

SOMMER



Genuss Programm

08 2021 – 12 2021

Ein ganzes Heft voller

**KOCHKURSE,
WORKSHOPS
& TASTINGS**

Mit neuem
Hygienekonzept!

DER TREND:
leichte Küche ganz natürlich
Levante Küche S. 14

**ASIENS BELIEBTESTE
KLASSIKER
AUF DEM TELLER**

Malaysian & Singapore
Streetfood S. 18

15
NEUE KURSE &
WORKSHOPS



Endlich wieder gemeinsam kochen!

Liebe Genussfreunde,

nun ist es schon fast eineinhalb Jahre her, dass Sie das letzte Genussmagazin in Händen gehalten haben und genauso lang leben wir auch schon alle mit dem ständigen Auf und Ab der Pandemie. Wer hätte das gedacht?!

Mehrfach wurde das öffentliche und kulturelle Leben zum kompletten Erliegen gebracht, allen voran die Event-Branche und somit auch unsere Kochkurse. Schnell haben wir gelernt, dass das gewohnte Normal so schnell nicht wieder zurückkommen wird und geben zu, dass keiner von uns vermutet hat, dass sich alles so lange hinziehen wird. Für uns bedeutet das, sich ständig neuen Anforderungen an Hygiene- und Sicherheit anzupassen und letztendlich auch die Kochkurse selbst neu zu denken. Nach dem ersten Lockdown ging es zunächst mit Showcookings weiter – für die Fangemeinde unserer Köche zwar nur ein schwacher Trost, aber immerhin etwas. Im Juli letzten Jahres haben wir dann ein Konzept auf die Beine gestellt, das immer dann, wenn wir nicht gerade im Lockdown sind, hervorragend funktioniert und zum Glück bisher noch jeden Gast überzeugt hat.

Wir haben das Thema Kochkurs neu gedacht und neben jeder Menge Desinfektionsmittel, Masken und Handschuhen vor allem das Kochen lernen neu definiert. Nun kocht jedes Zweier-Team aus neugierigen Hobbyköchen alles selbst, von Vor- bis Nachspeise macht also jeder Teilnehmer wirklich jeden Schritt aktiv mit. Das bringt nicht nur maximalen Lernerfolg und viel Freude, sondern manchmal auch den hohen Blutdruck eines echten Küchenchefs mit sich, denn dabei kann es schon mal stressig werden. Und dennoch, oder gerade deshalb: Das bisherige Feedback ist ohne Ausnahme positiv, unsere Gäste lieben das neue Konzept. Das bestärkt uns darin, weiterzumachen und gibt dem gesamten Team die Motivation, mit jeder noch so komplizierten neuen Regel möglichst gelassen umzugehen.

Sie werden es schon bemerkt haben: Dieses Heft sieht deutlich anders aus als gewohnt. Corona-anders eben. Aber nicht weniger spannend, denn wir haben wieder alles Wichtige für passionierte Hobbyköche aufs Papier gebracht. Bis dann die nächste „volle“ Ausgabe wieder erscheint, wird es wohl Winter werden – bis dahin heißt es: kräftig buchen, denn nach dem langen Lockdown macht das Kochen ganz sicher noch viel mehr Spaß!

Wir freuen uns Sie bald wieder bei uns in der Genussakademie begrüßen zu dürfen!

Ihre Timea Ramirez

Inhalt

SPITZENKÖCHE	3
KLASSIKER	6
BESTSELLER	7
TREND & SAISON	8
INTERNATIONAL	10
BACKEN & SÜSSES	12
EVENTS	13
PRIVATE DINING	15

KÖSTLICHES SEAFOOD

PASCAL SCHEEL

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

MENÜ:

- * Jakobsmuschel mit Sellerie, Apfel und Lauch
- * Black Cod mit Gurke, Holunder und Bouchet-Muscheln
- * Steinbeißer mit Salz-Zitrone, Kapern, Kohlrabi und Petersilie
- * Weiße Schokolade mit Himbeeren und Rose

TERMINE:

So, 12.09.2021, 18.00–22.00
So, 21.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke
119 € 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



Spitzenköche

SURF AND TURF

DAVID FISCHER

Der Name ist Programm: Der Klassiker wird von David Fischer neu interpretiert – das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang – hier blieben keine Wünsche offen: das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen von Anfang bis Ende alles selbst mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert maximal. Natürlich bleibt aber auch noch genug Gelegenheit dem Profi ein paar Küchengeheimnisse zu entlocken. Abgerundet wird das spektakuläre Menü mit einem feinen Dessert.

MENÜ:

- * Jakobsmuschel & Speck mit Blumenkohl, Macadamia & Wildkräutersalat
- * Langostino & Chorizo mit Safran, Risotto & Fenchel
- * Rinderfilet & Tigerprawns mit Maiscreme, grünem Spargel & Madeirasauce
- * Ananas mit Passionsfruchtkaramel, Kokoseis & Schokocrumble

TERMINE:

Fr, 29.10.2021, 18.30–22.30 Uhr / Sa, 04.12.2021, 18.00–22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



DAS GENUSSAKADEMIE WEIHNACHTSMENÜ 2021

DAVID FISCHER

Gute Traditionen soll man nicht brechen und deshalb haben wir auch dieses Jahr wieder ein ganz besonderes Genussakademie-Menü für die wundervolle Weihnachtszeit im Gepäck – präsentiert von einem unserer beliebtesten Köche David Fischer. David ist bekannt für besonders ausgefeilte, hochwertige Menüs und so hat er auch bei diesem Menü nur auf die besten Zutaten zurückgegriffen, damit Sie im Anschluss zu Hause Ihren Lieben etwas ganz Besonderes zum Festtag auf-tischen können. Wie immer ist auch dieser Kurs gespickt mit jeder Menge Tipps und Tricks und einem besonderen Augenmerk auf die perfekte Vorbereitung.

