

RICHTIG GENIESSEN

Wildschwein & Schokolade

RICHTIG FEIERN

Silvester-Party im Medienhaus

RICHTIG KOMBINIEREN

Wein & Schokolade

Seite 37



Seite 4 Seite 8 Seite 3



Beim hr2-Kulturlunch verschmelzen Musik, Prosa und Lyrik zu einer genussvollen Einheit. Namhafte Schauspieler:innen u.a. Marielle Layher, Imogen Kogge, Andrea Wolf, Chris Pichler geben den ausgewählten Texten ihre Stimme und Musiker:innen des hr-Sinfonieorchesters sowie der hr-Bigband setzen die Themen virtuos um. Anschließend lässt sich der Genuss beim thematisch passenden Schlemmerbuffet fortführen. Mehr Infos auf hr2-kultur.de

hr2-kultur. Schön zu hören!





Endlich!

ndlich sind genussvolle Dinge, die wir früher nach Lust und Laune planen konnten, wieder fester Bestandteil unseres Lebens. Lieblingsbeschäftigungen wie feiern, Freunde einladen und für sie kochen, aber auch an Kochkursen oder spannenden Tastings teilzunehmen, sind erneut Programmpunkte unserer Freizeitplanung. Mit diesem Heft möchten wir Sie deshalb auf ein paar neue Genuss-Ideen bringen. Denn davon haben wir einige!

Eine der besten ist, mit uns im Medienhaus Silvester zu feiern. Wie gewohnt, mit einer exklusiven Kombination aus kulinarischen Höhepunkten, einer feschen Party und feinsten DJ-Klängen. Alles weitere lesen Sie auf Seite 8.

Und da man in diesen Zeiten alles dafür tun darf, dass man es leichter hat, stellen wir auf Seite 9 unser Private Dining vor: Gäste zum Essen nach Hause einladen, das Kochen jedoch von einem Koch der Genussakademie erledigen zu lassen. Und Sie genießen den Abend in geselliger Runde und können sich in Ruhe unterhalten. Ebenso auf Seite 9 stellen wir eine Geschenkidee vor, mit der Sie so gut wie garantiert einen Volltreffer landen werden!

Außerdem bieten wir einige unserer begehrten Kurse wieder an, so zum Beispiel "Brot backen leicht gemacht" (Seite 40) sowie saisonale Themen, die jetzt vor der Tür stehen, wie "Gans ganz klassisch" oder im Februar das "Genussakademie-Valentinstags-Dinner (beides Seite 17). Gleich auf der folgenden Seite beschreibt Bastian Fiebig dann noch einige seiner ganz besonderen Genuss-Tipps, und einen winterlichen Rezept-Tipp verrät unser Küchenchef Pascal Scheel auf Seite 35, ich sage nur "Pot-au-feu von der Gans"...

Mehr plaudere ich an dieser Stelle nicht aus, denn Sie halten das Heft gerade selbst in den Händen und können es nach eigenem Gusto durchblättern und genießen!

Viel Spaß werden Sie dabei haben, so bleibt mir nur noch, Ihnen schöne Weihnachten, einen guten Start in das neue Jahr sowie viele neue Erkenntnisse in unseren Kursen und Tastings zu wünschen.

Ihre Gundula Hoffmann



- **VERMISCHTES**
 - Winter Zeit für Genuss
 - **AUF UND ZU**
 - Was tut sich in der Gastro-Szene
- **TREND & SAISON**
 - Silvester & Private Dining
- **GENUSSAKADEMIE PROFESSIONAL** 10
 - Gastro Trend Awards 2022
- 12 **SPITZENKÖCHE**
 - Die Spitze des (Eis)-Bergs: grenzenloser Genuss
- 16 **TREND & SAISON**
 - Wintergenuss:
 - Die Trends der kalten Jahreszeit
- 20 **KLASSIKER & BESTSELLER**
 - ... lassen Sie sich von der dunklen Jahreszeit nicht vertreiben
- 24
 - Eine solide Basis schafft grenzenlose (Genuss)-Möglichkeiten
- **KOCHEN LERNEN** 27
 - In fünf Schritten zum Hobbykoch
- **NEUERÖFFNUNG** 28
 - Mehr als nur Kantine: 1889 Cantine
- 30 **INTERNATIONAL**
 - Einmal um die Welt: auch im Winter die Aromen ferner Länder genießen
- 34 **TIPP VOM KÜCHENCHEF**
 - Pot-au-feu von der Gans mit Gemüse
- **GENUSS-EVENTS** 36
 - Je kürzer die Tage, desto länger die Abende für faszinierende Tastings
- 40 **BACKEN & SÜSSES**
 - Der Duft des Winters: frisch Gebackenes
- 43 **GENUSS-REISEN**
 - Weinreise Sizilien
- **RESTAURANT-TIPP**
 - Der Schnalshuberhof in Südtirol
- 46 **KURSÜBERSICHT / IMPRESSUM**

UNSERE PARTNER

















Miele













Winter Zeit für Genuss

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Schokoholics leben glücklicher!

Wussten Sie, weshalb die Schweizer den Rekord beim Verzehr von Schokolade halten? Ganz einfach: Zahlreiche Ortschaften liegen im Schatten hoher Berge, so dass den Einwohnern wenig Sonnenstrahlen zur körpereigenen Produktion von Glückshormonen zur Verfügung stehen. Da tut es halt der Riegel oder gleich die komplette Tafel Schokolade, die nicht nur in der dunklen Jahreszeit auch hierzulande die Serotoninproduktion anregt. Doch neben Kakao. Praline & Co. gibt es auch ganz ungewöhnliche Kombinationen, die selbst Madame Binoche ein wohliges Schauern über den Gaumen gejagt hätten: eine herrliche Sauerei!

Wildschweinfilets in Holunder-Schokoladen-Sauce

Los geht's mit der Sauce: Öl erhitzen, Knochen anbraten. Nach sechs Minuten Tomatenmark hinzugeben, Bouquet garni klein hacken und gemeinsam mit den Gewürzen hinzugeben, alles behutsam braun rösten. Dann mit dem Wein ablöschen und etwa zwei Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder abschäumen und entfetten! Bei Bedarf mit Wein auffüllen, dann durch ein Sieb passieren, einkochen, abschmecken, Holundersaft und Schokolade hinzufügen, evtl. mit Butter binden. Die Filets in heißer Pfanne scharf anbraten und 20 Min. bei 80 Grad im Ofen garen. Mit Pfeffer und Salz würzen, dazu passen gut Kartoffelravioli oder Serviettenknödel sowie herausragender Amarone!

ZUTATEN:

6 Wildschweinfilets, Salz, Pfeffer, Öl, 1kg gehackte Wildschweinknochen. 1 EL Tomatenmark, 1 Zwiebel, 1 Bouquet garni, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Butter, 1 Liter Chianti, Holundersaft, 40 g Bitterschokolade

Mehr als Beilage

Wir kennen alle das Bild vom Esskastanienofen auf dem Weihnachtsmarkt, in dem duftende Maronen weich und süßlich auf die Genießer warten. Nicht nur im europäischen Süden, sondern auch in den warmen Regionen Deutschlands liegt das braune Gold jetzt förmlich auf der Straße respektive im Wald herum, doch in der Küche trauen sich nur wenige, die Baumfrucht zu verwenden – ihr haftet der Ruf an, schwierig zu verarbeiten zu sein. Stimmt nicht: den Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Schale der Maronen mit einem Messer kreuzförmig einkerben, auf ein Blech oder in eine feuerfeste Schale gelegt, und rein mit den Dingern (Schnittflächen nach oben!). Nach etwa 25 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen noch etwas ziehen lassen fertig ist das Gedicht! Dabei schmecken Maronen nicht nur ausgezeichnet zu heimischem Wild (siehe Rezept), sondern auch ganz solo als wärmende Suppe zu

Beginn eines Menüs.



Bittersüß

Chicoree und Radicchio sind nicht nur optisch ein schönes Paar, beide bringen auch geschmacklich jede Menge Charakter und einen Geschmack ein, der gerade zunehmend Aufmerksamkeit bekommt: Sie sind beide bitter, insbesondere der Radicchio. Was roh vielleicht etwas unangenehm erscheint (im Salat aber tolle Akzente setzt), schmeckt zusammen mit karamellisierten Zwiebeln hinreißend. Es geht ganz einfach:

Zwei normal große Zwiebeln (Feinschmecker nehmen Roscoff aus der

Bretagne) schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfanne erhitzen, ordentlich Butter (mindestens 50 Gramm) schmelzen und die Zwiebelwürfelchen darin zart andünsten. Dann einen Teelöffel Zucker drüberstreuen, das Ganze vorsichtig karamellisieren und mit einem Schuss Balsamicoessig abschmecken. Nach etwa drei Minuten die in grobe Streifen geschnittenen Radicchio- und Chicoreeblätter hinzufügen, alles durchmischen und nur warten, bis die Blätter durchgezogen sind. Salz, Pfeffer, fertig. Passt toll zu Nudeln, Reis oder Kartoffeln, schmeckt traumhaft mit Prosecco und ist zudem sehr gesund.

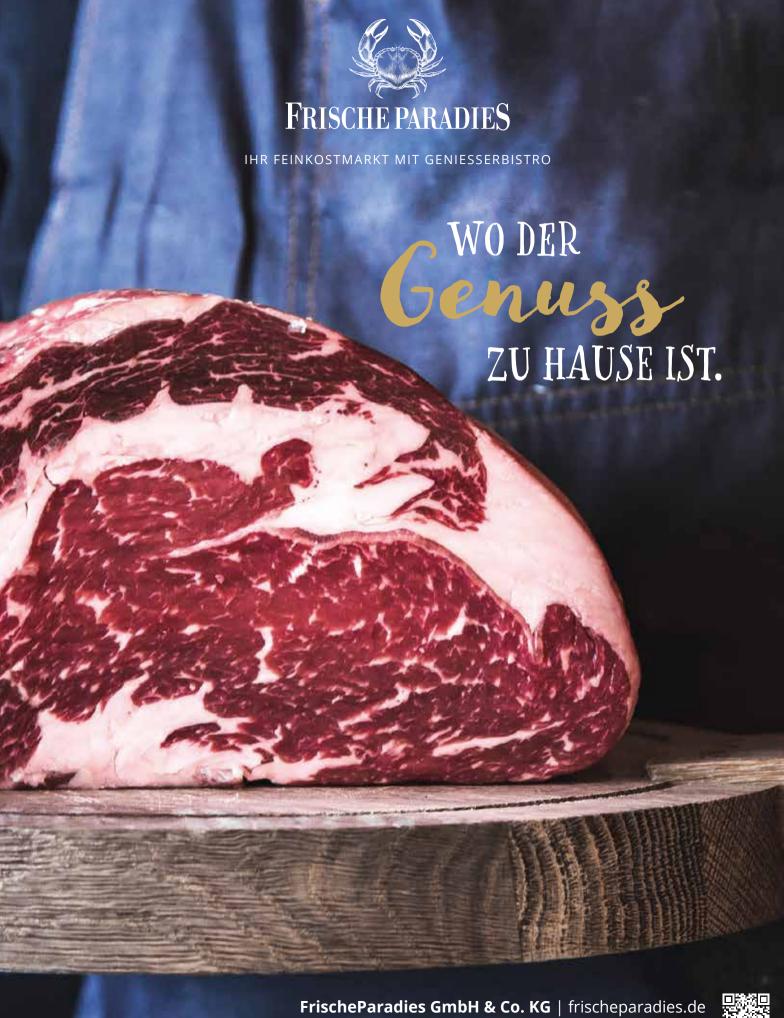
Die Physiologie des Geschmacks ...

... heißt ein kleines Buch, an dem der erste Gastrosoph der Geschichte Brillat-Savarin ganze 25 Jahre gearbeitet haben soll. Der Untertitel "Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen" trifft den In-halt sehr genau, verschweigt jedoch den versteckten Humor, der dieses Buch zu einem so informativen wie sehr unterhaltsamen Lesevergnügen macht. Man kommt kaum aus dem Kichern heraus und bekommt

gleicher-maßen tiefe Einblicke in die Genusskultur des ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhunderts ein Meisterwerk!

Jean A. Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, Insel Verlag, 12 €







Neues aus der Gastro-Szene

TEXT: SEBASTIAN SCHELLHAAS

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

- Nachdem im Sommer eine Schließungswelle durch die Frankfurter Gastronomielandschaft schwappte, gibt es einige spannende Neueröffnungen allen voran das Fine Dining Restaurant L'Arôme im ehemaligen Vevay gegenüber dem Schauspiel Frankfurt. Hier verbindet Hai Hoang Minh seine klassisch französische Küchenausbildung unter anderem bei Alfred Friedrich im Lafleur gekonnt mit Aromen und Produkten aus seiner südostasiatischen Heimat. Das Ergebnis ist eine asiatisch-französische Fusionsküche.
- Nach der überraschenden Schlie-Bung des **Trares** im Frankfurter Nordend Ende Juli hat dort nun das 1895 Café Bar Bistro eröffnet. Die neuen Betreiberinnen und Betreiber, Annika Dienst, Fabian Benner und Marvin Zaunberger, setzen auf das Prinzip "Gastro-Sharing": zwei Betriebe teilen sich eine Location. Von morgens bis in den Nachmittag bespielt Dienst die Räumlichkeiten des 1895 als Café. Dann übernehmen Benner und Zaunberger und servieren bis 23 Uhr Flammkuchen, Tapas und Weine. Dienstags gibt es dazu noch Livemusik.
- Aus im Gallus. Sieben Jahre stand das **Stanley** in der Ottostraße für Wohlfühlküche auf Fine-Dining-Niveau. Im September gaben die Betreiber, die Brüder David und James Ardinast, überraschend die Schließung des Restaurants zum 1. Oktober bekannt. Neben den Folgen der Pandemie, steigenden Kosten und fehlendem Personal habe auch die Situation im Bahnhofsviertel zu dieser Entscheidung geführt.
- In der Innenstadt hat sich das Warten gelohnt: Nach der erfolgreichen Eröffnung der **Taquería** "La Original" im Mai ist seit dem Sommer nun auch der Rest des insgesamt dreiteiligen mexikanischen Gastro-Konzepts von **Madjid Djamegari** eröffnet. Im Club Social Mexicano serviert Küchenchef Babak Panahi anspruchsvolle mexikanisch inspirierte Küche.
- Seitdem die ehemalige Pächterin, Monika Schwebel, vergangenen Dezember das **Frankfurter Haus** am Stadtrand von Neu-Isenburg nach 16 Jahren verlassen

hat, wurde das beliebte Traditionshaus renoviert und aufwendig umgebaut. Nachdem in den Sommermonaten wegen anhaltender Arbeiten am historischen Haupthaus nur der Biergarten inklusive Foodtruck geöffnet hatte, ist seit Anfang November zudem die hauseigene Bar Joss in Betrieb. Laut der Betreiber soll im Dezember und pünktlich zur kalten Jahreszeit nun endlich auch das Haupthaus folgen.

