

NUMMER 1/2020 78715

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

journal
FRANKFURT

Süße Träume

Daniel Rebert

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM HERBST:

GENUSSEVENT

**Das große
Caviar-Tasting**

Seite 50

WEIHNACHTEN 2019

**Die besten Events zum
Verschenken**

Seite 18

KÜCHENPARTY

**Streetfood from
around the World**

Seite 58

Jahreszeitensprung

Geht es Ihnen genauso? Der Wechsel von Herbst zu Winter ist besonders hart, zumindest, wenn das Wetter so ist wie in unseren Breitengraden. Da kann eigentlich nur gutes Essen trösten, und hier sind es besonders die süßen Dinge, die bei Regen, Eis und Schnee richtig glücklich machen. Da kommt der Botschafter des süßen Glücks wie gerufen: **DANIEL REBERT** findet nach zehn Jahren endlich wieder den Weg in die Genussakademie und gibt im Medienhaus einen seiner raren Kurse, bevor er einen Tag später als Juror bei den „Gastro Trend Awards“ die Leistung junger Nachwuchspatissiers bewertet. Das kann Ihnen als Gast in seinem Kurs nicht passieren – Rebert zeigt hier vielmehr anschaulich, wie man sich auch zu Hause mit feinsten Patisserie die Hüften vergolden kann.

Der Winter hat aber auch traumhafte salzige Seiten, die wir Ihnen in diesem Heft mit dem schon legendären **CAVIAR-TASTING**, einem Kurs mit Pascal Scheel rund um **FEINSTES SEAFOOD** und vielen weiteren spannenden neuen Themen nahebringen. Schließlich ist jetzt die perfekte Zeit für geschmackvolle Geschenke und die müssen ja auch nicht immer gleich an der Oberkante angesiedelt sein. Wie im letzten Jahr so gilt auch heute: Sollten Sie unter den „Künsten“ Ihres Partners oder Ihrer Partnerin leiden, dann hilft unsere Reihe aus der Rubrik **KOCHEN LERNEN** schnell, unbürokratisch und vor allem sehr effektiv! Sie haben aber auch Gelegenheit, den Kochstil Ihrer Lieben auf mannigfaltige Art und Weise zu manipulieren, indem Sie etwa einen **LÄNDERKOCHKURS** oder ein **TASTING** verschenken – die brandneue **TOUR DE FRANCE** etwa könnte für eine anschließende Neusortierung des Weinkellers sorgen.

Apropos: Wir waren natürlich wieder unterwegs, haben uns durch die **WEINE DER FAMILIE MEND** geschlüpft, die auch im schönen Dänemark Reben kultiviert (ja, das geht!). Und wir haben gemeinsam mit **TOM DRIESEBERG** einen **SEKT DER GENUSSAKADEMIE** zusammengestellt, dessen **WEINGÜTER WEGELER** die Ehre haben, den offiziellen Wein zum Beethovenjahr 2020 abfüllen zu dürfen. Wie es dazu kam? Wegeler und Beethoven waren dicke Freunde! Außerdem haben wir den Aufenthalt in Israel genutzt, um Ihnen einen sehr spannenden **RESTAURANTTIPP AUS TEL AVIV** mit auf den Weg zu geben, haben den **SUSHI-MEISTER DES SUSHISHO** nach seinem Leben befragt und ... jetzt sind Sie neugierig, gell? Da hilft nur Weiterblättern! Zuletzt noch ein schneller Hinweis: Unsere **ZWEI SILVESTERPARTYS** und der **EXKLUSIVE KOCHKURS ZUM JAHRESWECHSEL** sind schon beinahe ausgebucht. Da hilft KEIN Weiterblättern, sondern nur der schnelle Anruf bei unserer Hotline!

Ich wünsche Ihnen ein bezauberndes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch ins neue Jahr und immer das passende Menü auf dem Tisch – auf bald!

Mit genussvollen Grüßen, Ihr



Bastian Fiebig

ESGE-Zauberstab®
M 200 JO Luxury
Bestell-Nr. 98230

ESGE-
Zauberstab®
Made in Switzerland

**Jamie
Oliver**

**Einfach genial.
Genial einfach.**



© Jamie Oliver Enterprises Limited, photography by James Synnott and Mark Russell. Portrait: Sam Robinson, 2017

 **Made in Switzerland**

Vertrieb und Service:
UNOLD AG www.unold.de
D-68766 Hockenheim



Inhalt

- 6 VERMISCHTES**
Kalte Tage, heißer Ofen
- 8 AUF & ZU: AUS DER SZENE**
Frankfurt und Rhein-Main
- 10 TITELSTORY**
Pâtissier Daniel Rebert –
Endlich wieder süße Träume
- 12 INTERVIEW**
10 Fragen an Kazuhiro Yasunaga
- 14 SPITZENKÖCHE**
- 18 X-MAS SPECIAL**
- 20 KLASSIKER**
- 22 BESTSELLER**
- 28 TREND & SAISON**
- 32 SILVESTER SPECIAL**
- 34 WINZER-PORTRÄT**
Weingüter Wegeler
- 36 INTERNATIONAL**
- 40 QUICK & TASTY**
- 42 TIPPS VOM KÜCHENCHEF**
Pascal Scheel:
Fernköstlicher Winter
- 44 BACKEN & SÜSSES**
- 46 KOCHEN LERNEN**
- 50 GENUSS-EVENTS**
- 58 KÜCHENPARTY**
Streetfood
- 60 WINZER-PORTRÄT**
Weingut Mend
- 64 REISEN & WEEKENDS**
Vom Rheingau bis nach Sardinien
- 65 RESTAURANT-TIPP**
North Abraxas Tel Aviv
- 66 KURSÜBERSICHT**



Daniel Rebert kommt für einen exklusiven Termin ins Medienhaus und macht seine Gäste zu Botschaftern süßer Träume!

UNSERE PARTNER:

Miele



KitchenAid®



IMPRESSUM Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Grafik:** Jörg Niehage, Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Timea Ramirez, Bastian Fiebig **Lektorat:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, akuemmerle@mmg.de **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455; Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. **Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60, www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666, Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: b fiebig@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.



KALTE TAGE, heißer Ofen!



Das ist ja der Hummer

Eine alte Regel sagt: wenn die Monate auf „r“ enden, dann darf man wieder zu Seafood greifen. Hummer gehört nicht in diese Kategorie, kommt aber ebenfalls hauptsächlich zur „r“-Zeit auf den Tisch. Dabei ist die Tatsache, dass ein Hummer bis zum Kochtopf am Leben bleiben muss, für viele ein echtes Hindernis (an dieser Stelle sei auf eine fantastische Szene im Film Julie und Julia hingewiesen). Hier übernimmt der Fischhändler meist gern die Funktion als Hummerhenker – allerdings sollte man mit der Verarbeitung dann nicht lange warten. Optisch macht das Tier einiges her, und so kann man den Prachtkerl pur mit Champagner servieren, Hummersuppe schmeckt ebenfalls vorzüglich und ... das richtige Werkzeug sollte im Hause sein!

Goldene Zeiten

In den Auslagen der Geschäfte gibt es so gut wie keine Saison mehr. Erdbeeren im November, Äpfel im Mai, alles normal, die Welt bei uns zu Gast. Dennoch gibt es noch Produkte, die ihre Zeit haben und außerhalb bestimmter Jahreszeiten kaum oder gar nicht zu finden sind. Die für den Vacherin Mont-d'Or ist genau jetzt! Der herrlich cremige Kuhmilchkäse mit mildem Aroma und einem feinen mineralischen Geschmack, der ein wenig an Sommerregen auf Waldboden erinnert, stammt aus dem Jura und kommt in der traditionellen Fichtenholzschatel in den Handel. Er wird aus Rohmilch gefertigt, bildet während seiner Reifezeit feinste Löcher und misst zwischen 12 und 32 cm im Durchmesser. Genießen kann man ihn entweder so, wie er ist, oder man wärmt ihn vorsichtig, bis das Innere flüssig ist – einfach herrlich!

Knack und Back

Um die Weihnachtszeit haben sie wieder Konjunktur, kein bunter Teller kommt ohne sie aus, Stressgeplagte schätzen ihre entspannende Wirkung und Figurbewusste meiden sie, denn schon ein Exemplar soll mehr Kalorien enthalten als eine komplette Gurke: Die Rede ist von Nüssen. Klassiker sind Wal-, Erd- und Haselnuss, in der Luxus-kategorie konnte sich die Macadamianuss einen festen Platz erobern. Mittlerweile hat man sich daran gewöhnt, die köstlichen Dinger fertig geschält und abgepackt erstehen zu können, doch neben gesundheitlichen Vorteilen bietet die „Kompaktvariante“ auch noch ideale Lagerfähigkeit und gutes Aussehen. Und was macht der Gourmet mit den kleinen Köstlichkeiten, wenn er nicht gerade einige unter dem Weihnachtsbaum knackt? Er verarbeitet sie zu Kuchen!



Wie die alten Meister

Heutzutage ist Wild gleichbedeutend mit Reh, Wildschwein oder Hirsch, doch Stilleben aus alten Tagen sind vor allem vom bunten Federvieh geprägt. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch noch vorzüglich! Seinerzeit war es durchaus normal, Schwan und Pfau prachtvoll zu servieren, Schnepfe und Lerche galten als Delikatesse, doch viele Arten, die unsere Großmütter noch in die Röhre schoben, sind heute vom Aussterben bedroht. Gourmets zeichnen hierfür jedoch kaum verantwortlich, vielmehr ist die Zersiedlung unserer Landschaft wesentlicher Grund für das Verschwinden von Rebhuhn oder Auerhahn. Wachtel, Fasan oder Perlhuhn können jedoch problemlos auf den weihnachtlichen Speiseplan gesetzt werden, denn diese kommen zumeist aus Zuchtbetrieben, und wer noch nie Fasan zusammen mit erstklassigem Burgunder probiert hat, sollte den Versuch wagen!



IHRE KLEIDER MACHEN LEUTE FRÖHLICH



**NEU
FUND
LAND** ★

**Spenden Sie Kleidung und Textilien
für den schönsten Zweck!**

Das, was Sie nicht mehr tragen möchten, kann anderen Menschen Freude bereiten. Schaffen Sie einfach Platz in Ihrem Kleiderschrank und schenken Sie Ihren guten Stücken ein neues Zuhause. Wir sind als soziales Unternehmen dankbar für jede Spende – von XS bis XXL und darüber hinaus.

Neufundland, Lärchenstr. 135, 65933 Frankfurt (Griesheim), Tel.: 069 939 996-0
Offen für alles: Mo.-Fr. 10-18 Uhr, Samstag 10-16 Uhr



Wir lieben Secondhand: www.neufundland-frankfurt.de



Le Petit Royal

Was tut sich
in der

Restaurantszene?

Selbst fieser Nieselregen und strenger Frost lassen die Uhren in der Gastronomie nicht langsamer laufen – im Gegenteil: Hier sind die **News und Gerüchte** zum Winter!

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Limewood



Mitte September erblickte das **Krazy Kraken** das Licht der Welt, und war gleichzeitig ein Trauerfall: Für das neue Fine-Dining-Fischkonzept schloss Mooks Steakrestaurant **Surf'n Turf** sang- und klanglos.



Wo ein Steakhouse stirbt, wird andernorts ein neues geboren. In Geisenheim hat mit dem **Limewood** das erste seiner Art im Rheingau eröffnet. Am Lindenplatz gibt es seit dem Herbst Black Angus vom Holzkohlegrill, der mit nachhaltiger Kohle aus Kokoschalen angeheizt wird.



Zurück in die Mainmetropole: **Alexandre Sadowczyk** stand schon im Lafleur, im Atelier Wilma und im Weinsinn am Herd. Nun hat er mit dem **L'Ecume** sein erstes eigenes

Restaurant in den ehemaligen Räumlichkeiten der Fetten Henne eröffnet.



Gamze Cizreli hat die 63. Filiale ihrer Restaurantkette **Big Chefs** im Foodtopia eröffnet, gleichzeitig die erste in Westeuropa. Große Mezze-Platten, gefüllte Weinblätter, Schnitzel und Burger sowie ein mediterranes Frühstücksangebot, Mittag- und Abendessen, Desserts, hausgemachte Limonaden, Cocktails und Weine sind Teil der üppig bestückten Speisekarte.



Seit Mitte September sind die Pastrami-Sandwiches im **Maxie Eisen** Geschichte: Nach kurzer Pause ohne Speisen erwachte das Ecklokal im Bahnhofsviertel wieder als plüschig-roter Salon und bietet Cocktail-Lieb-

habern nun noch Mini-Tacos als Snack für zwischendurch. Die ursprünglichen Betreiber **James und David Ardinast** sind konzeptionell beteiligt, konzentrieren sich aber auf ihre Bar Shuka. Die gewann unlängst beim diesjährigen Leaders Club Award die Goldene Palme.

↑ Nach Berlin gibt es nun auch im Bahnhofsviertel ein **Le Petit Royal**: Im Hotel Ameron Frankfurt Neckarvillen wurde der Ableger des Kultlokals Grill Royal mit vielen Gästen feierlich eröffnet.

↻ Das **Biancalani** hat einen neuen Küchenchef: **Andreas Busse** löst Christoph Kubenz ab und stellt von den kleinen Tellergerichten des Corso al Gusto-Menüs auf À-la-carte-Betrieb und Themenabende um.

↑ **Dennis Rimonti**, ehemaliger Gründer und Betreiber von Lella Mozzarella, hat mit dem **Via Monte Napoleone** sein angekündigtes Großprojekt eröffnet und bietet nun auf der Bockenheimer Landstraße ausgezeichnete italienische Küche.

↗ Bei den 13. Mixology Awards in Berlin wurde unter anderem die beste Bar Deutschlands gekürt, und eine Urkunde ging ins Frankfurter Bahnhofsviertel. **The Kinly Bar** (Elbestraße 34) darf sich ab sofort mit diesem Titel schmücken, und Barchef Michele Heinrich sagt stolz: „Ich gebe zu: Den Preis jetzt in Händen zu halten, fühlt sich richtig gut an.“

↑ Im **Adele Momenti** (Schulstraße 38) steht Gemütlichkeit im Vordergrund: Das kleine Café in Sachsenhausen hat in einem ehemaligen Wollgeschäft eröffnet, hier steht und dreht sich jetzt alles rund um die

Espresso-Maschine. Anstelle von Wolle, Stoffe und Fäden gibt es hier nun Kaffeespezialitäten und süße italienische Leckereien.

↓ Das Sachsenhäuser Szene-Restaurant **Schweizer's** auf gleichnamiger Straße hat kürzlich geschlossen, die Gründe bleiben unbekannt.

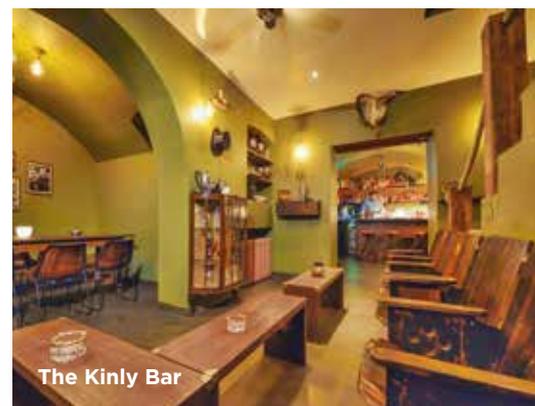
↻ Das Restaurant **Torschänke** im Kempinski Hotel Frankfurt (Neu-Isenburg), startet mit einem neuen Team in die Herbstsaison. Mit Yannik Holzfuß bekommt das gutbürgerliche Lokal erstmals einen eigenen Küchenchef. Auf der Karte stehen weiterhin hessische Spezialitäten, teils klassisch, teils kreativ interpretiert.

↓ Die **Trattoria Promis** in der Gartenstraße hat ihre Türen geschlossen. Während Küchenchef Saro Barbagallo davon ausgeht, dass es bald weitergehen soll, spricht man im angeschlossenen Hotel von einem neu zu eröffnenden Restaurant unter anderem Namen.

↓ Und gleich die nächste schlechte Nachricht: **Sam Kamran** hat das Brooklyn Pizza im Offenbacher Stadtzentrum wegen Personalmangel geschlossen.

↓ Einer geht noch: Das Traditionslokal **Mutter Ernst** in der Frankfurter City soll ebenfalls schließen, um einem Neubau mit Wohnungen Platz zu machen.

↑ Und dennoch geht wieder die Sonne auf: Im neu eröffneten **Sunny Side Up** (Bockenheimer Landstraße 9) werden den ganzen Tag Frühstücksspezialitäten aus aller Welt interpretiert.





Endlich wieder süße Träume!

Daniel Rebert wird im Rahmen der Gastro Trend Awards 2020 in der Jury sitzen – und nimmt sich am Vortag endlich wieder Zeit für einen Besuch in der Genussakademie!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Das Kochtalent ist Vergangenheit – hoch leben die Gastro Trend Awards, die am 17. Februar 2020 im Palmengarten-Gesellschaftshaus verliehen werden! Zum ersten Mal bekommen die Jung-Pâtissiers hier ihren eigenen Preis, und der ist gleich besonders heiß: Dem Gewinner winkt ein Praktikum bei einem der besten Pâtissiers Frankreichs. Der heißt Daniel Rebert, wohnt und arbeitet im schönen Wissembourg und ist Stammgästen der ersten Stunde noch wohlbekannt. Da Rebert sowieso die Anreise in Kauf nimmt, fährt er einfach einen Tag früher vom Elsass an den Main, um am Sonntag, den 16. Februar



einen seiner raren Kurse zu geben. Daniel Rebert wurde wie sein Vater Pâtissier und Chocolatier. Das geschah jedoch nicht etwa zwangsläufig, sondern vielmehr aus freien Stücken, denn schon Anfang der 70er packte ihn die Leidenschaft für die süße Kunst. 1977 schickte man ihn nach Paris auf die Konditorenschule Lenotre – „der Anfang von allem“, wie Rebert heute zugibt. Hier bekam sein Handwerk den entscheidenden Feinschliff. „Es ist wie in der Musik: Kennt man erst die Noten, kann das Spiel beginnen!“, sinniert der Fachmann. Zunächst wohl stur nach Noten am Werk, entwickelt er sich er später den eigenen Kompositionen folgend zum freien Künstler.

Eier, Butter, Mehl, die besten Zutaten und Raritäten wie Vanille aus Madagaskar, Rum aus der Karibik, Mandeln aus Valencia, Haselnüsse aus Piemont oder Schokolade von kleinen Produzenten aus Venezuela und Madagaskar bilden heute die Basis seiner exzellenten Konditorei. Selbst wenn das Ladengeschäft mit abgeschlossenem Café und wunderschöner Terrasse von außen eher klein wirkt: Hier arbeiten annähernd 30 Personen an der Vollendung des süßen Genusses. Der typische Deutsche wundert sich zuerst angesichts raumgreifender Torten in seiner Heimat über flache Tartes, Petits Fours oder die runden fruchtigen



und nur tassengroßen Macarons, die verlockend im Schaufenster stehen und von Rebert moderne Kuchen genannt werden. Doch hat man einmal davon probiert, ist man seiner hohen Kunst der Pâtisserie verfallen.