MENÜ:

- * Glen Douglas Lachs mit Keta Kaviar, Vodka-gurke & Creme Fraiche
- * Ravioli mit flüssigem Eigelb, Blattspinat und Trüffelsauce
- * Rosa gebratener Hirschrücken mit Rotkohljus, Schwarzwurzeln & Miniknödeln in Haselnussbutter
- * Weihnachtliche Ofenfrüchte „en Papillote“ mit Gewürzkaffee-Eis und Spekulatius-Crumble

TERMINE:

Sa, 27.11.2021, 18.00–22.00 Uhr / Sa, 18.12.2021, 18.00–22.00 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

WILD AUF WILD

PASCAL SCHEEL

Wild ist nicht nur, aber vor allem im Herbst bei Genießern besonders beliebt. Kein Wunder: Fleisch von freilebenden Tieren aus unseren Wäldern ist ja nicht nur ungemein schmackhaft, sondern auch noch sehr gesund. Pascal Scheel, Küchenchef der Genussakademie, hat sich das Thema Wild erneut vorgenommen und eine wunderbar aufeinander abgestimmte Menüfolge geschrieben, die Sie in diesem Kurs komplett selbst druckochen werden. Mit ihrer Begleitung zusammen werden Sie Stück für Stück durch das Menü geführt und bereiten dabei alles selbst zu. Neben ausführlicher Warenkunde und Tipps zum Einkauf, steht natürlich die ausführliche Erklärung der Zubereitung auf dem Plan. Hier sind wie immer auch Rückfragen erwünscht. Nach getaner Arbeit genießen Sie das Menü ganz entspannt gemeinsam mit Ihrer Begleitung und wenn Sie wünschen, natürlich mit einem Glas Wein.

MENÜ:

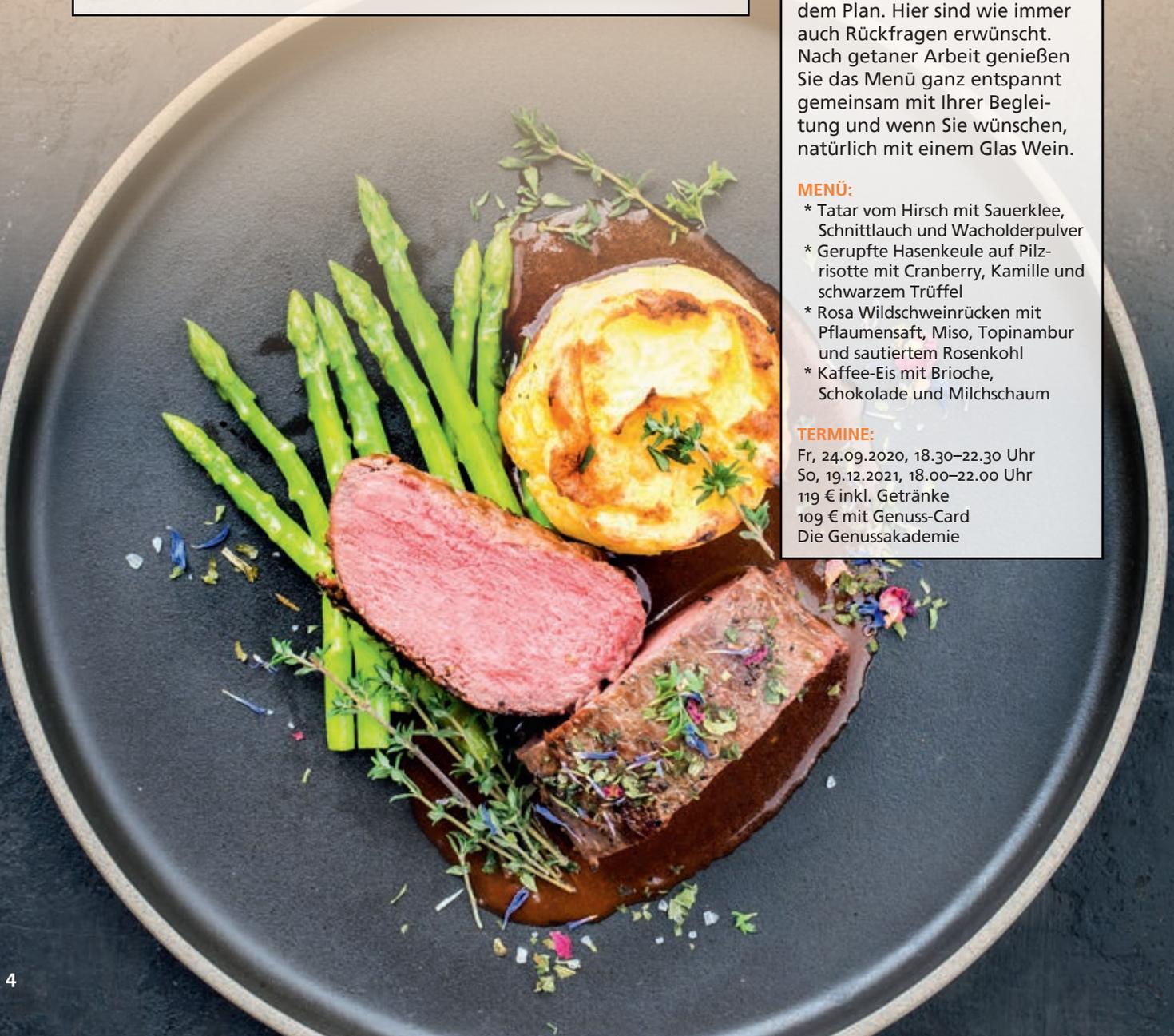
- * Tatar vom Hirsch mit Sauerklee, Schnittlauch und Wacholderpulver
- * Gerupfte Hasenkeule auf Pilzrisotto mit Cranberry, Kamille und schwarzem Trüffel
- * Rosa Wildschweinrücken mit Pflaumensaft, Miso, Topinambur und sautiertem Rosenkohl
- * Kaffee-Eis mit Brioche, Schokolade und Milchschaum

TERMINE:

Fr, 24.09.2020, 18.30–22.30 Uhr
So, 19.12.2021, 18.00–22.00 Uhr
119 € inkl. Getränke
109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!

