

12 2024 – 05 2025

SAUCEN-KASPER

So wirst du zum Profi

SPITZENKÖCHE Seite 6

Tasting Upgrade

VON VDP WEINEN

UND MEHR

TRINKEN Seite 24

Asian Fusion

DEM UMAMI AUF

DER SPUR

SPITZENKÖCHE Seite 6

NEUE DOPPELSPITZE IM

Sternrestaurant Carmelo Greco



CG
CARMELO
GRECO
MC
EO
LO

Im Frankfurter Restaurant Carmelo Greco gibt es spannende Neuerungen: Küchenchef Carmelo Greco hat seinen bisherigen Sous-Chef, Benedetto Russo, zum gleichwertigen Co-Chef befördert. Der 27-jährige Russo bringt als gebürtiger Sizilianer frische süditalienische Einflüsse ins Menü und ergänzt so Grecos Fokus auf norditalienische Klassiker wie Agnolotti oder Vitello tonnato. Gemeinsam bilden sie nun eine kulinarische Doppelspitze, die Tradition und Innovation vereint. Auch das Interieur wurde modernisiert: Zeitlose Mö-

bel von Lago, aus Holz und Glas gefertigt, verleihen den Räumen einen eleganten, schwebenden Look. Ein Besuch verspricht somit authentische italienische Küche in stilvollem Ambiente.

RESTAURANT CARMELO GRECO

Ziegelhüttenweg 1-3
60598 Frankfurt
Tel.: +49 (69) 606 089 67
ristorantecarmelogreco@outlook.com

MONTAG – FREITAG: 12:00 – 14:00 Uhr,
18:30 – 22:00 Uhr
SAMSTAG: 18:30 – 22:00 Uhr

EDITORIAL

LIEBE GENUSSFREUNDE,

wie schön, wieder hier zu sein und die Türen der Akademie mit frischem Schwung zu öffnen! Nach einer kurzen beruflichen Reise geht es nun mit vielen Ideen und einer klaren Mission weiter: den Kursplan so lebendig und abwechslungsreich zu gestalten, wie er bekannt und beliebt ist.

Das Ziel bleibt unverändert: genussvolle, inspirierende und praxisnahe Einblicke in die Welt des Kochens zu bieten. Dafür stehen einige echte Highlights im Programm! Die ***Best of*-Kurse**, geleitet von den Meistern **David Fischer** und **Pascal Scheel**, bieten geballte kulinarische Expertise und sind eine wahre Fundgrube für Feinschmecker und ambitionierte Hobbyköche – perfekte Techniken, kreative Ideen und das ein oder andere Profi-Geheimnis inbegriffen.

Doch auch die internationale Küche spielt in den Kursen eine besonders große Rolle. Die lateinamerikanischen und asiatischen Angebote ermöglichen kulinarische Ausflüge in fremde Länder und werden von unseren passionierten Profis begleitet: **Valentina Bedoya** führt nach Lateinamerika, **Leeza Yeo** eröffnet die Geheimnisse der Thai-Küche, und **Rosita Heilek** zeigt die Nuancen malaysischer Aromen.

Ein Highlight ist auch **Patrick Grossmayer**, der mit seiner Asian-Fusion-Küche aktuelle Trends wie Miso aufgreift und neue Möglichkeiten für die heimische Küche zeigt. Neu im Team ist außerdem Weinexperte **Junus Khaliq**, der mit außergewöhnlichen Weintastings frische Perspektiven und spannende Noten ins Glas bringt.

Mit genussvollen Grüßen,

Timea Ramirez

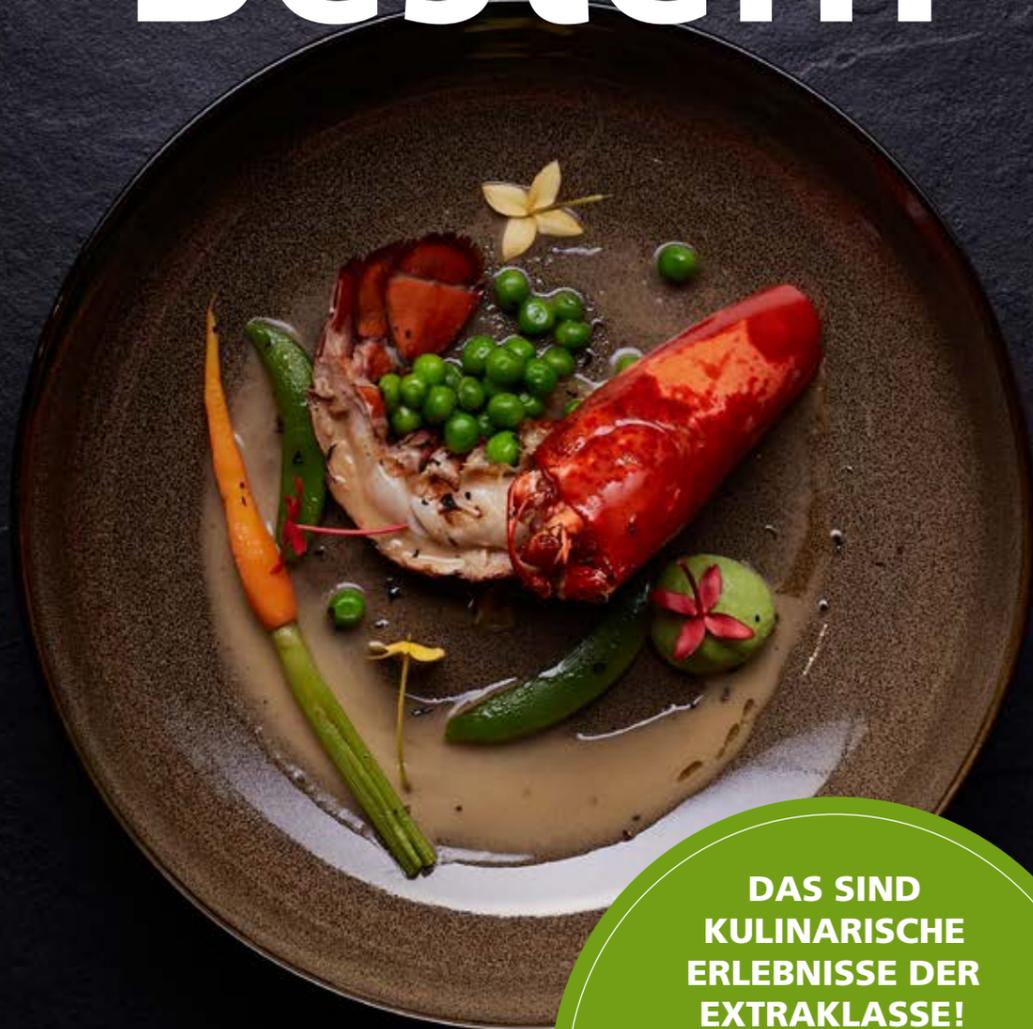


TIMEA RAMIREZ
Business Manager Gastronomie
Lead Marketing

INHALT

SPITZENKÖCHE	04
BESTSELLER	10
TREND & SAISON	14
INTERNATIONAL	18
BACKEN & SÜSSES	22
TRINKEN	24
REISEN	28
WEEKENDS	30
PROGRAMMÜBERSICHT	31

Kochen mit den Besten!



**DAS SIND
KULINARISCHE
ERLEBNISSE DER
EXTRAKLASSE!**

Unsere Spitzenköche begeistern mit neuen Techniken, kreativen Menüs und inspirierenden Ideen. Wer einmal dabei war, weiß: Hier kochen die Meister und liefern Impulse, die in Erinnerung bleiben.



BEST OF DAVID FISCHER

David Fischer

Neu

Es ist an der Zeit, einen unserer beliebtesten Köche der Genussakademie und seine Kochkunst in den Fokus zu rücken: David Fischer. Entstanden ist ein Menü, das schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. David präsentiert seine Lieblingsgerichte und verwendet nur die besten Zutaten. Du lernst seine vielseitige Kochkunst kennen und erfährst Schritt für Schritt die Besonderheiten jedes Gerichts. Hochwertige Zutaten werden raffiniert verarbeitet, um ein einzigartiges Menü zu schaffen.

Außerdem lernst du viel über die verwendeten Produkte, die richtige Lagerung und Zubereitung, Aromenharmonie in Saucen und das i-Tüpfelchen, das David besonders beherrscht: das kunstvolle Anrichten der Teller. In dieser Masterclass bleibt kein Geheimnis verborgen. Sie ist perfekt, um deine Kochfähigkeiten zu verbessern und neue Inspiration zu sammeln. Entdecke das Beste von David Fischer und bringe deine Küche auf das nächste Level!

MENÜ:

Poireaux Vinaigrette aux Saint Jaques / Gebratene Jakobsmuscheln mit Gedämpftem Lauch & Sauce Gribiche / Agnolotti mit Tallegio, Kürbis, Speck & Salbeibutter / Gebratenes Roastbeef vom US Beef mit Blattspinat, Pommes Dauphines und Portweinsauce / Mousse au Chocolat, Armagnac-Pflaumeneis, Crêpe

TERMINE:

So, 16.02.2025, 11–15 Uhr
So, 27.04.2025, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

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

Fotos: musicphone1 – stock.adobe.com, arekor – stock.adobe.com, Aloma – stock.adobe.com



ASIAN FUSION

Patrick Grossmayer

Neu

Tauche ein in die Welt der Asia-Fusion-Küche! Spitzenkoch Patrick zeigt dir dabei die vielseitige Verwendung von Miso – eine fermentierte Sojapaste, die jedem Gericht einen tiefen, herzhaften Umami-Geschmack verleiht und für den authentischen Asia-Touch sorgt. Gleich vier verschiedene Varianten stellt er dir vor – das Besondere dabei: Alles lässt sich auch zu Hause wunderbar umsetzen.

Von kunstvoll gefüllten Bao Buns bis hin zu zartem Roastbeef mit Miso-Soja-Marinade – du lernst, wie du mit hochwertigen Zutaten und raffinierten Marinaden den Geschmack auf ein neues Niveau hebst. Hier dreht sich alles um das harmonische Zusammenspiel von süß, sauer, salzig und umami. Die Hauptgänge bieten dir wertvolle Einblicke in die Zubereitung von Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse, die dank spezieller Gewürze und Kochtechniken eine besondere Tiefe und Komplexität erhalten.

Das Menü ist als Sharing Plate-Konzept aufgebaut, so dass wir am Ende alle gemeinsam an einer Tafel sitzen und die Speisen teilen – perfekt auch, um das später zu Hause für Freunde und besondere Gäste umzusetzen.