Reberts Frau Chantal hat ein wachsames Auge darauf, dass das Personal immer freundlich und aufmerksam ist. Ihr obliegen Verkauf und Service im Salon de Thé, im Sommer auch auf der Terrasse. Ihre entspannte Art, die Arbeit ihres Mannes abzurunden, ist weniger von viel Aufwand als vielmehr von professioneller Zurückhaltung und Liebe zum Detail geprägt. Beide lieben ihren Beruf und sind tief



mit Wissembourg und dem Nord-Elsass verwurzelt. Hier spielt sich ihr Leben ab, hier ist Heimat, dort die Welt. Und die steht ihnen offen: Messen in Paris, Tokio, Agadir oder Ohio machen Türen auf – und zwar im Kopf. „Man muss sich ständig fragen: Was macht die Welt?“ Rebert entdeckt die Vielfalt der Kulturen, der Musik, bei den Menschen und ihrer Art zu leben, was sie essen und was sie denken. Seine Eindrücke haben allmählich auch seinen Stil verändert. „Heute arbeiten wir viel saisonaler und auch gern mit regionalen Produkten. Wir verwenden keinen weißen Zucker mehr und ersetzen den braunen zunehmend durch Honig, etwa bei unseren weihnachtlichen Lebkuchen“. Gemeinsam mit Bernd Siefert (der hier als Herausgeber fungiert), Felix Vogel, Daniel Budde und Matthias Frész hat Rebert ein Buch herausgebracht, in dem er seine spannendsten Rezepte preisgibt. „Chocolat & Confiserie“ heißt das im Matthaes-Verlag erschienene Meisterwerk, das rechtzeitig zu Weihnachten in den Auslagen der Buchhändler steht. In der Genussakademie wird Daniel Rebert seinen Gästen von Grund auf erklären, wie seine süßen Kunstwerke entstehen. Da ist zunächst der Teig, der als Basis natürlich ganz besondere Wertschätzung genießt. Das Blindbacken und das vorherige Formen der Tarte ist der nächste wichtige Part, um dann zum Thema Cremes überzugehen. Die Frage,

welche Schokoladensorten überhaupt geeignet sind und wie man sie verarbeitet, wird dann ebenfalls beantwortet – Daniel Rebert kann man grundsätzlich zu sämtlichen Produktionsschritten nach Herzenslust verhören! Insbesondere bei Schokolade wird es interessant, denn der sympathische Elsässer hat mit der Schokoladen-Legende Valrhona eine eigene Schokolade für seine Patisserie kreiert – der Mann weiß genau, was er will. Die anschließende Konstruktion des süßen Wunders inklusive Fragen rund um richtige Texturen und Temperaturen nimmt dann den restlichen Teil des Kurses ein, bevor jeder Gast sein selbst gemachtes Kunstwerk mit nach Hause nehmen und dort präsentieren (und natürlich verputzen) kann. Der Beginn einer traumhaften

Leidenschaft: Rebert zeigt nämlich auch, wie man seine Tartes saisonal variieren kann. So arbeiten die Gäste diesmal mit Mandarinen, während man später im Jahr dann mit den Früchten der Saison kreativ werden kann. Hierfür spielt das Kapitel Cremes natürlich eine bedeutende Rolle, aber das hatten wir ja schon weiter oben – der ultimative Termin für alle, die französische Patisserie lieben und lernen möchten!

DANIEL REBERT ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

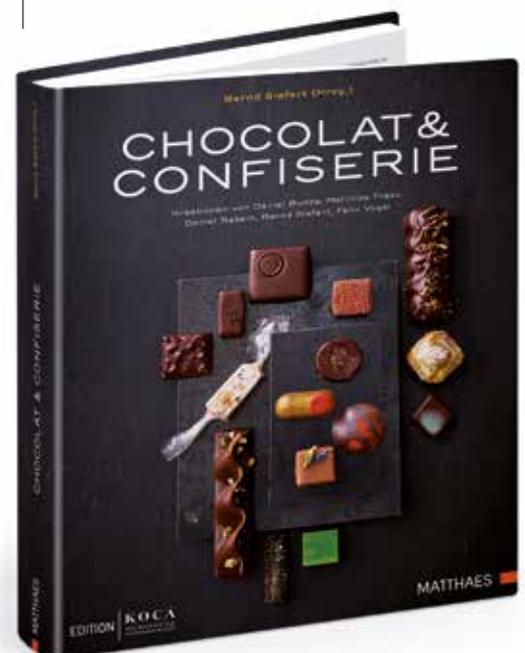
Jeder macht hier von der Pike auf selbst eine komplette kunstvolle Fruchtarte und eine nicht minder beeindruckende Schokoladentarte – vom ersten Teig bis zur letzten Dekoration und natürlich zum Mitnehmen und die Familie beeindrucken!

TERMIN:

So, 16.02.2020, 17.00-21.00 Uhr

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

Die Genussakademie



10 FRAGEN AN ...

Kazuhiro Yasunaga



KAZUHIRO YASUNAGA lebt seit 24 Jahren in Deutschland. Die Berichterstattung in den japanischen Medien über die deutsch-japanische Wiedervereinigung Ende der 80er-Jahre machte ihn seinerzeit neugierig – er wollte dieses Land und seine Menschen kennenlernen. Mit der Ausbildung zum Sushi-Meister in der Tasche fand er hier schnell Arbeit und der heute 43-Jährige aus Fukuoka leitet das Restaurant SushiSho im Maritim Hotel Frankfurt nun bereits seit vielen Jahren. In Frankfurt und Umgebung hat sich das SushiSho einen ausgezeichneten Ruf erworben. Kazuhiro Yasunaga freut sich über den Erfolg, der nicht von ungefähr kommt, denn sein Qualitätsanspruch an die Zutaten und deren Zubereitung ist hoch. Frisch muss alles sein – da kennt der stille Mann mit den freundlichen Augen keine Kompromisse!!

Wer oder was hat Sie dazu inspiriert, Koch zu werden?

Ich wurde 1970 in einem Armenviertel von Fukuoka geboren. Um etwas Geld für die Familie zu verdienen, arbeitete ich bei Nachbarn im Garten und half, Rasen und Hecken in Ordnung zu halten. Im Alter von 14 Jahren stellte ich mich dann bei einem Sushi-Meister in einem kleinen Restaurant vor. Er war einverstanden, mir die Kunst des Sushis beizubringen, sagte aber auch, dass dies ein harter Weg wäre. Damit war die Entscheidung für mein zukünftiges Leben gefallen.

Für welches Gericht lassen Sie alles stehen und liegen?

Mein Lieblingsgericht ist Tonkazu, das ist Schweineschnitzel auf japanische Art mit Ei und Zwiebeln überbacken.

Angenommen, Sie hätten kein Koch werden können – welcher Job wäre es dann geworden?

Wenn ich mich damals nicht für diesen Beruf entschieden hätte, hätte ich etwas Handwerkliches gelernt – vermutlich Schreiner, weil mir aufwendig gemachte Holzmöbel sehr zusagen.

Mit wem möchten Sie auf keinen Fall tauschen?

Persönlich möchte ich auf gar keinen Fall mit unserem Küchenchef tauschen. Wenn ich sehe, wie viel Ärger er sowohl mit den Lehrlingen als auch mit den Festangestellten hat, finde ich es gut, dass ich nur die Verantwortung für die japanische Küche im Hause habe.

Was kochen Sie für sich selbst am allerliebsten?

Ganz einfache Spaghetti mit Tomatensauce, ab und zu gerne auch mit ein paar Chiliflocken. Je nachdem, wie mein Tag gewesen ist, sind die Spaghetti dann schärfer oder milder.

Was mögen Sie an Frankfurt ganz besonders?

Ich finde die Innenstadt besonders schön, weil ich gerne unter Menschen bin und einfach viel Bewegung um mich herum mag. Ich könnte mir nicht vorstellen, in einem Büro zu sitzen und den ganzen Tag auf einen Monitor zu schauen. Ich brauche in meinem Leben Abwechslung, deshalb arbeite ich als Koch – man sieht jeden Tag andere Menschen und hat in einem großen Unternehmen auch mit vielen unterschiedlichen Kulturen zu tun.

Welches Buch lesen Sie zurzeit?

Ich arbeite bis auf eine kleine Pause meistens den ganzen Tag. Wenn ich dann etwas Zeit für mich habe, verbringe ich diese nicht mit Lesen, denn das gehört nicht zu meinen Lieblingsbeschäftigungen.

Apfelwein oder Champagner?

Mein Lieblingsgetränk ist frisch gezapftes Bier, am liebsten Pils.

Wo machen Sie am liebsten Urlaub?

Ich habe mir vorgenommen, irgendwann wieder in ein warmes Land in die Nähe eines schönen Strandes auszuwandern. Daher plane ich meine Urlaube immer so, dass ich neue Städte und Länder erkunden kann.

Welche Person der Geschichte beeindruckt Sie ganz besonders?

Die Person, die mich am meisten in der Geschichte durch ihre Taten beeindruckt hat, ist Chiune Sugihara (jap. Diplomat, der in Litauen während des 2. Weltkrieges etwa 6000 Juden rettete. Er wurde auch als der „Japanische Schindler“ bekannt). Er war eine der ersten Personen, die mich in meinen jungen Jahren prägten. Seine tatkräftige Hilfe für Menschen in größter Not ist mir immer im Hinterkopf geblieben und hat mich selbst dazu inspiriert, anderen Menschen zu helfen.

KENNST DU SCHON UNSER CAFÉ?

Für unsere eigene Kaffeemarke Doña Victoria beziehen wir den Großteil der Bohnen direkt von Kaffeebauern aus Honduras. Zu ihnen zählt auch die Familie von „Victoria“. Die Lebensbedingungen der Kaffeebauern nachhaltig verbessern – das ist unser Ziel. Sie bauen unter sehr schwierigen Bedingungen einen außergewöhnlichen Kaffee an. Genieße ihn in unserem Café Doña Victoria.

- ☉ KAFFEESPEZIALITÄTEN
VOM BARISTA
- ☉ HERZHAFTE UND SÜSSE
SNACKS, FRISCH ZUBEREITET
- ☉ PRODUKTE, DIE AUF FAIREN
KOOPERATIONEN BERUHEN

CAFÉ DOÑA VICTORIA
CARL-VON-NOORDEN-PLATZ 5

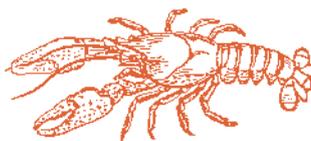
MO.-FR.
7.30 BIS 17 UHR

SA., SO. UND FEIERTAGS
GESCHLOSSEN



Kochen mit den STARS!

Die **Top-Köche**
der Region
zelebrieren den Winter,
erahnen den Frühling
und nehmen Sie mit
auf eine genussvolle
Reise am Herd!



★ PASCAL SCHEEL ★

Feinstes Seafood

Der Küchenchef der Genussakademie überrascht immer wieder mit Menüs, die durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen bestechen. Ein weiteres Mal hat Pascal nun das Netz ausgeworfen und möchte den reichen Fang gemeinsam mit seinen Gästen in ein ambitioniertes Drei-Gänge-Menü verwandeln. Jedes einzelne Gericht enthält dabei eine ganz besondere Art der Zubereitung, so dass Sie an diesem Abend ihr Koch-Repertoire erweitern und viel Neues kennenlernen werden. Dazu gehören natürlich auch ausführliche Warenkunde und zahlreiche Tipps und Tricks. Damit dafür ausreichend Zeit bleibt, wird das Dessert bereits vorbereitet, so dass das Augenmerk an diesem Abend voll und ganz auf feinstem Seafood liegt!

NEU!

MENU

Carpaccio vom Seeteufel mit Kaviar, Melone, Basilikum und gesalzener Zitrone

Jakobsmuschel à la Newburgh mit Sherry, Chili, Eigelb und gepufftem Reis

Steinbutt und Hummer mit Nantuasauce, Krebschwänzen, Blattspinat und Kartoffelmousseline

Kaffir-Limetten-Crème-brûlée

TERMINE

Do, 20.02.2020, 18.30-23.00 Uhr

Sa, 25.04.2020, 18.00-22.30 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

★ DAVID FISCHER ★

Das Genussakademie Frühlingsmenü

Wenn die Tage endlich wieder länger werden, die Vögel aus dem Süden zurückkehren und um uns herum alles grünt und blüht, dann ist definitiv Schluss mit Schmoren und Backen und höchste Zeit für kulinarische Frühlingsgefühle! David Fischer weiß ganz genau, welche Trümpfe ein Koch aus dem Ärmel schütteln muss, um bei seinen Gästen den Lenz einzuläuten, und so dreht sich in seinem Menü alles um typische Frühlingsboten – von Wildkräutern über Spargel und Frühlingsgemüse bis zu Erdbeeren und Rhabarber, traumhaft verfeinert mit Waldmeister. Die Hauptakteure Kalb und Zander stehen ebenfalls für die Rückkehr der leichten Aromenküche, und wenn Sie jetzt schon die Sehnsucht befällt, dann checken Sie sich doch einfach ein: David bringt Ihnen den Frühling an den Herd und erklärt natürlich Schritt für Schritt, wie das geht – da geht anschließend auch in Ihrer Küche die Sonne auf!

NEU!

MENU

Wildkräutersalat mit gebratenem grünem Spargel, Ei und geröstetem Speck

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit 7 Kräutern, Navetten und Rieslingnabe

Kalbsfilet mit Frühlingsgemüsepanaché, Kartoffelkrapfen & Morchelrahmsauce

Erdbeer-Rhabarbersalat mit Waldmeister, Mandelcrumble und Tonkabohneneis

TERMINE

Fr, 06.03.2020, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 15.05.2020, 18.30-22.30 Uhr

109 € inkl. Getränke /
99 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

★ GEORGIOS KROKOS ★

Die Tricks der Sterneköche 2020

Sie begegnen uns überall – im Internet, in Zeitschriften, auf Plakaten – wundervoll dekorierte Teller, die einfach Instagram-würdig sind, wie es neudeutsch heißt. Das Auge isst schließlich mit und so spielt mehr denn je auch die Präsentation eine wichtige Rolle. Aber wieviel Aufwand steckt da wirklich dahinter? Und ist das wirklich nur etwas für die Sternegastronomie oder auch zu Hause mit den richtigen Griffen leicht umsetzbar? Georgios Krokos ist Profi auf dem Gebiet und teilt bereitwillig in diesem fünfstündigen Kochkurs das ein oder andere Geheimnis des kunstvollen Anrichtens mit Ihnen. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert ausführlich, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer und natürlich quasi nebenbei Genuss auf Sternenniveau.

NEU!

MENU

Lachs, zart gebeizt und geräucherte Rote Bete / Meerrettich / Limonen-Estragon-Sud

Garnelen / Blumenkohl / Mumbai-Curry / Gyoza

Kalbsrücken, im Ganzen gegart Petersilienwurzel / Röstzwiebel / Jus Braisé

Mango / weißer Brownie / Opalis Schokolade / Maracuja

TERMINE

Sa, 08.02.2020, 18.00-23.00 Uhr

Sa, 07.03.2020, 18.00-23.00 Uhr

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

Die Genussakademie



★ PASCAL SCHEEL ★

Gans gans neu

LETZTER TERMIN!

Alle wollen das Eine, aber diesmal bitte endlich mal ganz anders und neu – was tun, wenn die Familie lieb gewordene Traditionen hochhält und gleichzeitig mit gelangweiltem Genörgel zum Fest droht, dann ist dieser Kurs die richtige Antwort.

MENÜ: Gänseleber mit Panko, Malzuckergelee, Gewürzkirschen und Schwarzwurzeln / Dim Sum von der Gänsekeule mit Kürbis, Apfel und Absinth / confierte Gänsebrust mit Rotkohljus, Preiselbeeren, gebrannten Lauch und Briocheknödel / Tonkabohneneis mit Kardamomschaum, Himbeeren und Schokobrownie

Sa, 21.12.2020, 18.00-22.00 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ DAVID FISCHER ★

Feinstes Fleisch - Der Kochkurs

David Fischer erklärt Ihnen Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung edler Fleischstücke wie Pluma Iberico, Tatar und Roastbeef. Von der richtigen Lagerung über Warenkunde, den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü steht hier alles auf dem Plan.

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

Fr, 17.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 04.04.2020, 18.00-22.00 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ PASCAL SCHEEL ★

Feinstes Wild

Hier dreht sich alles um feinstes Wild, und das bedeutet natürlich neben hochwertigen Grundprodukten auch die entsprechende Zubereitung, um die so feinen wie wilden Aromen auf den Punkt zu bringen.

MENÜ: Tatar vom Hirsch mit Sauerklée, Schnittlauch und Wacholderpulver / Klare Pilzsuppe mit Pilzcreme, Kamille und Kanninchenklößchen / Rosa Wildschweinerücken mit Pflaumensaft, Miso, Topinambur und sautiertem Rosenkohl / Himbeeren mit gebrannter Milch und Zitronenverbene

Fr, 10.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ DAVID 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.

MENÜ: Beef Tatar mit Roter Bete, Sauerrahm und Schnittlauch / Geflammtes Wagyu-Beef „Yakiniku-Style“ mit Shiitakepilzen, Pak Choi und Hokkaidokürbis / Rib Eye und Short Rib vom U.S. Prime Beef mit Maiscreme, Paprika und weißen Zwiebeln / Glasierte Ananas mit Passionsfrucht, Vanilleeis und Rum

Do, 23.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ DAVID 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. Wir zeigen Ihnen, wie vielseitig Hummer zubereitet werden kann und verraten alles zu Warenkunde und Zubereitung.

MENÜ: Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme / Hummerbisque mit Krustentieravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum / Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon / Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarpone-Eis

Do, 16.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 19.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ HANNES DANKEL ★

Burger Deluxe!

Hier geht es um den beliebten Fast-Food-Klassiker in der Deluxe Variante mit edelsten Zutaten wie beispielsweise Wagyu-Fleisch. Wie bei allen Kursen 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

Sa, 18.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Do, 26.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

LETZTER TERMIN!

★ PASCAL SCHEEL ★

Schalen- und Krustentiere

Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Trauen Sie sich zu Hause, die Könige der Meere? Pascal nimmt Ihnen alle Vorbehalte und erläutert woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten.

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

Sa, 15.02.2020, 18.00-22.00 Uhr
Do, 23.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

★ PASCAL SCHEEL ★

Ein Abend am Meer

Pascal erklärt anschaulich, wie man aus Kabeljau, Saibling 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.

MENÜ: Tatar vom Kabeljau mit Brunnenkresse und Frischkäse / Sanft gegarter Saibling mit Brokkoli, Ziegenmilch und Heidelbeeren / Gebratener Wolfsbarsch mit Sauce Choron, Erbsen, grünem Spargel und Champignons / Erdbeersorbet mit roh mariniertem Rhabarber und Basilikumkaltschale

Sa, 01.02.2010, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 08.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
105 € inkl. Getränke / 95 € 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. 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

Sa, 18.01.2020, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 22.02.2020, 11.00-14.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary



Die besten *Events* zum

Zum Fest der Feste schenkt man am besten Genuss -
und das auch durchaus aus Eigennutz:
Nach einem tollen Kochkurs schmeckt's auch
Zuhause gleich viel besser!



Für Mama

- S. 15 FEINSTES SEAFOOD**
Für anspruchsvolle Köche
und Genießer!
- S. 45 GRUNDLAGEN
DER PATISSERIE**
Für Mamas süße Sünden!
- S. 54 PERLENDER LUXUS -
DAS CHAMAPGNER-TASTING**
... weil sie es verdient hat, sich mal
ganz entspannt zurückzulehnen

Für Papa

- S. 24 PINOS FAVORITE BBQ**
Hier kommt nur das beste
Fleisch auf den Grill!
- S. 54 RUM-TASTING**
Rum neu entdeckt!
- S. 15 DIE TRICKS DER STERNEKÖCHE**
... und hinterher überrascht
er euch zu Hause mit den
besten Tricks!

Für die Freundin

- S. 25 LADIES' NIGHT!**
Der Name sagt schon alles!
- S. 54 DRIP CAKE**
Hier kommt jede Backfee
auf ihre Kosten!
- S. 25 FEIERABENDKÜCHE -
SCHNELL, GESUND & LECKER!**
Und vielleicht lädt sie euch da-
nach zum After Work Dinner ein?