NEU!



ALLES HUMMER – DER KOCHKURS

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 verraten alles zu Warenkunde und Zubereitung.

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 02.09.2021, 18.30–22.30 Uhr
Do, 13.01.2022, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

FEINSTES FLEISCH – DER KOCHKURS

DAVID FISCHER

Hier geht es um die edelsten Fleischsorten. Lagerung, Warenkunde, Qualitätsfaktoren und Reifungsprozess werden im theoretischen Teil behandelt – Auslösen, Parieren und Kochen im Praktischen. Rundum gelungen!

MENÜ:

- * Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern
- * Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme,
- * Piemientos del Padrón und Chorizo
- * Roastbeef vom dry aged Rind, gebratene Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce
- * Crème brûlée mit Sorbet

TERMINE:

Sa, 04.09.2021, 18.00–22.00 Uhr
So, 07.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
119 € inkl. Getränke
109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

PASCAL SCHEEL

Jakobsmuscheln, Austern und Langustinos, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Trauen Sie sich 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 Ananas, Apfel, Ingwer, Gewürzbrot und Schaumweinespuma
- * Gebratene Langustinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen
- * Limettentarte mit Himbeeren und Baiser

TERMINE:

Sa, 11.09.2021, 18.00–22.00 Uhr
Sa, 15.01.2022, 18.00–22.00 Uhr
119 € inkl. Getränke
109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

ITALIAN FINE DINING CARMELO GRECO

Gerade noch im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS 2021! erneut auf Platz 1 gewählt, steht Michelin-Sterne-Koch Carmelo Greco zusammen mit Ihnen und wenigen anderen in seinen heiligen Hallen und weicht Sie in all seine Küchengeheimnisse ein. Gemeinsam bereiten Sie ein hochwertiges 4-Gänge-Menü zu und lernen die Besonderheiten einer Sterneküche kennen. Im Anschluss genießen Sie alles bei einem Glas Wein und einem guten Gespräch mit Carmelo.

MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Sa, 18.09.2021, 11.00–14.30 Uhr
Sa, 13.11.2021, 11.00–14.30 Uhr
149 € inkl. Getränke
139 € mit Genuss-Card
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1–3,
60598 Frankfurt

DIE GROSSE GEWÜRZSCHULE PASCAL SCHEEL

Das Thema Gewürze ist in der Genussakademie immer gut gebucht – dieses Mal hat sich Küchenchef Pascal dem Thema angenommen und gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann, der mit roots.natural auch einen eigenen Shop hat, einen tollen Kurs entwickelt. In diesem Kochkurs hat Pascal ein Menü zusammengestellt, welches die besondere Kraft der Gewürze herausstellt. Sie werden lernen zu erschmecken, wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes einzelne Gericht des Kurses werden Sie selbst herstellen und somit einen maximalen Lernerfolg mit nach Hause nehmen. Dazu begleitet Patrick den Abend mit viel Fachwissen und natürlich auch der ein oder andere Anekdote.

MENÜ:

- * Salat von Fenchel, Melone, Pflaume und Zuckerschoten mit Pfefferminze und Andalima-Pfeffer
- * Geflammte Lachsforelle mit Chiliflocken, Safran, Kichererbse und gegrilltem Romanasalat
- * Spanferkelrücken mit Oregano, Karotte, schwarzem Kardamom, Erbse und Blumenkohl
- * Eis von weißer Schokolade mit Piri Piri, Himbeeren, Litschi und Fleur de Sel

TERMINE:

Do, 04.11.2020, 18.30–22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



GENUSSAKADEMIE POP UP

Latin Summer Garden

BY ENAMOR

DER SOMMERCARTEN MITTEN IN DER CITY

Der Latin Summer Garden ist ein Pop-up der Genussakademie Frankfurt zusammen mit Valentina Bedoya von Enamor. Genießt erfrischende Cocktails und kühlende Limonaden im schönsten Sommergarten Frankfurts – mitten in der City, zwischen Stephanskirche und Eschenheimer Anlage. Dazu servieren wir euch original lateinamerikanische Spezialitäten wie mexikanische Tacos, kolumbianische Empanadas, peruanische Ceviche und noch vieles mehr.



Do.–So. täglich geöffnet



Bleichstraße 38, 60313 Frankfurt



www.latinsommertgarden.de



Latin Summer Garden



Menü ansehen & bestellen

Klassiker

DAS PERFEKTE WIENER SCHNITZEL

STEFFEN OTT

Lassen Sie sich überraschen, wieviele Feinheiten es bei einem perfekten Wiener Schnitzel zu beachten gibt. Sie lernen die absolut klassische Zubereitung kennen und nehmen Tipps und Tricks für das perfekte Gelingen zu Hause mit. Eine passende Vor- und Nachspeise steht auch auf dem Programm.

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 30.09.2021, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 06.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

ITALIENISCHE KLASSIKER II

MARKUS WOLF

Vier absolute Evergreens der italienischen Küche stehen auf dem Menü – unter fachmännischer Anleitung und mit viel Spaß lernen Sie jedes Gericht selbst zuzubereiten.