Erst eine Ghost kitchen mit Lieferdienst in der Villa Kennedy, dann ein Pop-up-Restaurant auf der Terrasse im exklusiven Innenhof des mittlerweile geschlossenen Luxus-Hotels und schließlich der Umzug ins Bahnhofsviertel: Im neuen GO by Steffen Henssler können die Gäste den Sushi-Meistern beim Zubereiten japanisch-kalifornischer Kreationen zuschauen. Zur Eröffnung der ersten Frankfurter Dependance des Hamburger Premium-Sushi-Konzepts war natürlich auch TV-Koch Steffen Henssler zu Besuch.

In Berlin wurden im Oktober die Mixology Bar Awards 2022 vergeben. Die Auszeichnungen des namensgebenden Fachmagazins Mixology werden auch als die "Academy Awards" der Barszene bezeichnet. Vergeben werden die begehrten Auszeichnungen an Bars, Personen und Produkte aus der Branche. Während in diesem Jahr viele Preise nach Berlin gingen, war auch ein Frankfurter unter den Siegerinnen und Siegern: Sven Riebel von der Frankfurter Bar The Tiny Cup zum "Gast-

geber des Jahres" gekürt.













- Zum zweiten Mal fand im November im Restaurant Emma Metzler die jährliche Naturweinmesse Plopp statt. Mit dabei waren 17 junge Winzerinnen und Winzer, die nicht nur zur Verkostung ihrer naturnah produzierten Weine einluden, sondern auch zeigten, dass Naturwein längst kein Nischenthema mehr ist. Veranstaltet wurde die Messe von Christian Lebherz von der Frankfurter Naturweinhandlung Cool Climate, Dennis Aukili von Restaurant Chairs und mehlwasserwalz sowie von Anton de Bruyn vom Restaurant Emma Metzler.
 - Trotz schließender Traditionsbäckereien und Backautomaten-Boom in den Supermärkten: Handwerklich produzierte Backwaren sind voll im Trend. Das beweisen nicht nur der Erfolg moderner Bio-Bäckereikonzepte wie Zeit für Brot und mehlwassersalz, sondern auch die langen Schlangen, die sich seit August vor der ouwe Sauer-teigbäckerei im Nordend bilden. Die Philosophie der Betreiber und Bäckerei-Quereinsteiger Eike Becher und Marius Hörle lässt sich dabei einfach zusammenfassen: gutes Brot, ohne Schnickschnack.

Am Opernplatz tut sich etwas.

Miguel Wagner ist neuer Executive Chef im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Sofitel Frankfurt Opera.
Der 43-jährige Küchenmeister übernimmt damit auch die Küchenleitung im dazugehörigen Restaurant Schönemann. Sein Vorgänger, Marc-Oliver Herbert, hatte dem Fine-Dining-Restaurant zuletzt im aktuellen Gault & Millau eine rote

Haube beschert.

- Nachdem sich das Café Kukuvaia im Oeder Weg in den vergangenen vier Jahren zum Kaffee-Hotspot entwickeln konnte, hat Inhaber Nestor Domanis unweit des Sachsenhäuser Mainufers eine zweite Dependance eröffnet. Auch dort dreht sich alles um Kaffeespezialitäten mit den eigens für das Kukuvaia von Hoppenworth & Ploch gerösteten Bohnen sowie Aperitivo und After-Work-Events.
- Über drei Jahre und mehr als drei Millionen Euro später ist es soweit: Das Feldberghaus auf Hessens zweithöchstem Berg ist wieder geöffnet. Die neuen Pächter Hedmar Schlosser sowie Carolin und Jens Fischer setzen auf gehobene gutbürgerliche Küche und ganz viel Holz. Rund 440 Sitzplätze weist das

- neue Feldberghaus insgesamt auf, verteilt auf die Terrasse, das Restaurant samt Nebenräumen und den Biergarten mit Selbstbedienung inklusive Panoramablick.
- Die Fahrgasse hat sich mit ihren zahlreichen Cafés und allerlei In-Locations in den vergangenen Jahren zu einem Szene-Hot-Spot entwickelt. Ein Neuzugang ist hier das Kuku Kane im ehemaligen YokYok-Kunstkiosk. Anders als in den anderen Cafés der Straße serviert Inhaber Viet Tran keinen Flat White, Latte Macchiato oder Cortado, sondern klassisch vietnamesischen Kaffee mit gesüßter Kondensmilch. Dazu gibt es fünf verschiedene Poke Bowls unter anderem mit Lachs, japanischen Gyoza oder Hühnchen.
- In der Rohrbachstraße im Nordend schließt sich der Kreis: Wo sich einst das Platz im Herzen mit extravaganten Fleischbergen seine heutige Fanbase erkochte und zuletzt für kaum zwei Jahre im Mamam vegane Küche serviert wurde, haben die Brüder Aqib und **Anwar Parvez mit Gringo's** Taste erneut ein kleines Paradies für Fans von außergewöhnlichen wie opulenten Burgern, Grill-Spießen & Co. geschaffen – genau das Richtige für eine wohlverdiente Pause vom allgegenwärtigen Gesundheitswahn.







Silvester 2022: surf'n'turf in 10 Akten

DAVID FISCHER

Wollen auch Sie endlich wieder richtig feiern?

Wir auch! Und zwar mit Ihnen! Wie? Natürlich wie gewohnt, mit einer exklusiven Kombination aus kulinarischen Höhepunkten, einer feschen Party und feinsten DJ-Klängen - bei uns im Medienhaus.

MENÜ:

APERO: "Vitello tonnato" - Kalbstatar mit Thunfisch, Zitrone & Petersilie

VORSPEISEN: Sot-I'y-laisse vom Schwarzfederhuhn mit Rotgarnelen & Avocado / Zarzuela von Pulpo und Chorizo mit Fenchel und Safran

ZWISCHENGANG: Gebratene Jakobsmuscheln mit Schweinebauch, Spitzkohl und Senf

HAUPTGÄNGE: Gebratenes Zanderfilet mit Boudin Noir, Champagnerkraut und Kartoffelschaum / Rinderfilet mit Black Tiger Prawns, Madeirasauce, Maiscreme & Paprika

DESSERTS: Zimtcreme, Apfel, Caramel Beurre Salé / Portweinfeige, Nougat und Haselnuss-Crunch / Blutorange, Vanille und Mandeln

Kurz unterbrochen werden wir um Mitternacht, zum Anstoßen reichen wir ein Glas Champagner und spielen – ganz traditionell – den wunderschönen Donauwalzer. Die Feier im Medienhaus hat mittlerweile Kultstatus, wer also zu lange mit seiner Buchung wartet, den bestrafen die Stammkunden!



eine tolle Küchenparty gezaubert. Das Thema

mehrgängige Menü kommt im legeren Küchenparty-Style

Musik, nach dem Hauptgang dann bis in die schillernde

und passende Schuhe mitbringen.

Nacht hinein mit tanzbaren Beats – unbedingt Tanzlaune

daher. DJ Dex begleitet den Start in den Abend mit loungiger

und Weise neu interpretiert. Ab dem Begrüßungs-Champagner sind hier Genuss und gute Laune angesagt. Am Herd stehen für Sie David Fischer und sein Team bereit. Sitzplätze gibt es für jeden Gast, Wein und Bier sowie der Blick auf die atemberaubende Frankfurter Skyline sind bei uns inklusive. Das

Surf 'n' Turf wird an diesem Abend auf vielfache Art

TERMIN: Sa, 31.12.2022, 19.30 Uhr - 1.1.2023, 2 Uhr 249 € inkl. Getränke / 239 € mit Genuss-Card

FOTOS: adobe stock / andrey, viperagp, Olga Yastremska

Private Dining: t kochen wir Lei, Ihnon



reunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen, ist natürlich immer eine gute Idee. Doch wenn man sich in Ruhe austauschen und eben nicht beim Schnippeln, Braten, Sautieren und Anrichten quatschen will, sondern einfach mal Lust auf einen sorgenfrei-

en und gleichzeitig rundum genussvollen Abend hat, kommt die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen professionellen Genussakademie-Koch direkt in die eigene Küche, der einer geselligen Runde von bis zu 12 Personen ein frisches Menü in drei Gängen zubereitet.

Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein und suchen sich anschließend in Ruhe Ihr Wunschmenü aus - drei Gänge bekommen Sie bereits ab 105 EURO pro Person. Unsere Menüauswahl sowie eine Übersicht iener Dinge, die unser Koch in Ihrer Küche vorfinden sollte - keine Sorge, es geht hierbei nicht etwa um exotische Gerätschaften,

sondern so konventionelle Dinge wie Töpfe, Pfannen oder Löffel – finden Sie auf unserer Website.

Und dann? Freuen Sie sich auf einen tollen Abend: Unser Koch kommt pünktlich zu Ihnen und legt ordentlich los, wäh-

> rend Sie in Ruhe den Abend mit Freunden oder Familie genießen können! Nur das Eindecken überlassen wir Ihnen im Vorfeld, denn das ist ja immer eine ganz persönliche Sache.

Details sowie die Menüauswahl finden Sie unter: www.genussakademie.com/ private-dining



Bei weiteren Fragen oder für Buchungen freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme:

Telefonisch: 069/97460-666 (Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr) oder per E-Mail: genussakademie@mmg.de

Anruf bei unserer

Service-Hotline:

069-97460 666

Geschenktipp: Einfach mal reinen Genuss verschenken

Egal, ob spannende Kochkurse, ein besonderes Tasting oder sogar ein Private Dining in den eigenen vier Wänden. Mit einem Geschenkgutschein der Genussakademie kann der glückliche Beschenkte das wirklich Passende einfach selbst wählen! Die Gutscheine sind unbegrenzt gültig und können auch eingesetzt werden, wenn der Preis des gewählten Kurses nicht exakt passt. Restliche

Beträge bleiben gültig, Zuzahlungen sind jederzeit möglich. Volle Flexibilität ist also garantiert.



GenussMAGAZIN 1/2023















EIN Abend für die Branche

Am 31. Oktober wurden im Gesellschaftshaus Palmengarten die besten Nachwuchstalente der Gastro-Szene in Frankfurt und Rhein-Main mit den Gastro Trend Awards ausgezeichnet. Zuvor servierten die Nominierten ein selbst kreiertes Fünf-Gänge-Menü. Am Ende überzeugten zwei Talente aus dem Restaruant Lafleur.

TEXT: SINA EICHHORN

B

auch, Schwarzbier, Haselnuss, Edelpilze, Estragon, Kohle – mit diesen Komponenten erkochte sich Jan Vrancken (25) am Abend des 31. Oktober den Titel "KOCHTALENT DES JAHRES 2022". Als einer von insgesamt drei Nominierten hatte er es ins Finale der Rubrik "Kochtalent des Jahres" geschafft, das im Rahmen der diesjährigen Gastro Trend Awards gekürt wurde. Neben Vrancken aus dem Restaurant Lafleur waren zudem Eric Sarfo Afrifa aus dem Restaurant Vaivai sowie Julius Nowraty unter den Finalisten des Wettbewerbs. Letzterer hat seine Ausbildung in der Kochschule der Genussakademie erst vor wenigen Monaten, im Juli 2022, erfolgreich abgeschlossen und ist nun im Restaurant 1889 Cantine Michelin tätig.

Die nunmehr vierte Ausgabe der Gastro Trend Awards fand im Gesellschaftshaus Palmengarten statt. Es sei "ein Abend von der Branche für die Branche", begrüßte **Boris Tomic**, Chefredakteur des **Fachmagazins Food Service** und Moderator des Abends, die rund 250 geladenen Gäste. Vor allem in diesen schwierigen Zeiten mit anhaltendem Personalmangel sei die Unterstützung und Förderung des Branchennachwuchses wichtiger denn je. Serviert wurde anschließend ein Fünf-Gänge-Menü, das von den insgesamt

fünf Finalistinnen und Finalisten kreiert wurde. Die letzten beiden Gänge stammten von den beiden Anwärtern auf den Titel "PATISSERIE-TALENT": Esin Karagöz aus dem Restaurant Lafleur und Benedetto Russo, Sous Chef im Carmelo Greco.

Das Urteil fällten am Ende Gäste und Jury gleichermaßen. Letztere setzte sich aus **Ricky Saward**, Küchenchef im Seven Swans und Koch-Talent-Gewinner 2017, **Daniel Rebert**, französischer Meister-Patissier, **Peter Badenhop** von der FAZ und Dehoga-Hessen-Präsident **Gerald Kink** zusammen. Es wurde probiert, diskutiert und abgestimmt: Neben Vranckens Hauptgang – der einzige vegetarische unter den dreien – überzeugte am Ende auch Esin Karagöz (23) mit ihrer veganen und komponentenreichen Dessert-Kreation rund um Limette, Lupineneis, Apfel, Schokolade, Salzpistazien und Cru de Cacao.

