

# GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

journal  
FRANKFURT

## Der Sommer ist da!

Viele Ideen, ihn ausgiebig zu genießen!

### SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM SOMMER:

NEUE REISEN

**Barolo, Trüffel  
& Wein im Piemont**

Seite 28

NEUE KOCHKURSE

**South Indian  
Vegetarian Kitchen**

Seite 17

NEUE RESTAURANTSZENE

**Was tut sich in  
und um Frankfurt?**

Seite 4

TRADITIONELL  
FEINE SPIRITUOSEN

*holz fassgereift*



**Birkenhof  
Brennerei**



# Wieder da ...

**W**ieder da? Ja, Sie erinnern sich richtig: Das war die Überschrift des letzten Editorials unseres GenussMAGAZINS 2021. Hochmotiviert dachten wir im Herbst 2021, nun geht es wieder richtig los – heute, fast ein Jahr später, wissen wir, dass es nochmal ganz anders kam. Doch unsere Freude am Genuss ist ungebrochen, und um diese weiterhin mit Ihnen zu teilen, haben wir dieses GenussMAGAZIN zusammengestellt. Und möchten Ihnen mit dieser ersten Ausgabe 2022 sagen: wir sind **WIEDER DA!**

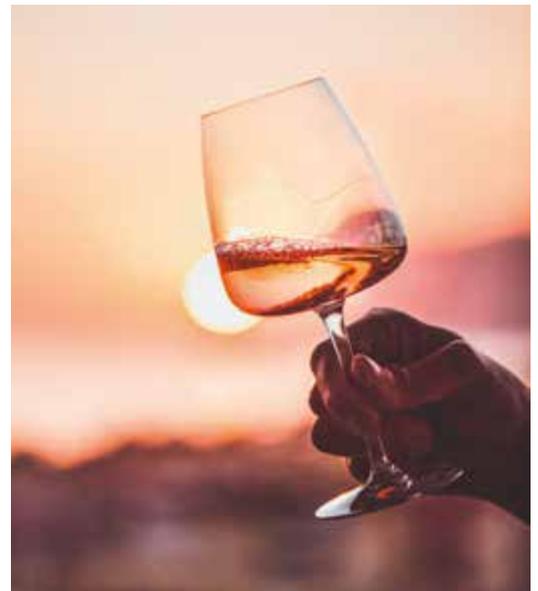
Prall gefüllt mit der Vielfalt unserer Kochkurse und Events, bei denen wirklich fast alles gelernt werden kann, das mit Kochen, Essen, Trinken und ganz besonders Genuss zu tun hat. Über Grundlagen, verschiedene Länderküchen, Techniken & Tricks bis hin zu den Geheimnissen der Spitzenköche.

Manche davon erläutert unser Küchenchef Pascal Scheel in seinem neuen Kurs „Pascals neue Küche“. Mit von der Partie: Blumenkohl mit Parmesan, Holunder und Estragon. Allein die Vorstellung stimuliert wohl manchen Geschmacks-sinn bereits. Und auch für zu Hause verrät er ein Rezept, mit dem Sie ordentlich beeindrucken können: das Filet vom Duroc-Schwein mit Petersilie, Karotte, Zuckerschote und Egerlingen. Ebenso neu: „South Indian Vegetarian Kitchen“, ein spannender Kurs mit Deepa Kurumundayil, Food Bloggerin, Yogalehrerin, Autorin und ayurvedische Gesundheits- und Ernährungsberaterin, die mit viel Liebe und Charme acht köstliche und authentische Gerichte mit Ihnen zubereiten wird. Dabei erläutert sie nicht nur, welche Unterschiede zwischen der typischen und der eingedeutschten Küche bestehen, sondern erzählt auch Spannendes über die Esskultur vor Ort. Vielen Dank an dieser Stelle an meine Vorgängerin Timea Ramirez, die das Programm der Genussakademie mit Kursen wie diesem, immer wieder abwechslungsreich und außergewöhnlich zusammengestellt hat.

Gerne würde ich noch weiter über die herrlichen Inhalte dieses Heftes plaudern, doch Sie halten es selbst in den Händen und können sich auf Entdeckungsreise begeben. Erwähnen möchte ich noch, wer Ihnen diesmal schreibt: vielleicht hat der ein oder andere meinen Namen bereits im FRANKFURT GEHT AUS! gelesen, für das ich seit fast zehn Jahren manchen Test gemacht und textlich aufbereitet habe. Da ich mich am liebsten den ganzen Tag mit kulinarischen Genüssen beschäftige, habe ich mich inzwischen dazu entschieden, die Leitung Programm & Marketing der Genussakademie zu übernehmen und freue mich bereits, Sie in Zukunft mit vielen schönen Themen und Ideen rund um das Thema Genuss begeistern zu können.

Ihre Gundula Hoffmann

- 4 AUF UND ZU**  
Was tut sich in der Restaurantszene
- 6 SPITZENKÖCHE**
- 9 TREND & SAISON**
- 10 KLASSIKER & BESTSELLER**
- 13 KOCHEN LERNEN**
- 14 GENUSSAKADEMIE PROFESSIONAL**  
Meisterbrief als Karriere-Booster
- 16 INTERNATIONAL**
- 20 TIPP VOM KÜCHENCHEF**  
Filet vom Duroc-Schwein
- 22 GENUSS-EVENTS**
- 26 LATIN SUMMER GARDEN**  
Hier liegt der Süden
- 28 GENUSS-REISEN**  
2 Reisen ins Piemont
- 30 KURSÜBERSICHT / IMPRESSUM**



## UNSERE PARTNER





# Was tut sich in der Restaurantszene?

Eröffnungen, Schließungen oder besondere Events: In Frankfurt und Umgebung ist immer was los. Alle Neuigkeiten der vergangenen Monate hier im Überblick.

TEXT: LISA VEITENHANSL



Daheim in der Kleinmarkthalle



A Casa di Tomilaia



Isoletta



Sakamar



Isabella glutenfreie Pâtisserie

↑ Endlich durften die Korke knallen. Das **Rheingau Gourmet & Wein Festival** fand im Februar und März wieder statt und holte sein 25. Jubiläum nach. Im vergangenen Jahr haben die Veranstalter des Festivals, Hans B. Ullrich und Tochter Johanna Bächstädt, schweren **Herzens** bekannt gegeben, dass das Jubiläumsfestival 2021 nicht stattfinden wird. Schuld war wie bei so vielen Veranstaltungen Corona.

↑ Auf der Galerie in der Kleinmarkthalle hat Frank Winkler einen Ableger seiner Sachsenhäuser Traditionslokale Daheim im Lorschbacher Thal und Daheim in der Affentorschänke eröffnet. Im **Daheim in der Kleinmarkthalle** wandern hessische Klassiker wie Frankfurter Grüne Soße, Handkäs-Salat oder Bratwurst in Probiergröße über den Tresen. Dazu serviert Winkler Stöffche und Craftbeer aus der Region.

↻ Im April gab Gastronom Tom Bock bekannt, dass er das **A Casa di Tomilaia** in Sachsenhausen bis auf weiteres schließen werde. Als Grund für seine Entscheidung, nannte er Personalmangel. Bereits im Juni konnten die Gäste aber wieder aufatmen: Mit dem neuen Mann am Herd, Biago Schiliro, der unter anderem als Chef de Partie bei Carmelo Greco arbeitete, konnte das Restaurant am Walther-von-Cronberg-Platz wiedereröffnen.

↑ Anfang März hat der **Guide Michelin** seine begehrten Sterne vergeben. Trotz Pandemie waren das in Deutschland jetzt so viele wie noch nie. Aus Frankfurt wurden das **Main Tower Restaurant** und die **Masa Japanese Cuisine** zum ersten Mal ausgezeichnet.

↕ Nach 15 Jahren war im Februar Schluss im **Restaurant Goldman** im 25hours Hotel an der Hanauer Landstraße. Inhaber und Küchenchef Thomas Haus hat Ende Januar seinen Abschied bekannt gegeben. Er konzentriert sich auf sein zweites Standbein, Die Werkskantine in der Klassikstadt in Fechenheim, wohin er auch einen Großteil des Goldman-Teams mitgenommen hat.

↗ Nachmieter in den ehemaligen Goldman-Räumlichkeiten ist die **Isoletta Holding**, die dort eine weitere Filiale der Isoletta PMP eröffnet hat. Ursprünglich stammt die Isoletta aus dem Westend, wo die Familie Cavallo seit rund 40 Jahren ihr Restaurant betreibt. Mit dem Trattoria-Konzept PMP (Pinsa, Mozzarella, Pasta) soll der ehemalige Familienbetrieb nun als Franchise-Unternehmen wachsen. Zuletzt haben im ehemaligen Embassy im Bankenviertel, in Bad Homburg und am Paulsplatz neue Dependancen eröffnet.

↑ Angesagt ist derzeit auch Nikkei-Küche, eine japanisch-peruanische Fusionsküche. Mit dem **Sakamar** holt Gastronom Alex Merkel das kulinarische Trendthema mit Fokus auf Fisch und Aromenvielfalt nach Oberursel. Bei der Umsetzung des Konzepts wurde Merkel vom Trend- und Gastro-Experten Pierre Nierhaus unterstützt.

↪ Deutschlandweit gibt es von **Isabella glutenfreie Pâtisserie** sieben Läden. Der neueste befindet sich in der Sandhofpassage in der Frankfurter Altstadt. Selbstverständlich sind auch hier Brot, Brötchen, Törtchen, Quiches und Macarons allesamt glutenfrei. Eine weitere Besonderheit: Die Pâtisserie betreibt die Frankfurter Filiale in Zusammenarbeit mit der Hainbachtal Inklusions gGmbH und hat so vier Vollzeitstellen für Personen mit Behinderung geschaffen.

✚ Traurige Nachrichten ereilten uns aus Klingenberg am Main. Sternekoch und Gewürzhändler **Ingo Holland** ist am 3. Juni im Alter von 64 Jahren verstorben. Nach seiner Ausbildung im Steigenberger Frankfurter Hof und seinem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Winzerstübchen, eröffnete er 2001 das Alte Gewürzamt in Klingenberg, das er bis zu seinem Tod führte.