MENÜ:

- * Vitello Tonnato
- * Risotto mit Meeresfrüchten
- * Saltimbocca an Blattspinat
- * Polenta dolce mit Kirschen

TERMINE:

Fr, 10.09.2021, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 14.01.2022, 18.30–22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Bestseller

FEINSTES LAMM

STEFFEN OTT

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:

- * Gebackenes Kräuter-Lamm mit grünem Spargel
- * Kotelette mit Petersilie, Zitrone und Ratatouille
- * Geschmorte Hüfte mit Orangen-Ofengemüse
- * Zabaione mit Cantuccine und Espresso

TERMINE:

Sa, 30.10.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 11.12.2021, 11.00–15.00 Uhr
115 € inkl. Getränke
105 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

DER ENTSPANNTE GASTGEBER

STEFFEN OTT

Bekochen Sie auch gerne Ihre Freunde bei sich zu Hause? Doch wie schafft man es eigentlich ohne Stress und Hektik solch eine Einladung zu bestreiten. Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Wir haben eine Menüabfolge zusammengestellt, die in erster Linie ausgezeichnet schmeckt und in zweiter ideal vorzubereiten ist. Sodass wenn es darauf ankommt nur noch der letzte Schliff verliehen werden muss.

MENÜ:

- * Safranrisotto mit Kabeljau und Rucola
- * Paprika mit Balsamico-Reduktion
- * Roastbeef mit Lauch & Zwiebelkonfit
- * Halbflüssiges Schokoladenküchlein

TERMINE:

So, 12.12.2021, 18.00–21.00 Uhr
105 € inkl. Getränke
95 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

DAS GENUSSTEAM

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:

Sa, 09.10.2021, 18.00–22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 Semmelaufwurf
- * Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
- * Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

So, 10.10.2021, 18.00–22.00 Uhr
Sa, 27.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



LADIES NIGHT

DAS GENUSSTEAM

Hier gilt: Männer haben Hausverbot! An diesem Abend sind Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, schnackern und natürlich auch zum Kochen eines super-leckeren 4-Gang-Menüs. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Finessen einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass man dabei stundenlang in der Küche steht. So kann man jede Komponente des Menüs im Anschluss auch zu Hause ganz leicht nachkochen. Egal ob mit bester Freundin, Kolleginnen oder alleine – hier ist Spaß garantiert!

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:

So, 19.09.2021, 18.00–22.00 Uhr
Fr, 05.11.2021, 18.30–22.30 Uhr
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



Trend & Saison



LEVANTE KÜCHE

HANNES DANKEL

Neue Aromen und Geschmackserlebnisse, vielfältige kleine Gerichte nach alten Traditionen aus dem Nahen Osten: Die moderne Levante-Küche erobert jetzt auch unsere Gastronomie. Der Kreativität und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, denn die levantinische Küche lebt von Genuss, Geselligkeit und Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Die Wurzeln der Levante-Küche liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon und wird nun auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz immer beliebter. Viel Gemüse und wenig Fleisch, dafür eine große Vielfalt an Gewürzen charakterisieren die Küche des Nahen Osten. Hannes hat für Sie 5 typische Gerichte ausgewählt und ihnen einen kleinen Twist verpasst, sodass der Spannungsbogen definitiv erhalten bleibt. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise in den Nahen Osten.

MENÜ:

- * Loaded Hummus mit Cocktailtomaten
- * Shakshuka mit Schafskäse
- * Zitronen-Minz-Scherbett
- * Magluba mit Hähnchen
- * Falafel Verführung

TERMINE:

Sa, 30.10.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 04.12.2021, 11.00–15.00 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

APHRODITES PERFECT CHOICE RELOADED

HANNES DANKEL

Nach dem großen Erfolg des ersten Kurses zum Thema Aphrodisiaka, hat es sich Hannes nicht nehmen lassen, ein neues Menü rund um die luststeigernden Lebensmittel zu schreiben. Der Mythos ist tatsächlich auf die alten Griechen zurück zu führen. Namensgeberin ist die Liebesgöttin Aphrodite als Sinnbild für körperliche Freuden und die geistige Liebe. Schon seit Jahrtausenden kursieren Aphrodisiakum-Rezepte aus kuriosen Pflanzen, Gewürzen oder Tieren, denen man eine besondere Wirkung zuschreibt. Erstaunlich: Viele dieser besonderen Zutaten verwenden wir heute ganz selbstverständlich in unserer Küche. Das neue Menü enthält gleich mehrere aphrodisierende Zutaten pro Gang und ist ideal aufeinander abgestimmt ist. So lernen Sie an diesem Abend nicht nur das Kochen eines stimmigen Menüs, sondern darüber hinaus auch Wissenswertes über Geschichte und Herkunft der anregenden Lebensmittel.

MENÜ:

- * Süppchen von grünem Spargel mit Parmesanschaum
- * Raviolo mit Garnelen-Füllung und Salbei-Trüffel-Butter
- * Kabeljau im Chili-Kokos-Sud, glasierte Ananas, Curry-Espuma und aphrodisierender Reis
- * Spicy Hot Chocolate mit Ingwerkeksen

TERMINE:

Sa, 06.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!

NEU!



DIE FEINE PILZKÜCHE

DAS GENUSSTEAM

Es gibt sie in allen Formen und Farben, in groß, mittel, klein, in essbar und giftig. Ihre beste Zeit ist der Herbst, man kann sie eigenhändig im Wald sammeln und anschließend zu vielen wunderbaren Gerichten verarbeiten. Richtig, die Rede ist von Pilzen! Besonders beliebt sind sie etwa in einer Champignonsauce zum Schnitzel, zu frischer Pasta funghi oder gebraten zum Salat, doch es gibt noch mindestens zwei Dutzend andere Möglichkeiten, Pilze schmackhaft und vielseitig zuzubereiten. Gewusst wie: wir nehmen den Herbst zum Anlass, um die kleinen Waldbewohner in die Mitte des Geschehens zu rücken und haben drei Gerichte komponiert, die sich rund um dieses wunderbar saisonale Thema drehen. Der süße Abschluss kommt dafür ganz ohne Pilzaroma aus.