Zusätzlich zu den beiden Nachwuchspreisen wurden an diesem Abend noch zwei weitere Preise vergeben:

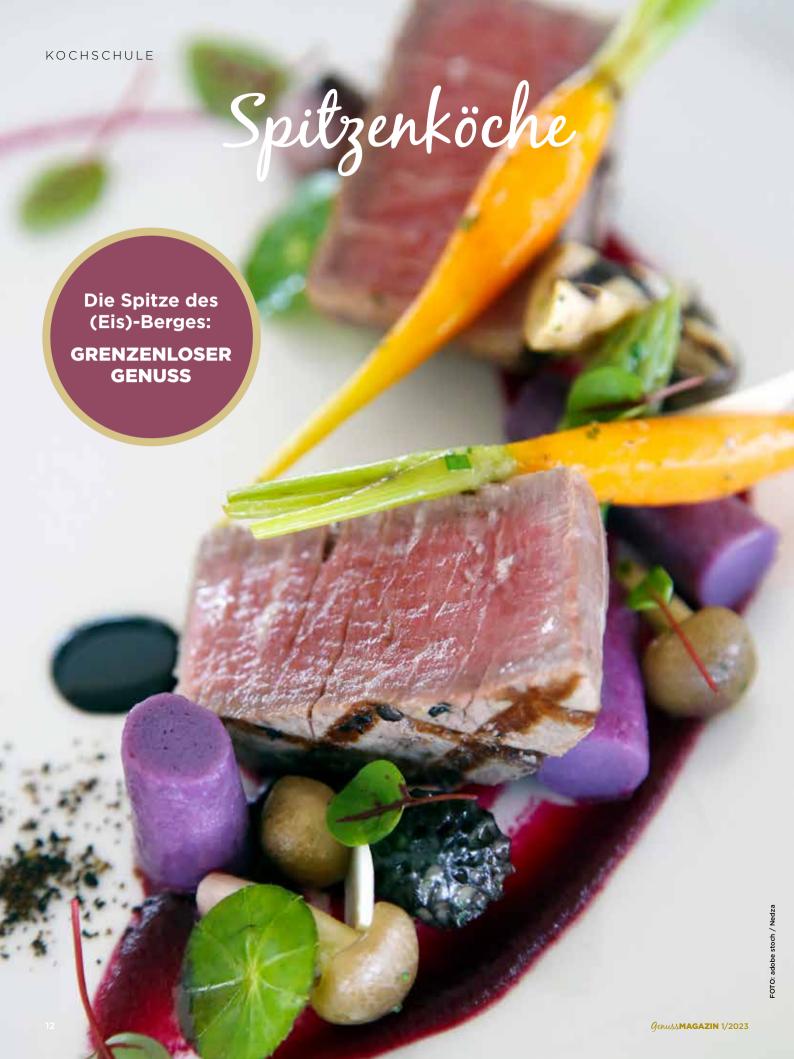
"BARTALENT 2022" wurde Petar Knezevic Zeruk (36) aus der Mandala Bar (ehemals Gekkos Bar), das "TRENDKONZEPT DES JAHRES" stammt vom Restaurant Funky Mr Salvador und dem Team rund um Duran Özer. Die Jury lobte hier vor allem den Einsatz des Teams, den Nachhaltigkeitsgedanken und die Herzlichkeit, mit der Gäste dort bewirtet werden. Neben Özer und dessen Team waren unter anderem auch die Fleurie Weinbar, in der man sich ausschließlich auf Naturwein konzentriert, sowie das Studio

Tuesday, eine Kombination aus Sport und Deli, nominiert. Ein großes Lob an diesem Abend ging jedoch nicht nur an die Branche, sondern auch an die zahlreichen Unterstützerinnen und Unterstützer – die Gäste – die trotz aller Widrigkeiten, seien es Corona-Einschränkungen oder finanzielle Schwierigkeiten, die Restaurants weiterhin besuchten.



GASTRO TREND AWARDS 2022

Genuss<mark>magazin</mark> 1/2023





Feinstes Fleisch

* DAVID FISCHER *

Carpaccio, Pluma Iberico und Dry Aged Beef begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der 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 Niedertemperaturund 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 *saisonale Abweichungen möglich

TERMINE: Do., 26.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr, Fr., 24.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 145 € (mit Genuss-Card 135 €)



Surf & Turf

* DAVID FISCHER *

Surf and Turf ist ein Klassiker, bestehend aus einer Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch: normalerweise die Schwänze von amerikanischen Hummern oder Garnelen sowie einem Steak. Nun hat sich David Fischer diesen Klassiker vorgenommen und ihn neu interpretiert - das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das Drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang – nur das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen alles mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert. Natürlich bleibt aber auch noch genug Gelegenheit, dem Profi ein paar Küchengeheimnisse zu entlocken. Abgerundet wird das spektakuläre Menü mit einem feinen Dessert.

MENÜ: Jakobsmuschel & Speck mit Blumenkohl, Macadamia & Wildkräutersalat

Langostino & Chorizo mit Safran, Risotto & Fenchel Rinderfilet & Tigerprawns mit Maiscreme, grünem Spargel & Madeirasauce Ananas mit Passionsfrucht-Karamel, Kokoseis & Schoko-Crumble

TERMINE: So., 15.01.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr, Do., 23.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 145 € (mit Genuss-Card 135 €)



Italian Fine Dining

* CARMELO GRECO *

Der aus einer Gastronomenfamilie stammende Carmelo Greco war schon als Kind von der Welt des Kochens fasziniert. Heute kennt er natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und kulinarisch verwöhnt. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist! Zwischen internationalen Gastauftritten und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco auch immer wieder Zeit, Kochkurse für die Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht.



MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE: Sa., 21.01.2023, 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr, Sa., 25.02.2023, 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr, Sa., 25.03.2023, 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr 159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Die große Gewürzschule

* PASCAL SCHEEL *

Umgesetzt wird dieses spannende Thema von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann, der Experte auf dem Gebiet Gewürze ist. Er bereist regelmäßig aller Herren Länder, aus denen er dann hochwertige und spannende Gewürze mitbringt – altbekannt, neu entdeckt oder völlig exotisch – Patrick hat den richtigen Griff für eine große Vielfalt. Für diesen Kochkurs hat Pascal ein Menü zusammengestellt, das die besondere Kraft der Gewürze herausstellt. Patrick begleitet den Abend mit erstklassigen Geschichten und viel Wissenswertem zum Thema Gewürze.

MENÜ: Kurz geflämmter Lachs mit Granny Smith, Trauben, Himalaya-Pfeffer und grünem Kardamom Spitzkohl aus dem Ofen mit Petersiliensauce, Kürbis, Vanille, Kaffee, Paprika und Schafskäse Brust vom Kikok-Hähnchen mit Senf-Jus, Wurzelgemüse, roter Kampot-Pfeffer und Pastinaken-Püree Eis von Ingwer mit Ananas, Apfel, schwarzem Kardamom, Salzkaramell und Grapefruitpfeffer

TERMINE: So. 18.12.2022, 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr Fr. 10.03.2023, 18:30 Uhr bis 22:30 Uhr 135 € (mit Genuss-Card 125 €)

In vier Gängen ums Mittelmeer

* DAVID FISCHER *

Reisen Sie kulinarisch mit David Fischer in vier Gängen ums 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 und Oliven Griechenland: Rinderfilet "Sofrito" mit Petersilie, Knoblauch und Röstkartoffeln Spanien: Mallorquinischer Mandelkuchen mit gebratenen Feigen & Crema-Catalana-Eis

TERMINE: Fr. 24.02.2023, 18:30 Uhr bis 22:30 Uhr 135 € (mit Genuss-Card 125 €)



Köstliches Seafood

* PASCAL SCHEEL *

Dieser Kurs überrascht durch ein Menü, das durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen besticht. Ein weiteres Mal hat Pascal das Netz ausgeworfen und möchte den reichen Fang gemeinsam mit seinen Gästen in ein ambitioniertes Vier-Gänge-Menü verwandeln. Sie lernen bei jedem Gericht die besondere Art der Zubereitung kennen, so dass Sie Ihr Koch-Repertoire erweitern und viel Neues dazulernen werden. Ausführliche Warenkunde sowie spannende Tipps und Tricks gehören natürlich dazu. Damit dafür ausreichend Zeit bleibt, wird das Dessert bereits vorbereitet, so dass das Augenmerk an diesem Abend voll und ganz auf feinstem Seafood liegt!

MENÜ: Jakobsmuschel mit Sellerie, Apfel und Lauch "Griechischer Joghurt"-Espuma / Tomate Steinbeißer mit Salz-Zitrone, Kapern, Kohlrabi und Petersilie Weiße Schokolade mit Himbeeren und Rose *Saisonale Abweichungen möglich*

TERMINE: Di. 31.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Do. 02.03.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 139 € (mit Genuss-Card 129 €)

Schalen- und Krustentiere

* PASCAL SCHEEL *

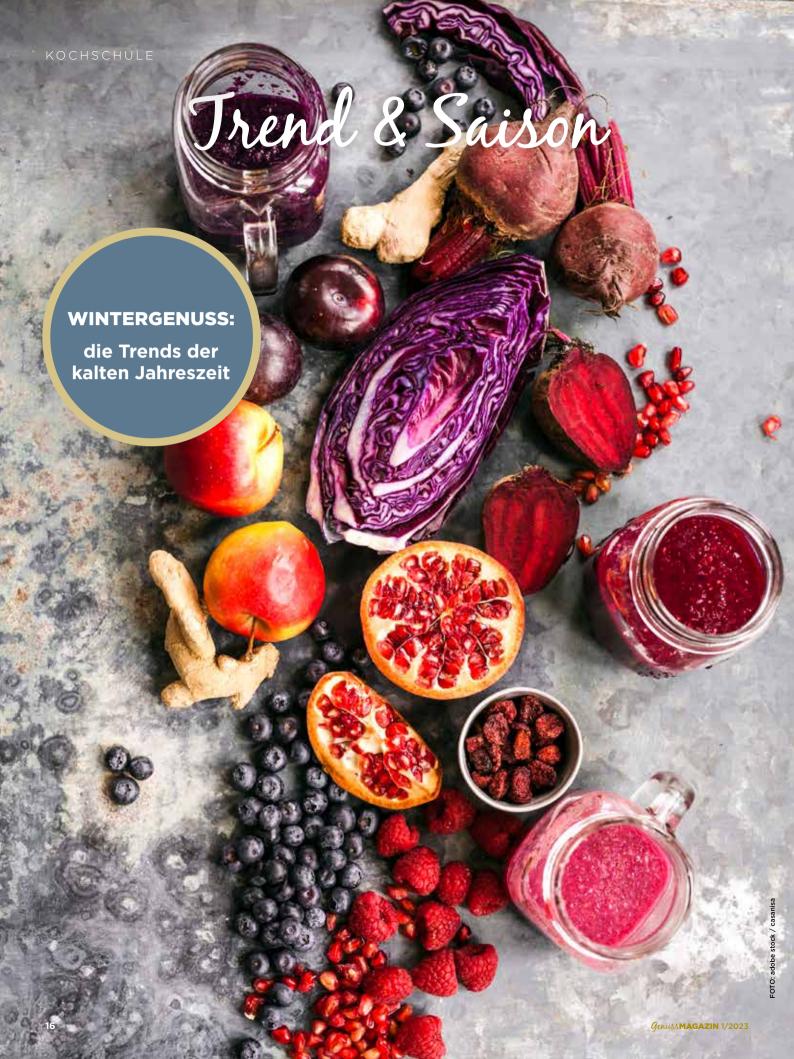
Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch am eigenen Herd traut man sich selten an die Könige der Meere. In diesem Kurs werden Sie diese Vorbehalte vergessen und sich nur noch auf die verschiedenen Zubereitungsmethoden und Rezeptideen der wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern konzentrieren. Ganz nebenbei erfahren Sie, woran frische Produkte zu erkennen sind und was bei der Lagerung beachtet werden sollte. Nach dem Aperitif zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü, bei dem jeder Gang aus genauso besonderen wie geschmacksintensiven Kombinationen besteht.

MENÜ: Ceviche von der Jakobsmuschel mit Joghurt, Apfel und Schnittlauchemulsion

Auster mit Ananas, Apfel, Ingwer, Gewürzbrot und Schaumwein-Espuma Gebratene Langustinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen Limetten-Tarte mit Himbeeren und Baiser *Saisonale Abweichungen möglich*

TERMINE: Do. 19.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Do. 23.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 145 € (mit Genuss-Card 135 €)





Das Genussakademie-Valentinstags-Dinner

STEFFEN OTT

Ein Termin mit Klassiker-Status: Der Tag der Liebenden ist eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam ein besonderes Menü zu genießen. Dazu lädt alle Jahre wieder die Genussakademie zum sinnlichen und romantischen Valentinstags-Dinner. Hier geht es nicht nur um viel Spaß am gemeinsamen Kochen, sondern um nichts weniger als eine gegenseitige kulinarische Liebeserklärung, bei deren gelungener Formulierung Genussakademie-Koch Steffen Ott tatkräftige Unterstützung bietet. Sie bereiten die gesamte Menüfolge gemeinsam mit ihrem Partner/ihrer Partnerin zu und haben anschließend genügend Zeit, dieses bei einem schönen Glas Wein zu genießen.

