshalb man gemeinsam am Herd steht. Autorität aus Kompetenz und Leidenschaft.

2001 ging Marquard dann in die „Schickeria-Kapitale" München und kaperte … pardon: übernahm mit seiner unkonventionellen Art die kulinarische Leitung im Lenbach, doch eigentlich war eine Küche für den Freigeist schon viel zu eng geworden. Zwei Jahre später machte er sich in Tutzing selbstständig, gründete die Jolly Roger Cooking Gang und machte ab sofort zahlreiche Veranstaltungen unsicher. Wer Marquard schon mal „in Aktion" erleben durfte, weiß, dass selbst die langweiligste PR-Show durch ihn zum Party-Event wird. Doch auch die andere Seite seiner Persönlichkeit kam nun stärker zum Tragen. Dass viele deutsche Gastronomen dringend eine Frischzellenkur benötigen, hat Marquard schon früh gespürt und freundlich seine Dienste als Berater angeboten. Derart erfolgreich, dass der Weg unaufhaltsam auf den Bildschirm führte, denn das ist natürlich der Stoff, aus dem Fernsehträume gebacken werden. Hier kam der Mann mit Kollegen, um zu retten, was scheinbar nicht mehr zu retten war, und sorgte in den meisten Fällen für ein Happy End – in der Realität hinter der Kamera entwickeln er und sein Team heute von der Küchenplanung über die Konzeptentwicklung, die Einrichtung der Gasträume und das Einarbeiten und die Motivation der Mitarbeiter bis zur Kochshow alles, woraus richtig gute Gastronomie besteht. Da muss natürlich niemand gleich ins Tattoo-Studio laufen oder mit Kopftuch am Herd stehen, doch die lockere Art kommt nicht nur bei den Mitarbeitern, sondern auch bei den Gästen an. Heute müssen Köche weitaus näher „am Gast" arbeiten, häufig in offenen Showküchen, als dies früher der Fall war und da kann es kaum einen besseren Lehrer als Marquard geben, für den das alles die Luft zum Atmen bedeutet.

Nun kommt dieser Mann also für ein einmaliges, ich wiederhole: einmaliges Gastspiel in die Genussakademie und bringt

nicht nur gute Laune, sondern auch jenen guten, frischen Geist mit, den wir als Gäste im Restaurant leider nur selten zu spüren bekommen – schließlich sehen und hören wir die „Küchenbrigade" nicht, sondern nur den Service. Doch selbst der profitiert vom neuen, unkompliziert-persönlichen, freundlichen, ja freundschaftlichen Spirit, den Marquard mitbringt und der ihn so wohltuend von der Steifheit alter Zeiten unterscheidet. In der Sache ist man allerdings nicht nur verbindlich, sondern an der Spitze orientiert. So erläutert Marquard in seinem Kurs minutiös die einzelnen Schritte der Zubereitung und lässt seine Gäste an der Entstehung des viergängigen Menüs aktiv teilhaben. Schließlich weiß er als Gründer der Marquard-Akademie ganz genau, wie man sowohl Profis als auch Hobbyköche für das Kochen begeistert und Ängste am Herd im

KOCHKURS MIT STEFAN MARQUARDT: ROCK'N'ROLL AM HERD

MENÜ:

Champangerempfang / Butterlachs mit Sellerie – Couscous – Cannelloni und Nham Yhim / Jacobsmuscheln mit Artischocke / Getrüffeltes Perlhuhnschnitzel auf Spargelrisotto mit Erbsenschaum / Geeistes Ananas-Oxalis-Süppchen mit Kokos und Schokocrumble

TERMINE:

Sa, 8.6.2019, 10.00–14.00 Uhr
249 € inkl. Getränke / 239 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Handumdrehen beseitigt. Seit 2015 ist er zudem für das Projekt „Sterneküche macht Schule“ in der Republik unterwegs, um die nächste Generation vor Fastfood zu bewahren. Mit Kompetenz, Leidenschaft – und gutem Geschmack. Bereits im Titel der einzelnen Gänge jenes Menüs, das er für die Genussakademie zusammengestellt hat, zeigt sich, dass Marquard die Welt kulinarisch erfasst und auch spannende Kontraste liebt. Das rockt! Das Einzige, was nicht passt, ist der Platz in der Genussakademie Medienhaus, um alle Interessierten unterzubringen, und so muss ich an dieser Stelle nochmals betonen: Es gibt nur einen Termin, und bei dem gibt es eine streng vorgegebene Teilnehmerzahl, die wir nicht aufstocken können und wollen. Also: Das Leben ist zu kurz, um diesen Mann nicht wenigstens einmal so hautnah erlebt zu haben!

THE THIRD WAVE OF COFFEE

Wenn Italien, wie so häufig, mit seiner Espressokultur in Verbindung gebracht wird, so ist es doch interessant, zu wissen, dass der Kaffeekonsum in Deutschland deutlich höher ist als auf der stiefelförmigen Halbinsel. Rein historisch war Deutschland immer ein „Kaffeeland“, jedoch gab es einen positiven Wandel in Bezug auf die Wertschätzung des Kaffees: Im Allgemeinen wird dieser nun nicht mehr als Commodity (Gebrauchsgut), sondern als Genussprodukt wahrgenommen.

Derzeit ist deutschlandweit, insbesondere in den Großstädten, eine starke Zunahme der Kaffeebars, Boutique-Cafés sowie der kleinen Micro-Röster-Konzepte und Outlets zu verzeichnen. An diesen Orten wird die Kaffeekultur auf neue Weise zelebriert. Auch viele alte Brüh-Methoden sind wiederentdeckt worden und erfreuen sich nun größerer Bekanntheit.

Viele Slow Preparations werden mittlerweile vor allem von der jugendlichen Zielgruppe geschätzt. Diese Generation legt besonders viel Wert auf nachhaltigen, ethisch einwandfreien Kaffee und ist darüber hinaus sehr offen für neue Geschmackserfahrungen. Auch bei der etwas älteren Konsumentengruppe, die gerne in Konditoreien und Bäckereien ihren Kaffee zu sich nimmt, hat sich einiges geändert: Die milderen Arabica-Mischungen lösen die Robusta-Bohnen ab. Die Zahl der professionellen Siebträger- und Vollautomaten steigt stetig. Zugleich wird auch hier die Rolle des Baristas hinter der Theke immer wichtiger: Das Kaffeeritual selbst rückt in den Fokus und exzellente Qualität wird honoriert.

Andrea Zappalorto, Geschäftsführer von illycaffè spa Niederlassung Deutschland, schreibt über seine persönliche Leidenschaft. Er lebt und arbeitet in München

Ich freue mich ganz besonders über diese Entwicklung, denn Bäckereien und Konditoreien stehen für mich als Italiener sinnbildlich für Deutschland und die hiesige Kultur. Wenn der Kaffee an diesen Orten gut schmeckt, bedeutet das gleichzeitig ein wachsendes Bewusstsein für die Kaffeekultur.

Wenn man so will, ist Kaffee aktuell einfach in. Wir erleben die sogenannte „third wave of coffee“, und wie jede Modewelle bringt diese spezielle Trends mit sich. Natürlich bleibt es allen selbst überlassen, welche Kaffee-Spezialität und welche Zubereitungsmethode ihr persönlicher Favorit ist. Im Sommer ist „Cold Brew“ zum Beispiel gar nicht mehr wegzudenken. Hierbei handelt es sich um eine Zubereitungsmethode, die eine Brühzeit von 8 bis 14 Stunden benötigt. Diese Methode bewahrt die Aromen und kreiert einen perfekt ausbalancierten, natürlich süßen Geschmack mit geringer Säure. Für mich ist „Cold Brew“ eine sehr erfrischende Alternative zum Espresso oder Filterkaffee und insofern alles andere als „kalter Kaffee“!

Große Küche **lernen**

Wenn der Frühling mit bunten Bändern und frischen Produkten ins Land zieht, kommen **Spitzenköche** so richtig in Fahrt und freuen sich darauf, gemeinsam mit Ihnen am Herd das neue Jahr zu feiern!

★ STEFAN MARQUARD ★

Rock'n'Roll am Herd!

Kaum ein Küchenchef hat das Selbstbewusstsein einer ganzen Generation von Köchen so geprägt wie Stefan Marquard. Bereits in seinem ersten Restaurant in Meersburg bekam Marquard 18 Punkte im *Gault Millau* sowie der Titel „Innovation des Jahres 2000" – mit einer völlig unkonventionellen Art. Vom hochgebundenen Zopf bis zum tätowierten Glatzkopf mit Ohrring am Herd: Was heute in der Küche beinahe schon an der Tages- beziehungsweise Kleiderordnung ist, hätte es ohne Marquard als Koch des Anstoßes nicht gegeben. Wer ihn schon mal „in Aktion" erleben durfte, weiß, dass selbst die langweiligste PR-Show durch ihn zum Party-Event wird. Der Erfinder der Jolly Roger Cooking Gang kam im TV, um zu retten, was scheinbar nicht mehr zu retten war – in der Genussakademie kocht der Pirat am Herd gemeinsam mit seinen Gästen in seiner unnachahmlichen Art im Rahmen von Kochkurs und Showcooking ein Menü, das rockt! Was nicht passt, ist der Platz in der Genussakademie Medienhaus, um alle Interessierten unterzubringen: Es gibt nur einen Termin, und bei dem gibt es eine streng vorgegebene Teilnehmerzahl, die wir nicht aufstocken können und wollen. Also: Das Leben ist zu kurz, um diesen Mann nicht wenigstens einmal so hautnah erlebt zu haben!

NEU!

MENÜ:

Butterlachs mit Sellerie – Couscous - Cannelloni und Nham Yhim

Jacobsmuscheln mit Artischocke

Getrüffeltes Perlhuhnschnitzel auf Spargelrisotto mit Erbsenschaum

Geeistes Ananas - Oxalis-Süppchen mit Kokos und Schokocrumble

TERMINE:

Sa, 08.06.2019, 10.00-14.00 Uhr

249 € inkl. Getränke
239 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

★ PASCAL SCHEEL ★

Ein Abend am Meer

Der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel stammt ja ursprünglich aus Rostock und ist also mit salziger Luft in der Nase und freiem Blick auf die Ostsee aufgewachsen. Höchste Zeit, dass der Mann mal ein paar seiner persönlichen Lieblings-Fischrezepte preisgibt! Also nimmt er Sie in seinem brandneuen Kurs für einen Abend mit an seine ganz persönliche Küste und erklärt anschaulich, wie man aus Kabeljau, Saibling (na gut, der lebt im Hinterland im süßen See) und Wolfsbarsch ein sommerlich-leichtes Menü zaubert. Natürlich mit der Finesse eines Spitzenkochs und interessanten regionalen Produkten, die zusammen mit den Wasserbewohnern so ungewöhnliche wie faszinierende Kombinationen ergeben. Nur das süße Finale kommt natürlich ohne Fisch aus – auf Erdbeersorbet mit roh mariniertem Rhabarber und Basilikumkaltschale freuen sich einige bestimmt schon seit dem letzten Herbst. Nach diesem Abend haben Sie jedenfalls keine Angst mehr vor der Zubereitung der sensiblen Produkte, denn Pascal erklärt jedem ganz genau, wie das geht. Und das begeistert dann auch zu Hause jeden, den Sie mit diesem Menü glücklich machen!

NEU!

MENÜ:

Tatar vom Kabeljau mit Brunnenkresse und Frischkäse

Senfgegarter Saibling mit Brokkoli, Ziegenmilch und Heidelbeeren

Gebratener Wolfsbarsch mit Sauce Choron, Erbsen, grünem Spargel und Champignons

Erdbeersorbet mit roh mariniertem Rhabarber und Basilikumkaltschale

TERMINE:

Do, 13.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
Do, 22.08.2019, 18.30-22.30 Uhr

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60–666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**

Fotos: iStockphoto/andresr, /Floortje, /godfather744431

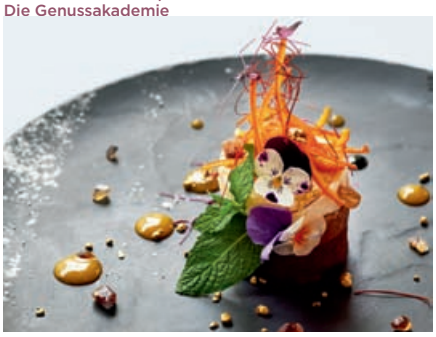
★ GEORGIOS KROKOS ★

Die Tricks der Sterneköche 2019

Türmchen, Spuren, Würfel: In der Sternegastronomie stellt der Service keine einfachen Teller mehr auf den Tisch – es handelt sich vielmehr um kunstvoll gestaltete Bilder, die häufig mit großem Aufwand einhergehen. Oder gibt es da nicht doch ein paar geheime Tipps und Tricks, mit denen man im Handumdrehen Kunst auf den Teller zaubert? Klar gibt es die, und Georgios Krokos verrät Sie Ihnen. Er zeigt Ihnen anhand eines kompletten 4-Gänge-Menüs, wie man Gerichte geschickt gestalten kann. Ganz einfach. Gewusst, wie!

MENÜ: Ceviche von der Sardelle mit Zitrone, „Black" Hummus, Tandoori, Tempura-Feta und Petersilie / Gebratene Jakobsmuschel mit Brokkoli-Couscous, Pilzen und Kokos / Barbarie-Entenbrust, Oregano-Honig, Kaki, Quinoa und Essig-Jus / Orangen-Tarte mit Yuzu, Masticha-Eis und Gewürz-Crumble

TERMINE: Fr, 05.04.2019, 18.30-23.30 Uhr
Sa, 08.06.2019, 18.00-23.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



★ CARMELO GRECO ★

Eine Reise durch Italien: Vom Piemont bis Sizilien

Carmelo Greco kennt die bekanntesten Rezepte seiner Heimat ganz genau und weiß, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht. Das hat ihm nicht nur einen Michelin-Stern, sondern auch 17 Punkte im *Gault Millau* gebracht, sodass er der höchstbewertete italienische Koch Deutschlands ist! In seinem Terminkalender findet er immer wieder Zeit, mit Ihnen genussvoll am Herd durch Italien zu reisen. Hier können Sie dem Sternekoch bei der Zubereitung eines Überraschungsmenüs über die Schulter schauen und wertvolle Handgriffe erlernen!

MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE: Sa, 13.04.2019, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 11.05.2019, 11.00-14.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3,
60598 Frankfurt

★ THOMAS FISCHER ★

Beef!

Ein gutes Stück Rindfleisch ist ein absoluter Hochgenuss – vorausgesetzt, man weiß, wie man es zubereitet. Hier kommt es nicht nur auf die richtige Technik und das Equipment, sondern im Wesentlichen auch darauf an, was man in die Pfanne legt und woher das Fleisch eigentlich stammt. Thomas Fischer berichtet ausführlich von Herkunft, Lagerung, Reifung und Marmorierungsgrad der verwendeten Stücke. Erleben Sie einen Kochkurs, bei dem Beef in seinen unterschiedlichen Varianten und Qualitäten im Fokus steht.

MENÜ: Beef Tatar mit Roter Bete, Sauerrahm und Schnittlauch / Geflämmtes 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

TERMINE: Sa, 06.04.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 18.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ THOMAS FISCHER ★

Alles Hummer

Hummer essen – absoluter Luxus. Aber Hummer selbst zubereiten – das trauen sich die wenigsten. Was für viele eine Herausforderung darstellt, ist in der Umsetzung gar nicht so schwer. Tom Fischer zeigt Ihnen, wie vielseitig Hummer zubereitet werden kann, und erzählt Ihnen alles über Warenkunde und Zubereitung des edlen Meeresbewohners. Gemeinsam kochen Sie ein luxuriöses 4-Gänge-Menü, wobei Sie erfahren, worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten und was den Hummer ganz besonders schmackhaft macht.

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 & Mascarpone-Eis

TERMINE: Fr, 17.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Do, 15.08.2019, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

★ PASCAL SCHEEL ★

Burger Deluxe!

In diesem Kochkurs unseres Burgerexperten Pascal Scheel dreht sich alles um die edle Ausführung des beliebten Fast-Foods – dazu gehören natürlich die besten Zutaten – heißt, hier kommt kein gewöhnliches Rinderhack zum Einsatz, sondern beispielsweise Wagyu-Fleisch. Wie bei allen Kursen von Pascal gibt es ganz nebenbei noch wahnsinnig viel Fachwissen rund um die perfekte Zubereitung. So wird Ihre nächste Burgerparty garantiert ein echtes Highlight.

MENÜ: Garnelen-Burger mit Avocado, Koriander und Tomatensalsa / Vietnamesischer Bao Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoi-Sin-Sauce / Wagyu Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw / Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMINE: Sa, 23.03.2019, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 24.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ STEFFEN OTT ★

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

Presa, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? Steffen Ott erklärt Ihnen Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung der edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Zaubern Sie unter Steffen Otts Anleitung ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.

MENÜ: Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern / Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo / Roastbeef vom dry aged Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce / Crème brûlée mit Sorbet

TERMINE: Fr, 12.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 10.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Fotos: iStockphoto/ChristianFischer; Amokiv

Wein von Hessen

Tradition und Moderne sind im Rheingau eng miteinander verbunden – beim Weingut Prinz von Hessen geht der Blick nach vorn!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Bereits im achten Jahrhundert pflanzte man am Rhein westlich von Wiesbaden die ersten Rebstöcke, und ein paar Jahrhunderte später zählte auch das Haus von Hessen zu den Weingütern der aufstrebenden Region, die zu dieser Zeit gerade auf die Entstehung der großen Städte, Dome und Klöster blickte. Durch aufregende Geschichte und Geschichten führt eine Konstante, und die heißt Riesling. Auf diese für den Rheingau typische Rebsorte versteht man sich bei Prinz von Hessen besonders gut, und die großen Gewächse von Winkeler Hasensprung, Jesuitengarten oder Johannisberger Klaus zählen zum Besten, was das Weinbaugebiet zu bieten hat. Doch unterhalb der klassischen Spitze der Qualitätspyramide ist viel in Bewegung!

Schon mal was vom Dachsfilet gehört? Ein maischevergorener Riesling – die Traubenschalen verbleiben beim gärenden Wein – aus der Lage Dachsberg, der hocharomatisch ein wenig an Orange Wine erinnert und schnell seine Fans gefunden hat. Oder vom Steckenpferd? Die ausgesprochen fruchtig-saftige Spätlese ist der perfekte Partner für die derzeit wieder angesagte asiatische Küche und hier insbesondere Sushi. Beides typische Beispiele für den frischen, neuen Ansatz im Weingut Prinz von Hessen, das Thema Rheingau Riesling neu zu erfinden und dabei die gewachsene Tradition hervorragender Gewächse im Auge zu behalten.

Einen Schritt weiter geht Martin Walther, zuständig für den Außenbetrieb bei Prinz von Hessen, mit einer Rebsorte, die bisher kaum im Rheingau anzutreffen, vielmehr auf der anderen Seite des Flusses zu Hause ist. Die Scheurebe wurde einst vom Namensstifter Georg Scheu für die sandigen Böden Rheinhessens gezüchtet, fühlt sich aber auch im Rheingau pudelwohl. Der „Deutsche Sauvignon blanc“ – so genannt, weil seine Aromatik an die französische Rebsorte erinnert – findet immer mehr Freunde. Und das zu Recht, denn wo feinsinnige Weinmacher wie der Kellermeister Sascha Huber Hand anlegen, entsteht aus der Kreuzung von Riesling und Bukett-Traube ein außergewöhnlich

komplexer und zugleich unkompliziert frischer und aromatischer Tropfen, der so recht in unsere Zeit passt. Weinfreunde müssen sich allerdings gedulden: Der neue Jahrgang 2018 wird erst noch auf die Flasche gebracht und die frisch gesetzten Reben ergeben frühestens 2025 die ersten Flaschen im Verkauf. So entstehen an den verschiedenen Enden der insgesamt 47 Hektar Weinberge der Familie Prinz von Hessen ganz unterschiedliche, immer aufregende Weine, in denen sich jahrhundertealte Familientradition anfühlt, als hätte sie gerade erst begonnen. In den nächsten Wochen können Sie in den Kochkursen der Genussakademie diesen spannenden Weinen begegnen – achten Sie auf das Wappen der Familie auf dem Etikett!