MENÜ:

- * Waldpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten
- * Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesanschaum
- * Rinderfilet an Risotto mit gerösteten Schwammerln
- * Warmer Zartbitter-Schokoladen-Schaum mit Orange

TERMINE:

So, 10.10.2021, 11.00–15.00 Uhr
105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

FARBEN, AROMEN, LEBENSFREUDE – AYURVERDA

KATHARINA DÖRICHT

Gesunde und pflanzliche Ernährung ist derzeit voll im Trend – da kommt der Ayurveda-Kurs mit Katharina Dörich 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, um dann die passenden Gewürze und Rezepte für das körperliche und psychische Wohlergehen auszuwählen – also die typgerechte Ayurveda-Gewürzmischung. Katharina hilft Ihnen dabei diese auszuwählen und im Anschluss auch mit nach Hause zu nehmen.

MENÜ:

Saisonale Suppe / Mungdal / Birnenchutney / Ayurvedisches Ofengemüse
Grüner Bohnen Dip / Safran Reis mit gerösteten Cashewnüssen / Ingwerwasser
Selbstgemachte Mandelmilch / Goldene Milch / Energiekugeln / Verschiedene Gewürzmischungen zum Ausgleich von Kapha, Pitta und Vata – diese nehmen Sie im Anschluss mit nach Hause.
Saisonale Abweichung möglich.

TERMINE:

Sa, 09.10.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 06.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

GESCHMACKS- SACHE! 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 üblich erlerten Favoriten zu tun haben. Um Ihnen den Einstieg in das Thema zu erleichtern, hat sich Hannes gleich eine ganze Menüfolge ausgedacht, in dem er Ihnen tolle Paare aus dem Food-Pairing vorstellt.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 27.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
109 € inkl. Getränke
99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

A TOUCH OF NORDIC CUISINE

HANNES DANKEL

Ab in den Norden!

Schweden, Norwegen und natürlich Dänemark: Skandinavien war in den zurückliegenden Jahren Trendmotor Nummer eins in der Gastronomie und hält diese Pole-Position immer noch souverän. Geprägt durch regionale und saisonale Wahl der Zutaten entstehen so vollwertige Gerichte mit besonders viel Geschmack. Hannes bringt nun mit einem neuen Menü den Geschmack des Nordens in die Genussakademie und dank des neuen Kurskonzeptes bereiten Sie die Menüfolge von Vor- bis Nachspeise komplett selbst zu – gespickt wird ihr maximaler Lernerfolg mit Showcooking-Einlagen von Hannes. Dazu gibt es natürlich wie immer jede Menge Tipps und Tricks mit an die Hand, sodass später auch zu Hause alles bestens gelingen kann.

MENÜ:

- * Rødbeder og linser – Rote Bete Carpaccio mit Sauerrahm, schwarzen Linsen und geröstetem Pumpernickel
- * Forellenfilet skandinavisch
- * Åker og skog – Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Süßkartoffel
- * Svenska Morotskaka und Moltebeeren-Joghurteis

TERMINE:

Fr, 03.09.2021, 18.00–22.00 Uhr
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



International

INFOS UND BUCHUNGEN

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

BRETONISCHE FISCHKÜCHE

DAVID FISCHER

Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Nun hat sich David ein neues Menü für Sie einfallen lassen. Und dank der kleineren Gruppengröße und neuem Kurskonzept, dürfen Sie selbst am Herd jeden Gang durchkochen. So nehmen Sie garantiert maximale Lernerfolge mit nach Hause. David steht Ihnen zu jeder Zeit mit Tat und Rat zur Seite und wird selbstverständlich neben einer ausführlichen Warenkunde, auch das ein oder andere Küchengeheimnis entlüften. Freuen Sie sich auf einen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

MENÜ:

- * Gebratene Coquille St. Jaques mit Sellerie Remoulade, Haselnüssen & roter Beete
- * Bretonisches Meeresfrüchtesauté mit Fenchel, Pastis & Petersilie
- * Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Beurre Blanc, Artischocken La Ratte Kartoffeln & Zitrone
- * Flambierter Apfel mit Caramel Beure Salé & Mandelcrumble

TERMINE:

So, 28.11.2021, 18.00-22.00 Uhr
115 € inkl. Getränke
105 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

MALAYSIAN STREETFOOD

ROSITA HEILEK

Malaysia ist ein Schmelztiegel der Kulturen. Schnell fällt auf, dass neben den malaiischen auch chinesische und indische Einflüsse, vor allem in der regionalen Küche, eine große Rolle spielen. Und je authentischer man es möchte, umso mehr zieht es einen auf die Straßen der Städte in ganz Malaysia. Hier wird das beste Streetfood zu kleinen Preisen auf die Hand verkauft – der Geschmack: unvergleichlich. Rosita ist gebürtige Malaysierin und somit echte Expertin wenn es um die Kultur, Geschichte, als auch Küche Ihres Landes geht. Mit viel Hingabe repräsentiert sie, gerade in Frankfurt, bei jeder Gelegenheit ihr Heimatland und möchte auch euch die Möglichkeit geben, euch in die malaiische Küche zu verlieben: deshalb hat Sie sich für diesen Kurs 5 der beliebtesten Klassiker ausgesucht und wird diese mit euch auf traditionelle Art zubereiten – freut euch, neben dem leckeren Essen auf jede Menge Geschichten zu Land, Leute und Kultur.

MENÜ:

- * Chicken Satay mit Erdnuss-Sauce
- * Vegetarische Frühlingssrolle mit Sweet Chili Sauce
- * Mini Fleisch-Murtabak mit gepickelten roten Zwiebeln
- * Nasi Lemak – Kokos-Reis mit Sambal, gekochten Eiern und Gurken
- * Frittierte Bananen & Süßkartoffel

TERMINE:

So, 31.10.2021, 11.00-15.00 Uhr
109 € inkl. Getränke
99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

SINGAPORE STREETFOOD

LEEZA YEO

Singapur gehört zu den kulinarischen Highlights in Südostasien. Streetfood-Fans können in den Hawker-Zentren, so heißen die Essensmärkte in der Stadt, tagelang schlemmen. Wobei das Besondere am singapurianischen Hawker-Essen ist, dass es die Küchen der drei größten Volksgruppen miteinander vereint: chinesische, malaiische und indische. Jede Volksgruppe kocht hier ihre traditionellen Gerichte für alle und allen schmeckt es hier. Leeza hat sich fünf der beliebtesten Speisen für diesen Kurs vorgenommen. Sie werden lernen diese eigenhändig zuzubereiten und welcher Fingergriffe und Gewürze es bedarf, die Gerichte richtig authentisch nach zu kochen. Wenn Sie sich für die Geschmäcker und Geschichten der südostasiatischen Küche interessieren, dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig!