MENÜ:

Bao Buns gefüllt mit spicy Lachstatar, Junglauch, Tempuraflakes / Spinatsalat mit Miso Sesam Dressing / Pimentos de Patron mit Yuzu Miso Dip / Yakitori Spieße mit Erdnussauce / Miso Aubergine, Teriyaki-Sauce, Bonitoflakes / Rosa gebratenes Roastbeef in Miso-Soja mariniert / Miesmuscheln mit Limette, Zitronengras und Koriander / Maiskolben mit Miso-Butter / Süßkartoffelpüree / Ge grillter wilder Brokkoli, Sesam, Soja / Matcha Creme Bruleé

TERMINE:

So, 19.01.2025, 18–22 Uhr
So, 30.03.2025, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DER SAUCEN-KOCHKURS

David Fischer

Lerne in unserem Saucen-Kochkurs die Techniken, die jedes Gericht zu einem Erlebnis machen! Du startest mit der Kunst der kalten Saucen, bei der du eine Mayonnaise meisterst und sie zu Remoulade und Sauce Mousseline verfeinerst – perfekt für Crevetten und frisches Gemüse. Bei der Herstellung einer feinen Weißwein-Buttersauce lernst du das perfekte Emulgieren und Abschmecken, damit Fischgerichte harmonisch und aromatisch werden.

Im Hauptgang stehen dunkle und aufgeschlagene Saucen im Fokus. Hier bereitest du eine intensive Rotweinsauce und eine cremige Sauce Béarnaise zum Rinderfilet zu und erfährst, wie du mit Techniken wie Reduzieren und Aufschlagen den vollen Geschmack entfalten kannst.

Zum süßen Finale gibt es Applecrumble mit einer samtigen Vanillesauce – der perfekte Abschluss für jeden Anlass.

MENÜ:

Kalte Saucen: Creveten&Crudités, dazu Mayonaise und ihre Ableitungen (Sauce remoulade, Sauce Mousseline)
Helle Saucen: Zanderfilet mit Weißweibuttersauce und Kräuteröl
Dunkle Saucen&Aufgeschlagene Saucen: Rinderfilet mit Rotweinsauce & Sauce Bearnaise
Süße Saucen: "Applecrumble" mit Vanillesauce

TERMINE:

Do, 06.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 15.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BEST OF PASCAL

Pascal Scheel

Im Kochkurs „Best of Pascal Scheel“ entführst dich Küchenchef Pascal Scheel in die Welt seiner besten Kreationen. Bekannt für seine kreative und präzise Kochkunst, hat Pascal seine Lieblingsgerichte ausgewählt, um dir die Essenz seiner Küche nahezubringen.

Jeder Gang dieses Kurses ist ein Meisterwerk, das Pascal über Jahre perfektioniert hat. Du lernst, wie er mit raffinierten Techniken und erstklassigen Zutaten unvergessliche Geschmackserlebnisse schafft – und wie du das selbst umsetzen kannst. Dabei erklärt er dir nicht nur die Zubereitung, sondern auch das *Warum* hinter jedem Handgriff.

Ob Aromen ausbalancieren, Texturen harmonisieren oder Teller kunstvoll anrichten – Pascal gibt dir wertvolle Einblicke in seine Kochkunst. Dieser Kurs ist deine Chance, von einem Profi zu lernen und deine eigenen Fähigkeiten auf das nächste Level zu bringen. Lass dich inspirieren und entdecke die hohe Kunst des Kochens!

MENÜ:

Island Lachs mit Karotten-Senf Sud, Sauerkraut, Kartoffel und Parmesan / Beluga Linsen mit Feta, roter Bete und rotem Chicorée / Heilbutt mit Passionsfrucht, Kürbis und geschmortem Lauch / Eis von Nougat mit Kirsche und Walnusskuchen

TERMIN:

Di, 14.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
So, 06.04.2025, 18–22 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Alles
Neu

JEDERZEIT NEUE KURSE
UND INSPIRATIONEN FINDEN
unter www.genussakademie.com

Fotos: Timea Ramirez, Irina Ukrainets – stock.adobe.com

GEWÜRZ MASTERCLASS – DER KOCHKURS!

Pascal Scheel

Bist du bereit, deine Küche auf ein neues Level zu heben? In unserem exklusiven Kochkurs lernst du, wie du mit besonderen Gewürzen neue Geschmackserlebnisse kreierst. Spitzenkoch Pascal Scheel und Gewürzexperte Patrick Eisermann von der Roots Gewürzmanufaktur führen dich durch eine spannende Reise in die Welt der Gewürze.

Patrick wird dir zeigen, was die verschiedenen Gewürze so einzigartig macht und wie du sie optimal einsetzen kannst. Pascal bringt dir bei, wie du diese Aromen in köstliche Gerichte verwandelst. Gemeinsam bereitet ihr ein Menü zu, das die ganze Vielfalt und Intensität der Gewürze zur Geltung bringt.

MENÜ:

Spargelsalat mit Tomate, Orange und Himalaya-Pfeffer dazu Burrata, Basilikum und Chili / Schonend gegarter Kabeljau mit Kardamom-Portwein Reduktion, Karotte, Petersilienwurzel und Curry / Rosa Flanksteak mit Pfefferkomposition, Salz-Zitrone, Kapern dazu Bohnen, Oliven und Oregano / Zwetschgen Crumble mit Gewürznelke und langem Pfeffer dazu Zimteis

TERMINE:

Fr, 07.02.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 22.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Alles
Neu

GRÜN GENIESSEN – VEGETARISCH KREATIV

Pascal Scheel

Vegetarisch ist angesagt! In Pascals neuem Kurs lernst du, außergewöhnliche Geschmackskombinationen zu kreieren und deine Gerichte mit kreativen Techniken zu verfeinern. Saisonale, oft simple Zutaten werden durch Karamellisieren, Backen und gekonntes Würzen zu echten Geschmackserlebnissen.

Dieser Kurs ist mehr als nur Kochen – er ist eine Entdeckungsreise in die Welt der Aromen und Texturen. Du erlernst Techniken, mit denen du kreative Gerichte zauberst, die deine Gäste begeistern. Freu dich auf einen inspirierenden Tag, an dem du nicht nur neue Rezepte, sondern auch das Handwerk des kreativen Kochens mit nach Hause nimmst.

MENÜ:

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Kürbis, Quitte, Sanddorn und Feldsalat / Rote Bete mit Haselnuss, Birne, Topinambur und schwarzem Trüffel / Gebackener Spitzkohl mit Walnuss, Estragon, Karotte, Champignon und Petersilienwurzel / Espresso Mousse mit Heidelbeeren, weißer Schokolade und Amaretto

TERMINE:

Di, 21.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 21.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FEINSTES LAMM

Pascal Scheel

In diesem besonderen Kochkurs dreht sich alles um die feine Kunst der Lammzubereitung. Unter der Anleitung von Pascal Scheel lernst du, wie du den Lammrücken fachmännisch vorbereitest, eine perfekte Wacholderkruste hinbekommst und aus den Knochen einen aromatischen Fond zauberst.

Pascal zeigt dir Schritt für Schritt, wie du das Lammfilet saftig und rosa garst – so, dass es perfekt gelingt. Der Kurs richtet sich an alle, die ihre Fähigkeiten in der Küche auf ein neues Level heben möchten und Freude daran haben, hochwertige Zutaten mit Raffinesse zuzubereiten.

MENÜ:

Rosa Lammfilet mit jungem Spinat, Feta, Dattel und Kardamom / Schulter vom Eifeler Ur-Lamm mit gefüllter Mini-Paprika und schwarzem Knoblauch / Lammrücken mit Wacholderkruste auf Bohnen-Cassoulet / "Basbousa" Orientalischer Grießkuchen mit Feigen-Eis

TERMINE:

Sa, 14.12.2024, 18–22.30 Uhr
Do, 27.02.2025, 18.30–23.00 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



HUMMER DELUXE

David Fischer

Hummer kochen klingt anspruchsvoll, doch David Fischer zeigt dir, wie einfach es geht! Er nimmt dir die Angst vor diesem edlen Meeresbewohner und bringt dir alle Tricks bei, um Hummer perfekt zuzubereiten. Du lernst, wie du den Hummer richtig auswählst, fachgerecht knackst und ihn zart und saftig garst. David zeigt dir zudem, wie du mit Aromen den feinen Geschmack des Hummers optimal unterstreichen kannst. Auch das Thema Sauce kommt nicht zu kurz: Von aromatischer Bisque bis zur Zitronenemulsion erfährst du, wie die richtigen Begleiter das Hummergericht perfekt abrunden. Am Ende des Kurses wirst du die Geheimnisse der Hummerzubereitung kennen und das *Warum* hinter jeder Technik verstehen.

MENÜ:

Hummersalat mit Avocado, Safran & Tomate / Exotische Hummerbisque mit Curry, Thai Basilikum und Krustentieravioli / Halber Hummer „a la Plancha“ mit Zitronenemulsion, frischen Kräutern und Pommes Tapées / Frozen Yoghurt-Eis mit Beeren & Meringue

TERMINE:

Do, 16.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 20.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SURF & TURF

David Fischer

Surf and Turf – ein echter Klassiker, den David Fischer modern interpretiert! Das Filetsteak bleibt der Star, aber Rotgarnelen, Black Tiger Prawns und kreative Beilagen wie Süßkartoffelcreme und Paprikaragout bringen frischen Schwung. Dazu Jakobsmuscheln mit Asiasalat und Currycreme als Vorspeise und ein exotisches Dessert. Im Kurs kochst du mit und lernst Davids Tipps und Tricks, um deine Gäste zu beeindrucken.

MENÜ:

Jakobsmuscheln & Maispoularde, Crunchy Asiasalat, Erdnuss & Currycreme / Rotgarnelen & Chorizo, Maiscremesuppe, Salsa & Mole / Rinderfilet & Black Tiger Prawns, Süßkartoffelcreme, Smokey Paprikaragout / Exotisches Früchteragout, Sauce Creole, Kokos-Schokoladeneis

TERMIN:

Do, 23.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Pascal Scheel

Jakobsmuscheln, Hummer, Sepia – Pascal Scheel zeigt dir, wie du diese Meeresdelikatessen meisterst. Nach einer Warenkunde geht's an den Herd, wo du Zubereitungsmethoden und Rezepte rund um Krusten- und Schalentiere lernst. Gemeinsam zaubert ihr ein frisches, edles Menü in vier Gängen voller Aromen.



