

NUMMER 2/2020 78715

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

journal
FRANKFURT



Showcooking
mit Deutschlands
bestem italienischen
Koch in der
Genussakademie

Carmelo
Grande

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM FRÜHLING:

EXPERIENCE

**Kochen in der Präsidenten-
Suite der Villa Kennedy**

Seite 14

INTERNATIONAL

**Sushi, Indien,
Afrika, Latin & Co.**

Seite 36

SUMMER-PARTY

**Das große BBQ
in der City**

Seite 56

LAND *und* GENUSS^{DLG}

Entdecken. Einkaufen. Genießen.



20. – 22.3.2020

FRANKFURT
Messe • Halle 1

www.landundgenuss.de
www.facebook.com/landundgenuss
www.instagram.com/landundgenuss

MADE BY



Jetzt geht's los!

Nach dem gefühlt mildesten Winter seit vielen Jahren steht die Natur bereits in den Startlöchern und mit ihr auch sämtliche Köche, die mit der Saison kochen und sich schon auf frische Produkte freuen. Das gilt natürlich auch für die Genussakademie: In diesem Heft finden Sie sowohl beliebte Klassiker der **FRÜHJAHRSKÜCHE** als auch einen tiefen Blick in Richtung Sommer mit BBQ-Gartenparty, einem tollen Sommermenü von **PASCAL SCHEEL**, israelischer Küche und vielen weiteren spannenden Ideen.

Aber einer steht diesmal über allen Dingen: **CARMELO GRECO**, fast schon Urgestein unseres Kursprogramms, ziert unseren Titel und wird einer Handvoll Gäste im Rahmen unserer Experience-Reihe ein unvergessliches Erlebnis in seinem Restaurant bieten! Ebenfalls aus Italien kommt unser neuer **WEINPARTNER FEUDO ANTICO**, der für seinen reinsortigen Bio-Montepulciano d'Abruzzo 2018 gleich mal drei Gläser im Gambero Rosso verpasst bekam – die komplette Story können Sie weiter hinten lesen. Die wunderbaren portugiesischen Tropfen von Jörg Rekaes **WEINIMPORT OVINHO** kennen schon viele Gäste der Genussakademie, wir haben ihn mal in seinem Ladengeschäft in Marburg besucht.

Der ein oder andere ist in den letzten Wochen bei seinem Kochkurs auf Spuren größerer Bautätigkeit gestoßen. Kein Wunder, haben wir mit **MIELE** doch einen großen neuen Partner, und zahlreiche **INNOVATIVE GERÄTE** werden nun Schritt für Schritt in unseren vier Studios eingebaut. Die wichtigste Änderung betrifft allerdings das Programm für unsere Stammgäste: Die **GENUSS-CARD** bekommt nicht nur eine Schwester, sondern auch noch jede Menge **NEUER FEATURES**, die nun noch mehr Genuss versprechen!

Außerdem haben wir einen **NEUEN SOUSCHEF, MANUEL BAATSCH**, der sich gleich mal mit einem frischen Rezept vorstellt. Außerdem beantwortet uns **ANTONIO MARCELLINO** die 10 Fragen, und es gibt jede Menge schöner Tipps zu Produkten des Frühlings und ... es wird höchste Zeit, dass Sie umblättern!

Viel Spaß und einen fröhlichen Lenz wünscht Ihnen mit genussvollen Grüßen,



Bastian Fiebig



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



Inhalt

6	VERMISCHTES Zeit für Frühling
8	AUF & ZU: AUS DER SZENE Frankfurt und Rhein-Main
10	TITELSTORY Carmelo Greco
14	THE EXPERIENCE
16	SPITZENKÖCHE
20	DIE NEUE GENUSS-CARD
22	KLASSIKER
24	BESTSELLER
30	TREND & SAISON
34	WINZER-PORTRÄT Feudo Antico
36	INTERNATIONAL
40	HERSTELLERPORTRÄT Miele
42	QUICK & TASTY
44	TIPPS VOM SOUSCHEF Manuel Baatsch zum Nachkochen
46	BACKEN & SÜSSES
48	HERSTELLERPORTRÄT Ovinho
50	KOCHEN LERNEN
54	GENUSS-EVENTS
61	10 FRAGEN an Antonio Marcellino
62	REISEN & WEEKENDS Kampanien bis Toskana
65	RESTAURANT-TIPP Daalder Amsterdam
66	KURSÜBERSICHT



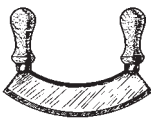
Carmelo Greco
ist Deutschlands bester
italienischer Koch – und
öffnet sein Restaurant
jetzt für eine unglaubliche
Experience!

UNSERE PARTNER



IMPRESSUM

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage
Grafik: Jörg Niehage, Anja Mathey, 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: bfiebig@mmg.de **Programmleitung/Marketing:** Timea Ramirez, Tel. 069 97460-661, E-Mail: tramirez@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 31 vom 1.1.2020 © 2020 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH.**



ZEIT FÜR Frühling!

Gegen böse Dämonen

Dabei sieht er mit seinen kleinen, weißen Blüten eigentlich ganz harmlos aus, doch im volkstümlichen Aberglauben wurde **WALDMEISTER** tatsächlich gegen dämonische Kräfte verwendet. Wer schon mal in den Genuss von Maibowle kam und dieser allzu sehr zusprach, kann allerdings nachvollziehen, welch dämonische Kopfschmerzen das herrlich duftende Kraut bei reichhaltigem Konsum verursacht, doch seine gefäßerweiternde, entzündungshemmende und krampflösende Wirkung wird ebenso geschätzt wie sein faszinierender Geschmack. Und so sieht man im Frühling wieder zahlreiche Genießer durch die Wälder ziehen, um Material für ihre Maibowle zu sammeln – gratis und frisch. Gemeinsam mit Zitrusfrüchten entfaltet sich das warm-fruchtige Aroma des Waldmeisters übrigens perfekt.

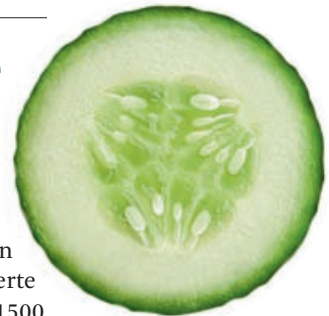


Rhabarber, Rhabarber ...

... sagt man, wenn jemand wieder überflüssiges Zeug im Übermaß von sich gibt. Also schon wieder ein Gemüse mit schlechtem Image, das definitiv kein Obst ist, da es nun mal am Boden wächst. Da hilft nur Rehabilitation am Gaumen. Sie haben einen Garten? Das Zeug wächst wie Unkraut! Sie haben keinen? Macht nichts, auf dem Wochenmarkt bekommt man frische Ware zu günstigen Konditionen, und dann geht's los: Sie können Marmelade machen, Kompott, Saft, Eiscreme, die feinsäuerlichen Stangen zum Würzen verwenden, und sogar köstliche Bonbons gibt es im Handel!

Schlechtes Image

Womit hat sie das nur verdient? „Du **GURKE**“ oder „das hat er wieder mal vergurkt“ sind noch harmlose Verunglimpfungen, die sprichwörtliche Gurkennase kann man hingegen schon eher nachvollziehen. In Indien kultivierte man die einjährige Pflanze schon vor 1500 Jahren, und seit etwa 200 vor Christi Geburt ist sie nachweislich im Mittelmeerraum zu finden. In Berlin schmort man sie, in Indien wandert sie in allerlei Saucen und Chutneys, und der Italiener füllt sie mit diversen Köstlichkeiten. Im Frühling darf es ja gern ein wenig leichter sein – da tut es auch der einfache Salat, während die Schalen ins Gesicht wandern. Wichtige Info für die Frühjahrsdiät: Eine komplette Schlangengurke hat so viele Kalorien wie eine einzige Haselnuss!



Wild und vegan!

Kaum steigen die Temperaturen, schaut man sich im Gemüseregal oder auf den Wochenmärkten sehnsüchtig nach frischer Ware um, doch im Wald und auf der Weide winkt Abwechslung, die man problemlos bei einem schönen Frühlingsspaziergang beschaffen und anschließend zu Hause genießen kann. Da wäre zunächst der allgegenwärtige **BÄR-LAUCH**, der schon von weitem am Duft zu erkennen und bestens zu allerlei Cremes verarbeitet, aber auch roh verwendet werden kann. Ebenfalls köstlich schmeckt **LÖWENZAHN** mit seiner fein säuerlichen Note und viel Vitamin C. Nummer drei aus der Rubrik der angeblichen Schädlinge ist die **BRENNNESSEL**, deren fieses Brennen durch vorsichtiges Rollen über die in ein Küchenhandtuch gelegten Blätter mit einem Nudelholz „entschärft“ werden kann. Ebenso köstlich schmeckt **PORTULAK**, der ein schönes Bild gemeinsam mit Blüten vom Stiefmütterchen abgibt und gut zu fein süßlichen Salatsaucen passt. Ein wenig beachtetes Unkraut ist die **VOGELMIERE**, die man grob gehackt gut zu Lachs genießen und sich so auf geschmackvolle Art und Weise die Extraportion Vitamin C verpassen kann!

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary



Was tut sich in der Restaurantszene?

Mit den **frühlingshaften Temperaturen** steigt auch der Puls in der Gastronomie – hier die brandheißen Meldungen und Gerüchte zum Frühjahr!

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Kabuki



Bar Shuka



Jaffa Market

↑ Glückwunsch! Das **Kabuki** feiert sein 30-jähriges Bestehen! Das japanische Restaurant im Bahnhofsviertel konnte schon damals die Testerinnen und Tester von FRANKFURT GEHT AUS! überzeugen. Der heutige Geschäftsführer Tetsuya Yamahara kam 1998 selbst als Koch ins Kabuki.

↑ Ebenfalls beglückwünschen darf man die **Bar Shuka**, die mit der Goldenen Palme des **Leader Club Awards** ausgezeichnet wurde. Der Preis wurde 2002 ins Leben gerufen, um innovative und moderne Gastronomie-Konzepte zu ehren und so das Ansehen der Branche zu fördern.

↻ Restaurantleiter und Sommelier **Pit Punda** hat die **Golden Kron** verlassen und ist ins Westend gezogen, wo er nun im **Zenzakan** als Sommelier tätig ist.

↑ Im neuen Steakhouse **The Ash** finden auf einer Fläche von über 1000 Quadratmetern bis zu 200 Gäste Platz. Serviert werden amerikanische Klassiker wie Burger, Steaks und die bekannten Vorspeisen wie Onion Rings oder Chicken Wings, dazu gibt es Cocktails und eine umfassende Weinkarte. Mit ihrem Konzept wollen die Betreiber, die unter anderem auch die Italo-Kette L'Osteria führen, Fine Casual Dining und Barkultur zusammenbringen.

↑ Mit dem **Jaffa Market** hat eine weitere Location mit Schwerpunkt israelische Küche eröffnet. Im Juli dieses Jahres übernahm Rosana Carmeli das Leah's Café, die nostalgische Einrichtung mit den weißen Möbeln ist geblieben, doch Name und Konzept wurden geändert: „Wir haben viel Vegetarisches aus der orientalischen Küche wie Hummus. Aber auch Fleischesser werden mit Spießen und Kebab bei uns fündig“, sagt Carmeli.

↑ Dass es entlang des Mains besonders schön ist, wissen nicht nur Niltäler zu schätzen, sondern auch die Wisag. Der Dienstleistungskonzern kam im vergangenen Jahr erstmals mit der eigenen Kaffeemarke Doña Victoria um die Ecke. Nun folgte das erste Café in Sachsenhausen, das **Café Doña Victoria**.

↑ Etwas weiter nördlich versucht **Alfredo Sozzo** sein Glück. Der renommierte Stylist betreibt eigentlich einen Salon am Walther-von-Cronberg-Platz in Sachsenhausen, nun hat er in Offenbach die **Osteria Enoteca** eröffnet. Sozzo selbst steht in seinem Restaurant nicht in der Küche – tagsüber schneidet er weiterhin Haare und abends empfängt er als Patron seine Gäste.

↗ „Es wird eines der schönsten Konzepte Frankfurts“, schwärmt **Pino Fichera**. Der Betreiber des

Thai & Turf ist schon leicht nervös, denn kurz vor dem Erscheinen des GenussMAGAZINS wird er im ehemaligen Garibaldi nahe der Fressgass italo-amerikanische Fusionsküche bieten. Den Namen des Restaurants möchte er allerdings noch nicht verraten.

↓ Nur knapp 60 Meter weiter sind die Lichter ausgegangen. Dort hat nach knapp 15 Monaten das **Café Paris** wieder geschlossen. Betreiberin Daniela Schwarz und ihr Lebensgefährte Hans-Jürgen Laumeister klagen über großen Personalmangel in der Branche und die Schwierigkeit, gutes Personal zu finden.

↻ Neuer Küchenchef im **Mainzer Favorite Parkhotel**: Nicht mal ein Jahr, nachdem Daniele Tortomasi als neuer Küchenchef vorgestellt worden ist, folgt mit **Tobias Schmitt** aus dem Lafleur schon der nächste Chefkoch im Sternrestaurant.

↔ 15 Jahre lang befand sich die spanische **Tapas Bar Don Juan** auf der Fahrgasse. Gut sechs Monate herrschte Leerstand, nun wird dort mit **El Gordo** (übersetzt „Der Dicke“) eine neue Tapas-Bar eröffnen.

↻ Das **Don Juan** hat unterdessen in den ehemaligen Räumlichkeiten des Walhofs auf der Sachsenhäuser Textorstraße ein neues Zuhause gefunden.

↑ Erlebnisastronomie im Nordend: Die neu eröffnete **Gyoza Factory** bietet vegane, vegetarische, fleischhaltige und süße Teigtaschen, deren Produktion die Gäste live anschauen können.

↑ Sternekoch **Jan Hoffmann**, hat sich mit seinem Kochkumpanen und Fast-Namensvetter Karl Martin Hohmann zusammengetan und eröffnet nun ein interessantes Casual-Fine-Dining-Konzept in der **Kronberger Villa Philippe**.

↻ Mit dem **Burbank** ist ein neues Restaurant in das **Roomers Hotel** eingezogen. Hier möchte Promikoch **The Duc Ngo** die kalifornische und asiatische Küche zu farbenfrohen Kreationen verbinden.

↑ Im Gallus haben Micky Rosen und Alex Urseanu mit dem Gekko House ihr neuestes Hotel eröffnet. Mit **Chicago Williams BBQ** haben die beiden ein besonderes Restaurant ins Erdgeschoss geholt. „Seriöse Grillerei seit 2012“ lautet das Motto, neben Klassikern wie Ribs, Pulled Pork und Pastrami stehen auf der Karte auch Hähnchen und Philly Cheese Steak.

↓ Über zehn Jahre versorgte das **Fujiwara** seine Gäste in Sachsenhausen mit japanischen Speisen. Nun hat das Restaurant seit dem 19. Januar geschlossen – eine Neueröffnung ist geplant.

↻ Mitte Dezember 2019 hat die **Oyster Lodge** in Bad Vilbel eröffnet und verwandelt seitdem frischen Fisch vor den Augen der Gäste in verschiedene Sushi-Kreationen. Im Mittelpunkt steht das Omakase-Menü. Das Wort stammt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie: „Ich überlasse es Ihnen“. Wer sich hierfür entscheidet, vertraut dem Chefkoch, denn nur er kennt hier die Zusammenstellung der Speisen.

↻ Die ehemalige Trattoria Promis in der Gartenstraße wird jetzt vom Team des Isoletta geführt. Die Verbindung beider Namen zu **Isoletta Promis** suggeriert, dass die ehemaligen Betreiber wieder mit im Boot sind – dem ist aber nicht so: **Saro Barbagallo** steht jetzt im neu eröffneten Restaurant Greco in der Berger Straße am Herd.

↑ Last not least: Nach der Schließung des Mi Casa Tu Casa hat am 1. Februar die **Weinbar Essenza** ihre Türen im Eckhaus mit gemütlichem Außenbereich direkt an der Günthersburgallee geöffnet.



Pino Fichera



Oyster Lodge



The Duc Ngo



Carmelo Grande!

Der beste italienische Koch Deutschlands ist seit den ersten Tagen der Genussakademie so etwas wie ein „Alltime-Highlight“. Nun kommt **Carmelo Greco** für ein außergewöhnliches Showcooking ins Medienhaus – wir haben uns im Vorfeld mit ihm unterhalten.

INTERVIEW: BASTIAN FIEBIG

GenussMAGAZIN: Carmelo, wie bist Du eigentlich zum Kochen gekommen?

CARMELO GRECO: Die Sommerferien sind in Italien fast drei Monate lang. Während dieser Zeit war ich eigentlich immer bei unseren Verwandten in Diano Marina in Ligurien. Die betreiben dort ein Hotel-Restaurant, in dem ich meist

die komplette Zeit verbracht habe. Ich war immer im Hotel, am Strand – und in der Küche, wo ich auch regelmäßig mit angepackt habe.

Und was hat Deine Entscheidung maßgeblich beeinflusst?

Für mich war Gastronomie ja quasi etwas Selbstverständliches, aber zu meiner

Wahl gibt es eine Geschichte. Eines Tages gab mir meine Tante eine weiße Jacke und schickte mich in den Service. Ich sollte einem Gast eine komplette Platte mit Antipasti auftragen. Allerdings hatte ich vergessen, mir Besteck oder auch nur ein Messer mitzunehmen. So stand ich also am Tisch und nahm mir einfach das Besteck des Gastes, trug alles auf, gab

ihm sein Besteck wieder und kehrte mit hochrotem Kopf in die Küche zurück. Ab diesem Tag war vollkommen klar, dass ich nie im Service arbeiten würde!

Wer hat Dich dann ausgebildet? Tante und Onkel in Ligurien?

Nein, ich ging nach der Schule direkt auf die Hotelfachschule in Piemont in Agliano Terme und dort habe ich dann das echte Kochen gelernt. Ein wichtiges Ereignis war der Besuch von Lidia Alciati. Sie führte damals gemeinsam mit ihrem Mann ein Restaurant in Costiglione d'Asti, das mit zwei Sternen ausgezeichnet war und brachte uns während ihres kurzen Gastspiels die unglaublichsten Feinheiten bei. Das hat mich vollkommen fasziniert und da ich mich offensichtlich nicht schlecht angestellt habe, durfte ich nach der Hotelfachschule zwei Jahre lang in Alciatis Restaurant weiterlernen.

Irgendwann war dann aber doch mal Schluss mit der Ausbildung.