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



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



**RESTAURANTFÜHRER-
DOPPELPAK FÜR FFM
& RHEIN-MAIN 9,80 €**



**WOHN-RATGEBER
FÜR FFM & RHEIN-MAIN**
6,80 €

Verschenken

Für den Freund

- S. 25 KOCHEN FÜR KERLE**
Da ist der Name Programm!
- S. 16 BURGER DELUXE**
Lieblings-Fast-Food in
seiner edelsten Variante
- S. 54 MIX IT - DER COCKTAILKURS**
Ran an den Shaker -
hier geht's rund.

Für Paare/Eltern

- S. 52 THE SAKAI EXPERIENCE**
Zurücklehnen, entspannen
und staunen!
- S. 51 DAS GROSSE
KAVIAR-TASTING**
Luxus pur ist bei
diesem Event garantiert.
- S. 51 TOUR DE FRANCE**
Gemeinsam ins
Gläschen schauen:
Erfolgsgarantie für
ein tolles Geschenk!

INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666**
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr
oder bei **www.genussakademie.com**





Italienische Klassiker II – vier Weiterfolge

MARKUS WOLF

Die italienische Küche ist schlicht und ergreifend die erfolgreichste, beliebteste Länderküche der Welt, wozu keinesfalls nur die unglaubliche Verbreitung der Pizza beigetragen hat. Das spiegelt sich natürlich auch in unseren Kursen wider: Der unter dem Titel Italienische Klassiker gehört zu unseren absoluten Erfolgsmodellen, und somit reichen wir nun mit Freude den zweiten Teil hinterher! Markus Wolf hat hierfür wieder vier absolute Evergreens zusammengestellt, von denen sowohl jeder für sich als auch alle vier zusammen in einem Menü glänzen können. Schon beim Vitello tonnato gibt es jede Menge Kleinigkeiten, die zu beachten sind und natürlich auch diverse Möglichkeiten, das Thema individuell zu interpretieren. Das gilt auch für die drei folgenden Gänge, und so können Sie nun also zum zweiten Ma(h)l zu Hause die Sonne Italiens am Herd aufgehen lassen – vorausgesetzt, Sie setzen die Reise mit diesem Kurs bei uns fort!

MENÜ: Vitello tonnato / Risotto mit Meeresfrüchten / Saltimbocca an Blattspinat / Polenta dolce mit Kirschen

TERMINE: Fr, 21.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € 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 unterschiedlichen Arten der Panierung gibt es? Steffen Ott erklärt Ihnen alles Wissenswerte und erzählt Ihnen von „Fälschungen“ und vom echten, wahren Schnitzel. Freuen Sie sich auf ein Drei-Gänge-Menü unter fachkundiger Leitung rund um die berühmte Spezialität, das anschließend gemeinsam verkostet wird.

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

TERMINE: Sa, 25.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 28.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € 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**

Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit

DAVID FISCHER

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 Boeuf. 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 schwarze 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 boeuf / Vichyssoise aux Crevettes roses / Tournedos Rossini / Crème Caramel

TERMINE: So, 26.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 08.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche

THOMAS FISCHER

Die französische Mittelmeerküste hat nun ein paar der größten Küchenklassiker geschenkt, die wir kennen. Dummerweise auch ein paar, von 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: Fr, 24.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 03.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIEßERBISTRO



WO DER
Genuss
ZU HAUSE IST.



Hier finden Sie uns:

FrischeParadies GmbH & Co. KG
Lärchenstraße 101
65933 Frankfurt

frischeparadies.de

➤ FÜR PRIVAT- & GASTRONOMIE-KUNDEN
Wir sind für Sie da!

FEINKOSTMARKT

Mo.-Mi. 08.00 - 18.00 Uhr
Do.-Fr. 08.00 - 19.00 Uhr
Sa. 09.00 - 17.00 Uhr

GENIEßERBISTRO

Di.-Sa. 11.30 - 15.00 Uhr



Best of ...

UNSERE DAUER- BRENNER!

Zusammen
macht's einfach
mehr Spaß – vor
allem, wenn die
Themen so spannend
sind wie bei diesen
Bestsellern!



NEU!

Pinos' Favorite BBQ

PINO FICHERA

Unser beliebtester BBQ-Meister Pino Fichera möchte seine ganz persönlichen Favorites mit Ihnen teilen. Und wo sonst könnte das authentischer sein als rund um eine heiße Feuerstelle. Er feuert ordentlich an und zieht Sie garantiert innerhalb kürzester Zeit in seinen Bann. Wenn dieser Mann von seiner Leidenschaft erzählt, kann man gar nicht anders, als gespannt zuzuhören. Und so werden Sie im theoretischen Teil jede Menge Fachwissen zu den unterschiedlichsten Grills lernen, die Pino alle sein eigen nennt und Ihnen in seinem Restaurant vorstellen wird. Welches Fleisch sich wofür eignet, wie man dieses richtig vorbereitet, wie die optimale Lagerung aussieht und nicht zuletzt wo Sie es am besten beziehen können – all das ist Teil des Kurses. Und bei Pino kann man sich sicher sein, hier kommt nur das beste und hochwertigste Fleisch auf den Grill. Klotzen statt kleckern ist hier die Devise! Machen Sie sich keine Sorgen um die Temperaturen, denn Pino hat diesen Kurs ganz entspannt für Sie gestrickt: Sie dürfen jederzeit mitmachen, können sich aber auch entspannt zurückziehen und einfach nur dem Fachwissen des Meisters lauschen. Zum Wärmen stehen neben Heizpilzen und Decken natürlich auch die Innenräume seines Restaurants zur Verfügung. Also: Feuer an!

MENÜ

Mini-Burger vom Hirsch, Preiselbeeren, Thymian-Senf-Relish

Degustation: Schottische Lammkrone mit Kräuterkruste und Cranberry-Dip

Hirschrücken „Blackend“, Spicy Mango- Dip

US-Striploin, Argentinisches Rinderfilet, Australisches Rib-Eye

Hauptgericht: Wagyu Flank mit Wildschweinfüllung, gebratenes Kraut, Grill-Blumenkohl, Folienkartoffel, Sour Cream

Grilled Banana Bounty

TERMINE

So, 16.02.2020, 13.00-17.00 Uhr
So, 22.03.2020, 13.00-17.00 Uhr

159 € inkl. Getränke
149 € mit Genuss-Card

Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt

Kreative Odenwälder Landhausküche

THOMAS TREUSCH

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Bei diesem Kurs ist der Name Programm! Begleiten Sie Thomas Treusch, der mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü kocht und Ihnen dabei zeigt, wie man den Produkten mit den richtigen Kniffen das gewisse Extra verleihen kann. Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie mit viel Spaß zusammen an den Herdplatten des Restaurants und lassen Sie sich jede Menge Tipps und Tricks zeigen, mit denen Sie zu Hause glänzen können.

NEUES MENÜ

MENÜ

Odenwälder Landhausküche im Winter

Mousse von Odenwälder Räucherforelle auf Rote-Bete-Carpaccio und Nibelungenkorn-Salat

Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Schinken-Wirsing-Maultäschle

Geschmorter Ochenschwanz in Dornfelder-Sauce, mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing

Schaumcreme vom Schmucker Weizenbock mit Apfel-Ragout

TERMINE

Sa, 25.01.2020, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 29.02.2020, 11.00-16.00 Uhr

89 € inkl. Getränke
79 € mit Genuss-Card

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM

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

MENÜ

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

Maispouardenbrust mit andalusischer, Estragon- und Morchelsauce

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

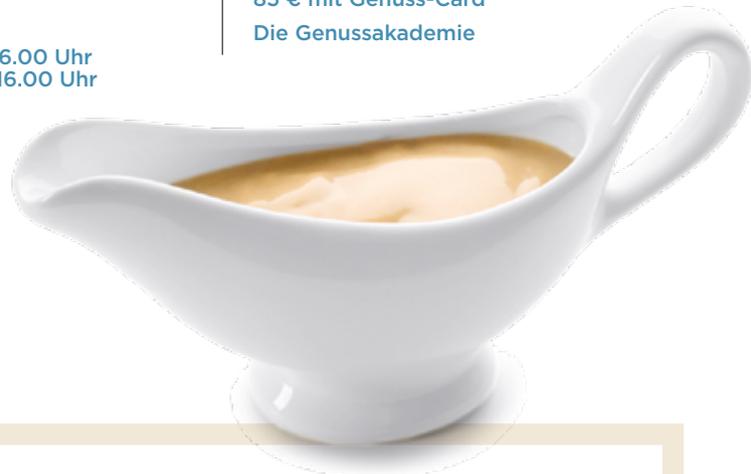
Limetten-Mousse mit Früchten

TERMINE

So, 12.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 16.02.2020, 11.00-15.00 Uhr

95 € inkl. Getränke
85 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie



INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr
oder bei **www.genussakademie.com**

Aromatisches Doppel – Food & Whisky

CHRIS PEPPER

Chris Pepper übersetzt gemeinsam mit Ihnen Whiskyaromen in eine perfekt abgestimmte Menüfolge. Dazu erschnuppeln Sie vier Whiskys und bereiten zu diesen je einen passenden Gang zu. 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 Brennerie und Abfüllung kennen. Hier kochen Sie nicht mit, sondern zum Whisky!

MENÜ: West Cork, 12y, Port Finish, 43 % / Grüne Paprika mit Kirsch-Feta-Bulgur-Füllung, minziges Salat-Bouquet im Johannisbeer-Dressing / Tobermory „Ledaig“, 12y, 43 %, Gordon MacPhail / Lapsang-Kartoffel-Zwiebel-Suppe mit Bacon-Matjes-Relish und Zitronenöl / Edrour, 10y, 40 % / Mit Honig-Orangen glacierte Hähnchenbrust auf Pilz-Gersten-Risotto mit Apfel-Sellerie / Glenallachie, 12y, 46 % / Würzige Schokoschnitte mit Haselnusskrokant, Sherry-Backpflaumen-Sauce und Espresso-Sirup

TERMINE: Mi, 05.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Di, 31.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Feierabendküche – schnell, gesund & lecker!

CORINNA FREI

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.

MENÜ: Kohlrabi-Apfel-Carpaccio / Lauwarmer Linsensalat mit Radicchio und Birne / Schnelle Rote-Bete-Suppe mit Rauchsatz / Zweierlei Kürbis aus dem Ofen mit Maronen und Salbei / Avocado-Orangen-Trüffel

TERMINE: Di, 21.01.2010, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 28.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Das große Burgerbegehren!

OLIVER SCHNEIDER

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihren eigenen Burger kreieren, und das aus selbst gemachten Produkten. Hier geht's um DIE Frage, die wir alle im Kopf haben, wenn wir in einen saftigen Burger beißen: Wie geht das? Ein lustiger, praktischer und unkomplizierter Abend wartet auf Sie.

MENÜ: Mini Caesar Salat mit Röstbrot / Black Bean Burger mit Cheddar und Safran-Aioli / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole / Crème brûlée „Cheesecake“

TERMINE: Fr, 31.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 28.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Pulled Pork & Co. – einmalig saftig

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

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 / Pflaumen-Crumble

TERMINE: Fr, 31.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

HeuHeuHeu!

HANNES DANKEL

Hannes Dankel zeigt Ihnen, wie Heu schmackhaft verarbeitet werden kann und zum Highlight eines viergängigen Menüs werden kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn Sie Ihre Gäste im Anschluss 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 Kartoffelplättchen / Joghurtreis mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladen-Brownie

TERMINE: Fr, 27.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

LETZTER TERMIN!

Feinstes Lamm

WIEDER DA!

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Lamm erfreut sich neuerdings nicht nur in der orientalischen Küche großer Beliebtheit, sondern immer mehr auch bei uns. Steffen Ott kocht sich durch ein wunderbares Menü mit Ihnen und gibt dabei jede Menge Tipps weiter.

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: Sa, 18.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 20.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Kochen für Kerle

RHEINHARDT THÖN

Hier ist der Name Programm: Reinhardt Thön hat einen exklusiven Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal 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: 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

TERMIN: Fr, 21.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Ladies' Night

RICHARD WANGLER

Ladies' Night – endlich ist das Pendant zum „Kochen-für-Kerle“-Kurs da. Denn hier gilt: Männer haben Hausverbot! An diesem Abend sind Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, Schnacken und natürlich auch zum Kochen eines superleckeren Vier-Gänge-Menüs unter Anleitung einer unserer beliebtesten Köche, Steffen Ott. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Feinheiten einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass Sie dabei stundenlang in der Küche stehen müssen. So kann man jede Komponente des Menüs im Anschluss auch zu Hause ganz leicht nachkochen. Natürlich sind wieder jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschaun, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall auch mit auf dem Plan. Egal ob der Kurs mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein gebucht wird – hier kommt jeder ins Gespräch mit den anderen Teilnehmerinnen. Und so verbringt man einen kulinarisch spannenden und lustigen Abend miteinander.

MENÜ: Walnuss-Brot mit Mojo Picón, Zupfsalat und Crunch / Geflämmter Ziegenkäse mit Pisto Manchego und Kartoffelchips / Dorade an Pastinakencreme, Balsamico und Kräuteröl / panna-cotta mit Himbeeren und Schokostreuseln

TERMIN: Fr, 10.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 01.02.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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? Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat, Obstsalat und Tiramisu waren bereits beim letzten Mal und auch davor dran? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und das Team der Genussakademie hilft Ihnen gern dabei! Zahlreiche geschmackvolle Ideen!

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

TERMIN: So, 26.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 15.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die feine Landhausküche

MICHAEL SCHMIDT

Michael Schmidt liebt gutes Essen, kocht mit viel Leidenschaft – und ist Küchenchef im beliebten Landhaus zum Stöfliche in Frankfurt-Heddernheim. Stehen Sie zusammen mit ihm am Herd und zaubern Sie ein wunderbares Vier-Gänge-Menü mit besten saisonalen Zutaten.

MENÜ: Saisonales Überraschungsmenü in 4 Gängen

TERMIN: Sa, 18.01.2020, 10.30-15.00 Uhr
Sa, 15.02.2020, 10.30-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Landhaus Zum Stöfliche, Heddernheimer Landstraße 108, 60439 Frankfurt

Die lange Nacht der Knödel

JÉRÔME KOCH

In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet.

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

TERMIN: Sa, 08.02.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 15.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Aphrodite's Perfect Choice

HANNES DANKEL

LETZTE
TERMINE!

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 Vier-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

TERMIN: Mi, 15.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 13.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Die lange Nacht der Pfannkuchen

JÉRÔME KOCH

Hier geht es rund um die Frage, wie gelingt der beliebte Klassiker am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Warum reißt der Teig beim Wenden und wie kann ich das verhindern? All das und noch vieles mehr lernen Sie in diesem Kurs.

MENÜ: Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce / Bretonische Galette mit Käse und Schinken / Pizza-Pfannkuchen alla Mamma mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola / Crêpe Suzette mit Orangensauce / Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

TERMIN: Sa, 07.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 02.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Leise rieseln
Salz, Gewürze und
mehr, was in **winterlichen
Rezeptideen** steht,
doch wir sind der Zeit
auch wieder voraus -
in Richtung Frühling!

Trend und Saison



Geschmackssache! Der Food- Pairing-Kurs

NEU!

HANNES DANKEL

Wer hat schon von diesem spannenden Trend in der Gastroszene gehört? Food-Pairing! Das ist eine ganz besondere Herangehensweise bei der Kombination von Lebensmitteln. Hannes stützt sein Pairing auf Erkenntnisse aus den Bereichen Biologie und Chemie, um Aromen und Geschmackserlebnisse perfekt aufeinander abzustimmen. Und da kommen spannende, neue Paare zusammen, die nichts mit den üblicherweise erlernten Favoriten zu tun haben. Um Ihnen den Einstieg in das Thema zu erleichtern, hat sich Hannes gleich eine ganze Menüfolge ausgedacht, in dem er Ihnen tolle Paare aus dem Food Pairing vorstellt. Wenn Vanille auf Muschel trifft oder Kakao auf Blumenkohl, dann mag der Kopf wohl ein Fragezeichen empfangen, aber Ihre Geschmackssinne machen Saltos – versprochen! Lassen Sie sich in eine Welt der Aromen entführen und lernen Sie Ihren Gaumen neu kennen. Ein vielseitiges Menü wartet darauf, entdeckt zu werden, und unser kompetente Koch Hannes freut sich darauf, Ihnen jede Menge Input zum Thema weiterzugeben.

MENÜ

Lachsforelle, Granny Smith, Cantuccini

Kamm-Muschel, Vanille, Speck, Blumenkohl, Kakao

Schwein, Birne, Gorgonzola, Radicchio

Rote Bete, Rosmarin, Sauerrahm, Parmesan

TERMINE

Sa, 29.02.2020, 18.00-22.00 Uhr

Do, 02.04.2020, 18.30-22.30 Uhr

98 € inkl. Getränke

88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

Touch the Carrot

NEU!

MATTHIAS HOLFELDER

Matthias zeigt Ihnen, dass vegetarische Küche keineswegs durch das Weglassen von Fisch und Fleisch gekennzeichnet ist. Vielmehr ist sie eine lustvolle, von guten Grundprodukten inspirierte, gesunde und meist sogar unkomplizierte Küche. Dieser Kurs richtet sich an alle, die Kochen wollen oder können, denen der Zugang zur süffigen, sättigenden vegetarischen Küche aber bislang verborgen geblieben ist. Das passende Wein-Pairing darf natürlich nicht fehlen. Sie verbringen einen spannenden Abend mit maximal zwölf Teilnehmern rund um den Trend der vegetarischen Küche. Ganz nebenbei dürfen Sie sich vom modernen und einzigartig eingerichteten Lindley begeistern lassen. Auf die Karotte, fertig, los!

MENÜ JANUAR

Rote Linsen mit Kokosmilch, Curry und Limette

Paradina-Linsen mit Karotte, Gorgonzola und Salbei

Schokolade mit Linsen, Orange und Ingwer (ja, das geht!)

MENÜ FEBRUAR

Antipasti aus dem Ofen, Hummus, Frankfurter Pesto und Joghurt

Ratatouille mit Brokkoli, Feta und Cashews

Tiramisu-Cheesecake mit frittierten Johannisbeeren und Mascarpone

TERMINE

Do, 16.01.2020, 18.30-22.30 Uhr

Do, 13.02.2020, 18.30-22.30 Uhr

89 € inkl. Getränke

79 € mit Genuss-Card

Lindley, Lindleystraße 17,
60314 Frankfurt

Ganz Frankfurt in einer APP!

Die JOURNAL-App:
schnelle Hilfe in jeder Situation.

**Jetzt
App laden**
und 1 Monat gratis testen!



3099962_GMA20
Einlösbar bis 30.6.2021

TOP KULTUR-TIPPS

365 TAGE NEWS

KOMPLETTES
TV-PROGRAMM

ALLE KINOFILME

1.000 GESCHÄFTE

8.000 TERMINE

550 RESTAURANTS



KOCHSCHULE



TREND & SAISON

GESUNDE KÜCHE

Farben, Aromen, Lebensfreude - Ayurvedisch Kochen

KATHARINA DÖRICHT

Gesunde und pflanzliche Ernährung ist derzeit voll im Trend: 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 zu erkennen. Gemeinsam mit Katharina Dörich kochen Sie einige Gerichte der ayurvedischen Küche.