WEINGUT PRINZ VON HESSEN

Grund 1, 65366 Geisenheim
Johannisberg im Rheingau

Tel. 06722 409180
www.prinz-von-hessen.de

Fotos: Michael Holz, iStockphoto/MarinaVorontsova

Italienische Klassiker I – Vier Welterfolge

MARKUS WOLF

Ob in Sydney, in New York oder in Frankfurt: Die italienische Küche ist rund um den Erdball beliebt und bietet weitaus mehr als die typischen Gerichte Pasta und Pizza. Gemeinsam mit unserem Experten Markus Wolf inszenieren Sie eine perfekte italienische kulinarische Oper in vier Akten. Lernen Sie die Ausgangsprodukte und Zutaten kennen und zaubern Sie mit einer geschickten Kombination echte italienische Klassiker, über Bruschetta und Gnocchi alla Sorrentina bin hin zum Ossobuco alla Milanese und Tiramisu – wir lassen die Herzen von Fans der italienischen Küche höher schlagen!

MENÜ:
Bruschetta
Gnocchi alla Sorrentina
Ossobuco alla milanese
Tiramisu

TERMINE: Fr, 22.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 28.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Das perfekte Wiener Schnitzel

STEFFEN OTT

Wollten Sie auch schon immer einmal wissen, wie der beliebte Klassiker der Wiener Küche richtig zubereitet wird? Hier lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels. Woher kommt der Name eigentlich? Und welche Arten der Panierung gibt es? Steffen Ott erklärt Ihnen alles wissenswerte und erkärt den Unterschied zwischen „Fälschung“ und dem echten, wahren Schnitzel.

MENÜ: Kaspressknödel mit Vogerlsalat, Paradeiser und Kürbiskernen / Knuspriges Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln und Zitronenschnitz / Marillen-Palatschinken mit Rahmeis

TERMINE: Sa, 13.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 25.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche

THOMAS FISCHER

Die französische Mittelmeerküste hat uns ein paar der größten Küchenklassiker geschenkt, die wir kennen. Dummerweise auch ein paar, vor denen wir immer wieder erschrecken, weil sie beinahe unerreichbar 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 diversen Handgriffen. Unsere Köche hüllen den kostbaren Fisch mit Ihnen gemeinsam in sein salziges Kleid und setzen anschließend diesem herrlich mediterranen Menü mit einer saftigen, fruchtigen Tarte Tatin die Krone auf. Da hört man beinahe schon die Wellen rauschen. Aber: Nicht den passenden Rosé vergessen!

MENÜ:
Bouillabaisse
Wolfsbarsch in der Salzkruste
Tarte Tatin

TERMINE: Sa, 13.04.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 22.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit

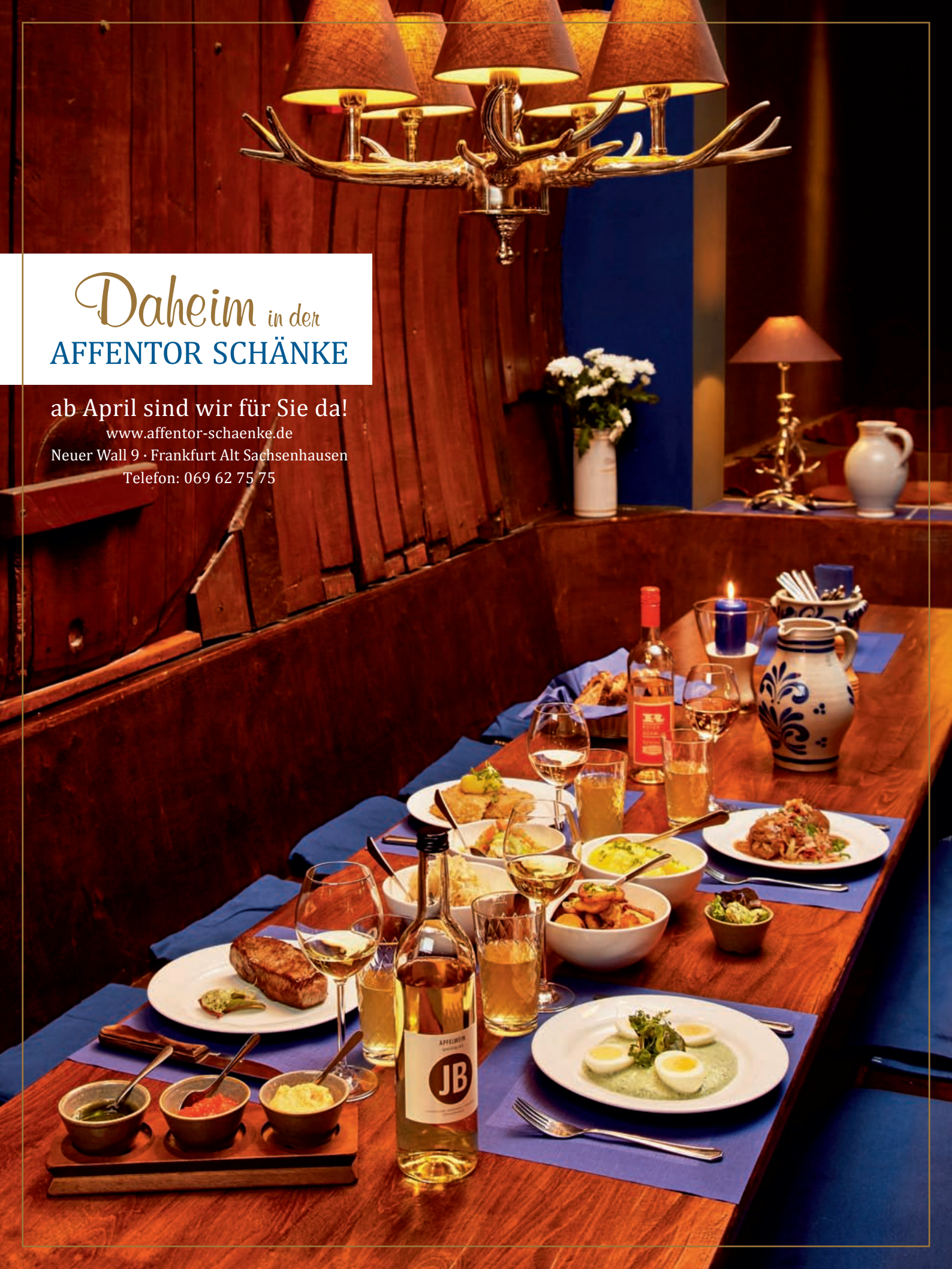
STEFFEN OTT

Auch die Köche im Elysee-Palast kochen nur mit Wasser. Und natürlich mit ein paar weiteren Produkten, die wir Ihnen selbstverständlich verraten. Etwa Tatar de Bœuf. Klingt simpel, aber damit es wirklich hinreißend schmeckt, bedarf es ein paar Tricks. Oder Vichyssoise aux crevettes roses, eines jener Gerichte, die in ihrer perfekten Form absolut unvergesslich bleiben. Der Gipfel des Luxus sind sicherlich Tournedos Rossini-Rinderfilet, Gänsestopfleber und schwarzer Trüffel an Madeirasauce. 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.

MENÜ:
Tatar de bœuf
Vichyssoise aux crevettes roses
Tournedos Rossini
Crème Caramel

TERMINE: Do, 04.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
So, 26.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Fotos: iStockphoto/zi3000, /KeithBishop



Daheim in der AFFENTOR SCHÄNKE

ab April sind wir für Sie da!

www.affentor-schaenke.de
Neuer Wall 9 · Frankfurt Alt Sachsenhausen
Telefon: 069 62 75 75

Highlights für jede Gelegenheit

Aus zwei mach vier, aus vier mach acht, und schon ist die genussvolle Runde komplett: Hier finden Sie die aktuellen und kommenden **Bestseller** für jeden Anlass!

Feierabendküche – schnell, gesund & lecker!

CORINNA FREI

NEU!

Abends schnell noch was Leckeres auf den Tisch zaubern? Am besten noch gesund? Klingt anstrengend? Nein, das geht! Und Corinna Frei, bekannte Food-Bloggerin aus Frankfurt, zeigt Ihnen, wie. Basis ihrer Rezepte sind bodenständige und gesunde Zutaten – doch all das verwandelt sie in einfache, aber raffinierte Gerichte mit Wow-Faktor! Und das Beste: Es geht flott und alle Zutaten sind leicht zu besorgen oder oft bereits zu Hause vorhanden. Denn bei der Feierabendküche geht es nicht um viel Chichi, sondern um ganz viel mhhh und ohhh, und das mit wenig Zeiteinsatz. Und wer sagt schon Nein, wenn er dazu ganz nebenbei von Corinna jede Menge Tipps an die Hand bekommt, wie man seinen Vorrat so bestückt, dass dem gesunden Feierabendglück nichts mehr im Wege steht: Goodbye, Tiefkühlpizza! Und für das süße Glück am Abend auf der Couch (oder das Nachmittagstief im Büro) machen Sie zusammen zum Schluss noch superleckere Trüffel. Diese dürfen Sie dann nach dem Kurs auch gerne mit nach Hause nehmen – so hält das Glücksgefühl des Abends noch ein wenig länger an.

MENÜ:

Aperitif: Rote-Bete-Mezcalita mit Zimt
Orientalischer Karottensalat mit Curry und Rosinen
Rote-Bete-Carpaccio mit gerösteten Kernen, Rucola und Ziegenkäse
Frühlingsfrische grüne Erbsensuppe mit Kräutern
Geschmorter Spitzkohl aus dem Ofen auf Selleriepüree & Pecorino
Belgische Trüffel mit Muscadavozucker

TERMINE:

So, 05.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 29.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

SCHÜSSELGLÜCK.DE

BBQ Baroque 2019

JÖRG LUDWIG

Wenn Jörg Ludwig wieder zu seinem raren und ausgesprochen beliebten BBQ-Event in die Gerbermühle einlädt, sprengt der sympathische Pirat am Herd regelmäßig sämtliche Vorstellungen, die man zum Thema mitbringt. So auch diesmal, denn Ludwig bringt seinen Gästen nun sogar bei, wie man selbst einen kompletten Rücken auslöst, Fleisch souverän ausbeint, richtig filetiert und vieles mehr, was man anschließend am eigenen Rost auch richtig gut gebrauchen kann. Außerdem bereitet Ludwig gemeinsam mit den Kursteilnehmern etwas absolut Spektakuläres zu: ein Milchferkel im Erdloch! Hierfür wird ein Loch in der Erde ausgehoben und anschließend das Ferkel für ganze sechs Stunden darin eingelegt und gegart – spätestens an dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass sich Ludwig für diesen Abend volle sieben Stunden Zeit nimmt! Außerdem stehen Salzwiesenlamm, Bison, Dry-Aged Hochrippe, Flank Steak, Hummer, Fisch im Bananenblatt, Dips, Saucen, Marinaden und Salate auf der Agenda der Genüsse – alles vom Feinsten, ein Abend voller traumhaften Überfluss in einer der schönsten Locations der Stadt: Das ist BBQ Baroque 2019!

MENÜ:

Milchferkel aus dem Erdloch
Salzwiesenlamm
Bison
Dry-Aged Hochrippe
Flank Steak
Hummer
Fisch im Bananenblatt
Dips / Saucen / Marinaden / Salate

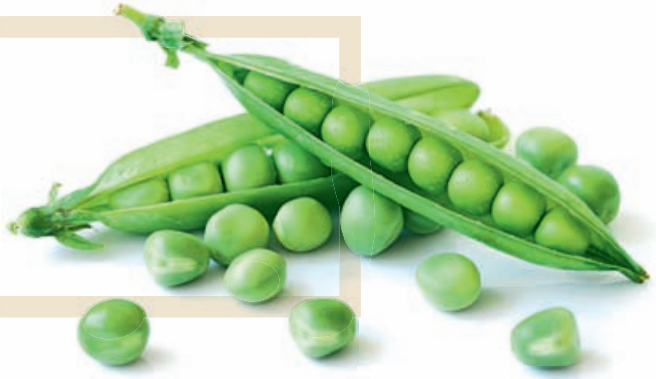
TERMINE:

Sa, 29.06.2019, 12.00-19.00 Uhr
Sa, 31.08.2019, 12.00-19.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Gerbermühle, Gerbermühlenstraße 105
60594 Frankfurt am Main

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo–Fr 9.30–17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**



Fotos: iStockphoto/PeopleImages, iStockphoto/ithinksky

Aromatisches Doppel – Food & Whisky

CHRIS PEPPER

Chris Pepper übersetzt gemeinsam mit Ihnen Whiskyaromen in eine perfekt abgestimmte Menüfolge. Dazu erschnuppern Sie vier Whiskys und bereiten zu diesen je einen passenden Gang zu. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Ihnen der Profi zur Seite. Die Aromen in der Nase und am Gaumen sorgen für ein neues und spannendes Geschmackserlebnis, welches Sie im Anschluss auch in der eigenen Küche entstehen lassen können. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie die jeweilige Brennerei und Abfüllung kennen. Hier kochen Sie nicht mit, sondern zum Whisky!

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 Selleriepürée und Zwiebel-Paprika-Ragout / Auchentoshan 12 Jahre, 40 %, begleitet von: Mandel-Espresso-Creme mit würzigem Bananenpudding

TERMINE: Di, 26.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Di, 21.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Das Beste vom deutschen Rind

PINO FICHERA & MARTIN DITTMAR

Unser Meister am Grill, Pino Fichera, hat sich etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht: Zusammen mit seinem Metzger des Vertrauens, Martin Dittmar, stellt er deutsches Rindfleisch von ultimativer Qualität in den Mittelpunkt. Die Profis geben Infos zu Warenkunde, Herkunft und richtiger Lagerung und bereiten ein komplettes Menü mit Ihnen zu. Dafür zerlegen Sie einen kompletten Rinderrücken, wobei Sie die einzelnen Zuschnitte selbst auslösen. Sie lernen außerdem verschiedene Zubereitungstechniken und Garmethoden kennen. Ein rundum interessanter Abend!

MENÜ: Carpaccio aus dem frisch zerlegten Rinderrücken / Dry-Aged Burger – selbst gemacht / Steaks in allen Varianten und Ausführungen, ebenfalls aus dem frisch zerlegten Rinderrücken

TERMINE: So, 07.04.2019, 12.00-16.00 Uhr
So, 28.04.2019, 12.00-16.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt

Pulled Pork & Co. – einmalig saftig

MARK SOMMER

Pulled Pork ist zurzeit 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? Die Köche der Genussakademie haben deshalb ihre Köpfe zusammengesteckt und zeigen Ihnen in vier knackigen Gängen die wichtigsten Kniffe. Nach diesem Kochkurs werden Sie der Star in der Küche sein, denn statt das leckere Fleisch abgepackt zu kaufen, können Sie es nun selbst herstellen – und Sie werden sehen: Es ist ganz einfach, ein leckeres Menü rund um das Thema Pulled Pork herzustellen.

MENÜ: Bunter Blattsalat mit Pulled Salmon / Sandwich mit Pulled Turkey und pikanter, hausgemachter Salsa / Pulled Pork mit Coleslaw und Süßkartoffelragout / Pflaumencrumble

TERMINE: Di, 02.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
So, 26.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Der entspannte Gastgeber

STEFFEN OTT

Laden Sie auch gerne Freunde zu sich nach Hause ein, um etwas Schönes für sie zu kochen? Doch wie schafft man es eigentlich, dass eine Einladung zum Essen nicht in Hektik, Stress und Chaos ausartet? Steffen Ott hat eine Menüabfolge zusammengestellt, die in erster Linie ausgezeichnet schmeckt und dazu auch noch ideal vorzubereiten ist. So können Sie trotz der Bewirtung Ihrer Gäste an den Gesprächen des Abends teilhaben. Dazu liefert Steffen noch Tipps und Tricks zum richtigen Eindecken und die Basic-Knigge-Kniffe mit, sodass nun wirklich nichts mehr schiefgehen kann.

MENÜ: Safranrisotto mit Kabeljau und Rucola / Zweierlei Paprika mit Balsamico-Reduktion / Roastbeef mit Lauch und Zwiebelkonfit / Halbflüssiges Schokoladenküchlein

TERMINE: So, 31.03.2019, 18.00-22.00 Uhr
Mi, 22.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

HeuHeuHeu!

HANNES DANKEL

Ob Sie es nun glauben oder nicht: Es wird nicht mehr nur von Vierbeinern gefuttert, sondern findet neuerdings sogar in der Sterneküche Verwendung. Die Rede ist von Heu! Aber was genau kann man mit den getrockneten Gräsern eigentlich kochen? Und schmeckt das überhaupt? Diese Fragen beantwortet Ihnen Hannes Dankel – er zeigt seinen Schülern in seinem hoch interessanten Kochkurs, wie man Heu schmackhaft verarbeitet und es zum Highlight eines viergängigen Menüs werden lässt. Hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt, wenn Sie Ihre Gäste mit einem aufregenden Menü überraschen!

MENÜ: Feine Kraftbrühe mit Bergwiesenheu verfeinert, dazu Pistazienklößchen / Rote Riesengarnelen auf der Zucchiniwiese mit Kokos-Safran-Schaum / Kalbsrücken mit Bergwiesenheu im Woodpaper, Heurahmsauce, saisonales Gemüse und Kartoffelplätzchen / Joghurteis mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladenbrownie

TERMINE: Sa, 30.03.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 25.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Fotos: iStockphoto/pidjoe, /gaffera, /EkaterinaZakharova, /Natle; Shutterstock/KarepaStock

Die feine Landhausküche

MICHAEL SCHMIDT

Michael Schmidt liebt gutes Essen, kocht mit viel Leidenschaft – und ist Küchenchef im beliebten Landhaus zum Stöffche in Frankfurt-Heddernheim. Stehen Sie zusammen mit ihm am Herd und zaubern Sie ein wunderbares 4-Gänge-Menü mit besten saisonalen Zutaten. Sie lernen, wie Sie aus ganz bodenständigen Produkten etwas herrlich Schmackhaftes auf den Tisch zaubern, ohne viel Chichi, aber dennoch garantiert mit dem Wow-Effekt für den Gaumen. Michael Schmidt steht Ihnen mit fachmännischem Rat zur Seite. Hier erfahren Sie, was genau die feine gutbürgerliche Küche ausmacht.

MENÜ: Saisonales Überraschungsmenü in 4 Gängen

TERMINE: Sa, 06.04.2019, 10.30-15.00 Uhr
Sa, 18.05.2019, 10.30-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Landhaus zum Stöffche,
Heddernheimer Landstraße 108, 60439 Frankfurt

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 – das ganze Jahr über! Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne Weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch – da hilft Steffen Ott doch gern! Er erklärt anschaulich, wie das geht, und bringt Sie in seinem Kochkurs gleich mal mitten hinein in diese abwechslungsreiche Küche. Sie bereiten gemeinsam mit dem Profi kleine Delikatessen zu, die Sie im Anschluss an den Kurs einfach am eigenen Herd kochen können!

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, 14.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Do, 02.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Kochen für Kerle

RHEINHARDT THÖN

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt Thön hat einen exklusiven Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal der Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an faden 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! Die passende Begrüßung liefern die Hells Bells von AC/DC. 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: Fr, 05.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 10.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Das große Burgerbegehren!

OLIVER SCHNEIDER

Man bekommt ihn überall: Bei Fast-Food-Ketten, abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder mancher gehobenen Gastronomie, und isst ihn meistens mit Pommes und Ketchup – DEN Burger! Es gibt ihn mit Fleisch, mit Fisch und sogar als Veggie-Version. Oliver Schneider zeigt, wie Sie Ihren eigenen Burger kreieren, und das aus selbst gemachten Produkten. Hier konzentrieren Sie sich auf die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen Burger beißt: Wie geht das? Ein lustiger, 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 Chili-Käse-Soße / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole / Crème brûlée „Cheesecake“

TERMINE: Mi, 13.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Di, 14.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Kreative Odenwälder Landhaus-Küche

THOMAS TREUSCH

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Bei diesem Kurs ist der Name Programm! Thomas Treusch 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. Hier können Sie die hervorragenden regionalen Zutaten mit viel Spaß gemeinsam direkt an den Herdplatten des Restaurants „Treuschs Schwanen“ verarbeiten. Gleichzeitig zeigt der Profi Ihnen seine Tipps und Tricks, mit denen Sie hinterher zu Hause glänzen können.