Für mich ging es mit 21 direkt nach Deutschland, nachdem ich vorher noch ein wenig in Piemont und Ligurien gearbeitet hatte. In Deutschland war in Sachen italienische Küche allerdings noch viel zu machen. Meinen ersten Job bekam ich in Sprendlingen im Sandrocchia. Sereno Passerini hatte es 1983 eröffnet, und der Laden war gleich die absolute Top-Adresse für die VIPs der Region. Allmählich gewöhnte ich mich daran, Verantwortung zu übernehmen, machte immer mehr mein Ding und habe auch ein paar Freunde aus der Hotelfachschule nach Sprendlingen geholt.

Wie kam es dann zum Wechsel in die legendäre Osteria Enoteca?

Roland Brzeszinski war ja der Bruder von Serenos Frau Esther Passerini und ist ein großartiger Weinkenner. Er fragte mich eines Tages, ob wir nicht was zusammen machen wollen, und die Idee klang überzeugend. So kam es zu unserem gemeinsamen Projekt.

Hast Du damit gerechnet, dort Deinen ersten Stern zu bekommen?

Oh nein, wir waren sehr überrascht, haben uns aber natürlich darüber gefreut! Nach fünf Jahren kam 1996 einfach so der Stern, das hat uns wirklich nach vorn gebracht.



2010 war dann Schluss mit der Osteria. War der Schritt nach Sachsen- hausen die logische Fortsetzung?

Eigentlich nicht, denn ich hatte nicht zwingend vor, nach dem eleganten, aber dennoch bodenständigen Konzept einer Edel-Osteria nun ein Sternerestaurant zu eröffnen, doch sowohl die Medien als auch meine Gäste ließen mir keine Wahl, und natürlich wollte ich auch das komplette Konzept weiterentwickeln.

**Wie müssen wir uns das vorstellen?
Die Osteria war ja schon ein ausgesprochen beliebter Platz.**

Ja, schon, aber die Gäste blieben allmählich aus, die Konkurrenz schlief nicht. Ich wollte dem Gast mehr als nur gutes Essen und guten Wein bieten, denn das allein reicht einfach nicht, um Menschen nachhaltig zu begeistern. Insbesondere der Service spielt eine herausragende Rolle, denn er muss äußerst feinfühlig spüren, was jeder Einzelne wünscht und wie sein Abend verlaufen soll.

Das ist doch ein enormer Druck, der auf allen Beteiligten lastet, oder?

Alles muss wirklich immer top sein. Deshalb mache ich ja auch die Kochkurse mit der Genussakademie gern, denn so kann ich ganz offen zeigen, weshalb es bei mir etwas teurer ist als bei anderen Italienern. Ein Carabiniere etwa kostet mich zum Beispiel 10 €. Das sind 40 Gramm Fleisch. Natürlich kann ich das Produkt auch günstiger einkaufen, aber dann ist es auch nur halb so gut.

Wie kommst Du auf neue Ideen?

Du brauchst ein gutes Team und ausreichend Zeit, um neue Inspiration zu bekommen. Die Saison hilft, am Anfang der Jahreszeiten bekommst Du die besten Ideen. Frühling und Herbst sind für mich in diesem Zusammenhang etwas ganz Besonderes.

Und hast Du noch ein Projekt für die Zukunft?

Oh ja, aber es steckt noch in den Kinderschuhen. Es hat mit Kochen zu tun, mehr kann ich nicht verraten, und es wird in der Nähe zu meinem Restaurant stattfinden.

Carmelo Greco-Special in der Genussakademie

SHOWCOOKING & EXPERIENCES

Die Genussakademie konnte Carmelo Greco von zwei außergewöhnlichen Events überzeugen. Zunächst kommt er mit einem eigens für diesen Abend konzipierten fünfgängigen Menü ins Medienhaus und präsentiert im Rahmen eines Showcookings anschaulich dessen Zubereitung – inklusive Champagnerempfang und Weinbegleitung. Außerdem hat er uns zwei exklusive Termine für eine Carmelo Greco-Experience gegeben: Das Restaurant öffnet nur für Sie, die nach dem Sektempfang in der Küche, anschließend im edlen Restaurant das neue Sommerbeziehungsweise Herbstmenü 14 Tage vor dessen offizieller Veröffentlichung genießen und natürlich kommentieren können. Intimer geht es nicht. Und schneller sind Termine vermutlich kaum ausverkauft.

TERMIN:

Showcooking siehe Seite 12, **Experiences** siehe Seite 14



Carmelo Greco – einzigartiges Show-cooking von Ligurien bis Piemont!

CARMELO GRECO

Die einzigartige Kunst Carmelo Grecos, speziell die norditalienische Küche mit ihren ganz eigenen Rezepten in sternegekrönte Gerichte zu verwandeln, beruht auf jahrzehntelanger Erfahrung, absolut sicherem Handwerk und natürlich jener Portion Liebe zum Kochen, ohne die solche Dinge nun mal nicht funktionieren. Für einen Abend kommt Carmelo nun aus seinem Restaurant herüber in die Genussakademie und zeigt im Rahmen eines faszinierenden Showcookings, wie seine kulinarischen Wunderwerke entstehen – und das anhand eines für diesen besonderen Abend konzipierten Menüs. Schritt für Schritt erläutert Carmelo nach dem Empfang die Grundprodukte, seine Vorgehensweise und die Zubereitung bis zum Feinschliff, und Sie sitzen entspannt

NEU!

am Tisch und können in Ruhe verfolgen, wie Greco sein Menü zaubert. Insgesamt fünf Gänge werden am Platz serviert und entstehen quasi direkt vor Ihren Augen. Für die passende italienische Weinbegleitung sorgt kein Geringerer als der hauseigene Weinlieferant von Carmelos Restaurant in Sachsenhausen: Giovane Weine & Feinkost Frankfurt, so dass auch spannende Pairings zu erwarten sind. Schließlich bleibt noch Zeit für Fragen, auf die Carmelo selbstverständlich gerne antwortet. Nur Mitkochen ist an diesem Abend nicht geplant – dafür gibt er ja seit vielen Jahren seine ungemein gefragten Kochkurse für die Genussakademie. Ein italienischer Traum, der für exakt 24 Gäste Wirklichkeit wird.

SHOWCOOKING-MENÜ:

Prickelnder Empfang mit Spumante Brut Rosé Daldin

Jakobsmuschel / Bagna-Caoda / Light-Rettich mit 2016-17 Pinot Grigio Jesera Collio Venica

Risotto / Spargel / Carabineros / Frozen Blueberries mit 2018 Verdicchio Terre di San Paolo Ottavio Piersanti

Steinbutt / Pic / Aubergine / Mango / Safran / Kokos mit 2016 Chardonnay Löwengang Alois Lageder

Lamm / Porpora / Gurke / Ziegenjoghurt mit 2013 Tela di Ragno Salento Mocavero

Dolce Avatar mit 2018 Moscata D'asti Albino Rocca

TERMIN:

So, 03.05.2020, 17.30-21.30 Uhr

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

Die Genussakademie

Genussintensiv

8 Generationen, 6 Destillen, 5 Destillateure und über 170 Jahre Unternehmensgeschichte

Edelmetall

Allein in 2019 wurde die BIRKENHOF-BRENNEREI mit 23 Goldmedaillen (8 x DLG-Gold, 15 x LWK-Gold) ausgezeichnet

2012, 2015, 2016, 2017: Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zeichnet die BIRKENHOF-BRENNEREI 2017 zum vierten Mal als Prämierungssieger mit dem Staatsehrenpreis aus

Bundesehrenpreis 2015

Die höchste Auszeichnung der Deutschen Lebensmittelwirtschaft erhielt die BIRKENHOF-BRENNEREI 2015

Faszination Destillerie

Besichtigung, Führung, Verkostung

Genuss-Abende

Spannend, lecker und abwechslungsreich

Whisky-Tastings/-Blendings

Neue Traditionen in alten Fässern

Gin-Tastings/-Blendings

Klassiker mit neuen Impulsen

Destillateur-Kurse

Von Getreide und Obst bis zum fertigen Brand



Seit Gründung der Destillerie in 1848 hat sich vieles geändert. Das Erfolgsgeheimnis ist aber damals wie heute das Gleiche, so Geschäftsführerin Stefanie Klöckner: „Jeder nach seinem Talent und mit einer gemeinsamen Leidenschaft: erstklassige Brände!“

Die Basis der BIRKENHOF-BRENNEREI liegt im Westerwald. Hier ist die Familie Klöckner und ihr Team fest verwurzelt. „Hier ist unser Zuhause. Wir sind mit starken regionalen Wurzeln gewachsen, sie haben uns geprägt und uns viel Neugier mitgegeben – auf immer wieder neue Impulse, Herausforderungen und Produkte“, erläutert Steffi Klöckner. Hierzu gehört auch die stetige Weiterentwicklung der Brennerei zur „Erlebnis-Destillerie“.

Die BIRKENHOF-BRENNEREI ist ein innovatives Traditions- und Familienunternehmen, das von jeher echte Handwerkskunst mit neuer Technologie und neuen Impulsen

verbindet. Nicht nur für ihre Besucher, auch für das Team Destillerie macht der vermeintliche Gegensatz von Alt und Neu – von High-Tech und Manufaktur – den besonderen Charme des Hauses aus.

Ein innovatives Besucherforum, das erste Warehouse der Region und die unterschiedlichen Destillen – kombiniert mit einem umfangreichen Genuss-Angebot – haben die Brennerei mit ca. 25.000 Gästen pro Jahr zu einem der Top-Ausflugsziele der Region werden lassen.

Hautnah erlebbar beim großen Genuss-Event und **Tag der Offenen Tür auf dem Birkenhof am 10. Mai 2020!**

Mehr Infos: www.birkenhof-brennerei.de



ONLINE-SHOP
WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

Faszination Destillerie

Besichtigung, Führung, Verkostung

Genuss-Abende

Spannend, lecker und abwechslungsreich

Whisky-Tasting

Neue Traditionen in alten Fässern

Gin-Blending

Klassiker mit neuen Impulsen



Seminar- und Besichtigungstermine sind für Gruppen flexibel nach Vereinbarung buchbar. Offene Führung für Kleingruppen und Einzelpersonen freitags, 16 Uhr, samstags und jeden 1. Sonntag im Monat, 15 Uhr.

Birkenhof
Brennerei
seit 1848

The Experience

Tauchen Sie ein
in die exklusivste Event-
Reihe der Genussakademie:
The Experience – **hochkarätige
Restaurants und Köche**
präsentieren sich in ganz
besonderem Ambiente und
mit einzigartigen Menüs
und Experiences.

The Carmelo Greco Experience

CARMELO GRECO

Eine außergewöhnliche Gelegenheit, den sternegekrönten Meister der italienischen Küche aus einem ganz persönlichen Blickwinkel kennenzulernen. Carmelo Greco öffnet sein Restaurant an diesem Abend nur für Sie – intimer kann man in einem Sternerestaurant nicht genießen, doch es kommt natürlich noch besser. Carmelo begrüßt Sie im Rahmen des Sektempfangs in seiner Küche und erklärt haargenau, wie er und sein Team in diesen heiligen Hallen arbeiten und was an diesem Abend für seine besonderen Gäste zubereitet wird. Verkostet wird im elegant eingedeckten Gastraum dann das kommende Sommer- beziehungsweise Herbstmenü in fünf Gängen – aber bereits zwei Wochen vor dem offiziellen Erscheinen auf Carmelos Speisekarte. Er freut sich darauf, seine kulinarischen Ideen persönlich zu erläutern und natürlich auch auf das Feedback seiner Gäste, um gegebenenfalls noch den letzten Feinschliff am ein oder anderen Gang vornehmen zu können. Die Weinbegleitung übernimmt der Sommelier des Hauses und auch er ist bereits gespannt, ob seine Pairings Anklang finden werden. Der Preis gilt für den kompletten Abend – und es gibt nur zwei Termine.

MENÜ:

Fünf-Gänge-Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

TERMINE:

Sommer-Preview:
So, 07.06.2020, 17.00-21.00 Uhr

Herbst-Review
So, 27.09.2020, 17.00-21.00 Uhr

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

Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3,
60598 Frankfurt am Main

The Villa Kennedy Experience

CATERINA VOSTI

Sie wollten schon immer mal wissen, wie Präsidenten und Superpromis auf ihren Reisen herbergen und dinieren? Dann dürfen Sie diese Experience auf keinen Fall verpassen – die Villa Kennedy, das ultimative 5-Sterne-Plus-Hotel im Stadtteil Sachsenhausen, öffnet nämlich exakt acht Gästen die Tür zu ihrer Präsidentensuite! Und es kommt noch besser, denn nach dem Champagnerempfang wird Küchenchefin Caterina Vosti hier persönlich ein exklusives fünfgängiges Menü zubereiten, das die glücklichen Gäste dann „nach Präsidentenart“ direkt in der Suite genießen werden. Der Sommelier der Villa Kennedy wählt hierfür die passenden Weine und so entsteht ganz von selbst das wunderbare Gefühl, etwas wirklich außergewöhnlich Gutes an einem mindestens genauso außergewöhnlichen Ort zu genießen – eben eine Experience der besonders luxuriösen Art.

MENÜ:

Champagnerempfang

Rinder-Tatar, hausgemachte Mayonnaise, 4-Minuten-Ei, schwarzer Trüffel

Tagliatelle mit Kichererbsen-Mehl, rohe Gambero Rosso, Amalfi-Zitronen

Konfiertes Saiblingsfilet, Tomaten-Sud, Basilikum

Kalbsfilet, Erbsen-Crème, Möhren, Jus

Büffel Ricotta, Orangen, Schokolade

TERMIN:

Sa, 30.05.2020, 18.30-22.30 Uhr

209 € inkl. Getränke / 199 € mit Genuss-Card

Villa Kennedy, Kennedyallee 70,
60596 Frankfurt am Mai

The Lafleur Experience

ANDREAS KROLIK

In unserer exklusiven Reihe der Experience-Events darf das eleganteste und beste Restaurant Frankfurts natürlich nicht fehlen, das Restaurant Lafleur Relais&Châteaux! Das Lafleur gehört zu den Top-Adressen der Sternegastronomie in Deutschland. Hinzu kommt, dass Andreas Krolík der einzige Koch Europas ist, der auf Sternenniveau nicht nur ein Degustations-, sondern ebenfalls ein komplett veganes Menü serviert. Seine Sternemenüs kreiert Krolík angelehnt an die bevorstehende Jahreszeit. Saisonale, regionale und Bio-Produkte stehen hier im Fokus. Krolík präsentiert zweimal jährlich ein komplett neues Menü, mit spannenden neuen Komponenten und garantiert jeder Menge Herzblut. Und jetzt das Bonbon für Sie: Acht Gäste der Genussakademie dürfen diese spektakuläre kulinarische Inszenierung im Rahmen der Lafleur-Experience eine Woche vor der ersten Veröffentlichung der neuen Karte exklusiv genießen! Andreas Krolík schaut immer mal wieder persönlich vorbei, um sich das Feedback seiner kleinen Gästeschar abzuholen. Sie werden an diesem Abend ebenfalls von Chef Sommelière Alexandra Himmel betreut, die Sie mit auf eine Reise der perfekt abgestimmten ausgewählten Weine zu Krolíks Menü nimmt. So individuell haben Sie dieses Spitzenrestaurant noch nie erlebt – vorausgesetzt, Sie bekommen eines der heiß begehrten Tickets!

MENÜ:

Sechs-Gänge-Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

TERMINE:

Mi, 03.06.2020, 18.30-22.30 Uhr

249 € inkl. Getränke / 239 € mit Genuss-Card

Relais & Châteaux Restaurant Lafleur
Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

The Sakai Experience

HIRO SAKAI

Hiro Sakai – Sushi-Meister und Virtuose der japanischen Küche hat vor knapp einem Jahr sein erstes Restaurant in Frankfurt eröffnet: THE SAKAI – der Name verleiht dem Bestreben Ausdruck, hier etwas absolut Einzigartiges zu erschaffen, nämlich ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht! Bei diesem Event öffnet das Restaurant nur für Sie und maximal acht weitere Gäste seine Türen. Sie sitzen ganz intim an der Sushitheke und können dem Meister direkt auf die Finger schauen, während er Sushi zubereitet und letzte Hand an Teile des siebengängigen Menüs anlegt. Dabei erläutert er in detail, wie er die Gerichte zubereitet hat, worauf man besonders achten muss, welchen Qualitätsstandards die Zutaten entsprechen müssen und vieles mehr. Dazu serviert Sommelier Shota Akatsuka korrespondierende Weine oder auch Sake und hat natürlich auch einiges zu den jeweiligen Tropfen zu berichten. Jedes Gericht an diesem exklusiven Abend ist einzigartig, und Hiro beweist Ihnen auf jedem einzelnen Teller seine ganze Leidenschaft – eine ausgesprochen intime, faszinierende, einzigartige Restauranterfahrung, die es im Programm der Genussakademie so noch nie gab.

MENÜ:

Gemüse in Tempura-Teigmantel, Garnelle in Weizen-Teigkugel, Jakobsmuschel und Gurke mit Yuzu-Pfeffer-Mayonnaise-Sauce, Sashimi vom Fisch des Tages

Suppe: Miso-Suppe mit Tofu, Lauch und Wakame-Seetang

Nigiri: Garnelen mit Trüffel-Sauce, Lachs mit Petersilie-Sauce, geräucherte Makrele, gebatener Aal, Lauchzwiebel im Tempura-Teigmantel mit roter Miso, in Dashi-Paprika mit Frischkäse, Thunfisch, Toro

Gebratenes: Mariniertes und gebratenes Kabeljau in Saikyo-Miso (aus Kyoto) mit Miso-Sahne-Sauce

Frittiertes: Mille-feuille aus paniertem Iberico-Schwein mit zweierlei Sauce

Hauptgericht: Wagyu-Steak mit zweierlei Sauce - geriebener Rettich und PONZU-Sauce

Nachtsch: Wagashi

TERMINE:

So, 10.05.2020, 18.00-22.00 Uhr

So, 21.06.2020, 18.00-22.00 Uhr

189 € inkl. Getränke / 179 € mit Genuss-Card

The Sakai, Hedderichstraße 69
60596 Frankfurt



INFOS UND BUCHUNGEN

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

G D A R N N A Z N nah !

An der Spitze wird es bei uns nicht einsam, denn wenn ein Spitzenkoch schon **seine Geheimnisse** verrät, dann am liebsten in der Genussakademie!