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

TERMINE: Sa, 18.01.2020, 11.00-15.00 Uhr, So, 23.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Cook smart - Gesund & Lecker ins neue Jahr

MARKUS WOLF

Lernen Sie anhand eines Vier-Gänge-Menüs, wie Sie sich vor Alzheimer und Krebs schützen können, was Ihnen helfen kann, sich besser zu konzentrieren, das Immunsystem zu schützen, die Durchblutung zu fördern, Entzündungen zu hemmen, Muskelaufbau zu unterstützen und Knochen, Zähne und Haare zu stärken. Unser beliebter Koch und Triathlet Markus Wolf hat das Thema verinnerlicht und kann Ihnen Rede und Antwort stehen.

MENÜ: Brokkolisalat mit Birnen und Walnüssen / Kräftigende Hühnerbrühe mit Safran und Shiitakepilzen / Gebratener Lachs mit Kartoffeln und Avocado / Bananen-Mousseline mit Muskatnuss und Sanddorn

SONDERTERMIN: Fr, 07.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Vegetarische Küche mit Aroma

SYLVIA JUNG-EISELE

Wir benutzen alle ganz selbstverständlich Gewürze, um Speisen und Gerichten Leben einzuhauchen und auch Profiltiefe zu geben. Doch haben Sie schon mal Aromaöle in Ihrer Küche verwendet? Vermutlich eher nicht. Die Expertin Sylvia Jung-Eisele hat ein wunderbar abwechslungsreiches Menü zusammengestellt, in dem hundertprozentig naturreine ätherische Öle für den besonderen Geschmacks-Kick sorgen. Hier werden nur biologische Öle verwendet und keine Kunstaromen. Von frisch-zitronig bis hin zu erdig und würzig – Vielfalt und Möglichkeiten sind unendlich.

MENÜ: Grüner Smoothie mit Mandarinenöl / Ingwer-Kurkuma-Shot mit Orangen- und Rosenöl / Selbstgemachtes Hummus mit Zitronen-, Limetten- und Asia-Öl / Selbstgemachte Aromabutter und Baguette / Zitronen-Fenchel-Risotto mit Aromaölen / Ravioli aus Kohlrabischeiben mit Paprikafüllung und Tomatensauce mit Thymianöl und Thymiansalz / Sellerie- und Austernschnitzel mit gratiniertem Kartoffelschaum und fruchtiger Beilage mit Zitronen-, Rosmarin- und Zimtöl / Glutenfreie Schokoladenbrownies mit Tonka-, Kakao-, Zitronen- und Orangenöl

SONDERTERMIN:
Sa, 01.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 07.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

SONDER-
TERMINE!

Wild things

MARKUS WOLF

Die Temperaturen sinken, das Laub fällt, die Nebel wallen, es wird gemütlich, die Lust auf Rotwein steigt – höchste Zeit, Wildgerichte auf die Karte zu setzen! Markus Wolf lässt sich da nicht lange bitten, denn er hat ein großes Herz für Gerichte aus regionalen Zutaten und heimischen Wäldern. Diesmal steht Rehkeule auf der Agenda und die dekliniert Markus in drei Gängen mit Ihnen durch – immer begleitet von eleganten korrespondierenden Beilagen.

LETZER TERMIN!

MENÜ: Wildrahmsuppe, rosa gebratene Rehnuss, Vanilletomaten, Petersilienöl / Rehmedaillons, gebratene Waldpilze, Nussspätzle, Schwarzwurzeln à la creme / Rehragout, Kartoffelkloß, Birne, Bohne & Speck / Flambierte Zwetschgen, Ingwerstreusel, Zimteis

TERMINE: Sa, 14.02.2020, 18.00-22.00 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**



FRÜHLINGSKÜCHE

WIEDER DA!

König Spargel

RICHARD WANGLER

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! In diesem Kochkurs entfernen sich unsere Köche nämlich vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten.

MENÜ: Salat von weißem und grünem Spargel mit pochierem Ei, Parmesan und Südtiroler Speck / Geiste Spargelcremesuppe mit Lachstatar, Estragon und Zitrone / Cordon Bleu vom Kalbstafelspitz mit weißem Spargel, Sauce hollandaise und neuen Kartoffeln / Spargel-panna-cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarber

TERMINE: So, 10.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 30.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Des Frühlings frische Kräuter

THOMAS FISCHER

Nach Weihnachten und der langen kalten Jahreszeit mit Gans, Kürbis & Co. packt sie uns wieder: die Lust auf frische Kräuter und leichte Kost. Tom Fischer zaubert mit Ihnen gemeinsam ein herrlich frisches und kräuteriges Menü auf den Tisch.

WIEDER DA!

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

TERMINE: Sa, 14.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 09.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie





Einmal quer durch Europa genießen, ein Quantum Luxus kochen oder doch lieber im Casino Royale abfeiern? Sie haben die Wahl der **Party zu Silvester!**

Drei Mal ins neue Jahr!

Tour d'Europe – Silvester 2019

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Dieses Jahr hat sich das beliebte Köche-Duo David & Thomas Fischer die besten Gerichte aus ganz Europa ausgesucht und führt Sie so kulinarisch durch den Abend. Ab dem Begrüßungssekt schicken wir Sie auf kulinarische Reise durch unseren Kontinent, Sitzplätze gibt es für jeden Gast, Wein, Bier und Softgetränke sowie der Blick in die Frankfurter Skyline sind natürlich inklusive, und DJ Dex begleitet Sie durch die Nacht, nur kurz unterbrochen durch – Silvester! Und eigentlich geht es doch auch nur um das Eine: Party und Genuss! Los geht's!

VORSPEISEN: Italien: Vitello tonnato / Deutschland: Helgoländer Hummersuppe mit Zandermaultäschchen / Dänemark: Smørrebrød mit Gewürzhering und Betesalat / Frankreich: Salade mesclun mit Ziegenkäse, Walnüssen und Feigen

HAUPTSPEISEN: UK: Roastbeef mit Rotweinreduktion, Selleriecreme und Kartoffelgratin / Griechenland: Langsam gegarte Lammschulter mit Röstkartoffeln, Favabohnen und Rosmarin-Jus / Spanien: Geröstete Gambas mit Kirschtomaten und Safranreis

DESSERT: Ungarn: Topfenpalatschinken / Österreich: Apfelstrudel mit Honig-Vanilleeis / Belgien: Variation von belgischer Schokolade

TERMIN: Di, 31.12.2019, 19.30 Uhr – 1.1.2020, 2.00 Uhr
179 € inkl. Getränke / 169 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie Medienhaus

Casino Royale – the Bond Party 2019

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Ihre Majestät wird zwar nicht persönlich anwesend sein, aber das ist auch gar nicht notwendig – Sie sind ja da und geben dem Casino Royale in dieser Nacht sein Ambiente! Am Pokertisch verspielen Sie nicht Haus und Hof, sondern feiern gemeinsam ins neue Jahr. Jede Menge Genuss gibt es an den unterschiedlichen Kochstationen, und für die richtige Stimmung sorgen die DJs von SOS Project und Live-Sängerin Anjuscka. Wein und Bier gehören neben Softgetränken fest dazu, und Sitzplatzgarantie gibt es noch dazu! Aber wen hält es bei der richtigen Stimmung noch auf den Sitzen?

VORSPEISEN: Liebesgrüße aus Moskau: Matjes mit Roter Bete, Avocado und Rucola / Golden Ei: Kalb, Zuckerschoten-Vinaigrette, Ei & Kräutersalat / General Orlov: One Pot Soljanka, gerührt und nicht geschüttelt!

HAUPTSPEISEN: Le Chiffre: Provenzalisches Zitronen / Huhn (oder Poulet provençal au citron) / Fireball: Thai-Curry mit Garnele und Kokos-Limettenreis / Emilio Largo: Conchiglioni mit Petersilie, Tomaten, Nuss und schwarzen Bohnen / Aristoteles Krustatos: Oktopus mit Möhren, Kichererbsen und Kräuterei

DESSERT: Ein Quantum Trost: Espresso-Mousse, Himbeeren, Schoko-Crunch / Diamantenfieber: Mandarinen-Sorbet, Aperol und Florentiner-Mandel

TERMIN: Di, 31.12.2019, 21.00 Uhr – 1.1.2020, 4.00 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie Atelier

Ein Quantum Luxus – der Kochkurs zu Silvester 2019

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Premiere war letztes Jahr – und wie! Der James Bond-Kochkurs kam ganz spät ins Programm und war dennoch zügig ausgebucht, dieses Jahr legen wir eine Schippe nach und bieten Ihnen ein Quantum Luxus, das Sie sich selbst bis kurz vor dem Jahreswechsel zubereiten! Hier ist der Titel Programm: Exklusive Grundprodukte treffen auf die perfekten Rezepte zum Jahreswechsel – so entspannt, gesellig und fröhlich kann Silvester sein! Die Weinbegleitung gehört natürlich ebenso dazu wie Bier, Softdrinks und Kaffee – ab dem Glas Champagner zum Entrée geht's für Sie Gang für Gang mit der Kochschürze ins neue Jahr! Und wer im Anschluss noch feiern möchte, der darf zur Bond-Party ins Atelier wechseln, Eintritt inklusive!

MENÜ: Champagnerempfang & Amuse Bouche / Seeteufel-Carpaccio mit Kaviar, Melone, Basilikum und gesalzener Zitrone / Entenbrust mit Roter Bete und rotem Chicorée / Rose von der Jakobsmuschel mit Zitrusaromen und blauen Kartoffeln / Surf'n'turf vom Kalb mit Blumenkohl, Tomate und Trüffel / Haselnusskuchen mit Bananeneis und brauner Butter

TERMIN: Di, 31.12.2019, 18.00–23.00 Uhr
179 € inkl. Getränke / 169 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie Fressgass'



LIVE HAPPILLY

UNSER STREBEN NACH PERFEKTION IST NIEMALS ZU ENDE.

Nereo Ballestrero, einer der besten Baristas Italiens, hat sein ganzes Leben der Selektion und Kombination der besten Zutaten gewidmet.

Nur so kann er der Welt seine Idee von einer perfekten Bar anbieten.

Illy widmet sich seit mehr als 80 Jahren der Kreation des perfekten illy Blends aus 9 Arabica-Sorten. Nur so können wir der Welt unseren besten Kaffee anbieten.



#LIVEHAPPILLY

Besuchen Sie unsere Website unter <https://www.illy.com/de-de/professional>
oder rufen Sie uns unter folgender Telefonnummer +49(0) 89818944-0 an.





Ode

AN DIE FREU(N)DE

Die **Weingüter Wegeler** feiern im Beethovenjahr 2020 die Freundschaft zwischen Wegeler & Beethoven mit einer außergewöhnlichen Weinkollektion – und präsentieren den neuen Sekt der Genussakademie!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Wir schreiben den Juni 1785. Franz Gerhard Wegeler, Student der Akademie für Medizin in Bonn, geht auf botanische Exkursion ins Siebengebirge. Von einem Gewitter überrascht, sucht er Schutz unter einem großen Felsen auf dem Ölberg und trifft dort überraschend auf einen ehemaligen jüngeren Mitschüler. Der steht inmitten des tosenden Unwetters und versucht, Blitz und Donner mit einem Stock in der Hand zu dirigieren. Wegeler bringt ihn schließlich von dem hochgefährlichen Treiben ab und beide treten gemeinsam den Rückweg in Richtung Bonn an. Unterwegs machen die beiden in der Abtei Heisterbach Rast, bekommen Speis und Trank, und der Jüngere bedankt sich mit einem erstaunlichen Musikstück auf der Kirchenorgel, in dem er das Tosen des soeben erlebten Gewitters verarbeitet. Noch im Gehen fragt der Abt nach dem Namen des Künstlers und der antwortet: „Ludwig van Beethoven“ – der Beginn einer langjährigen, innigen Freundschaft zwischen Franz Gerhard Wegeler und dem genialen Komponisten.

WEINGÜTER WEGELER

Friedensplatz 9–11
65375 Oestrich-Winkel
Tel. 06723/99090
info@wegeler.com
www.wegeler-shop.com





In den Folgejahren gingen die beiden im Hause der Bonner Familie von Breuning ein und aus, wo sie freundschaftliche Kontakte zu den Kindern der Familie – Eleonore, Christoph, Stefan und Lorenz – pflegten. Beethoven war deren Klavierlehrer, und insbesondere die Verbindung zu Eleonore prägte die beiden jungen Männer, deren Freundschaft jedoch nie unter der gemeinsamen Verehrung der jungen Dame litt. Diese frühe Leidenschaft dokumentiert auch der Name von Beethovens erster und einziger Oper, die 1805 zunächst unter dem Namen Leonore uraufgeführt und erst später in Fidelio umbenannt wurde. 1787 wurde Wegeler als junger Arzt von der Bonner Akademie nach Wien entsandt, auch Beethovens Wege führten in die Donaumetropole, seinerzeit Zentrum der europäischen Musikszene. Der junge Komponist blieb für dieses Mal allerdings nur kurz, eine Erkrankung seiner Mutter rief ihn zurück, bevor er sich ab 1792 für längere Zeit in Wien niederließ. Ab 1794 verbrachten die beiden Freunde hier nochmals eine gemeinsame Zeit, bevor Wegeler zwei Jahre später nach Deutschland zurückkehrte und sich die Freundschaft auf einen regelmäßig gepflegten Briefwechsel beschränken musste. Wegeler heiratete Eleonore, während Beethoven in den Olymp der Musik aufstieg. Die noch erhaltenen Briefe können heute im Bonner Beethovenhaus eingesehen werden, in ihnen teilt Beethoven mit Wegeler ausgesprochen private Gedanken – bis hin zur Frage, ob er aufgrund seines Hörverlustes Suizid begehen solle. Als der Komponist schließlich 1827 im Sterben liegt, liefert sein Verleger Schott eine Flasche 1806er Rudesheimer Bergwein (Beethoven hatte mehrfach „guten, alten Rhein oder

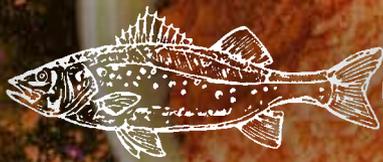
Moselwein“ angefordert), die ihm vom Diener des Hofrates von Breuning an sein Sterbebett gestellt wird. Davon sollen seine letzten Worte „schade, schade – zu spät“ herrühren. Schließlich war Franz Gerhard Wegeler der erste Biograph des großen Komponisten: 1838 erschien die erste Ausgabe der „Bibliographischen Notizen über Ludwig van Beethoven“.

Ein Vierteljahrtausend später feiert die Welt unter dem Signet „BTHVN 2020“ Beethovens 250. Geburtstag, und die Weingüter Wegeler widmen dem großen Komponisten aus diesem Anlass eine komplette Weinkollektion, deren Etiketten von zentralen Zeilen aus jener Oper bestimmt werden, in der Beethoven seiner Jugendliebe ein musikalisches Denkmal gesetzt hat. Vom 2018er Riesling Gutswein „O namenlose Freude“ – die Arie von Leonore und ihrem Mann Florestan, nachdem sich die beiden wiedergefunden haben – über die 16er Spätlese „O welche Wonne“ – Leonore darf in jenen Teil des Kerkers, in dem sie Florestan vermutet – bis zur Grande Cuvée Rheingau Leonore „O himmlisches Entzücken“ – die beiden realisieren, dass sie vermutlich freikommen werden – kommen drei hervorragende Weine auf die Flasche, jeder signiert mit dem Logo BTHVN 2020, der von Beethoven häufig verwendete Signatur ohne Vokale. Ein besonderer Rotwein aus dem Schwestergut Krone wird vom Satz „O, welch ein Augenblick“ präsentiert – hier fordert Don Fernando Leonore auf, Florestan die Ketten abzunehmen – und es wundert nicht, dass sämtliche Etiketten sowohl zur Musik Beethovens als auch zu den Weinen selbst passen. Für spritzige Momente sorgt der Wegeler Gutssekt, der mit „O, welche Lust“ – was die Gefangenen aus naheliegenden Gründen

während ihres Freigangs an der frischen Luft singen – angemessen etikettiert ist und wie auch sämtliche anderen Weine der Kollektion bei den offiziellen Anlässen zum Beethoven-Jahr ausgedient wird: eine besondere Ehre für eines der besten Weingüter der Republik. Die Weine der Beethoven-Wein-Edition sind sowohl über das Weingut selbst als auch im Beethoven-Haus Bonn erhältlich und natürlich streng limitiert.

Ein ebenso angemessenes Etikett zielt die Flaschen des neuen Genussakademie-Sektes, der ab Dezember 2019 zu den Veranstaltungen ausgedient wird: Deutschlands größte Kochschule bekommt ihren eigenen Sekt mit entsprechendem Etikett und freut sich über diese lebensfrohe Partnerschaft! Dass die Trauben für diesen außergewöhnlichen Sekt ausschließlich aus den eigenen Weinbergen von Wegeler stammen, ist genauso selbstverständlich wie die gleichbleibend hohe Qualität des zu hundertprozentig aus Riesling erzeugten Gewächses – ein angemessener Beginn jeder Veranstaltung und immer wieder ein guter Speisenbegleiter in der Genussakademie!





So bunt kocht die Welt!

Den Winterblues
vertreibt man am besten
mit fröhlichen Genussideen
aus aller Herren Länder -
hier geht's los in Richtung
Genuss weltweit!

NEW COOKING CLASSES IN ENGLISH

Caribbean Seafood with a touch of Colombia

VALENTINA BEDOYA

This cooking class will be a delicious journey to a world full of exceptional flavors, both from the ocean and from South America. Colombia is one of the few countries in the world that border the Pacific and the Atlantic oceans, this has given it a rich gastronomy. Valentina has created a unique menu with a mix of typical Colombian dishes and also seafood ones, so you can try what Colombia is well known for as well as something new. The use of coconut will be showcased across the entire menu, including drinks and dessert. Making traditional Pacific sauces and sofrito, which is the base of most dishes in the region, will be a big part in this class. You will then learn to use them as base to cook fish and shrimps, following traditional recipes handed down from generations. This class will help you escape halfway across the globe through colorful, unique and varied flavors from Colombia and the oceans – if only for an evening.

MENÜ:

Homemade Piña Colada
Fried plantain with Guacamole
Fried Arepas stuffed with egg
Fried Fish
Coconut rice
Sofrito: Base sauce of most dishes of the region
Shrimps Encocado: Traditional Pacific sauce made with more than 10 herbs, served with cooked manioc
Caramelized coconuts with sugar cane and rum

TERMIN:

Di, 11.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
95 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

A taste of India

DIVINITY MALSHE

NEU!

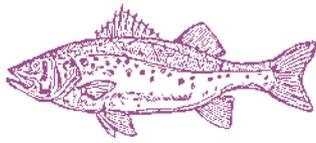
This Indian cooking class will draw you right into the most authentic culinary examples of this colorful country of the East. Divinity has created a stunning menu with some well-known classics as well as some more unusual recipes. Curries are a big part of this class – they come in so many varieties, so there is really something for everyone. As curry blends vary so much, the best way to guarantee the perfect level of spice and flavour is to make it yourself. While this may sound daunting, our cooking class provides a great opportunity to learn from the best – and pick up many other skills along the way! Once you have mastered the basics of blending spices to create your own curry, you will still have so much room to adapt your dishes. Homemade curries are incredibly versatile and are a great way to use up ingredients you have lying round in your fridge or freezer, as well as giving you an opportunity to experiment with all the spices in your spice rack. Divinity will guide you every step of the way. You will leave with the confidence and knowledge needed to whip up your own favorite Indian dish at home. You will prepare a selection of different typical foods and enjoy them together:

MENÜ:

Butter Chicken
Coconut Fish Curry
Beef Vindaloo
Paneer Bhurji (homemade cheese)
Aloo parantha
Saffron Turmeric Rice
Mango Chutney
Masala Chai

TERMINE:

Sa, 11.01.2020, 18.00-22.00 Uhr,
Sa, 08.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



NEW COOKING CLASSES IN ENGLISH

Onocubes – Grüße aus Vietnam

LINH BURKART

Das Team von Onocubes hat vor kurzem den ersten Platz der Rubrik Poké in FRANKFURT GEHT AUS! 2020 abgesehen – doch die können noch viel mehr! Die Fusion verschiedener asiatischer Trends zu kunterbunten, aufregenden Gerichten steht auch im Mittelpunkt des brandneuen Kurses. Von veganen Sommerrollen, wie man sie überall auf den Märkten Vietnams bekommt, bis zu Wildlachswürfeln mit Fusion-Japan-Hawaii-Marinade geht hier kulinarisch die Post ab. Alles natürlich problemlos auch zu Hause nachzukochen – aber nur, wenn Du zu einem der maximal fünf Gäste gehörst, die in das winzige Onocubes an den Herd eingeladen werden!