MENÜ: Kräuter-Schmand-Terrine mit geräucherter Forelle / Spinat-Schinken-Maultäschle auf Spargel-Ragout in Sauerampfer-Sauce / Lammkeulen-Medaillons mit Kräuter-Champignons und Thymian-Jus / ‚Armer Ritter‘ mit karamellisiertem Rhabarber und Pfefferminz-Limonen-Eis

TERMINE: Sa, 04.05.2019, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 01.06.2019, 11.00-16.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2,
64385 Reichelsheim (Odenwald)

Aphrodites perfect choice

HANNES DANKEL

Wie so manches, was richtig Spaß macht, sind auch Aphrodisiaka – luststeigernde Lebensmittel – auf die alten Griechen zurückzuführen. Namensgeberin ist die Liebesgöttin Aphrodite als Sinnbild für körperliche Freuden und die geistige Liebe. Erstaunlich: Viele dieser besonderen Zutaten verwenden wir ganz selbstverständlich in unserer Küche. Hannes Dankel hat ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü kreiert, das gleich mehrere aphrodisierende Zutaten pro Gang enthält. So lernen Sie nicht nur das Kochen eines Menüs, sondern auch Wissenswertes über Geschichte und Herkunft der anregenden Lebensmittel.

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: Sa, 13.04.2019, 18.00-22.00 Uhr
Do, 23.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

staub
en France

LA COCOTTE

Le goût de l'excellence !

MADE IN
FRANCE

GESUND GENIESSEN MIT STAUB

Der gusseiserne Schmortopf „La Cocotte“ von STAUB ist ein echtes Multitalent: Kochen, Braten, Schmoren und Backen ist für ihn kein Problem. Mit dem praktischen Dämpfeinsatz kommt sogar noch ein weiteres Einsatzgebiet hinzu. Gemüse entfaltet so sein natürliches Aroma und wird noch dazu schonend gegart.

Nicht nur die Optik macht die Cocotte von STAUB zu einem besonderen Schmortopf, sondern vor allem ihr Material Gusseisen. Dieses macht sie so langlebig, dass STAUB auf seine Cocottes eine Garantie von 30 Jahren gibt. Gusseisen ist zudem für seine temperaturspeichernden Eigenschaften bekannt, was es der Cocotte ermöglicht, sowohl warme als auch kalte Speisen lange auf der gewünschten Temperatur zu halten. Die raue, schwarze Emaille-Struktur im Inneren des Kochtopfes sorgt für hervorragende Röstaromen und dafür, dass die Cocotte sogar immer besser wird, je länger man sie hat. Grund dafür sind Fette, die sich nach und nach beim Kochen in der rauen Struktur absetzen. So entsteht ganz nebenbei auch noch ein Antihafteffekt, der eine fettarme Zubereitung von Speisen ermöglicht.

- **Ideal zum gleichzeiten Schmoren und Dünsten, z.B. unten Reis und oben Fisch**
- **Saftiges und zartes Kochergebnis durch die spezielle Tropfenstruktur im Deckel**
- **Die schwarzmatte Innenemaillierung eignet sich zum besonders krossen Anbraten und ist überaus strapazierfähig**
- **Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet, auch im Backofen/Grill einsetzbar**
- **In vielen Farben erhältlich**

Ein weiteres Erfolgsrezept, der Aromaregen, verbirgt sich auf der Innenseite des Deckels der Cocotte: Die flache Form mit spezieller Tropfenstruktur sorgt beim Schmoren und Garen für eine optimale Verteilung der Aromen. Denn die Struktur befeuchtet das Gargut in einem ständigen Kreislauf. Dadurch können Gerichte langsam und mit geringer Flüssigkeitszufuhr zubereitet werden. So bleibt das volle Aroma der Speisen während des Kochens erhalten.

Jetzt erhältlich in Ihrem ZWILLING Shop Frankfurt
Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main

#Quick & Tasty

NEU!

90-MINUTEN-WORKSHOPS!

Unsere brandneuen Workshops dauern genau 90 Minuten und bringen während der besten Tageszeit die leckersten Gerichte und jede Menge Genuss und Spaß von der City an den Herd. Von früh bis kurz vor spät bringen wir euch zusammen mit maximal 12 Teilnehmern beliebte Klassiker, aber auch ganz tolle neue Sachen bei. **So leicht und flexibel war es noch nie,** den Einstieg in die wunderbare Welt der Kochkurse zu finden. Und vielleicht kommst du ja gleich gemeinsam mit deinen Freunden – zusammen macht Kochen noch mehr Spaß!

Fotos: Shutterstock/Flamingo Images, Illustrationen: Shutterstock/M-vector, iStockphoto/ Pourleaflover

Bestseller-Workshops

BRUNCHIDEEN – QUICK & EASY

Du lernst innerhalb von 1,5 Stunden drei wunderbare Rezepte kennen, die du später zu Hause supergut umsetzen kannst. Egal ob du Freunde zum Brunch eingeladen hast oder eine Party schmeißt – diese Rezepte passen immer und sind dank einfacher Vorbereitung bestens geeignet, um später als Gastgeber zu glänzen. Ganz nebenbei gibt es natürlich jede Menge Tipps und Tricks von unseren Profis.

NEU!

MENÜ: **Home made Bruschetta / Herzhafte Blätterteigröllchen / Lamm-Päckchen mit Tahina-Joghurt**

TERMIN: **Sa, 04.05.2019, 10.00-11.30 Uhr**
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

DER FRANKFURTER KLASSIKER: GRÜNE SOSSE!

Du denkst, einfach irgendwelche Kräuter hacken, und fertig ist die Soße? Nichts da: Von der Kenntnis der sieben Kräuter über verschiedene Fragen zu Menge und Feinheit bis zum richtigen Abschmecken ist dieser Mythos der Frankfurter Küche ein weites Feld. Deshalb bereiten wir gemeinsam gleich zwei unterschiedliche Varianten zu und krönen diese mit dem typischsten aller Partner: dem Schnitzel mit Pellkartoffeln. Natürlich alles selbst gemacht!

MENÜ: **Zwei Varianten Grüne Soße mit Pellkartoffeln und kleinem Schnitzel**

TERMIN: **Sa, 04.05.2019, 12.30-14.00 Uhr**
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

DAS GLÄSERNE BUFFET LIGHT

Wir bringen dir innerhalb von 1,5 Stunden drei spannende Rezepte der mediterranen und der fernöstlichen Küche bei. Diese kannst du dann bei deiner nächsten Party zu Hause schick im Glas anrichten, oder als Appetizer auf kleinen Tellerchen. Sodass du beim nächsten Besuch von guten Freunden oder einer kleinen Partygesellschaft bei dir zu Hause im besten Licht glänzen kannst. Natürlich gibt es jede Menge Tipps und Tricks mit auf den Weg – und vielleicht auch die Anregung, auch mal abends das volle Programm zu genießen!

MENÜ: **Italienischer Brotsalat / Garnelen auf Safranrisotto / Yakitori-Spieß vom Huhn**

TERMIN: **Sa, 04.05.2019, 14.30-16.00 Uhr**
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

Pizza-Workshops

MEINE ERSTE PIZZA

Wie soll das denn gehen? Du hast doch keinen Pizzaofen zu Hause? Und es funktioniert doch, denn in diesen 90 Minuten lernst du nicht nur ein außergewöhnliches Rezept für einen ganz besonderen Teig, der nur ganze 15 Minuten braucht, bis man ihn verwenden kann, sondern auch, wie man die Pizza anschließend mit den Mitteln einer völlig normalen Küchenausstattung zubereiten kann. Außerdem verraten wir unser ganz persönliches Saucen-Geheimnis, denn was obendrauf kommt, bestimmt nun mal das Ergebnis – und das ist ganz sicher molto, molto bene!!!

Menü: Pizza Hawaii / Pizza Salami / Pizza Verdure
TERMIN: **Fr, 10.05.2019, 10.30-12.00 Uhr**
39 € inkl. Softdrinks
Die Genussakademie City

FLAMMENDE LIEBE: FLAMMKUCHEN

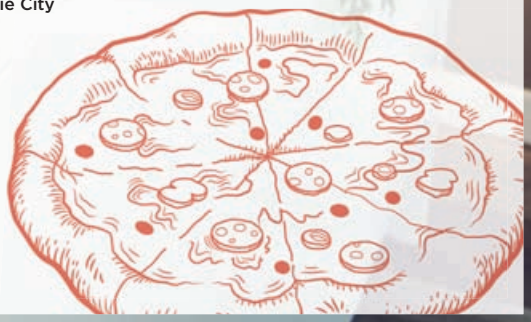
Auch die Franzosen haben ihre Variante der Pizza, doch die kommt völlig anders daher, nämlich hauchdünn und knusprig. Du kennst sie nur aus der Schachtel im Supermarkt? Dann wird es aber höchste Zeit: Wir zeigen dir innerhalb von eineinhalb Stunden, wie du zwei wunderbare Flammkuchen zauberst – natürlich mit selbst gemachtem Teig, herrlich aromatischem Belag und crisp und aromatisch, wie es sich gehört! Dazu bekommst du jede Menge Fachwissen rund um das Thema und kannst anschließend gleich mal deine Lieben daheim begeistern!

Menü: Klassik: Schmand, Speck, Zwiebel / Èpinard: Schmand, Spinat, Feta und Tomate
TERMIN: **Fr, 10.05.2019, 12.30-14.00 Uhr**
39 € inkl. Softdrinks
Die Genussakademie City

PIZZA DELUXE

Ist dir normale Pizza zu langweilig? Oder magst du es einfach ganz besonders? Dann findest du hier die richtigen Impulse und Anregungen. Hier gibt's mehr als nur die einfache Scheibe Salami oder Schinken. Zwei deliziöse Pizzen stehen am Ende der 90 Minuten bereit, um verputzt zu werden – natürlich inklusive Geheimwissen rund um unseren ganz besonderen Teig sowie die magische Sauce!

MENÜ: **Pizza mit Spargel, Trüffel und Grana Padano / Pizza mit Serrano, Rucola, Grana Padano**
TERMIN: **Fr, 10.05.2019, 14.30-16.00 Uhr**
45 € inkl. Softdrinks
Die Genussakademie City



Frisch wie der Frühling

Von kräuterfrischen Gefühlen bis zur brandheißen Liaison am Grill: Hier finden Sie die aktuellen und kommenden Highlights der Saison!

Midnight BBQ

PINO FICHERA

NEU!

Stehen Sie auch gerne mit Ihren Jungs am Grill, genießen den rauchigen Geruch des Grillguts und vernichten dabei das ein oder andere Bierchen? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig! Hier macht unser Grillmeister Pino Fichera aus dem netten Grillabend im Garten oder auf dem Balkon, ein ganz besonderes Event! Wenn der Mond am Himmel steht und andere schon schlafen, geht es in Pinos Restaurant „Thai & Turf" erst so richtig los: Hier kommt nur das Beste auf den Rost, und während Sie den Grillanekdoten des Profis lauschen, können Sie mit einem kühlen Getränk auf die Nacht anstoßen. Neben das Fleisch gesellen sich auch schmackhafte Beilagen auf den Rost, die dank dem Grillen eine ganz besondere Note erhalten. Bei der Zubereitung und Verarbeitung von Spareribs, Chicken Wings und Co. – bei diesen Worten schlägt doch jedes Grillerherz höher – zeigt Pino Ihnen verschiedene Grilltechniken und erklärt, worauf es beim Grillen von Fleisch und Gemüse ankommt. Denn Grillen bedeutet weitaus mehr, als einfach nur ein wenig zu bruzzeln. Es ist eine Leidenschaft, die Pino verkörpert wie kein anderer. Ein besonderes Erlebnis – und das unter der Woche. Erholen können Sie sich am nächsten Tag, Christi Himmelfahrt.

MENÜ:

Begrüßung mit American Mispelchen
(Aperitif-Cocktail mit Rum & Mispelchen)

Gruß aus dem Outdoor-Grill (Spareribs & Chicken Wings)

Picanha (US-Tafelspitz) aus dem Big Green Egg,
dazu Farofa (Brasil. Gewürz), Schwarze Bohnen aus
dem Dutch Oven und gegrillte Maniokwurzel

Lambchops Doublecut, Speckbohnen vom Grill

Gegrillte Gambas Aioli mit Pimientos del Patròn

TERMIN:

Mi, 29.05.2019, 23.30-03.00 Uhr

119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card

Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt

BBQ – Fine Food on Fire

DAVID FISCHER

WIEDER DA!

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei. Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? Die schauen über den Teller … pardon, Grillrand hinaus und entdecken, dass es mithilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gartechniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen, was die Zutaten betrifft. Dieser Grillkurs ist ja ein echter Klassiker im Programm der Genussakademie. David Fischer übernimmt diesen Sommer die Grillzange – und legt nun noch einen drauf! Wildgarnelen vom Grill, langsam gegrillte Spareribs vom Kalb und US-Rib-Eye lässt Ihnen doch, geben Sie es zu, bereits beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Dann ab an den Grill mit Ihnen – übrigens in unserer neuesten Location: Genussakademie City – zentral gelegen und mit dem Grillkurs auch mitten im Grünen! Das rockt!

MENÜ:

Gegrillte Wildgarnelen mit Salat von Avocado, Pomelo und Koriander, Limetten-Chili-Dip / Langsam gegrillte Spareribs vom Kalb mit Kräuterkruste, gegrillten Kirschtomaten und Auberginencreme / US-Rib-Eye mit gegrilltem Mais, Süßkartoffel-Wedges und Rauchpaprika-Sauce / Frozen Yogurt mit Waldbeeren, Meringue und Minze

TERMINE:

Fr, 17.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 19.06.2019, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie

Fotos: Shutterstock (Lukas Gojda), iStockphoto/RomoloTavani

BBQ Basics

MARK SOMMER

WIEDER DA!

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? Prima! In diesem Kurs für absolute Einsteiger erlernen Sie verschiedene BBQ-Techniken und den wichtigen Unterschied zwischen Gas, Strom, Holzkohle und Grillbriketts. Mark Sommer erklärt Ihnen danach, wie man das beim Ergebnis schmeckt. Zusammengefasst: Sie lernen alles, damit der nächste Sommer mit zahlreichen BBQ-Abenden kommen kann!

Menü: Salat von gegrilltem mediterranem Gemüse mit konfierten Kirschtomaten und zweierlei Pesto / Knoblauchbaguette vom Grill / Gegrillte Steaks vom Schwein in verschiedenen Marinaden und Folienkartoffeln mit Sauerrahm / Langsam gegrillter Spanferkelbauch mit Honig und Thymian / Gegrillte Mangos mit Calvados-Sabayon

TERMINE: Sa, 29.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 03.08.2019, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Mediterranean BBQ

PINO FICHERA

Auch in diesem Kurs erwarten Sie viele genussvolle Gänge, die Pino Fichera, unser Grillmeister aus dem Thai & Turf, für Sie konzipiert hat. Das mediterrane BBQ lädt mit edlem Fleisch und Raffinesse zum Genießen ein. Hier kommt aber nicht nur das Fleisch auf den Grill! Auch die unterschiedlichen Beilagen werden auf dem Rost schmackhaft zubereitet und erhalten dadurch eine ganz besondere Note. Ein genauso spannender wie lehrreicher Kurs, den Sie keineswegs verpassen sollten. Und Pino grillt, wie ein echter Profi eben, das ganze Jahr hindurch. Sommer wie Winter – Grillen geht immer!

MENÜ: Gegrillte Trüffel-Salsiccia und Mangaliza-Speck im Focaccia-Bun / Stracchinio-Käse und Tropea-Zwiebeln aus dem Dutch Oven / Côte de Bœuf Double vom Bistecca di Fassona Piemontese / Beilagen: Gegrillter Auberginensalat, Grillkartoffeln mit Taleggio-Käse, Oliven und Origano / Orangen-Schokoladensoufflé aus der Orangenschale mit Pistazieneis

TERMINE: So, 10.03.2019, 12.00-16.00 Uhr
So, 19.05.2019, 12.00-16.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235,
60598 Frankfurt

The Ultimate BBQ

PINO FICHERA

Grillen ist eine Kunst. Und selbst einige der besten Sachen, die man sich gönnen kann, werden noch besser, wenn die Zubereitung auf dem Grill stattfindet – und auch gelingt! Wir haben einen Küchenchef und Gastronomen gefunden, dessen große Liebe BBQ heißt: Pino Fichera. Er 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. Er grillt mit Ihnen rund um den Globus. Hier erschmecken Sie, wie Ihre nächste BBQ-Session zum Event wird. Denn BBQ ist nicht gleich BBQ – lassen Sie sich überraschen, was man aus Fleisch alles zaubern kann.

MENÜ: Gruß vom Grillmeister: Frische gegrillte Chorizo im homemade Bun mit Mango-BBQ-Sauce und Rucola / Gegrillte Riesengarnelen mit gegrilltem Zucchinisalat und Kräutervinaigrette, serviert auf einem Radicchio-Friseebett / Degustation von Wagyu-Rib-Eye und US-Bisonfilet / Degustation von Iberico Outdoor Spareribs und Indoor Spare Ribs / Reverse Grilled Whisky Aged Rib-Eye Australisches Fed Roastbeef US-Tomahawk Côte de bœuf aus der eigenen Reifekammer (Dry-Aged) US Flanksteak / Gegrillter Louisiana-Kartoffelsalat mit Stilton und krossem Bacon / Antipasti-Veggies vom Outdoorgrill / Ananas & Schokosoufflé vom Outdoorgrill mit Sagù und Papaya-Icecream

TERMIN: So, 05.05.2019, 12.00-16.00 Uhr
So, 16.06.2019, 12.00-16.00 Uhr
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235,
60598 Frankfurt

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

Fotos: iStockphoto/luchezar, /Dar1930, /RedHelga, /Aleksandr Durnov

Superfood – der Kochkurs

BIRGITTA BERRINGER

Wer kennt ihn nicht, den aktuellen Trend zu Super- und Brain-Foods? Wer Wert auf einen gesunden Geist und Körper legt, weiß: Um den Geist so richtig in Schwung zu bekommen, reichen genügend Wasser, etwas Studentenfutter und die extra Stunde Schlaf einfach nicht aus. Mit Superfood aus heimischem Anbau können wir unseren Körper so richtig boosten. Birgitta Berringer erklärt Ihnen in ihrem Kurs, wie Sie die Zutaten richtig verwenden und zu einem gesunden und leckeren Menü verarbeiten. So bringen Sie den Trend in Ihre eigenen vier Wände!

MENÜ: Prosecco-Granatapfel-Aperitif / Avocado-Dip & Quitten-Leinsamencracker / Hanfsamen-Dinkelbällchen, Ziegenkäsefüllung, Trevisano Brennessel-Walnusspesto / Saiblingfilet, Poularde, Rote Bete, Topinamburcreme, frischer Meerrettich, Sauerampfer-Topping / Kefir-Ingwercreme, Blaubeeren, Orangensud, Schoko-Granola

TERMINE: So, 05.05.2019, 11.30-17.00 Uhr
So, 30.06.2019, 11.30-17.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
King Creole, Eckenheimer Landstraße 346, 60435 Frankfurt am Main

König Spargel

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

WIEDER DA!

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? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Hier bereiten Sie das königliche Gemüse mit unseren Profis ganz edel zu und kochen gemeinsam ein 4-Gänge-Menü, bei dem jedes Gericht mit Spargel beeindruckt. Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig Spargel sein kann. Ihre Gäste in der heimischen Küche werden begeistert sein!

MENÜ: Salat von weißem und grünem Spargel mit pochiertem 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: Sa, 13.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 12.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Des Frühlings frische Kräuter

THOMAS FISCHER

WIEDER DA!

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 Grünzeug eigentlich in der Küche verarbeiten? Das weiß Thomas Fischer ganz genau. Er hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das den perfekten Übergang vom kalten Winter in den milden Frühling bildet. Kreative Rezeptideen und anschauliche Erklärungen sind bei Thomas garantiert!