Fermentieren mit Pascal

★ PASCAL SCHEEL ★

Was ist Fermentieren? In erster Linie bedeutet das Wort „Gärung“ (lat. fermentum) durch Bakterien, Pilze oder Enzyme, man nennt den Vorgang aber auch „pickeln“ oder schlicht einmachen – denken Sie nur an Sauerkraut. Sie werden allerdings nicht glauben, was man alles fermentieren kann und welche Lebensmittel und Gerichte diesem biochemischen Vorgang ihre Existenz verdanken. Vom Käse über Tee bis zu Knoblauch oder anderes Gemüse sind dem Fermentieren keine Grenzen gesetzt. Pascal Scheel hat sich

intensiv mit diesem aktuellen Trend auseinandergesetzt und ein spannendes Menü entwickelt, in dem sowohl selbst Fermentiertes als auch gekaufte Produkte Verwendung finden. Selbstredend enthält dieser Kurs jede Menge Wissenswertes zu den unterschiedlichen Methoden und Utensilien, die man zum Fermentieren braucht. Während des

Kurses verwenden Sie bereits vorbereitete fermentierte Zutaten und stellen im Laufe des Abends dann noch einmal alles selbst her, sodass der Lerneffekt garantiert ist. Das Menü hat der Küchenchef der Genussakademie so zusammengestellt, dass es sich ideal mit den fermentierten Komponenten verbindet und faszinierend neue Geschmackskombinationen entstehen. Ein spannender Kurs für Hobbyköche mit Spaß an der harmonischen Verbindung von Tradition und Innovation!

MENÜ:

Kaisergranat mit Blumenkohl, gepickelter Kirsche und Verbene

Entenbrust mit eingemachten Pflaumen, Miso und Oxalis

Rochenflügel mit fermentiertem Spargel, Kefir und geschmorten Lauch

„Erdbeerbrause“ mit Rhabarber-Joghurteis, Himbeeren und Limette

TERMINE:

Sa, 09.05.2020, 18.00-22.30 Uhr

Sa, 18.07.2020, 18.00-22.30 Uhr

109 € inkl. Getränke / 99 € 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**



Das Genussakademie Sommermenü

★ DAVID FISCHER ★

Wenn die Temperaturen endlich wieder auf Wohlfühlniveau gestiegen und Schmorgerichte ganz weit weg sind, ist die richtige Zeit für mediterrane Küche. Also hat David Fischer schon mal mitten im Winter die Höhensonne angemacht, ein Glas Rosé eingekauft und die Fotos vom letzten Urlaub am Mittelmeer betrachtet, um seiner hellwachen Kreativität den entscheidenden Kick zu geben – das Ergebnis kann sich lesen respektive schmecken lassen! So entführt das Genussakademie Sommermenü seine Gäste schnurstracks in Richtung Mittelmeer, und wenn Sie beim Studium der Gänge in Verbindung mit dem Blick aus dem Fenster spontan Sehnsucht bekommen, so können Sie Ihrer Vorfreude auf den Sommer ebenso spontan Ausdruck verleihen: Buchen Sie Ihren Platz an der Sonne und kochen Sie sich mit David Fischer genussvoll in die warme Jahreszeit.

MENÜ:

Geröstete Gambas mit Safran-Aioli & Panzanella

Filet von der Cadiz Dorade mit Fenchelrisotto & Kirschtomaten-Basilikumsud

Rinderfilet à la Plancha mit Rosmarin, Oliven, wildem Brokkoli & Röstkartoffeln

Pochierter Pfirsich mit Thymian, Mandelnougat-Eis und Himbeeren

TERMINE:

Sa, 06.06.2020, 18.00-22.00 Uhr

Fr, 21.08.2020, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie

Eine Reise durch Italien: Vom Piemont bis Sizilien

* CARMELO GRECO *

Carmelo Greco kennt die bekanntesten Rezepte seiner Heimat ganz genau und weiß, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht. Hier können Sie dem Sternekoch bei der Zubereitung eines Überraschungsmenüs über die Schulter schauen und wertvolle Handgriffe erlernen!

MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE: Sa, 25.04.2020, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 30.05.2020, 11.00-14.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3,
60598 Frankfurt

Feinstes Seafood

* PASCAL SCHEEL *

Ein weiteres Mal hat Pascal 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.

MENÜ: 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 / Crème brûlée

TERMINE: Sa, 25.04.2020, 18.00-22.30 Uhr
Di, 26.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Ein Abend am Meer

* PASCAL SCHEEL *

Pascal erklärt anschaulich, wie man aus Kabeljau, Saibling und Wolfsbarsch ein sommerlich-leichtes Menü zaubert. Natürlich mit der Finesse eines Spitzenkuchs 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

TERMINE: Fr, 08.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 23.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Schalen- und Krustentiere

* PASCAL SCHEEL *

Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Trauen Sie sich zu Hause an 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

TERMINE: Do, 23.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 03.07.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Die Tricks der Sterneköche 2020

* GEORGIOS KROKOS *

Sie begegnen uns überall – im Internet, Zeitschriften, auf Plakaten – wundervoll dekorierte Teller, die einfach Instagram-würdig sind, wie es neu-deutsch heißt. Das Auge ißt schließlich mit, und so spielt mehr denn je auch die Präsentation eine wichtige Rolle. Aber wieviel Aufwand steckt 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 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 Sterneniveau.

MENÜ: Lachs, zart gebeizt und geräucherter rote Bete / Meerrettich / Limonen-Estragon-Sud / Garnelen / Blumenkohl / Mumbai Curry / Gyoza / Kalbsrücken, im Ganzen gegart Petersilienwurzel / Röstzwiebel / Jus Braise / Mango / weißer Brownie / Opalis-Schokolade / Maracuja

TERMINE: Sa, 04.04.2020, 18.00-23.00 Uhr
Sa, 16.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

* DAVID FISCHER *

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

TERMINE: Fr, 20.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 25.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Alles Hummer

* DAVID FISCHER *

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, confiierten Kirschtomaten und Basilikum / Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak-Choi und Estragon / Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarpone-Eis

TERMINE: Do, 19.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 02.07.2020, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Burger Deluxe!

* HANNES DANKEL *

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

TERMINE: Do, 26.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 05.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 | gastronomie-partner@selters.de



Mehr Genuss für die Karte

Die **Genuss-Card** wird nach zehn Jahren endlich erwachsen und bekommt nicht nur wichtige neue Features, sondern auch eine große Schwester!

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Was ist die Genuss-Card?

Zunächst mal ein Zeichen der Journal-Kochschule an ihre Gäste, dass Vielkocher und -genießer hier immer willkommen sind und derlei hüftgoldene Leidenschaften belohnt werden. **Für eine Jahresgebühr von 60 Euro kann man die Karte bei uns bestellen – oder man wartet, bis man eine von uns verliehen bekommt.** Und das geht in Zukunft noch einfacher als bisher.

Das Wichtigste zuerst:

Galten die Vergünstigungen der Karte bisher nur für die/den Inhaber(in), so **gelten sie ab sofort auch für einen Partner oder eine Partnerin.** Wir bitten, das nicht als Aufforderung zum häufigen Partnerwechsel zu verstehen, uns geht es nur darum, dass in Zukunft **beide den Rabattvorteil bekommen**, auch wenn immer nur eine(r) bucht. Das war auch vielen Kunden ein Anliegen – voilà, es ist geschafft.

Wie bisher bekommen Sie die Genuss-Card nach der 2. Buchung, aber auch hier gibt es zwei kundenfreundliche Neuerungen: Die zweite Buchung muss nicht mehr innerhalb von sechs Monaten nach der ersten erfolgen; **ab sofort haben Sie ein ganzes Jahr dafür Zeit.** Und noch besser: **Sie erhalten die Karte direkt nach der zweiten Buchung** und können sie sofort nutzen – bisher mussten sie bis nach der Veranstaltung warten. Natürlich bleiben die bisherigen Features komplett erhalten.

Alle Features auf einen Blick:

- kostenfreies Genussmagazin-Abonnement
- 10 Euro Nachlass bei jeder Buchung (ab einem Kurspreis von 89 Euro)
- Einladung zu Come-together-Events
- Einladung zur Genuss-Card-Küchen-party
- Wartelistenpriorität
- Buchungsstart eine Woche vor offiziellem Verkaufsstart
- Freier Zugriff auf die Genussakademie-Rezeptdatenbank
- Zudem können bereits für die Lunch-Clubs zugelassene Mitglieder ihre Karte gleich als **Genuss-Card PLUS** bestellen, die dann auch Zugang zu den beiden Lunch-Clubs in Medienhaus und Freßgass' gewährt.
- Einmal ausgestellt, bleibt Ihre Genuss-Card wie bisher ein Jahr gültig und mit jeder weiteren Buchung verlängert sie sich auch weiterhin automatisch um ein halbes Jahr.
- So bekommt die neue Genuss-Card nun deutlich mehr Gewicht – aber keine Sorge, sie wiegt auch in Zukunft nicht mehr als die alte, im Gegenteil: Bald können Sie Ihre Card auch digital im Wallet ihres Smartphones ablegen.
- Eine weitere, spannende Neuerung für Stammkunden und Fortgeschrittene ist **der neue Kochclub unseres Küchenchefs.** Hier werden besondere Themen und Blicke hinter die Kulissen mit einer kleinen Gruppe von Hobbyköchen inszeniert, bei den Veranstaltungen wird zusammen gekocht und gegessen,

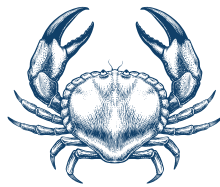
Gastköche sind ebenfalls geplant. Im Jahresbeitrag von 240 Euro sind die drei besonderen Kochclub-Abende mit Speis' und Trank bereits komplett inklusive. Zugang zu diesem exklusiven Kreis bekommt man nur als Genuss-Card-Inhaber.

Doch wie sieht die Genuss-Card Black aus?

Unsere neue **Genuss-Card Black** gilt **volle zwei Jahre** und ist auf **30 Exemplare limitiert.** Im Gegensatz zur normalen Genuss-Card kann man sie weder kaufen noch durch eine vorher festgelegte Anzahl von Buchungen erwerben – die künftigen Besitzer dieser Card werden vom Team der Genussakademie handverlesen. Ein intimer Kreis von Genießern, die einen bedeutenden Teil ihrer wertvollen Freizeit mit Kochen verbringen und sich in der Genussakademie immer wieder neue Anregungen holen.

Die Genuss-Card Black gewährt neben sämtlichen Vorteilen der herkömmlichen Card den sofortigen Zugang zu den Lunch-Clubs, doch das ist noch nicht alles. Aber alles, was hier verraten werden kann, denn für außergewöhnliche Gäste muss man sich auch Außergewöhnliches einfallen lassen, was nun mal nicht in einen solchen Artikel gehört. Zum Beispiel ein edles persönliches Messer mit eingraviertem ... ah, jetzt ist mir doch was rausgerutscht!

www.genussakademie.com



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





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 3-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, 28.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 26.04.2020, 17.30-21.30 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**

Italienische Klassiker II – Vier Welterfolge

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. 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, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 02.07.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche

THOMAS FISCHER

Die französische Mittelmeerküste hat uns ein paar der größten Küchenklassiker geschenkt, die wir kennen. Dummerweise auch ein paar, 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, 03.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 14.08.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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: Fr, 08.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 27.08.2020, 18.30-22.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

**ABO-
AKTION**

nur 43,60 €

z. Zt. 12 Hefte pro Jahr



DAY SPA FÜR ZWEI IM KEMPINSKI HOTEL GRAVENBRUCH

für ein JOURNAL FRANKFURT-Abo

Abonnieren Sie jetzt das JOURNAL FRANKFURT inklusive neuer JOURNAL-APP mit allen Premium-Inhalten sowie einem Sonderheft nach Wahl (Restaurant- oder Shoppingführer) und erholen Sie sich zusammen mit Ihrer Begleitung im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch!

Entspannung und Wohlfühlen sind oberstes Gebot im 2.000 Quadratmeter großen Country Club & Spa im Kempinski Hotel Frankfurt. Der luxuriöse Wellnessbereich präsentiert sich im edlen Ambiente. Dazu gehören zwei große beheizte Innen- und Außenpools, eine Saunalandschaft – darunter eine russische Banja, ein Dampfbad sowie eine Infrarotkabine – eine Sonnenterrasse und eine Liegewiese am hoteleigenen See. Mehr Infos unter www.kempinski.com/gravenbruch

IHRE PRÄMIE FÜR ZWEI:

- Tagesbesuch im Spa-Bereich inkl. Sauna und Dampfbad

(Gültig bis 31.5.2021)

+ JOURNAL-APP

+ Sonderheft nach Wahl



**Kempinski Hotel
Frankfurt**

GRAVENBRUCH

Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch
Graf-zu-Ysenburg-und-Büdingen-Platz 1
63263 Neu-Isenburg
069 389880

www.journal-frankfurt.de/abo



Die hier werden Sie lieben!

Weshalb?
Weil hier
unsere **absoluten
Dauerbrenner**
versammelt sind.
Immer wieder neu,
immer wieder
große Klasse!



WIEDER
DA!

The ultimate BBQ

PINO FICHERA

Pino Fichera ist der Meister am Grill - hunderte begeisterte Kunden erzählen uns immer wieder von dem besonderen Erlebnis am Grill. Kein Wunder, denn hier werden die besten Stücke Fleisch aufgeföhren und absolut fachmännisch perfekt zubereitet. Schauen Sie dem Profi bei jedem seiner Handgriffe über die Schultern und lernen Sie, wie Sie Ihre nächste BBQ-Session zum absoluten Event machen können. Denn BBQ ist nicht gleich BBQ - lassen Sie sich überraschen, was man aus Fleisch alles zaubern kann.

MENÜ:

Gruß vom Grillmeister: Frische, Gegrillte Chorizo im homemade bun mit Mango-BBQ-Sauce und Rucola

Gegrillte Riesengarnelen mit gegrilltem Zucchini-Salat und Kräutervinaigrette, serviert auf einem Radicchio-Friseebett

Degustation von Wagyu-Ribeye und US-Bisonfilet

Degustation von Iberico Outdoor Spare Ribs und Indoor Spare Ribs

Reverse Grilled Whisky Aged Ribeye

Australisches fed Roastbeef

US-Tomahawk

Côte de bœuf aus der eigenen Reifekammer (Dry Aged)

US Flanksteak

Gegrillter Louisiana-Kartoffelsalat mit Stilton und krossem Bacon

Antipasti-Veggies vom Outdoorgrill

Ananas & Schokosoufflé vom Outdoorgrill mit Sagù und Papaya-Icecream

TERMINE:

So, 19.04.2020, 13.00-17.00 Uhr
So, 14.06.2020, 13.00-17.00 Uhr

159 € inkl. Getränke
149 € mit Genuss-Card

Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235,
60598 Frankfurt

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 Brennerei 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

Edradour, 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:

Di, 31.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Di, 02.06.2020, 18.30-22.30 Uhr

98 € inkl. Getränke
88 € 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 Fingerfood-Ideen von herzhaft bis süß warten in diesem Kurs auf Sie - greifen Sie zu!

MENÜ:

Home made Bruschetta

Blätterteigröllchen mit Schinken und Käse

Pastrami-Sommerrollen

Mini-Quiche

Toastmuffins mit Spiegelei und Speck

Lamm-Päckchen mit Tahina-Joghurt

Teriyaki-Spieße

Party-Zupfbrot mit Käse

Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse

Triple Chocolate Brownies

Banana Fritters

TERMINE:

So, 19.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
Mi, 13.05.2020, 18.30-22.30 Uhr

89 € inkl. Getränke
79 € 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**



Das große Burgerbegehren!

MARK SOMMER

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 Salad mit Röstbrot / Black Bean Burger mit Cheddar und Safran-Aioli / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole / Crème brûlée „Cheesecake“

TERMINE: Fr, 03.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 03.05.2020, 17.30-21.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € 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, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 29.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Kochen für Kerle

REINHARDT 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

TERMINE: Fr, 13.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 22.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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.

MENÜ: Odenwälder Landhausküche im Winter / Mousse von Odenwälder Räucherforelle auf Rote-Bete-Carpaccio und Nibelungenkorn-Salat / Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Schinken-Wirsingmaultäschle / Geschmorter Ochsenfleisch in Dornfelder Sauce, mit Kartoffel-SelleriePüree und Feldsalat in Kartoffel-SpeckDressing / SchaumCreme vom Schmucker WeizenBock mit ApfelRagout

TERMINE: Sa, 04.04.2020, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 23.05.2020, 11.00-16.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichenheim (Odenwald)

WIEDER
DA!

Feinstes Lamm

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: Fr, 20.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 05.04.2020, 18.00-22.00 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 Stöffche 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

TERMINE: Sa, 25.04.2020, 10.30-15.00 Uhr
Sa, 23.05.2020, 10.30-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Landhaus Zum Stöffche, Hedderner Landstraße 108, 60439 Frankfurt

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 Whiskyräumsauce / 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

TERMINE: Sa, 02.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 29.08.2020, 18.00-22.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

VORERST
LETZTER
TERMIN!

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



INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei **www.genussakademie.com**

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-Tomatensugo / Gebratene Waldpilze mit Semmelaufbau / Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen / Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE: So, 03.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 04.10.2020, 18.00-22.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € 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 super-leckeren Vier-Gänge-Menüs unter Anleitung einer unserer beliebtesten Köche, Steffen Ott. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Finessen 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 steht 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 miteinander. Und so verbringt man gemeinsam einen kulinarisch spannenden und lustigen Abend.

MENÜ: Walnussbrot mit Mojo Picon, Zupfsalat und Crunch / Geflammter Ziegenkäse mit Pisto Manchego und Kartoffelchips / Dorade an Pastinakencreme, Balsamico und Kräuteröl / Panna-Cotta mit Himbeeren und Schokostreuseln

TERMINE: Fr, 15.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 25.07.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



MIYABI. The Beauty of Sharpness

雅. 美しき切れ味



Die Messer der Serie MIYABI 6000MCT überzeugen durch ihre fernöstliche Eleganz. Klinge und Griff bilden eine harmonische Einheit mit besonderer Eigenständigkeit. Der ultraharte Kern der Klinge ist bei diesen Messern von zwei weiteren Stahllagen umgeben. Das spezielle Härteverfahren und der in Handarbeit ausgeführte original japanische Schliff, der sogenannte Honbazuke Abzug, verleihen diesen Klingen eine enorme Schärfe. Sie werden in der Produktion einer Hammerschlagbehandlung (Tsuchime) unterzogen. Dies ergibt eine optisch sehr reizvolle Oberfläche.