↪ Nach Stationen in verschiedenen deutschen Sternerestaurants hat Isabelle Pering in ihrem Heimatort Bad Soden Altenhain Anfang März **bellasLOKAL** eröffnet. Wo zuvor seit 1886 Familie Geis über vier Generationen das Gasthaus Zur Krone betrieb, legt die Gastronomin den Fokus auf regionale und saisonale Produkte sowie Geschmackskombinationen, die erst gemeinsam auf dem Teller ihre volle Wirkung entfalten.

↑↑ Von einer Neueröffnung im Taunus zu einer im Rheingau: **Les deux Dienstbach** sind zurück und haben auf dem **Weingut Künstler** in Hochheim ihr Restaurant eröffnet. Jennifer und Nathalie servieren französische Küche mit ausdrucksstarken Aromenkombinationen und edlen Weinen – sowohl von den Künstlern als auch aus Frankreich. Ein von den Zwillingen betriebener Gutsauschank an den Wochenenden mit kleinen Speisen im Innenhof des Weinguts hat noch bis Oktober geöffnet.



Les Deux Dienstbach

↑↑ Taquería, mexikanisches Restaurant und Bar in einem? Das neueste Projekt vom bekannten Frankfurter Gastronomen **Majid Djamegari** ist ein mexikanisches Gastrokonzept mit drei fließend in einander übergehenden Bereichen in unmittelbarer Nähe zum Eschenheimer Tor. Noch befinden sich die **Taquería „La original“** und Bar im Soft Opening, während die Eröffnung des Restaurants demnächst folgen soll.

↑ Erst Apotheke, dann Pop-up und jetzt ein veganes Fine-Dining-Restaurant: In der ehemaligen Luise Apotheke im Nordend haben Bartender Matthias Noori und Küchenchef Christian Heinenbruch das **Hohenheim & Söhne** eröffnet. Nach ihrer gemeinsamen Arbeit im Roomers soll sich das Restaurant mit ausschließlich veganem Angebot auf handwerkliches Arbeiten und herzliches Gastgebertum fokussieren.

↪ Mit wachsendem To-go-Geschäft, häuft sich auch der Verpackungsmüll. Pizzakartons scheinen auf den ersten Blick noch das geringste Übel zu sein. Nur muss man wissen: Kaum sind sie verschmutzt, können sie nicht mehr recycelt werden. Luise Hornbach, Marlene Bruch und Filip Raketic vom Frankfurter Start-up **Pizzecycle** haben deshalb an einer Alternative zur gewöhnlichen Wegwerfverpackung gearbeitet. Das Ergebnis ist eine wiederverwendbare und leicht zu reinigende Pizzaverpackung, die seit Anfang des Jahres auf dem Markt ist und unter anderem bei **Naïv-Pizza** zum Einsatz kommt.

↑↑ Gleich zwei Jungköchinnen aus dem Rhein-Main-Gebiet konnten in den vergangenen Monaten beehrte Preise abräumen. **Lisa Maria Schmidt** vom Lafleur setzte sich im Finale des Wettbewerbs der „**Conférie de la Chaîne des Rôtisseurs**“ durch und wurde als beste Jungköchin Deutschlands ausgezeichnet. **Anna Lena Trabert** vom Broermann Health & Heritage Hotel in Königstein gewann den renommierten **Rudolf Achenbach Preis** für junge Köchinnen und Köche und darf sich nun beste Nachwuchsköchin Deutschlands nennen.



Die Testerinnen und Tester von **FRANKFURT GEHT AUS!** waren wieder wochenlang unterwegs, haben sich durch die Frankfurter Gastronomie gefuttert und legen nun ihre Bilanz vor: Das neue **FRANKFURT GEHT AUS! 2023** ist ab 15. Juli 2022 im Handel oder unter [www.journal-frankfurt.de/shop](http://www.journal-frankfurt.de/shop) erhältlich.



# Spitzenköche

**Das ist ...  
SPITZE!**

Ob Seafood, feinstes  
Fleisch, exotische  
Gewürze oder Wild  
- **hier kocht die  
Spitze!**



## Pascals Neue Küche

★ PASCAL SCHEEL ★

NEU!

Dieser neue Kurs unseres Küchenchefs Pascal Scheel ist eine Ode an vermeintlich bodenständige Zutaten. Erbsen, Karotten und Spargel kennen wir alle - mit Holunder und Estragon kocht jedoch nicht jeder von uns regelmäßig. Pascal verbindet in diesem Vier-Gänge-Menü beides. Unter seiner fachmännischen Anleitung lernen Sie dieses pescetarische Menü zuzubereiten. Dabei wird Basiswissen genauso vermittelt wie besondere Tricks, die eben nur Küchenchefs wissen – und manchmal auch verraten.

**MENÜ:** Onsen-Ei mit Spargel, Erbsen und Karotte / Blumenkohl mit Parmesan, Holunder und Estragon / Steinbutt im Brickteig mit Safran-Hollandaise, Topinambur und Lauch / Buchweizen mit Apfel und Pflaume

**TERMIN:** Do., 05.11.2022, 18.00–22.00 Uhr  
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card

## In 4 Gängen ums Mittelmeer

★ DAVID FISCHER ★

NEU!

Reisen Sie kulinarisch in vier Gängen mit David Fischer durchs Mittelmeer. Authentische Rezepte mit echter Geschmackstiefe werden Sie gedanklich schnell in Urlaubsstimmung versetzen. Lernen Sie Schritt für Schritt die Zubereitung der einzelnen Komponenten und schauen Sie sich vom Profi Tipps und Tricks ab. David Fischer wird mit Ihnen in die Warenkunde der in diesem Menü verwendeten Zutaten eintauchen und sein ganzes Fachwissen zum Thema Kochen teilen. Dazu gibt es immer noch tolle Tipps zum Anrichten – ein rundum gelungener Kurs.

**MENÜ:** Levante: Babaganoush mit Ziegenkäse, Sesam & Granatapfel / Italien: Branzino mit Kirschtomaten, Kapern & Oliven / Griechenland: Rinderfilet „Sofrito“ mit Petersilie, Knoblauch und Röstkartoffeln / Spanien: Mallorquinischer Mandelkuchen mit gebratenen Feigen und Crema-Catalana-Eis

**TERMIN:** So., 09.10.2022, 18.00–22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card



## Schalen- und Krustentiere

★ PASCAL SCHEEL ★

Jakobsmuscheln, Austern, Langostinos 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 Ananas, Apfel, Ingwer, Gewürzbrot und Schaumwein-Espuma / Gebratene Langostinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen / Limettentarte mit Himbeeren und Baiser

**TERMIN:** Mi., 14.09.2022, 18.30 Uhr,  
Do., 03.11.2022, 18.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke / 135 € mit Genuss-Card



## Köstliches Seafood

★ PASCAL SCHEEL ★

Dieser Kurs überrascht mit Menüs, die durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen bestechen. Ein weiteres Mal hat Pascal Scheel 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:** Jakobsmuscheln mit Sellerie, Apfel und Lauch / „Griechischer Joghurt“ – Espuma, Tomate / Steinbeißer mit Salz-Zitrone, Kapern, Kohlrabi und Petersilie / Weiße Schokolade mit Himbeeren und Rose

**TERMIN:** Sa., 19.11.2022, 18.00–22.00 Uhr  
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card



## Feinstes Fleisch

\* DAVID FISCHER \*

Carpaccio, Pluma Iberico und Dry Aged Beef begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastro-nomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke - von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt. Zaubern Sie unter David Fischers Anleitung ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch

**MENÜ:** Rindertatar „Asia Style“ mit Sesam, Gurke und Wasabi / Pluma Iberico mit Süßkartoffel, geräucherter Paprika und „BBQ“ Sauce / Rinderfilet mit Topinambur, Kräutersaitlingen und Spinat / Crème brûlée mit Sorbet

**TERMIN:** Do., 17.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke / 135 € mit Genuss-Card



### INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



## Die große Gewürzschule

\* PASCAL SCHEEL \*

Umgesetzt wird dieses begehrte Thema von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann. Patrick ist Experte auf dem Gebiet Gewürze und hat folgerichtig auch einen eigenen Shop: roots.natural. Er bereist regelmäßig alle Herren Länder, aus denen er hochwertige und spannende Gewürze mitbringt - altbekannt, neu entdeckt oder völlig exotisch - er hat einfach den richtigen Griff für große Vielfalt.

In diesem Kochkurs hat Pascal ein Menü zusammengestellt, welches die Kraft der Gewürze herausstellt. Sie lernen, wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes einzelne Gericht des Kurses werden Sie selbst herstellen und somit einen maximalen Lernerfolg mitnehmen. Patrick begleitet den Abend mit erstklassigen Geschichten und viel Wissenswertem zum Thema Gewürze. Sie werden staunen, dass es einen himmelweiten Unterschied ausmacht, beispielsweise schwarzen Pfeffer für zwei, drei Euro im Supermarkt zu kaufen oder doch nachhaltig angebauten von einem Gewürzexperten. So bringen Sie demnächst auch jede Menge Würze in Ihr eigenes Leben, ähm, in Ihre eigene Küche natürlich.

**MENÜ:** Salat von Fenchel, Melone, Pflaume und Zuckerschoten mit Pfefferminze und Andalimpfeffer / Geflammte Lachsforelle mit Chilliflocken, 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:** Fr., 23.09.2022, 18.30–22.30 Uhr,  
Do., 10.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card

## Italian Fine Dining

\* CARMELO GRECO \*

Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die klassischen Rezepte seiner Heimat, sondern weiß auch, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist - wir gratulieren! Zwischen internationalen Gast-auftritten und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und entsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht zu buchen - mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter schauen und wertvolle Handgriffe erlernen!

**MENÜ:** Vier-Gänge-Überraschungsmenü

**TERMINE:** Sa., 22.10.2021, 11.00–14.30 Uhr,  
Sa., 12.11.2022, 11.00–14.30 Uhr  
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card

## Wild auf Wild

\* PASCAL SCHEEL \*

NEU!

Wild ist vor allem im Herbst bei Genießern besonders beliebt. 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 kochen werden. Mit seiner Begleitung werden Sie Stück für Stück durch das Menü geführt und bereiten dabei alles selbst zu. Neben Warenkunde und Tipps zum Einkauf steht natürlich die ausführliche Erklärung der Zubereitung auf dem Plan. Und nach getaner Arbeit genießen Sie entspannt das Menü gemeinsam mit Ihrer Begleitung und wenn Sie wünschen, einem Glas Wein.