MENÜ: Rainbow Rolls mit Dark Peanut Sauce / Bo xao khoai – Geschwenkte Rinderfiletstreifen mit Tomatenkartoffeln / Silky mit Asian Guacamole und Mango-Salsa / Bahn Flan

TERMINE: Mo, 20.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 03.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Onocubes, Erschheimer Landstraße 66, 60322 Frankfurt

BILINGUAL

Mexican and Argentinian cuisine

VALENTINA BEDOYA

Valentina's love for the gastronomy of these two countries is endless. Both types of cuisines were influenced by completely different cultures, which made each one unique, and people around the world go crazy about them. For the first time in any of her courses in Germany or Colombia, Valentina will fuse both countries' flavors together to create a new but recognizable menu. This class will take you to a long-gone-time in grandma's kitchen in Mexico, and at the same time to the fanciest restaurants in the vivid depth of beautiful Buenos Aires.

MENÜ: Cold mate (Argentinian national tea) cocktail / Argentinian chimichurri sauce / Polenta / Chicken mole poblano (grandma's style) one of the Mexican most delicious and traditional sauces made with chilis, chocolate and many spices / Mexican green rice / Argentinian flank steak stuffed with nuts, capers, sun-dried tomatoes / Traditional Argentinian dulce de leche mousse served with hibiscus caramel from Mexico / Dulce de leche

TERMIN: So, 26.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

WEITERE KURSE AUF DEUTSCH

Fantastisches Burgund

DAVID FISCHER

LETZTER TERMIN!

Im Burgund kommt das Beste Frankreichs zusammen: fantastische Weine und geschmackvolles Essen. So sind Gougères nicht einfach Teigtaaschen mit Käsefüllung, sondern vielmehr duftende kleine Kunstwerke, die in jeder besseren Bäckerei verkauft werden. Die Flüsse dieser so abwechslungsreichen Region geben Fische für die traditionelle Pôchouse bourguignonne, das glückliche Huhn vom Bauernhof am Rande der Weinberge wird nicht einfach nur in Wein gegart, sondern mit Morcheln verfeinert, und selbst die saftige Birne aus dem Hinterland der legendären Côte d'Or wird noch vom roten Burgunder geküsst.

MENÜ: Gougères au fromage avec salade frisée / Pôchouse bourguignonne / Poulet au vin et morille / Poire belle-dijonnaise

TERMIN: Di, 28.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Poke & Fancy Sushi

KAZUHIRO YASUNAGA

Die Sushi-Kurse im Restaurant SushiSho gehören seit vielen Jahren zu den beliebtesten im Genussakademie-Programm – jetzt gibt es die ideale Ergänzung zum klassischen Thema! Fancy Sushi steht für kreative, moderne Interpretationen klassischer Sushi-Formen, und Poké Bowls sind ja in aller Munde und ebenfalls ein Thema, das viel mit frischem Fisch zu tun hat – beides lernen Sie in diesem brandneuen Kurs im schönen Ambiente des SushiSho kennen! Vom richtigen Schneiden des Fisches in unterschiedlichen Schneidetechniken über die Zubereitung von Fancy Nigiri und Maki bis zur idealen Zusammenstellung der Bowls und der Dekoration bekommt man hier jede Menge tolle Ideen und Anregungen, um anschließend frischen Wind in die eigene Küche zu bringen. Sushi und Poké Bowls in einem Kurs – was für ein Spaß!

MENÜ: Thuna Poke / Veggie Poke / Zubereitung von verschiedenen Nigiri und Fancy Maki

TERMINE: Fr, 17.01.2020, 18.00-21.00 Uhr
Fr, 28.02.2020, 18.00-21.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main

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 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 Miso-Suppe gereicht.

TERMINE: Fr, 21.02.2020, 18.00-21.00 Uhr
Fr, 17.04.2020, 18.00-21.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main

Pizza & Pasta Italiana!

ANTONIO MARCELLINO

Sie ist das Lieblingsgericht vieler Menschen, und es ist scheinbar 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 Zuhause 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, 03.02.2020, 17.00-21.00 Uhr
Mo, 09.03.2020, 17.00-21.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Pizzeria Mille Lire, Sonnemannstraße 71, 60314 Frankfurt



Die besten Tiroler Schmankerl

HANNES DANKEL

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen über den Gaumen, und bei Hannes lernen Sie an diesem Abend, wie Sie die beliebten Klassiker auch nach Ihrem nächsten Österreichurlaub zu Hause perfekt zubereiten können.

MENÜ: Bregenzner Käs'suppe / Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen / Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffeln / Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

TERMINE: Fr, 07.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 25.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € 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!

MENÜ: Hähnchen-Saté mit knusprigem Thai-Salat / Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum / Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips / Lachsforelle mit Gurken-Crème fraiche und Kartoffelchips / Coq au Vin im Glas / Seafoodcurry mit Basmatireis / Panna cotta mit Erdbeersauce / New-York-Cheese-Cake im Glas

TERMINE: Di, 14.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 29.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

LETZTER
TERMIN!

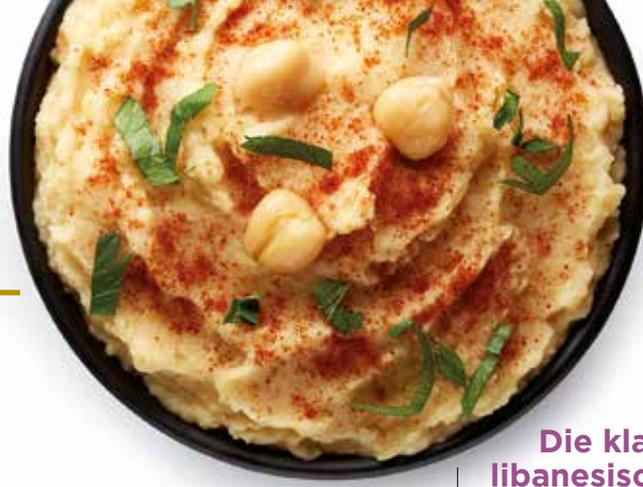
Das gläserne Buffet - mediterran

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 20 Party-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

TERMIN: So, 02.02.2020, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Die feine bretonische Fischkuche

DAVID FISCHER

Die feine bretonische Fischkuche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

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

TERMINE: Do, 06.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 29.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

WIEDER
DA!

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 Tipps 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-Panache und Raz-el-Hanout-Kartoffeln / Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

TERMINE: Sa, 25.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 28.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € 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: Aubergine mit Bulgur und Joghurt / Okra-Schoten mit Salzzitrone / Lambällchen mit Tahini / Hummus mit Roter Bete / Crème brûlée mit Rosenwasser und Kardamom

TERMINE: So, 02.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
Fr, 13.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Pasta, Gnocchi & Co.

JÉRÔME KOCH

Der ultimative Klassiker auf allen Speisekarten unserer liebsten Italiener: Pasta. Selbstgemachte 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 lassen Sie sich von Jérôme zeigen, 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 / Kürbis-Tortellini in Salbeibutter / Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schokocookies

TERMINE: Sa, 25.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 21.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



#Quick &Tasty

90-MINUTEN-WORKSHOPS!

Diese 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 des Kochens zu finden. Und vielleicht kommst du ja gleich gemeinsam mit deinen Freunden – das macht garantiert noch mehr Spaß!

Ein Tag voller Leckereien



FLOTTE FEIERABENDKÜCHE

Sie haben nicht viel Zeit nach Feierabend, um sich etwas richtig Gutes zu zaubern? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Lernen Sie in diesem Workshop ein superleckeres Mini-Menü kennen, das Sie im Handumdrehen selbst jederzeit umsetzen und variieren können. Und das Dessert darf dann auch gerne ganz entspannt das Eis aus dem Kühlregal sein.

MENÜ: Spinatsalat mit Ziegenkäse und Zitronendressing / Sekundensteaks, Brokkoli und Tomaten-Chimichurri

TERMIN: SA, 01.02.2020, 10.00-11.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

PIZZA, PIZZA, 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 oben draufkommt, bestimmt nun mal das Ergebnis - und das ist ganz sicher molto, molto bene!!!

MENÜ: Pizza Hawaii / Pizza Salami / Pizza Verdure

TERMIN: Sa, 01.02.2020, 12.30-14.00 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, 01.02.2020, 15.00-16.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

Fisch, Fleisch & Pizza

FEIERABENDKÜCHE MIT FISCH

Nach der Arbeit schnell noch was Leckeres und Gesundes auf den Tisch zaubern. Fisch magst du am liebsten? Aber nie gelingt die Haut so richtig schön knusprig? Dann lass dir in diesem Workshop erklären, wie du das beim nächsten Mal garantiert gelingsicher umgesetzt bekommst. Dazu gibt es leckere Beilagen, die du so gewöhnlicherweise sicher nicht isst, und für den extra Frische- und Gesund-Kick sorgt der Feldsalat vorneweg - rundum gelungen und garantiert wahnsinnig lecker!

MENÜ: Feldsalat mit Cassis-Vinaigrette, Birne und Walnuss / Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-Sugo und gezupftem Estragon

TERMIN: Sa, 15.02.2020, 10.00-11.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

SCHNELLE BURGER

Wer liebt ihn nicht, den lecker saftigen Burger, der beim Reinbeißen saftig trieft? Du also auch? Dann lerne in diesem Workshop, wie du den perfekten Burger auch zu Hause ohne viel Aufwand, aber garantiert mit superviel Aroma, hinbekommst. Dazu gibt es die volle Portion Vitamine im Mini-Caesar Salad vorneweg, der, Ehrensache, mit original Caesar Dressing daherkommt. Auf die Plätze, fertig, losgeburger!

MENÜ: Caesar Salad mit Röstbrot / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole

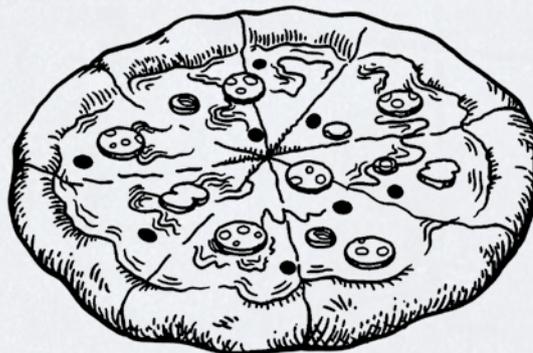
TERMIN: Sa, 15.02.2020, 12.30-14.00 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

PIZZA, PIZZA, 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 oben draufkommt, bestimmt nun mal das Ergebnis - und das ist ganz sicher molto, molto bene!!!

MENÜ: Pizza Hawaii / Pizza Salami / Pizza Verdure

TERMIN: Sa, 15.02.2020, 15.00-16.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City





Fernköstlicher WINTER

Draußen rieselt der Schnee, während drinnen **Gans ganz neu** zubereitet wird – die kalte Jahreszeit ist auch für den Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel Prime Time für Genuss!

Was vor Weihnachten eifrig geprobt wird, schmeckt auch danach noch ausgezeichnet. Klar, von der klassischen Gans aus der Röhre hat man zumindest in den ersten Tagen nach dem Fest der Feste genug, doch Pascal Scheel hat sein Menü ja so aufgebaut, dass sich hinter jedem Gang eine ganz besondere kulinarische Überraschung versteckt. Die schmeckt dann auch noch den kompletten Winter – so etwa der erste Gang aus seinem Kurs Gans ganz neu. Das Rezept finden Sie auf dieser Seite, und wenn's mit der Zubereitung hapert, schauen Sie mal, ob es bei Pascal nicht noch einen freien Platz gibt. Auf jeden Fall macht diese Gänseleber auch noch im Januar Spaß, und im Februar und ... viel Vergnügen bei der Zubereitung!



Dim Sum von der Gänsekeule mit Kürbis, Apfel und Absinth

ZUTATEN:

1,25 St.	Gänsekeule (Oldenburger)
1/3 Bund	Suppengrün
1/2	Orange
1/3	Gemüsezwiebel
2 Stängel	Majoran
1,5	Äpfel
3 Stängel	Liebstöckel
100 ml	Orangensaft
100 ml	Gänse- oder Geflügelfond
8	Wan-Tan-Blätter
50 g	Butter
75 g	Schalotten
120 g	Hokkaido-Kürbis
110 ml	Apfelsaft
60 ml	Sahne
150 ml	Gemüsebrühe
40 ml	Absinth
1	ISI-Patrone
0,5 g	Xanthan
1 Stängel	Thymian
	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Muskat

ZUBEREITUNG:

Für die Wan Tans Suppengrün, Orange, Gemüsezwiebel, einen halben Apfel, Majoran und Liebstöckel in grobe Stücke schneiden und auf ein Backblech geben. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Blech legen, mit Orangensaft und Gänsefond auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° etwa eine Stunde schmoren. Mit einer Fleischgabel in die Keule stechen – wenn diese von alleine runterrutscht, ist die Keule weich, ggf. noch etwas weiterschmoren. Die Keule vom Blech nehmen, Haut und Knochen entfernen und das Fleisch kalt werden lassen. Den Rest vom Blech mit der Haut und den Knochen in einen Topf geben, mit etwas Wasser auffüllen und leicht köcheln lassen. Das erkaltete Fleisch in kleine, feine Würfel schneiden. Den eingekochten Fond durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, die Fleischwürfel hinzugeben und mit angerührter Stärke sämig abbinden – das Ragout nach Belieben nochmals nachwürzen. Nun aus dem Wan-Tan Teig mit Hilfe eines Ausstechers Kreise herstellen, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und einen Teil der Masse in die Mitte geben. Danach den Teig zu einem Halbmond zusammenklappen und fest andrücken. Kurz vor dem Anrichten dämpfen.

Für das Kürbispüree die Schalotten schälen, Kürbis und Schalotten grob würfeln, in einem Topf mit 30 g ausgelassener Butter farblos anschwitzen und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen. Dann mit 80 ml Apfelsaft aufgießen und bei kleiner Stufe weichköcheln lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen, dabei 30 ml Sahne zugeben, durch ein feines Sieb streichen und eventuell nochmals abschmecken. Bis zum Gebrauch beiseitestellen.

Für den Absinth-Schaum die Gemüsebrühe mit Absinth und 30 ml Sahne aufkochen, mit Xanthan leicht abbinden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In eine ISI-Flasche geben und mit einer Patrone begasen.

Für die karamellisierten Äpfel 25 g Zucker in einem Topf karamellisieren, etwas fein geschnitten Thymian dazugeben, mit 30 ml Apfelsaft auffüllen und einkochen lassen. Den restlichen Apfel in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben, wenn die Flüssigkeit wieder zu karamellisieren beginnt. Dann 20 g kalte Butter einrühren und mit etwas Salz würzen. Zum Anrichten schließlich alle hergestellten Komponenten gleichmäßig auf den Tellern arrangieren.



Fine Dining

in Frankfurt und Rhein-Main



ROMANÉE-CONTI 2012 DINNER IM RESTAURANT MEDICI

Liebe Gäste und Weinliebhaber, wir sind stolz, Ihnen zum Jahresbeginn 2020 ein ganz besonderes Highlight bieten zu können.

Am 1. Februar 2020 präsentieren wir Ihnen Weine der Lagen Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg und La Tâche des Jahrgangs 2012 zu einem hierauf abgestimmten 6-Gänge-Menü.

Freuen Sie sich auf diese einmalige Gelegenheit, einen unvergesslichen Abend mit den Weinen der Domaine de la Romanée-Conti im Restaurant Medici.

Restaurant Medici, Weißadlergasse 2, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069/21990794. info@restaurantmedici.de. www.restaurant-medici.de

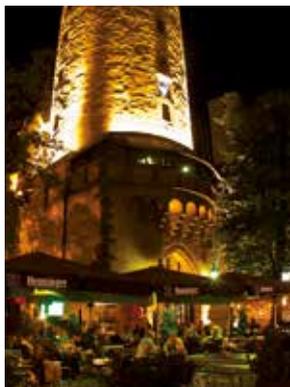


DER GOURMET-GEHEIMTIPP AUS VIETNAM MITTEN IN FRANKFURT

Das Pho Ngon begeistert Sie mit authentisch vietnamesischer Küche. Inhaber Chi und seine Frau Ly führen durch die von vielen Kulturen geprägte Landesküche

Vietnams. Mit authentisch traditionellen Gerichten original vietnamesischer Familienrezepte wie Goi Cuon (Sommerrolle), Bun Bo Nuong (Gegrilltes Rindfleisch mit Reisnudeln) oder der berühmten Pho (vietnamesisches Nationalgericht) in vielen Variationen. Aromatisches 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. 069/292244, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de



MODERN, ELEGANT UND EINLADEND

In der Vista Bar & Lounge besticht das kulinarische Angebot durch vielfältige Kreationen mit internationalem Charme, aber auch die traditionelle

deutsche Küche kommt nicht zu kurz. Bei der Barkarte hingegen kommen Gin-Liebhaber besonders auf ihre Kosten: Das Hotel präsentiert ein breites Angebot unterschiedlicher Gin-Sorten.

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



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

Das Romantik Hotel Schloss Rettershof liegt idyllisch zwischen Frankfurt & Wiesbaden nahe Königstein. Vom original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren über unseren Klassiker, die Ochsenbäckchen, sowie saisonale Gerichte findet jeder etwas Passendes auf unserer Speisekarte. Regelmäßig wechselnde Menüs und Aktionen runden das Angebot ab und bieten so eine Vielfalt an Gaumenfreuden. Genießen Sie die romantische Atmosphäre und private Gastlichkeit entweder in unserem Restaurant oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse.

Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, www.schlosshotel-rettershof.de, facebook.com/Rettershof



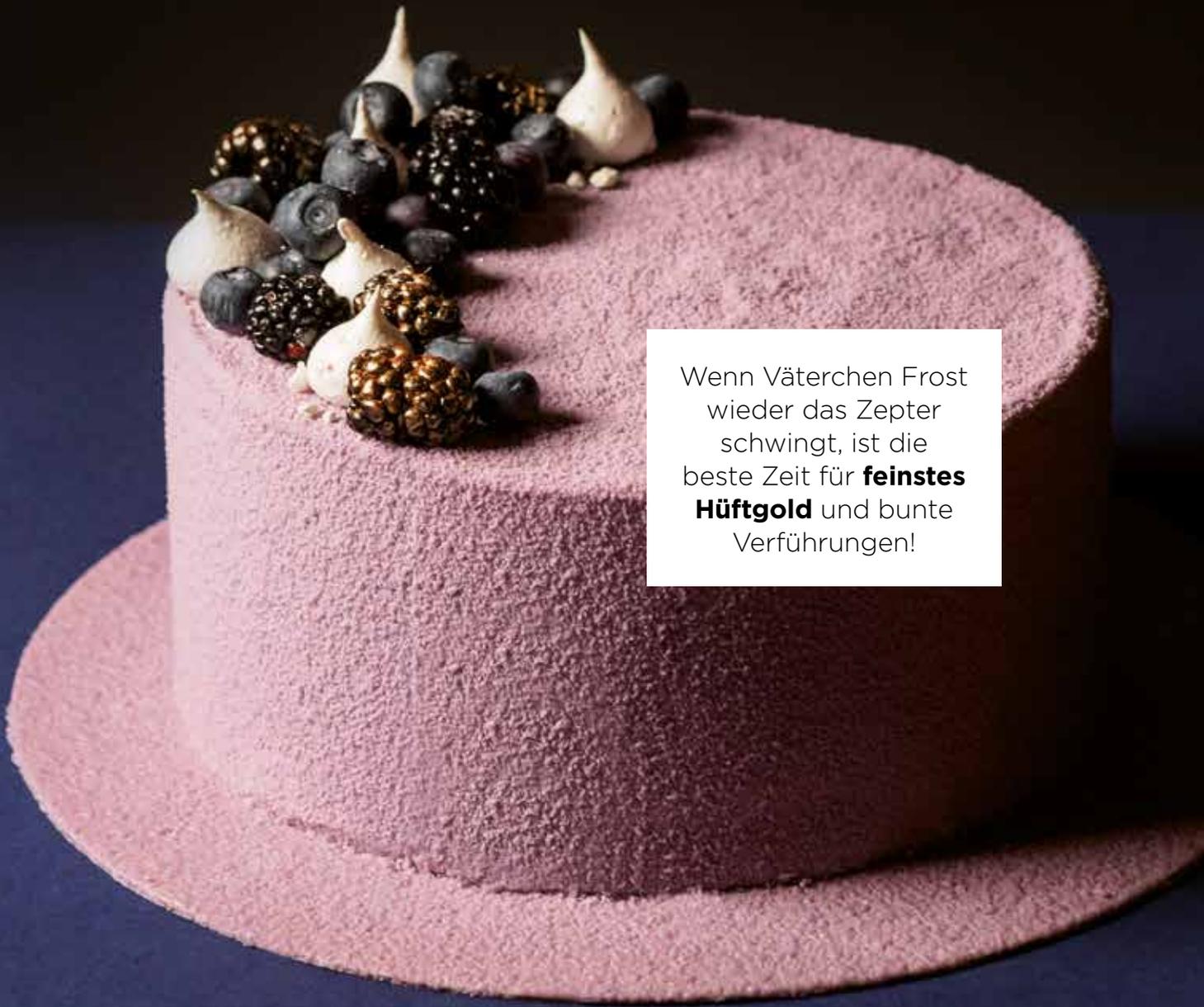
GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genussmenschen in Sachsenhausen. Liebevoller 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. 069/61995004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de

Süße

Winterträume



Wenn Väterchen Frost wieder das Zepter schwingt, ist die beste Zeit für **feinstes Hüftgold** und bunte Verführungen!



Drip Cake – der Trend

JENNS TORTENSTUDIO

Der Trend des Jahres! Bunte, fröhliche und einfach wunderschöne Drip Cakes – dekoriert mit Blüten, Süßigkeit, Obst und vielem mehr. Wunderhübsch anzuschauen und noch leckerer zu vernaschen. In diesem Kurs zeigen euch die Profis von Jenns Tortenstudio, wie man dieses Meisterwerk perfekt hinbekommt. Und das Beste: Am Ende nehmt ihr eure eigene, perfekte vierschichtige Torte mit nach Hause und könnt Freunde und Familie mit eurem Können beeindrucken.

MENÜ: Inklusive ist eine Torte mit 20 cm Durchmesser und 4 Schichten mit Tortenbox zum sicheren Heimtransport.

TERMINE: Sa, 01.02.2020, 15.30-22.30 Uhr
Sa, 07.03.2020, 15.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
JennS Tortenstudio, Dotzheimer Straße 120, 65197 Wiesbaden

Pralinen-Workshop

EWA FEIX

BILINGUAL!

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glückhübschen in Form von Pralinen. Lernen Sie unter der professionellen Anleitung von Ewa sowohl traditionelle als auch neue Techniken in der Verarbeitung von Schokolade. Allen voran das richtige Temperieren von Schokolade.

MENÜ: diverse Pralinen

TERMINE: Sa, 15.02.2020, 10.00-14.00 Uhr
Sa, 21.03.2020, 10.00-14.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Ewa Feix Akademie, Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

Grundlagen der Patisserie

ANNA RECKMANN

Bei Anna geht es um die Grundlagen der französischen Patisserie. Warenkunde, Zubereitungsarten, Lagertemperaturen und Gegebenheiten – ein Rundumblick auf alles, was Sie zum Thema wissen müssen, inklusive dem richtigen Temperieren von Schokolade.

MENÜ: Ananas-Kokostörtchen (bestehend aus einem Kokos-Biscuit, karamellisierten Ananas, Kokos-Soufflé und Streuseln) / Schoko-Maracuja-Tarte (bestehend aus einem Mübeteigartele, Schokobiscuit und Himbeerconfit und Maracuja-Crèmeux)
Auswahl kann saisonal abweichen.

TERMINE: Sa, 25.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 22.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
79 € 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!

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

TERMINE: So, 19.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 01.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
79 € 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 zeigt Ihnen, wie Sie am heimischen Herd im Handumdrehen zum Ösi-Mehlspeisen-Profi werden.

MENÜ: Apfelstrudel mit Schlagobers / Topfenockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren / Marillenpalatschinken mit Mandelblättern und Vanillesauce / Karamellisierte Kaiserschmarrn

TERMIN: Sa, 02.11.2019, 11.00-15.00 Uhr
So, 26.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
75 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

BILINGUAL!

Perfekte Torten

EWA FEIX

Füllen, schichten, buttern, eindecken und dann noch schön dekorieren – das alles steht auf dem Plan bei diesem Kurs mit der Torten-Expertin Ewa Feix.

TERMINE: Sa, 18.01.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 16.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Star-Patisserie mit Daniel Rebert

DANIEL REBERT

Wenn der Großmeister der Patisserie aus dem elsässischen Wissembourg anreist, dreht sich alles um kleine, süße Kunstwerke: zauberhafte Tartes! Daniel Rebert wird mit seinen Gästen gemeinsam eine Frucht- und eine Schokoladentarte herstellen – und zwar vom ersten Teig bis zur letzten kleinen Dekoration! Jeder macht mit, und alle Geheimnisse werden verraten – zum Beispiel, wie man den richtigen Teig herstellt und wie man diesen in die perfekte Form bringt. Dann geht es ans Blindbacken – Sie wissen nicht, was das bedeutet? Anschließend schon! Mit dem fertigen Boden beginnt die Arbeit erst richtig, denn nun erklärt Rebert, wie er seine magischen Cremes zubereitet. Mit Blick auf die Schokoladentarte dreht sich nun alles um die richtigen Sorten und deren Verarbeitung – schließlich hat Rebert mit der Schokoladen-Legende Valrhona sogar eine eigene Schokolade für seine Patisserie kreiert, der Mann weiß also, was er will. Als Früchte wählt Rebert gern saisonal, also sind diesmal Mandarinen an der Reihe. Wie man seine Tartes zu Hause mit anderen Früchten der Saison variieren kann, erklärt der sympathische Elsässer natürlich auch, und schließlich hat jeder Teilnehmer seine eigenen zwei Kunstwerke erschaffen, die er nun mit nach Hause nehmen kann – da wollen ja noch andere beeindruckt werden. Ein rundum toller Termin mit einem der besten Patissiers Frankreichs!

MENÜ: Jeder macht selbst (s)eine Frucht- und ein Schokoladenküchlein – vom ersten Teig bis zur letzten Dekoration!

TERMIN: So, 16.02.2020, 17.00-21.00 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!



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 Vorkenntnisse 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

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

TERMIN: 5 Termine ab Mo, 20.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
299 € inkl. Getränke / 289 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

1 BASICS

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 vermischt, und natürlich, welche unterschiedlichen Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

MENÜ: Zum selbstgemachten Nudelteig gibt es diese Saucen-Klassiker: Tomatensauce, Bolognese, Carbonara-Sauce, Basilikum-Pesto / Schokoladen-Mousse

TERMINE: Do, 30.01.2020, 18.30-22.30 Uhr / Mo, 02.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
79 € 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 Vier-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten, das sich problemlos zu Hause nachkochen lässt.

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

TERMINE: Mo, 13.01.2020, 18.30-22.30 Uhr / Do, 07.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



1 BASICS

Fisch – Basics

HANNES DANKEL

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Freuen Sie sich mit Hannes 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 Fischarten 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-Tomaten-Sugo und gezupftem Estragon / Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangensalat / Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE: Mi, 29.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 20.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € 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 geeignetsten 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: Mi, 12.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 14.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Ob Huhn zur Salatbeilage, ein knuspriges Ofenhähnchen, asiatisches Curry oder französisches 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 Barbarie-Entenbrust, 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-Crème mit Cassis-Sauce

TERMINE: Sa, 29.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
Do, 28.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei www.genussakademie.com

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: Mi, 08.01.2020, 17.00-18.30 Uhr
Fr, 07.02.2020, 17.00-18.30 Uhr
10 € inkl. Getränke / 0 € mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main





2 DIE GARTECHNIKEN



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 gegart mit Ziegenkäse-Espuma, Rucola und Feige / Steinbutt in Sauerrahm gedämpft mit Fenchel, Spitzkohl und Calamansi / Duo von der Hochrippe und geräucherter Perlhuhnbrust mit Barbecue-Sauce, Paprika, Mais und Kartoffel / Limetten-Mascarpone-Eis mit Holunderbeeren, Apfel und knusprigem Meringue

TERMIN: Mi, 19.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Steaks & Co.

MARK SOMMER

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört nach diesem Kurs der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweicht.

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, 19.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 26.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

3 DER FEINSCHLIFF

Ganz schön schnittig - Gemüse

KIRSTEEN ALTGASSEN

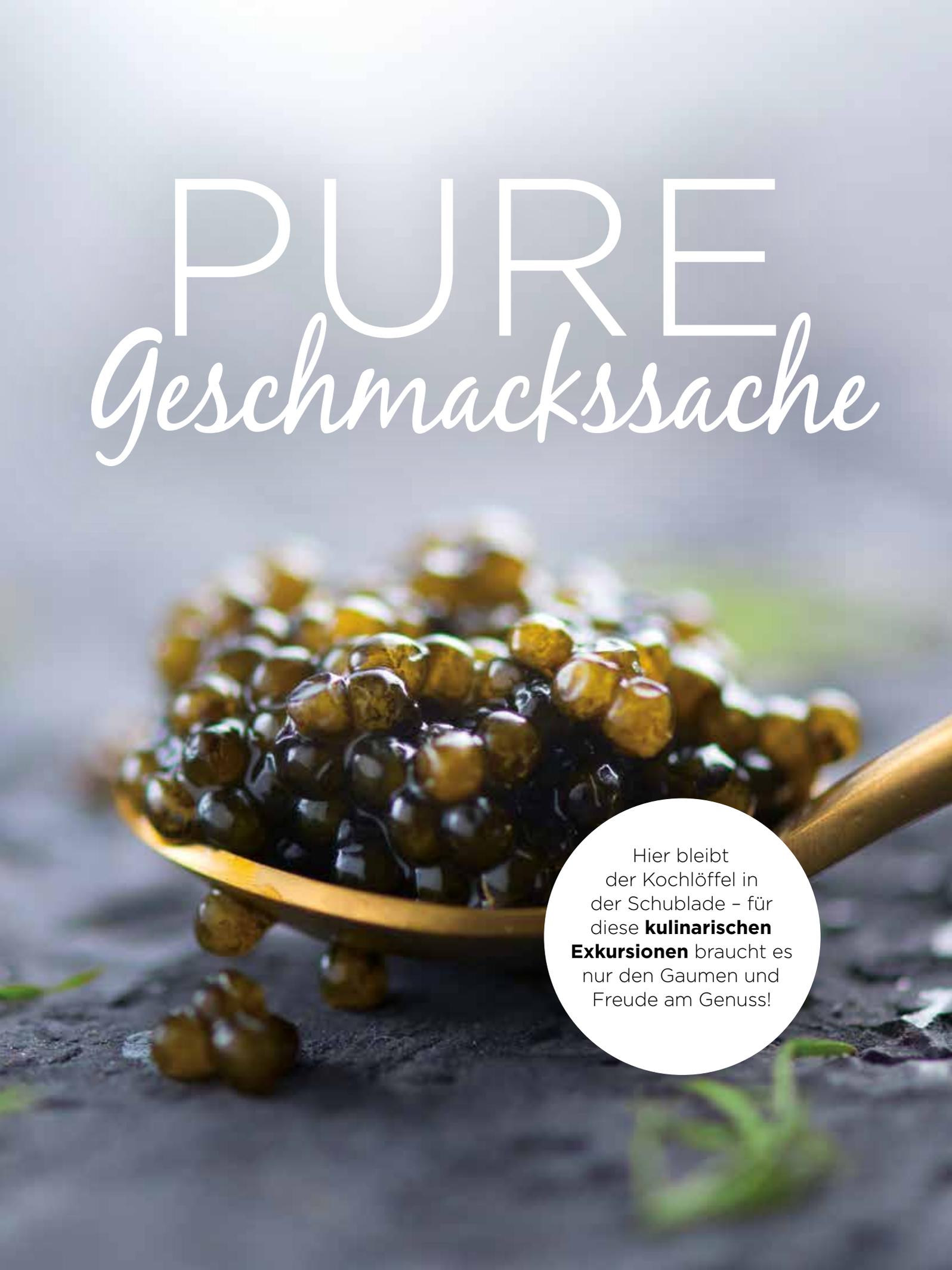
Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem intensiven Schneidekurs werden Ihnen diese Techniken von nun an leicht von der Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehört nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang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

TERMINE: Fr, 24.01.2020, 17.00-19.00 Uhr
Fr, 21.02.2020, 17.00-19.00 Uhr
25 € inkl. Getränke / 25 € mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main



PURE

Geschmackssache



Hier bleibt
der Kochlöffel in
der Schublade - für
diese **kulinarischen**
Exkursionen braucht es
nur den Gaumen und
Freude am Genuss!

Das große Caviar-Tasting

NEU!

FRANK BRÖMMELHAUS

Caviar ist heute eines der begehrtesten Produkte in der Welt des feinen Geschmacks. Sein ausgesprochen feines Aroma in Verbindung mit dem einmaligen haptischen Erlebnis am Gaumen macht ihn zur unwiderstehlichen Zutat zahlreicher Rezepte. Das hat seinen Preis: Die kostbaren Eier des Störs sind aus gutem Grunde nicht mehr über den Wildfang erhältlich, sondern stammen heute aus aufwendig betriebenen Zuchtanlagen. Prunier, führender Erzeuger für hochwertigen Caviar, kommt nun für einen Abend in die Genussakademie Medienhaus und präsentiert den Gästen gleich vier unterschiedliche Sorten, die sowohl pur im Rahmen einer Verkostung als auch in Verbindung mit einem perfekt abgestimmten Menü des Genussakademie-Küchenchefs erlebt werden können. Nach dem Champagner-Empfang, zu dem mit Balik-Lachs die ultimative Qualität dieses beliebten Fisches gereicht wird, bekommen Sie im Rahmen eines unterhaltsamen und gleichsam hochinformativen Vortrags zahlreiche Informationen rund um Erzeugung und Verarbeitung von Caviar. Dann werden die fünf Gänge des Menüs serviert – vor jedem Gang verkosten Sie den jeweils verwendeten Caviar pur vom Löffel, um seine spezifischen geschmacklichen Eigenschaften kennenzulernen. Das Dessert kommt natürlich ohne Caviar aus und schließlich beantwortet das Team noch ausführlich Ihre Fragen. Luxus pur am Gaumen und gleichzeitig jede Menge interessantes Wissen rund um den edelsten Roggen der Welt: Dieses Event ist ein Must-have für jeden Feinschmecker, der sich konzentriert, sinnlich und genussvoll mit dieser Materie beschäftigen möchte. Achtung: Die Anzahl der Plätze ist wie immer streng limitiert.

MENÜ:

Empfang mit Champagner und Balik Lachs
 Mini Mozzarella mit Olivenöl, Frisee und Oscietra-Caviar
 Rindertartar klassisch mit Prunier-Caviar
 Sellerie-Mousseline mit Eidotter, Selleriechips und Qiandao-Caviar
 Pochierter Kabeljau mit Beurre blanc, milden Beilagen der Saison und St.-James-Caviar
 Überraschungsdessert mit FruchtCaviar

TERMIN:

So, 2.2.2020, 18.00-22.00 Uhr
 259 € inkl. Getränke
 249 € mit Genuss-Card
 Die Genussakademie

Tour de France

BASTIAN FIEBIG

NEU!

Unser westlicher Nachbar ist nicht nur in Sachen Kochkunst eine weltweite Referenz. Auch Frankreichs einzigartige Weine sind seit Jahrhunderten Vorbild und Ansporn für Winzer in aller Welt. Höchste Zeit, eine Reise im Glas durch die Heimat des guten Geschmacks anzutreten – natürlich nicht, ohne jedes mit einem genussvollen Gruß aus der jeweiligen Region zu begleiten. Wir tischen Ihnen ein opulentes Dinner für Genießer auf. Hier müssen Sie nicht mühselig in die Pedale treten: Vom Elsass bis an die Loire, von Bordeaux über die Rhône bis ins Burgund stehen insgesamt acht Weine und acht Gänge an diesem Abend für die unglaubliche Vielfalt französischer Weine und Speisen, gewohnt humor – und gehaltvoll vom Direktor der Genussakademie Bastian Fiebig kommentiert. Vive la France!

MENÜ:

Loire / Muscadet – Austern
 Champagne – Vichysoisse
 Alsace / Riesling – Huhn in Riesling
 Provence rosé – Saibling
 Bourgogne rot – Gougères
 Rhône rot – Lamm
 Bordeaux rot – Saint-Nectaire (Käse)
 Languedoc / Maury oder Banyuls – Mousse au Chocolat

TERMINE:

So, 23.2.2020, 17.30-21.30 Uhr
 Fr, 15.5.2020, 18.30-22.30
 129 € inkl. Getränke
 119 € mit Genuss-Card
 Die Genussakademie

Bordeaux unter 50 Euro! Geht das?

NEU!

MARTIN STACHEL

Über das Bordeaux, die vielleicht bekannteste Rotwein-Region der Welt, wurde schon viel geschrieben. Rebsorten, Klassifikationen, rechtes Ufer, linkes Ufer, herrliche Châteaux und jede Menge Mythen. Nirgendwo sonst gibt es derart weltberühmte Châteaux, die unverschämte Preise verlangen (und verlangen können). Und in keinem anderen renommierten Anbaugebiet wird Winzern so wenig für ihren Fasswein bezahlt. Im Bordelais liegen extremer Reichtum und totale Verelendung oft nah beieinander. Die guten und hochwertigen Châteaux kann man sich mittlerweile kaum mehr leisten. Vor zwanzig Jahren war es noch möglich, auch einen etwas älteren Jahrgang dieses Weins zu einem vernünftigen Preis einzukaufen. An diesem Weinabend lernen Sie tolle und vor allem bezahlbare Weine aus dieser Kernregion des europäischen Weinbaus kennen.

ROTWEINE AUS DEN APPELLATIONEN: Bordeaux AC, Bordeaux/Médoc, Bordeaux/Listrac, Bordeaux/Margaux, Bordeaux/Pauillac, Bordeaux/Saint Julien, Bordeaux/Saint Emilion, Bordeaux/Pomerol / Pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt / Mineralwasser

TERMINE: Sa, 25.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 08.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

Rotweine der iberischen Halbinsel

MARTIN STACHEL

NEU!