Member of the ZWILLING Group

MIYABI 6000MCT

FERNÖSTLICHE SCHÄRFE FÜR DIE KÜCHEN DER WELT



Die Herstellung von hochwertigen Messern hat in Japan eine lange Tradition. Japanische Messer sind das Synonym für Schärfe, Präzision und die Eleganz des kunstvollen Schnitts. Die Marke MIYABI von ZWILLING setzt diese Werte immer wieder in charaktervolle Messer für die anspruchsvolle Küche um. Der ballige Griff aus langlebigem und pflegeleichtem Palisander-Pakkaholz liegt angenehm und sicher in der Hand. Die hochwertige Ausstrahlung des Naturmaterials wird durch einen Mosaik-Pin in der Griffmitte und die dekorative Endkappe aus Stahl zusätzlich unterstrichen. Die Harmonie von Ästhetik und Funktionalität wird in dieser Messerserie perfekt umgesetzt. Die Serie MIYABI 6000MCT besteht aus acht Messern mit unterschiedlichen Klingenformen und Klingenslängen:

Shotoh, 90mm



Shotoh, 130mm



Gyutoh, 160mm



Gyutoh, 200mm



Gyutoh, 240mm



Santoku, 180mm



Brotmesser, 230mm



Sujihiki, 240mm



Der praktische Bambus-Messerblock von MIYABI zieht nicht nur wegen seiner erstklassigen Verarbeitung alle Blicke auf sich. Wer sich jeden Tag am Anblick seiner MIYABI Messer erfreuen möchte, trifft mit dem MIYABI Magnetblock die richtige Wahl. Bis zu sechs Messer können flexibel und dekorativ untergebracht werden. Die versteckte Magnetleiste hält die Messer sicher, aber jederzeit griffbereit an ihrem Platz.

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

GrillSAISON!

Mitten in der City, in einem tollen Garten, zusammen mit netten Leuten am Rost stehen und dabei noch jede Menge lernen: **So schmeckt der Sommer!**

BBQ Steaks Deluxe

THOMAS FISCHER

Sie lieben saftige Steaks und andere Köstlichkeiten vom Grill? Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig: Nach einer ausführlichen Warenkunde und viel Wissenswertem zu den unterschiedlichen in diesem Kurs verwendeten Steakvarianten geht es auch schon an den Grill. Dort lernen Sie alles über direktes und indirektes Grillen, wie Röstaromen entstehen, wie das Fleisch außen knusprig und innen zart saftig bleibt sowie alle weiteren Geheimnisse rund um das perfekte Steak. Auch wenn das Fleisch bei diesem Kurs im Vordergrund steht, geben wir Ihnen natürlich auch jede Menge Inspiration für interessante Beilagen mit auf den Weg. Das Menü ist nur so mit hochwertigem Fleisch gespickt, perfekt auf den idealen Lerneffekt ausgelegt, und Sie schmecken die Unterschiede direkt selbst. Lassen Sie sich von unserem Grillprofi Thomas Fischer zum Grillmeister ausbilden!

MENÜ:

Gruß aus der Küche
Tuna mit Soja-Chili-Marinade
Lammkarrée mit Rotwein-Schalotten-Butter
Steak vom Duroc mit Kräuterkartoffeln
Flanksteak mit fruchtigem Salat
Rib-Eye Steak mit Salsiccia-Brätgefüllten Pilzen
Kaiserschmarrn mit Vanille-Crème-fraîche
Menüauswahl kann saisonal abweichen.

TERMINE:

Sa, 13.06.2020, 17.00-21.00 Uhr
Sa, 08.08.2020, 17.00-21.00 Uhr
109 € inkl. Getränke /
99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

BBQ Basics

MARK SOMMER

Zugegeben, das Angebot im Supermarkt macht es uns schon sehr einfach: Im Sommer türmen sich im Fleischregal die fertig marinierte Nackensteaks neben Rostbratwürstchen und Fleischspießen, die nur noch ausgepackt und auf den Grill gelegt werden müssen. Aber ist das wirklich die Lösung? Für alle, die genug von Fertigware zweifelhafter Qualität haben, sich aber noch nicht ans Deluxe-Grillen wie Fine Food on Fire wagen, hat Mark Sommer jetzt den perfekten Grillkurs entwickelt. Sie lernen anhand eines leckeren Menüs alle Tipps und Tricks kennen, die Sie brauchen, um hinterher selbst zu Hause richtig lecker grillen zu können. Das Menü ist vielseitig aufgebaut, sodass alle typischen BBQ-Schritte anschaulich gemacht werden können. Freuen Sie sich auf ganz viel Know-how – und ein abwechslungsreiches Menü!

MENÜ:

Gurken-Mais-Kichererbsensalat mit gegrilltem Schafskäse und Lavendel-Dip
Gegrillte Garnelen vom Salzstein mit Tomaten-Brotsalat
Roastbeef vom Grill mit Camembert-Speck-Kartoffeln und würziger Zwiebelkonfitüre
Pfirsich Melba mit Rosmarin

TERMINE:

Sa, 20.06.2020, 17.30 Uhr Sa, 15.08.2020, 17.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!



INFOS UND BUCHUNGEN

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



NEU!

BBQ Profi

PASCAL SCHEEL

Dieser Kurs ist die logische Fortsetzung von BBQ Basics: Der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel geht an diesem Abend detailliert auf wichtige Feinheiten des Grillens ein und macht garantiert auch Sie zum Profi! Sie lernen hier das wichtige Know-how im Umgang mit Gas- und Holzkohlegrill, Funktionsweise und Steuerung, direktes und indirektes Grillen und sogar das Räuchern am Grill. Ebenfalls ein wichtiges Thema: die richtige Vor- und Zubereitung des Grillgutes, schmackhafte Marinaden und deren richtige Verwendung – nervt es Sie auch, wenn diese beim Grillen ständig wieder runtertropfen und Sie am Ende ein verbranntes Stück Fleisch auf dem Teller haben? Pascal zeigt Ihnen, wie man das ganz einfach vermeiden kann! Das Menü ist so konzipiert, dass Sie möglichst viele verschiedene Techniken, Tipps und Tricks direkt am Grillgut kennenlernen und natürlich auch schmecken. Keep the fire burning!

MENÜ:

Gruß vom Grill

Geräuchertes Schweinefilet mit Brombeeren-Salbei-Sauce – serviert mit hauseigenem Brot

Gegrillter Schafskäse mit Rucola-Erdbeer-Salat

Marinierte Entenbrust mit Pfirsich-Ingwer-Chutney

Rib-Eye Steak mit Potato Cups und Espresso-Barbecue-Sauce

Apple-Crumble-Cheesecake

Menüauswahl kann saisonal abweichen.

TERMINE:

Sa, 20.06.2020, 17.00-21.30 Uhr

So, 19.07.2020, 17.00-21.30 Uhr

105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

BBQ Fine Food on Fire

DAVID FISCHER

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

MENÜ:

Viele Tipps und Tricks rund ums Grillen werden in diesem Grillseminar anhand eines Vier-Gänge-Menüs vermittelt:

Gegrillte Wildgarnelen mit Salat von Avocado, Pomelo und Koriander, Limetten-Chili-Dip

Langsam gegrillte Spare Ribs vom Kalb mit Kräuterkruste, gegrillten Kirschtomaten und Auberginencreme

US-Rib Eye mit gegrilltem Mais, Süßkartoffel-Wedges und Rauchpaprika-Sauce

Frozen Joghurt mit Waldbeeren, Meringue und Minze

TERMINE:

Mi, 13.05.2020, 18.30-22.30 Uhr

Do, 13.08.2020, 18.30-22.30 Uhr

105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

NEUES MENÜ





NEU!

Superfood

MANUEL BAATSCH

Superfoods hier, Superfood da – längst ist der Begriff omnipräsent und wird fleißig für alle möglichen Marketing-Versprechen genutzt. Doch was sind eigentlich die wahren Superfoods, die zu einer ausgewogenen und vollwertigen Ernährung dazugehören und welche Vorteile bringen sie unserem Körper tatsächlich – damit befasst sich Ernährungsexperte Manuel in diesem Kurs. Auch wenn eine bewusste Ernährung für Sie vielleicht schon eine große Rolle spielt, so braucht es doch ein wenig mehr als genug Wasser, Studentenfutter und ausreichend Schlaf, um den Geist so richtig in Schwung zu bringen. Das Gute: Wir können unseren Körper mit relativ einfachen Mitteln richtig boosten. Lernen Sie alles zur ernährungsphysiologischen Deckung von Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen – warum diese wichtig sind und wie Sie diese richtig aufnehmen können. Kräuter und Gewürze wirken sich mit ihren reichhaltigen Inhaltsstoffen positiv auf unseren Organismus aus, und exotische Produkte – die sogenannten Superfoods – können hier ebenfalls unterstützen. Das besondere Highlight dieses Kurses: Superfood muss nicht immer aus exotischen, fernen Ländern kommen, auch regional lassen sich jede Menge Superfoods finden!

Vertragen wir uns wieder? Genuss trotz Unverträglichkeiten

MANUEL BAATSCH

Essen richtig genießen trotz Unverträglichkeiten ist nicht immer leicht. Gerade wenn man sich neu mit einer solchen Einschränkung konfrontiert sieht, muss man erstmal viel recherchieren, um zu verstehen, was geht und was geht nicht. Manuel schafft Abhilfe – er hat nicht nur ein schmackhaftes Menü für Sie zusammengestellt, sondern hat darüber hinaus jede Menge Tipps und Tricks zum Thema dabei. Fructosefrei, lactosefrei und glutenfrei – all dies erfüllt das Menü, und damit Sie später auch zu Hause frei experimentieren und anderen Gerichten die gewisse Note extra verpassen können, richtet Manuel das Augenmerk auch besonders auf das Thema Saucen. Denn diese können oft zur Herausforderung bei Unverträglichkeiten werden, egal ob Sie selbst betroffen sind oder Sie ihren Liebsten was Leckeres zaubern wollen.

MENÜ:

Selbst gebackenes Power-Brot mit roter Mojo und Brunnenkresse / Süßkartoffelsuppe mit Kurkuma, Zitronengras und karamellisierten Kürbiskernen / Doraden-Filet mit zweierlei vom Blumenkohl, sautiertem Baby Mangold / Avocado Cheesecake (vegan, glutenfrei) und Schokoladen-Crumble

TERMINE:

Sa, 09.05.2020, 11.00-15.00 Uhr / Fr, 04.09.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!

MENÜ:

Bunter Quinoa-Salat mit Salsa verde / Maishähnchenbrust an Zitronen-Zabaione mit Erbsengemüse und aromatisiertem Perlgrauen-Risotto / Sesam-Lachs mit Teriyaki-Sauce, Pak Choi und Wildreis / Avocado-Schoko-Creme mit Knusperboden

TERMINE:

So, 03.05.2020, 11.00-15.00 Uhr / Sa, 25.07.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Ayurveda – Indian Dosha Kitchen

RITU CHANDRA

Let food be your medicine and join a group of like-minded people to explore the art of cooking incredibly tasty and healthy food! In these classes, you will learn a variety of dishes, flavors, utensils, smells, textures, and colors to make your life better. And you'll most certainly walk away finding your kitchen a more comfortable, useful, and inspiring place, no matter who you are! This approach is based on the Ayurveda tradition, a 5,000-year-old lineage of holistic medicine that comes from India. It applies to practically any style of cooking, culture, or circumstance.



NEW IN
ENGLISH

These are one-session classes that will give you an in depth theoretical part about Ayurveda in which you will learn: The different types of Doshas (Vata, Pitta, Kapha) / Learning what is your personal constitution / Guidelines for the imbalances of Doshas / The importance of Ghee in Ayurvedic cooking / Many tips based on Ayurveda towards holistic healing / Ayurvedic beauty tips

Further Ritu will introduce you to the art of making delicious easy-to-make vegetarian meals based on Ayurveda. You will gain a good understanding of: Principles of what makes food healthy or not for you / An overview of how to use spices and make spice mixtures / The secrets of making sure your food is easy to digest and assimilate / Tips on applying Ayurvedic principles to any type of cuisine / Resources to support you in accessing optimal food choices in the grocery store or at restaurants

Each class will combine discussion, participatory cooking and ends with a delicious meal for everyone!

AYURVEDIC MENÜ: 1. Cinnamon Oatmeal with Almonds, Moong Bean Pancake / 2. Ayurvedic Cleansing Green Khichadi / 3. Chaach / 4. Green Chutney / 5. Ginger-Lemon Pickle / 6. Golden Elixir

TERMINE: So, 22.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 06.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Farben, Aromen, Lebensfreude – Ayurvedisch Kochen

KATHARINA DÖRCHT

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

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

TERMINE: So, 14.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 11.07.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € 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. Deshalb haben wir uns jetzt eine Expertin zu diesem Thema in die Genussakademie geholt. Sylvia Jung-Eisele hat ein wunderbar abwechslungsreiches Menü zusammengestellt in dem 100% 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 – die 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 Austernschnittel mit gratiniertem Kartoffelschaum und fruchtiger Beilage mit Zitronen-, Rosmarin- und Zimtöl / Glutenfreie Schokoladenbrownies mit Tonka-, Kakao-, Zitronen- und Orangenöl

TERMINE: Sa, 09.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 07.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



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 pochiertem Ei, Parmesan und Südtiroler Speck / Geiste Spargelcremesuppe mit Lachstatar, Estragon und Zitronen / 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

Touch the Carrot

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!

APRIL 2020 – FRÜHLINGSKÜCHE: Lauch mit gebratenem Romanasalat und Beurre Blanc / Fregola Tostata mit Pastinake und Frühlingskräuter-Pesto / Rhabarbercrumble mit Vanillesauce und Pinienkernen

MAI 2020 – SPARGEL – WAS SONST? Grüner Spargel mit Mozzarella und Erdbeer-Chili-Coulis / Gnocchi mit Ofenspargel und Wasabi-Mayonnaise / Frittierte Spargelköpfe mit Schokoladen-Spargel-Ganache und Estragonsorbet

JUNI 2020 – DER SOMMER IST DA: Geiste Erbsensuppe mit Joghurt und geröstetem Blaumohn / Sautierter Fenchel mit Möhren-Orangestamp und Nollly Prat / Weißbier-Tiramisu mit Johannisbeeren und frittiertem Minze

TERMINE: Do, 09.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 14.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Lindley, Lindleystraße 17, 60314 Frankfurt

Geschmackssache! Der Food-Pairing Kurs

HANNES DANKEL

Foodpairing! 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 der er Ihnen tolle Paare aus dem Food-Pairing vorstellt.

MENÜ: Lachsforelle / Granny Smith / Cantuccini / Kammuschel / Vanille / Speck / Blumenkohl / Kakao / Schwein / Birne / Gorgonzola / Radicchio / Rote Bete / Rosmarin / Sauerrahm / Parmesan

TERMINE: Do, 02.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 27.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Der sanfte Riese erwacht

Die **Weine Süditaliens** sind wie ein faszinierender Zauberkasten: Hier kann man noch echte Perlen entdecken – wie zum Beispiel die unglaublichen Weine von Feudo Antico!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Das Land zu Füßen des Gran Sasso ist bereits seit der Antike für den Weinbau berufen. Das mächtige Gebirge ist die höchstgelegene Gegend Mittelitaliens, mit Skiliften und allem, was dazugehört. In dieser Region, die schon dem italienischen Robin Hood Fra Diavolo und dem Räuber Rinaldo Rinaldini Unterschlupf bot, gibt es auch heute noch unberührte Wildnis mit Bären und Wölfen in freier Wildbahn, und insbesondere im Frühling kann man hier den Vormittag auf der Skipiste und den Nachmittag am Strand verbringen. In zahlreichen einfachen Gasthäusern, Locanda, Trattoria oder Osteria genannt, werden traditionelle Gerichte angeboten, dazu unterhält man sich meist über Anbautechniken, Jagd und Fischerei. Eine der wenigen Gegenden, in denen das Leben noch nicht so schnell dahinhuscht wie andernorts. In unzähligen kleinen und größeren Weinbergen arbeiten hier viele Hände fleißiger Winzer meist für genossenschaftliche Unternehmen. Bis vor ein paar Jahren war das absolute landwirtschaftliche

Highlight hier der Anbau von Krokussen, um kostbare, weltweit gefragte Safranfäden von einzigartiger Qualität zu gewinnen. Jetzt holt der Weinbau auf. Und wie!

Tullum ist der alte römische Name der Stadt Tollo südlich von Chieti am Fuße der Abruzzen. Tullum ist auch der Name der kleinsten DOCG Appellation Italiens, die erst Mitte 2019 ins Leben gerufen wurde. Feudo Antico heißt sowohl das Weingut als auch das Projekt, einer Region endlich wieder Prestige und Identität zu verleihen, die nach den gewaltigen Zerstörungen und der Vernichtung jeglicher Infrastruktur während des 2. Weltkrieges zum Produzenten günstiger Tischweine degradiert wurde. Die DOCG Tullum ist auch die einzige wirklich territoriale Appellation in den Abruzzen – bisher gab es fast nur Trebbiano und Montepulciano d'Abruzzo. Die Ansprüche an die Verleihung der Ursprungsbezeichnung, die übrigens ausdrücklich auch die ausgezeichneten weißen Rebsorten Passerina und Pecorino zulässt, sind sehr hoch: Die gesamte Produktion ist auf das Gemeindegebiet der kleinen Stadt



Tollo beschränkt, die Weinberge müssen in perfekter Ausrichtung angelegt sein, dürfen nicht im Tal oder in Lagen unter 80 Meter über dem Meeresspiegel liegen, und es dürfen pro Hektar nicht unter 3300 Rebstöcke gepflanzt werden. Es gilt, nach Jahrzehnten der Produktion anonymen Massenprodukts wieder den traditionellen Weinbau zu stärken, der das fragile Ökosystem der gesamten Region schützt. Auch geht es beim Projekt Feudo Antico darum, den Weinbauern die Identifikation mit dem Land und den Stolz auf ihre Weine zurückzugeben, was dieser geschichtsträchtigen Anbauregion beinahe komplett abhanden gekommen ist. Wichtige Traditionen werden nun wieder belebt und mit neuester Technologie in die heutige Weinwelt übertragen. Das Weingut Feudo Antico ist mit dieser Tradition tief verwurzelt, hat aber auch einen sicheren Weitblick, um den komplexen Anforderungen des neuen Weinmarktes gerecht zu werden. Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Biodiversität, biodynamische Landwirtschaft, vegane Weinbereitung und viele wichtige zeitgemäße Faktoren werden hier scheinbar selbstverständ-

lich gelebt und durch eine interessierte, neugierige und aufgeschlossene junge Winzerelite gefördert. Wussten Sie, dass Montepulciano im Gegensatz zum Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana nicht etwa ein Städtchen, sondern vielmehr eine Rebsorte ist? Und zwar nicht eine x-beliebige, sondern die wichtigste Rotweintraupe an der Adria. Sie liebt sandige, kalkhaltige Böden und ist Basis der wichtigsten Rotweine aus den Marken, der Molise und Teilen Apuliens. Neben Montepulciano d'Abruzzo werden auch Rosso Biferno, Rosso Conero, Rosso Piceno und San Severo Rosso aus dieser Rebsorte gekeltert, die im Mittelalter neben dem



Andrea Di Fabio,
Vertriebsdirektor von
Feudo Antico trinkt,
was er verkauft.