MENÜ: Wildkräutersalat mit grünen Croûtons und Schnittlauchdressing / Lachstatar mit Meerrettich-Dill-Creme auf Kartoffelrösti / Niedertemperaturgegartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, gebratenen Champignons und Portweinschalotten / Basilikumsorbet an Karamell-Minz-Crumble

TERMINE: Fr, 15.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 11.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch Kochen

KATHARINA DÖRICHT

Gesunde pflanzliche Ernährung ist derzeit voll im Trend – da kommt der Ayurveda-Kurs mit Katharina Döricht gerade recht. Im Ayurveda bedeutet die individuell abgestimmte Ernährung das A und O für ein glückliches, gesundes und langes Leben. Voraussetzung ist jedoch, den eigenen Konstitutionstyp mit seinen speziellen Bedürfnissen und Krankheitsneigungen zu erkennen. Hierbei hilft Ihnen Katharina. Gemeinsam kochen Sie einige Gerichte der ayurvedischen Küche. Pures Glück, das man schmecken kann!

MENÜ: Apfel-Chutney / Paprika-Cashew-Dip / Ayurvedischer Frühstücksbrei mit warmen Früchten / Kokos-Gemüsecurry mit Cumin-Reis / Selbst gemachter Gewürztee zum Ausgleich von Vata-Störungen / Mandelmilch / Goldene Milch / Energiekugeln

TERMINE: So, 14.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 30.06.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

SUMMERTIME BBQ-Party!

Hey, die Sonne kehrt zurück, und mit ihr Tausende von Genießern an ihren Lieblingsplatz: den Grill! Da sind wir natürlich dabei und laden zur nächsten Küchen- beziehungsweise BBQ-Party in die Genussakademie City!

Der nächste Sommer kommt ganz bestimmt, und wenn wir alle brav unsere Teller aufessen, dann wird er vielleicht sogar so schön wie letztes Jahr. Die Genussakademie hat jedenfalls für diese Küchenparty strahlend blauen Himmel bei Petrus Inc. gebucht, denn diesmal steht unsere Küche unter freiem Himmel – wir feiern am Grill der Genussakademie City! Das Team rund um Küchenchef Pascal Scheel sorgt dafür, dass die Glut an den Grillstationen nicht erlischt, und hat wieder jede Menge sommerlich-frische Rezepte für Sie im Gepäck. Vom kurz gegrillten Thun mit Rucola, Oliven und Kapern über Seeteufel, Spareribs und Pulled Pork Bossam bis zu Erdbeer-Gazpacho und Panna cotta tischen die Herren ein farbenfrohes Menü auf und geben natürlich im persönlichen Gespräch jede Menge Tipps und Tricks mit auf den Weg, damit Sie vielleicht auch zu Hause die eine- oder andere Idee perfekt umsetzen können. Doch dieses Event ist definitiv kein Kochkurs, denn hier grillt das Team der Genussakademie für Sie, während Sie entspannt den Abend genießen und sich Cobb Salad mit Garnelen und Tomaten oder Hähnchen mit Hoisin-Glasur schmecken lassen – und das sind immer noch nicht alle Spezialitäten, die Pascal Scheel auf seine Karte schreibt. Korrespondierende Weine und Softdrinks gehören natürlich zum Paket, das Sie im Herzen der Mainmetropole unter freiem Himmel oder in den Räumen der Genussakademie City genießen können – vorausgesetzt, Sie sind dabei!

WAS IST EIGENTLICH EINE KÜCHENPARTY?

Spitzenköche kochen für Sie ausgefallene, herausragende Kreationen
Sie schauen den Küchenchefs bei ihrer Arbeit über die Schulter
Jeder Koch erklärt Ihnen gerne auf Nachfrage, wie das Gericht entstanden ist
Sie probieren, so oft Sie möchten und von wem Sie möchten
Es gibt kein gesetztes Dinner, gleichwohl wurde elegant für Sie eingedeckt
Sie plaudern entspannt mit Gleichgesinnten und genießen ausgezeichnete Weine
Also: eine fröhliche Party rund um die Kochstationen der Genussakademie

MENÜ:

Vorspeisen:

Spinatsalat mit Kichererbsen, Tomaten und Paprika-Vinaigrette

Rucola mit kurz gegrilltem Thunfisch, Oliven und Kapern

Cobb Salad mit Garnelen und Tomaten

Krautsalat mit Fenchel und Blauschimmel

Hauptgang:

Seeteufel mit Pancetta, dazu Lauch vom Grill mit Haselnuss-Chimichurri

Spareribs mit Kokosnuss-Ingwer-Glasur und gegrillte gelbe Karotten

Pulled Pork Bossam mit Frühlingszwiebeln-Kimchi in Salatblättern und Auberginenauflauf

Hähnchen mit süsser Aprikosen-Hoisin Glasur dazu Fächerkartoffeln

Brot: Naan-Brot / Maisbrot / Tomaten-Ciabatta

Dips: Aioli / rauchige Schalottenbutter / Salsa Verde / Haselnuss Chimichurri / Guacamole

Desserts:

Erdbeergazpacho

Panna cotta

Zitronensorbet auf Melonensalat

TERMIN:

So, 16.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie City

Fotos: Shutterstock/MaraZe; AMYLV, iStockphoto/DenPotisev

LOCK&LOCK

Gesundes Leben in der Küche **mit Lock & Lock**

Mehr unter www.amazon.de/locknlock_eu

OVENGLASS

Hitzebeständig bis 400°C
Gefrierfest bis -20°C
Luftdicht

MODULAR

Stapelbar
Modernes Design
BPA frei

TRINKFLASCHEN

Praktisch für Outdoor-Akivitäten
Leicht und Handlich
Für Kinder und Erwachsene

ISOLIERFLASCHEN

Heiß oder Kalt für mehrere Stunden
Verschiedene Modelle
für alle Geschmäcker

LOCK&LOCK GmbH / Europa-Allee 88, 60486 Frankfurt am Main / E-Mail: germany@locknlock.com / www.locknlock.de

Eine Reise muss nicht lange dauern: Bereits nach vier Stunden sind Sie am Ziel. Das Beste: Sie sind selbst geflogen. Am Herd der Genussakademie. Und die Reise geht zu Hause weiter!

Unterwegs
in fremden Töpfen

Kulinarischer Orient

MICHELLE GHOFRANI

Denken wir an den Orient, fallen uns bunte Farben, intensive Düfte, betörende Gewürze und viele kleine Gerichte ein – die kulinarischen Köstlichkeiten des Nahen und Mittleren Ostens haben es uns in Deutschland angetan. Michelle hat ihren brandneuen Kurs an das Konzept der typischen Mezze angelehnt, zahlreiche kleine Gerichte, die dann gemeinsam am Tisch von allen geteilt werden. Die Rezepte für diesen Abend stammen aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, der Türkei sowie aus dem Iran und dem Irak. Genießen Sie den Orient und lauschen Sie dabei Michelles Erzählungen über Herkunft und perfekte Zubereitung der Speisen – auf dem Plan stehen acht leckere Gerichte. Ein tiefer, spannender und rundum genussvoller Einblick in die vielfältige Küche einer faszinierenden Region!

MENÜ:

Püree aus gegrillter Paprika, Walnüssen und Granatapfelsirup
Gerösteter Kürbis mit Tahini, Zimt und Dattelsirup
Schwarze Linsen, geschmort mit Sesam, Tomate und Gewürzen
Würziges Hummus aus Kichererbsen, Tahini, Harissa und Dukkah
Shakshuka mit geräucherten Auberginen, Lammhack, eingelegten Zitronen und geschmortem Ei
Rindfleisch-Tagine mit Aprikosen, Kichererbsen und Gewürzen
„Grüner" Couscous mit Feta, karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Nüssen
Mutabbaq mit Ziegenfrischkäse, Ricotta, Orangenblüten-Wasser, Walnüssen und Zimt

TERMINE:

Sa, 06.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 29.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

La Cucina Toscana

CHRISTOPH KUBENZ

NEU!

Über die toskanische Kochkunst ist bereits viel geschrieben worden, doch jedes Wort gerinnt einem trocken im Munde, wenn man diese unbeschreiblichen Genüsse aus so hervorragenden Schwesterküchen wie a Casa die Tomilaia und Biancalani serviert bekommt. Hier ist Christoph Kubenz bereits seit einigen Jahren Herr über Herd und Flamme und übersetzt wie kein anderer Koch der Mainmetropole toskanische Tradition in moderne Rezepte und Genüsse. Kochkurse mit dem sympathischen, zurückhaltenden und ausgesprochen freundlichen Küchenchef waren bisher Mangelware, doch jetzt öffnet Kubenz für einen Abend seine Küche und führt seine Gäste in seine persönlichen Geheimnisse rund um eine der großartigsten Küchen der Welt ein. Die Räumlichkeiten des Biancalani wurden extra so konzipiert, dass auch kleine Gesellschaften hautnah an der Kunst der Köche teilhaben und natürlich auch mitwirken können – jetzt ist die Zeit für Sie gekommen, sich einen der raren Plätze zu sichern!

MENÜ:

Cappellacci della Nonna alla zucca con amarettini e salvia / mit Kürbis gefüllte frische, hausgemachte Pasta in Butter, Salbei und Amarettini
Coniglio con Caponata / geschmorte Kaninchenkeule mit Ofengemüse aus Zucchini, Aubergine, Tomate und Basilikum
Tiramisù

TERMIN:

So, 24.03.2019, 10.00-16.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Biancalani Cucina, Walther-von-Cronberg-Platz 9, 60594 Frankfurt am Main

FOTOS: Shutterstock/its_al_dente, /Dionisvera

Pasta, Gnocci & Co.

JÉRÔME KOCH

NEU!

In Italien ist für Genießer der Besuch eines der zahlreichen Restaurants in den verwinkelten Straßen der schönen Altstädte Pflicht. Rustikale Einrichtung, gut bestückte Weinregale, selbst geschossene Fotos an den Wänden, der freundliche Padrone – nicht umsonst gehört die italienische Genusskultur zu den beliebtesten der Welt. Der ultimative Klassiker auf allen Speisekarten: Pasta. Selbst gemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert – da läuft einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Sie wollen für einen Teller perfekte Pasta nicht gleich bis nach Italien fahren? Dann dürfen sie nicht den brandneuen Kurs von Jérôme Koch verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Gemeinsam stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten her, und weil Pasta allein doch etwas trocken schmeckt, bereiten Sie auch perfekt abgestimmte Saucen zu. Der perfekte kulinarische Kurztrip in den Süden!

MENÜ: Bandnudeln mit Basilikumpesto und grünem Spargel / Gnocchi mit Fenchel-Ragout von der Salsiccia / Kürbistortellini in Salbeibutter / Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schokocookies

TERMINE: Sa, 08.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 17.08.2019, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Go Asia!

MICHELLE GHOFRANI

Asien kennen wir als den fernen Osten voller exotischer kulinarischer Genüsse. Japan, Thailand, China, Vietnam – allesamt Länder, deren Küchen sich bei uns großer Beliebtheit erfreuen. Doch wie wäre es, diese vier faszinierenden Küchenrichtungen mal an einem einzigen Abend kennenzulernen? Michelle Ghofrani hat für Sie eine Reise durch Asien als genussvolle Menüfolge komponiert, bei der Sie alle benötigten Grundelemente selbst. Ganz nebenbei erzählt Ihnen Michelle dabei alles Wissenswerte rund um die jeweilige Landesküche und gibt Tipps und Tricks zur Zubereitung.

MENÜ: Japan: Teriyaki Chikin-Miitobooru: Hackbällchen aus Huhn in Teriyaki-Sauce und Sesam Gyoza: gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Füllung und Soja-Dip / China: Hongshaorou: Schweinebauch-Rippchen, geschmort in einer Soße aus Hoisin, Soja, Reisessig und Ingwer Dan Chao Fan: Gebratener Reis mit Ei und Gemüse / Thailand: Laab Moo: Thailändischer Schweinehackfleischsalat mit Kräutern und geröstetem Reis Kaeng Khiao Wan: Grünes Thai-Curry mit Huhn und Garnelen / Vietnam: Pho Ga: Vietnamesische Nudelsuppe mit Huhn und frischen Kräutern / Goi Cuon: Vietnamesische Sommer-Rollen mit einer Füllung aus Lachs, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

TERMINE: Di, 30.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
So, 14.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

In fünf Gängen um die Welt

THOMAS FISCHER

Thomas Fischer nimmt Sie mit auf eine Reise um die Welt. Fünf Kontinente – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Wir haben das Beste vom Besten für Sie in einem Menü zusammengestellt, wobei jeder Kontinent spannende neue Zutaten und Zubereitungsmethoden bietet. Mit jeder Menge Input für neue Abwandlungen und vielen Tipss des Profis gelingen die Gerichte später auch in den heimischen vier Wänden. Es warten jede Menge kulinarische Highlights und abwechslungsreiche Überraschungen auf Sie.

MENÜ: Asien: Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja / Europa: Minestra mit Safran & gebratener Dorade / Australien: Guavensorbet mit australischem Schaumwein / Afrika: Carrée vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnen-Panaché und Raz-el-Hanout Kartoffeln / Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

TERMINE: Sa, 23.03.2019, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 12.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die feine bretonische Fischküche

STEFFEN OTT

Die Bretagne ist eine der an Fisch und Meeresfrüchten reichsten Küsten Frankreichs. Wir kochen gemeinsam mit Fisch- und Frankreichliebhabern ein ausgewählt leckeres Menü mit Zutaten aus dem Atlantik, wo Sie die steife Brise der französischen Westküste praktisch spüren und schmecken können. Ein erfrischender Kurs mit unserem Experten Steffen Ott, in dem Sie in gewohnt-dynamischer Manier sowohl Klassiker als auch neue Gerichte aus Frankreich zubereiten können. Natürlich nehmen Sie dabei jede Menge Tipps und Tricks mit nach Hause, sodass Sie dort Ihre Gäste mit dem Erlernten begeistern können.

MENÜ: Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce / Cotriade (bretonische Fischsuppe) / Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern / Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMINE: Fr, 03.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Echt Thai!

MICHELLE GHOFRANI

Die thailändische Küche vereint kulinarische Einflüsse aus China, Indien, Indonesien, Malaysia und sogar aus Portugal – aus dieser bunten Mischung verschiedenster Gewürze und Zutaten entstand im Verlauf der Jahrhunderte eine einzigartige Kochkultur. Michelle Ghofrani kann Ihnen dank ihrer asiatischen Wurzeln tiefe Einblicke in Land, Leute und Gepflogenheiten der asiatischen Küchen geben. Die thailändische Kochkunst steht für die sympathische Köchin dabei ganz oben, und so hat sie nun die spannendsten Gerichte herausgepickt und zu einem fein abgestimmten Menü zusammengestellt.

MENÜ: Vorspeisen: Laab Moo: Scheinehackfleischsalat mit frischen Kräutern, Zitronengras und geröstetem Reis / Popia Sod: Frische Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Garnelen, zartem Schweinebauchfleisch, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln, dazu ein Erdnuss-Soja-Dip / Zwischengang: Dtom Khaa Gai: Aromatische Kokosmilch-Suppe mit Huhn, Galangal, Austernpilzen und Zitronengras / Hauptgänge: Kaeng Phet: Würziges Thai-Curry mit Lachs, Fischbällchen und Ei / Geng Pnaeng Neua: Rindfleisch, gegart in einer Soße aus Kokosmilch, gemahlenen Erdnüssen, Kaffirlimetten-Blättern, Galangal, Zitronengras und gemahlenem Muskat

TERMINE: Fr, 03.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 27.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

FOTOS: Shutterstock/Natasha Breen, /Jag_cz, iStockphoto/Floortje

WIEDER DA!

Die feine südfranzösische Fischküche

DAVID FISCHER

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Im Mittelpunkt dieses Kurses stehen die unterschiedlichen Meeresbewohner der Region. David Fischer hat für Sie einige aromatische Überraschungen an Land gezogen! Gemeinsam bereiten Sie ein spannendes Menü rund um die Fischküche zu. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs mit kulinarischer Anleitung des Küchenchefs!

MENÜ: Encornets a la Provençale, Tatar de Tomates, Salade Mesclun und Tagiasce-Oliven / Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Safranfenchel, konfierten Kirschtomaten und Krustentiersud / Bouillabaisse / Mandel-mille-feuille mit Lavendeleis & gebratenen Aprikosen

TERMINE: Mi, 08.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Do, 13.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Das gläserne Buffet – international

MARK SOMMER

Ran an die Gläschen! Zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke: Egal ob kalt, warm, herzhaft oder süß – mit den spannenden Leckereien aus dem Glas können Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen! Bereiten Sie beliebte Klassiker aus aller Welt in handlicher Gläschengröße zu. Dank der kleinen Portionen können Sie viele unterschiedliche Köstlichkeiten zubereiten und natürlich probieren! Am Ende des Kurses sind Sie ein echter Experte auf diesem Gebiet und erhalten 20 Gläschen für zu Hause, damit Sie direkt loslegen können.

MENÜ: Hähnchensaté 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 / Seafoodcurry mit Basmatireis / Panna cotta mit Erdbeersauce / New-York-Cheese-Cake im Glas

TERMINE: Sa, 11.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 07.09.2019, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

175 JAHRE
KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE
Homestyle handmade
www.kahlaporzellan.com
www.facebook.com/kahla.fanpage
www.instagram.com/kahlaporzellan

Das gläserne Buffet – mediterran

MARK SOMMER

Wir bringen die mediterrane Vielfalt ins handliche Partyformat! Freuen Sie sich auf eine Auswahl an leckeren „Gerichten im Glas“, die unkompliziert zuzubereiten sind, aber auf jeder Veranstaltung ein echtes Highlight sein werden. Und besonders wichtig: All die kleinen Leckereien sind prima vorzubereiten. Damit die Party bei Ihnen zu Hause gleich losgehen kann, erhalten Sie von uns – neben allen Rezepten und jeder Menge Tipps vom Profi Mark Sommer – 20 Gläschen, die Sie mit nach Hause nehmen dürfen.

MENÜ: Italienischer Brotsalat / Gazpacho Andaluz / Tortilla mit Pimientos / Garnelen auf Safranrisotto / Filetes de ternera / Saltimbocca auf Erbsenpüree / Tiramisù / Amaretto-Mousse / Mandelküchlein

TERMINE: Sa, 04.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 31.08.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Magische Karibik: Creole & Cajun

WERNER BERRINGER

Louisiana ist ein Stück Frankreich im tiefen Süden der USA. Franzosen und Spanier hinterließen ihre Spuren, und aus den französischen Rezepten entstand mit Gerichten der Indianer eine einzigartige Küche. Die Cajun-Küche entstand wiederum durch französische Siedler aus Kanada, die sich westlich des Mississippi ihre neue Heimat aufbauten. Im Frankfurter Restaurant King Creole versteht man sich meisterhaft auf diese ganz besondere Art der Küche. Hier können Sie gemeinsam mit dem Küchenchef Werner Berringer am Herd stehen und sich nach Louisiana entführen lassen!

MENÜ: Crab Cake: Krebsfleischküchlein mit zweierlei Saucen / Rutabaga Soup: Steckrübchen-Süppchen, Hush-Puppies / Gefüllte Poularde: Poularde gefüllt mit einer würzigen Garnelen-Gemüsefüllung / Okra-Reis und Cajun-Gemüse & Blackened Fish Fischfilet in der Cajun-Gewürzmischung blackened gebraten / Limonen-Merengue-Pie Schokoladen-Ingwer-Parfait mit drei verschiedenen Saucen

TERMINE: So, 07.04.2019, 11.30-17.00 Uhr
So, 16.06.2019, 11.30-17.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
King Creole, Eckenheimer Landstraße 346,
60435 Frankfurt am Main

Pizza & Pasta Italiana!

ANTONIO MARCELLINO

Sie ist das Lieblingsgericht vieler Menschen und es ist anscheinend unmöglich, dass sie zu Hause genauso gelingt wie beim Italiener an der Ecke: Pizza! Welche Tricks muss man kennen, damit der Rand knusprig und der Teig hauchdünn wird? Und wie gelingt die perfekte Pizza auch zu Hause? Doch neben den leckeren Pizzavariationen ist Italien bekanntlich auch das zu Hause der Pasta. Also zeigen wir Ihnen, wie Sie die besten Pastasaucen ganz einfach selbst herstellen können. Kommen Sie mit auf diese kulinarische Reise nach Italien!