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

**TERMIN:** Sa., 24.09.2022, 18.00–22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card

# Trend & Saison

## Die feine Pilzküche

### 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 Champignon-sauce 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. Nach dem Empfang mit einem Aperitif in der Genussakademie macht Wildpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten den Auftakt dieses bunten Abends, gefolgt von Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesan-Schaum. Im Hauptgang bereiten Sie dann ein Risotto mit Rinderfilet und Schwammerln zu. Nach drei aromatischen Gängen widmen sich dann schließlich alle dem Dessert: Zartbitter-Schokoladen-Schaum mit Orange. Danach wollen die Teilnehmer nur noch eines: Ab in den Wald, Pilze sammeln!

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

**TERMIN:** Do., 08.09.2022, 18.30-22.30 Uhr  
125 € inkl. Getränke /  
115 € mit Genuss-Card

## Ayurveda – koch dich gesund & glücklich

### DEEPA KURUMUNDAYIL

Ayurveda muß nicht immer spießig oder altbacken sein. In diesem neuen und spannenden Ayurveda-Kurs mit Deepa Kurumundayil wird sie mit viel Leidenschaft und Charme aufzeigen, wie leicht und vielfältig die ayurvedische Küche ist. Aufgrund ihres südindischen Hintergrunds gibt sie auch den ein oder anderen Einblick in die indische Ayurveda-Welt. Unter fachkundiger Leitung der Ernährungs- und Gesundheitsberaterin erfahren Sie in diesem Kurs, was für die ayurvedische Küche essenziell ist. Im Ayurveda ist 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, Geschmacksvorlieben und Krankheitsneigungen genau zu erkennen, um dann die passenden Gewürze und Rezepte für das körperliche und psychische Wohlergehen auszuwählen. Der Kurs startet mit der Einführung in das Thema Ayurveda, mit Fokus auf der Ernährung. Gewürze spielen dabei eine große Rolle, und so passt eine kleine Gewürzmeditation ideal zum Thema. Zahlreiche Tipps und Tricks für Anfänger der ayurvedischen Ernährung stehen auf der Tagesordnung. Und sogleich setzen Sie diese auch in die Praxis um, indem Sie mehrere

Gerichte gemeinsam kochen. So erlernen Sie gleich, wie sich Rezepte und Gerichte in Ihren Alltag integrieren lassen. Damit Sie das Maximum aus dem Kurs mitnehmen können, gibt es einen Basis-Konstitutionstyp-Test und dazu passend eine ausgleichende Gewürzmischung, damit Sie direkt zu Hause loslegen können.

**MENÜ:** Lauwarmer Salat mit Pilzen / Cremige Zucchini-Erbensuppe / Ayurvedisches Ofengemüse / Rhabarber-Dattel-Chutney / Ayurvedischer Reis mit Cashew und Gewürzen / Bärlauch-Kichererbsen-Dip / Warmer Kardamom Birnenkompott mit Chia-Pudding / Detox-Tee

**TERMIN:** Fr., 16.09.,  
18.30-22.30 Uhr  
109 € inkl. Getränke /  
99 € mit Genuss-Card

Verwandlungskünstler des **Sommers:** ob Ayurveda oder ganz klassisch, **der Pilz** immer wieder in neuem Gewand.



# Klassiker & Bestseller



Immer  
wieder beliebt,  
immer wieder gut,  
immer wieder  
anders,  
**Klassiker im  
Sommer**



## 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 Kurs unter dem Titel Italienische Klassiker I gehört zu unseren absoluten Erfolgsmodellen und somit reichen wir nun mit Freude den zweiten Teil hinterher! Markus Wolf hat hierfür wieder vier absolute Evergreens zusammengestellt, von denen sowohl jeder für sich als auch alle vier zusammen in einem Menü glänzen können. Schon beim Vitello tonnato gibt es jede Menge Kleinigkeiten, die zu beachten sind und natürlich auch diverse Möglichkeiten, das Thema individuell zu interpretieren. Das gilt auch für die drei folgenden Gänge, und so können Sie nun also zum zweiten Ma(h) zu Hause die Sonne



Italiens am Herd aufgehen lassen – vorausgesetzt, Sie setzen die Reise mit diesem Kurs bei uns fort!

**MENÜ:** Vitello tonnato / Risotto frutti di mare / Saltimbocca an Blattspinat / Polenta dolce mit Kirschen

**TERMINE:** Fr., 09.09.2022, 18.30–22.30 Uhr  
Fr., 21.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card

## Das perfekte Wiener Schnitzel

\* STEFFEN OTT \*

Der mit Abstand beliebteste Kurs der Genussakademie, mit dabei seit dem ersten Tag, klärt auch heute noch Fragen wie: Was ist eigentlich die richtige Zubereitung des Klassikers der Wiener Küche und woher kommt der Name? Neben der klassischen Zubereitung, den unterschiedlichen Arten der Panierung erfahren Sie noch mehr Wissenswertes wie beispielsweise, wo der Unterschied zwischen einer „Fälschung“ und dem echten, wahren Schnitzel liegt. Freuen Sie sich auf ein 3-Gänge-Menü unter fachkundiger Leitung rund um die berühmte Spezialität, das anschließend gemeinsam verkostet wird.

**MENÜ:** Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Salbeibutter / Steirischer Vogerlsalat mit Kernen, Speck und Croutons / Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz / Dukaten-Buchteln mit Powidl an Vanillesauce

**TERMINE:** So., 16.10.2022, 11.00–15.00 Uhr  
Sa., 19.11.2022, 11.00–15.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card

## Showcooking: Der Saucenprofi

\* ECKHARDT KEIM \*

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

fekten Sauce zu, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken. Er setzt zunächst Fisch- und Geflügelfond an, aus denen die Grundsaucen hergestellt werden. Natürlich ist auch die Königsdisziplin aller Saucen, die „Große Braune“ (Demi Glace) am Start, Basissauce der französischen Küche für dunkles Fleisch. Die fertiggestellten (Grund-)saucen eignen sich auch zur Bevorratung – auch hier lässt Sie Eckhardt Keim an seinen Tipps und Tricks teilhaben. Aus den Grundsaucen entstehen dann in der benötigten Menge die sogenannten Ableitungen: Er gibt Aromate wie Estragon, Thymian, Rosmarin, Oliven, Safran und weitere Gewürze hinzu, kocht die Saucen auf, passiert sie, und fertig ist der Gaumenschmaus. Auf diese Weise können Sie nach diesem Abend Saucen jedweder klassischer (französischer) Küchenkunst herstellen und diese dann in beliebig vielen Varianten passend zu garantiert jedem Gericht auf den Tisch bringen.

**MENÜ:** Catch of the day mit Schalotten-Butter, Rosmarin- und Olivensauce / Maispouardenbrust mit Kartoffelpüree dazu Andalusische Estragon- und Morchelsauce / Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce Hollandaise / Béarnaise / Überraschungsdesserts

**TERMINE:** Do., 08.09.2022, 18.30–22.30 Uhr, Fr., 21.10.2022, 18.30–22.30 Uhr, Fr., 11.11., 18.30–22.30 Uhr  
135 € inkl. Getränke / 125 € mit Genuss-Card

## Das große Burgerbegehren

\* OLIVER SCHNEIDER \*

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

**MENÜ:** Caesar Salad mit Röstbrot / Black Bean Burger mit Cheddar und Safran-Aioli / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole / Crème brûlée „Cheesecakes“

**TERMINE:** Fr., 14.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card



## INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei **www.genussakademie.com**



## Der entspannte Gastgeber

\* STEFFEN OTT \*

Laden Sie auch gerne Freunde zu sich nach Hause ein, um etwas Schönes für sie zu kochen? Doch wie schafft man es eigentlich, dass etwas eigentlich Tolles wie eine Einladung zum Essen nicht in Hektik und Stress oder sogar in schieres Chaos ausartet? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Steffen Ott hat für seine Gäste eine Menüabfolge zusammengestellt, die in erster Linie ausgezeichnet schmeckt und in zweiter ideal vorzubereiten ist, so dass Sie, wenn es darauf ankommt, nur noch den letzten Schliff verleihen müssen – und hauptsächlich Zeit für Ihre Gäste haben! Dieses Menü hat den gewissen Wow-Faktor, und Ihre Gäste werden begeistert sein, wie galant Ihnen alles von der Hand geht und Sie gleichzeitig ganz entspannt an den Gesprächen des Abends teilnehmen können. Dazu liefert Steffen gleich



noch ein paar grundlegende Tipps und Tricks zum richtigen Eindecken und die Basic-Knigge-Kniffe mit, so dass nun wirklich nichts mehr schiefgehen kann – einfach entspannt gastgeben!

**MENÜ:** Safranrisotto, conferierte Garnelen und Rucola / Erbsencreme mit Estragon und Joghurt / Kalbshüfte mit Krustentier-Bisque, Sellerie und Topinambur / Nashibirne mit Schokoladen-Crumble und Vanilleeis

**TERMIN:** Fr., 14.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card

## Runde Sache – der Knödelkochkurs

\* JÉRÔME KOCH \*

Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken. Damit ist jetzt Schluss: Im Knödelkochkurs „Runde Sache“ 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. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen.

**MENÜ:** Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo / Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf / Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen / Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

**TERMINE:** Sa., 01.10., 18.00–22.00 Uhr,  
So., 20.11., 11.00–15.00 Uhr  
105 € inkl. Getränke / 95 € mit Genuss-Card

## Ladies Night

\* STEFFEN OTT \*

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, schnackeln und natürlich auch zum Kochen eines super-leckeren 4-Gang-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 abzuschauen, 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 kommen alle ins Gespräch miteinander. Und so verbringt man einen kulinarisch spannenden und lustigen Abend.

**MENÜ:** Zupfsalat, Olivenbaguette, Mojo Picon, Crunch / Geflämmerter Ziegenkäse mit Pisto Manchego und Kartoffelchip / Dorade, Patatas bravas, Pimientos de Patron / Crema Catalana con Caramello

**TERMINE:** Fr., 30.09.2022, 18.00 Uhr,  
Mi., 16.11.2022, 18.00 Uhr  
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card

## 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 Haselnuss-krokant, Sherry-Backpflaumen-Sauce und Espresso-Sirup

**TERMINE:** Di., 06.09., 18.30–22.30 Uhr,  
Di., 08.11., 18.30–22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card



### INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



## In 5 Schritten zum Hobbykoch

HANNES DANKEL

Schon so mancher Anfänger hat sich am richtigen Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh, und bei Pasta kann man eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Aber der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt zudem um Welten besser. Auch das richtig zubereitete Steak und der auf der Haut gebratene Fisch machen geschmacklich einen enormen Unterschied aus ... vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen oder diesen tollen Kurs verschenken!