MENÜ:

Hummer "Delmonico" mit Madeira, grünem Spargel und Trüffel / Kaisergranat mit Wassermelone, Grapefruit, Szechuan und Feta / Jakobsmuschel und Sepia mit Safran-Bisque, Erbsen, Kohlrabi, Gurke und Estragon / Karottensorbet mit Mandel, Mascarpone, Limette und Oxalis

TERMIN:

Sa, 08.02.2025, 18–22 Uhr
Fr, 16.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KÖSTLICHES SEAFOOD

Pascal Scheel

Unser Küchenchef Pascal Scheel entführt dich in die Welt des Seafood. Gemeinsam verwandelt ihr fangfrische Zutaten in ein edles Vier-Gänge-Menü. Lerne die besten Techniken und hol das Maximum aus Fisch und Meeresfrüchten heraus. Mit Insider-Tipps und Warenkunde wird dieser Kurs zum echten Erlebnis!

MENÜ:

Cadiz Dorade mit Tomate, Oliven, Basilium und Feta / "Fish & Chips" Seeteufel mit Osietra Kaviar, Kartoffel und Estragon / Atlantik Steinbutt á la Sappho Salvatore mit Trüffel und Spargel / Lavendeleis mit Himbeere, Pfirsich und Limette

TERMINE:

Sa, 22.02.2025, 18–22 Uhr
Do, 24.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MODERN SUSHI

David Fischer

Sushi steht für frischen Genuss und kreative Vielfalt. In diesem Kurs zeigt dir David Fischer, wie du Sushi einfach zu Hause zubereitest. Von Nigiri über Maki bis zu Fusion-Varianten lernst du Techniken und Zutaten kennen, um deinem Sushi eine eigene Note zu geben.

MENÜ:

Rotgarnelen Nigiri mit Ricecrisp & Wasabicreme / Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radischen / Verschiedene Maki / Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette / Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke / Crispy Tuna Roll / Salmon Roll mit Yuzumayonnaise / Frühlingsschlauch / Überraschungsdessert

TERMINE:

Do, 06.02.2025, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 07.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

WILD AUF WILD

Pascal Scheel

Du willst deine Kenntnisse in der Wildküche perfektionieren? Dann bist du bei Pascal genau richtig. Gemeinsam zaubert ihr ein exklusives Menü, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch mit raffinierten Techniken beeindruckt.

Von der Auswahl der besten Zutaten bis zur perfekten Zubereitung – Pascal zeigt dir, wie du Wildfleisch kreativ und modern in Szene setzt. Neben Tipps für Einkauf und Zubereitung erwarten dich neue Ideen für Beilagen, Saucen und Aromen, die dein Menü perfekt abrunden. Natürlich kommt der Genuss nicht zu kurz – am Ende des Kurses genießt du in gemütlicher Runde das gemeinsam gekochte Menü, auf Wunsch mit einem Glas Wein.

MENÜ:

Tatar vom Hirsch mit Schwarzwaldmiso, Blumenkohl, Estragon und Zwiebelbrot / Wildschweinbäckchen mit Heidelbeeren, Bimi und Topinambur / Hasenrücken im Tramezzini Mantel mit Madeira, Morcheln, Spinat und Haferwurzel / Creme Fraiche Eis mit Pflaume, grünem Apfel, Lavendel und Haselnuss

TERMINE:

Mi, 29.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 04.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

AM HERD MIT UWE WEBER

Uwe Weber

Freu dich auf ein exklusives Kocherlebnis mit Uwe Weber, dem Spitzenkoch, dessen Restaurant "Uwe & Uli – Zuhause bei uns" in FRANKFURT GEHT AUS! 2025 gefeiert wird. Exklusiv öffnet er für eine kleine Runde sein Küchenreich und zeigt, wie er mediterrane Aromen mit regionalen Zutaten kombiniert. In jedem Kurs überrascht Uwe mit einem neuen Menü – denn bei ihm wechselt die Karte schneller als die Saison. Schritt für Schritt erlebst du seine Leidenschaft und Präzision. Neugierig? Auf dem Youtube-Kanal "Uli & Uwe – Zuhause bei uns" kannst du schon vorab einen Blick in seine kreative Welt werfen. Die Plätze sind begrenzt – jetzt buchen!

MENÜ:

Vier Gang Überraschungsmenu

TERMINE:

Sa, 15.02.2025, 11–15.30 Uhr
Sa, 15.03.2025, 11–15.30 Uhr
Sa, 29.03.2025, 11–15.30 Uhr
185 € inkl. Getränke
Uwe & Uli – Zuhause bei uns, Marktplatz 21, 61250 Usingen

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

FEINSTES FLEISCH

David Fischer

In diesem Kochkurs mit David Fischer lernst du, außergewöhnliche Fleischsorten meisterhaft zuzubereiten. David, ein erfahrener Koch der Genussakademie, zeigt dir genau, was jede Fleischsorte so besonders macht. Der erste Gang besteht aus Tatar vom Tiroler Milchkalb, bei dem du die zarte Textur und den milden Geschmack perfekt zur Geltung bringst. Der Hauptgang mit Presa Iberico de Bellota, das durch Eichelmast nussig schmeckt, vermittelt dir perfekte Grilltechniken. Zum Abschluss bereitet ihr Rinderfilet zu, bei dem du die Balance von magerem Fleisch und Fett meisterst. David erklärt dir dabei alles von der Warenkunde bis zur Reifung, damit du dein Wissen in der Praxis umsetzen kannst.

MENÜ:

Tatar vom Tiroler Milchkalb, Rote Beete, Meerrettich, Wildkräuter, Kartoffelchips / Presa Iberico de Bellota, Mojo Verde, geschmorte Schalotten, Peperonata / Rinderfilet, Sherryessigsauce, Artischockencreme, Kräutersaitlinge, Spinat / Creme Brûlée mit Sorbet

TERMINE:

So, 19.01.2025, 11–15 Uhr
Mi, 23.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ITALIAN FINE DINING

Carmelo Greco & Benedetto Russo

Carmelo Greco und Benedetto Russo führen gemeinsam durch diesen exklusiven Kochkurs und eröffnen den Teilnehmenden neue Einblicke in die gehobene italienische Küche. Carmelo Greco, mit Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, gilt seit Langem als einer der besten italienischen Köche Deutschlands. Sein Co-Küchenchef Benedetto Russo bringt frische süditalienische Einflüsse mit – eine perfekte Ergänzung zu Grecos norditalienischer Raffinesse.

Ein besonderes Highlight dieses Kurses ist, dass Carmelo Greco und Benedetto Russo nicht nur einige ihrer Geheimnisse verraten, sondern auch selbst Hand anlegen und Teile des Überraschungsvier-Gang-Menüs persönlich zubereiten. Die Teilnehmer haben dabei die einzigartige Gelegenheit, beiden Köchen über die Schulter zu schauen und wertvolle Tipps und Tricks aus erster Hand zu erhalten.

Dieser Kurs bietet die perfekte Balance: Neben der Möglichkeit, einige Handgriffe selbst auszuprobieren, steht das Genießen der von den Spitzenköchen kreierten Gerichte im Mittelpunkt – eine Kombination aus Tradition und Innovation, die italienische Küche in neuem Glanz erscheinen lässt.

MENÜ:

Vier Gang Überraschungsmenu

TERMINE:

Sa, 08.03.2025, 11–14.30 Uhr
Sa, 29.03.2025, 11–14.30 Uhr
Sa, 12.04.2025, 11–14.30 Uhr
179 € inkl. Getränke
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1–3, 60598 Frankfurt

Best of... unsere Dauerbrenner

UNSERE BESTSELLER-KURSE SIND ECHTE DAUERBRENNER!

Seit Jahren ausgebucht, immer gefragt – nur die besten schaffen es, sich immer wieder einen Platz in den vorderen Reihen zu sichern.

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUSKÜCHE

Thomas Treusch

Seit Jahren sind die Kochkurse bei Treusch Schwanen echte Bestseller. Kein Wunder – Thomas Treusch und sein Team verzaubern mit hochwertigen Zutaten, die sie kreativ kombinieren und liebevoll zubereiten. Der Kurs startet mit einer Einführung ins Menü und einer detaillierten Erklärung der Zutaten. Dann geht es ans Zubereiten: Schritt für Schritt, in entspannter Atmosphäre, mit klaren Anleitungen. Jeder Teilnehmer ist aktiv dabei und lernt, wie die Gerichte perfekt gelingen. Nach dem Kochen geht es ans stilvolle Anrichten und gemeinsame Verkosten, begleitet von korrespondierenden Weinen. Für intensive Betreuung ist der Kurs auf 12 Teilnehmer begrenzt, so bleibt genug Raum für Austausch und Fragen.

MENÜ:

Roh gebeizte Hüttenthaler Lachsforelle mit Buttermilchmarinade / Lachsforellenkloßchen auf geschmortem Lauch mit Kartoffel-Meerrettichsoße / Gefüllte Bauernhähnchenbrust mit Hüttenthaler Käse, Kartoffelriegel und Dornfeldersoße / Frischkäseknödel mit Apfelweinschaumsoße

TERMINE:

Sa, 01.02.2025, 10.30–16 Uhr
Sa, 08.02.2025, 10.30–16 Uhr
Sa, 29.03.2025, 10.30–16 Uhr
129 € inkl. Getränke
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim

BEST OF AUSTRIA

Hannes Dankel

Die österreichische Küche vereint Bodenständigkeit mit feiner Raffinesse, und genau das wird in diesem Kurs vermittelt. Ob knusprige Panaden, perfekte Konsistenzen oder der Umgang mit frischen Zutaten – jeder Schritt ist darauf ausgerichtet, die Essenz dieser Gerichte zu bewahren und gleichzeitig den eigenen Kochstil zu verfeinern. Am Ende bringt ihr nicht nur gemeinsam den Genuss auf den Teller, sondern geht mit dem Wissen nach Hause, wie man diese berühmten Klassiker meisterhaft zubereiten kann.

MENÜ:

Frittatensuppe / Backhendl, Feldsalat mit Kartoffeldressing / Original Wiener Schnitzel mit klassischem Kartoffelsalat / Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis

TERMINE:

Do, 30.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 22.02.2025, 11–15 Uhr
Do, 13.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Alles
Neu



RUNDE SACHE – DER KNÖDELKOCHKURS

Jérôme Koch

Es gab Zeiten, da galt Knödel aus der Folie als echtes Erlebnis. Schluss damit! Wir zeigen dir wie vielseitig und lecker sich Knödel zubereiten lassen – von Nockerl bis Topfenknödel. Un ja, sogar Coq au Vin steht auf dem Menü – los geht's!

MENÜ:

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo / Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf / Coq au Vin, Spitzkohl, Kartoffelklöße / Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

Sa, 01.02.2025, 18–22 Uhr
So, 30.03.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



PASTA, GNOCCHI & CO

Jérôme Koch

Italien-Feeling pur! Rustikale Lokale, Weinregale, Grissini, und natürlich – Pasta! In Jérôme Kochs Kurs lernst du, wie du drei Nudelvarianten und passende Saucen selbst herstellst.