MENÜ: Echte italienische Pizza in verschiedenen Variationen / Sauerteigpizza / Verschiedene Pastasaucen (Arrabbiata, Pesto, Aglio e Olio) / Panna cotta

TERMINE: Mo, 25.03.2019, 17.00-21.00 Uhr
Mo, 20.05.2019, 17.00-21.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Pizzeria Mille Lire, Sonnemannstraße 71,
60314 Frankfurt

La Cevi – die peruanische Küche

DIEGO ARMANDO VELASQUEZ JIMENEZ

Das Restaurant La Cevi begeistert seit seiner Eröffnung im Frühjahr 2016 nicht nur neugierige Gäste, sondern auch die eigenen Landsleute und sogar die kritischsten Restauranttester, denn es wurde erneut auf Platz 1 in „FRANKFURT GEHT AUS! 2019“ gewählt. Genießen Sie einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie sich in die Genusswelt Südamerikas entführen. Neben der Zubereitung typischer Gerichte erfahren Sie spannende Fakten zu peruanischen Rezepten, Zutaten und den Gepflogenheiten des Landes.

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: Mo, 29.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Di, 07.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die klassische libanesische Küche

OLIVER SCHNEIDER

Die Küche des Libanon vereint auf unbeschreibliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des Vorderen Orients mit denen Europas. Erleben Sie mit Oliver Schneider die Verbindung beider Welten und lassen Sie sich von uralten Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter verführen. Mit diesen Gerichten ist er aufgewachsen und somit ein echter Experte auf dem Gebiet seiner zweiten Heimat. Kochen Sie sich durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche und erleben einen Abend voller Überraschungen und Aromen.

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

TERMINE: So, 31.03.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 07.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Simply Sushi

KAZUHIRO YASUNAGA

Sie wollen die perfekte Zubereitung von frischem Sushi erlernen und dabei jede Menge interessante Informationen zu Japan und seiner Kultur bekommen? Dann sind Sie hier genau richtig! Sie bereiten gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Variationen zu und erlernen dabei die wichtigsten Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt. Anschließend können Sie die kleinen kulinarischen Wunderwerke im Handumdrehen auch in den eigenen vier Wänden zaubern.

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 im Restaurant wird neben dem zubereiteten Sushi auch eine japanische Misosuppe gereicht.

TERMINE: Fr, 22.03.2019, 18.00-21.00 Uhr
Mo, 29.04.2019, 18.00-21.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3,
60486 Frankfurt am Main

FOTOS: iStockphoto/IADA, /margouillatphotos, Shutterstock/MaraZe

Fine Dining

in Frankfurt und Rhein-Main

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 Reisnudeln) oder der berühmten Pho (vietnamesisches Nationalgericht) in vielen Variationen. Aromatische Gewürze, frische Zutaten und ungewohnte 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

ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

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

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. 069/13380 2450,
info.frankfurt@hilton.com, www.frankfurt.hilton.com

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

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. 06174/2 90 90, www.schlosshotel-rettershof.de,
facebook.com/Rettershof

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

Foto: Swetlana Wall - Fotolia

Das 3×3 der guten Adressen

Foto: Shutterstock (margouillat photo)

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

WEINHALLE
WEINHANDLUNG AM MERIANPLATZ

VOM TISCHWEIN BIS ZU DEN GROSSEN GEWÄCHSEN

Seit über 20 Jahren liegt der Fokus der Weinhalle auf den klassischen europäischen Anbaugebieten.
Dabei umfasst das Sortiment auch Weine von jungen, innovativen Winzern und aus unbekannteren Rebsorten.
Auch Liebhaber von biologisch/ biodynamisch erzeugten Produkten und Naturweinen werden fündig.
Rund 600 verschiedene Weine, Sekte, Champagner und Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl und Sckokolade, hält die Weinhalle für Sie bereit!

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

Rausch's
seit 1898
Bäckerei & Konditorei
Produkte aus eigener Herstellung

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 7-17 Uhr, So 12-17 Uhr,
www.rauschs-konditorei.de

FRANKFURTER-STADTEVENTS.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

Frankfurter Faß

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 Sämmpf.

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

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

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

ORIGINAL RENDELER STEINOFENBROT

Das ist eine unserer berühmtesten Spezialitäten, die wir nach überliefertem Originalrezept ganz traditionell von Hand herstellen und in unserem mehr als 160 Jahre alten gemauerten Steinofen mit Gewölbe in der Wetterau backen.

Natürlich – wie alle unsere Backwaren – aus reinen Zutaten der Natur ohne jegliche Zusätze.

Kröger's Brötchen, Leipziger Str. 58, 60487 Ffm, T 069 – 77 45 45, Mo–Fr 6.30–18.30, Sa 6.30–14.30 & So 8–11 Uhr, www.kroegers-broetchen.de

FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

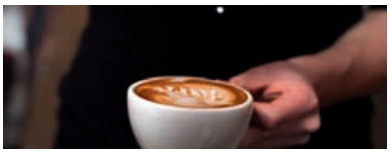
Unsere Fisch- und Feinkosttheke bietet ein vielfältiges Sortiment an frischen Fischen, Meeresfrüchten und Delikatessen – von Austern bis Zander – alles in einem hohen Maß an Frische und Qualität!

Fisch Franke, Domstraße 9-11, 60311 Ffm, Tel. 069/296261, Mo–Fr 9-20, Sa 9–17 Uhr, www.fischfranke.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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

Kaffeewerk Espressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimporttrösterei aus Hamburg. Probieren Sie sich durch Frankfurts breiteste Auswahl an Espressosorten. 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 Espressionist: Friedrich-Ebert-Anlage 35, Tower 185 Brühmarkt: Leipziger Str. 1 www.kaffeewerk-espressionist.de

METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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

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, Tel. 069/53084808, www.wackers-kaffee.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 Programmvielfalt der Genussakademie!

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

Träume süß!

Das Leben kann manchmal richtig salzig sein. Also nichts wie los an die **süßen Gestade** der Genussakademie und gebacken, verziert und bereits mit den Augen verschlungen!

NEU!

Perfekte Torten mit Fondant

JENN´S TORTENSTUDIO

Sie backen gerne und haben Ihre Lieblings-Tortenrezepte bereits drauf, aber mit der Deko klappt es noch nicht so ganz? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Egal ob Anfänger oder passionierter Hobby-Bäcker, hier lernt jeder noch eine Menge dazu. Los geht's mit einem ausführlichen Theorieteil, in dem wir über Basiswissen bei der Tortenzubereitung und den perfekten Biskuitteig sprechen. Wir gehen außerdem darauf ein, welche Füllungen besonders gut für Fondant-Torten geeignet sind, und sprechen auch die absoluten No-Gos an. Dann können Sie die Theorie gleich in die Praxis umsetzen und „buttern" einen vorbereiteten Kuchenrohling ein. Wenn das perfekt gelungen ist, geht es an den Höhepunkt des Kurses: das Eindecken mit Fondant. Hier gibt es jede Menge zu lernen, damit alles auch perfekt sitzt. Im Anschluss gibt es noch ein paar Grundlagen zum Dekorieren, und Sie können mit jeder Menge Material, das wir Ihnen zur Verfügung stellen, kreativ werden. Selbstredend dürfen Sie Ihr Kunstwerk im Anschluss mit nach Hause nehmen und Ihre Familie oder Freunde damit begeistern.

MENÜ:
Inklusive ist eine kleine Torte plus Tortenbox zum Heimtransport / Alle Kursmaterialien und Werkzeuge (leihweise) / Kleine süße & salzige Snacks / Alkoholfreie Getränke

TERMINE: Sa, 13.04.2019, 15.30-19.30 Uhr / Sa, 18.05.2019, 15.30-19.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card, Jenn's Tortenstudio, Dotzheimer Str. 120, 65197 Wiesbaden

Süße Blütenträume

JENN´S TORTENSTUDIO

Haben Sie auch schon mal die perfekten Blüten auf wunderschönen Fondant-Torten bewundert? Sie sind das i-Tüpfelchen auf jeder Torte. Hier erfahren Sie, wie Sie absolut realistische Rosenblüten inklusive täuschend echtem Blattwerk herstellen können. Da muss man glatt zweimal hinschauen, um eine echte Rose von Ihrem Kunstwerk zu unterscheiden.

MENÜ: Selbst gemachte Rosen in Perfektion

TERMIN: Sa, 27.04.2019, 15.30-20.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Jenn's Tortenstudio, Dotzheimer Str. 120,
65197 Wiesbaden

Grundlagen der Pâtisserie

ANNA RECKMANN

Stehen Sie auch immer vor dem Schaufenster der Konditoreien und schmachten angesichts herrlicher Torten und verführerischer Tartelettes? Wäre es nicht toll, solche Schmuckstücke selbst zubereiten zu können? Kein Problem! Hier erlernen Sie die Grundlagen der französischen Pâtisserie. Auch die Deko kommt nicht zu kurz. Ihre selbst hergestellten Kostbarkeiten nehmen Sie im Anschluss mit nach Hause.

MENÜ: Erdbeer-Kokostörtchen (bestehend aus einem Kokos-Biskuit, Erdbeerfruchtschicht, Kokos-Mousse und frischen Erdbeeren) / Schoko-Maracuja-Tarte (bestehend aus einer Mürbeteigtartelette, Schoko-Biskuit und Maracuja-Crémeux)

TERMIN: So, 12.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Bunte Überraschung: Macarons

AZKO IIMORI

Bunt, süß, hübsch und wirklich allseits beliebt – das sind Macarons. Die Herstellung des kleinen Kunstwerks ist gar nicht so leicht und hält einige Tücken bereit, doch Azko Iimori verrät Ihnen, wo genau die Knackpunkte in der Zubereitung liegen und wie man sie umgeht. Sie zeigt Ihnen auch, wie man richtig färbt und welche Füllung am leckersten ist!

MENÜ: Himbeer-Macarons / Eine saisonale Sorte Macarons / Macaron-Petit-Four

TERMIN: So, 28.07.2019, 17.00-20.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
IIMORI Gyoza Bar, Braubachstr. 24, 60311 Frankfurt

Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

Was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, die dann mit ihrem herrlichen Duft auf dem Frühstückstisch verzaubern? Ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth räumt alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt Ihnen, wie Sie Dame oder Herr über den rohen Teig werden.

MENÜ: Nur Weizenvorteig und naturreiner Sauerteig als Geschmacksträger und ohne Zusatzstoffe: Bauernbrot / Kartoffel-Focaccia / Verschiedene Quiches / Verschiedene Sorten Vollkornbrot / Toskanisches Weißbrot / Brötchen / Hefezopf

TERMINE: Di, 09.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Di, 04.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

Süße Mehlspeisen haben zu jeder Jahreszeit Hochsaison, denn sie machen einfach immer glücklich. Von köstlichem Apfelstrudel bis hin zu leckerem Kaiserschmarrn – unser Profi Steffen Ott zeigt Ihnen, wie Sie am heimischen Herd im Handumdrehen zum Ösi-Mehlspeisen-Profi werden.

MENÜ: Apfelstrudel mit Schlagobers / Topfennockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren / Marillenpalatschinken mit Mandelblättern und Vanillesauce / Karamellisierter Kaiserschmarrn

TERMINE: So, 07.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 16.06.2019, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss

KRISCHAN LÖSER

Der süße Abschluss eines Menüs ist in guten Restaurants der Job für den Patissier. Leider hat man den zu Hause viel zu selten zu Gast. Doch nach diesem Kochkurs ist das gar kein Problem, da Sie die Rolle des Dessertkönigs einnehmen werden! Hier erlernen Sie 12 verschiedene Dessert-Varianten, die Sie im Handumdrehen selbst umsetzen können.

MENÜ: Variation von der Crème brûlée: Vanille / Kakao / Orange / Birnendessert deluxe im Glas / Vanilleeis / Birnensorbet / Zimtparfait / Hokkaido-Kürbistarte mit Feta-Käse, Chili & Thymian

TERMINE: So, 05.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 08.09.2019, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Fotos: Shutterstock/ Elisabeth Coelfen , iStockphoto/AndreaObzerova, /o-che

In Richtung Frühling

Frisch, leicht und aromatisch: So soll der Frühling schmecken, den der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel mit seinem Rezept auf den Teller zaubert!

Wenn dieses Heft erscheint, ist es draußen vermutlich noch fies kalt und eventuell liegt sogar noch Schnee. Doch es dauert nur noch wenige Wochen, vielleicht nur Tage, dann ist endlich Schluss mit Väterchen Frost und der Frühling bricht sich unaufhaltsam Bahn. Das ist genau die richtige Jahreszeit, um Spitzenköchen wie Pascal Scheel Glücksgefühle und Inspiration zu verleihen, denn jetzt schießen diverse Kräuter aus dem Boden und bald zeigen sich schon die ersten Feldfrüchte.

Der Küchenchef der Genussakademie kreist in seinen Gedanken seit dem Jahreswechsel rund um seine Frühjahrsmenüs, lüftet für die Leser hier behutsam den Deckel und verrät eines seiner ganz besonderen Rezepte, in denen er den Segen dieser herrlichen Zeit verarbeitet. Zur Gurke gesellen sich Protagonisten wie Radieschen, Schnittlauch und Tapioka, ergänzt um den Boten des Frühsommers, die Holunderblüte, die hier als Sirup Verwendung findet. Sicherlich nicht ganz einfach nachzukochen, aber wenn's gar nicht gelingen will, kann man ja einfach einen Kurs mit Pascal buchen – der erklärt das dann gerne ganz genau!

Marinierte Gurke mit Tapioka, Radieschen, Holunder, Schmand und Schnittlauchemulsion

ZUTATEN:

2	Gurken
40 g	Tapioka
1/4	Bund Radieschen
120 g	Schmand
1/2	Zitrone
10	Halme Schnittlauch
20 ml	Wasser
40 ml	Holunderblütensirup
40 ml	Sahne
40 ml	Milch
2	ISI-Kapseln
	Pflanzenöl
	Heller Balsamicoessig
	Xanthan
	Salz
	Zucker
	Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zunächst die **Radieschen** mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Dann eine Marinade aus 60 ml Pflanzenöl und 30 ml Balsamicoessig herstellen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Radieschenscheiben darin ein paar Stunden marinieren und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Den **Schmand** mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken und dann unter stetigem Rühren mit einer Prise Xanthan abbinden.
Den Holunderblütensirup mit Sahne und Milch vermischen und mit einem Pürierstab zwei Gramm Xanthan einmixen, bis alles leicht sämig gebunden ist.

Den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und die Ringe auf einem Teller mit Frischhaltefolie abgedeckt für 25 Minuten ins Gefrierfach stellen. Dann mit 40 ml Pflanzenöl und 40 ml Wasser pürieren, eventuell mit Xanthan abbinden, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die **Gurke** die Tapioka-Perlen in reichlich Wasser kochen, bis sie transparent sind, und dann sofort unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Eine Gurke mit dem Entsafter zu Saft verarbeiten und mit Salz, Zucker, Pfeffer und einem Schuss Balsamico-Essig abschmecken, 150 ml davon mit Xanthan leicht sämig andicken. Nun die Tapiokaperlen mit dem angedickten Gurkensaft vermischen. Die zweite Gurken schälen, mit dem Gemüsehobel längs in lange dünne Scheiben hobeln und die Gurkenscheiben dann mit dem restlichen Gurkensaft marinieren. Schließlich alles zusammen wie auf dem Foto anrichten.

Fotos: Bastain Fiebig, Pascal Scheel, iStockphoto/seamartini

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

FRISCHE PARADIES
Das Beste von allem.

Die Genussakademie Professional ist da!

Nach über einem Dutzend Jahren als beliebte Kochschule für Hobbyköche feierte jetzt die **Abteilung für Profis** Premiere und begrüßt bereits erste Schüler für das 2. Halbjahr 2019!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Vier Standorte, zwölf Jahre, über 300 000 Hobbyköche und solche, die es geworden sind – das Programm der JOURNAL-Kochschule hat bereits viele Genießer angesprochen, doch der zweite Teil unseres Namens „Genussakademie“ sollte eigentlich von Anfang an mehr Bedeutung bekommen. Schließlich klagen zahlreiche Gastronomen (und bald auch Gäste, denn es stehen sogar Schließungen aufgrund von Personalmangel an!) über fehlenden Nachwuchs, also junge Menschen, die sich mit dem Beruf des Kochs auseinandersetzen und ihn zu ihrer Lebensaufgabe machen wollen. Also war bereits im ersten Konzept der JOURNAL-Kochschule vorgesehen, eine besondere Klasse für die Profis zu schaffen, doch der Erfolg überrollte seinerzeit alle Beteiligten. Regelmäßig setzte man sich mit dem Thema professioneller Aus- und Weiterbildung auseinander, die Voraussetzungen waren ja bestens, und schließlich kam man gemeinsam mit der IHK auf den Punkt. Das Ergebnis hört auf den Namen „Genussakademie Professional“, wurde am 15. November offiziell vom Verein Weiterbildung in Hessen e.V. zertifiziert und eröffnete am 18. Februar ganz offiziell seine Pforten.

Mit dem Gütesiegel „Geprüfte Weiterbildungseinrichtung“ ist die Genussakademie Professional nun ganz offiziell Meisterschule, in der gelernte Köche und Köchinnen sowie ausgebildete Restaurantfachfrauen und -männer in ihrer Ausbildung den nächsten wichtigen Schritt machen können. Das funktioniert sowohl als Intensivkurs in sechs Monaten als auch berufsbe-

Fotos: Shutterstock/bernatets photo

gleitend über ein Jahr. Die Genussakademie Professional will jungen, ambitionierten Menschen dabei helfen, die Besten ihres Fachs zu werden – und das mit viel Spaß an der Sache, wie das ja bereits in den zurückliegenden zwölf Jahren an den Gästen der Genussakademie vorgelebt worden ist. Lehrer und Ausbilder aus Überzeugung bringen ihre Absolventen hier nicht nur dazu, einfach die Prüfung zu bestehen. Ziel muss vielmehr sein, dass jeder einzelne Absolvent stolz auf seine Leistung sein kann. Dabei fließt natürlich auch das geballte Wissen einer Kochschule ein, in der die Köche nicht nur in ihrer Küche still vor sich hin köcheln, sondern im Rahmen von Kochkursen und Workshops unterrichten, dabei ihr Wissen vermitteln oder im Rahmen größerer Küchenpartys direkt vor den Gästen kochen und mit diesen kommunizieren. Nähe zum Gast gehört heute nämlich zu den wichtigen Fähigkeiten eines Küchenchefs – zahlreiche Kochshows im Fernsehen haben das anschaulich ins Gedächtnis der Gäste eingearbeitet, die erwarten nun Performance, und das wird in der Genussakademie Professional selbstverständlich ebenfalls gelehrt. Dabei helfen auch regelmäßig engagierte „Stars“, also bekannte Küchenchefs oder Restaurantkritiker, die zu Gastvorträgen eingeladen werden.

Mit Steffen Ott hat die Genussakademie Professional einen absolut perfekten Leiter gefunden, der sowohl fachlich über jeden Zweifel erhaben ist als auch auf zwölf Jahre Erfahrung im Team der Genussakademie zurückblicken kann. Fachlich hochkompetent, führt Ott seine Meisterschüler auch an die oben genannten Soft Skills heran, sodass die Absolventen anschließend problemlos auch vor Gästen oder bei größeren Events glänzen können. Im Herbst zündet die Genussakademie dann die zweite Stufe und bietet auch die Ausbildung zum Koch. Dann können hier auch junge Menschen direkt nach dem Schulabschluss von der Gabel ... äh, Pike auf lernen, wie Kochen nicht nur zum Beruf, sondern zur Leidenschaft werden kann. Noch ein Wort zu den bisherigen Kochkursen: Natürlich muss jetzt niemand befürchten, als Hobbykoch mit professionellen Ansprüchen konfrontiert zu werden. Im Gegenteil: Jeder Gast der JOURNAL-Kochschule profitiert weiterhin vom hinzugewonnenen Wissen und vom Zustrom neuer Gesichter, die mit großem Einsatz für den Genuss ihre Freude am Kochen weitergeben.
Falls der Text Sie neugierig gemacht hat:
Einfach mal unverbindlich anfragen!