In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vernünftige Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Teamkoch Hannes Dankel bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können.

Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausstattung benötigen, bevor dann in der Showküche anschaulich und ganz praktisch präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Warenkunde ist ein wichtiger Bestandteil der einzelnen Kurse – Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Der Koch der Genussakademie schaut Ihnen dabei über die Schulter und steht mit Rat und Tat zur Seite. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet!

Fünf Wochen lang stellt sich Hannes mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert mit Ihnen tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. In den einzelnen Bausteinen dreht sich alles um die Themen Pasta, Fisch, Fleisch und Geflügel, bevor Sie schließlich ihr erstes eigenes Menü zubereiten!

### Baustein 1: Pasta & Saucen – Basics am 09.01.2023

Bei diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara ebenso wie ein Grundrezept für Pesto lernen. Gezeigt wird auch, wie man Nudeln richtig kocht, mit der Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

### Baustein 2: Fisch – Basics am 16.01.2023

Schwerpunkt dieses Kurses sind die unterschiedlichen Garmethoden für Fisch. Wir verwenden Filets, die sowohl frisch als auch tiefgefroren gekauft werden können, so dass die Rezepte zu Hause einfach und schnell nachvollziehbar sind. Lernen Sie die Grundbegriffe der leckeren und leichten Fischküche: woran man gute Produkte erkennt, welche Gewürze und Beilagen passen oder wie man minutenschnell einfach eine Sauce zaubert.

### Baustein 3: Fleisch – Basics am 23.01.2023

Neben dem Thema Warenkunde - welches Stück passt zu welchem Zweck - lernen Sie hier die unterschiedlichen Garmethoden kennen: klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und pochieren. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie sie eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch zubereiten können.

### Baustein 4: Geflügel – Basics am 30.01.2023

In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Geflügelgerichte verwandelt!

### Baustein 5: Mein erstes Menü am 06.02.2023

Dieser letzte Kursbaustein (der ausschließlich mit der Reihe zu buchen ist!) fasst das zuvor Gelernte nochmals in einem perfekten Menü zusammen. Jetzt kommt es nicht nur auf die richtige Zubereitung an, sondern auch darauf, sich richtig vorzubereiten, ohne beim Kochen in Stress zu geraten. Hannes erklärt dabei, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können und wie man die solchermaßen präparierten Speisen richtig lagert. Alles wird Schritt für Schritt so gekocht, als würde jeder Teilnehmer tatsächlich eine Menüfolge in den eigenen vier Wänden zubereiten. So bekommt man gleich das richtige Gefühl für kritische Momente und das optimale Timing, damit der erste große Abend perfekt gelingt!

Bei Einzelbuchung: 115 € inkl. Getränke/105 € mit Genuss-Card. Bei Buchung aller 5 Bausteine: 490 € inkl. Getränke (kein weiterer Genuss-Card Rabatt)

# Meisterbrief

## als Karriere-Booster

Ein Lehrgang zum/zur Küchen- oder Restaurantmeister/-in gilt als anerkanntes Management-Zertifikat zum Erfolg.

TEXT: KATHRIN FREIHUBE

**W**er seinen Meisterbrief in der Tasche hat, kann sich seinen Traum vom eigenen Restaurant leichter erfüllen, denn er lernt in Theorie und Praxis das richtige Rüstzeug dazu. Damit das berufsbegleitend möglich ist, bietet die **Genussakademie Professional** eine rund einjährige Weiterbildung zum/zur Küchen- oder RestaurantmeisterIn an. Die anschließenden Prüfungen werden von der Industrie- und Handelskammer abgenommen. Seit 2019 ist die Genussakademie dadurch eine echte Talentschmiede für angehende Gastro-Profis in Frankfurt und weit darüber hinaus. „Unsere Teilnehmenden erwartet eine stimmungsvolle und lehrreiche Zeit. Wir sind ein ganz schön bunter Haufen!“, erzählt Steffen Ott von der Genussakademie Professional. Die angehenden Küchen- und RestaurantmeisterInnen lernen nicht nur die vielen Variationen der Kochkunst kennen. Der Lehrgang umfasst auch Volks- und Betriebswirtschaft, Steuern und Unternehmensführung. So müssen Abläufe richtig geplant und kontrolliert werden, und es fließen ernährungswissenschaftliche Kenntnisse mit ein, um die Gäste gut beraten zu können. Ganz schön viel Stoff, doch immer stehen die SchülerInnen im Mittelpunkt. Die Entwicklung und Förderung der eigenen Kreativität steht in der Genussakademie im Vordergrund. „Wer seinen eigenen, ganz persönlichen Stil findet und weiterentwickelt, wird am Ende Erfolg haben“, so Steffen Ott. Und Erfolg schmeckt gut. Das weiß vor allem **Patrick Großmayer**, Absolvent der Meisterklasse 2021. Er ist Küchenchef im Holbein's Restaurant Frankfurt und leitet dort seit 2012 eine Küchenbrigade von zehn Köchen und Köchinnen.

Seine Meisterausbildung habe ihm besonders bei der MitarbeiterInnenführung viele Impulse gegeben. „Wir haben ganz neue Rituale eingeführt. Jeden Morgen gibt es für jeden erst einmal einen Kaffee und ein sogenanntes Power-Briefing. Jeder weiß dann, was am Tag zu tun ist.“ Es ist die umfassende und horizonterweiternde Bildung, die den gebürtigen Österreicher begeistert. Und dass die Weiterbildung neben seinem voll ausgeschöpften Berufsleben möglich war. „Was du im Präsenzunterricht lernst, kannst du im Berufsalltag sofort mit deinen KollegInnen umsetzen“, erzählt Patrick Großmayer, der kein Fan von Fernstudiengängen ist. Seine Leidenschaft für das Kochen ist geblieben und der Wunsch, mehr Verantwortung zu übernehmen, in Erfüllung gegangen. Und träumt er dann nicht doch vom eigenen Restaurant? „Nein!“ lacht der 40-Jährige. „Ich komme mit dem Besitzer des Holbein's wunderbar aus und habe als Chefkoch alle Freiheiten der Welt“. Und dank seines Meisterbriefes auch das nötige unternehmerische Know-how. Denn die größte Herausforderung für jeden gastronomischen Betrieb ist wohl der Spagat, gutes Essen mit guten Zutaten zu kochen, Mitarbeiter fair zu führen und zu entlohnen und gleichzeitig Preise anzubieten, die die Gäste in Ordnung finden. Die Genussakademie bringt es einem bei.

### MEISTERBRIEF

Herr Patrick Paul Grossmayer  
geboren am 20.05.1982

hat vor der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main  
die Prüfung als

Geprüfter  
Küchenmeister

#### Die neue Genussakademie Professional

ist eine Meisterschule für gelernte KöchInnen und Restaurantfachmänner und -frauen.

Dauer der Ausbildung zum/zur Küchen- bzw. Restaurantmeister/-in: ca. ein Jahr (1 x in der Woche berufsbegleitender Präsenzunterricht)

#### Kosten:

897 € Bei Inanspruchnahme des Meister-BAFöGs und bestandener Prüfung

0 € Bei Unternehmensgründung bzw. -übernahme und Inanspruchnahme des Meister-BAFöGs sowie bestandener Prüfung.

Ansonsten (ohne Förderung) 6.800 €

#### Kontakt:

Ludwigstraße 33-37 · 60327 Frankfurt  
Tel.: +49 177 3600288

info@genussakademie-pro.com

[www.genussakademie-pro.com](http://www.genussakademie-pro.com)

# GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

## Der erste beleuchtete Feinschneider für echten Durchblick in der Küche



## Feinschneider SKS700

**100 % Design, 100 % Power - Schnitt für Schnitt**

Unser Feinschneider **SKS700** lässt das Herz eines jeden Technik- und Designfans höherschlagen.

Die hochwertigen Materialien sind so perfekt aufeinander abgestimmt, dass sie keinen Spielraum für Kompromisse beim Schneidergebnis zulassen.

**Ein Alleschneider der Extraklasse - für höchsten Anspruch, für 100 % Genuss.**



### LED-Safety-Control

Erhöhte Sicherheit dank LED-Safety-Control sowie beleuchteter Schneidbereich und beleuchtete Einstellskala



### Nachhaltig und regional

Wir legen besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität



reddot winner 2022

### Red Dot Award

Der erste beleuchtete Feinschneider von GRAEF gewinnt den Red Dot Award: Product Design 2022

Entdecke die Welt des Genusses unter: [www.graef.de](http://www.graef.de)

# International

**Eine kleine Weltreise** ohne Visum oder Koffer packen: von Österreich nach Japan, über Italien, Afrika und Indien



## South Indian Vegetarian Kitchen

NEU!

DEEPA KURUMUNDAYIL

Die indische Küche umfasst vom Himalaya bis an die Südspitze des Subkontinents unzählige verschiedene Kochstile. Besonders Currys sind hier absolut typisch und mittlerweile auf der ganzen Welt beliebt. Unsere Expertin Deepa Kurumundayil hat indische Wurzeln und somit von Kindesbeinen an die besondere Vielfalt der indischen Küche kennen, lieben und kochen gelernt. In diesem Kochkurs nimmt sie Sie mit auf eine kulinarische Reise durch das authentische, unverfälschte Indien und erläutert dabei nicht nur, welche Unterschiede zwischen der typischen und der eingedeutschten Küche bestehen, sondern erzählt auch vom alltäglichen Leben der Menschen und der Esskultur vor Ort. Eine besondere Gewichtung wird auf die Vielfalt der Gewürze und deren gezielten Einsatz für maximale Geschmackstiefe bei Gerichten gelegt. Deepa zaubert gemeinsam mit Ihnen sämtliche Gerichte mit Zutaten, die Sie in unseren heimischen Märkten oder im Internet ohne großen Aufwand beziehen können. Sie werden keine fertigen Pasten oder ähnliche Convenience-Produkte verwenden – hier wird von Chutney über Currypaste alles selbst gemacht!