MENÜ:

Bandnudeln, Basilikumpesto, Spargel / Gnocchi mit Fenchel-Ragout / Kürbistortellini mit Salbei / Baileysschaum, Beeren, Cookies

TERMINE:

Sa, 25.01.2025, 18–22 Uhr / So, 16.03.2025, 11–15 Uhr / So, 18.05.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN

Oliver Schneider

Burger mal anders! In diesem Kurs lernst du, wie du deinen perfekten Burger von A bis Z selber machst. Keine langweiligen Standardzutaten, sondern kreative Ideen und voller Geschmack, auf den Punkt gebraten – so wird dein Burger perfekt. Let's go!

MENÜ:

Ceasars Salad mit Röstbrot / Sparerips Burger mit BBQ Soße und Coleslaw / Crispy Chicken Burger mit Honey Bacon und Sweet Mustard Sauce / Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsoße

TERMINE:

Sa, 15.02.2025, 18–22 Uhr
Fr, 02.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DIE BESTEN SCHMANKERL AUS TIROL

Hannes Dankel

Die Liebe zu Tirol geht durch den Magen! Hannes Dankel bringt die Klassiker der Tiroler Küche an den Herd der Genussakademie. Lerne die Tricks dieses charmanten Kochs, um daheim alpenländische Schmankerl zu zaubern. Ein genussvoller Abend für Fans der Tiroler Küche.

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 23.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 03.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KOCHEN FÜR KERLE

Reinhardt Thön

Reinhardt zeigt, wie man als Gastgeber richtig Eindruck macht – ganz ohne Blattsalate! Drei Gänge, kühles Bier und eine lockere Atmosphäre sorgen für Abwechslung in der Küche und neue Ideen für zu Hause.

MENÜ:

Shepherd's Pie / Iberico Schulter, Kartoffel-Mandelpüree, Artischocken und Porter Caramel Sud / Geröstete Ananas, Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis

TERMIN:

Sa, 15.02.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

LADIES NIGHT

Oliver Schneider

Lust auf einen Abend ganz unter euch, mit guter Stimmung, einem Gläschen zum Anstoßen und einem Menü das richtig Eindruck macht? Dann seid ihr hier genau richtig!

MENÜ:

Gazpacho Andaluz / Garnelen an Safranrisotto / Filet de Terner, Patatas bravas, Pimientos / NY-Cheese-Cake

TERMINE:

Fr, 07.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 25.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

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

Silvester 2024

EINE KULINARISCHE REISE DURCH SÜDAMERIKA

Valentina Bedoya

Mach dich bereit für ein außergewöhnliches Silvester – wir feiern nicht nur den Jahreswechsel, sondern reisen gemeinsam durch die farbenfrohe und geschmacklich berauschende Welt Südamerikas! Valentina Bedoya und ihr talentiertes Küchenteam entführen dich mit einem 9-Gänge-Menü auf eine unvergessliche kulinarische Expedition von den Küsten Brasiliens bis zu den Bergen der Anden.

Während einige Gänge ganz entspannt am Tisch serviert werden, verwandeln wir den Abend auch in eine ausgelassene Küchenparty, bei der du mit Valentina und ihrem Team ins Gespräch kommen und den Köchen über die Schulter schauen kannst. DJ Dex sorgt mit launigen und tanzbaren Beat für die perfekte musikalische Untermauerung.

Gemeinsam werden wir auch einige lustige, traditionelle Bräuche aus Südamerika ausprobieren, die Glück und Wohlstand für das neue Jahr versprechen! Mit einem Glas Sekt in der Hand stoßen wir pünktlich um Mitternacht an und feiern den Start ins Jahr 2025!

MENÜ:

Blätterteigkörbchen / Encocado de Amor / Maistoast mit Pazifik-Kochbananenpüree / Ceviche aus Uchuvas / Patagonisches Lamm / Karibische Rolle / Zazuela Reis / Kokos-Panna-Cotta mit Melone und Pandan – übergossen mit warmen Pandan-Karamell und knusprigen Kokoschips / Originaler Trés leches

TERMIN:

Di, 31.12.2024, 19.30 Uhr –
Mi, 01.01.2025, 2 Uhr
259 € inkl. Getränke
Die Genussakademie Medienhaus



EXKLUSIVER SILVESTER-KOCHKURS

Pascal Scheel

Dieses Jahr erwartet unsere Gourmet-Freunde ein exklusiver Silvester-Kochkurs mit Küchenchef Pascal Scheel. Erlebe den Jahreswechsel bei einem einzigartigen kulinarischen Event, das dich in die Welt der Haute Cuisine entführt. Los geht's um 17 Uhr mit Sekt und raffinierten Aperitifs. Gemeinsam mit Pascal bereitest du ein herausragendes Menü zu – von Rindertatar mit Kaviar bis zu souffliertem Steinbutt, voller edler Zutaten und kreativer Kompositionen.

Das Dessert hat Pascal schon für dich vorbereitet, so kannst du dich voll auf die weiteren anspruchsvollen Gänge konzentrieren. Nach dem Menü erwartet dich die Silvesterparty im Medienhaus. Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam auf das neue Jahr an, und der Eintritt zur Party ist inklusive. Ein Silvesterabend voller Eleganz, Genuss und festlicher Atmosphäre – weit mehr als nur ein Kochkurs!

MENÜ:

Marinierte Foie Gras mit Quatre Epices und Süßkirsche / Getauchte Jakobsmuschel mit Ananas und Ingwer / Zartes Rindertatar mit Imperial Kaviar und Sauerrahm auf Kartoffelrösti / Sellerie mit Perigord Trüffel und Champagnerschaum / Soufflierter Steinbutt mit Kaisergranat, Safran-Bisque, Kürbis, Erbse und Champignon / Rinderfilet "Rossini" mit Madeirasauce, Gänseleber, Trüffel und Rahmspinat / Eis von Nougat mit schwarzen Kirschen, Walnuss und weißer Schokolade

TERMIN:

Di, 31.12.2024, 17–22 Uhr
259 € inkl. Getränke
219 € inkl. Getränke für Begleitpersonen
ohne Kochkursteilnahme
Die Genussakademie Atelier 3.0





IMMER AM PULS DER ZEIT!

Entdecke die neuesten Food-Trends und koche mit frischen Zutaten der Saison. Hier lernst du, was gerade angesagt ist und wie du es ganz einfach zu Hause nachkochen kannst.

Trend und Saison

AYURVEDA, BALANCE, LEBENSFREUDE – KOCHEN MIT JULIANE

Juliane Huth

In diesem Kochkurs geht es nicht nur ums Zubereiten leckerer Gerichte, sondern um viel mehr: Du tauchst mit Juliane in die Welt der ayurvedischen Küche ein, die uns Menschen und der Natur Langlebigkeit schenkt. Mit heimischen, regionalen Zutaten lernst du, wie sich Ayurveda und moderne Ernährung ganz unkompliziert in deinen Alltag integrieren lassen – und das mit Genuss und Leichtigkeit.

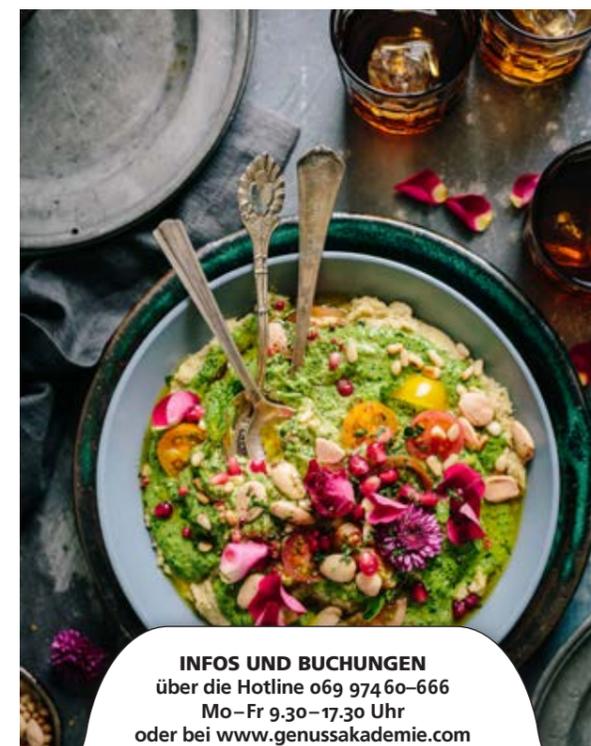
Das Menü? Kreativ und bunt: alles auf Basis regionaler Bio-Zutaten, teils aus eigenem Permakulturanbau. Doch es geht nicht nur ums Kochen: Nebenbei erfährst du alles über ayurvedische Ernährungslehre, Heilpflanzenkunde und sogar ein paar buddhistische Weisheiten. Ein ganzheitliches Erlebnis also, das deine Sinne anspricht und dich mit einem Augenzwinkern durch den Tag begleitet.

MENÜ:

Purpule- Karottensuppe mit Rosmarin- Waldhonig- Schmand / Heimischer Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen- Vitadressing / Rote Beete mit Minz- Streusel an fermentiertem Feta-Käse / Feines Koriander – Kokos- Chutney / Gebräunte Fächerkartoffel in Schwarzkümmelöl / Knuspriges Frankfurter Selerieschnitzel im Kichererbsen- Mantel / Bunte Energieballs

TERMINE:

Sa, 08.02.2025, 11–15 Uhr
Sa, 29.03.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



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

Fotos: Juliane Huth, pexels/Christina Petros

Alles Neu



MEZZE – VOM NAHEN OSTEN BIS ZUM MITTELMEER

Oliver Schneider

Tauche ein in die Welt der Mezze – eine kulinarische Tradition, die ihren Ursprung im alten Persien hat. Dort servierten die Könige ihren Gästen eine Auswahl kleiner Gerichte, um ihren Reichtum und ihre Gastfreundschaft zu zeigen. Diese Tradition verbreitete sich über das Osmanische Reich und eroberte den Nahen Osten sowie das östliche Mittelmeer.

Ob du sie jetzt „Mezze“, „Meze“ oder „Mezedes“ nennst – diese vielfältigen, köstlichen Häppchen sind in vielen Ländern zu Hause. In unserem Kurs lernst du, wie du die Klassiker wie Hummus, Baba Ganoush, Falafel und vieles mehr selbst zubereitest. Entdecke die Geheimnisse dieser aromatischen Gerichte und genieße sie gemeinsam mit deinen Mitstreitern an unserer langen Tafel.