Sangiovese die wichtigste Traubensorte Italiens war. Auch bei Feudo Antico widmet man sich hingebungsvoll dieser Rebsorte: Der Spitzenwein wurde – wie die gesamte, 2019 endlich zur DOCG aufgestiegene Weinregion – auf den Namen des antiken Ortes Tullum (heute Tollo) getauft und gehört zu den aufregendsten Erzeugnissen der letzten Jahre. Theoretisch umfasst die DOCG Tullum 300 Hektar Land, doch sind es gerade mal 20 Hektar, die von den 20 Winzern, die für Feudo Antico arbeiten, bisher für gut genug befunden wurden. Geringe Erträge und liebevolle Pflege der Rebstöcke (zu 100 Prozent Montepulciano) in Verbindung mit modernster Keltertechnik und

langem Ausbau in Eichenholzfässern ergeben einen dicht gewobenen, opulenten und dennoch eleganten Wein, der bei festlichen Anlässen insbesondere als blind servierter Wein selbst versierte Kenner zum Staunen bringt.

Sein kleiner Bruder ist jetzt ganz aktuell ganz groß rausgekommen: Der Feudo Antico Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 aus Erzeugung nach Bio-Standards, bekam von Italiens wichtigstem Weinführer, dem Gambero Rosso, die Höchstnote von drei Gläsern verliehen! Wie schön, dass die Genussakademie genau diesen Wein in wenigen Wochen zu zahlreichen Kursen servieren wird, denn Feudo Antico ist jetzt Partner von Deutschlands größter Kochschule! Der tiefrubinrote Wein bietet im Duft satte Fruchtnoten von Schattenmorellen – absolut typisch für Montepulciano – sowie Würznoten von Kräutern und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich der Tropfen mit einem breiten Spektrum von roten und schwarzen Früchten, bei denen schwarze, vollreife Kirschen dominieren. Veilchen und Röstaromen bestimmen dann den langen Nachhall eines außergewöhnlichen Weines, der ideal zu Ragouts, Braten, BBQ, Lammbraten, reifen Hartkäsesorten, herzhafter Pasta, Aufläufen und natürlich auch zur Pizza passt. Dabei bleibt der Alkoholgehalt mit 13 Prozent moderat – die Trauben werden in den Höhenlagen der Region geerntet, in denen die Hitze nicht überhandnimmt und kalte Nächte zusätzlich für Finesse sorgen. Biologische Landwirtschaft ist hier ganz selbstverständlich, denn die komplette Region um Tullum steht ja unter strengstem Naturschutz. Pestizide und Herbizide sind somit tabu, und das schmeckt man mit jedem Glas, denn das Terroir ist voller Leben und ermöglicht die Produktion feinsten Weines. Ein toller Neuzugang, der Schritt für Schritt Einzug ins Programm der Genussakademie halten wird!

FEUDO ANTICO

Vertrieb: **Nussbaumer & Bachmann**
Lindleystraße 22-25
60314 Frankfurt
Tel. 069/48003930
www.nussbaumer-bachmann.de

KOCH' DICH rund UM DIE WELT!

Über 180
Nationen leben und
kochen in Mainhattan und
der gesamten Region. Davon
schneiden wir uns nicht nur
ein Stückchen ab, sondern
kochen uns lieber gleich
durch **dieses herrliche
Durcheinander!**





NEU!

Sushi Deluxe mit Hiro Sakai

HIRO SAKAI

Die Beliebtheit des Sakai Restaurants in Sachsenhausen ist kaum zu stoppen. Die Experience-Reihe mit Hiro ist jedes Mal innerhalb kürzester Zeit ausgebucht, und die Feedbacks sind überwältigend. Grund genug für den Meister, uns die Ehre zu gewähren und einen Sushi Deluxe Kochkurs in unserer Küche zu geben. Anhand des Menüs werden Sie bereits erkennen, dass das Sushi, welches Sie gemeinsam zubereiten, alles ist, nur nicht gewöhnlich. Sie lernen neue Geschmackskombinationen kennen, und Hiro verrät sogar das Geheimnis der Herstellung seiner Signature-Roll. Eine echte Ehre! Das Spannende – neben traditionellen Prinzipien der Nigiri und Maki erlernen Sie auch die Herstellung von Temari. Dieses zählt im eigentlichen Sinne nicht zum klassischen Repertoire, doch werden Temari in Japan traditionell zu bestimmten kulturellen Feiertagen, wie beispielsweise dem „Hinamatsuri“ (Tag der Mädchen) gegessen. Neben jeder Menge Tipps zur Zubereitung und Herstellung, dürfen Sie sich darüber freuen, den Meister hautnah in seinem Element zu erleben. Er wird Ihnen Tradition und Kultur seines Landes näherbringen und am Ende genießen Sie gemeinsam das beste Sushi aller Zeiten.

MENÜ:

Miso-Suppe aus echter Dashi-Brühe
(Brühe von Kombu-Algen und Bonito-Thunfisch-Flocken)

Zweierlei Sorten Nigiri

Thunfisch mit Foie Gras

Lachs mit Wasabistiel und Petersilien-Sauce

5 Sorten Temari-Sushi

Thunfisch mit Perilla-Püree (japanisches Basilikum)

Garnelen mit Trüffel-Creme

Gelbschwanzmakrele mit Ponzu-Sauce

Sepia mit Masago-Kaviar

Lachs mit Wasabistiel-Creme

Hiro's Special Roll – das Original

Eine Riesenrolle (Maki) mit Omelette, Lachs, Sepia, Garnelen, Tunfisch, Salat, Gurke und Masago-Kaviar

TERMINE:

So, 24.05.2020, 11.00-15.00 Uhr

So, 28.06.2020, 11.00-15.00 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**



Indian Vegetarian Curries

DIVINITY MALSHE

Indian cuisine is a vegetarian paradise – the great thing is you don't need to be a vegetarian to enter it! Within the South Asian Continent, the use of vegetables in curry is prominent. The aim of this course is to inspire you to try different vegetables within your curries which will leave your mouths bursting with flavour. We also feel it is imperative that you go away with the skills and assets to be able to recreate the dishes time and time again. Spicing is central to all Indian cooking so you will explore how using just a few key spices can transform everyday ingredients into dishes that are delicious, nutritious and budget friendly. Divinity will show you how to get the most out of your fresh herbs and spices, cook with ingredients that are versatile and make simple but tasty bases for vegetarian and non-vegetarian dishes. Learn how to layer your flavours around the rich heritage of the Indian Subcontinent. This really is healthy eating you'll want to taste again and again.

MENÜ:

Palak paneer (soft cheese in a spinach sauce)

Aloo Gobi (potato and cauliflower stew)

Channa Masala (beans in a spicy sauce)

Kofta Curry (dumplings in a sauce)

Bengan Bharta (Aubergine curry)

Besan (chickpea flat bread)

Mint Chutney

Chai tea

TERMINE:

So, 07.06.2020, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 18.07.2020, 18.00-22.00 Uhr

95 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie



Afrika, Afrika!

GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder, über 2000 eigenständige Sprachen und unzählige faszinierende Esskulturen mit ihren traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der ihrer Heimat bestens aus und hat für Sie ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Der Fokus liegt in diesem Kurs auf der kenianischen Küche: Werden Sie mit den Gewürzen und Kochweisen dieses Landes vertraut und lassen Sie sich von dieser außergewöhnlichen, farbenfrohen Küche inspirieren! Neben jeder Menge interessanter Tipps zur Zubereitung der einzelnen Gerichte erfahren Sie natürlich auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur. Freuen Sie sich auf diesen kulinarischen Ausflug nach Afrika!

EIN TYPISCH KENIANISCHES MENÜ: Kachumbari mit Mango und Avocado / Mishkaki – Saftige, würzige Fleischspieße / Matoke – traditionell gekochte Bananen mit Hähncheneintopf und Erdnuss-Sauce / Mandazi – der Kenianische Donut ohne Loch / Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMINE: So, 29.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 30.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Persian kitchen – Parsi cuisine

DIVINITY MALSHE

The intriguing history of Parsi foods results in uniquely flavored and healthful dishes. Divinity herself has a Parsi heritage. While her mother is Parsi, her father is hindu Portuguese, so the recipes she is sharing with you in this class are her personal family recipes passed down from her great great grandmother. Parsi cooking has been shaped by two ancient cultures— Persia, where Parsis originated, and India, where they later settled. This unusual historical background gives Parsi foods a distinct and unique flavor. Recipes with nuts, dry fruits and shirini (sweet) within them originated in Persia, while ginger, garlic, chilies and spice add Indian flair. Centuries-old foods like saffron, jaggery and vinegar, as well as ginger, cinnamon and turmeric – all staples in Parsi cooking – are celebrated in modern times for their health benefits. Parsi recipes are not meant to be exacting, but rather are guidelines toward health, balance and flavor. The spice, the salt, the sweet and the sour in the dishes are personal, fine-tuned for your family and friends, making each classic dish one's own. Enjoy this culinary experience with Divinity who is very excited to share the food she grew up with, with likeminded and interested people.

MENÜ: Dhansak (slow cooked lentil and rice with chicken stock) / Rotli (soft flat bread) / Salli boti (thin crispy potato sticks with a slow cooked beef sauce) / Kheema pav (minced meat with bread buns*) / Patra ni macchi (fish steamed in a leaf of banana) / Kolmi no Patio (prawn stew) / Ravo (semolina sweet porridge) / *bread will not be made from scratch

TERMINE: Sa, 02.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 04.07.2020, 18.00-22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



ENGLISH ONLY!



Latin Party!

VALENTINA BEDOYA

Kick up your culinary creations with the flavors of traditional Latin cuisine. This culinary adventure is led by the head chef of Enamor who takes you through the process of whipping up bold dishes. This class will teach you many basics about the latin american cuisine and lovely Valentina is more than happy to share insights about her heritage. One of them being frequent gatherings and small parties with friends in your own home. Learn how to spruce up those dinner party nibbles and ditch the Kettle chips entrees! Discover Latin dishes perfected over the centuries by those who passed down family recipes for generations and take all those recipes home with you to enjoy those flavors in your own kitchen. This course adds a real wow factor to your next party. Valentina will teach you step by step how to prepare some amazing latin american canapés, how to pack maximum taste into bite size servings and present them in an authentic, beautiful and appetizing way. Your guests will be impressed even before they sit down – guaranteed!

MENÜ: Home made Arepas with cheese / Typical Colombian bread made from scratch / Empanadas two ways: beef and vegetarian / Traditional Latin American slow cooked pork / Fried Manioc / Patagon: Fried plantain / Sauces: Sofrito, Peanut Chili Sauce and Guacamole

TERMINE: So, 17.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 16.08.2020, 11.00-15.00 Uhr
95 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

A taste of India

DIVINITY MALSHE

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 wellknown 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!

MENÜ: You will prepare a selection of different typical foods and enjoy them together: Butter Chicken / Coconut Fish Curry / Beef Vindaloo / Paneer Bhurji (homemade cheese) / Aloo parantha / Saffron Turmeric Rice / Mango Chutney / Masala Chai

TERMINE: So, 19.04.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 07.06.2020, 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**

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

TERMINE: So, 26.04.2020, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 30.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



ENGLISH ONLY!

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.

MENÜ: 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. Homemade Pina 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:
Sa, 28.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
95 € inkl. Getränke /
85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

LETZTER TERMIN!

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 / Okraschoten mit Salzzitrone / Lammhähnchen mit Tahini / Hummus mit Roten Bete / Crème brûlée mit Rosenwasser und Kardamon

TERMIN:
Fr, 03.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke /
79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

LETZTER TERMIN!

Die feine südfranzösische Fischküche

DAVID FISCHER

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, von allerlei Meeresfrüchten, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Lernen Sie die mediterrane Kochkunst mit David Fischer kennen!

MENÜ: Encornets à la Provençale, Tatar de Tomates, Salade Mescun und Tagiasce-Oliven / Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Safranfenchel, konfierten Kirschtomaten und Krustentiersud / Bouillabaisse / Mandel-Millefeuille mit Lavendeleis und gebratenen Aprikosen

TERMINE: Do, 04.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
Do, 20.08.2020, 18.30-22.30 Uhr
105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Pizza & Pasta italiana!

ANTONIO MARCELLINO

Welche Tricks muss man kennen, damit der Rand knusprig und der Teig hauchdünn wird? Und wie gelingt die perfekte Pizza auch zu Hause? Das alles und natürlich noch die besten Pastavariationen erlernen Sie in diesem Kurs.

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

TERMINE: Mo, 11.05.2020, 17.00-21.00 Uhr
Mo, 24.08.2020, 17.00-21.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Pizzeria Mille Lire, Sonnemannstraße 71, 60314 Frankfurt

Pasta, Gnocchi & Co.

JÉRÔME KOCH

Der ultimative Klassiker auf allen Speisekarten unserer liebsten Italiener: Pasta. 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 / Kürbistortellini in Salbeibutter / Baileys-schaum mit Beerenkompott und Schoko-Cookies

TERMINE: Sa, 04.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 20.04.2020, 18.00-22.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Neue Hardware, frische Ideen

In diesem Jahr werden alle Genussakademie-Kochstudios technisch auf den neuesten Stand gebracht – mit Hilfe eines **starken neuen Partners!**

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Stammkunden kennen es nicht anders: In sämtlichen Kochstudios der Genussakademie wurde mehr als zehn Jahre lang mit Geräten von Gaggenau gearbeitet. An dieser Stelle ein großer Dank nach München für das Vertrauen vom ersten Tag an und für viele Jahre gute Zusammenarbeit. Doch nun wird an allen Ecken und Enden gearbeitet, das Atelier 3.0 war bereits eine komplette Woche geschlossen, und auch in der City war jede Menge los. Der Grund war kurze Zeit später zu besichtigen und auch sofort zu testen: Miele ist nun unser neuer Partner in Sachen Küchengeräte. Der Name steht bereits seit vielen Jahrzehnten für absolute Qualität und Innovation, was bestens zur Philosophie von Deutschlands größter Kochschule passt.

Zudem gilt in sämtlichen Studios der Genussakademie der Grundsatz, dass keine Geräte aus der Großgastronomie zum Einsatz kommen, sondern ausschließlich Geräte, die zwar höchsten professionellen Ansprüchen genügen, aber für die Verwendung im Privathaushalt konzipiert sind. Schließlich sollen Sie alles, was Sie bei uns lernen, auch zu Hause anwenden können. Da ist Miele der ideale Partner, denn die Produkte des immer noch von zwei Familien geführten Herstellers stehen sowohl im Ruf, sehr langlebig zu sein (genau rich-

tig für den intensiven Einsatz bei uns, wo die Geräte mehr gefordert werden als in einer privaten Küche), als auch regelmäßig an der Spitze der Entwicklung neuer Technik zu stehen.

Prominentes aktuelles Beispiel und aus unserer Sicht einfach ein „Must-have“ für die Genussakademie ist der Dialog-Garer. Was ist das für ein neues Wundergerät, das insbesondere ambitionierte Hobbyköche nervös macht? Die neue Wunderkiste kombiniert die Fähigkeiten von Backofen, Dampfgarer und Langwelle in einem Gehäuse und macht es möglich, bestimmte Garprozesse, die bisher nur aus der Experimental- und Sterne Küche bekannt waren, nun auch in den eigenen vier Wänden zu realisieren. Was zunächst nach einer Nische für Kochfreaks klingt, ist in Wirklichkeit eine kleine Revolution, die sowohl den Küchenalltag spürbar





vereinfacht als auch neue Ideen und kulinarische Innovation auf die Teller bringt. Natürlich werden auch in der Genussakademie Dialog-Garer eingebaut – wohlge-merkt keine Zauberkisten, die alles von allein erledigen (wie langweilig), sondern Geräte, die den kreativen Radius sowohl

professioneller als auch leidenschaftlicher Hobbyköche beträchtlich erweitern. Wie so oft bei echten Innovationen hören wir von Miele, dass Kunden interessiert, aber auch etwas ahnungslos ob der vielen Möglichkeiten vor dem Gerät stehen. Sie auch? Dann achten Sie auf unser

demnächst folgendes neues Kursangebot zum Dialog-Garer, bei uns können Sie die Wunderkiste nicht nur anschauen, sondern auch selbst ausprobieren.

Der Dialog-Garer ist aber nur ein Beispiel für den frischen Wind, der nun durch die Studios der Genussakademie weht. In den nächsten Monaten werden auch die verbleibenden Locations Schritt für Schritt auf die neue Hardware umgerüstet, ohne den laufenden Betrieb allzu sehr zu stören. An Bord sind dann auch die revolutionären Herdkonzepte, Dampfgarer, Weinkühlschränke und vieles mehr, also das volle Programm für aktive Genießer. Das Köcheteam der Genussakademie lässt sich bereits jetzt von der neuen Technik inspirieren und begeistern, die auch im Programm ihre Spuren hinterlassen wird – wir freuen uns über diese neue Partnerschaft!





#Quick & Tasty

**90
MINUTEN-
WORKSHOPS!**

Diese Workshops dauern genau 90 Minuten, und ihr kocht zusammen mit unseren Profis von der Genussakademie und insgesamt maximal 12 Teilnehmern genau das, worauf ihr Lust habt: egal ob Klassiker, Trendküche oder euer Lieblingsgericht – **wir garantieren jede Menge Spaß!**

FOTOS: Shutterstock (George Rudy)

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, 09.05.2020, 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, losgeburgert!

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

TERMIN: Sa, 09.05.2020, 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.

MENÜ: Pizza Hawaii / Pizza Salami / Pizza Verdure

TERMIN: Sa, 09.05.2020, 15.00-16.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

NEU!