MENÜ:

- * Vegetarische Curry-Puffs
- * Mango Salat
- * Lemak Lodeh mit Reis
- * Hähnchen-Curry mit Spitzen-Pfannkuchen
- * Ondeh-Ondeh

TERMINE:

So, 21.11.2021, 11.00-15.00 Uhr
109 € inkl. Getränke
99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!

BILINGUAL

BILINGUAL

DIE BESTEN SCHMANKERL AUS TIROL

HANNES DANKEL

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen auch über den Gaumen – kein Wunder, denn angesichts der kulinarischen Spezialitäten dieser wunderschönen Region kann man schnell ins Schwärmen kommen. Sowohl in den gutbürgerlichen Gasthäusern im Tal als auch auf den Almen ganz oben am Berg wird die schmackhafte Tiroler Küche mit ihren Schmankerln zelebriert. Die holt Hannes Dankel nun für Sie an den Herd der Genussakademie. Er hat über Jahre hinweg mit dem bekannten Kochbuchautor Ortwin Adam gearbeitet, sich dabei die Geheimnisse dieser wunderbaren Küche abgeschaut und gibt diese nun mit viel Spaß am Kochen an seine Gäste weiter. An diesem Abend kommen die beliebtesten Klassiker auf den Tisch, sodass Sie anschließend jederzeit ihren nächsten Österreichurlaub kulinarisch zu Hause fortsetzen können. Schritt für Schritt lernen Sie von Hannes Dankel, wie man die einzelnen Gerichte zubereitet und schauen sich dabei bei diesem sympathischen Profi ganz besondere Techniken ab. Am Ende genießen Sie gemeinsam die besten Schmankerl aus Tirol – ein rundum fröhliches und herrlich alpenländisches Kochevent!

MENÜ:

- * Bregenzer Käs'suppe
- * Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen
- * Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffeln
- * Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

TERMINE:

Sa, 11.09.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 13.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
99 € inkl. Getränke
89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



VALENTINAS SUMMER GARDEN FAVORITES

VALENTINA BEDOYA

Viele kennen Valentina von ihren früheren Kochkursen zur mexikanischen, karibischen oder columbianischen Küche. Sie ist eine echte Expertin, was die südamerikanische Küche angeht. Dieses Jahr haben wir mit ihr gemeinsam eine Pop-up Sommerbar eröffnet, in unserer Location mitten in der City, mit herrlichem Sommergarten und ganz viel Flair. Dort serviert sie von Mai bis Oktober lateinamerikanische Speisen und das Team der Genussakademie bedient die Gäste mit erfrischenden Cocktails und anderen Getränken. Daraus ist die Idee entstanden nach Schließen der Location einige der absoluten Bestseller in einem Kurs nach zu kochen – allen voran natürlich der ungebrochene Bestseller unserer Tacos. Verlängert euch den Sommer und das Flair unseres Sommergartens. Mit Valentina ist Stimmung garantiert, freut euch also neben super leckerem Essen auch auf ordentlichen Lachmuskelkater am nächsten Tag.

MENÜ:

Peruanische grüne Sauce mit Nachos / Corn in a cup / Traditionelle, handgemachte Arepas mit Füllung / Taco Party / Summer Ceviche

TERMINE:

So, 07.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

BILINGUAL

MODERN SUSHI

DAVID FISCHER

Sushi kennen und lieben wir alle. Und nach wie vor sind unsere Sushi-Kurse sehr beliebt und schnell ausgebucht. Die japanische Sushi-Kunst erfordert viele Jahre der Lehre bei den hohen Meistern – beeindruckend, aber seien wir mal ehrlich: oft zu Hause so gar nicht umsetzbar. Deshalb hat sich unser beliebter Koch David Fischer nun einen Sushi-Kurs für Sie ausgedacht, der moderner, pfeffiger und vor allem nachahmbarer ist. Denn Sie setzen jedes Sushi des Kurses selbst um, üben die Handgriffe, bekommen Tipps und Tricks an die Hand und viel Inspiration jenseits von klassischen Nigiri. Lust bekommen?

MENÜ:

- * Rotgarnelen Nigiri mit Ricecrisp & Wasabicreme
- * Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radischen
- * Verschiedene Maki
- * Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette
- * Inari Sushi mit Aubergine & Sesam
- * Temaki Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke
- * Gunkan Maki mit Wildgarnelentartar, Chili & Koriander
- * Crispy Tuna Roll
- * Salmon Roll mit Yuzumayonaise & Frühlingslauch
- * Sweet Sushi mit Mango, Kokos & Passionsfrucht

TERMINE:

Do, 23.09.2021, 18.30–22.30 Uhr / Sa, 13.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

NEU!



Backen & Süßes

PRALINENKUNST MIT BENJAMIN KUNERT

BENJAMIN KUNERT

Ein Pâtissier der Meisterklasse kommt zu Besuch nach Deutschland: Benjamin Kunert ist seit vielen Jahren eine Koryphäe auf dem Gebiet der süßen Künste und wir freuen uns sehr, ihn zu diesem einmaligen fünfstündigen Workshop bei uns zu haben. Los geht's mit ein wenig Theorie: Benjamin erläutert alles rund um Schokoladenherstellung, gibt eine Übersicht über Ganachen und Pralinenfüllungen, sowie die Königsdisziplin: Schokolade temperieren, tablieren und impfen. Dazu ein kleines Valrhona-Tasting mit unterschiedlichen Schokoladensorten, um die süßen Geschmacksknospen wachzukitzeln – und dann geht es auch schon ans Werk: Insgesamt 4 verschiedenen Pralinen stehen auf der Agenda. Kunert hat hierbei auf verschiedene Zubereitungstechniken geachtet und natürlich spannende wie ungewöhnliche Geschmackskombinationen gewählt.