MENÜ:

Tabouleh / Hummus / Baba Ganoush / Muhammara / Kishkeh / Falafel / Kibbeh / Sambusik bil Lhame / Köftespieß / Hähnchen-spieß / Lammspieß / Arabischer Reis mit Fadennudeln

TERMINE:

Sa, 08.02.2025, 18–22 Uhr
Sa, 05.04.2025, 18–22 Uhr
Fr, 23.05.2025, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

STILVOLLE APEROS: KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN UND GENIEßEN

Oliver Schneider

Lass dich inspirieren von der stilvollen Apéro-Küche. Oliver Schneider hat ein feines Menü zusammengestellt mit dem du lernst, wie du kleine, feine Gerichte für gesellige Runden perfekt in Szene setzt. Hier überzeugt jedes Gericht nicht nur geschmacklich, sondern begeistert auch optisch – ideal zum Teilen und Genießen.

Die Idee hinter dem Kurs ist es euch jede Menge Ideen an die Hand zu geben, was ihr beim nächsten Spieleabend, geselligen Beisammensein mit Freunden oder auch einer kleineren Feier, auf den Tisch stellen könnt. Vielseitige Ideen, die mit wenig Aufwand zusammenkommen sind hier besonders gefragt. Dazu kreative Anregungen wie ihr Rezepte leicht abwandeln oder saisonal anpassen könnt und schon ist der Kurs perfekt.

MENÜ:

Garnele auf Safran-Risotto / Gazpacho Andaluz / Fenchel-Orangen-Salat mit rosa gebratener Ente / Hähnchen-Saté mit knusprigem Thai-Salat / Crème-Fraiche und Kartoffelchips / Tomaten-Orangen-Suppe / Panna-Cotta mit Erdbeeren

TERMIN:

Do, 13.02.2025, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

JEDERZEIT NEUE KURSE
UND INSPIRATIONEN FINDEN
unter www.genussakademie.com



Alles
Neu

KREATIVE FEIERABEND- KÜCHE FÜR JEDEN TAG

Patrick Grossmayer

Nach einem langen Tag soll das Essen schnell gehen, aber trotzdem richtig lecker und abwechslungsreich sein! In unserem Kurs "Kreative Feierabendküche für jeden Tag" zeigen wir dir einfache, schnelle Rezepte, die dir das Abendessen in kürzester Zeit auf den Tisch zaubern – ohne dabei an Kreativität zu sparen.

Spitzenkoch Patrick zeigt dir, wie du Gerichte mit vielseitigen Abwandlungsmöglichkeiten zubereitest, die sich wunderbar variieren und sogar für mehrere Tage vorbereiten lassen. Mit Meal-Prep-Tipps und cleveren Zutatenkombinationen wird die Feierabendküche für dich zum entspannten Vergnügen.

Perfekt für alle, die mehr Abwechslung im Alltag wollen und dabei nicht lange in der Küche stehen möchten.

MENÜ:

Salatbowl mit drei verschiedenen Dressing-Varianten: Sesam-Wasabi Dressing, Yuzu-Ahornsirup Dressing, Balsamico Dressing / Originale Spaghetti Carbonara / Spicy Thai Beef, Papaya, Gurken, Tomaten, Koriander / Buntes Currygemüse, crunchy Erdnüsse, Jasminreis / Mochi mit roter Bohne

TERMINE:

So, 23.02.2025, 18–22 Uhr
Sa, 26.04.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DAS GENUSS- AKADEMIE VALENTINSTAGS- DINNER

Das Genusssteam

Schnapp dir deinen Lieblingsmenschen und los geht's: Gemeinsam kochen und dann genießen! Unser Valentins-Kochkurs bietet euch die Gelegenheit, zusammen kreativ zu werden und dabei ein feines Menü zuzubereiten. Die Profis der Genussakademie stehen euch mit Tipps und Tricks zur Seite, und am Ende wartet nicht nur ein köstliches Essen, sondern ein richtig entspannter Abend, den ihr in vollen Zügen genießen könnt.

MENÜ:

Getrüffeltes Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse / Rotgarnelen mit Tomate, Radieschen und Basilikum / Rosa Tri Tip vom US Beef mit Madeirasose, wilden Broccoli, Kräutersaitlinge und Petersilienwurzel / Eis von Tonkabohne mit Pfirsich, Himbeer, Limette und Mandel

TERMIN:

Fr, 14.02.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS GLÄSERNE BUFFET – WINTEREDITION

Jérôme Koch

Ran an die Gläschen! In dieser winterlichen Version des beliebten gläsernen Buffets, zauberst du im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme, herzhaftere Gerichte bis hin zu süßen Leckereien, die alle in handliche Gläschengröße gebracht werden. Damit kannst du bei deiner Party nicht nur kulinarisch glänzen, sondern hast auch ausreichend Zeit, dich mit deinen Gästen zu unterhalten denn: alles kann in Ruhe vorbereitet werden und in kleinen Gläschen hübsch drauf warten verköstigt zu werden.

MENÜ:

Cappuccino von der Marone / Fenchel-Orangensalat mit rosa gebratener Ente / Getrüffeltes Pilzrisotto mit Apfel und Haselnuss / Hirschgulasch an Kartoffelstampf / Lebkuchenmousse mit Kirschen / Crème brûlée mit Himbeersorbet

TERMIN:

So, 23.02.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ABSOLUTE BEGINNER

Hannes Dankel

Schon mal Fisch zubereitet und er zerfällt dir in der Pfanne? Oder das Steak – außen schwarz, innen roh? Und Pasta? Naja, da kann man eigentlich nicht viel falsch machen... Denkste! Der Sprung von Fertignudeln zur selbstgemachten Pasta mit einer authentischen Carbonara ist kleiner als du denkst und der Geschmack? Eine völlig andere Liga. Auch ein perfekt gebratenes Steak oder Fisch mit knuspriger Haut? Das kann wirklich jeder lernen – und wir zeigen dir wie!

MENÜ:

Modul 1: Pasta & Saucen – Basics am 20.01.2025: Nudelteig selbst herstellen! / Saucenkunde / Dessert

Modul 2: Fisch – Basics am 27.01.2025: Sashimi / Fisch auf der Haut braten / Fisch konfieren / süßer Abschluss

Modul 3: Fleisch – Basics am 03.02.2025: Richtig braten, schmoren und dünsten / perfekte Beilagen / Dessert

Modul 4: Geflügel – Basics am 10.02.2025: Geflügel auf den Punkt braten / Knusprig & saftig: Chicken Wings / Maispoularde à la Coq au Vin / süßer Abschluss

Modul 5: Mein erstes Menü a 17.02.2025: Feinheiten lernen und ein erstes eigenes Vier-Gänge-Menü zaubern
Die genauen Details des Menüs findet ihr online

TERMINE:

Ab 20.01.2025 jeden Montag
bis 17.02.2025 von 18.30–22.30 Uhr
499 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Neu



KREATIVE KÜCHE MIT PFIFF

Jérôme Koch

Bei diesem Kurs steht ein kreatives Menü im Fokus, welches voller Raffinesse steckt und sich dennoch gut vor- und zuzubereiten ist.

Du startest mit einer leichten Kohlrabi-Buttermilch-Suppe, die durch eine frische Gremolata das gewisse Extra hat. Das Risotto machst du durch Ziegenfrischkäse, Topinambur und einem Hauch Trüffel zum echten Highlight. Im Hauptgang lernst du, wie der Zander eine knackige Haut bekommt und optimal durchgegart wird. Mit den Beilagen dazu erhältst du eine aufregende Geschmacksnuancen, die niemand erwarten wird. Zum krönenden Abschluss zauberst du eine Schokoladenmousse, die zusammen mit Haselnusskuchen und Banane einfach unwiderstehlich ist.

Dieses Menü zeigt, dass anspruchsvolle Gerichte auch unkompliziert sein können – und mit den richtigen Kniffen bei deinen Gästen für Staunen sorgen!

MENÜ:

Kohlrabi-Buttermilch Suppe mit Gremolata / Getrüffeltes Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse / Gebratenes Zanderfilet mit Petersiliensoße, Karotte, Zuckerschoten, Blumenkohl und Chorizo / Schokoladenmousse mit Haselnusskuchen und Banane

TERMINE:

Sa, 14.12.2024, 18–22 Uhr
Sa, 15.02.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

So bunt kocht die Welt!

UNSERE INTERNATIONALEN KOCHKURSE BRINGEN DIE WELT AUF DEINEN TELLER!

Von Asien über den Mittelmeerraum bis hin zu exotischen Spezialitäten – entdecke neue Aromen und lerne, kulinarische Highlights aus aller Welt zu meistern.



FLAVORS OF INDIA

Gomti Pancholi

Neu

Mach dich bereit, in die bunte Welt der indischen Küche einzutauchen! In diesem Kurs lernst du, ein authentisches Festmahl zuzubereiten. Du startest mit Dal Makhani, einem cremigen Linsengericht, und perfektionierst Aloo Gobi, ein würziges Kartoffel-Blumenkohl-Gericht, das in indischen Haushalten ein Klassiker ist. Das Highlight: Du stellst frischen Paneer selbst her und verwandelst ihn in ein köstliches Paneer Makhani. Zudem bereiten wir duftenden Jeera-Reis, frisches Gurken-Raita und Kheer, ein traditionelles Pudding-Dessert, zu. Natürlich darf der aromatische Masala Chai nicht fehlen! Dieser Kurs bringt dir die Essenz der indischen Küche näher – für Einsteiger und erfahrene Köche gleichermaßen!

MENÜ:

Dal Makhani / Aloo Gobi / Paneer Makhani / Jeera Reis / Kheer – Indisches Vermicelli Nachtisch / Masala Chai / Cucumber Raita

TERMINE:

So, 15.12.2024, 18–22 Uhr
So, 02.02.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BEST OF ASIA

Leeza Yeo

Neu

In unserem exklusiven Kochkurs „Best of Asia“ lernst du die vielfältigen Geschmäcker Asiens kennen. Von Indonesien bis Malaysia, von Singapur bis Thailand – entdecke kulinarische Schätze und erfahre mehr über die Essgewohnheiten dieser Länder.

Wir starten mit dem indonesischen Gado Gado, einem bunten Salat mit gedämpftem Gemüse, Tofu und Erdnussauce. Danach geht's nach Singapur mit dem Hainanese Chicken Rice, zartem Huhn auf aromatischem Reis. In Thailand kochen wir die berühmte Tom Yam Kung, eine scharfe, saure Garnelensuppe. Weiter geht es nach Malaysia mit Char Kway Teow, gebratenen Reisnudeln, und abschließend entdecken wir das indische Aloo Gobi, ein würziges Kartoffel-Blumenkohl-Gericht.

Lass dich von der asiatischen Esskultur inspirieren und erlebe eine kulinarische Reise voller Geschmack und Geschichte.