Genussakademie Professional

Tel. 069 97460-680
www.genussakademie-pro.com
info@genussakademie-pro.com

Fotos: Shutterstock/goodluz

Kochen lernen
UNSER KOCHKURSSYSTEM

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 und es werden keinerlei Vorkentnisse erwartet. Suchen Sie sich **einzelne Bausteine** heraus oder buchen Sie direkt das Komplettpaket im Rahmen unserer **Absolute-Beginners**-Reihe!

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.

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

TERMINE:
Pasta & Saucen: Mo, 21.01. & 06.05.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Pasta & Saucen

Fisch: Mo, 28.01. & 13.05.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Fisch – Basics

Basics Fleisch: Mo, 04.02. & 20.05.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Fleisch – Basics

Basics Geflügel: Mo, 11.02. & 27.05.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Geflügel & Co.

Mein erstes Menü: Mo, 18.02. & 03.06.19, 18.30–22.30 Uhr

299 € inkl. Getränke / 289 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Basics 1

Pasta & Saucen Basics

HANNES DANKEL

Lernen Sie, wie sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten herstellen und kochen Sie mit uns eine echte Sauce Bolognese. Doch auch das perfekte Rezept für Penne alla Carbonara und ein Pesto-Grundrezept stehen auf dem Plan. Dazu lernen Sie, klare Sache, wie man selbst Nudeln herstellt und diese perfekt mit Sauce vermengt, und natürlich, welche unterschiedlichen Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

MENÜ: Zum selbst gemachten Nudelteig gibt es diese Saucen-Klassiker: Tomatensauce Bolognese / Carbonarasauce / Basilikum-Pesto / Schokoladenmousse

TERMINE: Fr, 29.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 15.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Gemüse Basics

HANNES DANKEL

Gemüse ist viel mehr als nur eine Beilage: Eigentlich ist es ganz einfach, aromatische Gerichte ohne Fleisch zu kochen, doch vielen Menschen fehlt es noch an Ideen und Inspiration. Lernen Sie, wie Gemüse richtig geschält und geschnitten wird, wie es in Form gebracht werden muss, und werden Sie mit den verschiedenen Garmethoden vertraut. Anschließend geht es an den Herd, wo Sie ein köstliches 4-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten, das sich problemlos zu Hause nachkochen lässt.

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

TERMINE: Sa, 04.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 17.08.2019, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

FOTOS: iStockphoto/AleksandarNakic, /NoSystem images, /xxmmxx, /Terriana

Basics 1

Fisch – Basics

HANNES DANKEL

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Freuen Sie sich mit Hannes Dankel auf einen „Tag am Meer“ und erhalten Sie Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen. Vom Saibling bis zur Dorade – Sie bereiten die unterschiedlichsten Fischsorten zu, erfahren, welche Beilagen am besten passen, und bekommen dabei auch noch nützliche Tipps, die Sie als Hobbykoch einen großen Schritt nach vorne bringen werden.

MENÜ: Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat / Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon / Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangensalat / Mokka-Mousse mit Macadamiaschnee

TERMIN: Do, 09.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Fleisch – Basics

HANNES DANKEL

Was unterscheidet gutes von schlechtem Fleisch? Welches Stück passt zu welchem Zweck? Und wie abwechslungsreich ist das Angebot wirklich? Klassisch grillen, braten, schmoren und modernes Niedertemperaturgaren im Ofen – Sie haben unzählige Möglichkeiten, und mit Hannes an Ihrer Seite lernen Sie, wann welche Methode am geeignetsen ist. Neben diversen Kostproben stehen außerdem die Zubereitung der Beilagen und schmackhaften Grundsaucen auf dem Programm. Ein perfekter Einstieg in das Thema!

MENÜ: Braten, Schmoren, Dünsten: Kalbsfilet / Schweine- oder Kalbsbacken / Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten / Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree / Panna cotta mit Himbeersauce

TERMINE: Mo, 08.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Ob Huhn zur Salatbeilage, ein knuspriges Ofenhähnchen, asiatisches Curry oder französischer Coq au Vin – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten: Hier lernen Sie das Federvieh kennen, das man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann, und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden der verschiedenen Arten. Zur spannenden Theorie kommen natürlich leckere Verkostungsbeispiele, damit Sie das Geschilderte am eigenen Gaumen nachvollziehen können.

MENÜ: Rosa gebratene Barbarieentenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Haselnussdressing / Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben / Französische Maispoulardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln / Grand-Marnier-Creme mit Cassissauce

TERMIN: Sa, 11.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die Gartechniken 2

Steaks & Co.

MARK SOMMER

Vom Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört ab jetzt 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.

MENÜ: Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting: Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkarree, Roastbeef, Kalbsfilet) / Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat / Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse / Schoko-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE: So, 14.04.2019, 18.00-22.00 Uhr
So, 09.06.2019, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Modern Cooking – Sous Vide & Co.

PASCAL SCHEEL

Niedertemperatur- & Dampfgaren 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. Wir zeigen Ihnen anhand eines Menüs alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Zubereitungsweisen, die Sie im Anschluss garantiert auch zu Hause problemlos umsetzen können.

MENÜ: Aubergine sous-Vide mit Ziegenkäseespuma, Rucola, Feige / Steinbutt in Sauerrahm mit Fenchel, Spitzkohl und Calamansi / Duo von der Hochrippe und geräucherter Perlhuhnbrust mit Barbecuesauce, Paprika, Mais und Kartoffel / Limetten-Mascarpone-Eis mit Holunderbeeren, Apfel und knusprigem Meringue

TERMINE: Sa, 04.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 28.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

FOTOS: iStockphoto/etienne voss, /antoniotruzzi, Shutterstock/Zerbor, /EvgeniiAnd

3 Der Feinschliff

Messer scharf!

KIRSTEEN ALTGASSEN

Die Genussakademie ist nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die richtigen Techniken bekannt, und was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. Freuen Sie sich auf einen interessanten Messerschleifkurs und erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen: Wie pflege ich meine Messer richtig? Und was gibt es für Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kühlen Getränken können Sie das Erlernte direkt vor Ort an verschiedenen Produkten ausprobieren.

TERMINE: Fr, 29.03.2019, 17.00-18.30 Uhr
Di, 09.04.2019, 17.00-18.30 Uhr
10 € inkl. Getränke / 0 € mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main

Ganz schön schnittig – Gemüse

KIRSTEEN ALTGASSEN

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem intensiven Schneidekurs werden Ihnen diese Techniken von nun an leicht zur Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehört nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetiermesser. Lernen Sie den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam schnittige Geheimnisse der Profiköche.

TERMINE: Mi, 13.03.2019, 17.00-19.00 Uhr
Mo, 15.04.2019, 17.00-19.00 Uhr
25 € inkl. Getränke / 25 € mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

Klein und Fein – Fingerfood

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und wir helfen Ihnen gerne weiter. Bereiten Sie zahlreiche geschmackvolle Fingerfood-Ideen von herzhaft bis süß zu und greifen Sie zu!

MENÜ: Home-made Bruschetta / Blätterteigröllchen mit Schinken und Käse / Pastrami-Sommerrollen / Mini-Quiche / Toastmuffins 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: Sa, 30.03.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 19.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Schalen- und Krustentiere

PASCAL SCHEEL

Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Trauen Sie sich zu Hause die Könige der Meere zu? Pascal nimmt Ihnen alle Vorbehalte um die Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern und erläutert, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Nach einer kleinen Warenkunde geht es den Meeresbewohnern an den Kragen: Erfahren Sie alles über Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Schalen- und Krustentiere.

MENÜ: Ceviche von der Jakobsmuschel mit Joghurt, Apfel und Schnittlauchemulsion / Auster mit Granny-Smith-Apfelpüree, Champignon-Luft, Fenchel-Austern-Sud und Trüffelöl / Gebratene Langustinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen / Limettentarte mit Himbeeren und Baiser

TERMINE: Sa, 16.03.2019, 18.00-22.30 Uhr
Fr, 17.05.2019, 18.00-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM

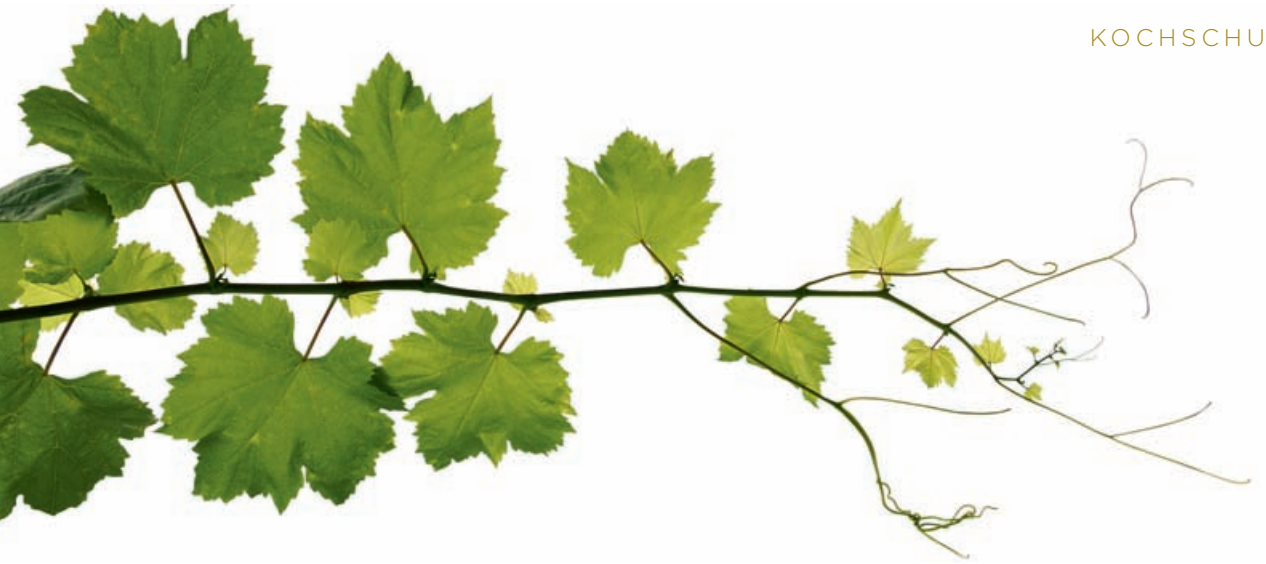
Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichts und die Königsdisziplin des Kochens, denn sie geben den letzten Schliff und können sogar zum Highlight eines Gangs avancieren. Begleiten Sie unseren Saucenprofi Eckhardt Keim beim Anfertigen der perfekten Saucen, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken – nach diesem Kurs wissen Sie garantiert von der Pieke auf alles zum Thema Saucenherstellung.

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: Mo, 08.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
So, 05.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Kochen kann ganz schön anstrengend werden. Schön, dass es diese Kurse gibt, in denen wir Ihnen die **ganze Welt des Geschmacks** präsentieren. Ohne Mühe, ohne Arbeit und mit viel Spaß am Probieren!

Hinschmecken MACHT SPASS!



Vino, Cucina & Parole

NEU!

TOM BOCK

Der Titel ist hier Programm, denn das Multitalent Tom Bock, neben seiner Arbeit als Architekt, Dozent und Gastronom auch Winzer und Inhaber gleich mehrerer toskanischer Weingüter, versteht nicht nur ordentlich aufzutischen, sondern hat auch zahlreiche Anekdoten im Gepäck, wenn er zur Verkostung seiner ausgesprochen hochwertigen Tropfen einlädt. Nach längerer Pause ist es nun endlich wieder so weit: Diesmal dreht sich alles um das Weingut Tomilaia, begleitet von toskanischen Köstlichkeiten, damit die Weinprobe auf soliden Fundamenten steht. Fünf Weinstationen – vom handverlesenen Spumante bis zum äußerst raren Edizione B. Storia Tomilaia, von dem alle fünf Jahre nur 888 Magnum- sowie 88 Imperial-Flaschen abgefüllt werden – stehen sechs Speisen gegenüber, und zu jedem einzelnen Gang weiß Tom Bock einiges zu erzählen, denn schließlich geht es hier um nichts weniger als seine Heimat. Da reicht der eine Satz zu Parole: Der Winzer ist anwesend! Und noch was: Die Weine sind nicht nur rar, sondern außergewöhnlich, faszinierend, sensationell gut. Buchen!

MENÜ:

Weine: Winery TOMILAIA in der Toscana:
2015 SAN Spumante Rosé extra brut
2015 SAN Rosé
2011 N°1 PANCARTA
2011 N°3 HASH ISH
Edizione B. STORIA TOMILAIA
Dazu: Panzanella / Vitello tonnato / Cappellacci della Nonna alla zucca con amarettini e salvia / La Carbonara Vera / Spaghettoni Don Tommasino / Cinghiale Fiorentino

TERMIN:

So, 26.05.2019, 12.00-16.00 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Biancalani Cucina, Walther-von-Cronberg-Platz 9, 60594 Frankfurt am Main

Wein & BBQ in der Schamari-Mühle

PETER RECK

Peter Reck hat mehrere Leidenschaften. Eine ist mit Sicherheit das Weinmachen, denn genau hierfür hat er vor etwa zwei Jahren gemeinsam mit seinem Vater das Weingut Schamari-Mühle im schönen Johannisberg übernommen und produziert dort nicht nur feine Rieslingweine, sondern auch einige der feinsten und besten Pinot Noirs der gesamten Region. Die andere ist die Jagd – der Mann ist Förster im Hauptberuf. Zusammen ergibt das einen großartigen Nachmittag im romantischen Ambiente der Mühle und mitten in den herrlichen Weinbergen des Rheingaus, denn wo verkosten sich Weine besser als direkt am Ort ihrer Entstehung? So nimmt Sie Peter Reck zunächst persönlich mit in die faszinierende Welt seiner hervorragenden Lagen, wo Sie dann gleich sieben verschiedene Tropfen aus seinem Keller eingeschenkt und ausführlich erläutert bekommen. So eine Weinwanderung macht natürlich ordentlich Hunger, also feuert der Hausherr anschließend seinen Grill im wunderschönen Ambiente der Schamari-Mühle an und legt ein paar Hirschsteaks aus eigener Jagd auf, authentisch begleitet von Folienkartoffeln und zwei korrespondierenden Weinen. Im persönlichen Gespräch gehen Sie dann den Geheimnissen der Schamari-Mühle auf den Grund – eine Kellerführung gehört natürlich ebenfalls zu diesem traumhaften Event!

NEU!

MENÜ:

7 Weine in der Verkostung
Zum Essen zwei Weine inklusive (weitere Getränke müssen separat gezahlt werden)
Hirschsteaks mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Salat

TERMINE:

So, 26.05.2019, 11.00-14.30 Uhr
So, 30.06.2019, 11.00-14.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Weingut Schamari-Mühle, Grund 65, 65366 Geisenheim

FOTOS: iStockphoto/fcafotodigital, /Chansom Pantip, /suricoma

Wein & Schokolade

MARTIN STACHEL

Immer mehr Weinliebhaber entdecken nach und nach, dass die beiden Versuchungen ungeahnt lustvolle Verbindungen eingehen können. Besonders edelbittere Schokoladen passen hervorragend zu den kräftigen Aromen eines intensiven Rotweins. Hier verkosten Sie eine erlesene Auswahl an handverarbeiteten Schokoladen aus reiner Kakaobutter von besten Kakaobohnen, selbstverständlich ohne künstliche Aromen. Auf diesem Gebiet haben die Chocolatiers in den letzten Jahren eine ganz neue Vielfalt geschaffen und verwöhnen uns seitdem mit raffinierten Schokoladenkreationen mit innovativen Zutaten. Dazu verkosten Sie sechs erlesene Weine. Martin Stachel erzählt Ihnen während der Verkostung Wissenswertes und Spannendes über Herstellung und Zutaten guter Schokolade und verrät, welche Sorte besonders gut zu welchem Wein passt.

NEU!

MENÜ: 70 % Piura Nibs Schokolade weiß, Cacaosuyo, Peru – Riesling-Auslese / Melissa Criollo Milchschokolade 45 %, Pralus, Frankreich – Chardonnay / Esmeraldas 60 %, Pacari Ecuador – Syrah / 100 % Dark Chocolate Bar Trinitario, Menakao, Madagaskar – Banyuls / Esmeraldas Milk 42 % mit Fleur de Sel, Original Beans, Ecuador-Silvaner / 70 % Noir Guanaja Zartbitterschokolade, Valrhona, Frankreich – Beaujolais

TERMINE: Fr, 14.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 14.09.2019, 18.30-22.30 Uhr
79€ inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei
www.genussakademie.com

Tour d'Europe

BASTIAN FIEBIG

Ein kulinarischer Parforceritt durch acht europäische Länder – hier treffen landestypische Spezialitäten auf ebensolche Weine! Bastian Fiebig führt Sie in diesem spannenden Tasting durch die wichtigsten Weinbaunationen unseres schönen Kontinents. Im Verlauf des Abends lernen Sie außerdem, weshalb jeder einzelne Wein so typisch für sein Land ist und weshalb er dort wie auch international einen so hohen Stellenwert genießt. Mit dem achtgängigen begleitenden Amuse-Bouche-Menü bekommen die Gäste perfekte Anregungen für die Fortsetzung in den eigenen vier Wänden. Hier können Sie sich das Thema Wein & Speisen auf der Zunge zergehen lassen!

MENÜ: Portugal: Vinho Verde trifft auf Ceviche / Slowenien: Sauvignon blanc trifft auf Buchweizensuppe mit Pilzen / Deutschland: Rheingau-Riesling trifft auf geräucherte Wisper-Forelle / Spanien: Rioja trifft auf Iberico-Schinken / Italien: Chianti trifft auf Spaghetti Bolognese / Frankreich: Bordeaux trifft auf Lamm / Ungarn: Tokajer trifft auf reifen Käse / Österreich: Ruster Ausbruch trifft auf Kaiserschmarrn

TERMINE: Do, 04.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 15.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Feinstes Fleisch – Das Tasting

FRISCHEPARADIES & GENUSSAKADEMIE

Hier werden die besten und edelsten Stücke Fleisch verkostet, die normalerweise ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen! Nach diesem Abend mit den Experten des FrischeParadieses werden Sie verstehen, warum die Gerichte dort auch immer so viel besser schmecken. Denn es kommt nicht nur auf die Zubereitung des Produkts an, sondern im Wesentlichen auch auf die Qualität der Fleischstücke. Erleben Sie ein Tasting der besonderen Art und lassen Sie sich von ausgewählten Produkten verführen!

NEUES MENÜ!

MENÜ: Schinken-Tasting / Rosa gebratener Tafelspitz vom Südtiroler Milchkalb mit Salsa verde und Artischocken / Carrée und Schulter vom Eifeler Ur-Lamm mit Auberginencreme, Paprika und Rosmarin / Rindfleisch-Tasting / Filet vom Campobeef mit Röstkartoffeln, Salat und Sauce Café de Paris

TERMIN: Mi, 08.05.2019, 18.30-22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Frischeparadies, Lärchenstraße 101,
65933 Frankfurt am Main

Feinstes Seafood – Das Tasting

NEUES MENÜ!

FRISCHEPARADIES & GENUSSAKADEMIE

Warum schmeckt Fisch in Sternerestaurants eigentlich immer viel besser als bei „Nordsee"? Worin besteht der Unterschied zwischen Angelware und im Großnetz gefischten Tieren? Woran erkenne ich frische Muscheln beim Händler? Jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet das Team vom FrischeParadies kompetent und anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting, bei dem nur erstklassige Ware verkostet wird! Genießen Sie die Weltmeere am Gaumen und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung.