MENÜ: Erbsencreme mit Zuckerschoten, Wasabi und Joghurt Ravioli mit Traube, Ziegenkäse und Spinat in Ingwer-Salbei-Sud Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisrahm auf Balsamico-Linsen Weißes Schoko-Mousse auf Kirschkompott und Kardamom-Crumble

TERMIN: Di., 14.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 129 € (mit Genuss-Card 119 €)





Levante

HANNES DANKEL

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

MENÜ: Loaded Hummus mit Cocktailtomaten Shakshuka mit Schafskäse Zitronen-Minz-Scherbet Magluba mit Hähnchen Falafel-Verführung *Saisonale Abweichungen möglich. TERMIN: Do., 09.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Gans ganz klassisch

THOMAS FISCHER

Wie jedes Jahr zur selben Zeit kommt man auch in diesem Herbst nicht um den Gänsebraten herum. Diese Tradition zelebriert im Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie. Der ausgesprochen sympathische und vielseitige Koch verrät Ihnen detailliert, wie man das gute Stück auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Thomas Fischer bereitet mit seinen Teilnehmern zunächst eine Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und Feldsalat zu. Anschließend zeigt er anschaulich, wie unkompliziert eine aromatische Kürbiscreme-Suppe mit Zimtcroutons zu kochen ist. Klares Highlight sind im dritten Gang Brust und Keule von der Hafermastgans (im Ganzen gegart) in eigener Jus mit confiertem Rotkraut und Semmelauflauf, und wer dann immer noch kann, versucht sich mit Fischers Hilfe an Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen.

MENÜ: Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und kleinem Feldsalat Kürbiscremesuppe mit Zimtcroutons
Brust und Keule von der Hafermastgans in eigener Jus mit confiertem
Rotkraut und Semmelauflauf
Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen
TERMINE: Sa., 26.11.2022, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sa., 10.12.2022, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
149 € (mit Genuss-Card 139 €)



119 € (mit Genuss-Card 109 €)



ustern und Champagner! Eine edle Kombination. Doch das war nicht immer so. Schon die alten Griechen und Römer hatten die Auster für sich entdeckt, und sie wurde auch dort zur Delikatesse. In der Antike wurden sie bereits roh oder gegart genossen. Schon früher galten sie als sehr kostbar, wurden zur Delikatesse und waren nur der gehobenen Schicht vorbehalten. In antiken Kochbüchern sind viele Austernrezepte mit unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden zu finden. Im Laufe der Zeit, um das 17./18. Jahrhundert, wurden die kleineren Austern auch der unteren Schicht zugänglich gemacht und wurden sogar zum Armeleuteessen. Im 19. Jahrhundert wurden Austern in New York als Snack verkauft und standen in Konkurrenz zum weltbekannten Hot Dog. Die Auster ist toll, das steht fest. Sie enthält fast kein Fett, dafür aber umso mehr Mineralstoffe, Proteine, Spurenelemente und Vitamine. Doch was ist so besonders an der Auster?

Es beginnt mit dem Züchter, der sich in der Regel drei bis vier Jahre um eine Auster kümmert, bis sie geerntet werden kann. Umso wichtiger, dass man die Auster nicht einfach herunterschluckt, sondern sie bewusst isst. Das heißt kauen, schmecken, kauen. Ihr feiner, edler, meist nussiger Geschmack entfaltet sich erst nach dem Kauen. Austern können natürlich einfach pur genossen werden. Ein beliebter Begleiter ist ein Spritzer Zitrone, frisch gemahlener Pfeffer oder eine Himbeer-Vinaigrette.

Ebenso erfahren Sie bei diesem Tasting, was der Unterschied der verschiedenen Sorten wie Fine de Claire, Gillardeau oder Bélon-Austern ist. Wir geben Ihnen Tipps zum Öffnen, zeigen verschiedene Zubereitungsarten und geben Ihnen viele Informationen. Dazu reichen wir natürlich ein Glas Champagner, passenden Weißwein sowie Wasser.

Austern - eine unterschätzte Delikatesse

Während Austern in Deutschland außerhalb der Genießerkreise noch eher ein Schattendasein führen und zu den Luxusprodukten zählen, ist die Austernkultur in Frankreich seit Jahrhunderten fest etabliert. Und wenn es um hochwertige Lebensmittel und genussvolles Essen geht, kann man sich noch viel von den französischen Nachbarn abschauen. Austern sind eine fantastische Delikatesse! Wer sich bisher noch nicht getraut hat, soll hier motiviert werden.

Bei den hierzulande handelsüblichen Austern handelt es sich meistens um die in Frankreich gezüchtete Pazifische Felsenauster. Sie stammt fast ausschließlich aus Aquakulturen, die nicht nur umweltverträglich sind, sondern auch dabei helfen, die Wasserqualität des sie umgebenden Gewässers zu verbessern. Um ihren Geschmack zu verfeinern, werden die Muscheln häufig nach der Ernte in spezielle Becken (Claires) mit mineral- und nährstoffreichem Wasser gelegt. Je länger die Austern in diesen Becken bleiben und klares Wasser aufnehmen, desto grandioser schmecken sie. Austern haben sogar Terroir. Jede Auster schmeckt je nach Herkunftsgebiet anders – von sehr intensiv, mineralisch, salzig, frisch bis hin zu fein, süßlich und mild, mit dem Aroma von Meer und Seetang. Man ist, was man isst.

Tsarskaya, Fines de Claire, Gillardeau, Bélon – die besten Austern

So vielfältig wie die Herkunftsgebiete sind auch die verschiedenen Sorten an Austern.

Die **Fine de Claire-Auster** beispielsweise ist eine sorgfältig gepflegte und exquisite Muschel. Ihrem einmonatigen Aufenthalt in den Claires verdankt sie ihr reines, leicht metallisch salziges Aroma mit einer feinen Note nach Seetang. Ein leichter und bekömmlicher Genuss, der gern mit Schalotten-Vinaigrette oder ein paar Körnchen Passionsfrucht gegessen wird.

Die **Gillardeau-Auster** übertrifft die Fine de Claire-Auster in ihrer Exklusivität und gilt als der Rolls-Royce unter den Muscheln. Gillardeau-Austern werden neun Monate auf Austernbänken gezüchtet, im Anschluss verbringen sie drei Jahre in tiefem, nährstoffreichem Wasser und werden dann für zwei Monate in den Claires veredelt, Gillardeau-Austern gehören zur Klasse der Spéciales de pleine mer, die unter Gourmets aufgrund ihres reinen Geschmacks als besonders zart und aromatisch gelten. Die Gillardeau kann man immer am in die Schale eingravierten "G" erkennen. Meist auf der Unterseite zu finden! Geschmacklich ist die Gillardeau eine ganz andere Welt: nicht so salzig,

sehr fleischig und äußerst elegant.

Weitere typische Vertreter auf unseren
Fischtheken sind die **Tsarskaya** und die **Bélon- Auster**. Letztere wächst drei Jahre im stark jodhaltigen
Wasser des Golfs von Morbihan heran. Danach kommt sie zur
Veredelung in die Flussmündung des Bélon. Während dieser
letzten Phase, dank der Mischung aus Salzwasser und
Süßwasser, erlangt die Bélon-Auster ihr berühmtes
Haselnussaroma und ihre subtilen Geschmacksnoten.

Zu Ehren russischer Zaren, die leidenschaftliche Austerngenießer waren, wurde 2004 die Tsarskaya-Auster geboren. Diese Auster überzeugt vor allem durch ihre Vielfleischigkeit und durch ihre herrlich schmelzige Textur und den intensiven Geschmack nach Jod.

Austern öffnen - so geht es richtig!

Das Öffnen einer Auster sollte immer dem gleichen Ablauf folgen. Frische prüfen, Auster etwas reinigen, Hände am besten mit einem Küchentuch oder einem speziellen Austernhandschuh schützen. Danach kann die Auster mit einem Austernmesser geöffnet werden. Bevor sie geöffnet wird, sollte geprüft werden, dass sie noch fest geschlossen ist. Ist die Muschel offen, muss sie sofort aussortiert werden, diese Auster ist verdorben. Geschlossene Austern werden unter fließendem Wasser gründlich abgespült. Hierbei werden letzte Sandreste entfernt. Mit einer Handbürste wird besonders gründlich die Spitze der Auster gereinigt, denn dort sammelt sich am meisten Schmutz.

Für das Öffnen der Auster wird ein spezielles Austernmesser empfohlen. Dieses hat eine kurze, breite Klinge, die nicht nachgibt. Da die Austernschale sehr rau und uneben ist, sollte ein spezieller Kettenhandschuh oder ein

Küchentuch zum Festhalten der Auster genutzt werden. Die flache Seite ist der Deckel der Auster. Sie wird mit der Wölbung nach unten in die linke Handfläche gelegt, dabei zeigt die Spitze zum Arm. Um die Auster nun zu öffnen, muß von innen der Muskel durchtrennt werden, der die beiden Schalen zusammenhält. Von der Spitze aus gesehen sitzt er etwa auf Höhe des ersten Drittels. Das Messer wird höher angesetzt. Am leichtesten gelingt dies auf Höhe des

zweiten Drittels. An diesem Punkt wird das Messer zwischen die Austernschalen geführt, mit der Spitze des Messers hin zum Schließmuskel und dieser dann durchtrennt. Anschließend lässt sich der Deckel der Auster öffnen. Jetzt wird das Messer unter das Fleisch geschoben, um es von der Schale zu trennen. Das Fleisch der Auster wird locker liegend

im unteren Teil der Schale serviert. Falls im Inneren abgesplitterte Teile der Schale oder Sand sind, können diese mit einem Pinsel entfernt werden, der zuvor in Wasser bzw. Salzwasser getaucht wurde.



Austern-Tasting im FrischeParadies: eine ganz besondere Delikatesse

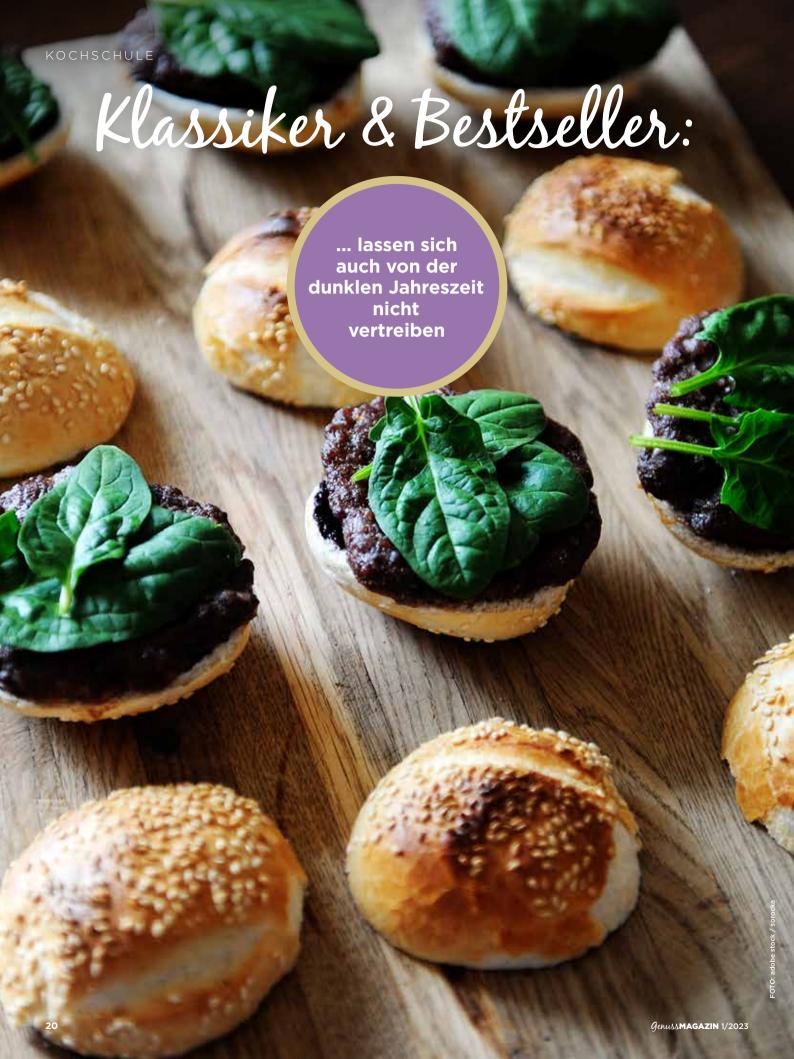
Austern sind etwas Wunderbares. Das steht fest. Sie enthalten fast kein Fett, dafür aber umso mehr Mineralstoffe, Proteine, Spurenelemente und Vitamine. Besonders in der Kombination mit Champagner sind sie mit das Edelste, was die Meere zu bieten haben. Erfahren Sie bei diesem Tasting alles zum Unterschied zwischen Fine de Claire, Gillardeau oder Bélon-Austern und was das Besondere an einer Auster ist. Und das beginnt schon mit dem Züchter, der sich in der Regel drei bis vier Jahre um eine

Auster kümmert, bis sie geerntet wird. Umso wichtiger, dass man die Auster nicht nur herunterschluckt, sondern sie bewusst isst. Das heißt kauen, schmecken, kauen. Denn ihr feiner, edler, meist nussiger Geschmack entfaltet sich erst nach dem Kauen.

FrischeParadies I Feinkost & Bistro Frankfurt, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt am Main

> TERMIN: Fr., 9.12.2022, 18 bis 20 Uhr 115 € (mit Genuss-Card 105 €)

Buchungen: www.genussakademie.com



KOCHSCHULE KLASSIKER & BESTSELLER

Das perfekte Wiener Schnitzel

* STEFFEN OTT *

In diesem Kurs lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit reschen Bratkartoffeln kennen, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang an der Bar der Genussaka-



demie, untermalt mit einem Glas Sekt, informiert Sie Steffen Ott bereits über Geschichte und Herkunft des Namens "Wiener Schnitzel", erzählt Ihnen von "Fälschungen" sowie dem echten, wahren Schnitzel. Dann nimmt er Sie mit auf eine kleine Exkursion durch die unterschiedlichen Möglichkeiten der Panierung und wie diese leicht in den eigenen vier Wänden herzustellen sind. Zudem bringt er Sie über die klassischen Beilagen des Schnitzels auf den neuesten Stand, bevor Sie unter seiner fachkundigen Leitung ein 3-Gänge-Menü rund um die berühmte Spezialität zubereiten.