MENÜ:

Indonesien: Gado Gado / Singapur: Chicken rice / Thailand: Tom Yam Kung / Malaysia: Char Kway Teow / India: Aloo Gobi

TERMINE:

Sa, 07.12.2025, 11–15 Uhr
Sa, 08.03.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Alles
Neu

VIVA LA COCINA MEXICANA

Valentina Bedoya

Mach dich bereit ... für eine Reise in die farbenfrohe Welt der mexikanischen Küche! In diesem Kochkurs tauchen wir in die authentischen Aromen und das Feeling Mexikos ein und bereiten gemeinsam ein Menü zu, das Tradition und Kreativität vereint. Freu dich auf Tamales – die gefüllten Maisteigtaschen, die in Mexiko in keiner Küche fehlen dürfen. Außerdem wagen wir uns an das berühmte Nationalgericht, Chiles en Nogada: gefüllte Paprika mit einer feinen Mandel-Sauce, die durch Granatapfelkerne und frische Petersilie einen besonderen Twist bekommt.

Für den herzhaften Teil zaubern wir Enchiladas con Pollo, mit Hähnchen und einer rauchigen Paprika-Sauce, die deine Geschmacksnerven überraschen wird. Abgerundet wird unser Menü mit einem süßen Klassiker: Buñuelos mit Dulce de Leche-Eis – knusprige Teigfladen, die süß karamellisiert und himmlisch verfeinert serviert werden.

MENÜ:

Tamales – Gefüllte Mais-Teigtaschen / Chiles en nogada – Gefüllte Paprika mit Nuss-Sauce und Granatapfelkernen / Enchiladas mit Huhn und rauchiger Paprika-Sauce / Buñuelos mit hausgemachtem Dulce de Leche-Eis

TERMINE:

So, 26.01.2025, 18–22 Uhr
So, 06.04.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

LATIN STREET FOOD

Valentina Bedoya

Lass dich von unserer kolumbianischen Chefköchin Valentina in die Welt des lateinamerikanischen Streetfoods entführen. Mit ihrem ansteckenden Lachen und jeder Menge Charme bringt sie dir garantiert authentisch alle Gerichte bei.

Gemeinsam zaubern wir kubanische Tostones mit würzigem Mojo, bei denen knuspriger Kochbananengeschmack auf volle Aromenpower trifft. Weiter geht's mit fluffigen kolumbianischen Arepas, gefüllt mit saftigem Hähnchen und cremiger Avocado-Soße. Bei der peruanischen Station nehmen wir uns den Klassiker Ceviche vor – frische Tigermilch inklusive. Dann gibt's herzhaft gefüllte argentinische Empanadas, bevor wir uns zum Grande Finale an mexikanischen Elotes* versuchen.

Keine verstaubten Kochregeln, sondern Streetfood, wie es sein soll – frisch, bunt, voller Geschmack und mit Valentinas Expertise und Humor immer eine Spur schärfer!

MENÜ:

Cuba: Tostones mit Mojo
Kolumbien/Venezuela: Arepas mit Hähnchen und Avocado-Sauce
Peru: Ceviche mit Fisch und Tigermilch
Argentinien: Empanadas
Mexiko: Elotes

TERMINE:

Fr, 28.02.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 25.04.2025, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

TACO PARTY!

Valentina Bedoya

Mach dich bereit für eine Fiesta der Aromen mit Valentina, der Taco-Queen von Frankfurt! Bekannt für ihre legendären Tacos im Latin Summer Garden und die Taco Tuesday Events mit ihrer Marke Enamor, bringt sie ihre kulinarische Magie zu uns. In diesem Event lernst du, wie man Tacos al Pastor mit zartem Schweinefleisch, würziger grüner Tomatillo-Sauce und gegrillter Ananas zaubert. Erlebe außerdem Chorizo-Kartoffel-Tacos und erfahre Valentinas Geheimnisse für perfekte Enmoladas und cremiges Corn in a Cup. Valentina zeigt dir auch, wie du köstliche Quesadillas und einen schwarzen Bohnendip zubereitest – ideal zum Nachkochen. Mit ihren Profi-Tipps wird das Kochen zur puren Freude!

MENÜ:

Tacos al Pastor with roasted pineapples and green tomatillo sauce / Tacos with Chorizo and potatoes / Enmoladas with Chicken and Valens Mexican Mole and Pico de Gallo / Corn in a cup / Quesadillas / Black Bean Dip

TERMINE:

So, 02.02.2025, 18–22 Uhr
Fr, 28.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

JEDERZEIT NEUE KURSE
UND INSPIRATIONEN FINDEN
unter www.genussakademie.com

Neu

BEST OF MALAYSIA

Rosita Heilek

Malaysia ist ein Schmelztiegel der Kulturen, wo malaisische, chinesische und indische Einflüsse die Küche prägen. Auf den Straßen Malaysias findet man das beste Streetfood, unvergleichlich im Geschmack. Rosita, gebürtige Malaysierin und wahre Expertin, bringt euch diese Aromenwelt näher. In diesem Kurs zeigt sie euch fünf traditionelle Klassiker und teilt dabei ihre Geschichten über die Kultur, Menschen und Kulinarik ihres Heimatlandes. Freut euch auf authentische Rezepte und einen einzigartigen Einblick in Malaysias reiche Esskultur!

MENÜ:

Chicken satay with peanut sauce / Roti Chanai (Paratha) with lentil curry / Hailam style fried noodles with shrimps / Chinese-Malaysian egg fried rice with honey chicken wings / Crispy fried tofu with peanut or chilli sauce

TERMINE:

So, 02.02.2025, 17.30–21.30 Uhr
So, 02.03.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Neu

THAI STREETFOOD

Leeza Yeo

Tauche ein in die lebendige Welt der thailändischen Streetfood-Küche mit unserer Expertin Leeza! Nach zehn Jahren in Thailand bringt sie authentische Rezepte und Techniken zu dir. Hier lernst du, wie man typische Gerichte mit frischen Zutaten wie Zitronengras, Koriander und Chili zubereitet, die der Thai-Küche ihre besondere Note verleihen. Leeza zeigt dir jeden Schritt und gibt wertvolle Tipps zu Einkauf und Zubereitung. Erlebe die Esskultur Thailands hautnah und bringe die Aromen der Straßenküche in deine eigene Küche!

MENÜ:

Pad Krapaw Kai – Thai Basil Chicken / Poh Pia – Spring Rolls / Khao Pad Jay – Vegetarian fried rice / Thod Mun Pla – Thai fish cake / Yam Mamuang – Mango Salad

TERMINE:

Sa, 22.02.2025, 11–15 Uhr
Sa, 12.04.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

Oliver Schneider

ORIENT EXPRESS – REZEPTE AUS 1.001 NACHT

Oliver Schneider

Tauche ein in die Welt aus 1.001 Nacht! Dieser Kurs bietet eine kulinarische Reise durch die Aromen Nordafrikas, des Nahen Ostens, der Türkei und des Iran. Oliver zeigt dir wie vielfältig und geschmackvoll die orientalische Küche ist. Ein umfangreiches Menü lässt dich den Orient von West nach Ost "erschmecken" und natürlich erfährst du jeden Schritt der Zubereitung.

MENÜ:

Fattoush / Hähnchen mit Malokhia / Shakshuka / Hummus / Okraschoten / Babaganoush / Kafta à la Oma / Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

TERMINE:

Mi, 15.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 14.03.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 10.05.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Die libanesische Küche vereint die Aromen des Orients mit europäischem Flair – genau das erwartest dich in diesem Kurs! Oliver Schneider, mit libanesischen Wurzeln, führt dich durch traditionelle Rezepte, die er von seiner Großmutter kennt. Von Taboulé über Huhn bis zu Lamm-Kibbeh und Hummus: Du entdeckst authentische Gerichte und lernst sie Schritt für Schritt. Zum Abschluss gibt es Joghurtkuchen mit Zitronensirup. Ein Abend voller Geschmack und Geschichten!

MENÜ:

Taboulé / Gekochtes Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli / Lamm Kibbeh / Baba Ganoush / Hummus / Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE:

Mi, 22.01.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 22.03.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



AFRIKA, AFRIKA!

Gillian Piroth

Afrika vereint 54 Länder, über 2000 Sprachen und unzählige faszinierende Esskulturen. Gillian, Expertin in afrikanischer Küche, nimmt dich in diesem Kurs mit auf eine kulinarische Reise nach Kenia. Sie zeigt dir die typischen Gewürze und Kochtechniken ihrer Heimat und hat ein farbenfrohes Menü zusammengestellt, das dich inspiriert. Freue dich auf authentische Rezepte, interessante Tipps und spannende Einblicke in die Kultur und Vielfalt Afrikas!

MENÜ:

Kachumbari Mango / Tamarind Sauce / Ugali / Sakuma Wiki / Datteln mit Kokos / Kenianischer Chai

TERMINE:

So, 08.12.2024, 11–15 Uhr
So, 12.01.2025, 11–15 Uhr
Sa, 02.03.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Neues
Menü!



Süße Träume

**UNSERE SÜSSEN
BACKKURSE SIND EIN
GENUSS-HIT!**

Ob Macarons, Eclairs oder kunstvolle Torten – hier kommen alle Schlemmermäuler und Backfans auf ihre Kosten. Immer ausgebucht und heiß begehrt: Die besten sichern sich regelmäßig einen der begehrten Plätze!



CUPCAKE SECRETS

Ewa Feix

Erlebe in der Ewa Feix Academy einen Workshop rund ums Backen und Dekorieren! Lerne die Basics für perfekte Muffins, cremige Buttercreme und kreative Fondant-Techniken. Mit praktischen Tipps direkt von Ewa und einer Box für deine fertigen Cupcakes zum Mitnehmen.

MENÜ:

Am Ende erhaltet ihr mindestens 4 frisch gebackene und von euch dekorierte Cupcakes zum Mitnehmen nach Hause.

TERMINE:

So, 09.02.2025, 10.30–14 Uhr
Sa, 22.05.2025, 10.30–14 Uhr
99 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

PRALINEN WORKSHOP

Ewa Feix

In diesem Kurs tauchst du mit Chocolatière Ewa in die Welt der Pralinen ein – von fruchtigem Erdbeer-Karamell bis zur edlen Kaffee-Ganache. Egal, ob Anfänger*in oder fortgeschritten: Ewa führt dich Schritt für Schritt zu sieben verführerischen Pralinenvariationen, die du mit nach Hause nehmen kannst.

MENÜ:

Insgesamt stellst du sieben verschiedene Pralinen her, die du im Anschluss mit nach Hause nehmen darfst.