MENÜ: Sashimi / Ceviche mit Passionsfrucht, Avocado und Mais / Gebratenes Filet vom QSFP-Wolfsbarsch mit Safranrisotto, Muschelsud und Oliven-Tomatenconfit / Halber „High Pressure"-Hummer mit Wildkräutersalat und La-Ratte-Kartoffeln / Gebratene Feigen mit Nociola-Eis und Turron

TERMIN: Di, 07.05.2019, 18.30-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Frischeparadies, Lärchenstraße 101,
65933 Frankfurt am Main

FOTOS: iStockphoto/suricoma, /GMVozd, /Creativel, /LiliGraphie

Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espressogenießer an. In diesem 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 die Grundkenntnisse von „Die Geheimnisse der Baristas" aufgebaut.

TERMINE: Sa, 18.05.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 23.11.2019, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die Geheimnisse der Baristas

GIOVANNI BURGARELLA

Was macht einen ausgezeichneten Espresso eigentlich aus? Oft kommt es auf kleine und feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es einen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeesorten alles so vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Kurs – von der Bohne bis zum fertigen Espresso! Hier erfahren Sie spannende Theorien mit kleinen Verkostungen, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art!

TERMINE: Sa, 23.03.2019, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 13.04.2019, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

WIEDER DA!

Winzer vs. Discounter

BASTIAN FIEBIG

Aufgrund der hohen Nachfrage hat Bastian Fiebig endlich wieder ein paar Termine für das Aufeinandertreffen von Winzer und Discounter reserviert! Annähernd 60 Prozent aller Weine werden über den Discounthandel abgesetzt – da ist die Frage mehr als berechtigt, ob die hier angebotenen Qualitäten zu Preisen zwischen 0,99 und 4,99 Euro ihr Versprechen auch im Glas halten können. Bastian geht dem ganz praktisch auf den Grund: In paarweisen Blindproben treten Winzerbetrieb und Großabfüller gegeneinander an – natürlich nur ihre Weine! Außerdem erklärt der Weinkenner die Unterschiede zwischen Großbetrieb und Winzer. Ein Abend mit viel Spaß am Geschmack!

MENÜ: Zwei Schaumweinpaare (Prosecco, Champagner) / Vier Weinpaare (Riesling, Chianti, Bordeaux, Rioja) / Drei Markenweine

TERMINE: So, 07.04.2019, 11.30-17.00 Uhr
So, 16.06.2019, 11.30-17.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

After-Work Chill-Out

DAS TEAM DER GENUSSKADEMIE

Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim After-Work Chill-Out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Lassen Sie sich überraschen, welche neuen und kreativen Schmankerln Sie gemeinsam mit unseren Profis zubereiten können – oder Sie lassen sich einfach ganz entspannt bekochen und erholen sich in lockerer Atmosphäre mit Gleichgesinnten. Dazu gibt es selbstverständlich perfekt abgestimmte Weine. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie Ihre 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 dem selben Grundprodukt variiert. Immer erwarten Sie leichte Köstlichkeiten, die schnell zubereitet sind und die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Lassen Sie sich überraschen!

TERMINE: Mi, 03.04.2019, 18.00-21.00 Uhr
Do, 02.05.2019, 18.00-21.00 Uhr
49 € inkl. Getränke / 49 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Mix it – der Cocktailkurs in der Gerbermühle

MARTIN MACK

Genießen Sie auch gerne ganz 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. Nach diesem Kurs können Sie Ihre Gäste beim nächsten Dinner garantiert beeindrucken. Damit die Getränke nicht zu sehr zu Kopf steigen, serviert das Köcheteam der Gerbermühle zwischendurch einen passenden Gang. Das Taxi für die Heimfahrt sollten Sie dennoch buchen – sicher ist sicher.

MENÜ: Martinez / Sour auf Wunsch / Thirsty Turkey - dazu gibt es etwas Leckeres aus der Küche der Gerbermühle / Jasmin Daiquiri / Grasshopper

TERMIN: So, 31.03.2019, 17.00-19.30 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Gerbermühle, Gerbermühlenstraße 105,
60594 Frankfurt am Main

Den Trend verkosten: Aperitivo & Vermouth

FELIX HELMER

NEU!

Nach Gin steht ein neuer Trend in den Startlöchern und hat bereits die Karten der angesagtesten Bars erobert: Wermut, ein vergleichsweise mildes, ungemein aromatisches und vielfältiges Getränk, das nach Jahren im stillen Eckchen gut sortierter Bars nun ins Rampenlicht tritt. Als Bestandteil zahlreicher Drinks kennt man Wermut schon lange, doch als Solist macht die Mischung aus aufgespritetem Wein, Kräutern und Gewürzen eine noch bessere Figur und passt zudem hinreißend gut zu diversen Speisen. In Frankfurts bester Weinbar 29 Ventinove (vielen auch als Le Vingtneuf bekannt, aber an diesem Abend dreht sich nun mal alles um italienischen Wermut ...) lernen Sie an diesem Abend nicht nur fünf unterschiedliche Sorten Wermut ganz pur kennen, sondern auch fünf verschiedene Drinks, in denen Wermut eine wichtige Rolle spielt. Damit Sie den Abend würdevoll überstehen, reicht Ihnen das Team des Ventinove dazu traditionelles italienisches Fingerfood – ein rundum spannender Abend für Entdecker und Liebhaber anspruchsvoller Getränke!

MENÜ: Drinks: Boulevardier – Del Professore / Negroni – Antica Formula / Americano – Verney Della Alpi / Martini Cocktail – Noilly Prat Dry /Manhattan – Verney Delle Alpi Fingerfood: Focaccia / Polpette Pomodori / Penne Chingiale / Brasatto Chianti

TERMIN: Sa, 15.06.2019, 12.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
29 Ventinove Bar, Elbestraße 29, 60329 Frankfurt

Mafia-Tasting

WIEDER DA!

MARTIN STACHEL

Woran denken Sie bei Sizilien, Kampanien, Apulien – oder sagen wir gleich: Neapel oder Palermo? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann mit hochgeschlagenem Kragen und reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote, die Sie einfach nicht ablehnen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert anschaulich faszinierende Weiß- und Rotweine von unzweifelhaft bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen süditalienischer Antipasti. Eine spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und dabei selbstverständlich streng geheim!

MENÜ: Verkostet werden folgene Weine: Weißweine: Greco di Tufo / Grillo Rotweine: Negroamaro / Primitivo / Aglianico / Piedirosso / Gaglioppo / Aglianico del Vulture / Nerello Mascalese / Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés italienisch belegt.

TERMINE: Sa, 15.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 13.09.2019, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

Wein & Sushi

MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken kann, trinken die Japaner zum Essen immer noch eher Sake oder Bier. Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi in aller Welt wächst auch das Interesse, korrespondierende Weine mit japanischem Essen und hier wiederum besonders mit Sushi zu verbinden. Gerade diese Aromenvielfalt macht die besondere Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregende neue Verbindungen zu entdecken. An diesem Abend erfahren Sie nicht nur einiges über die japanische Küche, sondern verkosten auch unterschiedliche Weine mit den bekanntesten Sushi-Varianten.

MENÜ: Kappa Maki – Sauvignon blanc, Loire / Maguro Maki – Prosecco Valdobbiadene, Venetien / Shake Maki – Riesling feinherb, Rheinhessen / California roll Silvaner, Franken / Unagi Nigiri – Pinot Noir, Rheinhessen / Ebi Nigiri – Grauburgunder, Baden / Tamago nigiri – Chardonnay, Kalifornien / Tako Nigiri – Müller Thurgau, Franken

TERMINE: Fr, 05.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 03.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

Wein & Käse – ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein ebenso beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen. 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: Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa, dazu reichen wir Brot.

TERMINE: So, 24.03.2019, 18.00-22.00 Uhr
So, 19.05.2019, 18.00-22.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Picknick in den Weinbergen

VERENA SCHÖTTLE

Natürlich ist es schön, einen interessanten Wein gemeinsam mit Freunden in den eigenen vier Wänden zu entkorken, gute Gläser zu verwenden, über den Tropfen zu diskutieren und sich so allmählich an ihn und seinen Erzeuger anzunähern. Weitaus spannender und magischer ist allerdings die Verkostung mitten im Weinberg! Mit Chat Sauvage bietet sich hier die exklusive Gelegenheit, gemeinsam mit Betriebsleiterin Verena Schöttle in seine erstklassigen Lagen zu laufen und fünf Weine zu genießen, allesamt detailliert erläutert und von kleinen rustikalen Häppchen begleitet. So tauchen Sie tief in die Magie dieser außergewöhnlichen Weine ein.

MENÜ: Fünf Weine des Weinguts Chat Sauvage und dazu rustikale Häppchen

TERMINE: Sa, 18.05.2019, 14.00-17.30 Uhr
Sa, 13.07.2019, 14.00-17.30 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23, 65366 Geisenheim-Johannisberg

FOTOS: iStockphoto/NataliiaGL, Shutterstock/Maksim Fesenko

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

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?

ORIGINAL SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

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

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 dahinter zu lüften, sollte man am besten selbst bei der Erzeugung dabei gewesen sein. Aus diesem Grund bieten wir einen Tag in einem der ungewöhnlichsten Weingüter Deutschlands: Chat Sauvage. Betriebsleiterin Verena Schöttle gibt Ihnen die Gelegenheit, einen aufregenden Tag auf ihrem Weingut zu verbringen. Sie arbeiten im Weinberg mit und dürfen in den Keller, um den aktuellen Jahrgang direkt vom Fass zu probieren. Anschließend folgt eine ausführliche, kommentierte Verkostung fünf unterschiedlicher Weine von Chat Sauvage.

MENÜ: Verköstigung von fünf Weinen aus dem Hause Chat Sauvage sowie Fassprobe im Weinkeller – dazu kleine Snacks

TERMINE: So, 19.05.2019, 14.00-19.00 Uhr
So, 14.07.2019, 14.00-19.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23,
65366 Geisenheim-Johannisberg

Gin Deluxe

MARTIN STACHEL

Gin gehört derzeit unbestritten zu den attraktivsten Spirituosen, aber haben Sie auch schon außergewöhnliche Sorten probiert, die eigentlich nur echte Liebhaber kennen? Begleiten Sie uns bei diesem exklusiven Tasting und reisen Sie mit unserem Experten Martin Stachel quasi in der Ginflasche um die Welt! Da ist tatsächlich für jeden Gin-Liebhaber ein neuer Geschmack dabei! Neben dem Tasting werden Ihnen natürlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss erläutert, sodass Sie schließlich als echter Gin-Experte nach Hause gehen.

MENÜ: Four Pillars Australian Rare Gin / Amazonien Gin, Peru / Nao Gin, Portugal / Roku Gin, Japan / Colombian Aged Gin / Ungava Canadian Gin

TERMINE: So, 07.04.2019, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 04.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

Rum-Tasting

TIM WEGGE

Vom Piratenschnaps zum Partygetränk und Cocktail-Tool: Rum hat es hierzulande wirklich nicht leicht, doch seit ein paar Jahren entdecken immer mehr Genießer die faszinierenden Seiten des aus Zuckerrohr hergestellten Edelbrandes. Immer mehr reinsortige Varianten aus unterschiedlichen Ländern beweisen, wie unglaublich abwechslungsreich Rum sein kann. An diesem Abend öffnen wir Ihnen in der Genusserie eine große Tür zu faszinierenden Aromen. Rum bringt die Karibik ins Glas – und noch viel mehr! Damit Sie den ganzen Abend lang konditionell mithalten können, gibt es außerdem ein kreolisch-spanisches Buffet als korrespondierenden Genuss obendrauf!

MENÜ: Verköstigt werden acht hochwertige Sorten Rum. Dazu gibt es ein wunderbares Buffet mit einem Mix aus spanischer und kreolischer Küche, frisch in der Genusserie gekocht.

TERMINE: So, 10.03.2019, 19.00-22.30 Uhr
So, 28.04.2019, 19.00-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Genusserie, Frankfurter Straße 1, 61118 Bad Vilbel

Perlender Luxus: Das Champagnertasting!

BASTIAN FIEBIG

In Deutschland ist ein feierlicher Anlass vonnöten, um eine Flasche Champagner zu öffnen. Aber haben Sie sich auch immer gefragt, wie dieser überhaupt hergestellt wird? Warum gibt es qualitative Unterschiede? Und gibt es Regionen mit eigenem Geschmacksprofil? Wo sich diese befinden und wie man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten kann, zeigt Ihnen unser Experte Bastian Fiebig bei einem Champagnertasting, welches Sie so schnell nicht vergessen werden. Entdecken Sie eine neue, spannende kulinarische Welt für sich!

TERMINE: Fr, 24.05.2019, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 19.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Entdecken Sie Gin!

MARTIN STACHEL

Wussten Sie, dass bei der Herstellung von Gin etwa 120 verschiedene Zutaten in Form von Aromen und Wirkstoffen zum Einsatz kommen? Oder dass Hersteller immer wieder neue Überraschungen für den Gin-Liebhaber bereithalten? Entdecken Sie diese und weitere Geheimnisse und erfahren Sie, woher das ausgesprochen komplexe Geschmackserlebnis eigentlich kommt. Begleiten Sie unseren Experten Martin Stachel in die Welt der Gin-Sorten und lernen Sie das Trendgetränk bei leckeren Kostproben kennen.

MENÜ: Tanqueray Gin Rangpur / Nordes Atlantic / Galicien Gin / Ferdinand´s Dry Saar Gin / Windspiel Premium dry Gin / Jodhpur Gin / Xellent Swiss Edelweiss Gin

TERMIN: Sa, 23.03.2019, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 21.06.2019, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

FOTOS: iStockphoto/ThomFoto, /Denira777; Shutterstock/Rawpixel.com

ESGE-Zauberstab®
M 200 JO Jamie Oliver
Bestell-Nr. 98220
ESGE-Zauberstab®
Made in Switzerland
Jamie Oliver
Einfach genial.
Genial einfach.
Made in Switzerland
Vertrieb und Service:
UNOLD AG
www.unold.de
D-68766 Hockenheim

Restaurant Geranium

Unsere internationale Restaurantempfehlung fällt nicht unter die Rubrik Geheimtipp – im Gegenteil: Das Geranium in Kopenhagen zählt in Gourmetkreisen zu den besten Restaurants auf diesem Planeten, in der Liste der 50 besten Restaurants der Welt steht es seit zwei Jahren sogar unter den Top 20.

TEXT: PETER ECKARD

In Kopenhagen fing vor 16 Jahren mit der Eröffnung des Noma der weltweite Siegeszug der Nordischen Küche an, und erst heute kann man wirklich einschätzen, was für eine Revolution dessen Macher René Redzepi und Claus Mayer damals ausgelöst haben. Seitdem ist eine Stadt zum Gourmet-Hotspot geworden, die sich jahrzehntelang nur mit Smörrebröd hervorgetan hat. Seit Redzepi das Noma vor drei Jahren geschlossen hat und auf Welttournee ging, ist das Geranium die Nr. 1 in Kopenhagen, und wahrscheinlich sind die beiden Macher Rasmus Kofoed und Søren Ledet ganz besonders stolz darauf, dass sich seit der Wiedereröffnung des Noma vor gut einem Jahr daran nichts geändert hat. Mal ganz abgesehen davon, dass das Noma im *Guide Michelin* nie über die zwei Sterne hinauskam, während Rasmus Kofoed vor zwei Jahren in die Geschichte einging – als erster Däne, der je drei Michelin-Sterne erreichte.

Die Lage des Restaurants ist auf den ersten Blick sehr ungewöhnlich – zwar durchaus zentral in der Stadt, aber allen Ernstes in einem Fußballstadion, das ungefähr mit der Commerzbank-Arena vergleichbar ist. Allerdings haben nur die Private-Dining-Räume Blick aufs Spielfeld, aus dem Restaurant schaut man vom 8. Stock aus sehr schön über die Stadt und bekommt vom Fußball nichts mit. Die Einrichtung ist nordisch-modern, man hat viel Platz und die offene Küche gut im Blick. Von der Begrüßung bis zum Apéro wird klar, dass es hier im Vergleich etwa zu traditionellen französischen 3-Sterne-Tempeln sehr entspannt, lässig und ohne Dresscode zur Sache geht – aber auf allerhöchstem Niveau. Dass jeder im Service jedes kleinste Detail auf jedem Teller erklären kann, ist selbstverständlich. Die Sommeliers verfügen über ein enzyklopädisches Wissen und gebieten über einen Weinkeller (sofern man das auch im 8. Stock so nennen darf), der mehr als beeindruckend ist und in dem so ziemlich alles, was gut und teuer ist, jederzeit zur Verfügung steht

Geranium

RESTAURANT GERANIUM

Per Henrik Lings Allé 4.8, 2100 Copenhagen, Dänemark
Tel. +45 6996 0020 www.geranium.dk
Mi-Sa 12.00-16.00 und 18.30-24.00 Uhr, So-Di Ruhetage

– entsprechende Zahlungsbereitschaft vorausgesetzt. Selbstverständlich bietet man dem Gast eine Weinbegleitung zum Menü an, aber eben nicht nur eine, sondern vier. Die Standardversion wird mit 140 € berechnet und überzeugte auf der ganzen Linie, aber es gibt auch Varianten für 280 € und 420 €, und wem das nicht reicht, der kann auch die „Rare & Unique“-Version wählen und sich Grange, Cheval Blanc und Château d’Yquem glasweise einschenken lassen, was die Rechnung allerdings um unappetitliche 1750 € pro Person erhöht.

Viel günstiger und voll im Trend liegen die Skandinavier mit ihrer auf das Menü abgestimmten Saftbegleitung als Angebot an alle, die gut essen möchten, aber keine Lust auf Alkohol haben. Wir hatten Lust auf Alkohol und können daher leider nicht mit weiteren Details zur Saftbegleitung dienen. Eine Auswahl beim Essen hat man hier nicht. Das Menü ist eine feste Inszenierung, ein grandioses kulinarisches Schauspiel in nicht weniger als 18 Gängen, die sich in vier Appetizer, acht Zwischen- und Hauptgänge, vier Desserts und zwei Petit Fours gruppieren. Auf Unverträglichkeiten und Änderungswünsche wird natürlich eingegangen und entsprechende Alternativen werden angeboten. 330 € pro Person müssen Sie dafür kalkulieren. Viel Geld, aber wenn Sie Spaß am Thema haben und persönlich erleben möchten, was Spitzenküche am obersten Ende der Skala heute leistet, dann sollten sie sich das Geranium nicht entgehen lassen. Ein geeigneter, ganz besonderer Anlass findet sich bestimmt, und mit entsprechender Vorplanung – und mit viel Glück (!) – gelingt sogar die Tischreservierung.

Das Geranium versteht sich nicht als vegetarisches Restaurant, das Menü ist reich an Fisch und Krustentieren, aber erst Stunden später fiel uns auf, dass einige delikate Häppchen Wildentenbrust mit eingelegten Johannisbeerblättern und Wacholder die einzigen Stückchen Fleisch in allen 18 Gängen waren. Vermisst haben wir nichts, auch nicht klassische Produkte wie Gänsestopfleber oder angesagte Dinge wie Wagyu Beef. Dafür haben wir großartige und unvergessliche Kombinationen von Kräutern, Beeren und Gemüse mit Lobster, Kaviar, Austern und Jakobsmuscheln probiert und grandiose rein vegetarische Teller wie zum Beispiel das im Ofen geröstete Wintergemüse mit geräuchertem Eigelb und geschmolzenem Vesterhavs-Käse erlebt. Im Vergleich zu René Redzepi mutet Rasmus Kofoed seinen Gästen deutlich weniger Experimentelles und Ungewohntes zu. Er arbeitet nicht mit Zutaten, bei denen weniger hartgesottene Gourmets sich fragen, ob sie das wirklich probieren wollen, und er käme im Gegensatz zu Redzepi auch nicht auf die Idee, seinen Gästen lebende, noch zappelnde Garnelen zu servieren. Das ist wahrscheinlich auch der Grund, warum er sein einstiges Vorbild inzwischen überflügelt hat: Sein Menü verbindet die harmonische Perfektion der klassischen französischen Haute Cuisine mit den spannenden und modernen Ecken und Kanten der neuen Nordischen Küche, ohne die Glaubensbekenntnisse der einen oder anderen Richtung auch nur im Ansatz zu verraten – eine unglaubliche Leistung und wohl auch der Grund für den entscheidenden Extra-Stern aus Frankreich.