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: Sa. 14.01.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr So. 26.02.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr 115 € (mit Genuss-Card 105 €)

Aromatisches Doppel - Food & Whisky

* CHRIS PEPPER *



Chris Pepper übersetzt an diesem Abend im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein ieder die vier

Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht wird. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Während sich eine Gruppe um die erste Vorspeise und den Hauptgang kümmert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung der zweiten Vorspeise und des Desserts. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper dabei hilfreich zur Seite, und wenn die ersten Gänge fertig sind, wird schon mal gegessen und der korrespondierende Whisky verkostet.

MENÜ: West Cork, 12y, Port Finish, 43%

Grüne Paprika mit Kirsch-Feta-Bulgur-Füllung, minziges Salat-Bouquet im Johannisbeer-Dressing

Tobermory ,Ledaigʻ, 12y, 43%, Gordon MacPhail Lapsang-Kartoffel-Zwiebel-Suppe mit Bacon-Matjes-Relish und Zitronenöl

Mit Honig-Orangen glacierte Hähnchenbrust auf Pilz-Gersten-Risotto mit Apfel-Sellerie

Glenallachie, 12y, 46 %

Würzige Schokoschnitte mit Haselnusskrokant, Sherry-Backpflaumen-Sauce und Espresso-Sirup

TERMIN: Di., 21.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 129 € (mit Genuss-Card 119 €)

Der Saucenprofi: SHOWCOOKING

* 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 aber nicht etwa üppige Sahnesaucen oder gar Fertigprodukte, sondern echte Saucen, die von der Pike auf selbst gezogen wurden, stundenlang einkochen, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Eckhardt Keim ist der Saucenprofi der Genussakademie – bei ihm lernen Sie alle Schritte zum Anfertigen einer perfekten Sauce, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken. Nach diesem Abend können Sie Saucen jedweder klassischer (französischer) Küchenkunst herstellen und in beliebig vielen Varianten auf den Tisch bringen.

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

Maispoulardenbrust mit Kartoffelpüree, dazu Andalusische,

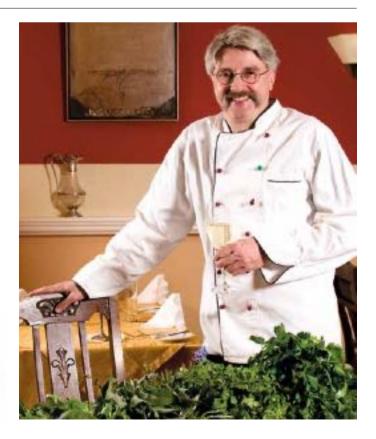
Estragon- und Morchelsauce

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

TERMINE: Fr., 27.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 10.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr







Genuss MAGAZIN 1/2023 21

Kochen für Kerle * REINHARDT THÖN *

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen Kurs

für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten und klaren Suppen haben. Drei Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Das Motto: Streetfood, Junkfood, Meatfood und Sweet Food! Nach der Begrü-Bung mit den Hells Bells von AC/DC starten wir mit einem Chili con Carne Tex-Mex-Style, das nicht dem klassischen

Chili entspricht, sondern ganz ohne Bohnen zubereitet wird. Als Highlight lernen Sie, ein T-Bone-Steak auf den Punkt zuzubereiten, dazu gibt es mashed potatoes mit grünen Bohnen in einer Tabak-Whisky-Sauce. Wer dann noch kann, versucht sich mit Reinhardts Hilfe an einem Frankfurter Bierkuchen mit schwarzem Eis!

wieder

Junkfood: Chili con Carne Tex-Mex-Style Meatfood: T-Bone-Steak mit mashed potatoes. grünen Bohnen

und Tabak-Whisky-Sauce Sweet food: Frankfurter Bierkuchen mit Bitterschokoladeneis

TERMIN: Fr., 20.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 03.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 129 € (mit Genuss-Card 119 €)

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-fröhnlichen Anstoßen, Schnacken und natürlich auch zum Kochen eines



superleckeren 4-Gänge-Menüs. Das ist so aufgebaut, dass kleine Finessen einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass man dafür stundenlang in der Küche stehen muss. Natürlich sind auch wieder jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschauen, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall mit auf dem Plan. Egal ob der Kurs mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein gebucht wird - hier kommen alle ins Gespräch miteinander.

Zupfsalat, Oliven-Baguette, Mojo Picon, Crunch Geflämmter Ziegenkäse, Pisto Manchego, Kartoffelchip

Dorade, Patatas bravas, Pimientos de Padrón Crema Catalana con Caramelo

TERMIN: Fr., 02.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 115 € (mit Genuss-Card 105 €)

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, dabei nicht in Hektik und Stress oder sogar schieres Chaos zu geraten? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Steffen Ott hat hierfür 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 ganz entspannt an den Gesprächen des Abends teilnehmen können.

Safranrisotto, confierte Garnelen und Rucola Erbsencreme mit Estragon und Joghurt Kalbshüfte mit Krustentier-Bisque, Sellerie und Topinambur

Nashi-Birne mit Schokoladen-Crumble und Vanilleeis

TERMINE: Sa. 10.12.2022, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Fr., 13.01.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)



KOCHSCHULE BESTSELLER

Das große Burgerbegehren

* OLIVER SCHNEIDER *

Man bekommt ihn überall: bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann

meistens mit Pommes, Ketchup und Salat -DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so "zusammenbauen", dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann ich das Thema etwas kreativer variieren? Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Allein an dieser Frage sollen schon Ehen gescheitert sein! Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist, und wie stelle ich sie her? Hier wird fast alles



einfacher, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammenzusetzen, doch das kann jeder!

Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen, einfach genialen Burger beißt: Wie geht das?



Ceasar's Salad

Spareribs Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw Crispy Chicken Burger mit Honey Bacon und Sweet mustard-Sauce

Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsauce

TERMINE: Sa., 14.01.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Sa., 18.03.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 109 € (mit Genuss-Card 99 €)



INFOS UND BUCHUNGEN

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

oder bei www.genussakademie.com



Basics **Eine solide** Basis schafft **GRENZENLOSE** (GENUSS)-Möglichkeiten

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 Zwiebelsuppe 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 Pastateige übertragen. Die Lachsfüllung 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 erlernen Sie

das Ansetzen einer Sauce und das richtige Garen von Rindfleisch. Warenkunde wird hier auch noch mal 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 für den eigenen Geschmack abwandeln. Ein Kurs, den wir jedem Anfänger empfehlen, aber auch denjenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten.

MENÜ: Zwiebelsuppe französische Art mit Blätterteighaube Selbstgemachte Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter Bayette von Rind. Portweinsauce, glasiertes

Bavette von Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Krokette Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen

TERMINE: Do., 19.01.2023, 18.30-22.30 Uhr, Do., 16.02.2023, 18.30-22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke / 115 € mit Genuss-Card





Fisch-Basics HANNES DANKEL

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen gibt es zu Beginn, dann geht es an den Herd. Vom Saibling bis zur Dorade bereiten Sie unterschiedliche Fischsorten zu und bekommen dabei nützliche Tipps und Tricks und werden natürlich tatkräftig bei der Arbeit unterstützt. Schließlich steht der gemeinsame Genuss an der langen Tafel der Genussakademie an - ein "Tag am Meer", der Sie als Hobbykoch wieder einen großen Schritt nach vorne bringen wird.

MENÜ: Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon

Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE: Sa., 04.02.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr Mo., 13.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Fleisch Basics

HANNES DANKEL

Zum Thema Fleisch gehört selbstverständlich ein ausführliches Kapitel Warenkunde, in dem Sie nicht nur erfahren, wie man gutes von schlechtem Fleisch unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Sorten ist, sondern auch, welches Stück zu welchem Zweck passt. Danach steht eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden wie klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren auf der Agenda. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet - der perfekte Einstieg ins Thema!

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

TERMINE: Fr., 17.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 03.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Zwischen gesunder Hähnchenbrust und mächtiger Weihnachtsgans liegen Welten. So wird aus einem Huhn neben der Salatbeilage ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhafte Brühe - ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten. Hier lernen Sie das unterschiedliche Federvieh kennen und erfahren Details zu den Zubereitungsmethoden. Anschließend geht es um die ersten Schritte bei der Zubereitung. Das ganze Huhn außen knusprig, innen saftig zu garen, klingt wie eine Herausforderung, geht jedoch mit dem richtigen Knowhow fast von selbst und lässt sich dadurch auch perfekt vorbereiten.

MENÜ: Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Haselnuss-Dressing Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben Französische Maispoulardenbrust à la Coq au Vin

mit Champignons, Rotweinsauce und
Perlzwiebeln, Butternudeln
Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

TERMIN: Fr., 03.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 125 € (mit Genuss-Card 115 €)



Pasta- & Saucen-Basics HANNES DANKEL

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kleiner als Sie denken, schmeckt aber nahezu unverschämt viel besser! Nach 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 Penne alla carbonara sowie ein Grundrezept für Pesto lernen. Weitere Bestandteile sind die Herstellung von frischem Teig und wie daraus Nudeln gezaubert werden oder wie Hartweizennudeln richtig gekocht werden. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab.

MENÜ: Zum selbstgemachten Nudelteig gibt es diese Saucen-Klassiker:

- Tomatensauce
- Bolognese
- Carbonara-Sauce
- Basilikum-Pesto
- Dessert: Schokoladen-Mousse

TERMIN: Fr., 20.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Mo., 06.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 125 € (mit Genuss-Card 115 €)



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 vergnügliche 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, zu 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 9.1.2023

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 Iernen. Gezeigt wird auch, wie man Nudeln richtig kocht, mit der Sauce vermengt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

Baustein 2: Fisch - Basics am 16.1.2023

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 23.1.2023

Neben dem Thema Warenkunde - welches Stück passt zu welchem Zweck - Iernen 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 30.1.2023

In diesem Kurs Iernen 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 6.2.2023

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: 125 € inkl. Getränke/115 € mit Genuss-Card. Bei Buchung aller 5 Bausteine: 490 € inkl. Getränke (kein weiterer Genuss-Card Rabatt)



FOTOS: Michelir

Das Unternehmen Michelin und die Genussakademie haben im The Squaire am Frankfurter Flughafen gemeinsam die **1889 CANTINE** eröffnet. Wie kam es zu diesem spannenden Projekt – und welches Konzept steht dahinter?

TEXT: BASTIAN FIEBIG

as nicht nur für ihre guten Reifen, sondern zumindest in Feinschmeckerkreisen vor allem für den legendären "Guide Michelin" bekannte Unternehmen Michelin hat seinen Standort für zentrale Angelegenheiten der Michelin Region Europa Nord seit 2019 im verkehrsgünstig gelegenen The Squaire am Frankfurter Flughafen.

Auf der Suche nach einem qualitativ hochwertigen Mittagstisch kam man auf die Genussakademie – die hatte zu diesem Zeitpunkt bereits erfolgreich den Genussakademie Lunch Club im Medienhaus am Start. Das Konzept war und ist so einfach wie erfolgreich: An fünf Tagen in der Woche ein jeweils neues, saisonal ausgerichtetes Tagesgericht, ein Wochengericht sowie bunte Salate und Bowls, ab und an eine Suppe, Sandwiches und ein paar Kleinigkeiten mehr zu Preisen, die trotz Qualität aus guten Zutaten bezahlbar sind. Das Ganze frisch zubereitet vor den Augen der Gäste und mit einem Lächeln an den Platz gebracht. Allerdings nicht jedem: Man muss auch heute Mitglied des Lunch-Clubs sein, um mittags zwischen 12 und 14 Uhr das Vergnügen zu haben. Ein Konzept, das auch am neuen Standort von Michelin denkbar war, denn mit den Büros hatte man auch eine Fläche hinzugemietet, auf der sich ein kleiner Pavillon für Gastronomie sowie ausreichend Fläche für Stühle und Tische befand. Da könnte man doch ...!

Und so fanden die Genussakademie und Michelin zu einem gemeinsamen Projekt zusammen, das heute den schönen Namen 1889 CANTINE trägt – eine Referenz auf das Gründungsjahr des Unternehmens Michelin. Wohlgemerkt: Man nennt sich Kantine, ist aber eine ganz besondere - subtiles Understatement. Die 1889 CANTINE von Michelin hat ähnliche kulinarische Ansprüche wie ein gut geführtes Restaurant, gleichzeitig bleiben die Preise bezahlbar und somit überzeugend. Der Küchenchef stammt aus der Genussakademie und steht für gesunde Frischeküche ohne Fritteuse und Convenience-Food. Auch am Flughafen wechselt das Angebot täglich und bringt die Saison auf Tisch und Teller. Dabei wird natürlich darauf geachtet, dass Vegetarier und Veganer nicht darben müssen. Wer etwas anspruchsvoller genießen möchte, entscheidet sich für das Wochengericht - eine Alternative zum Tagesgericht, die dazu animieren soll, sich einmal in der Woche etwas zu gönnen. Hier finden sich Küchenklassiker und Comfort Food mit moderner Handschrift und immer mit Fisch beziehungsweise Krustentieren, Fleisch oder Geflügel. Wer es leicht und unkompliziert mag, wählt zwischen zwei frisch zusammengestellten Bowls - die Gerichte wechseln mit der Saison und den Ideen des Küchenchefs, so dass garantiert keine Langeweile aufkommt.



Der Flughafen ist das überregionale Epizentrum für gute Geschäfte und so gibt es in der **1889 CANTINE** auch ein Business-Menü inklusive Full Service am Tisch und einem Platz im hinteren, deutlich ruhigeren Bereich. Wer es exklusiver mag und seinen Gästen etwas ganz Besonderes präsentieren möchte, der ordert vorab das alle sechs Monate rundumerneuerte VIP-Menü. Ergänzt wird das kulinarische Angebot um ausgesuchte Weine, die immer mit den jeweiligen Speisen korrespondieren und die man nicht an jeder Ecke bekommt. Vom kurzen Snack bis zum außergewöhnlichen Menü: Das ist viel mehr als nur Kantine und macht den Aufenthalt im zu Recht als Architektur-Ikone bezeichneten The Squaire zum Rundumgenuss.