TERMINE:

Sa, 25.01.2025, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 08.03.2025, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 03.05.2025, 10.30–14.30 Uhr
109 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



ECLAIR SECRETS

Ewa Feix

Seit über 10 Jahren begeistert Ewa Feix mit Backkursen. Bei "Eclair Secrets" zeigt sie dir die Kunst, französische Eclairs mit Pâte à choux (Brandteig) perfekt zu backen, natürlich inklusive der Herstellung besonderer Füllungen. Am Ende nimmst du eine Schachtel frisch gebackener Eclairs mit nach Hause.

MENÜ:

Zubereitung eines klassischen Brandteigs / Zubereitung eines Schokoladen-Brandteigs / Herstellung von Füllungen mit komplementären Geschmacksrichtungen / Zubereitung einer glänzenden Glasur / Herstellung klassischer Dekorationen

TERMINE:

Sa, 08.02.2025, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 01.03.2025, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 29.03.2025, 10.30–14.30 Uhr
105 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

BROT BACKEN LEICHT GEMACHT

Jürgen Hellmuth

Bereits vor 10.000 Jahren wurde Getreide zu Brei verarbeitet und später zu Fladenbrot gebacken. Mit der Entdeckung der Hefegärung entstand das Brot, das wir heute kennen. In diesem Kurs zeigt Jürgen Hellmuth, wie man Sauerteig ansetzt und klassisches Brot wie Ciabatta, Vollkornbrot und Focaccia bäckt. Du erhältst einen Sauerteigstarter und jede Menge Rezepte, um zu Hause leckeres Brot zu backen. Zudem gibt's Kostproben von Schinken und Südtiroler Käse, sowie eine Tüte mit Brotproben für zuhause!

MENÜ:

Weizenvorteig und naturreiner Sauerteig als Geschmacksträger und ohne Zusatzstoffe: Weizenteig Ciabatta / Toskanisches Weißbrot / Kartoffel-Focaccia / verschiedene Sorten Vollkornbrot / Bauernbrot / Hefeteig / Brötchen

TERMINE:

Sa, 01.02.2025, 11–15 Uhr
Sa, 22.03.2025, 11–15 Uhr
Sa, 05.04.2025, 11–15 Uhr
115 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

PERFEKTE TORTEN

Ewa Feix

Lust auf Torten? In diesem Kurs lernst du, wie man Mini-Torten dekoriert. Nach einer Einführung in Fruchtfüllungen füllst, schichtest und dekorierst du dein eigenes Küchlein mit Buttercreme und Fondant. Perfekt, um kreative Techniken zu erlernen – von Mini bis Hochzeitstorte!

MENÜ:

Am Ende nimmst du deine eigene kreierte Torte mit nach Hause.

TERMINE:

So, 26.01.2025, 11–15 Uhr
So, 09.03.2025, 11–15 Uhr
So, 22.06.2025, 11–15 Uhr
105 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MACARON WORKSHOP

Ewa Feix

Macarons sind bekannt für ihre Komplexität, doch in diesem Workshop verrät Ewa ihre Geheimnisse, damit du zu Hause perfekt gelungene Macarons zauberst. Vom Teig über die Füllung bis zur Spritztechnik lernst du alles, um die süßen Köstlichkeiten mit italienischer Meringue-Methode zu kreieren. Zum Abschluss nimmst du eine Box voller Macarons mit nach Hause!

MENÜ:

Jeder Teilnehmer erhält eine Box mit Macarons zum Mitnehmen

TERMINE:

Sa, 02.02.2025, 10.30–13.30
So, 23.03.2025, 10.30–13.30
Sa, 10.05.2025, 10.30–13.30 Uhr
99 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



Fotos: Dilara Garifullina, pexels/Amntarazevich, pexels/Felicity Tai

CHAMPAGNER – DIE GÖTTIN DER SCHAUMWEINE

Junus Khalig

Der Mythos Champagner fasziniert und wird oft missverstanden. Kaum ein Getränk ist von so vielen Mythen umgeben. Wir nehmen euch mit auf eine Entdeckungsreise durch die Champagne und lüften die Geheimnisse hinter diesem edlen Tropfen. Vom Vallée de la Vesle bis zur Côte de Sézanne – kein Anbaugebiet ist so vielschichtig. Ursprünglich ein Zufallsprodukt, ist Champagner heute ein Luxusgut im Genussektor. Lernet bei diesem Tasting die Bandbreite kleiner Champagnergüter kennen und erfahrt, was ihn wirklich ausmacht!

MENÜ:

Verkostet werden sechs verschiedene, hochwertige Champagner. Dazu reichen wir eine Charcuterie & Käseplatte, sowie Wasser.

TERMINE:

Sa, 01.03.2025, 18–22 Uhr
So, 11.05.2025, 18–22 Uhr
139 €
Die Genussakademie

VDP – DEUTSCHLANDS WEINE DER SPITZENKLASSE!

Junus Khalig

Deutschland bietet von Massenwein bis zur Spitzenklasse alles – ein facettenreiches Weinland! In diesem Kurs taucht ihr in die Vielfalt deutscher Weine ein und lernt die Qualitätsstufen des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) kennen. Entdeckt die Besonderheiten der deutschen Weine und verkostet wie die Profis mit Wine-Flights und Verkostungsnotizen. Die Auswahl umfasst exklusiv handverlesene Weine, darunter Spitzenlagen, begleitet von Tipps und Expertise durch Junus Khalig.

MENÜ:

Verkostigt werden sieben Weine der Spitzenklasse, dazu reichen wir Brot, Olivenöl und Wasser.

TERMINE:

Do, 23.01.2025, 18.30–22 Uhr
Fr, 25.04.2025, 18.30–22 Uhr
109 €
Die Genussakademie

EUROPA – DIE ALTE WEINWELT AUF DEM PRÜFSTAND

Junus Khalig

Europa, die Wiege der Weinkultur, bietet eine unvergleichliche Vielfalt an Rebsorten und Stilrichtungen. Doch wusstet ihr, dass der europäische Weinbau auf der amerikanischen Wildrebe basiert und die ältesten Spuren des Weinbaus in Monokultur nach Georgien führen? Trotz enormer Veränderungen bleibt Europa das Maß für Weinliebhaber. Von Portugals Küsten bis zu Südinglands Steilhängen lädt dieses Tasting euch ein, die Geschichten und Geheimnisse europäischer Weinkultur zu entdecken.

MENÜ:

Verkostet werden sieben verschiedene Weine. Dazu reichen wir Brot und Olivenöl sowie Wasser.

TERMINE:

So, 26.01.2025, 18–21.30 Uhr
Fr, 04.04.2025, 18.30–22 Uhr
89 €
Die Genussakademie

SPARKLE BABY!

Junus Khalig

Der Mythos Schaumwein verzaubert jeden Genussliebhaber: prickelnde Perlen, die jede Feier veredeln. Doch wie entstand dieses schäumende Wunder, und was unterscheidet die Sorten? In diesem Kurs tauchen wir in die Vielfalt des Schaumweins ein – von feinem Sekt bis hin zu exquisitem Jahrgangschampagner. Entdeckt die spannenden Facetten handwerklicher Produktion aus Deutschland, Italien und der Champagne mit Schaumweinen für jeden Geschmack. Dazu reichen wir internationale Tapas und lüften die Geheimnisse europäischer Schaumweinkunst!

MENÜ:

Verkostung von sechs verschiedenen Schaumweinen. Begleitung durch internationale Tapas und Wasser.

TERMINE:

Sa, 15.02.2025, 18–21.30 Uhr
Sa, 26.04.2025, 18–21.30 Uhr
125 €
Die Genussakademie

PINOT NOIR – DIE BALLERINA UNTER DEN ROTEN SORTEN

Junus Khalig

Die Ära schwerer, marmeladiger Rotweine ist vorbei. Heute lieben Genießer feine, fruchtige und phenolare Rotweine – allen voran den deutschen Spätburgunder. Lange unterschätzt, erlebt er nun eine beeindruckende Renaissance, besonders aus Regionen wie der Ahr, Baden und dem Kaiserstuhl. Entdeckt in diesem Kurs die Unterschiede zwischen deutschem Spätburgunder und seinen französischen Vorbildern und erfahrt, wie Techniken wie die Beereninterne Mazeration oder Trockeneis den Geschmack veredeln. Eintauchen in die Welt des Spätburgunders!

MENÜ:

Verkostigt werden sechs Spätburgunder, dazu reichen wir eine Charcuterie & Käseplatte, sowie Wasser.

TERMINE:

Fr, 14.02.2025, 18.30–22 Uhr
Sa, 03.05.2025, 18–21.30 Uhr
109 €
Die Genussakademie

**DIESE
TASTINGS SIND DER
PURE GENUSS FÜR ENT-
DECKER UND KENNER!**

Ob edelster Champagner, exklusive Weine oder hochklassige Spirituosen – hier erlebst du Geschmackserlebnisse, die begeistern. Tauche ein in die faszinierende Welt der Aromen und lerne, was hinter jedem Tropfen steckt.

Pure Geschmacks- sache!



GIN TASTING – THE BASICS

The Spiritists

Bei diesem Gin Tasting erkunden wir zusammen die verschiedenen Epochen, in denen sich Gin immer wieder neu erfunden hat und zur Spiegelung gesellschaftlicher Trends wurde. Los geht's mit einem Blick auf die Anfänge: Wo kommt der Wacholder her, wie wird er destilliert, und welche geschichtlichen und kulturellen Einflüsse haben Gin zum Kult gemacht? Vom ursprünglichen Genever bis zum London Dry Gin erleben wir die Klassiker und lernen, worauf es bei den Grundstilen ankommt. Zur Halbzeit gönnen wir uns eine kleine Stärkung mit leckeren Tapas, bevor wir uns in Teil zwei auf neue, moderne und experimentelle Gin-Kreationen stürzen. Ob gesüßt, mit exotischen Botanicals verfeinert oder im Fass gereift – wir kosten uns durch die breite Aromenwelt, die Gin heute zu bieten hat.

MENÜ:

Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)
Drinks: 1x Aperitif / 8x Gin & Tonic (Half-Highball)
Food: Leckere Tapas Variationen
Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMIN:

Fr, 24.01.2025, 19.30–0.00 Uhr
99 €
Mina, Dreieichstraße 45,
60594 Frankfurt am Main
Die Genussakademie

GIN TASTING – DEEP DIVE

The Spiritists

Ob Gin-Kenner oder frisch Begeisterte – bei unseren *Deep Dive Gin Tastings* tauchen wir tiefer in die Welt des Wacholders ein. Dabei widmen wir uns ganz speziellen Gin-Regionen und -Stilen: Ob britischer Klassiker, deutscher Handcrafted Gin oder mediterrane Aromen – hier ist für jeden, der Gin liebt, etwas Spannendes dabei! Du wirst erfahren, warum britische Gins bis heute für ihren trockenen Charakter berühmt sind, wie deutsche Brennereien sich ihren ganz eigenen Stil geschaffen haben, oder wie mediterrane Botanicals und Kräuter die Sinne überraschen können. Neben dem Tasting geht's ans Fachsimpeln: Was sind die regionalen Spezialitäten, wie setzen sich die Botanicals zusammen, und was unterscheidet diese Gins von einander? Mit einer kleinen kulinarischen Begleitung holen wir das Beste aus den jeweiligen Aromen heraus.