Fotos: Claes Bech-Paulsen

journal FRANKFURT

RANGE

DIE SCHÖNSTEN SEITEN
von Frankfurt, Hessen & Rhein-Main. Für Genießer und Party-Löwen.

DER RESTAURANT-FÜHRER FÜR FRANKFURT
6,80 €

DER RESTAURANT-FÜHRER FÜR RHEIN-MAIN
6,80 €

DIE FESTE-FIBEL FÜR PRIVATE & GESCHÄFTLICHE FEIERN IN FFM & RHEIN-MAIN
8,80 €

Unterwegs im Friaul – wo San Daniele und Friulano zu Hause sind

THOMAS KÖSTER

Mit dem Friaul besuchen wir die nordöstlichste Weinbauregion Italiens. Sie schließt sich östlich direkt an das Veneto an und endet an der österreichischen beziehungsweise slowenischen Grenze. Diese Grenznähe verleiht der Region Ihren ganz eigenen Charme. Nicht zuletzt bei den regionalen Spezialitäten sind die historischen Spuren der venezianischen und später dann habsburgischen Herrschaft kaum zu übersehen. Erleben Sie mit uns die unterschiedlichen Weinbauzonen des Friaul, die insbesondere wegen ihrer hervorragenden Weißweine auch international geschätzt werden. Autochthone Rebsorten wie Ribolla Gialla und Picolit haben hier ihre Heimat, aber auch internationale Weine wie Sauvignon blanc, Chardonnay und Riesling sind weit verbreitet. Bei den auserwählten Produzenten handelt es sich um einen interessanten Querschnitt, denn die Region hat viele sehenswerte Betriebe zu bieten. Große Namen wie Marco oder Livio Felluga werden Ihnen sicherlich an der einen oder anderen Stelle begegnen. Sie besuchen die Heimat des weltberühmten San-Daniele- Schinkens und können sich bei einer Verkostung erklären lassen, worin die Besonderheit dieser Spezialität liegt. Während der Genießerreise durch das Friaul übernachten Sie im 4-Sterne-Hotel Franz, das Sie mit seinem italienischen Charme begeistern wird. Die Hotelanlage ist im Zentrum der kleinen gemütlichen Stadt Gradisca d'Isonzo gelegen, also sozusagen „im Herzen" des Friauls und somit in der Heimat von Friulano und Ribolla Gialla.

TERMIN:

Mo, 29.04.2019, 18.00 Uhr – Sa, 04.05.2019, 11.00 Uhr

1190 € im DZ / 1190 € mit Genuss-Card
1330 € im EZ / 1330 € mit Genuss-Card

Hotel Franz, Viale Trieste 45,
34072 Gradisca d'Isonzo GO, Italien

NEU!

Weinreise durch Südtirol und Trentino

THOMAS KÖSTER

Südtirol ist immer eine Reise wert, doch für viele Reiselustige gilt der Herbst als eine der schönsten Reisezeiten für die wunderschöne Gegend – denn Herbstzeit ist Törggelen-Zeit. Kulinarisch werden in den vielen kleinen Weinstuben Südtirols dann neben den typischen Spezialitäten die für das Törggelen typischen gerösteten Kastanien und der erste Jungwein der Saison aufgetischt. Während dieser Reise residieren Sie im Hotel Haus am Hang, einem 4-Sterne-Hotel. Von hier aus starten Sie zu spannenden Ausflügen nach Trento sowie nach Brixen und Meran. Sie besuchen ausgewählte Weingüter wie beispielsweise Manincor, Unterortl und Pojer und Sandri. Hier dürfen Sie selbstverständlich auch den einen oder anderen Wein probieren. Auch der Besuch eines Brillenschafzüchters in Brixen steht auf dem Reiseprogramm. Ein Highlight der Reise: Sie besuchen den bekanntesten Sternekoch Südtirols, Herbert Hintner, in seinem Sternelokal „Zur Rose" in Eppan und werden dort zu einem mehrgängigen Gourmetmenü erwartet. Diese Reise sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

IHRE GENIESSERREISE BEINHALTET:

6 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Haus am Hang**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, Balkon größtenteils mit Seeblick, www.hausamhang.it
Begrüßungsaperitif
5 Besuche auf ausgewählten Weingütern
6 mehrgängige Abendmenüs, davon ein Sternerestaurant
Besuch des Käseaffineurs Hansi Baumgartner inkl. Verkostung
Geführter Stadtrundgang in Trento, Brixen und Meran
Besuch eines Brillenschafzüchters (Presidio SlowFood)
geführte Wanderung mit anschließender Jause
täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel Haus am Hang)
versierte deutschsprachige Reiseleitung
1 Reiselektüre
lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

So, 13.10.2019, 16.00 Uhr – Sa, 19.10.2019, 11.00 Uhr

1350 € im DZ / 1350 € mit Genuss-Card
1470 € im EZ / 1470 € mit Genuss-Card

Hotel Haus am Hang, St. Josef am See 57,
39052 Kaltern an der Weinstraße

FOTOS: shutterstock/Dmytro Balkhovitin, /milosk50, /Lisovskaya Natalia

Genießen in Venetien – Vielfalt zwischen Prosecco & Amarone

NEU!

THOMAS KÖSTER

Inmitten der Hügel des Prosecco-Gebiets Venetien liegt das exklusive 4-Sterne-Landgut Relais Duca di Dolle. Sie haben die Möglichkeit, sechs wunderschöne Tage dort zu verbringen. Während der Reise in eines der größten Weinbaugebiete Italiens lernen Sie die unterschiedlichsten Weine der schönen Region kennen und schmecken. Obwohl Venetien besonders für seine Grappa- und Proseccosorten bekannt ist, genießen auch Rot- und Weißweinsorten einen ausgesprochen guten Ruf, wie die Weine der Region Soave und des Valpolicella, der Heimat des berühmten Amarone. In mehreren Ausflügen entdecken Sie die Umgebung und die Region auf eine ganz besondere Weise. Egal ob zu Fuß, mit dem Bus oder dem Boot unterwegs – bei dieser Reise wird keine Langeweile aufkommen! Mit Ihrer versierten Reiseleitung treffen Sie auf Winzer der Region, verköstigen verschiedene Weinsorten und lernen Interessantes über die Region und ihre Geschichte. Lernen Sie Treviso, Vicenza, Conegliano und Bassano del Grappa kennen und freuen Sie sich auf eine außergewöhnliche Reise!

IHRE GENIESSERREISE BEINHALTET:

5 Übernachtungen inkl. Frühstück im Relais Duca di Dolle****

Begrüßungsaperitif

4 Besuche auf ausgewählten Weingütern

5 mehrgängige Abendmenüs

täglicher Begleitbus ab/bis Hotel

halbtägige Bootstour auf dem Brentakanal mit Besichtigungen

geführte Besichtigungen in Treviso, auf der Proseccostraße sowie weitere Stadtbesuche in Vicenza, Conegliano und Bassano del Grappa

versierte deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

1 Reiselektüre

lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

So, 29.09.2019, 16.00 Uhr–Fr, 04.10.2019, 11.00 Uhr

1395 € im DZ / 1395€ mit Genuss-Card

Hotel Relais Duca di Dolle, Via Piai Orientali 5,
31030 Rolle di Cison di Valmarino Treviso

Fürstlich kochen – Genusswochende im Schlosshotel Gedern

HUBERTUS SCHULTZ

Im Schlosshotel Gedern wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Hier haben Sie nun die Gelegenheit, im Gewölbekeller des Gederner Schlosses in familiärer und offener Atmosphäre die Philosophie der guten Küche kennenzulernen. Seine persönlichen Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, gibt der Küchenmeister Hubertus Schultz gerne an seine Kochschüler weiter. Und wo ließe sich so ein Kochkurs besser umsetzen als im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels? Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das tolle historische Ambiente lässt jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. In der neuesten Ausgabe des Restaurantführers RHEIN-MAIN GEHT AUS! wurde das Schlosshotel gleich in zwei Kategorien in die Top 5 gewählt. Am Abend treffen Sie sich dann an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Als Highlight steht natürlich der Kochkurs inklusive Verkostung und der Übernachtung im wunderschön eingerichteten Zimmer im Vordergrund. Doch auch wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Freuen Sie sich auf eine erholsame Zeit!

MENÜ:

Warme Spargel-Charlotte mit Kräuter-Kartoffelstampf / Tomatisierte Hollandaise

Papillotte von zweierlei Spargel mit Pasta und Fjordlachs Ei-Zitronen Crumble mit Petersilie

Zum Abschluss servieren wir ein kleines Dessert aus der Schlossküche

TERMIN:

Fr, 12.04.2019, 15.00 Uhr–Sa, 13.04.2019, 11.00 Uhr

159 € im DZ / 149 € mit Genuss-Card
179 € im EZ / 179 € mit Genuss-Card

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein

TILL NICOLAS GERWINAT

Warum ist es am Rhein so schön? Gute Frage, viele Antworten – wer sich einen bleibenden Eindruck verschaffen will, dem sei der Besuch in Trechtingshausen im oberen Mittelrheintal empfohlen, das völlig zu Recht den Status als UNESCO-Welterbe innehat. Die Burg Reichenstein thront hier auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes und blickt auf eine spektakuläre Geschichte zurück. Das ganze Haus atmet förmlich Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten. Nach aufwendiger Renovierung erstrahlt Burg Reichenstein nun völlig „neu im alten Glanz"! Es erwartet Sie eine spannende Burgführung durch die historischen Räumlichkeiten, unterhaltsam gewürzt mit Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Dann geht es direkt ins in der Burg gelegene, elegant eingerichtete 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 als Hüttenbesitzer erfolgreich war und dessen Familie später die Burg erwarb und zu neuer Blüte führte. Dort genießen Sie ein 3-Gänge-Menü, harmonisch kombiniert mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voller neuer, spannender Impressionen finden Sie in einem der individuell eingerichteten Zimmer eine ruhige Nacht – hoffentlich ganz ohne Burggespenst – bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.

MENÜ:

3-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Fr, 29.03.2019, 17.00 Uhr–Sa, 30.03.2019, 11.00 Uhr
Fr, 05.04.2019, 17.00 Uhr–Sa, 06.04.2019, 11.00 Uhr

149 € im DZ / 139 € mit Genuss-Card
169 € im EZ / 169 € mit Genuss-Card

Burg Reichenstein, Burgweg 24, 55413 Trechtingshausen

Romantischer Rheingau

SIMON STIRNAL

Beinahe direkt am wunderschönen Rhein gelegen, ist das Kronenschlösschen der Inbegriff eines romantischen Hotels, in dem man wirklich auf keinerlei Komfort verzichten muss und dennoch tief ins Lebensgefühl des 19. Jahrhunderts eintauchen kann. Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, begrüßt Sie Simon Stirnal persönlich mit einem Aperitif und erklärt Ihnen das von ihm zusammengestellte 4-Gänge-Menü. Dieses werden Sie mit einer Weinbegleitung genießen. Sodann schreiten Sie zusammen mit dem Küchenchef des Hotels Kronenschlösschen zum Kochkurs in die Schlossküche. Dem kreativen Koch, der Anfang 2016 im Finale des ANUGA-Wettbewerbs „Koch des Jahres in Deutschland" stand, können Sie hier all ihre Fragen stellen. Wer dem Profi aufmerksam über die Schulter schaut, wird den Kurs mit einigen Tipps und Tricks verlassen, mit denen Sie zu Hause glänzen werden. Im Anschluss an den Kochkurs können Sie während des gemeinsamen Abendessens den Tag gemütlich im traumhaften Ambiente ausklingen lassen, bevor Sie in den Zimmern königlich nächtigen werden. Nach einer traumhaften Nacht stärken Sie sich am nächsten Morgen bei einem reichhaltigen Frühstück, bevor Sie den Heimweg antreten. Der unvergessliche Abend im Hattenheimer Kronenschlösschen wird Ihnen allerdings stets in schöner Erinnerung bleiben!

MENÜ:

Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

TERMINE:

Fr, 26.04.2019, 16.00 Uhr–Sa, 27.04.2019, 11.00 Uhr

199 € im DZ / 189 € mit Genuss-Card
219 € im EZ / 219 € mit Genuss-Card

Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eltville

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60–666**
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**

FOTOS: iStockphoto/Knaupe, /LiliGraphie

Emilia-Romagna: Kochen und Genießen im Herzen Italiens

THOMAS KÖSTER

Die Emilia Romagna ist sicher nicht die bekannteste Region Italiens, wobei wir zahlreiche Produkte der Region doch eigentlich sehr gut kennen. Die Emilia-Romagna ist die Heimat vieler bekannter Lebensmittel wie Balsamico-Essig, Parmesan, Parmaschinken, Mortadella oder Lambrusco. Überzeugen Sie sich vor Ort von den hohen Erzeugerqualitäten in den verschiedenen Weinbauzonen der Region, die wir gemeinsam besuchen werden. Nicht zu vergessen ist natürlich, dass diese Gegend auch als „Land der Motoren“ gilt: Die meisten der international bekannten italienischen Fahrzeughersteller haben in dieser Region ihren Sitz. So ist bspw. Modena der Hauptsitz von Maserati und Geburtsstadt von Enzo Ferrari. Darüber hinaus laden kulturell interessante Städte zum Flanieren und Bummeln ein. Sie wohnen während Ihrer Reise im Relais de Charme in Tabiano Castello, inmitten unberührter Natur in den Hügeln im Hinterland von Parma. Die sehr gepflegte Anlage verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Die schöne Natur lädt zu Entdeckungen zu Fuß oder mit dem Fahrrad ein. Und Tabiano Castello bietet sich sicherlich auch an, die Reise um einige entspannende Tage zu verlängern.

IHRE GENIESSERREISE BEINHALTET:

5 Übernachtungen mit Frühstück im Relais de Charme Tabiano Castello im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.tabianocastello.com

Begrüßungsaperitif

3 Besuche auf ausgewählten Weingütern

5 mehrgängige Abendmenüs in Restaurants und Osterien

2 Mittagsimbisse im Rahmen der Produzentenbesuche

täglicher Begleitbus (ab/bis Tabiano Castello)

geführter Stadtrundgang durch Bologna

geführte Rundgänge bei renommierten Aceto-Balsamico-, Parmesan- sowie Parmaschinken- bzw. Culatello-Erzeugern

Stadtbesuche u. a. in Parma, Bologna und Modena

versierte deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

1 Reiselektüre

lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

So, 16.6.2019–Fr, 21.10.2019

1225 € im DZ / 1225 € mit Genuss-Card

1375 € im EZ / 1375 € mit Genuss-Card

Antico Borgo di Tabiano Castello – Relais de Charme & Locanda del Colle, Tabiano Castello, 43039 Salsomaggiore Terme (Parma, Italy)

ansehen erleben einbauen lassen

Macatec in Oberursel www.macatec.com

10 FRAGEN AN ... Michelle Ghofrani

1. Was oder wer hat Sie davon überzeugt, Koch zu werden?
Meine Leidenschaft für gutes Essen. Ich bin sehr viel gereist und habe mich immer schon für exotische Küchen begeistert. Der Schritt, meine Leidenschaft zum Beruf zu machen, war für mich nur logisch.

2. Für welches Gericht lassen Sie alles stehen und liegen?
Für ein gutes Curry.

3. Angenommen, Sie hätten kein Koch werden können – welcher Job wäre es dann geworden?
Ich bin ja auch noch Ärztin, damit habe ich meine beiden Traumberufe erfüllt.

4. Mit wem möchten Sie auf keinen Fall tauschen?
Mit Restaurantbesitzern. Das ist ein knüppelharter Job. Kochkurse zu geben macht wesentlich mehr Spaß!

5. Welches Gericht lässt Sie sofort die Flucht ergreifen?
Mir fällt auf Anhieb gar keins ein. Aber Innereien sind nicht so mein Ding ...

6. Welche Person der Geschichte beeindruckt Sie ganz besonders und weshalb?
Schwere Frage, ich glaube, mein Mann beeindruckt mich am meisten. Er hat durch seinen Beruf (er ist auch Arzt und Forscher) vieles für die Patienten erreicht. Er hat durch die Entwicklung neuer Medikamente für eine sehr schwere und tödlich verlaufende Erkrankung vielen Patienten mehr Lebensqualität gegeben.

7. Welche Musik hören Sie am liebsten?
Ich höre eigentlich so ziemlich alles, was gute Laune macht.

8. Welche Rolle spielt Frankfurt in Ihrem Leben?
Ich bin nach zwölf Jahren London vor Kurzem erst hierher gezogen und bin gerade dabei, die Stadt für mich zu entdecken.

9. Apfelwein oder Prosecco?
Prosecco natürlich.

10. Wo machen Sie am liebsten Urlaub?
Italien, Frankreich und natürlich in meiner Geburtsstadt Singapur.

Michelle Ghofrani ist eine echte Weltenbummlerin: Geboren in Singapur, verbrachte sie ihre ersten Lebensjahre zwischen Indonesien, Singapur und Malaysia, ihre Geschmacksknospen wurden also früh von diesen spannenden Küchen geprägt. Sicherlich hatten auch ihre familiären Wurzeln starken Einfluss, denn ihre Urgroßeltern stammen aus Kaschmir. Schon früh stand Sie mit am Herd und lernte die traditionelle Kochweise. Glücklicherweise konnte sie sich dabei einige über 100 Jahre alte Rezepte aneignen. Auch wenn sie ganz bodenständig ein Medizinstudium erfolgreich absolviert hat und viele Jahre in diesem Beruf arbeitete, hat sie ihre Leidenschaft für das Kochen nie abgelegt. Sie lebte zwölf Jahre in London und absolvierte neben ihrem Beruf unzählige Kochkurse und Praktika in den verschiedensten Küchen der Stadt. Da die indische Küche in London schon beinahe die „Nationalküche" ist, konnte sie hier von den Besten lernen – unter anderem bei Atul Kochhar, Vivek Singh und Hari Ghotra. Michelle gab in London bereits zahlreiche Kochkurse und schöpft aus einem riesigen Erfahrungsschatz. Ihr besonderes Anliegen ist die Freude, ihre Gerichte und ihr kulinarisches Wissen mit Kochbegeisterten zu teilen.

FOTOS: iStockphoto/pseudodaemon

SPAR ZEUG-WOCHEN

NUR FÜR KURZE ZEIT UND ALS LIMITIERTES ANGEBOT:

FIAT 500 MIT AUTOMATIK OHNE AUFPREIS[1]

SPAREN SIE MINDESTENS 3.290 €[1]

4 INKL. JAHRE FIAT GARANTIE[2]

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/EWG: innerorts 6,7; außerorts 4,9; kombiniert 5,5. CO_2-Emissionen (g/km): kombiniert 129.

[1] Sparen Sie mindestens 3.298 € (19%) bei Kauf eines Fiat 500 Lounge 1.2 8V 51 kW (69 PS), Barpreis 14.390 € inkl. Nachlass in Höhe von 3.298 € und Automatikgetriebe im Wert von 1.000 Euro gratis.
[2] 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Neuwagen-Anschlussgarantie Maximum Care der FCA Germany AG bis maximal 40.000km Gesamtlaufleistung ab Werk gemäß ihren Bedingungen. Privatkundenangebot, gültig bei Kauf eines nicht bereits zugelassenen und sofort verfügbaren Neufahrzeugs bis 31.03.2019. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

MOTOR VILLAGE FRANKFURT
Hanauer Landstraße 166 · 60314 Frankfurt · T 069 66 9 88 200
Mainzer Landstraße 581 · 65933 Frankfurt · T 069 39 01 0

www.motorvillage-frankfurt-wiesbaden.de

Hauptsitz: FCA Motor Village Germany GmbH, Mainzer Landstraße 581, 65933 Frankfurt

Motor Village
DIE FCA NIEDERLASSUNGEN FRANKFURT

Jeep SERVICE MOPAR

RHÖN SPRUDEL
SEIT 1781
Der Genuss reiner Natur
Frisch aus dem Biosphärenreservat
✓ Natriumarm
✓ Ausgewogen mineralisiert
✓ Harmonisch im Geschmack
✓ Für Babynahrung geeignet
NATURELL
OHNE KOHLENSÄURE
NEU!
In 0,75 l
GLAS
www.rhoensprudel.de