Hauptsächlich genießt aktuell eine zahlreiche, gleichsam exklusive Gästeschar diesen Service: die Mitarbeiter von Michelin und die Nachbarn im The Squaire. Aber nicht ganz, denn auch die Inhaber einer GenussCard, also die besonders treuen Gäste der Genussakademie, können die **1889 CANTINE** ab sofort besuchen – alle Genuss-Card-Inhaber sollten sich schon mal einen Termin für einen Ausflug an den Flughafen im Kalender eintragen. Aber Vorsicht: Es kann in diesem Ambiente schnell zu akuten Anfällen von Reiselust kommen!







Griechischer Abend

BETTINA MOHN



MENÜ:

Vorspeisen / Mezedes

- Taramosalata (Fischrogensalat) rose
 Maindanosalata (Paste aus Petersilie, Brot und Öl) grün
- Tsatsiki weiß
- Pantzarosalata (Dip aus Rote Bete und Feta) dunkelrosa
- Paksimadi (so ähnlich wie ein italienischer Brotsalat, mit Tomaten, Oliven, Käse, Stamnangathi)
- Kalamaria mit Safran-Mayo
- gebackene Zucchini und Auberginenscheiben





Hauptgerichte

- Oktopus mit Fava Santorinis
- Fava ist ein Püree aus gebrochenen gelben Erbsen und wird traditionell mit getrockneten Tomaten und Kapernblättern serviert
- Dolmades (gefüllte Weinblätter)
- Garides Saganaki (Garnelen in einer Tomaten-Feta-Sauce)

Dessert

- Kaimaki-Eis (Vanilleeis mit Mastix aromatisiert)
- Saisonbedingt: Loukoumades oder Pungia (beides vorbereitet)
- Frische Früchte

TERMINE: Sa., 14.01.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr Sa., 04.03.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)



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 Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMINE: Mi,. 22.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 24.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 135 € (mit Genuss-Card 125 €)



=OTOS: adobe stock / H.LEITNER, FOOD-pictures, fotografiche.e

Modern Sushi

DAVID FISCHER

Sushi kennen und lieben wir alle. Und nach wie vor sind unsere Sushi-Kurse extrem beliebt und dementsprechend schnell ausgebucht. Die japanische Sushi-Kunst erfordert viele Jahre der Lehre bei den hohen Meistern - beeindruckend, aber seien wir mal ehrlich: Das ist zu Hause meist nicht ansatzweise umsetzbar. Unser beliebter Koch David Fischer, Küchenmeister der Kategorie Spitzenköche, der sogar ein halbes Jahr in der Küchenbrigde des Élyséepalastes arbeitete, hat sich deshalb nun einen Sushi-Kurs für Sie ausgedacht, der moderner, pfiffiger und vor allem nachahmbarer ist als die bekannten Klassiker. 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 Yuzu-Mayonnaise & Frühlingslauch Überraschungsdessert

TERMINE: Mi., 18.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Mi., 01.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 135 € (mit Genuss-Card 125 €)





Afrika, Afrika GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder, über 2000 eigenständige Sprachen und unzählige faszinierende Esskulturen mit traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian, gebürtige Kenianerin, die von Kindesbeinen an in ihrer Heimat das Kochen erlernte, kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der Kenianischen bestens aus und hat ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Der Fokus liegt 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 Gerichte erfahren Sie auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur. Lassen Sie sich von Gillian in die köstlichen Geheimnisse ihrer Heimat einweihen und freuen Sie sich auf diesen kulinarischen Ausflug nach Afrika.

MENÜ

Ein typisch kenianisches Menü:
Kachumbari mit Mango und Avocado
Mishkaki - saftig, würzige Fleischspieße
Kenianische Chapati und Hähncheneintopf
Mandazi - der Kenianische Donut ohne Loch
Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMINE: So., 22.01.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr So., 19.02.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Südfranzösische Fischküche

DAVID FISCHER

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit mediterranen Speisen und der Verwendung frischer Zutaten der Region, von Meeresfrüchten und frischen Kräutern bis zu bestem Olivenöl. Doch die französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen - davon haben wir für diesen Abend einige an Land gezogen! Zu Beginn werden Calamaretti nach provenzalischer Art zubereitet, gefolgt von herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt des Abends braten Sie einen Loup de Mer und verköstigen ihn mit bestens harmonierenden, südfranzösischen Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie ins Hinterland 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: Do., 09.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 139 € (mit Genuss-Card 129 €)





Die klassische libanesische Küche

OLIVER SCHNEIDER

Die Küche des Libanon vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider ist ebenfalls das gelungene Resultat der perfekten Verbindung beider Welten und hat nun tief in seine Schublade geschaut, um dort uralte Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter vorzufinden. Mit denen ist der sympathische Koch nämlich aufgewachsen, und wenn Sie sich mit ihm in diesem Kurs gemeinsam von Taboulé über mit Reis und Vermicelli gefülltes gekochtes Huhn, Lamm Kibbeh und Hummus bis zu Joghurtkuchen mit Zitronensirup durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche kochen, profitieren Sie von Schneiders authentischen kulinarischen Wurzeln und reisen mit ihm an Herd und Gaumen in seine zweite Heimat - ein ganz besonderer Abend voller Überraschungen und Aromen!

Taboulé

Gekochtes Freiland-Huhn mit Reis und Vermicelle Lamm Kibbeh

Baba Ganoush

Hummus

Joahurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE: Sa., 21.01.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Sa., 18.02.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Caribbean Seafood with a touch of Colombia

VALENTINA BEDOYA

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

This class will only be held in English! Bitte beachten Sie, dass dieser Kurs nur auf Englisch stattfinden wird! Wieder

Homemade Pina Colada Fried plantain with Guacamole Fried Arepas stuffed with egg Fried Fish & Coconut rice

Sofrito: Base sauce of most dishes of the region Shrimps Encocado: Traditional Pacific sauce made with more than 10 herbs, served with cooked manioc

Caramelized coconuts with sugar cane and rum

TERMIN: Sa. 11.03.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card € 109)





Mexican and Argentinian cuisine

VALENTINA BEDOYA

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

This class will only be held in English! Bitte beachten Sie, dass dieser Kurs nur auf Englisch stattfinden wird!

Wiede da!

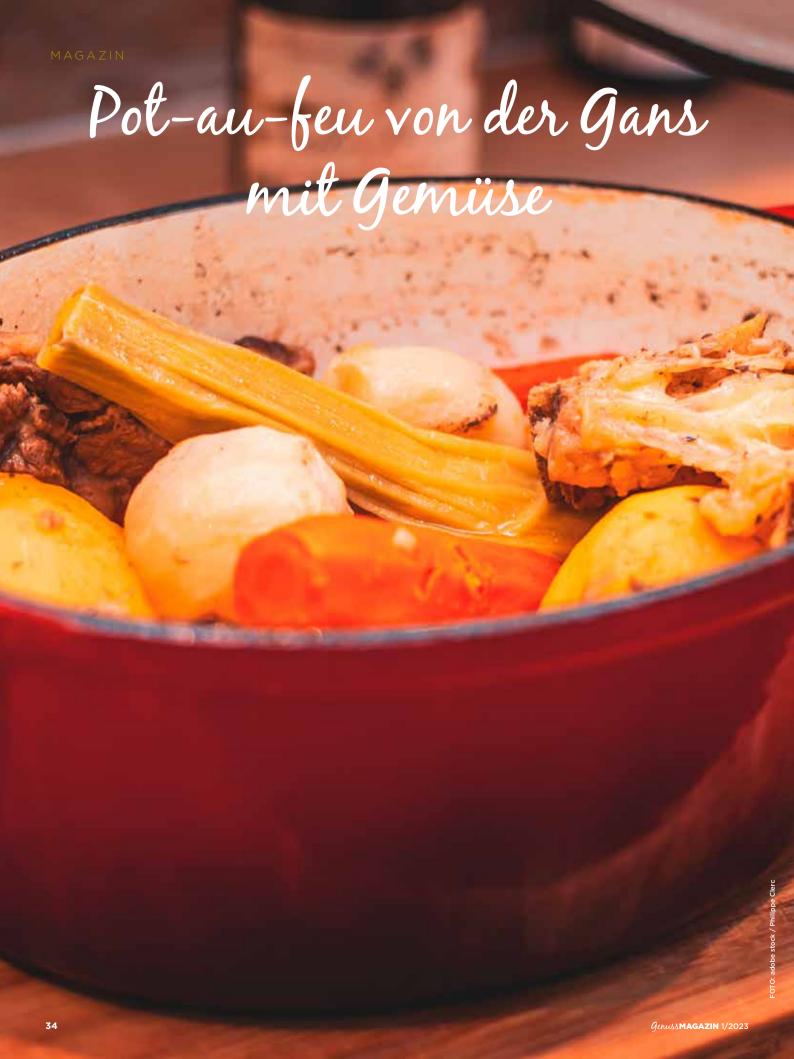
MENÜ

Cold mate (Argentinian national tea) cocktail Argentinian chimichurri sauce

Chicken mole poblano (grandma's style) one of the Mexican most delicious and traditional sauces made with chilis. chocolate and many spices Mexican green rice Argentinian flank steak stuffed with nuts,

capers, sun-dried tomatoes Traditional Argentinian dulce de leche mousse served with hibiscus caramel from Mexico

TERMIN: So., 26.02.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)







Der Rezept-Tipp

von Genussakademie-

Küchenchef Pascal Scheel

Zutaten

für 2 Personen

2 Stk. Gänsekeule 0,4 BD Suppengrün

0.4 Stk. Orangen

0,4 Stk. Gemüsezwiebel

0.1 BD Majoran

0,6 Stk. Apfel

0,2 Bd Liebstöckel

100 ml Orangensaft

400 ml Gänsefond (alternativ

Geflügel oder Ente)

200 ml Rotwein

Hokkaido-Kürbis 320 g

320 g gelbe Bete

380 g violette Karotten

250 g Rosenkohl

180 g Zuckerschoten

100g getrocknete Feigen

60g getrocknete

Cranberries

0,75 Schalen

Indianernessel (Keltenhof)

2 Stk. Lorbeer

1 Stk. Zimtstange

2 Stk. Anis

2 Eigelbe

120 ml Sahne

Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung

FÜR DIE BRÜHE, Suppengrün, Orange, Gemüsezwiebel, 0,6 Stk Apfel, etwas Majoran und Liebstöckel in grobe Stücke schneiden und auf ein Backblech geben. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Blech legen. Mit Orangensaft und 100 ml Gänsefond auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 145° etwa 1,5 Stunden schmoren. Mit einer Fleischgabel in die Keule stechen, wenn sie sich gut lösen lässt, ist sie

weich (ggf. noch etwas länger schmoren).



Blech nehmen, Haut und Knochen entfernen und das Fleisch grob zerreißen und bis zur Verwendung zur Seite stellen. Die Reste vom Blech nehmen, zusammen

mit der Haut und den Knochen in einen Topf geben, mit Rotwein und dem restlichen Gänsefond auffüllen. Lorbeer, Pfefferkörner, Anis, Zimt und den restlichen Majoran mit in die Brühe geben und etwa

45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb in einen neuen Topf sieben und mit Sahne und Eigelb legieren, ggf. nochmal

mit Salz, Zucker und Pfeffer nachwürzen.

FÜR DIE SUPPENEINLAGE das

Gemüse schälen und alles in gleich große Würfel, Rauten oder eine andere beliebige Form schneiden. Die getrockneten Feigen in kleine Würfel schneiden. Kurz vor dem Anrichten das Gemüse, die getrockneten Feigen und Cranberries in einem Topf mit einer Kelle Brühe dünsten und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen.



ZUM ANRICHTEN die Brühe aufkochen, das gedünstete Gemüse gleichmäßig auf den Tellern verteilen, Eigelb mit der Sahne verrühren und mit einem Pürierstab mixen, nicht mehr aufkochen. Die legierte Suppe angießen und mit der Indianernessel garnieren.







Wein & Schokolade **MARTIN STACHEL**

Immer mehr Weinliebhaber Wieder entdecken, dass diese beiden Versuchungen ungeda! ahnt lustvolle Verbindungen eingehen können. Besonders edelbittere Schokoladen passen hervorragend zu den kräftigen Aromen eines intensiven Rotweins. Verkosten werden wir eine erlesene Auswahl an handverarbeiteten Schokoladen aus reiner Kakaobutter, ohne künstliche Aromen aus besten Kakaobohnen. Auf diesem Gebiet haben die Chocolatiers in den letzten Jahren eine ganz neue Vielfalt geschaffen und verwöhnen uns mit raffinierten Kreationen aus innovativen Zutaten, Dazu werden sechs erlesene Weine verkostet.

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

TERMINE: Sa., 21.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 03.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Wein & Sushi MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken kann, trinken die Japaner zum Essen eher Sake oder Bier. Doch mit



MENÜ: Appa 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

menzustellen wird immer mehr cross-

over! Gerade diese Aromenvielfalt macht

jedoch diese Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und

aufregende Verbindungen zu entdecken.

TERMINE: Sa., 04.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Sa., 04.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 98 € (mit Genuss-Card 88 €)

Wein & Käse - ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen,



mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft Martin Stachel. Inhaber des Frankfurter Weinclubs und somit ausgewiesener Spezialist auf diesem Gebiet, doch gern weiter und vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert natürlich ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie hier die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen!

MENÜ: Es werden die Käsesorten Appenzeller, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und Gorgonzola verkostet (dazu reichen wir Brot) - die Auswahl der Weine bleibt bis zum Kursbeginn geheim (es werden überwiegend Weißweine verkostet)!