Mini-Sommerküche

Soulfood ist was Feines und nährt nicht nur unseren Körper, sondern vor allem auch unsere Seele. Nun kommen die ersten Sonnenstrahlen im Frühling hervor, und die Temperaturen werden milder, die Abende länger und der Bewegungsdrang größer. Jetzt darf gerne etwas Frisches und Leichtes auf den Tisch. Da kommt das Mini-Sommermenü genau richtig – saisonale, frische Zutaten, verbunden mit jeder Menge nützlicher Tipps!

MENÜ: Kalte Gurken-Sauerrahmsuppe mit Holunder / Selbstgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen, Orangen und jungem Lauch

TERMIN: Sa, 06.06.2020, 10.00-11.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

Feierabendküche mit Fisch

Nach der Arbeit schnell noch was Leckerer und Gesundes 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!

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

TERMIN: Sa, 06.06.2020, 15.00-16.30 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

Vegetarisch auf Zack

Vegetarisch liegt voll im Trend. Lernen Sie in diesem Workshop ein superleckerer Veggie-Menü kennen. Ein knackiger Salat ergänzt sich super mit dem offenen Raviolo, der ganz nebenbei auch optisch richtig was hermacht. So können Sie nach diesem Workshop auch zu Hause mal eben schnell nach Feierabend ein tolles Mini-Menü zaubern und ihre Gäste verwöhnen oder sich einfach selbst was Besonderes gönnen.

MENÜ: Salat von Chicorée, Spinat und Löwenzahn mit Orangen-Vinaigrette und Sonnenblumenkernen / Offener Raviolo an Ratatouillegemüse und Parnessanschaum

TERMIN: Sa, 06.06.2020, 12.30-14.00 Uhr
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

NEU!

Fine Dining

in Frankfurt und Rhein-Main



RESTAURANT MEDICI CAUSAL FINE DINING

Kulinarischer Genuss zum Wohlfühlen... Exklusive, mediterrane Speisen und Getränke, neu inspiriert als „modern european cuisine“, machen den Besuch im Feinschmecker- und Fischrestaurant Medici zu einem Erlebnis.

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

(Tripadvisor: Traveller's Choice Gewinner 2019)

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



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 Ochsenbäck-

chen, 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



OMAKASE - DAS AUTHENTISCHE SUSHI ERLEBNIS IN DER OYSTER LODGE

Das erste authentische Omakase Restaurant in Deutschland. Omakase bedeutet, dass Sie dem Sushi Chef anvertrauen, was Sie serviert bekommen. Wechselnde

Menüs bei gleichbleibender und exzellenter Qualität - das ist unser Versprechen an Sie. Ein kleines Japan Gefühl in Bad Vilbel, nur 10 Minuten vom aufregenden Treiben der Großstadt entfernt. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Genusserlebnis in der Oyster Lodge.

Oyster Lodge, Frankfurter Str. 4, 61118 Bad Vilbel,
Tel. 06101/9898966, info@oyster-lodge.de,
www.oyster-lodge.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. Aromatische Gewürze, frische Zutaten und ungewohnte Kombinationen machen Ihren Besuch im Pho Ngon zu einem Kurzurlaub in Vietnam. Die Karte ist klein und fein mit ausgewählten Speisen. Das liebevoll gestaltete Restaurant präsentiert sich modern, fern asiatischer Klischees.

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



MODERN, ELEGANT UND EINLADEND

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

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

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



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

Frühling zum Nachkochen

Mit dem kulinarischen Lenz kommt auch ein personeller Neuzugang: **Manuel Baatsch** ist neuer Souschef der Genussakademie!



Ein paar Gäste haben ihn schon kennengelernt: Manuel Baatsch hat bereits im Weihnachtsgeschäft sein Debut gegeben, doch erst jetzt kommt der sympathische Koch so richtig in der Genussakademie an. Seine Ausbildung absolvierte der gebürtige Pfälzer im Kulturhof bei Alex Greiner im rheinhessischen Ort Eckelsheim, bevor es in die weite Welt ging – sowohl in „normale“ Restaurants als auch in die Hotellerie und sogar aufs Schiff. Es folgte die Fortbildung zum Küchenmeister,

eine Ausbildung zum Diätkoch – und schließlich der Posten als Souschef in Deutschlands größter Kochschule, wo er seine besonderen Kenntnisse beispielsweise beim Thema Superfood einbringen wird! Manuels Idee vom Kochen orientiert sich immer am frischen Grundprodukt, dessen Aromen er präzise herausarbeiten und hervorheben möchte. Mit dem folgenden Rezept gibt er schon mal einen kleinen Vorgeschmack auf das, worauf wir uns in Zukunft freuen dürfen. Viel Spaß beim Nachkochen!

ZUTATEN:

- 1 Oktopus
- 1 Suppengrün
- 3 Zweige Thymian
- 1 halbe Knolle Ingwer
- 1 Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Zitrone
- 30 ml Olivenöl
- 20 g Butter
- 1 Limette
- 40 g ungekochter Wildreis
- 2 Stängel Zitronengras
- 2 Orangen
- 1 Paprika
- 2 Avocados
- 1 Messerspitze Chilipaste
- 1/2 TL Tomatenmark
- 100 ml Milch
- 200 ml Öl
- 20g Senf
- Salz/Pfeffer
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Korianderkörner

Oktopus an Orangen-Wildreis mit Avocado und geräucherter Paprika-Chili-Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

Für den Sud:
Das Suppengrün wird in kaltes Wasser gegeben, anschließend kommen Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Korianderkörner dazu. Alles zusammen wird zum Kochen gebracht, dann den Oktopus dazugeben und unter leichtem Sieden weichkochen. Mit einer Fleischgabel in den Oktopus stechen – wenn diese von alleine herunterrutscht, den Oktopus aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

Für den Reis:
Der Reis wird unter kaltem Wasser abgewaschen und mit einem Teil des

Gemüsefonds gargekocht. Dann die Schale von zwei Orangen abreiben, die Orangen halbieren, auspressen und beides zum Reis geben.

Für die Mayonnaise:
Milch, Senf, den Saft einer Zitrone und das Öl in einen schmalen Messbecher geben (Verhältnis 1 Teil Milch, 2 Teile Öl, 1 gehäufte Teelöffel Senf, Salz). Mit einem Stabmixer von unten nach oben langsam unter ständigem Mixen hochziehen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Zum Schluss mit etwas Tomatenmark, Chili-Paste und geräucherter Paprikapulver würzen.

Für die Avocado-creme:
Die Avocados von Schale

und vom Kern befreien. Mit einem Pariser Ausstecher schöne Halbkugeln für das spätere Anrichten ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch mit Limettensaft, etwas Zucker und Salz zu einer Creme nach Art einer Guacamole mixen.

Nun wird der Oktopus portioniert und dann mit Olivenöl knusprig gebraten. Anschließend ein Stück kalte Butter in der Pfanne erhitzen, Thymian, 1/2 Chilischote, 1 Stück Ingwer, 1 Knoblauchzehe, Zitronengras und Paprikapulver hineingeben und die Oktopusstücke kurz darin zum Aromatisieren nachbraten. Zum Schluss anrichten und genießen!

Das 3x3 der guten Adressen

Enologia

Weine aus Katalonien

Enologia ist Ihr Online-Spezialist für Weine aus Katalonien. Wir führen Weine und Caves 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.

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



STEINOFENBROTE FRISCH GEGRILLT

Ob mediterran mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und einem Hauch Crema di Balsamico oder heimatverliebt mit Frankfurter Würstchen, Apfelsenf und Krautsalat – unsere gegrillten Steinofenbrote und Panini sind der ideale Mittags-snack für jeden Geschmack.

Kröger's Brötchen, Oeder Weg 59, 60318 Ffm, T 0 69 - 59 79 10 27, Mo-Fr 7-18.30, Sa 7-14 & So 8-12 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 unbekannten 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



Durst ist die neue einfache Art Getränke zu bestellen und nach Hause oder ins Büro geliefert zu bekommen.

Mit Durst ganz einfach die Getränke ihrer Wahl bestellen. Direkt über www.durst.de oder die Durst App fürs iPhone oder für Android für viele Postleitzahlen in Rhein-Main.

Wir liefern ohne Liefergebühr bis an deine Wohnungstür, egal in welches Stockwerk. Und auch das Pfand fürs Leergut wird an der Haustür direkt verrechnet.

www.durst.de



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 100 Jahren stehen wir als Familie mit unserem Namen „Wacker's Kaffee“ für Genuss und allerhöchste Qualität. Bei uns erhalten Sie die feinsten und köstlichsten Kaffeespezialitäten im Ausschank und im Verkauf.

Wacker's Kaffee, Kornmarkt 9, 60311 Ffm, Tel. 069/287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr, stammhaus@wackers-kaffee.de; Café Wacker, Grüneburgweg 29, Tel. 069/97789900; Café Wacker, Mittelweg 47, Tel. 069/550242; Café Wacker, Berger Straße 185 (am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752; Café Wacker, Riedbergplatz 3, Riedberg, Tel. 069/53084808, www.wackers-kaffee.de



ECHTE BACKTRADITION IN 4. GENERATION

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

Besuchen Sie unseren Online-Shop.

Rausch's Konditorei, Wiesenstraße 30, 60385 Ffm, Tel. 069/461091, Mo-Fr 6.30-18, Sa 7-17 Uhr, So 12-17 Uhr, www.rauschs-konditorei.de



Vom täglich
Brot bis zu süßen
Herrlichkeiten: **Die Welt
des Backens** ist schier
grenzenlos. Genauso
wie unsere Kursideen,
mit denen man sich das
Leben von früh bis spät
versüßen kann!

Knusper,
knusper
selbst
gemacht!



Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

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

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

TERMINE: Di, 24.03.2020, 18.30-22.30 Uhr
Di, 28.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Drip Cake – der Trend

JENN'S TORTENSTUDIO

Bunte, fröhliche und einfach wunderschöne Drip Cakes – dekoriert mit Blüten, Süßigkeiten, Obst und vielem mehr. In diesem Kurs zeigen euch die Profis von Jenn's 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, 25.04.2020, 15.30-19.30 Uhr
Sa, 02.05.2020, 15.30-19.30 Uhr
109 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Jenn's Tortenstudio, Dotzheimer Str. 120, 65197 Wiesbaden

Cupcakes

EWA FEIX

Backen Sie luftige amerikanische Cupcakes und bereiten Sie eine eigene herrlich glatte Buttercreme zu. Anschließend lernen Sie, wie sie diese in dekorativer Form auf die Cupcakes aufspritzen. Als i-Tüpfelchen gibt es noch Grundlagenpraxis zur Fondantverarbeitung und entstprechender Dekoration – am Ende nehmen Sie ein paar leckere und hübsch verzierte Cupcakes mit nach Hause.

TERMINE: So, 17.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 29.11.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Perfekte Torten

EWA FEIX

Befüllen, schichten und vor allem dekorieren Sie eine dreilagige Mini-Torte selbst. Dazu kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker. Die hier erlernten Techniken lassen sich im Anschluss natürlich problemlos auf beliebig große Torten anwenden – werden Sie zum Tortenprofi!

TERMINE: So, 26.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 16.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 14.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Bunte Überraschung: Macarons!

AZKO IIMORI

Die kleinen bunten Macarons herzustellen, ist tatsächlich ein kleines Kunstwerk. Wie genau die kleinen Köstlichkeiten ihre unverschämte anziehenden Regenbogenfarben annehmen und warum schon ein einziges Macaron zu mittelschwerer Abhängigkeit führen kann, zeigt Ihnen ab sofort Azko Iimori.

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

TERMINE: So, 03.05.2020, 17.00-20.00 Uhr
Sa, 06.06.2020, 17.00-20.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Iimori Patisserie und Restaurant, Braubachstraße 24, 60322 Frankfurt



Pralinen Workshop

EWA FEIX

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glücksmacher 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, 13.06.2020, 10.00-14.00 Uhr
Sa, 05.09.2020, 10.00-14.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Ewa Feix Akademie, Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss

KRISCHAN LÖSER

Der süße Abschluss eines Menüs ist in guten Restaurants der Job für den Pâtissier. 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 / Birnensorbet / Zimtparfait / Hokkaido-Kürbistarte mit Feta-Käse, Chili & Thymian

TERMINE: So, 05.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 06.09.2020, 11.00-15.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

Süße Mehlspeisen haben zu jeder Jahreszeit Hochsaison, denn sie machen einfach glücklich. Von Apfelstrudel bis Kaiserschmarrn – mit Steffen Ott am Ofen werden Sie im Handumdrehen zum Ösi-Mehlspeisen-Profi.

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

TERMINE: So, 22.03.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 13.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Portugal im Glas

Die Weine aus dem westlichsten Land Europas zählen immer noch zu den Geheimtipps. Weshalb das sowohl ungerecht als auch praktisch ist, kann man bei **OVINHO** erleben!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Jörg Rekate ist zwar in Marburg zu Hause und auch die Mainmetropole ist ihm vertraut. Fragt man ihn aber nach bekannten Hotspots der Stadt, zuckt er mit den Schultern: „Ich kenne in Lissabon jede Ecke und jedes Lokal, aber hier ...“. 1979 lernte Rekate die Brüder Jorge und José Luis kennen, mitsamt der Mutter Maria, ihrer Küche, den vollen Tellern und dem Vater, der immer nach Afurada zu den Fischern ging. Ein folgenreicher Besuch, die Liebe zu Land und Leuten war entfacht, und die Strecke passte zudem gut zu seiner Freude am Motorrad. Es dauerte jedoch bis 2007, bis der sympathische Weinfachmann und gelernte IT-ler seine Leidenschaft zum Beruf machte und das Ladengeschäft Ovinho im Herzen der Universitätsstadt Marburg eröffnete. Zwei Jahre später war bereits sein Onlineshop am Start. Das war nur logisch, denn portugiesische



FOTO: Ovinho

Weine sind hierzulande nicht so einfach zu bekommen, insbesondere, wenn man die Auswahl und Jahrgangstiefe von Rekates Angebot betrachtet. So konnte Ovinho nun auch in die entferntesten Winkel der Republik spannende Weinentdeckungen liefern, die Rekate zu 90 Prozent selbst importiert. Und die Nachfrage steigt. Für sein herausragendes Sortiment bekam er 2014 den Preis als Importeur des Jahres von Vini Portugal verliehen, seitdem gehört er zu den führenden Adressen für Liebhaber wie für Gastronomen gleichermaßen.

TRIEST



KOLUMNE

Wer sich für guten italienischen Kaffee begeistert, sollte auf jeden Fall einen Trip in die Wiege der italienischen Kaffeekultur und gleichzeitig meine Heimatstadt planen: Triest. Triest empfinde ich persönlich als die am wenigsten italienische Stadt des Landes. Sie ist eher mitteleuropäisch angehaucht und hat ganz besonderen Charme. Schon seit drei Jahrhunderten ist die Hafenstadt einer der wichtigsten Dreh- und Angelpunkte im Mittelmeer, seit sie 1719 zum Freihafen erhoben wurde. Seither ist die Geschichte der Stadt eng mit dem Kaffee verbunden – 1905 wurde hier sogar eine Kaffeebörse gegründet, und auch die weltweit bekannte Rösterei illy hat hier neben Hausbrandt und Cremcafé ihren Ursprung.

Auch die Café-Kultur in Triest ist so ausgeprägt, wie in kaum einer anderen italienischen Stadt: alle 300 Meter findet sich ein Café und es ist äußerst unwahrscheinlich,

einen schlechten Kaffee serviert zu bekommen. Die Einwohner tragen zu dieser Entwicklung maßgeblich bei, denn im Schnitt trinkt hier jeder rund 10 Kilo Kaffee pro Jahr. So wird einem die Auswahl als Nicht-Einheimischer schon mal leichter gemacht. Neben den alteingesessenen, historischen Cafés haben sich mittlerweile auch neuere etabliert, wie unter anderem La Portizza und natürlich Eataly. Wer seinen Kaffee dennoch nicht irgendwo trinken will, sollte sich an die großen Adressen halten. Dazu gehören das La Stella Polare, il Caffè degli Specchi, il Tergesteo, il Caffè San Marco, das Antico Caffè torinese und natürlich das 1830 gegründete und somit älteste Café der Stadt: das Tommaseo.

Einzig mit der Namensgebung der verschiedenen Heißgetränke sollte man sich als Ausländer im Vorfeld beschäftigen, denn wer in Triest einen Cappuccino bestellt, bekommt

**Sandra Chaves von
Herdade do Perdiago
mit Ovinho-Chef
Jörg Rekate.**

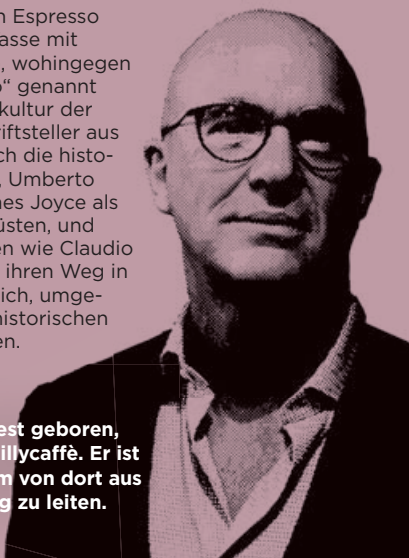
Wein aus Portugal bedeutet für viele immer noch Portwein, doch allmählich spricht sich herum, welche unglaubliche Vielfalt insbesondere die landeseigenen Rebsorten ermöglichen. Der Vorteil autochthoner Rebsorten mit ihrer faszinierenden Individualität ist aber manchmal auch ein Nachteil: Wer kennt schon die Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca oder Encruzado? Einstieg in die portugiesische Weinwelt ist oftmals der leichte und spritzige Vinho Verde, ein perfekter Sommerwein, der mit niedrigem Alkoholgehalt und feinfruchtiger Art perfekt in unsere Zeit passt. Doch Portugal ist so viel mehr! Paulo Laureano, AB Wines, Julia Kemper, Sharish Gin, Montalegre, Vieira de Sousa, Quinta Romaneira, Fite Preta oder Herdade Maroteira sind nur ein paar der Produzenten,

die Ovinho als Vertreter in Deutschland führt. Die Weine von Casca Wines konnten die Gäste der Genussakademie bereits vor ein paar Jahren kennen und lieben lernen, außergewöhnlich frische Weiß- und wunderbar fruch-

tige, tiefgründige Rotweine. Nun schnell noch die Auflösung der Headline: Geheimtipp ist angesichts der Qualität und Vielfalt, aber auch aufgrund der Tatsache, dass Portugal Trendland Nummer 1 in Sachen Wein ist, nicht mehr angebracht. Und praktisch ist, dass die Preise immer noch auf dem Level Geheimtipp sind. Stöbern Sie mal bei Ovinho oder besuchen Sie Herrn Rekate gleich persönlich – ein paar seiner Weine gibt's bald auch wieder bei den Kursen in der Genussakademie zu probieren!

das, was in Deutschland ein Espresso Macchiato ist. Eine große Tasse mit 30 ml ist hier ein Caffelatte, wohingegen ein Espresso schlicht „Nero“ genannt wird. Die einzigartige Trinkkultur der Stadt lockte vor allem Schriftsteller aus aller Welt an. So können sich die historischen Cafés mit Stendhal, Umberto Saba, Franz Kafka und James Joyce als ehemalige Stammgäste brüsten, und nach wie vor finden Autoren wie Claudio Magris oder Veit Heinichen ihren Weg in die Kaffeehauptstadt, um sich, umgeben von Meer, Kaffee und historischen Stätten, inspirieren zu lassen.