TERMINE:

Sa, 28..08.2021, 10.00–15.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



MACARON WORKSHOP

EWA FEIX

Macarons sind unter Bäcker/innen bekannt als besonders komplexe kleine Backwerke – mal wird der Teig zu flüssig, mal reißt die Oberfläche beim Backen, mal entstehen keine Füßchen – und das nach all der Arbeit und der teuren Zutaten. Die Fehlerquellen sind tatsächlich vielseitig, aber nicht unbesiegbar. Und Ewa verrät euch all ihre Geheimnisse, sodass ihr ab jetzt auch zu Hause nur noch perfekte Macarons kreiert! In diesem Workshop macht ihr die Macarons selbst vom ersten bis zum letzten Schritt auf Basis einer italienischen Meringue-Methode.

Dazu gibt es eine Buttercreme-Füllung. Natürlich gehört auch das Erlernen der richtigen Spritztechnik dazu – sowohl für die Macaron Schalen, als auch später für die Füllung. Und als kleinen Bonus obendrauf, gibt es eine Mini Einführung in das Arbeiten mit Fondant – so könnt ihr euren Macarons eure ganz persönliche Deko-Note verleihen. Am Ende nimmt jeder eine kleine Box voll mit Macarons mit nach Hause – zum selbst genießen, oder Teilen mit den Liebsten!

TERMINE:

Sa, 16.10.2021, 10.30–13.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card
Ewa Feix Akademie, Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



PERFEKTE TORTEN

EWA FEIX

Hier 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.

TERMINE:

So, 05.12.2021, 11.00–15.00 Uhr
So, 23.01.2022, 11.00–15.00 Uhr
105 € inkl. Getränke
95 € 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 mit Preiselbeeren
- * Marillenpalatschinken mit Vanillesauce
- * Karamellisierter Kaiserschmarrn

TERMINE:

So, 05.09.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 13.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke
89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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:

So, 21.11.2021, 10.00–14.00 Uhr
89 € inkl. Getränke
89 € mit Genuss-Card
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53,
65529 Waldems

Events



INFOS UND BUCHUNGEN

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

WEINLEGENDE BORDEAUX

BASTIAN FIEBIG

Hochherrschaftliche Chateaux, beeindruckende Weinkeller und unglaublich teure Flaschen, die sich kein Normalsterblicher mehr leisten kann: Ist das wirklich Bordeaux? An diesem Abend reisen Sie zusammen mit Bastian Fiebig im Glas durch die bekannteste Weinregion Frankreichs. Vom einfachen Wein für alle Tage bis zum Grand Cru Classé, von unbekanntem bis zu gefragten und berühmten Gebieten schlürfen Sie hier abseits ausgetretener Pfade – es gibt viel zu entdecken.

MENÜ:

Verköstigt werden ein Bordeaux blanc, sechs Rotweine aus verschiedenen Regionen des Bordelais, zum Abschluss ein Sauternes – das begleitende Menü lautet wie folgt: Vichysoisse mit geräucherter Forelle / Ratatouille / Gegrilltes Lachsfilet mit Frühlingslauch, Meerrettich und Limonen-Öl / Gebratenes Wachtelbrüstchen auf Balsamicolinsen mit Kerbel / Lammragout mit Pastinake, Kürbis und Polenta / Brie de Meaux mit Feigensenf und Pumpernickel

TERMINE:

Sa, 27.11.2021, 18.00-22.00 Uhr / Fr, 28.01.2022, 18.30-22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

ZAUBERHAFTES WEIN DES PIEMONTE

MARTIN STACHEL

Namen wie Barolo, Barbaresco oder Gavi hat man zwar schon in Restaurants oder bei Freunden gehört, man kann sie vielleicht sogar grob zuordnen, doch um die Weingüter, ihre Geschichte(n) und nicht zuletzt ihre Weine ranken sich immer noch zahlreiche Geheimnisse. Die wird Martin Stachel nun im Rahmen eines faszinierenden Tastings für Sie lüften! Von scheinbar einfachen Einsteigertropfen bis zu den großen Gewächsen dieser traumhaften Landschaft führt Sie der sympathische und ausgesprochen kundige Weinfachmann im Glas durch die einzelnen Gebiete des Piemont und seine Provinzen. Ein Abend voller Überraschungen, nach dem Sie Ihren Weinkeller vielleicht sogar umgestalten werden.

MENÜ:

Verkostet werden verschiedene Weine aus dem Piemont:

Weißweine:

Gavi, Arneis, Moscato d' Asti

Rotweine:

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco

TERMINE:

Sa, 11.12.2021, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke
89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 unbekannt Weinregionen beider Länder.

MENÜ:

Rotweine aus: Toro / Rioja Alta / Dao / Priorat / Navarra / Alicante / Alentejo / Douro
Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt

TERMINE:

Sa, 13.11.2021, 18.30-22.30 Uhr
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie



PERLENDER LUXUS: DAS CHAMPAGNERTASTING!

BASTIAN FIEBIG

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 01.10.2020, 18.30–22.30 Uhr / Sa, 04.12.2021, 18.00–22.00 Uhr
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

WEIN & KÄSE

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen und so mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft Martin Stachel, Inhaber des Frankfurter Weinclubs und somit Spezialist, 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.

MENÜ:

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa, dazu reichen wir Brot.