TERMINE: So., 18.12.2022, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr So., 05.02.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Europas exotische Rebsorten MARTIN STACHEL

Die Rebsortenpalette klassischer Weine, die heute in Europa heimisch sind, wird bereichert durch eine Reihe exotisch klingender Namen. Manches Mal handelt es sich dabei um alte, beinahe vergessene Sorten, die wiederbelebt wurden. Andere werden von experimentierfreudigen Winzern aus benachbarten oder fernen Weinbauregionen importiert, etwa wenn dort ähnliche klimatische Bedingungen vorherrschen. Häufig sind es auch neue Züchtungen, die in führenden Forschungsanstalten wie in Geisenheim entstanden sind. Weltweit wurden in den letzten 100 Jahren über 1000 neue Reben gezüchtet. Seien Sie an diesem Abend experimentierfreudig und begleiten Sie Martin Stachel auf die Reise zu Europas Exoten.

MENÜ: sechs exotische europäische autochthone Rebsorten (drei Weißweine, drei Rotweine)

Pro Teilnehmer sechs Canapés, italienisch belegt

TERMINE: Sa., 10.12.2022, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Sa., 25.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)



Tour d'Europe - Weine & Speisen in Europa **BASTIAN FIEBIG**

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

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

TERMINE: Sa., 11.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Sa. 29.04.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 159 € (mit Genuss-Card 149 €)

FOTOs: adobe stock / Pierre brillot, DenisMArt, Viktor Cap, David Pruter, Jag_cz, lightpoet

Chardonnay MARTIN STACHEL

Vom blonden Dummchen zur globalen Diva! Es ist nicht nur die Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichen 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.

Pfalz/Deutschland Steiermark/Österreich Burgund/Frankreich Chablis/Frankreich Friaul/Italien Piemont/Italien Burgenland/Österreich Champagne/Frankreichs



Pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt TERMIN: Sa., 25.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Das Mafia Tasting

MARTIN STACHEL

Woran denken Sie bei Sizilien, Kampanien, Apulien – oder sagen wir gleich: Neapel oder Palermo? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau



die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann
mit hochgeschlagenem Kragen und
reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote,
die Sie einfach nicht ausschlagen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert anschaulich faszinierende Weißund Rotweine von unzweifelhaft bester
Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen süditalienischer Antipasti. Eine
spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und
dabei selbstverständlich streng geheim!

Verkostet werden folgende Weine: Weißweine: Greco di Tufo, Grillo

Rotweine: Greco di Turo, Grillo
Rotweine: Negroamaro, Primitivo, Aglianico/
Piedirosso, Gaglioppo, Aglianico del

Vulture, Nerello Mascalese Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés

italienisch belegt.

TERMIN: So., 26.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 79 € (mit Genuss-Card 79 €)

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 Nordrhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah und bringt große Namen wie Hermitage und Côte Rôtie hervor. 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.

2 Weißweine, 1 Roséwein, 5 Rotweine

Pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt

TERMINE: Fr., 09.12.2022, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr So., 22.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €



Rotweine der iberischen Halbinsel MARTIN STACHEL

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

kannte und unbekannte Weinregionen beider Länder und probieren unter der fachkundigen Anleitung des Weinspezialisten Martin Stachels tolle Weine. Hasta pronto!!

Rotweine aus:

Toro Rioja Alta Dao Priorat Navarra Alicante Alentejo Douro

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt.

TERMINE: Sa., 17.12.2022, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 03.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Zauberhafte Weine des Piemont MARTIN STACHEL

Namen wie Barolo, Barbaresco oder Gavi hat man zwar schon 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 Geheimisse... 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 Wein-

fachmann 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!

Verkostet werden verschiedene Weine aus dem Piemont:

Weißweine: Gavi, Arneis, Moscato d' Asti Rotweine: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco

TERMIN: Fr., 20.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)



38 Genuss**magazin** 1/2023



Giro d'Italia: Der Weintrip durch Italien!

BASTIAN FIEBIG

Vom zarten, fruchtigen Lugana bis zum üppigen sizilianischen Süßwein, vom kirschfruchtigen Monepulciano bis zum kraftvollen Nebbiolo hat Bastian Fiebig acht unterschiedliche Weine ausgesucht und ihnen regional typische Speisen an die Seite gestellt. So lernen die Teilnehmer bei dieser ungewöhnlichen Tour genussvoll die wichtigsten Weine vom Stiefel kennen und bekommen wie gewohnt humorvoll zahlreiche wertvolle Informationen zu Weinen, Rebsorten, Erzeugern und vielem mehr. Für alle, die jetzt Lust auf einen kulinarischen Kurztrip nach Bella Italia verspüren, heißt es also: Einsteigen, anschnallen und - genießen!

Gebiete und Gerichte:

Lugana Collo Lungo, Visconti - Fischcarpaccio Sauvignon blanc Mock, Kellerei Bozen - Garnele Prosecco Rose Spumante Brut Millesimato, Ponte - Prosciutto di Parma Montepulciano d'Abruzzo. Tollo Rocca Ventosa - Spaghetti Bolognese Chianti Riserva, Da Vinci - Fenchelsalami mit Oliven und Brot Nebbiolo d'Alba "Michet", Marchesi di Barolo - Wildschwein Gulasch mit Selleriepüree Primitivo Puglia Torrevento Anno 89 - Gorgonzola Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata - Cantuccin

TERMINE: Sa., 28.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr., 17.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 155 € (mit Genuss-Card 145 €)

Tour de France BASTIAN FIEBIG

Frankreichs einzigartige Weine sind seit Jahrhunderten Vorbild und Ansporn für Winzer in aller Welt. Höchste Zeit, eine Reise im Glas durch die Heimat



des guten Geschmacks anzutreten - natürlich nicht, ohne jedes mit einem genussvollen Gruß aus der jeweiligen Region zu begleiten. Hier müssen Sie nicht mühselig in die Pedale treten: Vom Elsass bis an die Loire, von Bordeaux über die Rhone bis ins Burgund stehen insgesamt acht Weine und acht Gänge an diesem Abend für die unglaubliche Vielfalt französischer Weine und Speisen, gewohnt humor- und gehaltvoll vom Direktor der Genussakademie Bastian Fiebig kommentiert. Vive la France!

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

TERMIN: Fr., 03.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 155 € (mit Genuss-Card 145 €)

Benelux Gin Tasting -Tasting No. 4

THE SPIRITISTS

Beim Beneleux Gin Tasting gehen Sie auf eine Reise in die Entstehungsgeschichte des Gins. Entdecken Sie den Genever, die histori-



sche Mutter des Wacholderschnapses und Nationalgetränk der Benelux Länder. Kurz darauf schlagen wir die Brücke zu modernen aber traditionsbewussten Gins aus Benelux, Insbesondere an den Küsten von Belgien und den Niederlanden werden hochinteressante Interpretation auf Maltwine Basis gefertigt, welche es zu entdecken gilt. Nach einer kulinarischer Pause, in der wir uns mit einer gemischten Tapas Platte stärken, erkunden wir im zweiten Teil der Expedition die großartige Vielfalt der Benelux Gins: vom klassischen London Dry über Destilled & Compound Varianten bis hin zum New Western Style.

Tasting: 8 Spirituosen (Sipping) 7x Gin & Tonic (Half Highball) Food: **Hessische Tapasplatte**

TERMIN: Fr., 09.12.2022, 19.30 Uhr bis 23.30 Uhr 89 € (mit Genuss-Card 89 €)

Whisky - Der Mythos im Glas

SCHEIBEL WHISKY MÜHLE

Lernen Sie im Rahmen des Whisky Erlebnis Tastings die Scheibel Mühle sowie ihren Emill und seine unterschiedlichen Facetten persönlich kennen und tauchen Sie mit uns ein in die Welt des berühmten Schwarzwald Whiskys. Michaela Dupont ist Genussbotschafterin des Abends und führt sie durch das historische Gebäude - vom



Keller bis unters Dach. Sie stellt ausführlich die Whisky-Produktion vor und worauf es dabei ankommt. Außerdem verrät Sie das ein oder andere Geheimnis darüber, was Emill so einzigartig macht. Eine Anleitung, wie sich solch geschmackvolle Tropfen am besten genießen lassen, gibt es natürlich auch.

It's Woodka mit Rosa Roastbeef / Purple Cole Slaw EMILL Stockwerk mit Tempura Avocado / Cremé

EMILL Kraftwerk mit Getrüffelte Kalbsfleischküchle / Kartoffelsalat Grandmotherstyle

EMILL Feinwerk mit Spicy Tunatatar / Blackcornet
EMILL Engelswerk mit Black Forest SUSHI / Landjäger meets Wasabi
EMILL Privat Fass Rauch mit Mini Quiche / Spinat / Ziegenfrischkäse

TERMINE: Sa. 11.02.2023, 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr Sa. 04.03.2023, 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr 119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Perlender Luxus - Das Champagner-Tasting **BASTIAN FIEBIG**

Wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich und kann man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Man kann! Wie das geht, zeigt Bastian Fiebig, indem er zu diesem spektakulären Champagnertasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedenen Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, vom günstigsten Einstieg über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blanc bis zum ultimativen Highlight, einem außergewöhnlichen Jahrgangschampagner.

Forellentatar auf Pumpernickel Schweinelachsröllchen mit Kressecreme gefüllt Garnelen im Tempurateig auf Mango-Chili Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo Niedriggegarter Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat Mini-Camembert mit Traubenconfit Tandoori-Hühnchenspieß Mangoshot TERMINE: Fr. 20.01.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr. 10.02.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr Fr. 10.03.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr 159 € (mit Genuss-Card 149 €



Backen & Süßes

DER
Duft des
Winters: frisch
Gebackenes

Brot backen leicht gemacht JÜRGEN HELLMUTH

Manche erinnern sich vielleicht noch, wie Oma am heimischen Ofen Brot selbst gebacken hat ... Selbstgebackenes schmeckt viel besser als in der Fabrik vorgefertigtes und aufgebackenes Brot, das oft zu trocken und fade ist. Aber was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das am heimischen Ofen?

Jürgen Hellmuth, "Hausbäcker" der Genussakademie, räumt mit Ihnen gemeinsam alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt, wie Sie Herr oder Dame über den Teig werden. Er backt mit Ihnen zahlreiche, köstliche Leckereien wie beispielsweise Nussbrot, Foccaccia, feinen Hefezopf, einfaches Weißbrot für jeden Tag und vieles mehr. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt zum Belegen herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl Südtiroler Käse mit.

WEIZENVORTEIG UND NATURREINER SAUERTEIG ALS GESCHMACKSTRÄGER UND OHNE ZUSATZSTOFFE:

- Weizenteig-Ciabatta
- Bauernbrot
- Toskanisches WeißbrotKartoffel-Foccacia
- HefeteigBrötchen
- verschiedene Sorten Vollkornbrot

TERMINE:

Sa., 28.01.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr, Sa., 04.03.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

98 € (mit Genuss-Card 88 €)





Pralinen-Workshop

EWA FEIX

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glücklichmacher. Lernen Sie unter professioneller Anleitung traditionelle sowie neue Techniken in der Verarbeitung von Schokolade – allen voran das richtige Temperieren. Bereits dieser Schritt birgt jede Menge Tücken und Besonderheiten, zu denen Ihnen Ewa wertvolle Tipps verrät. Natürlich sind auch Pralinenfüllungen Bestandteil des Kurses. Lernen Sie außerdem verschiedene

Ganaches und den richtigen Umgang damit kennen. Das i-Tüpfelchen ist dann die effektvolle Veredelung der Pralinen durch Transferpapier, Glanzpulver und Ähnlichem. Das leckere Ergebnis kann im Anschluss gerne mit nach Hause genommen werden.

TERMIN: Sa. 04.02.2023, 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr Sa. 25.03.2023, 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr 109 € (mit Genuss-Card 99 €)

Cupcakes EWA FEIX

Ewa Feix verrät in diesem Kurs ein gelingsicheres und garantiert superleckeres Cupcake Rezept, nach dem Sie hier backen. Natürlich darf auch die Buttercreme auf dem Cupcake nicht fehlen. Auch hierzu lernen Sie ein Rezept kennen, das nicht zu süß und in der Konsistenz perfekt zum Aufspritzen ist. Und da geht es

auch schon an den nächsten Programmpunkt: Buttercreme dekorativ aufspritzen will gelernt sein, und Ewa verrät die besten Tricks und Geheimnisse. Zum Schluss bekommen die Cupcakes noch herrliche Dekorationen aufgesetzt, wofür Sie hier Grundlegendes im Umgang mit Fondant kennenlernen und jedes Gebäckstück mit wunderschönen, essbaren Blüten verzieren können.

TERMIN: So., 05.03.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr 98 € (mit Genuss-Card 88 €)

Perfekte Torten

EWA FEIX

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer er-

lernen verschiedene Techniken an zweilagigen Mini-Torten, die später auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

TERMIN: So. 29.01.2023, 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr 105 € (mit Genuss-Card 95 €)



Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison – nicht zufällig heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich.

Steffen Ott lädt hier zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu,

die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden.

TERMIN: Sa., 21.01.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr 109 € (mit Genuss-Card 99 €)

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., 17.12.2022, Sa., 21.01.2023, Sa., 18.02.2023, 11.00-15.00 Uhr 89 € inkl. Getränke (89 € mit Genuss-Card)

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espressogenießer 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 Meister-Barista angeblich ganz

locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich?

Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf die Grundkenntnisse von "Die Geheimnisse der Baristas" aufgebaut. Ein Besuch des Grund-

kurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMIN: Sa., 20.05.2023, 11.00-15.00 Uhr, 99 € inkl. Getränke (89 € mit Genuss-Card)





FRANKFURTER-STADT**EVENTS**. DE FÜHRUNGEN & EVENTS DER ANDEREN ART



ENTDECKE DEINE STADT!