GIUSEPPE TACCARI, in Triest geboren, arbeitet seit 24 Jahren für illycaffè. Er ist nach München gezogen, um von dort aus die deutsche Niederlassung zu leiten.



Ganz Frankfurt in einer APP!

Die JOURNAL-App: schnelle Hilfe in jeder Situation.

TOP KULTUR-TIPPS

365 TAGE NEWS

KOMPLETTES TV-PROGRAMM

1.000 GESCHÄFTE

8.000 TERMINE

550 RESTAURANTS

ALLE KINOFILME

Jetzt App laden
und 1 Monat gratis testen!

Erhältlich im App Store

GET IT ON Google Play

8562398_GEM20
Einlösbar bis 30.6.2021

SO SCHMECKT RHEIN-MAIN!

Der neue Restaurantführer **RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2020** mit den 250 besten Restaurants aus Rhein-Main ...



**NEUE
AUSGABE**
nur 6,80 €

Am Kiosk oder über

www.journal-frankfurt.de/shop

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und echtem Lerneffekt. Bei den Bausteinen unseres Kurssystems steht ganz klar das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt 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!

Kochen lernen

UNSER KOCHKURSSYSTEM

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 Nudelteil gibt es diese Saucen-Klassiker: Tomatensauce, Bolognese, Carbonara-Sauce, Basilikum-Pesto / Schokoladen-Mousse

TERMINE: Fr, 19.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 79 € 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 Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola / Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer / Gemüsesticks mit zweierlei Dip / Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

TERMINE: Do, 07.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 29.08.2020, 11.00-15.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



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: Mo, 20.04.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 26.06.2020, 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 Grundsauces 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: Do, 14.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 28.08.2020, 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 Maispouletbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln / Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

TERMINE: Do, 28.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.09.2020, 11.00-15.00 Uhr
85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



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: Fr, 05.06.2020, 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 eingeweiht.

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

TERMINE: So, 26.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
So, 07.06.18.00-22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € 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**



3 DER FEINSCHLIFF

Klein und fein – Fingerfood

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

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

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

TERMINE: Sa, 30.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 20.06.2020, 11.00-15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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: Sa, 09.05.2020, 17.00-18.30 Uhr
Fr, 05.06.2020, 17.00-18.30 Uhr
10 € inkl. Getränke / kostenlos mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main

Ganz schön schnittig – Gemüse

KIRSTEEN ALTGASSEN

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem intensiven Schneidekurs werden Ihnen diese Techniken von nun an leicht 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 Filetirmesser. Lernen Sie den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam schnittige Geheimnisse der Profi-Köche.

TERMINE: Do, 14.05.2020, 17.00-19.00 Uhr
Fr, 19.06.2020, 17.00-19.00 Uhr
25 € inkl. Getränke / 25 € mit Genuss-Card
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main

Ein Geschenk für den Genuss:
Flavoured Moments mit der
Handschrift von Designerin
Elisabeth Gey.

15% Rabatt

auf preisgekröntes
Genießerporzellan
von KAHLA.

www.kahla-porzellanshop.de
Rabattcode: KAHLA-Genuss-15



KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE



Klar, jeder
weiß theoretisch, was
ihm gefällt – aber das
wird ganz schnell langweilig.
Wer endlich **über Teller-
und Glasrand hinaus-
schmecken** möchte, findet
hier das Richtige – vom
intimen Tasting bis zum
großen Event!

(K)EINE
FRAGE DES
Geschmacks!



Bier kreativ – Craft Beer!

BENJAMIN DORBERT

NEU!

Vorbei sind die Zeiten, in denen man einfach nur ein Bier bestellt hat. Heute bietet sich dem Genießer eine unglaubliche Vielfalt, unzählige Kleinbrauereien bereichern die Palette, und der Blick über den Glasrand macht klar: Bier ist viel mehr als nur Export, Pils & Co. Benjamin Dorbert hat sich acht unterschiedliche Sorten ausgesucht und erläutert beinahe schon liebevoll Herkunft, Machart und Charakter, von Insel Kreide bis zu Noctus 100. Benjamin konnte bereits selbst erfolgreich Erfahrung im Bierbrauen sammeln und führt seine Gäste an diesem Abend so humorvoll wie spannend durch einen rundum bierseligen Abend – so abwechslungsreich haben Sie Bier noch nicht erlebt!

MENÜ:

Verkostigt werden sechs verschiedene Biersorten. Dazu rustikales Schmalzbrot und Brezn mit Butter.

TERMINE:

Sa, 02.05.2020, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 04.07.2020, 18.00-22.00 Uhr

79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

So geht Weißwein

BASTIAN FIEBIG

NEU!

Die beliebte Reihe „So geht Wein“ wird jetzt noch präziser: Mit Frühling und Sommer beginnt die perfekte Zeit für Weißweine, und Bastian Fiebig erklärt Ihnen auf gewohnt humorvoll-sachkundige Art und Weise in seinem brandneuen Kurs ganz genau, wie Weißwein eigentlich hergestellt wird, welche Rebsorten besonders interessant und beliebt sind, welche Regionen die besten Weißweine hervorbringen, welche Trends in naher Zukunft winken und belässt es natürlich nicht bei grauer Theorie. Acht unterschiedliche Weißweine aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien von leicht bis schwer, von feinfruchtig bis würzig, von elegant bis kräftig machen diesen Abend zu einem spannenden Parcours durch die faszinierende Welt der Weißweine – so schmeckt die warme Jahreszeit!

MENÜ:

Die verkosteten Rebsorten sind Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon blanc, Riesling, Verdejo, Vernaccia, Trebbiano bianco und Gewürztraminer. Dazu reichen wir eine Käse-Schinken Platte.

TERMINE:

Sa, 25.04.2020, 18.00-22.00 Uhr

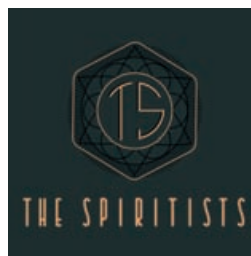
Fr, 18.09.2020, 18.30-22.30 Uhr

85 € inkl. Getränke / 85 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie



Die besten Gin-Tastings



THE SPIRITISTS

Der Wacholderschnaps hat eine lange Tradition in Deutschland, jedoch erwachte das Thema Gin in seiner komplexen, heutigen Form erst im Laufe der letzten 10 Jahre. Mit THE SPIRITISTS begeben wir uns auf eine Spurensuche durch die botanische und geschmackliche Vielfalt des Gins. Sechs ausgetüftelte und besondere Gin-Tastings behandeln jeweils ein anderes Thema und machen so im Handumdrehen einen Gin-Experten aus Ihnen. Ganz egal, ob Sie nur einen Termin buchen oder sich gleich mehrere Termine auswählen, hier ist Spaß garantiert, und Sie nehmen jede Menge Wissen mit nach Hause. Suchen Sie sich einfach ihr Lieblingsthema aus und lassen Sie sich von The Spiritists einfach nur begeistern!

NEU!

MENÜ:

Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)

Drinks: 1x Aperitivo (Welcome Drink)

8x Gin & Tonic (Half Highball)

Food: Hessische Tapas-Platte serviert vom Restaurant HESSEKOPP, Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMINE:

Heimat Gin, Fr, 20.03.2020, 18.30-22.30 Uhr,

Benelux Gin Fr, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr,

Mediterrana Gin, Fr, 15.05.2020, 18.30-22.30 Uhr,

In 8 Gins around the world, Fr, 19.06.2020, 18.30-22.30 Uhr

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

The Spiritists, An der Welle 7, 60322 Frankfurt



FOTOS: Shutterstock (Volodymyr Krasnyuk), Jonathan Gaubatz

Die große BBQ-Sommer-Party in der City!

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist es draußen vermutlich noch nicht wirklich warm – doch unsere nächste heiße Party steht bereits in den Startlöchern! Der perfekte Abend am Grill mitten im Herzen der Mainmetropole: Das geht in der Genussakademie City ganz ausgezeichnet, und natürlich zelebrieren wir auch in diesem Jahr mit Ihnen wieder eine große BBQ-Gartenparty in der Bleichstraße! Insgesamt zehn brandheiße Gänge werden hier vom Team der Genussakademie auf, an oder neben dem Rost zubereitet. Neben beliebten Klassikern wie etwa langsam gegrilltem Bauch vom Duroc-Schwein kommen diesmal auch jede Menge mediterraner und exotischer Ideen auf die Teller. Mit von der Partie ist auch das Weingut Deiss, das aus dem verträumten Uelvelsheim zu uns kommt und die Sause wieder mit seinen frischen, fruchtigen Weinen begleiten wird. Wo ganze Melonen und Ananas Pizza und Kabeljau, Zitronen-Hähnchen und Dry Aged Tomahawk auf den Grill kommen, sollten Sie nicht fehlen – wir sehen uns!



INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei **www.genussakademie.com**

MENÜ:

Vorspeise:

Sardine mit Salat von Quinoa, Spinat, Mango und Avocado
Zitronen-Hähnchen mit asiatischem Blumenkohl-Salat und Fenchel

Gegrillte Wassermelone mit Gurkensalsa, Rucola und Ziegenfrischkäse

Pizza vom Grill

Hauptgänge:

Kabeljau mit Ananas-Salsa, Lauchzwiebel und Limette in Tortilla

Langsam gegrillter Bauch vom Duroc-Schwein mit Apfel-Balsamico-Reduktion und Lauch

Gegrillte Aubergine mit Bulgur, Oliven und Ziegenfrischkäse

Dry Aged Kalbs-Tomahawk mit Brombeeren-Salbei-Sauce und gegrilltem Kürbis

Dessert:

Gegrillte Ananas und Mango mit Kefir-Espuma
Prosecco-Melissen-Erdbeeren mit Vanilleeis

TERMIN:

Sa, 27.06.2020, 18.00-22.00 Uhr

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

Genussakademie City

Tour de France

BASTIAN FIEBIG

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. 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!

GEBIETE UND GERICHTE: Loire / Muscadet – Austern / Champagne – Vichysoise / 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: Fr, 15.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 20.06.2020, 18.00-22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Bordeaux unter 50 Euro! Geht das?

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: Fr, 24.04.2020, 18.30-22.30 Uhr / Sa, 19.09.2020, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

THE ASH[®]

AMERICAN GRILL & BAR

PERFEKT GEGRILLTE STEAKS, RAFFINIERTER BURGER, FISCHE, SALAT ODER VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DER OFFENEN KÜCHE.

EINE BAR, DIE EIGENE MASSSTÄBE SETZT –
kühles Bier, coole Drinks und eine
Weinkarte, die auch Kenner begeistert.



DJ NIGHTS JEDEN DO & FR

SONN- UND FEIERTAGS
AMERICAN BRUNCH
10-14 UHR

BITTE RESERVIEREN

MAINZER LANDSTRASSE 1 (MARIENFORUM)
60325 FRANKFURT
069-153293292
FRANKFURT@ASH-STEAKHOUSE.DE

MONTAGS BIS SAMSTAGS 11:30 BIS 00:00 UHR
SONN- UND FEIERTAGS 10:00 BIS 23:00 UHR
WWW.ASH-STEAKHOUSE.DE



Rum Tasting

TIM WEGGELER

Vom Piratenschnaps zum Partygetränk und Cocktailtool: Rum hat es hierzulande wirklich nicht leicht, doch seit ein paar Jahren entdecken immer mehr Genießer die faszinierenden Seiten des aus Zuckerrohr hergestellten Edelbrandes. Immer mehr reinsortige Varianten aus unterschiedlichen Ländern beweisen, wie unglaublich abwechslungsreich Rum sein kann. An diesem Abend öffnen wir Ihnen in der 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: Verköstigt 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: So, 17.05.2020, 19.00-22.30 Uhr
So, 05.07.2020, 19.00-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Genussserie, Frankfurter Straße 1,
61118 Bad Vilbel

Rotweine der iberischen Halbinsel

MARTIN STACHEL

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 / Dão / Priorat / Navarra / Alicante / Alentejo / Douro / Pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt / Mineralwasser

TERMINE: Sa, 13.06.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 08.11.2020, 18.30-22.30 Uhr
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main



INFOS UND BUCHUNGEN

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



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 / Schweinelachsröllchen mit Kressecreme gefüllt / Garnelen im Tempurteig auf Mango-Chili / Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo / Niedriggarter Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat / Mini-Camembert mit Traubenconfit / Tandoori-Hühnchenspieß / Mangoshot

TERMINE: Sa, 16.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
Do, 24.09.2020, 18.30-22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 zaubern. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie Ihre Geschmacksknospen für sich arbeiten.

MENÜ: Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es drei gleichwertige Gerichte. Immer erwarten Sie leichte Kostlichkeiten, die schnell zubereitet sind und die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Lassen Sie sich überraschen!

TERMINE: Mi, 01.04.2020, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 06.05.2020, 18.00-21.00 Uhr
49 € inkl. Getränke / 49 € 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, 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: 89 € p. P.,
8 bis 11 Personen: 79 € p. P.,
12 Personen: 69 € p. P.

Anfragen an tramirez@mmg.de

PRIVATE PARTY: Ab zwölf Personen: Es wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge erhältlich über anfrage@genussakademie.com

Tour d'Europe

BASTIAN FIEBIG

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

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

TERMINE: So, 07.06.2020, 18.00-22.00 Uhr
Fr, 30.10.2020, 18.30-22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € 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 Fortgeschrittenkurs 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.



TERMINE: Sa, 16.05.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 21.11.2020, 11.00-15.00 Uhr
85€ inkl. Getränke / 85€ 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 Kaffeesorten alles so vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Kurs – von der Bohne bis zum fertigen Espresso! Hier erfahren Sie spannende Theorien mit kleinen Verkostungen, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art!

TERMINE: Sa, 25.04.2020, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 25.07.2020, 11.00-15.00 Uhr
85€ inkl. Getränke / 85€ mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Mix it – der Cocktailskurs 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 Martincocktail 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, 27.09.2020, 17.00-19.30 Uhr
So, 18.10.2020, 17.00-19.30 Uhr
75€ inkl. Getränke / 75€ mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main

Chat Sauvage – ein Tag im Weingut

VERENA SCHÖTTLE

Um einen Wein richtig kennen-zulernen, braucht es mehr als nur einen Korkenzieher und Gläser. Am besten lüftet man die Geheimnisse dahinter bei einem Besuch beim Erzeuger. Verena Schöttle ist die Betriebsleiterin eines der ungewöhnlichsten Weingüter Deutschlands und lädt Sie ein, einen Tag mit ihr auf dem Weingut zu verbringen. Sie arbeiten im Weinberg mit und dürfen in den Keller, um den aktuellen Jahrgang direkt vom Fass zu probieren. Anschließend folgt eine ausführliche Verkostung fünf unterschiedlicher Weine von Chat Sauvage.

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

TERMINE: So, 21.06.2020, 14.00-18.00 Uhr
So, 16.08.2020, 14.00-18.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23,
65366 Geisenheim-Johannisberg

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, 17.05.2020, 18.00-22.00 Uhr
So, 23.08.2020, 18.00-22.00 Uhr
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Wein & Sushi

MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertlange 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: Sa, 16.05.2020, 18.30-22.30 Uhr
So, 20.09.2020, 18.30-22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,
60435 Frankfurt am Main



10 FRAGEN AN ...

Antonio Marcellino

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

Die Not, da ich in meiner Kindheit größtenteils in Italien quasi alleine groß geworden bin, meine Eltern waren zum Arbeiten nach Deutschland gekommen. Ich wuchs bei Oma, Tante und Onkel auf, aber wenn das Essen mir nicht schmeckte, ging ich mit acht Jahren schon in mein Elternhaus und kochte mir heimlich Nudeln mit Tomatensauce.

Für welches Gericht lassen Sie alles stehen und liegen?

Lasagne :-)

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

Informatiker!

Mit wem möchten Sie auf keinen Fall tauschen?

Mit einem, der einen Bürojob ausübt, das Monotone wäre gar nichts für mich.

Was kochen Sie für sich selbst am allerliebsten?

Pasta und Pizza natürlich!

Was mögen Sie an Frankfurt ganz besonders?

Frankfurt ist multikulti, das finde ich super.

Welches Buch lesen Sie zurzeit?

Natürlich ein neues Kochbuch mit Spezialitäten aus der Region Sizilien.

Apfelwein oder Champagner?

Früher Champagner, da ich jetzt in Maintal wohne, gerne Apfelwein :-)

Wo machen Sie am liebsten Urlaub?

In Bella Italia.

Welche Person der Geschichte beeindruckt Sie ganz besonders?

Leonardo da Vinci!

Der Italiener **Antonio Marcellino** ist in Licodia Eubea auf Sizilien geboren. Bereits mit 15 Jahren kam er mit seiner Familie zum Arbeiten nach Deutschland, und sein Einstieg in die Gastronomie war quasi vorhersehbar – auf selbstgemachte Pizza und Pasta konnte Antonio einfach nicht verzichten! So begann er eine Lehre zum Koch und machte sich vor fast zwei Jahrzehnten mit seinem eigenen Restaurant selbstständig. Nach Ende des Mietvertrags folgte die Eröffnung der heutigen Marcellino Ristorante Vinobar im Ostend, die er mit kleinen, feinen saisonalen Gerichten betreibt. Antonios Schwerpunkt lag zuerst auf der sizilianischen Küche, doch als er merkte, dass dem Ostend noch eine waschechte italienische Pizzeria fehlt, eröffnete er kurzerhand eine, in der er nach echter italienischer Rezeptur Pizza herstellt.



FOTO: Nicole Matschoss



Von den Türmen
San Gimignano bis
zu den vulkanischen Böden
des italienischen Südens:
Wir bringen Sie **ganz nah an
den Ursprung** der italienischen
Küche – und natürlich zu
den Weinen und ihren
Erzeugern!