**MENÜ:** Kerala Parippu Curry - Traditionelles Linsencurry / Brokkoli Thoran - Bekömmliches Brokkoli-Curr / Kerala Briyani - Kurkuma-Reis mit gerösteten Cashews / Bean Thoran - Grüne-Bohnen-Curry / Muntiri Achar - Rosinen-Chutney / Moru Curry - Kurkuma-Cumin-Joghurt / Semiya Payasam - indisches Vermicelli Dessert / Roasted Masala Cerupayar - geröstete Masala-Kichererbsen / Kerala Masala Chai Tee / Jeera Water

**TERMINE:** Sa., 17.09., 11.00-15.00 Uhr, So., 06.11., 18.00-22.00 Uhr  
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card



## 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!

**MENÜ:** Kachumbari mit Mango und Avocado / Mishkaki - Saftige würzige Fleischspieße / Kenianische Chapati und Hähncheneintopf / Mandazi - der kenianische Donut ohne Loch / Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

**TERMIN:** So., 13.11., 11.00-15.00 Uhr  
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card





## 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. Doch die mediterrane französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – und wir haben für unsere Kursteilnehmer einige davon an Land gezogen! Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art, gefolgt von gehaltvoller herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt des Abends braten Sie einen Loup de Mer und verkosten ihn mit bestens harmonisierenden südfranzösischen Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie in die Hinterlandenschaft der Côte d’Azur zurück und genießen eine Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs mit kulinarischer Anleitung von einem unserer beliebtesten Köche!

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

**TERMIN:** Sa., 19.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
135 € inkl. Getränke / 125 € mit Genuss-Card

## In fünf Gängen um die Welt

**HANNES DANKEL**

Hier geht es auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Kontinente – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Jeder Kontinent bietet spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden, und das Beste aus jedem Land haben wir in diesem Kurs für Sie verpackt. Starten Sie in Asien mit einem frischen Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna. Lernen Sie die besondere Qualität dieses Fisches kennen und lassen Sie Hannes, wenn er Ihnen erklärt, worauf man besonders achten muss, wenn man rohen Fisch servieren möchte. Reisen Sie anschließend weiter nach Europa und bereiten gemeinsam eine Minestra mit dem hochwertigen Gewürz Safran und einer gebratenen Dorade zu. Ein Guaven-Sorbet mit Schaumwein aus

Australien neutralisiert und bereitet den Gaumen perfekt auf die Hauptspeise vor: das Carré vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnenpanach und Ras-el-Hanout-Kartoffeln versetzt Sie kulinarisch und mental mal eben nach Afrika. Und zum guten Schluss ein süßer Abstecher in die USA mit einem, wie sollte es anders sein, echten New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma.

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

**TERMIN:** Mi., 17.09.2022, 18.00–22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card

## Die feine bretonische Fischküche

**DAVID FISCHER**

Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder Cotriade – herzhafter bretonischer Fischsuppe – spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Im Hauptgang dreht sich dann alles um einen unbeschreiblich zarten Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern, und zum Abschluss wärmt schließlich bretonische Apfeltarte Herz und Seele. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

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

**TERMIN:** Sa., 18.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
135 € inkl. Getränke / 125 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13, 60386 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**



## 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, pfiffiger 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 & Radieschen / Verschiedene Maki / Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette / Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke / Crispy Tuna Roll / Salmon Roll mit Yuzumayonnaise & Frühlingslauch / Überraschungsdessert

**TERMIN:** Do., 22.09.2022, 18.30–22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card

## Pasta, Gnocchi & Co.

**JÉRÔME KOCH**

Der ultimative Klassiker auf allen Speisekarten unserer liebsten Italiener: Pasta. Selbstgemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert – da läuft einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Sie wollen für einen Teller perfekte Pasta nicht gleich bis nach Italien fahren? Dann lassen Sie sich von Jérôme zeigen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Gemeinsam stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten her, und weil Pasta allein doch etwas trocken ist, 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 / Kürbistortellini in Salbeibutter / Baileys-Schaum mit Berenkompost und Schoko-Cookies

**TERMIN:** So., 12.11.2022, 18.00–22.00 Uhr  
109 € inkl. Getränke / 99 € mit Genuss-Card



## 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, so dass 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 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'supp / Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüsse / Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffel / Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**TERMIN:** Sa., 03.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card



## Das kleine 1 x 1 der Küche

### HANNES DANKEL

In diesem Kochkurs lernen Sie neben Schneidetechniken auch wichtige Grundtechniken, die Sie in abgewandelter Form immer wieder anwenden können. Bei der Vorspeise richtet sich das Augenmerk auf das Ansetzen einer Zwiebel-suppe mit echter Geschmackstiefe. Dazu wird sogar flambiert. Eine kleine Schulung der richtigen Schneidetechnik gibt es am Beispiel der Zwiebel. Und um dem Ganzen im wahrsten Sinne des Wortes die Haube aufzusetzen, gibt es auf dem Süppchen eine Blätterteighaube, die mit wenigen Tricks perfekt sitzt. Im Zwischengang machen Sie den Pastateig selbst. Das Erlernen dieser Grundtechnik lässt sich auf alle anderen Pasta-Teige übertragen. Die Lachs-füllung bietet Lernpotenzial, denn hier kommt es nicht nur auf das richtige Abschmecken an, sondern besonderes darauf, die Füllung so fein wie möglich zu passieren. Die Zubereitung einer Salbeibutter wird Ihnen auch in Zukunft bei vielen Gerichten zugutekommen – versprochen. Im Hauptgang erlenen Sie das Ansetzen einer Sauce und das

richtige Garen von Rindfleisch. Warenkunde wird hier auch nochmal Thema sein. Außerdem sprechen wir über die verschiedenen Garstufen und wie man diese erkennt. Das Glasieren von Gemüse ist zwar nur ein kleiner Teil, aber auch eine Grundtechnik, die man beherrschen sollte. Ein Augenmerk liegt außerdem auf der Herstellung von Kartoffelmassen und was man daraus alles machen kann – in unserem Fall beste, hausgemachte Kroketten. Im Dessert wird es süß: Sie lernen, wie man ein cremiges Eis auch zu Hause herstellen kann. Das hier erlernte Grundrezept lässt sich immer wieder beliebig auf den eigenen Geschmack abwandeln. Ein Kurs, den wir jedem Anfänger empfehlen, aber auch denjenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten

**MENÜ:** Zwiebelsuppe französischer Art mit Blätterteighaube / Selbstgemachte Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter / Bavette von Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Krokette / Walnusseeis mit beschwipsten Pflaumen

**TERMIN:** Fr., 16.09.2022, 18.30–22.30 Uhr,  
Sa., 26.11.2022, 11.00–15.00 Uhr  
115 € inkl. Getränke / 105 € mit Genuss-Card

# Filet vom Duroc-Schwein

mit Petersilie, Karotte,  
Zuckerschote und Egerlingen



## Der Rezept-Tipp

von Genussakademie-Küchenchef Pascal Scheel



## Zutaten

für 2 Personen

- 1 Duroc-Schweinefilet
- 250 g Karotten
- 2 Schalotten
- 80 ml Gemüsebrühe
- 125 g Zuckerschoten
- 100 g Egerlinge
- 120 ml Petersiliensud
- 100 g Butter

Zubereitungsdauer:  
ca. 40-50 Minuten



## Arbeitsanweisung:

1. **Gemüse** vorbereiten:
  - **Karotten** und **Schalotten** schälen und grob würfeln
  - **Zuckerschoten** putzen und in Rauten schneiden, **Egerlinge** bis auf 2 Pilze in Würfel schneiden, diese bis zum Anrichten beiseitelegen.
2. Vom **Filet** eventuell Sehnen und Fett parieren.
3. Das **Schweinefilet** in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl 2 Minuten von allen Seiten anbraten.



4. Das **Filet** im Ofen bei 100°C bis zu einer Kerntemperatur von 58°C ca. 20 Minuten lang zu Ende garen.
5. Die groben **Karotten-** und **Schalottenwürfel** in 50 g **Butter** farblos anschwitzen.



6. Vorsichtig mit **Salz**, **Pfeffer**, **Zucker** und **Muskat** würzen.
7. Mit 80 ml **Gemüsebrühe** auffüllen und bei geringer Hitze weichköcheln lassen.
8. Mit dem Pürierstab zu einem feinen, glatten Püree mixen, ggf. nochmals abschmecken.

9. In einem kleinen Topf **Petersiliensud** bei geringer Hitze erwärmen, nicht kochen lassen.



10. **Zuckerschoten-Rauten** und **Pilzwürfel** in 50 g **Butter** farblos anschwitzen.
11. Vorsichtig mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** würzen.
12. Mit dem austretenden **Pilzwasser** das **Gemüse** glasieren.
13. Die restlichen **Pilze** in sehr feine Scheiben schneiden.
14. Zum Anrichten alle Komponenten auf dem Teller arrangieren und mit den Pilzscheiben und Kerbel dekorieren.



# Events

Hier geht es  
um richtig guten  
**Geschmack!**

Auch das beste Menü  
kann durch die optimale  
Auswahl der Getränke  
noch besser werden.  
Ein schöner Abend  
sowieso ...

## 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 verschiedener sein könnten. An diesem Abend entdecken Sie bekannte und unbekannte Weinregionen beider Länder und probieren tolle Weine. Hasta pronto!

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

**TERMIN:** Sa., 17.12.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € 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**

## Das Mafia-Tasting

MARTIN STACHEL

Woran denken Sie bei Sizilien oder Neapel? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann mit reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote, die Sie nicht ausschlagen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert faszinierende Weiß- und Rotweine von bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen italienischer Antipasti. Eine spannende Entdeckungsreise, unverwechselbar italienisch und selbstverständlich streng geheim!

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

**TERMIN:** Sa., 05.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main



## Zauberhafte Weine des Piemont

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 - die dem französischen Burgund durchaus ähnlich ist, aber ganz andere Rebsorten aufweist - führt Sie der sympathische und ausgesprochen kundige Weinfachmann im Glas durch die einzelnen Gebiete des Piemont und seine Provinzen Asti und Alba. Ein Abend voller Überraschungen, nach dem Sie Ihren Weinkeller mit Sicherheit etwas anders gestalten werden!