Verruchtes Bahnhofsviertel

Romantische Apfelweinkneipen

Literarisches Frankfurt

Die Goldenen Zwanziger

Unbekannter Hauptfriedhof

Kilometerlange U-Bahn-Schächte

Frankfurt mit Kinderaugen

Rutschiges Börsenparkett

Tödliches Frankfurt

Skyline von ganz oben

Kuriose Stadtgeschichten



LOST PLACES FFM-SPEZIAL - MIT BÄPPI THE SHERLOCK HOLMES" & CHRISTIAN SETZEPFANDT AUF SPURENSUCHE IM ALTEN POLIZEIPRÄSIDIUM

Ein singender Sherlock unterwegs mit Christian Setzepfandt durch mystische Gemäuer des alten Polizeipräsidiums. Eine Kombi, wie sie es sie noch nie zuvor gegeben hat.



SPANNENDE & UNTERHALTSAME ABENDE IM THEATER ALTE BRÜCKE

Freuen Sie sich von Dezember bis März auf unsere absoluten Highlights: Weihnachtliche Lesung mit Jo van Nelsen, Weihnachtssatire-Abend, Oh Pannenbaum mit Tim Boltz, Frankfurt-Quiz, Krimi-Lesung mit Daniel Holbe und ein Liederabend mit Aurora DeMeehl.



ÄPPELWOI-BINGO - DAS LIVE-EVENT MIT BÄPPI & CHRISTIAN SETZEPFANDT IM RAD IN SECKBACH

Freuen Sie sich auf einen Bingo-Abend der anderen Art im Restaurant Zum Rad in Seckbach! Mit lustigen Äppelwoi-& Frankfurt-Anekdoten & Witzen von den Frankfurter Schlappmäulern Bäppi aka Wirtin Lia & Christian Setzepfandt. 22 €



ANIMIEREND, ADSTRINGIEREND ODER AUSGEGLICHEN - WELCHER WEINTYF SIND SIF?

Während Sie entspannt in einer tollen Frankfurter Location, an zwei Abenden, verschiedene Weine probieren, ist Ihr Weincoach Ihrem ganz individuellen Weingeschmack auf der Spur. Jeder Gast erlebt ein individuelles Weintasting.





Weinreise Sizilien

Abwechslungsreiches West-Sizilien - von Palermo nach Marsala

THOMAS KÖSTER

temberaubende Küstenabschnitte bei Palermo, das pulsierende Leben der sizilianischen Hauptstadt, die Salzlagunen im Südwesten sowie historische Schätze der Antike sind nur einige Stationen dieser Reise. Los geht's in der sizilianischen Hauptstadt, das zentral in der Altstadt gelegene Hotel liegt zwischen Teatro Massimo und der exklusiven Einkaufsstraße Via della Libertà. Zum Hafen sind es nur wenige Gehminuten. Der zweite Teil der Reise findet dann im beschaulichen Marsala statt. Umgeben von Weinbergen liegt das Hotel hier in der Altstadt, nur wenige Gehminuten vom Meer entfernt in der Geburtsstätte des Marsala-Weines und bietet den Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge, u. a. zu den nahe gelegenen Salzlagunen.

Wie bei allen Reisen dieser Reihe stehen auch während der Erkundung Westsiziliens die lokalen Weine und die regionalen kulinarischen Spezialitäten im Mittelpunkt. Sizilianische Weine sind in den letz-

ten Jahren immer mehr ins Interesse der Weinliebhaber gerückt. Die für die Region typischen Rebsorten wie beispielsweise der bekannte Nero d'Avola sowie einige spritzige lokale Weißweine wie Carricante, Catarratto und Grillo werden, ebenso wie der bekannte Marsala-Wein, Bestandteil dieser spannenden Reise sein.





Südtiroler Genuss

in denkmalgeschützten Stuben:

Der Schnalshuberhof

INNSBRUCK

SCHNALSHUBERHOF

Fam. Pinggera
Oberplars 2 · 39022 ALGUND
Tel. +39 0473 447324
schnalshuber@rolmail.net

SÜDTIROL

MERAN

ST. MORITZ

BOZEN

Genuss**MAGAZIN** 1/2023

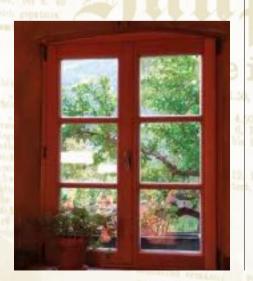


Etwas verborgen in den Apfelhainen von Oberplars bei Meran findet sich der **Schnalshuberhof**. Allein das Anwesen ist schon einen Besuch wert.

TEXT: OLIVER HESS

er Hof wurde bereits vor über 700 Jahren gegründet, und die heutigen Stuben erzählen im wahrsten Sinne des Wortes aus der Vergangenheit. In der "Zeitungsstube" wurden bei Renovierungen verborgen liegende Zeitungen aus dem 19. Jahrhundert freigelegt und so kann man sich zum Beispiel mit dem Gerichtsprozess gegen eine Kindsmörderin im Jahre 1855 beschäftigen. Das alles hat, in Kombination mit den hübsch eingedeckten Tischen, schon von sich aus einen unheimlichen Charme.

Was uns aber seit vielen Jahren immer wieder hierher zieht, ist natürlich das Essen und die Getränke. Als bäuerlicher Biobetrieb vermarktet man die eigenen Produkte als sogenannter Buschenschank. Das ist die offizielle Version, die Wahrheit ist aber schlichtweg, dass die Familie Pingerra mit ihrem herzhaft ruppigen Charme hier einfach für richtig gute Laune sorgt. Es gibt keine Speisekarte, man kann auch nicht sofort bestellen, und zu essen gibt es ganz einfach





das, was gekocht und vorbereitet wurde. Noch heute erinnere ich mich an meinen ersten Besuch, da wurde mir gesagt, ich hätte zu essen, was es an diesem Tag eben als einzigen Hauptgang geben würde.

Inzwischen orientiert man sich ein bisschen mehr an den Gästen, und es gibt eine kleine Auswahl an Hauptgängen. Wer nun denkt, er könne einfach bestellen, irrt. Die Getränke kommen fix, aber das Essen wird dann bestellt, wenn der Hausherr Christian Pingerra sich zu einem an den Tisch setzt und erzählt, was es heute zu essen gibt. Und das ist vom Feinsten, was Südtirol zu bieten hat. Hausgemachter Bauernspeck am Stück, inklusive Belehrung durch Senior Hans, wenn man zu dick schneidet.

Ein Muss: die "Schlutzer", hauchdünn ausgerollte Teigtaschen mit saisonaler Füllung — wichtig dabei, die Füllung muss durchgeschnitten werden, bei unserem letzten Besuch waren es Brennnesseln. Und auf gar keinen Fall sollte man sich die Knödel entgehen lassen, aber auch hier ist Vorsicht geboten: bitte kein Messer zum Zerteilen nutzen, ein sofortiger Rüffel durch Hans ist sonst vorprogrammiert — derart fluffige Knödel darf man nicht schneiden, damit

beleidige man die Küche. Dazu trinkt man den selbst angebauten Wein, inklusive des frischen, sehr seltenen Fraueler. Man unterhält sich mit den Tischnachbarn, Einzeltische gibt es nicht, um dann einen Hauptgang wie Osso Buco, Ripperln oder auch Fleischpflanzerl zu genießen.

Zum Schluss noch einen der hausgebrannten Schnäpse, Quitte und Anisler sind hier die Highlights. Und so verfliegt der Abend, die Wirtsleute sitzen bei den Gästen, man erzählt sich Witze, und irgendwie wird es dann nach langer Zeit immer sehr früh, und das seit vielen Jahren.



GenussMAGAZIN 1/2023 45

DEZEMBER 2022	TERMIN	SEITE
Benelux Gin Tasting - Tasting No. 4	9.12.2022	39
Rhône Weine	9.12.2022	39
Der entspannte Gastgeber	10.12.2022	38
Gans ganz klassisch	10.12.2022	22
Europas exotische Rebsorten	10.12.2022	17
Der Saucenprofi	15.12.2022	37
Wein & Sushi	16.12.2022	21
Die Geheimnisse der Baristas	17.12.2022	37
Carmelo Greco - Italian Fine Dininig	17.12.2022	42
Rotweine der iberischen Halbinsel	17.12.2022	13
Wein & Käse - Ein harmonisches Duett	18.12.2022	38
Die große Gewürzschule	18.12.2022	37
JANUAR 2023	.02.222	
Pasta & Saucen - Basics	9.1.2023	26
Der entspannte Gastgeber	13.1.2023	22
Das große Burgerbegehren	14.1.2023	23
Griechischer Abend	14.1.2023	31
Das Perfekte Wiener Schnitzel	14.1.2023	21
Surf and Turf	15.1.2023	13
Fisch - Basics	16.1.2023	25
Modern Sushi		32
Das kleine 1 x 1 der Küche	18.1.2023	
Schalen- und Krustentiere	19.1.2023	25 14
	19.1.2023	
Perlender Luxus - das Champagnertasting!	20.1.2023	39
Pasta & Saucen - Basics	20.1.2023	26
Kochen für Kerle	20.1.2023	22
Zauberhafte Weine des Piemont Österreichs süße Kracher	20.1.2023	38
	21.1.2023	41
Die Geheimnisse der Baristas	21.1.2023	42
Die klassische libanesische Küche	21.1.2023	33
Carmelo Greco - Italian Fine Dininig	21.1.2023	13
Wein & Schokolade	21.1.2023	37
Rhône Weine	22.1.2023	38
Afrika, Afrika!	22.1.2023	32
Fleisch - Basics	23.1.2023	26
Feinstes Fleisch	26.1.2023	13
Der Saucenprofi	27.1.2023	21
Brot backen leicht gemacht	28.1.2023	40
Giro d'Italia: Der Weintrip durch Italien!	28.1.2023	39
Perfekte Torten	29.1.2023	41
Geflügel & Co	30.1.2023	26
Köstliches Seafood	31.1.2023	14
FEBRUAR 2023		
Ladies Night	2.2.2023	22
Geflügel & Co	3.2.2023	26
Tour de France	3.2.2023	39
Rotweine der iberischen Halbinsel	3.2.2023	38
Fisch - Basics	4.2.2023	25

FORTSETZUNG FEBRUAR 2023	TERMIN	SEITE
Wein & Sushi	4.2.2023	37
Pralinen Workshop	4.2.2023	41
Wein & Käse - Ein harmonisches Duett	5.2.2023	37
Levante	9.2.2023	17
Perlender Luxus - das Champagnertasting!	10.2.2023	39
Der Saucenprofi	10.2.2023	21
Tour d'Europe - Weine & Speisen in Europa	11.2.2023	37
Whisky - der Mythos im Glas	11.2.2023	39
Das Genussakademie-Valentinstagsdinner	14.2.2023	17
Das kleine 1 x 1 der Küche	16.2.2023	25
Fleisch - Basics	17.2.2023	26
Die Geheimnisse der Baristas	18.2.2023	42
Die klassische libanesische Küche	18.2.2023	33
Afrika, Afrika!	19.2.2023	32
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	21.2.2023	21
Die feine bretonische Fischküche	22.2.2023	31
Surf and Turf	23.2.2023	13
Schalen- und Krustentiere	23.2.2023	14
In vier Gängen ums Mittelmeer	24.2.2023	14
Carmelo Greco - Italian Fine Dininig	25.2.2023	13
Chardonnay	25.2.2023	38
Das Perfekte Wiener Schnitzel	26.2.2023	21
Das Mafia-Tasting	26.2.2023	38
Mexican & Argentinian Cuisine	26.2.2023	33
MÄRZ 2023		
Modern Sushi	1.3.2023	32
Köstliches Seafood	2.3.2023	14
Fleisch - Basics	3.3.2023	26
Kochen für Kerle	3.3.2023	22
Wein & Schokolade	3.3.2023	37
Brot backen leicht gemacht	4.3.2023	40
Griechischer Abend	4.3.2023	31
Wein & Sushi	4.3.2023	37
Whisky – der Mythos im Glas	4.3.2023	39
Cupcakes	5.3.2023	41
Pasta & Saucen - Basics	6.3.2023	26
Die feine südfranzösische Fischküche	9.3.2023	32
Perlender Luxus - das Champagnertasting!	10.3.2023	39
Die große Gewürzschule	10.3.2023	14
Caribbean	11.3.2023	33
Fisch - Basics	13.3.2023	25
ABSOLUT BEGINNERS:		
Baustein 1: Pasta & Saucen - Basics	9.1.2023	23
Baustein 2: Fisch - Basics	16.1.2023	23
Baustein 3: Fleisch - Basics	23.1.20.23	23
Baustein 4: Geglügel - Basics	30.1.2023	23
Baustein 5: Mein erstes Menü	6.2.2023	23

IMPRESSUM Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß Verlags- und Redaktionsanschrift: Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 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] harald kubiczak (Layout), Jonas Lohse (Produktion) Anzeigen: Antje Kümmerle, 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.

kubiczak (Layout), Jonas Lohse (Produktion) **Anzeigen:** Antje Kümmerle, 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** 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 Marketing³ GmbH

46 Genusimagazin 1/2023





Akku-Stabmixer HB802

DER KABELLOSE VON GRAEF

- Akku statt Kabel bringt mehr Flexibilität
- SteplessTouchControl reguliert die Geschwindigkeit stufenlos bis zu 13.500 Umdrehungen in der Minute
- Vielfaches Zubehör inkl. Aufbewahrungsbox und Silikon-Reinigungsbürste
- Geringes Gewicht sorgt für ermüdungsfreies Arbeiten



Die Genussakademie Frankfurt setzt auf Profi-Equipment von GRAEF, erhältlich bei unserem Partner: "Galeria Frankfurt" Zeil 116 - 126 60313 Frankfurt am Main