Genuss spricht italienisch

Kampanien kulinarisch – genießen zwischen Vesuv und Amalfiküste

THOMAS KÖSTER

Die Region südlich von Neapel wird Sie mit ihrem Abwechslungsreichtum begeistern: Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste – Kampanien hat viele Seiten. Auch kulinarisch hat diese Region einiges zu bieten. Sie ist unter anderem die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza und das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten. Die sogenannten Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl. Selbstverständlich sind auch die Weine Kampaniens mehr als nur eine Entdeckung wert. Regionale Rebsorten wie beispielsweise Greco di Tufo oder Fiano im Weißweinbereich oder die Rotweine aus Aglianico bzw. die auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotweincuvée von Montevetrano konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp. Sie wohnen während Ihrer einwöchigen Reise im wunderschön im Hinterland von Salerno gelegenen Resort & Spa Villa Rizzo****. Das Hotel liegt inmitten weitläufiger Oliven- und Haselnussfelder und verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Während unserer Tour erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm. Unter anderem erleben Sie einen Kochkurs und sind auf einer Bio-Büffelfarm bei der Produktion verschiedener Produkte aus Büffelmilch hautnah dabei.

NEU!

DIE REISE:

Die Genussreise nach Kampanien beinhaltet:
6 Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa**** Villa Rizzo im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.villarizzo.com

Begrüßungsaperitif

3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Feudi di San Gregorio, Apicella, San Giovanni inkl. Weinprobe

6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, davon ein Sternerestaurant

Kochkurs lokaler Spezialitäten, Kochschürze & Rezeptmappe

Täglicher Begleitbus (ab/bis Villa Rizzo) inkl. aller Parkgebühren

Schiffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi

Geführte Rundgänge durch Pompeji, Salerno und Neapel inkl. Eintritte

Geführte Rundgänge in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelfarm

Stadtbesuche u.a. in Vietri sul Mare und Castellabate

Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

Lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

Mo, 7.9.2020–So, 13.9.2020

1360 € im DZ / 1480 € im EZ

Villa Rizzo Resort & Spa via Gerardo Napoletano, 84099 San Cipriano Picentino (SA)



NEU!

Streifzüge durch die toskanische Weinwelt – Siena, San Gimignano, Weinfest und mehr

THOMAS KÖSTER

Spätsommer in der Toskana – die ideale Jahreszeit, um diese Region, die für viele der Inbegriff Italiens darstellt, zu entdecken. Lassen Sie Ihre Blicke über zypressengesäumte Weinberge schweifen, bummeln Sie durch kleine Gässchen und über lebhafte Plätze und genießen Sie das italienische Leben. Wir sind bei dieser Reise unter anderem auf dem Weinfest „Panzano in festa“ inmitten des Chianti-Classico-Gebietes zu Gast, wo sich die ortsansässigen Winzer mit ihren hervorragenden Weinen präsentieren, die Sie nach Herzenslust verkosten können. Neben den Winzern des Chianti Classico werden Sie mit uns aber auch Weingüter in anderen Chianti-Gebieten erleben, die allesamt zeigen, welch ausgezeichnete Weine auch dort hergestellt werden. Sie wohnen im Weingut Colognole, einem sogenannten Agriturismo-Betrieb im Gebiet des Chianti Rufina, dem kleinsten der insgesamt neun Chianti-Gebiete. Das Agriturismo verfügt über individuell eingerichtete Hotelzimmer sowie Apartments, die Sie begeistern werden. Die zum Haus gehörige Osteria sowie der Pool mit Panoramablick des über 600 Meter hoch gelegenen Weingutes tragen sicherlich ebenso zur Erholung bei. Unser Begleitbus bringt Sie dann täglich zu den Programmpunkten der Reise: Stadtbesichtigungen in Siena, Arezzo sowie San Gimignano und natürlich zu Weingutbesichtigungen und Degustationen. Abgerundet werden die Tage durch traumhafte Abendmenüs, die die landestypische Küche der Toskana präsentieren. Bei der Restaurantauswahl legen wir Wert auf das Besondere und möchten Ihnen die unterschiedlichen Facetten der toskanischen Küche präsentieren.

DIE REISE:

4 Übernachtungen mit Frühstück im Agriturismo Colognole (stilvolles Landgut) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC www.colognole.it

Begrüßungsaperitif

3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Fattoria le Filigare, Selvapiana inkl. Weinprobe, teilweise in Kombination mit Olivenölverkostung

4 mehrgängige Abendmenüs auf den Weingütern bzw. in ausgesuchten Restaurants und Osterien

Besuch & Eintritt des Weinfestes in Panzano im Chianti-Classico

Täglicher Begleitbus (ab/bis Colognole) inkl. aller Parkgebühren

Stadtbesuche u.a. in Siena, San Gimignano und Greve mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung

Deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Colognole)

1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

Lokale Steuern

TERMINE:

Di, 15.9.2020, 16.00 Uhr–Sa, 19.9.2020, 11.00 Uhr

975 € im DZ

Azienda Agricola Colognole, Via del Palagio 15, 50068 Colognole Rufina (Italia)



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 4-Gänge-Menü. Dieses werden Sie mit einer Weinbegleitung genießen. Sodann schreiten Sie zusammen mit dem Küchenchef des Hotels Kronenschlösschen zum Kochkurs in die Schlossküche. Dem kreativen Koch, der Anfang 2016 im Finale



des ANUGA-Wettbewerbs „Koch des Jahres in Deutschland“ stand, können Sie hier all Ihre Fragen stellen. Wer dem Profi aufmerksam über die Schulter schaut, wird den Kurs mit einigen Tipps und Tricks verlassen, mit denen Sie zu Hause glänzen werden. Im Anschluss an den Kochkurs können Sie während des gemeinsamen Abendessens den Tag gemütlich im traumhaften Ambiente ausklingen lassen, bevor Sie in den Zimmern königlich nächtigen werden. Nach einer traumhaften Nacht stärken Sie sich am nächsten Morgen bei einem reichhaltigen Frühstück, bevor Sie den Heimweg antreten. Der unvergessliche Abend im Hattenheimer Kronenschlösschen wird Ihnen stets in schöner Erinnerung bleiben!

MENÜ: Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

TERMINE: Sa, 18.04.2020, 16.00 Uhr–So, 19.04.2020, 11.00 Uhr
Fr, 24.04.2020, 16.00 Uhr–Sa, 25.04.2020, 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 – Genusswoche 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 beeindruckende 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 Verköstung und Übernachtung im wunderschön eingerichteten Zimmer im Vordergrund. Doch auch wer keinen Spaß am Kochen hat, 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, 27.03.2020, 17.00 Uhr–Sa, 28.03.2020, 11.00 Uhr
Fr, 17.04.2020, 17.00 Uhr–Sa, 18.04.2020, 17.00 Uhr
159 € im DZ/149 € mit Genuss-Card, 179 € im EZ/179 € mit Genuss-Card
Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern



Daalder Amsterdam

Im historischen Stadtviertel Jordaan speist man auf erschwinglichem Michelin-Niveau.

TEXT: TIMEA RAMIREZ

Es ist tatsächlich eher eine Seltenheit, ein Fine Dining Restaurant in einer Prime Location vorzufinden, in dem auf Sternenniveau gekocht wird und das dennoch herrlich unprätentiös und zudem höchst erschwinglich daherkommt. Doch wir werden fündig, in Amsterdam. In einem ehemaligen Jazz Café Ecke Lindengracht und Eerste Goudsebloemdwarsstraat, im historischen, aufregenden Viertel Jordaan befindet sich das wunderbare Daalder. Wir haben uns spontan für den Besuch entschieden und so erst zwei Tage vorher telefonisch einen Tisch für die Mittagszeit reserviert. Glück gehabt, denn normalerweise muss man hier, insbesondere für eine Reservierung am Abend, früh dran sein. Gleich bei Betreten des Restaurants fühlt man sich wohl – alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht, aber dennoch herrlich leger. Das Publikum ist wild gemischt, jedoch deutlich von Einheimischen geprägt. Hier geht es nicht um Sehen und Gesehenwerden, sondern einzig und allein um richtig gutes Essen! Wie wir später erfahren, ist genau dieser Eindruck das große Bestreben von Küchenchef Dennis Huwaë.

Der sympathische Koch hat eine beeindruckende Vita vorzuweisen: Er arbeitet in mehreren Sterne-Restaurants, darunter keine geringeren als London's Fat Duck***, Ciel Bleu**, Brouwerskolkje** und &Samhoud Places **. Er sagt, er habe es genossen, auf diesem hohen Niveau zu arbeiten, aber um sich selbst verwirklichen zu können, wollte er sich von der strengen Atmosphäre und dem oft sterilen Service lösen. Die Verwirklichung seines Traumes hat er im Daalder

geschaffen, wo er seit 2016 Küchenchef und Mitbesitzer ist. „Lass die Natur ihr Ding machen. Wähle wundervolle Produkte und behandle sie mit Liebe und Respekt.“ Dieses Motto von Huwaë wird uns das gesamte Menü über begleiten, und wir können uns bei jedem Bissen davon überzeugen, denn hier steht das Produkt in all seinen Facetten im Vordergrund.

Zum Lunch wählt man zwischen 3 (35 €), 4 (42,50 €) oder 5 (50 €) Gängen. Am Abend kann man dann auf 6 oder 7 Gänge upgraden (65 € bzw. 72,50 €). Neben der Anzahl der Gänge darf man auch noch zwischen vegetarisch oder „normal“ wählen – davon sind wir begeistert, denn beim Lesen des Menüs wird eins klar: Das vegetarische Menü ist hier kein Nachgedanke, sondern wird ebenso fein ausgearbeitet wie alles andere. Also entscheiden wir uns genau dafür.

Gruß aus der Küche? Wohl besser Grüße – hier kommen gleich vier auf den Tisch. Zelebriert wird die Tomate in unterschiedlichen Texturen in einem kross ausgebackenen Filo-Teig, dazu die Säure der Essiggurke, gepaart mit milder Joghurtnote und einem Crunch von Kräcker darunter sowie ein vermeintlich nach Nigiri aussehendes Avocadokonstrukt, das einfach nur auf der Zunge zerschmilzt, begleitet von einem kleinen Fläschchen hausgemachtem Kombucha. Nach diesem Entree sind wir mehr als euphorisch, und die Messlatte liegt

DAALDER

Lindengracht 90,
1015 KK Amsterdam,
Niederlande
Tel. +31 20 624 8864
www.daalderamsterdam.nl
info@daalderamsterdam.nl



denkbar hoch. Unsere eigentliche Vorspeise vereint wieder alle wichtigen Texturen auf einem Teller: Ein Bett aus knackigem Gemüse trägt ein pochiertes Ei, das dem Gericht herrlich cremige

Textur verleiht. Darauf ruhen

hauchdünne Splitter mit Madras-Curry-Aroma, die den passenden Crunch geben, und die leicht säuerliche Note der Kaffir rundet alles ab. Ein Gedicht! Im Zwischengang erwartet uns gut gewürzter Bulgur mit Brokkoli in zweierlei Form – jeder Gang ist ein Kunstwerk für sich, wundervoll präsentiert und absolut umwerfend lecker. Die einzigartige Zusammenstellung von Aromen und Texturen begeistert auch im Hauptgang: Ravioli mit Blumenkohl, grünem Senf und Pistazien – butterweich zergehen diese auf der Zunge. Wir bereuen schon, nur vier Gänge gewählt zu haben, denn hier jagt ein Highlight das nächste.

Schon sind wir beim Dessert: Wunderbar kreativ präsentiert sich hier Guajava-Schokolade mit Blaubeeren, Liebstöckel und Roter Bete und ach, fast hätten wir es vergessen, Eis in Form einer Erdnuss mit, Sie können es sich schon fast denken: Erdnussgeschmack. Ein Genuss für Herz, Seele und Auge. Wir sind von Dennis' außergewöhnlicher experimenteller und hochkreativer Küche begeistert – ja, hier steht das Produkt im Vordergrund und zwar wunderschön und unvergleichlich gut zubereitet! Appetit bekommen? Der ICE bringt Sie einmal pro Stunde hin!



KURS	TERMIN	SEITE
Feinstes Fleisch Kochkurs	20.03.2020	18
Ayurveda – Indian Dosha kitchen	22.03.2020	32
Österreichs süße Kracher	22.03.2020	47
Rum-Tasting	22.03.2020	58
Burger Deluxe!	26.03.2020	18
Caribbean seafood with a touch of Colombia	28.03.2020	39
Feierabendküche – schnell, gesund & lecker	28.03.2020	27
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	31.03.2020	25
After-Work Chill-Out	01.04.2020	58
Geschmackssache! Der Food-Pairing Kurs	02.04.2020	33
Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss	05.04.2020	47
Feinstes Lamm	05.04.2020	27
Messer scharf!	09.04.2020	53
Touch the Carrot	09.04.2020	33
Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	17.04.2020	64
Romantischer Rheingau	18.04.2020	64
A taste of India!	19.04.2020	39
Fisch Basics	20.04.2020	51
Schalen- und Krustentiere	23.04.2020	18
Benelux Gin Tasting – Tasting No. 4	24.04.2020	55
Bordeaux unter 50 Euro! Geht das?	24.04.2020	47
Romantischer Rheingau	24.04.2020	64
Die feine Landhausküche	25.04.2020	27
Eine Reise durch Italien: vom Piemont bis Sizilien	25.04.2020	18
So geht Weißwein	25.04.2020	55
Das Perfekte Wiener Schnitzel	26.04.2020	22
In fünf Gängen um die Welt	26.04.2020	39
Perfekte Torten	26.04.2020	47
Brot backen leicht gemacht	28.04.2020	47
Bier kreativ – Craft Beer!	02.05.2020	55
Drip Cake	02.05.2020	47
Persian kitchen – Parsi cuisine	02.05.2020	38
Das große Burgerbegehren!	03.05.2020	26
Die lange Nacht der Knödel	03.05.2020	27
Stargast Carmelo Greco – zwischen Ligurien und Piemont!	03.05.2020	12
Vertragen wir uns wieder? Genuss trotz Unverträglichkeiten	03.05.2020	32
After-Work Chill-Out	06.05.2020	58
Gemüse – Basics	07.05.2020	50
Der Frankfurter Klassiker: Grüne Soße!	09.05.2020	42
Fermentieren mit Pascal	09.05.2020	17
Messer scharf!	09.05.2020	53
Pizza, Pizza, Pizza!	09.05.2020	42
Schnelle Burger	09.05.2020	42
Superfood	09.05.2020	32
Vegetarische Küche mit Aroma	09.05.2020	33
The Sakai Experience	10.05.2020	15
Pizza & Pasta italiana!	11.05.2020	39
BBQ – Fine food on fire	13.05.2020	30
Ganz schön schnittig – Gemüse	14.05.2020	53
Touch the Carrot	14.05.2020	33
Mediterrana Gin – Tasting No. 5	15.05.2020	55
Der Profi-Barista	16.05.2020	59

KURS	TERMIN	SEITE
Drip Cake	16.05.2020	47
Perfekte Torten	16.05.2020	47
Cupcakes	17.05.2020	47
Latin Party	17.05.2020	38
Rum-Tasting	17.05.2020	58
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	17.05.2020	60
Kochen für Kerle	22.05.2020	26
Ein Abend am Meer	23.05.2020	18
Sushi Deluxe mit Hiro Sakai	24.05.2020	37
Feinstes Seafood	26.05.2020	18
Geflügel Basics	28.05.2020	51
Pulled Pork & Co. – einmalig saftig	29.05.2020	26
Eine Reise durch Italien: vom Piemont bis Sizilien	30.05.2020	18
In fünf Gängen um die Welt	30.05.2020	39
Klein und fein – Fingerfood	30.05.2020	25
König Spargel	30.05.2020	33
The Villa Kennedy Experience	30.05.2020	15
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	02.06.2020	25
The Lafleur Experience	03.06.2020	15
Die feine südfranzösische Fischküche	04.06.2020	39
Burger Deluxe!	05.06.2020	18
Messer scharf!	05.06.2020	53
Modern Cooking – Sous Vide & Co.	05.06.2020	52
Ayurveda – Indian Dosha kitchen	06.06.2020	32
Bunte Überraschung: Macarons!	06.06.2020	47
Das Genussakademie Sommermenü	06.06.2020	17
Feierabendküche mit Fisch	06.06.2020	42
Mini-Sommermenü	06.06.2020	42
Vegetarisch auf Zack	06.06.2020	42
A taste of India!	07.06.2020	39
Indian vegetarian Curries	07.06.2020	37
Steaks & Co: Das Kurzbraten	07.06.2020	52
The Carmelo Greco Experience	07.06.2020	14
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	07.06.2020	59
After-Work Chill-Out	10.06.2020	58
Touch the Carrot	11.06.2020	33
BBQ Steaks Deluxe	13.06.2020	30
Die Tricks der Sterneköche 2020	13.06.2020	18
Österreichs süße Kracher	13.06.2020	47
Perfekte Torten	14.06.2020	47
The ULTIMATE BBQ	14.06.2020	25
Pasta & Saucen Basics	19.06.2020	50
Ganz schön schnittig – Gemüse	19.06.2020	53
In 8 Gins around the world – Tasting No. 6	19.06.2020	55
BBQ Basics	20.06.2020	30
BBQ Profi	20.06.2020	30
Klein und fein – Fingerfood	20.06.2020	25
Pasta, Gnocchi & Co.	20.06.2020	39
Tour de France	20.06.2020	57
Chat Sauvage – Ein Tag im Weingut	21.06.2020	60
The Sakai Experience	21.06.2020	15
Feinstes Fleisch Kochkurs	25.06.2020	18
Fisch Basics	26.06.2020	51
Das Perfekte Wiener Schnitzel	27.06.2020	22

Ab Freitag traumhafte Aussichten.
WEIL ICH ES KANN!

**EURO
JACKPOT**



Jackpotfieber - jeden Freitag.

www.lotto-hessen.de

 [lottohessen](https://www.facebook.com/lottohessen)

von  **LOTTO**



Der Genuss reiner Natur

Frisch aus dem Biosphärenreservat

ÖKO-TEST

RhönSprudel Original
12 x 0,75l Glas-Mehrweg

sehr gut

ÖKO-TEST-Magazin 07/2019

- ✓ Natriumarm
- ✓ Ausgewogen mineralisiert
- ✓ Harmonisch im Geschmack
- ✓ Für Babynahrung geeignet

JETZT
in 0,75l
GLAS