**MENÜ:** Verkostet werden verschiedene Weine aus dem Piemont:  
Weißweine: Gavi, Arneis, Moscato d'Asti  
Rotweine: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco

**TERMIN:** Fr., 04.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main



## Österreichs Weine

MARTIN STACHEL

NEU!

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

**MENÜ:** Verkostet werden an diesem Abend 8 Weine aus: Carnuntum, Wien, Neusiedlersee, Mittelburgenland, Eisenberg / Pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt. / Mineralwasser

**TERMIN:** Fr., 14.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Europas exotische Rebsorten

MARTIN STACHEL

NEU!

Die Rebsortenpalette klassischer Weine wie Riesling, Silvaner und der Burgunderfamilie sowie die bekannten internationalen Rebsorten, die heute in Europa heimisch sind, wird bereichert durch eine Reihe exotisch klingender Namen. Manchmal handelt es sich dabei um alte, beinahe vergessene Sorten, die wiederbelebt wurden. Andere werden von experimentierfreudigen Winzern aus benachbarten oder fernen Weinbauregionen importiert. Häufig sind es aber neue Züchtungen, die in langjähriger Arbeit von führenden Forschungsanstalten entstanden sind. Weltweit wurden in den letzten 100 Jahren über 1.000 neue Reben gezüchtet. Seien Sie an diesem Abend also experimentierfreudig.

**MENÜ:** 6 exotische europäische autochthone Rebsorten (3 Weißweine, 3 Rotweine) / Pro Teilnehmer 6 Canapés italienisch belegt. / Mineralwasser

**TERMIN:** Sa., 10.12.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Cabernet Sauvignon

MARTIN STACHEL

NEU!

Cabernet Sauvignon, der Klassiker aus dem Bordelais, ist ein Weltstar unter den Traubensorten und die meistangebaute Rebsorte der Welt. Längst hat sich die berühmte Rotweinsorte von ihrer Hochburg in Bordeaux auf große Teile der Alten und Neuen Welt ausgedehnt. In den meisten roten Spitzengewächsen bildet heute ein hoher Anteil von Cabernet Sauvignon das Fundament und bringt Körper und Struktur in den Wein. Den Siegeszug verdankt der Cabernet Sauvignon vor allem seiner Fähigkeit, die Wurzeln in alle Böden der unterschiedlichsten Weinbauregionen der Welt zu senken und dabei den eigenen Charakter zu wahren. Entdecken Sie an diesem Abend den facettenreichen Geschmack dieser Rebsorte auf fünf Kontinenten.

**MENÜ:** Verkostet werden an diesem Abend 8 Cabernet Sauvignons aus: Kalifornien, Argentinien, Australien, Südafrika, Italien, Frankreich, Israel

**TERMIN:** Sa., 26.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Tour d'Europe - Weine & Speisen in Europa

BASTIAN FIEBIG

Ein kulinarischer Parforceritt durch acht europäische Länder. Bastian Fiebig führt Sie in diesem Tasting durch die wichtigsten Weinbauregionen und erklärt, weshalb jeder einzelne Wein so typisch für sein Land ist und warum er einen so hohen Stellenwert genießt. Das begleitende achtgängige Amuse Bouche-Menü ergänzt mit perfekten Anregungen für die Fortsetzung in den eigenen vier Wänden. Ein Abend, bei dem Sie sich das Thema Wein & Speisen auf der Zunge zergehen lassen können!

**MENÜ:** Portugal: Vinho Verde trifft auf Ceviche / Slowenien: Sauvignon blanc trifft auf Buchweizensuppe mit Pilzen / Deutschland: Rheingau-Riesling trifft auf geräucherte Wisperforelle / 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., 23.09.2022, 18.30–22.30 Uhr,  
Fr., 18.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie City-Indoor, Bleichstraße 38,  
60313 Frankfurt am Main

## Perlender Luxus - Das Champagnertasting

BASTIAN FIEBIG

Während in Deutschland immer ein feierlicher Anlass vonnöten ist, um eine Flasche zu öffnen, nutzt der Franzose den Champagner, um aus einem ganz normalen Abend einen großen Anlass zu machen. Das ursprünglich aus mangelnder Hygiene bei der Abfüllung von Wein geborene Getränk ist spätestens seit der Erfolgsgeschichte der Veuve Clicquot von mehr als nur einem Hauch von Luxus umgeben. Acht unterschiedliche Varianten werden an diesem Abend verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blanc bis zum ultimativen Highlight, einem außergewöhnlichen Jahrgangs-Champagner.

**MENÜ:** Forellentatar auf Pumpernickel / Schweinelachsröllchen mit Kressecreme gefüllt / Garnelen im Tempurategie auf Mango-Chili / Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo / Niedriggegart Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat / Mini-Camembert mit Traubenconfit / Tandoori-Hühnerspieß / Mango-Shot

**TERMINE:** Fr., 09.09.2022, 18.00–22.00 Uhr,  
Fr., 28.10.2022, 18.30–22.30 Uhr,  
Fr., 25.11.2022, 18.30–22.30 Uhr  
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie City-Indoor, Bleichstraße 38,  
60313 Frankfurt am Main

## Weinlegende Bordeaux

BASTIAN FIEBIG

Hochherrschaftliche Châteaux, beeindruckende Weinkeller und unglaublich teure Flaschen: Ist das wirklich Bordeaux? An diesem Abend reisen Sie zusammen mit Bastian Fiebig durch die bekannteste Weinregion Frankreichs und erleben, wie abwechslungsreich Bordeaux ist – und dass man für guten Bordeaux kein Vermögen ausgeben muss! Vom einfachen Wein bis zum Grand Cru Classé, von unbekanntem bis zu berühmten Gebieten schlürfen Sie hier abseits ausgetretener Pfade – und korrespondierende Gerichte machen diesen Abend zum rundum sinnlichen Vergnügen!

**MENÜ:** Es werden insgesamt ein Bordeaux blanc und sechs verschiedene Rotweine aus unterschiedlichen Regionen des Bordelais verkostet, und zum Abschluss steht ein Sauternes auf der Agenda. Dazu werden folgende Speisen gereicht: Vichyssoise mit geräucherter Forelle / Ratatouille / Gegrilltes Lachsfilet mit Frühlingslauch, Meerrettich und Limonen-Öl / Gebratenes Wachtelbrüstchen auf Balsamico-Linsen mit Kerbel / Lammragout mit Pastinake, Kürbis und Polenta / Brie de Meaux mit Feigensenf und Pumpernickel

**TERMIN:** Fr., 21.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
149 € inkl. Getränke / 139 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie City-Keller, Bleichstraße 38,  
60313 Frankfurt am Main



## Chardonnay

**MARTIN STACHEL**

Vom blonden Dummenchen zur globalen Diva!! Es ist nicht nur die Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichsten Klimatypen und Böden, die Chardonnay so einmalig macht. Es ist auch ihre Vielfalt, die sie von allen anderen Sorten unterscheidet. Aus Chardonnay entstehen sowohl einige der besten Weißweine der Welt als auch die besten Schaumweine. Für den Ausbau im Barrique sind die besten Weine genauso geeignet wie für den klaren, knackigen Edelstahl-Stil. Eine so vielfältige Sorte dann mit einem dümmlichen „anything but Chardonnay“-Bann zu belegen, lässt also tief blicken.

**MENÜ:** Pfalz/Deutschland, Steiermark/Österreich, Burgund/Frankreich, Chablis/Frankreich, Friaul/Italien, Piemont/Italien, Burgenland/Österreich, Champagne/Frankreich  
Pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt

**TERMIN:** So., 16.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Wein & Käse – ein harmonisches Duett

**MARTIN STACHEL**

Wein & Käse bilden ein so beliebtes wie schwieriges 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: Er vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert auch ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen (es werden überwiegend Weißweine verkostet)!

**MENÜ:** Verköstigt werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa, dazu reichen wir Brot.

**TERMINE:** So., 25.09.2022, 18.00–22.00 Uhr,  
So., 27.11.2022, 18.00–22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card



## Rhône

**MARTIN STACHEL**

Zwischen Vienne und Avignon liegt das Anbaugebiet der Rhône mit etwa 59.000 Hektar. Es besteht aus zwei heterogenen Bereichen. Zum einen die Nord-Rhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah mit großen Namen wie Hermitage und Côte Rôtie. Im Süden ist das Klima deutlich mediterraner, aus den Hauptrebsorten Mouvèdre, Carignan und Syrah werden häufig Cuvées angeboten, die Namen wie Châteauneuf-du-Pape tragen. Aber auch die Weißweine brillieren durchaus im internationalen Vergleich. Entdecken Sie an diesem Abend den Zauber der herzhaften und langlebigen Rot- und Weißweine und genießen Sie die Roséweine dieser Region.

**MENÜ:** 2 Weißweine, 1 Roséwein, 5 Rotweine /  
Pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt /  
Mineralwasser

**TERMINE:** Sa., 15.10.2022, 18.30–22.30 Uhr  
Fr., 09.12.2022, 18.30–22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € 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**

## Wein & Sushi

**MARTIN STACHEL**

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken kann und das Land zudem viel Wein aus anderen Ländern importiert, trinken die Japaner zum Essen immer noch eher Sake oder Bier. Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi wächst auch das Interesse und die Bereitschaft, korrespondierende Weine mit japanischem Essen und besonders Sushi zu verbinden. Fisch und Wein ist eine vertraute Angelegenheit, doch Sojasauce, Ingwer, Koriander, Wasabi und Reisessig mit Wein zu kombinieren wird immer crossover! Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch die besondere Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregend neue Verbindungen zu entdecken.

## Whisky – Mythos im Glas

**SCHEIBEL WHISKY MÜHLE**

**NEU!**

Lernen Sie im Rahmen des Whisky Erlebnis-Tastings die Scheibel Mühle sowie ihren Emill und seine unterschiedlichen Facetten kennen und tauchen Sie ein in die Welt des berühmten Schwarzwald-Whiskys in der auffallend eleganten Flasche. Sabrina Prestel ist die Genussbotschafterin des Abends und führt Sie durch das historische Gebäude. Sie stellt ausführlich die Whisky-Produktion vor und worauf es dabei ankommt. Währenddessen verrät Sie auch das ein oder andere Geheimnis darüber, was Emill so einzigartig macht. Eine Anleitung, wie sich solche geschmackvolle Tropfen am besten genießen lassen, gibt es natürlich auch. Zu jedem Getränk wird ein passendes Amuse-Bouche gereicht, sodass Sie den Abend voll genießen können. Erleben Sie auf jeder Etage der Mühle eine neue Genuss- und Geschmacks-komposition von Emill.