Geographisch erscheinen Portugal und Spanien als einheitliche Halbinsel, doch was den Wein angeht, sind es verschiedene Welten. Beide Länder haben eine lange und geschichtsträchtige Weinbautradition und besitzen Weinstile, die sich über Jahrzehnte hinweg jeglichen Geschmackstrends widersetzen konnten. Doch unterschiedliche Rebsorten und Methoden in der Herstellung führen nicht selten zu Weinen, die kaum unterschiedlicher sein könnten. An diesem Abend entdecken Sie bekannte und unbekannte Weinregionen beider Länder und probieren tolle Weine. Hasta pronto!

ROTWEINE AUS: Toro, Rioja Alta, Dao, Priorat, Navarra, Alicante, Alentejo, Douro / Pro Teilnehmer sechs Canapés international belegt / Mineralwasser

TERMINE: Sa, 07.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 13.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

The Enamor Experience

VALENTINA BEDOYA

Valentina Bedoya is the Head Chef of Enamor and for our exclusive Experience Events she is opening her private boutique restaurant Enamor to you. She developed an extraordinary five course menu for you that will allow her to show the many different colors of her cultural background. Be inspired by South America's unique flavors, colors, shapes and aromas. This exclusive and intimate event is one of a kind and will only be available to 12 guests at a time. Grab your spot now before it's too late.

MENÜ: Marinated potato cide capaccio with roasted lemons, coconut foam and lemon pearls / Cassava soup, marinated with guasca (Columbian mountain herbs, Putumayo pepper) with coconut and panko-breaded shrimp decorated with cassava sticks. / Green rice in quenelle served with octopus braised in honey with pink peppers and tomato tree sauce / Purple potato cream in quenelle with shrimp and coconut sauce cooked for 8 hours / Pure ripe banana in quenelle served with smoked whitefish and chontaduro sauce (orange coconut) sour soup sherbet / Caribbean beef cooked for 10 hours marinated with chili, cocoa nibs, coriander seeds. Mini tamale stuffed with stir-fried herbs and peanuts cooked in banana leaf. / Fried and breaded ripe plantain dumplings filled with guava served with homemade vanilla ice cream

TERMIN: So, 12.01.2020, 18.00-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Enamor, Tannenstraße 52a, 63128 Dietzenbach



INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 974 60-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei www.genussakademie.com



The Sakai Experience

HIRO SAKAI

The Sakai Experience ist eines unserer hochwertigsten Formate. Das Restaurant schließt exklusiv für maximal zehn Teilnehmer, sodass Hiro, Sushi-Meister und Virtuose der japanischen Küche, Sie ganz in seinen Bann ziehen kann. Genießen Sie ein ausgezeichnetes Menü mit korrespondierenden Sake und Weinen!

MENÜ VORSPEISEN: Gemüse in Tempura-Teigmantel / Garnele in Weizen-Teigkugel mit japanischer Sauce / Jakobsmuschel und Gurke mit Yuzu-Pfeffer-Mayonnaise-Sauce / Sashimi vom Fisch des Tages / Suppe: Miso-Suppe mit Tofu, Lauch und Wakame-See tang / Nigiri: Garnelen mit Trüffel-Sauce / Leicht angebratener Lachs mit Petersilie-Sauce / Geräucherte Makrele / Gebratener Aal / Lauchzwiebel im Tempura-Teigmantel mit roter Miso / In Dashi-Brühe eingeweichte Paprika mit Frischkäse / Thunfisch / TORO Gebratenes: Mariniertes und gebratener Kabeljau in Saikyo-Miso (aus Kyoto) mit Miso-Sahne-Sauce / Frittiertes: Mille-feuille aus paniertem Iberico-Schwein im Kadaifi-Mantel mit zweierlei Sauce - Japanische, süße Miso-Sauce (Regionale Spezialität aus NAGOYA) und Sesam-Pfeffer-Sauce / Hauptgerichte: Wagyu-Steak mit zweierlei Sauce - geriebener Rettich und PONZU-Sauce / Nachtisch: Wagashi

TERMINE: So, 02.02.2020, 18.30-22.30 Uhr / So, 16.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
189 € inkl. Getränke / 179 € mit Genuss-Card
The Sakai, Hedderichstraße 69, 60596 Frankfurt



ABO- AKTION

nur 87,20 €

(für zwei Jahre / z. Zt. 24 Hefte)



TIGERPALAST - EIN ABEND FÜR ZWEI

für ein JOURNAL FRANKFURT-Abo

Abonnieren Sie jetzt das JOURNAL FRANKFURT für zwei Jahre (87,20 € für z. Zt. 24 Hefte) inklusive JOURNAL-APP sowie ein Sonderheft nach Wahl und erleben Sie mit Ihrer Begleitung eine unvergessliche Show mit einem exklusiven Drei-Gänge-Menü im Tigerpalast Varieté-Theater.

Vor über 30 Jahren, am 30. September 1988, öffneten sich erstmalig die Türen des Tigerpalast Varieté-Theaters in Frankfurt. Seither hat sich einiges verändert, doch die Intention und die Leidenschaft, Artistenpersönlichkeiten aus der ganzen Welt auf die Bühne des Tigerpalastes in Frankfurt zu holen, sind nie abgeklungen. Erstklassige Varietéshows sowie feinste Speisekreationen aus dem Tiger-Gourmetrestaurant oder dem Palastbar-Restaurant begeistern die Gäste schon seit über 30 Jahren. Lassen auch Sie sich vom Tigerpalast in den Bann ziehen und seien Sie Teil der grandiosen Varieté-show in Europas führendem Varieté-Theater. Mehr Infos unter www.tigerpalast.de

IHRE PRÄMIE:

Zwei Eintrittskarten für die Jubiläumshow im Tigerpalast

Gültig bis 31.10.2020, buchbar Mi (19 od. 22 Uhr) oder Do (19 od. 22 Uhr), nach Verfügbarkeit, außerhalb von Messezeiten, ausgenommen November & Dezember

+ Drei-Gänge-Menü
im Palastbar-Restaurant
für zwei Personen

Beginn Essen: 2 Std. vor gewähltem Showbeginn

+ JOURNAL-App

mit allen Premium-Inhalten; iOS oder Android

+ Sonderheft nach Wahl

Restaurant- oder Shoppingführer

Tigerpalast Varieté
Heiligkreuzgasse 16-20
60313 Frankfurt
Tel. 069 9200220





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 mehr vergessen werden. Entdecken Sie eine neue, spannende und kulinarische Welt für sich!

MENÜ: Forellentatar auf Pumpernickel / Schweinelachsrollchen mit Kressecreme gefüllt / Garnelen im Tempurategie auf Mango-Chili / Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo / Niedriggegarter Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat / Mini-Camembert mit Traubenconfit / Tandoori-Hühnchenspieß / Mangoshot

TERMINE: Fr, 24.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 07.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



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 Ginfflasche 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, so dass 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: Fr, 31.01.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

Rum Tasting

TIM WEGGELER

Vom Piratenschnaps zum Partygetränk und Cocktailtool: Rum hat es hierzu-land 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 Genussserie 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: Verkostigt werden acht hochwertige Sorten Rum. Dazu gibt es ein wunderbares Buffet mit einem Mix aus spanischer und kreolischer Küche, frisch in der Genussserie gekocht.

TERMINE: Mo, 30.12.2019, 19.00-22.30 Uhr
So, 02.02.2020, 19.00-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Genussserie, Frankfurter Straße 1, 61118 Bad Vilbel



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. Anschließend 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 sich dennoch buchen – sicher ist sicher.

MENÜ: Martinez – der Klassiker aus dem sogar der Martini-Cocktail hervorgegangen ist / Sour auf Wunsch – der zweite Klassiker ganz nach dem Gusto der Teilnehmer(Innen) / Thirsty Turkey / „Bier?“ – selbstverständlich auch als Cocktail kompatibel dazu gibt es etwas Leckeres aus der Küche der Gerbermühle / Jasmin Daiquiri „der Zarte“ – damit sich das Warten auf den Frühling verkürzt / Grasshopper „After Eight“ im Glas zum Dessert

TERMINE: So, 12.01.2019, 17.00-19.30 Uhr
So, 08.03.2020, 17.00-19.30 Uhr
75 € inkl. Getränke / 75 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

Wein & Käse – ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen. 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, 19.01.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 25.04.2020, 18.00-22.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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.

MENÜ: Portugal: Vinho Verde trifft auf Cevice / 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: Sa, 08.02.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 07.06.2020, 18.00-22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 aufregend neue Verbindungen zu entdecken.

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: So, 02.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 16.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

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

TERMINE: Sa, 01.02.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

Du hast Durst. Wir liefern.



**NEU IN
RHEIN-MAIN**

Jetzt bestellen:

Durst

Einfach per App oder Webshop bestellen:



www.durst.de/rhein-main



After-Work Chill-out

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

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 Schmankerl Sie gemeinsam mit unseren Profis zubereiten können – oder Sie lassen sich einfach ganz entspannt bekochen und erholen sich in lockerer Atmosphäre mit Gleichgesinnten. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie Ihre Geschmacksknospen für sich arbeiten. Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches Drei-Gänge-Menü, manchmal sind es deri gleichwertige Gerichte zum Beispiel aus dem selben Grundprodukt variiert.

TERMINE: Mi, 04.03.2020, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 01.04.2020, 18.00-21.00 Uhr
49 € inkl. Getränke / 49 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer 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.

TERMIN: Sa, 16.05.2020, 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, aber feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es einen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeearten 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, 15.02.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 21.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

PRIVATE DINING

Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen, ist immer eine gute Idee, doch wenn man sich mal in Ruhe austauschen will und einfach Lust auf einen rundum genussvollen Abend hat, kommt ab sofort die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen Genussakademie-Koch direkt nach Hause. Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein, suchen sich Ihr Wunschmenü aus und buchen Ihr Private Dining. Und dann? Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend. Darf's ein bisschen mehr sein? Sie wollen mehr als 12 Personen einladen und haben individuelle Vorstellungen, wie das Menü und der Abend insgesamt aussehen sollen? Das brandneue Konzept zu diesem Thema hört auf den Namen Genussakademie Private Party: Wir gestalten in enger Abstimmung mit Ihnen vom lockeren Stehempfang über ein geselliges Dinner bis zur rasanten Küchenparty einen unvergesslichen Abend in Ihren eigenen vier Wänden. Beispiel gefällig? Unsere Köche produzieren eine zuvor geplante Menüfolge in Ihrer Küche und servieren die einzelnen Gänge als Flying Buffet. So reiht sich ein kleiner Gang an den nächsten, alles ist immer knackfrisch, nichts gammelt auf einem Buffet herum, und der Abend bleibt immer offen. Selbstverständlich fallen Ihnen diverse ganz persönliche Ideen ein, wie ein solcher Abend aussehen könnte,

Ab
59 €
pro Person



und genau deshalb haben wir das Konzept Private Party entwickelt, mit dem wir Ihnen die Genussakademie nach Hause bringen: ein tolles Event, umgesetzt von unseren Top-Köchen in gewohnter Genussakademie-Qualität.

PREISE: 4 bis 7 Personen: 69 €/Person 8 bis 11 Personen: 64 €/Person
12 Personen: 59 €/Person, Anfragen an tramirez@mmg.de
PRIVATE PARTY: Ab 12 Personen: Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über anfrage@genussakademie.com

Das 3x3 der guten Adressen

Enologia

Weine aus Katalonien

Enologia ist Ihr Online-Spezialist für Weine aus Katalonien. Wir führen Weine und Cavas von familiengeführten Weingütern und Genossenschaften und liefern sie zu Ihnen nach Hause.

Ein besonderes Highlight sind die Enologia Weinproben, wo Sie katalanische Weine zu leckeren Tapas probieren und eine angenehme Zeit mit anderen Weinliebhabern verbringen können.

Auf unserer Webseite können Sie unser Angebot in Ruhe anschauen und bestellen. Melden Sie sich für unseren Newsletter an, mit dem wir Sie über unsere Aktionen informieren.

Enologia - Weine aus Katalonien
06103 9889 457, wein@enologia-wein.de
www.enologia-wein.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.

Peteresen Gutes Essen, Eppsteiner Str. 26,
60323 Ffm, Tel. 069/71713536,
www.peteresen-gutes-essen.de



HANDGEMACHTE GEBÄCKSPEZIALITÄTEN

Mit Hingabe und Fingerspitzengefühl stellen wir unsere feinen Gebäckspezialitäten aus erstklassigen, naturreinen Zutaten und edlen Gewürzen in liebevoller Handarbeit her – selbstverständlich ohne jegliche Zusätze.

Kröger's Brötchen, Schwanthaler Str. 53,
60596 Ffm, Tel. 069/614678
Mo-Fr 6-18.30, Sa 6-13.30 & So 8-11 Uhr,
www.kroegers-broetchen.de



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 Schokolade, 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



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



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. 24 € p.P.

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



ECHE 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



Streetfood - die Küchenparty

Bunte Wagen, fröhliche Stände, verführerischer Duft und einmalige Gerichte: Streetfood hat aus aller Herren Länder zu uns gefunden, und ganze Festivals drehen sich heute um die so unkomplizierten wie begeisternden Gerichte aus zum Teil einfachsten Produkten. Nicht umsonst wurde ein Streetfood-Stand in Fernost sogar vom Guide Michelin mit Sternen geadelt! Allerdings ist im Frühjahr draußen Schlangestehen kein sonderlich prickelndes Erlebnis, und die Saison beginnt eigentlich wesentlich später – also holen wir das Thema einfach in die Genussakademie Medienhaus und feiern mit Ihnen gemeinsam eine große Streetfood-Küchenparty mit internationalen Gästen! Valentina Bedoya etwa bringt zahlreiche Köstlichkeiten aus Mexiko, Argentinien und Kolumbien in die Ludwigstraße, und die Liste der Gerichte reicht einmal um die ganze Welt. Natürlich wird mit dem Thema auch die gewohnte Reihenfolge der Gerichte über den Haufen

geworfen: Kunterbunt prasselt der Reigen faszinierender Spezialitäten auf Sie ein, von Station zu Station genießen Sie die pralle Vielfalt typischer Streetfood-Gerichte, wie man sie sonst nur auf den Straßen von Bangkok, im heißen Delhi oder im tiefen Süden der USA bekommt. Da haben Regeln einfach keinen Sinn – von Popcorn-Variationen zu Sparkling Wine bis zu Churros und Mango Lassi lassen wir kaum einen Klassiker aus, haben auch ein paar echte Kostbarkeiten für Sie entdeckt und entführen Sie auf einen kulinarischen Roadtrip der Extraklasse!



MENÜ:

- Popcorn Variations meet Sparkling Wine
- Tacos – Typ Sombrero
- Pulled Pork Burger – Der saftige Streetfood-Klassiker
- Flammkuchen – Auf der Route des Vins durchs Elsass
- Teriyaki-Spieße – Yorokobi in Tokyo
- Summer-Rainbow Rolls mit Garnelen und Dip – Grüße aus Vietnam
- Falafel – Auf dem libanesischen Basar
- Pastrami-Sandwich – The Taste of Big Apple
- Sev Puri – Trip nach Delhi
- Almojámana – Columbian Cheese Experience
- Empanadas – Argentinien in der Tasche
- Tamales – Auf den Pfaden der Maya
- Churros – Süße spanische Nächte
- Mango Lassi – Früchte aus Kerala

TERMIN:

So, 15.03.2020, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke /
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie Medienhaus

In bester Gesellschaft.

Original SELTERS – empfohlen
als idealer Weinbegleiter.

Eric Manz
Weingut Manz,
Weinolsheim, Rheinhessen
Winzer & Inhaber



Profitieren auch Sie von Original SELTERS als Gastronomiepartner.

- Der „ideale Weinbegleiter“ mit dem Zertifikat der Hochschule Geisenheim University
- Exklusive Flaschen und Gläser im hochwertigen und markenuniquen Design für die Gastronomie
- Umfangreiche Unterstützung durch das Leistungsportfolio und die Marken- und Vertriebskompetenz der Radeberger Gruppe

Machen Sie SELTERS zum Umsatzverstärker in Ihrer Gastronomie.
Und zum reinen Genuss für Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie dabei persönlich.



Kommen Sie gerne auf uns zu! Tel. 0800 – 77 83 553 | gastroemie-partner@selters.de



Die FRANKEN- Jütland- CONNECTION

Thomas Mend und Katja Müller haben den sprichwörtlichen Blick über den Tellerrand zu ihrer Lebensaufgabe gemacht: Das Portfolio des **Weingut Mend** reicht von Iphofen bis Semsogard!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

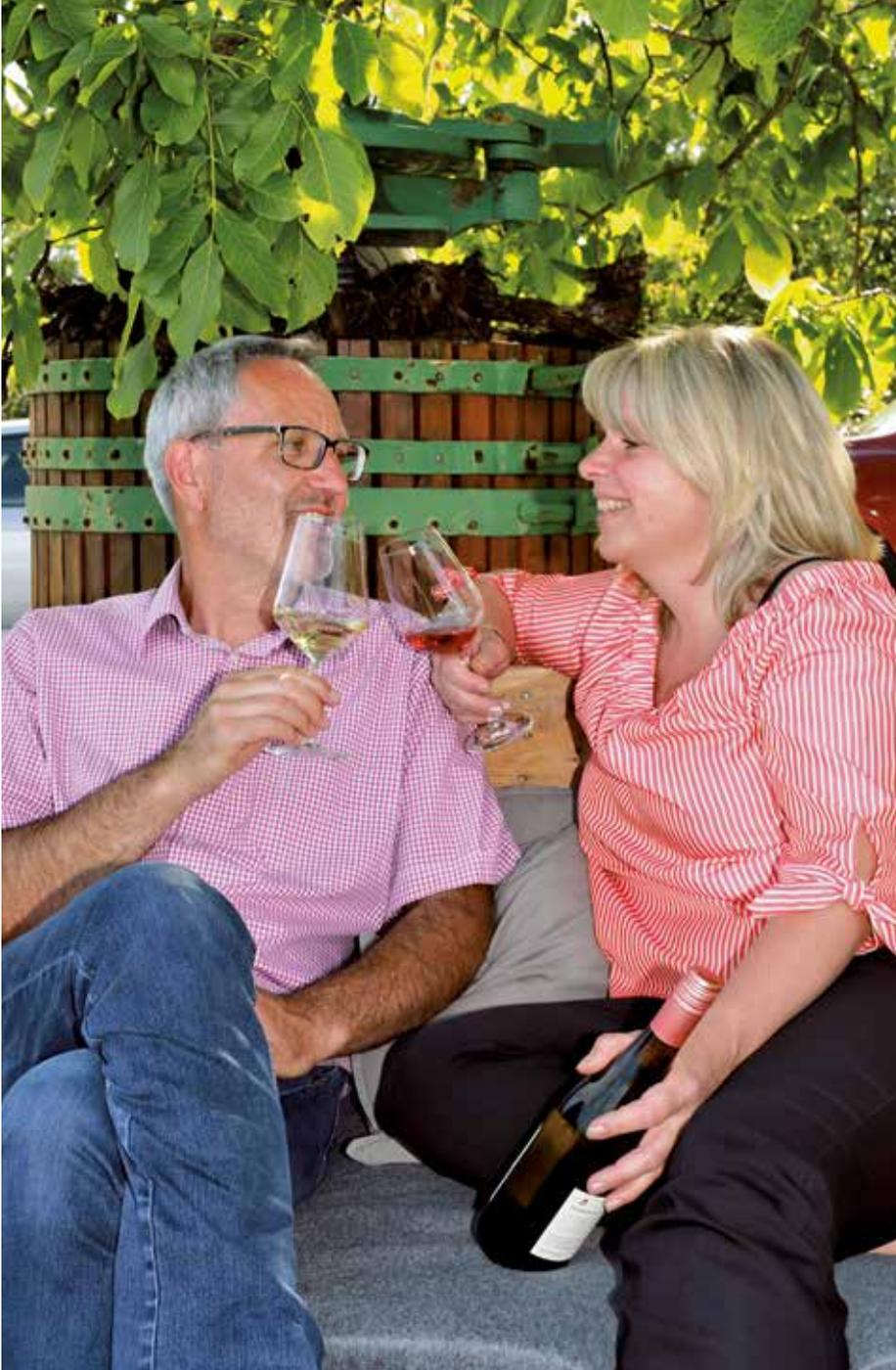


Haben Sie eine Vorstellung von fränkischen Weinen? Klar, knochentrocken sollten sie sein (selbst wenn sich das in den zurückliegenden Jahrzehnten nicht jeder Weinmacher der Region zu Herzen genommen hat). Aber auch elegant, tiefgründig, mineralisch und mit jenem „Trinkfluss“ ausgestattet, der sie zu perfekten Speisebegleitern macht. Thomas Mend hat sich alle diese positiven Eigenschaften auf die Fahne geschrieben und erzeugt auf seinen Weinbergen – allesamt in der Gemarkung Iphofen und nur vom Feinsten – sogar Silvaner mit sage und schreibe null Gramm Restzucker. Dennoch handelt es sich dabei nicht um quietschsaure Schocker, sondern vielmehr um enorm ausdrucksstarke, fruchtige Tropfen, die nicht wie in alten Zeiten erst ab dem dritten Schluck schmecken, sondern sofort verführen und begeistern. Die Muschelkalkböden am Rand des Steigerwaldes bieten für solche Weine ideale Voraussetzungen, und wer wie die Mends nicht auf Masse, sondern auf Klasse setzt, der wird mit denkwürdigen Gewächsen wie etwa besagtem Silvaner aus dem Jahrgang 2018 belohnt.