TERMINE:

So, 05.09.2021, 18.00–22.00 Uhr
So, 14.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
89 € inkl. Getränke
89 € 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, 18.09.2021, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 16.10.2021, 11.00–15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke
89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

DER PROFI-BARISTA

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Esspressogenießer 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. 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, 20.11.2021, 11.00–15.00 Uhr
99 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

TOUR D'EUROPE

BASTIAN FIEBIG

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

MENÜ:

- * **Portugal:** Vinho Verde trifft auf 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:

Fr, 08.10.2021, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 18.12.2021, 18.00–22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

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 Rhone bis ins Burgund stehen insgesamt acht Weine und acht Gänge an diesem Abend für die unglaubliche Vielfalt französischer Weine und Speisen, gewohnt humor- und gehaltvoll vom Direktor der Genussakademie Bastian Fiebig kommentiert. Vive la France!

MENÜ:

Gebiete und Gerichte:

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

TERMINE:

Fr, 03.09.2021, 18.30–22.30 Uhr / Sa, 13.11.2021, 18.00–22.00 Uhr
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card
Die Genussakademie

Private Dining

PRIVATE DINING

Freunde zu sich nach Hause einzuladen um gemeinsam ein schönes Essen zu genießen ist immer eine gute Idee. Doch wenn man sich auch mal zurücklehnen möchte und Teil jedes Gespräches am Abend sein möchte, dann kommt die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen Privat-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? Kommt unser Koch zu Ihnen nach Hause und zaubert in Ihrer Küche ein frisches 3-Gänge-Menü. Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend.

MENÜ:

Wählen Sie Ihre Favoriten direkt auf www.genussakademie.de/private-dining

PREISE:

Buchbar ab 6 Personen.
Ab 89 €/ Person
Anfragen an tramirez@mmg.de

PRIVATE PARTY:

Darfs ein bißchen mehr sein?
Ab 12 Personen stimmen wir alles individuell mit Ihnen ab. Anfragen an: anfrage@genussakademie.com



Programm- übersicht

ALLE KURSE, TASTINGS UND WORKSHOPS VON AUGUST BIS DEZEMBER 2021

HINWEIS:

Da sich die Hygiene- und Sicherheitsanforderungen aktuell sehr häufig ändern, informieren wir Sie über die aktuell geltenden Regeln immer direkt auf unserer Webseite beim einzelnen Kurs, als auch in einer Email wenige Tage vor dem Event – insbesondere dann, wenn sich noch etwas kurzfristig ändert. Unser wichtigstes Gebot: Unsere Gäste und Mitarbeiter zu jedem Zeitpunkt bestmöglich zu schützen. Bleiben Sie gesund!

Die Genussakademie Frankfurt
Ludwigstraße 33-37
60327 Frankfurt am Main
Für Rückfragen und Buchungsanfragen
erreichen Sie uns
telefonisch: 069 97460-666
per Mail: anfrage@genussakademie.com



AUGUST

Heimat Gin – Tasting No. 3	20.08.21
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	27.08.21
Weinlegende Bordeaux	28.08.21
Pralinenkunst mit Benjamin Kunert	28.08.21

SEPTEMBER

Mediterrana Gin – Tasting No. 5	03.09.21
A touch of Nordic Cuisine	03.09.21
Feinstes Fleisch	04.09.21
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	05.09.21
The Carmelo Greco Experience	05.09.21
Schalen- und Krustentiere	11.09.21
Köstliches Seafood	12.09.21
Italian Fine Dininig	18.09.21
Ladies Night	19.09.21
Modern Sushi	23.09.21
Afrika, Afrika!	25.09.21
Food & Whisky	28.09.21
Das Perfekte Wiener Schnitzel	30.09.21

OKTOBER

Benelux Gin Tasting – Tasting No. 4	01.10.21
Sauvignon blanc	02.10.21
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	08.10.21
World Tour Gin Tasting – Tasting No. 6	08.10.21
Das große Burgerbegehren	09.10.21
Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch kochen	09.10.21
Die feine Pilzküche	10.10.21
Die Geheimnisse der Baristas	16.10.21
Macaron Workshop	16.10.21
Feinstes Lamm	30.10.21
Levante	30.10.21
Malaysian Streetfood	31.10.21

NOVEMBER

Köstliche Innereien	05.11.21
Ladies Night	05.11.21
Das Perfekte Wiener Schnitzel	06.11.21
Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch kochen	06.11.21
Aphrodites Choice Reloaded	06.11.21
Feinstes Fleisch	07.11.21
Italian Fine Dininig	13.11.21
Österreichs süße Kracher	13.11.21
Die besten Schmankerl aus Tirol	13.11.21
Rotweine der iberischen Halbinsel	13.11.21
Modern Sushi	13.11.21
Cupcakes	14.11.21
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	14.11.21
Pasta, Gnocchi & Co.	14.11.21
Gans ganz deluxe	20.11.21
Pralinen Workshop	21.11.21
Köstliches Seafood	21.11.21
Singapore Streetfood	21.11.21
Valentinas Summer Garden Favorites	21.11.21
Die lange Nacht der Knödel	27.11.21
Geschmackssache! Der Food-Pairing Kurs	27.11.21
Das Genussakademie Weihnachtsmenü 2021	27.11.21
Weinlegende Bordeaux	27.11.21
Afrika, Afrika!	28.11.21
Bretonische Fischküche	28.11.21

DEZEMBER

Perlender Luxus – das Champagnertasting!	04.12.21
Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch kochen	04.12.21
Levante	04.12.21
Perfekte Torten	05.12.21
Gans ganz deluxe	05.12.21
Feinstes Lamm	11.12.21
Zauberhafte Weine des Piemont	11.12.21
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	12.12.21
Der entspannte Gastgeber	12.12.21
Die Geheimnisse der Baristas	18.12.21
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	18.12.21
Das Genussakademie Weihnachtsmenü 2021	18.12.21
Wild auf Wild	19.12.21