**MENÜ:** ItsWoodka mit Streifen vom Rind auf fruchtigem Tomaten-Chutney / EMILL Stockwerk mit pikantem Salat von roten Linsen / EMILL Kraftwerk mit feinem Kalbsleber-Mousse auf Baguette / EMILL Feinwerk mit Tartar von der Räucherforelle / EMILL Engelswerk mit Ciabatta mit Frischkäse und Serano Schinken / EMILL Privat Fass Rauch mit Pumpernickel mit gesalzener Kakaobutter und Weichkäse

**TERMINE:** Sa., 17.09.2022, 16.00–19.00 Uhr,  
Sa., 19.11.2022, 16.00–19.00 Uhr  
119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card  
Scheibel Whisky Mühle, Grüner Winkel 7,  
77876 Kappelrodeck

An diesem Abend erfahren Sie nicht nur einiges über die japanische Küche, sondern verkosten auch unterschiedliche Weine mit den bekanntesten Sushi-Varianten, wie man sie beinahe überall in Frankfurt bekommt. Unter der kompetenten wie unterhaltsamen Anleitung von Weinexperte Martin Stachel verbringen Sie nicht nur einen unterhaltsamen Abend, sondern finden darüber hinaus auch Ihren neuen Lieblingswein zum Lieblings-Sushi!

**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., 24.09.2022, 18.30–22.30 Uhr  
Fr., 16.12.2022, 18.30–22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main



## Die Geheimnisse der Baristas

**GIOVANNI BURGARELLA**

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

Hier erfahren Anfänger spannende Theorien mit kleinen Verkostungen und Geruchssensorik rund um das Thema, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuosen von illycaffè durchführt!

**TERMINE:** Sa., 10.09.2022, 11.00–15.00 Uhr  
Sa., 22.10.2022, 11.00–15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card

## Der Profi-Barista

**GIOVANNI BURGARELLA**

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenkurs für Esspressogenießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich?

Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profikurs wird auf die Grundkenntnisse von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

**TERMIN:** [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com) (lag bis Redaktionsschluss nicht vor)  
99 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card



FOTOS: Shutterstock/Scropp, adobe stock/balbaz



# FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE

FÜHRUNGEN & EVENTS DER ANDEREN ART

## ENTDECKE DEINE STADT!

- | Verruchtes Bahnhofsviertel
- | Romantische Apfelweinkneipen
- | Literarisches Frankfurt
- | Die Goldenen Zwanziger
- | Unbekannter Hauptfriedhof
- | Kilometerlange U-Bahn-Schächte
- | Tödliches Frankfurt
- | Skyline von ganz oben
- | Kuriose Stadtgeschichten
- ... und 350 weitere spannende Themen



### GRUSEL-HIGHLIGHTS IM ALTEN POLIZEIPRÄSIDIUM

Wir öffnen Ihnen die Türen zum fast zerfallenen alten Polizeipräsidium mit unseren mystischen Lost-Places-Führungen oder Foto-Workshops mit atemberaubenden Motiven. **26 € & 79 €**



### ROSEMARIE NITRIBITT-SPEZIAL – FÜHRUNG MIT BÄPPI & CHRISTIAN

Die Laufstegdame Nitribitt gilt als Deutschlands berühmteste Prostituierte. Lauschen Sie Rosemarie alias Bäppi und dem Nitribitt-Experten Christian Setzepfand. **69 €**



### GRAFFITI, STREET- & URBAN-ART

Bilder & Kunst in den Straßen **14 €**



### DIE STADT ALS MUSEUM

Kunstwerke im Kontext **13 €**



### ALTSTADT RELOADED

Das neue Herz der Stadt! **16 €**



### FRANKFURT FÜR BESSERWISSER

Skurril, überraschend & unterhaltsam **28 €**



### TATORT FRANKFURT

Frankfurter Kriminalfälle & Rechtsgeschichte **15 €**



### FRANKFURT EXKLUSIV!

Kleine Gruppen, viel Abstand & ganz individuell! **26 €**



### DIE EZB

Rund um das EZB-Hochhaus & die ehemalige Großmarkthalle **15 €**



### BAHNHOFSVIERTEL FFM

Rotlicht, Lifestyle & Vielfalt **15 €**

MEHR INFOS & BUCHUNG: [WWW.FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE](http://WWW.FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE)





# Süden liegt hier!

## Der Latin Summer Garden

der Genussakademie hat auch in diesem Jahr voll eingeschlagen. Jetzt kommen neue Highlights auf die Karte – und dann ins Glas und auf die Teller!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

**K**lar, schon die Lage direkt am üppigen Grün der Wallanlagen und der sommerlich und farbenfroh dekorierte Garten mit gemütlichen Tischen und Bänken sind sehr überzeugende Argumente, den Abend im Latin Summer Garden zu verbringen. Doch noch etwas wichtiger sind die Protagonisten und ihre traumhaft leckeren Kunstwerke, die hier frisch zubereitet werden. Hauptdarstellerin ist wieder Valentina Bedoya, die bereits mit ihrem südamerikanischen Küchenkonzept namens Enamor im Rahmen zahlreicher Kochkurse die Gäste der Genussakademie begeistert hat. Sie steht hier direkt an Herd und Grill und steckt mit ihrer guten Laune auch sofort ihre Gäste an. Ihr kulinarischer Horizont reicht quer durch den südamerikanischen Kontinent bis



hinauf nach Mittelamerika, und ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. So ist es in der kurzen Geschichte des Latin Summer Garden fast schon gute Tradition, dass sich nach ein paar Wochen mit dem Beginn der richtig heißen Jahreszeit ein paar neue Gerichte auf der Agenda finden.

Im Mittelpunkt stehen jetzt zahlreiche neue Gerichte direkt vom Grill, denn das ist Summertime pur und passt ausgezeichnet zur lebendigen Atmosphäre des Gartens. Ob Shrimp-Tostada, Funky Choclo, ein hinreißend gutes Mini-Schweinebauch-Sandwich oder das sogenannte Wegerich-Nest: Es gibt viel Neues zu entdecken! Wie bereits erwähnt, steht die Küchenchefin dabei persönlich am Rost, und wenn man sie in einem Moment der Ruhe ganz freundlich bittet, flüstert sie einem auch schon mal das ein oder andere Küchengeheimnis ins Ohr, damit man den Zauber ihrer Gerichte auch am eigenen Grill umsetzen kann. Absolute Evergreens sind

nach wie vor die unglaublich frische und aromatische Ceviche sowie die suchterzeugenden Tacos, und natürlich kann das süße Finale nur mit dem Wort Churros übersetzt werden – wie alles hier frisch zubereitet.

Aber natürlich bedeutet Südamerika nicht nur gutes Essen von Guacamole bis Pasteis de Nata, sondern auch Cocktails mit dem Aroma purer Sonnenstrahlen. Die mixt das Team der Genussakademie hier ganz nach Wunsch, doch ab sofort stehen auch ein paar neue kreative Ideen auf dem Programm, deren Geheimnis allerdings nur vor Ort in Form gut gefüllter Gläser verraten wird. Auch die Weinkarte erfährt ein „Refresh“, und dennoch muss sich niemand Sorgen machen, dass die beliebten Evergreens nicht mehr zu bekommen sind – wir haben vorgesorgt. Es muss nicht immer Alkohol sein: Auch bei den Limonaden richtet sich das Team nach der Saison und bietet jetzt noch erfrischendere Varianten als fruchtige Durstlöcher an. Nach der Arbeit sollst du ruhen – oder in den Latin Summer Garden kommen, denn freitags gilt jetzt von 17 bis 19 Uhr der günstige After Work-Tarif auf ausgesuchte Cocktails. Und sonst? Hier macht das Publikum im Grunde seine Party selbst, denn von der Hintergrundmusik bis zum fröhlichen Gespräch mit Valentina & Co. steckt die gute Laune selbst trübe Gemüter an und bringt euch im Handumdrehen in den Süden – denn der liegt bis zum letzten Tag des Latin Summer Garden in der Mainmetropole!

[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



**Miele**

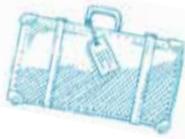


# Das Geheimnis traditioneller Pizza

Der neue Aktionsbackofen PizzaPlus  
mit Gourmet Back- und Pizzastein\* für perfekte Backergebnisse.

**Miele. Immer Besser.**

\*Backofen enthält Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein HBS 70.  
Aktionszeitraum: 1. Januar bis 31. Dezember 2022. EEK: A+ (A+++ - D)



# Reise ins Piemont

## Faszination Piemont

Schon allein Trüffel und Barolo wären eine Reise wert – doch hat die beliebte Region weit mehr zu bieten

## Weinreise Nord-Piemont – Nebbiolo-Weine, Reis & Entdeckungen

**THOMAS KÖSTER**

Mit dieser Reise präsentieren wir Ihnen eine weitere Abwechslung in unserem Piemont-Programm und konzentrieren uns auf den Nordosten dieser faszinierenden Region. Hier kommen Genießer nicht zu kurz, befinden wir uns doch inmitten des größten europäischen Reisanbaugebietes und nutzen den Aufenthalt für eine Besichtigung beim weltweit renommierten Reiserzeuger Acquerello sowie für einen Besuch der Hauptstadt Turin. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Und da der Herbst die Hochsaison für die weit über die Grenzen des Piemonts hinaus geschätzten Trüffel ist, werden wir dieser seltenen Spezialität während unserer Reise begegnen. Die Weinanbaugeweinde rund um Gattinara und Ghemme gelten noch immer als Geheimtipp, haben mit ihren eleganten Rotweinen aus der Nebbiolo-Traube aber Weine zu bieten, die es mit ihren namhaften „Kollegen“ aus Barolo durchaus aufnehmen können. Während unserer 6-tägigen Reise wohnen wir in einem ehemaligen, sanierten Landsitz und zum 4-Sterne Hotel Borgo Ramezzana umgebauten Hotel. Es liegt inmitten der Reisfelder, nicht weit entfernt von Vercelli. Die Gebäude stammen aus dem 12. Jahrhundert, und an vielen Stellen ist die Geschichte des Anwesens dank einer geschmackvollen und behutsamen Restaurierung noch zu erahnen. Seine Lage bietet den idealen Ausgangspunkt für unsere Entdeckungen im nordöstlichen und für viele vielleicht noch unbekannteren Piemont. Wobei wir auch einen Abstecher an den Lago Maggiore machen werden, den viele gar nicht mit der Region Piemont in Verbindung bringen. Neben der Herstellung von renommierten Lebensmitteln spielt im Piemont auch das hochwertige Bekleidungshandwerk traditionell eine wichtige Rolle und hierbei besonders die Kaschmir-Verarbeitung. Wir besuchen eine kleine regionale Manufaktur, die neben der Herstellung von eigenen Designs auch für bekannte internationale Modemarken produziert.