Nachhaltigkeit ist alltägliche Voraussetzung, schließlich weiß man hier schon lange, dass ein lebendiger Boden ebensolche Weine hervorbringt, doch beim Vergären der Weine hat Thomas Mend bisher auf Reinzuchthefen gesetzt, damit das Ergebnis nicht aufgrund einer Laune der Natur „stecken bleibt“, die Gärung also beendet ist, bevor der Zucker komplett in Alkohol umgewandelt wurde und somit halbtrockene Weine entstehen. Hier kommt nun Ehefrau Katja Müller ins Spiel, die ihren ganz eigenen Kopf und somit Freude am Experiment hat. Die gelernte Hotelfachfrau und Betriebswirtin erwarb vor ein paar Jahren ein Barrique, erntete vollreife Trauben von der Scheurebe aus der Spitzenlage Julius-Echter-Berg, presste diese gewohnt behutsam, legte den Saft ins Fass – und wartete ab, was passiert. Bereits die Anwesenheit von Holzfässern auf dem Weingut glich einer Revolution, und den Wein von der Gärung bis zur Abfüllung dort zu belassen beinahe schon Leichtsinn, doch das Ergebnis machte deutlich, dass hier der richtige Platz für gewagte Experimente ist: Der spontanvergorene Wein mit perfekt eingebundener Holznote gewann aus dem Stand den Deutschen Scheurebe-Preis als

WEINGUT MEND

Weinbergstraße 13
97346 Iphofen
Tel. 09323 3013
info@weingut-mend.de
www.weingut-mend.de



bester Wein aus dieser ganz besonderen Rebsorte. Also wurden es ein paar Fässer mehr, auf den Preis hat Katja Müller unterdessen fast schon ein Abonnement, und sowohl Silvaner als auch Müller-Thurgau gehen nun denselben Weg, um eine Kundschaft zu begeistern, die auch an milderem, nicht so säurebetontem, dafür aber hocharomatischem Tropfen ihre Freude hat.

Was Thomas Mend nicht in Ruhe ließ. Der legte bald selbst Wein in Holzfässer – allerdings solche mit 500 Liter Fassungsvermögen –, ließ den Wein im Holz kontrolliert gären und schuf somit den dritten spannenden Weinstil im Familienweingut, der nun den Namen Holzwerk trägt. Der Weißburgunder 2018 aus dem Kronsberg etwa ist ein kraftvoller Beleg

für diese gelungene Liaison zwischen Tradition und Moderne und gehört zu den interessantesten Gewächsen Frankens. Alle diese Weine finden sich noch unter der Rubrik Weinprojekte in der Karte, denn die verfügbaren Mengen sind denkbar klein. Noch kleiner, dafür aber noch exotischer verhält es sich mit einem Projekt, das aus einer tiefen Freundschaft mit einem dänischen Ehepaar entstanden ist. Dänemark und Wein? Der Klimawandel ist da und hat zumindest für Weinfreunde auch positive Aspekte. So freundeten sich die Mends vor Jahren während des Urlaubs im verträumten Örtchen Semsogard in der Nähe von Aarhus mit dem Ehepaar Bogner an – und die waren in Sachen Weinbau nicht nur neugierig, sondern wild entschlossen. Also brachten die Mends 2009 rund 1000 Weinstöcke der

Rebsorte Seyval blanc mit und pflanzten diese gemeinsam vor Ort. 2011 kamen dann noch 500 Stöcke Johanniter hinzu, und die Ergebnisse sind derart überzeugend, dass ein weiterer Ausbau der Fläche geplant ist. Schließlich passen die hier erzeugten Weine absolut ideal zum neuen Trend: leichte, fruchtige, frische Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und jeder Menge Spaß im Glas!

Hinzu kommt natürlich der „Exotenbonus“, denn wer kann schon von sich behaupten, dänischen Wein im Keller zu haben? Und zwar einen, der auch noch richtig gut schmeckt? Jetzt hat auch noch der Gault Millau entdeckt, was die Mends draufhaben, und so sind die Flaschen aus dem hohen Norden immer schnell verteilt, doch deshalb muss niemand eine Träne vergießen: Die beiden haben jede Menge hervorragender Weine im Keller, von denen man einigen auch demnächst bei den Kursen der Genussakademie begegnen kann. Schließlich hat die JOURNAL-Kochschule schon immer Spaß an ganz besonderen Entdeckungen gehabt. Falls Sie so lange nicht warten möchten: Die beiden haben auf ihrer Website natürlich einen Onlineshop, doch am schönsten ist eigentlich der Besuch vor Ort. Der Betrieb liegt nämlich etwas außerhalb von Iphofen direkt an beziehungsweise in den Weinbergen. Dort können Sie auch mal die tollen Rotweine probieren. Schon wieder ein Weinstil mehr, allesamt mit der ganz persönlichen Handschrift eines sehr ungewöhnlichen und sehr sympathischen Ehepaars aus dem schönen Frankenland!



Genusswelten SARDINIENS

Verträumte Dörfer,
Traum-strände,
faszinierende Weingüter
und authentische
Gerichte - **eine Insel
zum Verlieben!**





FOTOS: Shutterstock (Anna Jedynaki), Albergo Diffuso Mannois



Koch- & Weinreise zwischen Alghero und Orsei

THOMAS KÖSTER

Die zweitgrößte Insel im Mittelmeer – Sardinien – ist Besuchern vor allem durch ihre karibisch anmutenden Traumstrände bekannt, hat aber auch für Genussbegeisterte und Weinfreunde einiges zu bieten. Von den einzigartigen Weinen der Insel über faszinierende kulinarische Spezialitäten bis zu den kulturellen Highlights aus zurückliegenden Jahrhunderten lernen Sie Sardinien auf dieser Reise von einer völlig neuen Seite kennen und lieben. Ausgangspunkt ist das Hotel El Balear im romantischen Alghero mit seinen verwinkelten Gassen. Kleine, individuelle Weingüter sowie ein tiefer Einblick in die Produktion von Naturkork inmitten ausgedehnter Korkeichenwälder gehören ebenso zu dieser Traumreise wie Besuche in kleinen Osterien mit ihren lokalen Spezialitäten und die Besichtigung einer legendären Nuraghe. Die Unterkunft in einer Albergo Diffuso setzt dann das ganz persönliche Ausrufezeichen hinter den zweiten Teil einer Reise, die jenseits des Alltäglichen völlig neue Einblicke in die aufregende Genusskultur Sardiniens gewährt.

DIE REISE:

3 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel El Balear

4 Übernachtungen im Albergo Diffuso Mannois

Begrüßungsaperitif

3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Siddùra, Giuseppe Sedilesu, inkl. Weinproben sowie Besuch der Enoteca von Mamoiada

7 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants inkl. unseres Kochkursmenüs

Kochkurs lokaler Spezialitäten, Kochschürzen und Rezeptmappen – geführter Stadtrundgang in Alghero und Orgosolo

Stadtbesuche u.a. in Bosa, Sassari und Nuoro mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung

Besuch des Korkmuseums Calangianus, des Maskenmuseums Mamoiada sowie der Nuraghe Majori inkl. Eintritte

Halbtägige Bootstour entlang des Cedrino-Flusses

Mittagsimbisse in Mamoiada, im Korkmuseum sowie während der Bootstour täglicher Begleitbus ab/bis Hotel

versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

lokale Tourismusabgaben, Reiselektüre

TERMIN:

So, 17.05.2020, 17.00 – So, 24.05.2020, 11.00 Uhr

1590 € im DZ / 1580 € mit Genuss-Card,

1700 € im EZ / 1690 € mit Genuss-Card

Hotel El Balear, Lungomare Dante, 32, 07041 Alghero (SS) Italien, Sardinien

Kronenschlösschen – 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 Vier-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

TERMIN: Sa, 08.02.2020, 16.00 Uhr–So, 09.02.2020, 11.00 Uhr / Sa, 15.02.2020 17.00–So, 16.02.2020 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**

Fürstlich Kochen – Genusswochenende 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 lassen 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 stehen 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: Gebratene Rotbarbe, Wildwasser-Garnele, Ratatouille-Nage / Venusmuscheln mit Tagliatelle, Tomaten, Erbsenschoten und Parmesan / Adlerfisch mit Auberginencreme Rucola und roten Zwiebeln, Wildkräuter-Kartoffeln / Zum Abschluss servieren wir ein kleines Dessert im Glas aus der Schlossküche

TERMINE: Fr, 24.01.2020 17.00–Sa, 25.01.2020 11.00 Uhr / Fr, 27.03.2020, 17.00–Sa, 28.03.2020, 11.00 Uhr
159 € im DZ / 149 € mit Genuss-Card / 179 € im EZ / 179 € mit Genuss-Card
Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern



North **ABRAXAS**



Cooler Name? Keine Frage. Aber es erschließt sich noch nicht direkt, wo wir Sie heute hinschicken möchten. Einfach weiterlesen, es sind weniger als vier Flugstunden.

TEXT: PETER ECKARD

Cool ist auch Eyal Shani, der Küchenchef, der sich dieses und einige weitere Restaurants ausgedacht hat. In Israel ist er der „Celebrity Chef“ überhaupt, also der bekannteste Gastronom des Landes. Das North Abraxas hat er in Israels angesagter Metropole Tel Aviv eröffnet, in der Lilienblum Street im Szeneviertel Neve Tsedek. Hier einen Tisch zu bekommen, ist nicht einfach, ohne Reservierung unmöglich, aber wenn man ein paar Tage vorher auf der Buchungswebsite sein Kreuzchen an der richtigen Stelle macht, dann klappt das. Vielleicht hat man sogar Glück und bekommt einen der begehrten Tische auf dem Bürgersteig, von wo aus man das quirlige Stadtleben und mindestens drei Beinahe-Unfälle mit Elektrorollern pro Stunde beobachten kann. Das als zarter Hinweis für alle, die dachten, die diesbezüglichen Zustände in Frankfurt wären schlimm. Auf jedem Tisch liegt eine Tomate, so können Sie auch wenn Sie wie wir den Namen auf Hebräisch an der Fensterscheibe nicht lesen können sofort erkennen, ob Sie richtig sind. Das Essen im North Abraxas ist wie die Stadt; bunt, wild, spannend und gekennzeichnet vom Zusammentreffen vieler

Kulturen. Arabische und nordafrikanische Einflüsse mischen sich mit klassisch-mediterraner Küche. Das alles passiert in Tel Aviv, was die Stadt zu einem Magneten für alle macht, die gut und nicht jeden Tag das Gleiche essen wollen. Im North Abraxas kommt alles zusammen, das macht das Restaurant so bemerkenswert. Die Karte richtet sich nach Saison und Markt; sie ändert sich täglich. Es kann auch mal etwas aufgegessen sein – alles wird frisch und nur in Mengen eingekauft, die auf jeden Fall weggehen. Die Frische der Zutaten ist in den Gerichten spürbar, ebenso wie die fachliche Klasse von Shanis Truppe in der Küche: Die Garpunkte stimmen präzise, hier sind Könner am Werk. Selten haben wir ein so gutes Lammfilet gegessen wie hier: in Scheiben tranchiert, rosa gebraten, voller Aromen und wunderbar begleitet von geschmortem mediterranem Gemüse. Probieren Sie mal seinen gebackenen Blumenkohl aus dem Ofen, der nur in Papier gewickelt auf den Tisch kommt

– unglaublich, was man mit einfachsten Mitteln aus Blumenkohl machen kann.

Teilen ist hier wie in vielen Restaurants in Tel Aviv eine gute Idee und wird von den Locals eifrig praktiziert. So sitzt man im geschäftigen Treiben, es läuft gute Musik, dank der offenen Küche kann man den Köchen bei der Arbeit über die Schulter schauen, dann kommt das nächste Gericht voller aufregender Aromen und Kombinationen, und man kann nur zu einem Schluss kommen: Life is good.

Dabei haben wir noch gar nicht von dem unfassbaren Strand erzählt, den diese Stadt zu bieten hat und der noch nicht mal einen Kilometer entfernt auf Sie wartet. Was kostet der Spaß? Etwa 200-250 Shekel pro Person, also 40 bis 50 Euro. Inspiriert hat Eyal Shani schon viele gute Gastronomen, auch in unserer schönen Stadt.



North Abraxas

40 Lilienblum Street
6513319 Tel Aviv - Jaffa
Tel. +972 3 516 6660
f north abraxas
www.ontopo.co.il/northabraxas



KURS	TERMIN	SEITE
Das gläserne Buffet – international	15.12.19	39
Ganz schön schnittig – Gemüse	20.12.19	49
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	21.12.19	55
Rum-Tasting	30.12.19	54
Rum-Tasting	05.01.20	54
Ladies Night	10.01.20	25
The Enamor Experience	12.01.20	52
Gemüse – Basics	13.01.20	47
Das gläserne Buffet – international	14.01.20	39
Alles Hummer	16.01.20	56
Touch the Carrot	16.01.20	29
Feierabendküche – schnell, gesund & lecker!	21.01.20	24
Beef!	23.01.20	16
Ganz schön schnittig – Gemüse	24.01.20	49
La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche	24.01.20	20
Bordeaux unter 50 Euro! Geht das?	25.01.20	52
Das Perfekte Wiener Schnitzel	25.01.20	20
Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	25.01.20	23
Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit	26.01.20	20
Das große Burgerbegehren!	31.01.20	24
Pulled Pork & Co. – einmalig saftig	31.01.20	24
Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss	01.02.20	44
Flotte Feierabendküche	01.02.20	41
Pizza, Pizza, Pizza!	01.02.20	41
Vegetarische Küche mit Aroma	01.02.20	30
Das große Caviar-Tasting	02.02.20	51
Rum-Tasting	02.02.20	54
Pizza & Pasta italiana!	03.02.20	38
Aromatisches Doppel – Fodd & Whisky	05.02.20	24
Messer scharf!	07.02.20	48
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	07.02.20	54
A taste of India	08.02.20	37
Die Tricks der Sterneköche 2020	08.02.20	15
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	08.02.20	55
Aphrodites Perfect Choice	13.02.20	25
Touch the Carrot	13.02.20	29
Die feine Landhausküche	15.02.20	25
Feierabendküche mit Fisch	15.02.20	41
Pizza, Pizza, Pizza!	15.02.20	41
Schnelle Burger	15.02.20	41
Perfekte Torten	16.02.20	45
Pinos' Favorite BBQ	16.02.20	23
Star Patisserie mit Daniel Rebert	16.02.20	45
The Sakai Experience	16.02.20	52
Modern Cooking – Sous Vide & Co.	19.02.20	49
Feinstes Seafood	20.02.20	15
Ganz schön schnittig – Gemüse	21.02.20	49
Kochen für Kerle	21.02.20	25
Eine Reise durch Italien: vom Piemont bis Sizilien	22.02.20	16
Grundlagen der Pâtisserie	22.02.20	45
Österreichs süße Kracher	23.02.20	45
Tour de France	23.02.20	51
Das große Burgerbegehren!	28.02.20	24
Poke & Fancy Sushi	28.02.20	38

KURS	TERMIN	SEITE
Geschmackssache! Der Food-Pairing Kurs	29.02.20	29
Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	29.02.20	23
The Sakai Experience	01.03.20	52
After-Work Chill-Out	04.03.20	56
Ganz schön schnittig – Gemüse	04.03.20	49
Touch the Carrot	05.03.20	29
Das Genussakademie Frühlingsmenü	06.03.20	15
A taste of India	07.03.20	37
Die lange Nacht der Pfannkuchen	07.03.20	25
Die Tricks der Sterneköche 2020	07.03.20	15
Drip Cake	07.03.20	45
Rotweine der iberischen Halbinsel	07.03.20	52
Bordeaux unter 50 Euro! Geht das?	08.03.20	52
Mix it – der Cocktailkurs in der Gerbermühle	08.03.20	54
Pizza & Pasta italiana!	09.03.20	38
Messer scharf!	11.03.20	48
Die klassische libanesische Küche	13.03.20	39
Der Saucenprofi	14.03.20	23
Des Frühlings frische Kräuter	14.03.20	31
Die lange Nacht der Knödel	15.03.20	25
Perfekte Torten	15.03.20	45
Alles Hummer	19.03.20	16
Feinstes Lamm	20.03.20	24
Die Geheimnisse der Baristas	21.03.20	56
Pasta, Gnocchi & Co.	21.03.20	39
Pinos' Favorite BBQ	22.03.20	23
Rum-Tasting	22.03.20	54
Burger Deluxe!	26.03.20	16
Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	27.03.20	64
Heuheu!	27.03.20	24
In fünf Gängen um die Welt	27.03.20	39
Das Perfekte Wiener Schnitzel	28.03.20	20
Die feine Landhausküche	28.03.20	25
Feierabendküche – schnell, gesund & lecker!	28.03.20	24
Das gläserne Buffet – international	29.03.20	39
Klein und fein – Fingerfood	29.03.20	25
The Sakai Experience	29.03.20	52
Aromatisches Doppel – Fodd & Whisky	31.03.20	24
After-Work Chill-Out	01.04.20	56
Geschmackssache! Der Food-Pairing Kurs	02.04.20	29
Das große Burgerbegehren!	03.04.20	24
La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche	03.04.20	20
Die Tricks der Sterneköche 2020	04.04.20	15
Feinstes Fleisch Kochkurs	04.04.20	16
Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	04.04.20	23
Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss	05.04.20	44
Onocubes – A tasty touch of Asia	06.04.20	38
Messer scharf!	09.04.20	48
Poke & Fancy Sushi	16.04.20	38
Der Saucenprofi	18.04.20	23
Ganz schön schnittig – Gemüse	22.04.20	49
Schalen – und Krustentiere	23.04.20	16
Entdecken Sie Gin!	24.04.20	54