### GENIESSERREISE NORD-PIEMONTE BEINHALTET:

5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Borgo Ramezzana\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, [www.borgoramezzana.it](http://www.borgoramezzana.it) / Begrüßungsaperitif / 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Braida, Barbaglia oder Cascina la Preziosa inkl. Weinprobe / 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien / Besuch eines Erzeugers hochwertiger Kaschmir-Produkte / Führung in der Colombara des Reisproduzenten Acquerello, inkl. Mittagessen / Geführte Stadtrundgänge in Turin und Novara sowie weitere Stadtbesuche in Asti und Intra / Schifffahrt auf dem Lago Maggiore (witterungsabhängig) / täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel Borgo Ramezzana) inkl. aller Parkgebühren / versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise / 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

**TERMIN:** Mo., 10.10.2022 17.00 Uhr bis Sa., 15.10.2022 11.00 Uhr  
1.485 € p.P. im DZ / 1.485 € p.P. im DZ mit Genuss-Card

Ausführliche Reisebeschreibung auf [www.ggenussakademie.com/reisen](http://www.ggenussakademie.com/reisen)

## Schlemmen im Piemont – unterwegs zu Barolo, Barbera und Trüffel

**THOMAS KÖSTER**



Piemont: Bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen. Ist das Piemont doch die Heimat des Barolo und der Trüffel,

beides Produkte, die Menschen aus aller Welt ins Piemont locken. Neben dem weltberühmten Barolo haben dort viele andere Weine ihre Heimat, wie etwa Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi und Arneis. Folgen Sie uns auf unserer Reise ins Piemont und lassen Sie sich von den einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche begeistern. Gehen Sie mit uns auf Trüffelsuche und genießen Sie anschließend den edelsten aller Trüffel: den weißen Alba-Trüffel. Das Piemont grenzt als eine der nördlichsten Weinbauregionen Italiens im Nordwesten mit dem Aostatal an Frankreich und öffnet sich im Süden in Richtung Ligurien zum Meer hin. Die Hauptstadt Turin, die in den Gründungsjahren des Königreiches Italien für kurze Zeit Hauptstadt des Landes war, ist geschäftiger Mittelpunkt der Region. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Aber auch kleine Städte wie Alba oder Asti bieten verwinkelte Gassen zum Bummeln und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten, Geschäften und Cafés. Sie wohnen im kleinen, luxuriösen 4-Sterne-Hotel Somaschi, einer ehemaligen Klosteranlage, das über wunderschöne Zimmer verfügt. Das Hotel liegt am Rande der Altstadt von Cherasco, ideal, um in das italienische Leben einzutauchen. Vielen Slow-Food-Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein, von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir unterstützen. Selbst-

verständlich werden wir daher an der Geburtsstätte viel Wissenswertes darüber erfahren. Freuen Sie sich u.a. auf eine interessante Wein-Käse-Degustation, denn auch Käse spielt hier eine wichtige Rolle.



### GENIESSERREISE PIEMONTE BEINHALTET:

5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Somaschi\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, [www.monasterocherasco.it](http://www.monasterocherasco.it) / Begrüßungsaperitif / 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Conterno Fantino, Matteo Correggia, Renato Corino, Bruno Rocca etc. inkl. Weinprobe / geführter Rundgang in der Wein-Bank der Slow-Food-Universität in Pollenzo inkl. Wein-Käse-Verkostung / 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, darunter ein spezielles Trüffelmenü inkl. geführter Trüffelwanderung / geführter Stadtrundgang in Turin, sowie Besuch auf einer Safran-Farm / Stadtbesuche u.a. in Alba, Barolo, Barbaresco und Bra mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung / täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel Somaschi) inkl. aller Parkgebühren / versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise / 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise / lokale Tourismusabgabe

**TERMIN:** So., 16.10.2022, 17.00 Uhr bis Fr., 21.10.2022, 11.00 Uhr  
1.295 € p.P. im DZ / 1.295 € p.P. im DZ mit Genuss-Card

Ausführliche Reisebeschreibung auf [www.ggenussakademie.com/reisen](http://www.ggenussakademie.com/reisen)



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO



WO DER  
*Genuss*  
ZU HAUSE IST.



⇒ 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



*Hier finden Sie uns:*

FrischeParadies GmbH & Co. KG  
Lärchenstraße 101  
65933 Frankfurt am Main

[frischeparadies.de](http://frischeparadies.de)



KURS	TERMIN	SEITE
<b>JULI</b>		
Chardonnay	23.07.22	24
<b>SEPTEMBER</b>		
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	06.09.22	12
Der Saucenprofi	08.09.22	11
Die feine Pilzküche	08.09.22	9
Italienische Klassiker II	09.09.22	11
Die Geheimnisse der Baristas	10.09.22	25
Schalen- und Krustentiere	14.09.22	7
Pascals neue Küche	15.09.22	7
Ayurveda – koch dich gesund & glücklich	16.09.22	9
Das kleine 1 x 1 der Küche	16.09.22	19
In fünf Gängen um die Welt	17.09.22	18
Whisky – der Mythos im Glas	17.09.22	24
Das große Burgerbegehren	18.09.22	11
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	23.09.22	23
Die große Gewürzschule	23.09.22	8
Wild auf Wild	24.09.22	8
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	25.09.22	24
Feinstes Fleisch	29.09.22	8
Ladies Night	30.09.22	12
<b>OKTOBER</b>		
Die feine Pilzküche	08.10.22	9
Afrika, Afrika!	09.10.22	17
In 4 Gängen ums Mittelmeer	09.10.22	7
Weinreise Nord-Piemont – Nebbiolo-Weine, Reis & Entdeckungen	10.10.22	28
Das große Burgerbegehren	14.10.22	11
Österreichs Weine	14.10.22	23
Der entspannte Gastgeber	14.10.22	12
Das Perfekte Wiener Schnitzel	16.10.22	11
Schlemmen im Piemont – unterwegs zu Barolo, Barbera & Trüffel	16.10.22	28
Chardonnay	16.10.22	24
Die feine südfranzösische Fischküche	19.10.22	18
Italienische Klassiker II	21.10.22	11
Weinlegende Bordeaux	21.10.22	23
Italian Fine Dining	22.10.22	8
Die Geheimnisse der Baristas	22.10.22	25

KURS	TERMIN	SEITE
<b>NOVEMBER</b>		
Schalen- und Krustentiere	03.11.22	7
Die besten Schmankerl aus Tirol	03.11.22	19
Zauberhafte Weine des Piemont	04.11.22	22
Das Mafia-Tasting	04.11.22	22
Pascals neue Küche	05.11.22	7
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	08.11.22	12
Die große Gewürzschule	10.11.22	8
Der Saucenprofi	11.11.22	11
Pasta, Gnocchi & Co.	12.11.22	18
Italian Fine Dining	12.11.22	8
Ayurveda – koch dich gesund & glücklich	12.11.22	9
Afrika, Afrika!	13.11.22	17
Ladies Night	16.11.22	12
Feinstes Fleisch	17.11.22	8
Die feine bretonische Fischküche	18.11.22	18
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	18.11.22	23
Das Perfekte Wiener Schnitzel	19.11.22	11
Köstliches Seafood	19.11.22	7
Whisky – der Mythos im Glas	19.11.22	24
Runde Sache – der Knödelkochkurs	20.11.22	12
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	25.11.22	23
Das kleine 1 x 1 der Küche	26.11.22	19
Cabernet Sauvignon	26.11.22	23
Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	27.11.22	24

#### Absolut Beginners:

Baustein 1: Pasta & Saucen – Basics	09.01.22	13
Baustein 2: Fisch – Basics	16.01.23	13
Baustein 3: Fleisch – Basics	23.01.23	13
Baustein 4: Geglügel – Basics	30.01.23	13
Baustein 5: Mein erstes Menü	06.02.23	13



#### IMPRESSUM

**Herausgeber:** Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwig-sträÙe 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-0, (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Redaktion:** Gundula Hoffmann (Genussakademie/Leitung Programm & Marketing), Sabine Charlotte Naujoks-Petri/SCN Pressebüro (CvD), Sabine Büsgen (Lektorat) **Grafik:** Jörg Niehage (Art-Direktion), Harald Kubiczak/[design]haraldkubiczak (Layout/Reinzeichnung) **Anzeigen:** Melanie Hennemann, Antje Kümmerle, Annegret Germer, Tel. 069 97460-369 **Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. **Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main.** Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com) Hotline: 069 97460-666, **Geschäftsleitung:** Thomas Wisken **Gerichtsstand:** Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 33 vom 01.01.2022 – Alle Angaben ohne Gewähr © 2022 Genussakademie Frankfurt – k/c/e Marketing<sup>2</sup> GmbH



# TAQUERÍA

## "La original"

VISIT OUR TAQUERÍA  
STIFTSTR. 41 | 60313 FRANKFURT



TORTILLAS ● TACOS  
ENSALADAS

FRIJOLES ● SALSAS  
PATATAS

+49 69 915 014 31 @ LAORIGINALTAQUERIA

WWW.TAQUERIA-LA-ORIGINAL.COM



# CLUB SOCIAL "MEXICANO"

AUTHENTIC MEXICAN RESTAURANT & BAR



# Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

**ÖKO-TEST**  
RhönSprudel Original  
0,75l Glas-Mehrweg  
**sehr gut**  
ÖKO-TEST-Magazin 07/2021



## NATÜRLICH IN BIO- QUALITÄT

SOZIALE UND ÖKOLOGISCHE  
NACHHALTIGKEIT

GEPRÜFT DURCH DAS  
SGS INSTITUT FRESenius