MENÜ:

Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)
Drinks: 8x Gin & Tonic (Half-Highball)
Food: Hessische Tapasplatte
Begleitung: Brot, Salz, Öl & Wasser
Themenschwerpunkt Februar: Britannia / April: Heimatsorten / Mai: Mediterrana

TERMINE:

Fr, 21.02.2025, 19.30–23.30 Uhr
Fr, 11.04.2025, 19.30–22.30 Uhr
Fr, 16.05.2025, 19.30–23.30 Uhr
99 €
Mina, Dreieichstraße 45,
60594 Frankfurt am Main

RUM TASTING – THE BASICS

The Spiritists

Begleitet von THE SPIRITISTS, begeben wir uns im Rum-Einsteiger-Tasting auf eine spannende Reise in die Welt des Zuckerrohrs, dessen Ursprung vor über 2.000 Jahren in Ostasien liegt. Diese Kulturpflanze prägte die Geschichte des Rums und vieler Länder – Licht- und Schattenseiten inklusive. Zunächst führt uns die Route von Ostasien über Europa bis nach Brasilien. Wir entdecken verschiedene Rum-Stile und Regionen, die Geschichte und Aromen prägen. Zur Halbzeit genießen wir karibische Tapas. Danach erkunden wir die Karibik und die USA, wo der Rum mit Single Casks und Solera-Blends zu seiner heutigen Vielfalt heranreifte.

MENÜ:

Tasting: 8x Rum (Sipping)
Drinks: 3x klassische Rum Cocktails
Food: Leckere Tapas Variationen
Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMIN:

21.03.2025, 19.45–0.00 Uhr
89 €
Mina, Dreieichstraße 45,
60594 Frankfurt am Main

BARISTA & LATTE ART BASICS FÜR COFFEE-LOVER

Giovanni Burgarella

In diesem 4-stündigen Barista-Kurs tauchst du tief in die Welt des Kaffees ein – von der Herkunft der Bohne bis zur perfekten Latte Art. Ideal für alle, die ihren täglichen Kaffee neu entdecken möchten und selbst Hand anlegen wollen.

Wir starten mit einem Überblick über den Weg des Kaffees: von der Pflanze über den Röstprozess bis zum perfekten Espresso. Dabei erfährst du alles über Sortenunterschiede und Röstcharakteristika.

Danach geht es um sensorisches Training: Du schulst Gaumen und Nase, um feine Geschmacks- und Geruchsnuancen wahrzunehmen – ein Erlebnis, das dir beim Kaffeegenuss erhalten bleibt.

Ein Highlight ist die Latte Art: Du lernst, Cappuccinos mit kreativen Mustern wie Herzen oder Blättern zu gestalten, die nicht nur optisch beeindruckend, sondern auch den Geschmack bereichern.

Am Ende erhält jeder Teilnehmer eine Goodie Bag mit illy Café und einem Buch der Café Universität, um das Wissen auch zu Hause zu vertiefen.

MENÜ:

Ganz ganz viel leckerer Café und ein paar Snacks stehen für euch bereit.

TERMINE:

Sa, 25.01.2025, 11–15 Uhr
Sa, 01.03.2025, 11–15 Uhr
Sa, 26.04.2025, 11–15 Uhr
105 €
Die Genussakademie

INFOS UND BUCHUNGEN
über die Hotline 069 97460-666
Mo–Fr 9.30–17.30 Uhr
oder bei www.genussakademie.com

Fotos: fesenko – stock.adobe.com, Kiss – stock.adobe.com, Arne Landwehr

Neu



SCHULTERBLICK BEI CHAT SAUVAGE

Verena Schöttle

Erlebe einen unvergesslichen Tag bei Chat Sauvage, wo Wein und Genuss auf höchstem Niveau zusammenkommen. Gegründet aus der Leidenschaft für Burgunder, ermöglicht dir dieses Weingut, die Kunst des Weinbaus am Rhein hautnah zu erleben.

Verena Schöttle, "Winzerin des Jahres" und Kellermeisterin, führt dich durch dieses besondere Event. Sie vermittelt, wie die Vision von Günter Schulz und die Arbeit des Teams die exzellente Qualität des Weins garantieren.

Eine spannende Weinbergführung zeigt dir die verschiedenen Rebsorten und nachhaltigen Anbaumethoden, die den Weinen ihre besondere Note verleihen. Auch ohne Kellerführung bietet Verena interessante Einblicke in Gärung und Lagerung – und erklärt, warum die schonende Verarbeitung essenziell ist.

Höhepunkt ist die exklusive Verkostung: Genieße ausgewählte Weine von Chat Sauvage und entdecke die Nuancen und Eleganz von Pinot Noir und Chardonnay, erklärt von einer Expertin. Ein Tag voller Genuss und Wissen erwartet dich!

MENÜ:

Ihr werdet an diesem Tag insgesamt sechs hochwertige Pinot Noir- und Chardonnay-Weine aus verschiedenen Lagen des oberen Rheingaus verkostigen, begleitet durch eine rustikale Vesper. Ein kleines Ass zaubert Verena zusätzlich oft aus dem Ärmel – ihr dürft gespannt sein.

TERMINE:

So, 19.01.2025, 14–17.30 Uhr
So, 23.02.2025, 14–17.30 Uhr
So, 30.03.2025, 14–17.30 Uhr
So, 18.05.2025, 14–17.30 Uhr
95 €
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23,
65366 Geisenheim–Johannisberg

Neu

BEST OF NORDITALIEN – UNTERWEGS IN SÜDTIROL, TRENTINO & VENETIEN

Thomas Köster

Südtirol, Trentino, Venetien – wir lieben diese Ecke Norditaliens und konnten uns für keine einzelne Region entscheiden. Daher bieten wir Ihnen mit dieser besonderen und wahrscheinlich einmaligen Reise die Gelegenheit, gleich alle drei Regionen auf einmal kennenzulernen. Sie haben also die Möglichkeit, eine sehr große Bandbreite an unterschiedlichen Weinen zu entdecken: Venetien, eine der größten Weinbauregionen Italiens ist vor allem für Prosecco und Grappa bekannt. Aber auch einige Rot- und Weißweine dieser Region genießen einen hervorragenden Ruf, wie beispielsweise die Weine der Region Soave und des Valpolicella, der Heimat des berühmten Amarone. Gemeinsam mit uns besuchen Sie Erzeuger, die mit ihren hochwertigen Weinen aus der großen Masse herausragen.

Im Trentino haben wir das schöne Hotel Caffè Centrale für Sie reserviert, von wo aus wir u.a. das Weingut Pojer & Sandri besuchen werden. Auf dem Weingut – oberhalb von Trento gelegen – erleben wir bei einer Weinprobe die eindrucksvollen mineralischen Weine der Dolomitenausläufer sowie die hervorragenden hauseigenen Essigkreationen und renommierten Destillate.

Von unserem Hotel aus ist es nur ein Katzensprung in Richtung Norden und wir befinden uns in Südtirol. Dort wartet u.a. die Kurstadt Meran mit ihren historischen Laubengängen auf unseren Besuch und gerade im Frühling ist der Besuch der Gärten von Schloss Trauttmansdorff durch die üppige Blütenpracht ein beeindruckendes Erlebnis. Die Weine Südtirols werden wir u.a. beim Besuch des Weingutes Manincor direkt am Kalterer See kennenlernen.

Neben den Weinerlebnissen zeigen wir Ihnen selbstverständlich auch die schönsten Städte und kulinarischen Schätze der jeweiligen Regionen. Darüber hinaus bleibt Ihnen auch immer ausreichend Zeit zur freien Verfügung für eigene Entdeckungen, wie eigentlich immer auf unseren Reisen.

GENIESSERREISE NORD-ITALIEN BEINHALTET:

- › 6 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Caffè Centrale *** www.hotelcaffecentrale.com jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- › Begrüßungsaperitif
- › 5 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Trabucchi, Manincor und dem Trentino-Weingut Cesconi inkl. Verkostung
- › 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- › Eintritt Schloss Trauttmansdorff und Castello Thun
- › täglicher Begleitbus ab/bis Hotel inkl. aller Parkgebühren
- › geführte Stadtrundgänge in Verona und Trento sowie
- › weitere Stadtbesuche in Meran, Kaltern und Soave
- › versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- › 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichenEinstimmung auf die Weinreise
- › lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

04.05–10.05.2025
Preis pro Person im DZ: 1865 €
Preis pro Person im EZ: 1865 €
Hotel Caffè Centrale,
Piazza S. Gottardo 2,
38016 Mezzocorona



Fotos: pixvels/Andreas, e35eu – stock.adobe.com

Reisen



SCHLEMMEN IM PIEMONTE – UNTERWEGS ZU BAROLO, BARBERA & TRÜFFEL

Thomas Köster

Piemont: bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen. Ist das Piemont doch die Heimat des Barolo und der Trüffel, beides Produkte, die Menschen aus aller Welt ins Piemont locken. Neben dem weltberühmten Barolo haben dort viele andere Weine ihre Heimat, wie bspw. Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi und Arneis.

Folgen Sie uns auf unserer Reise ins Piemont und lassen Sie sich von den einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche dieser Region begeistern. Gehen Sie mit uns auf Trüffelsuche und genießen Sie anschließend den edelsten aller Trüffel: den weißen Albatrüffel.

Das Piemont grenzt als eine der nördlichsten Weinbauregionen Italiens im Nordwesten mit dem Aostatal an Frankreich und öffnet sich im Süden in Richtung Ligurien zum Meer hin. Die Hauptstadt Turin, die in den Gründungsjahren des Königreiches Italien für kurze Zeit Hauptstadt des Landes war, ist geschäftiger Mittelpunkt der Region. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Aber auch die kleinen Städte wie Alba oder Asti bieten verwinkelte Gassen zum Bummeln und Schlendern und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten, Geschäften und Cafés. Sie wohnen im kleinen, luxuriösen 4-Sterne-Hotel Somaschi, eine ehemalige Klosteranlage, das über wunderschöne, stilvolle und geräumige Zimmer verfügt. Das Hotel liegt am Rande der Altstadt von Cherasco, ideal, um in das italienische Leben einzutauchen. Vielen Slow-Food-Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein, von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir unterstützen. Selbstverständlich werden wir daher an der Geburtsstätte viel Wissenswertes darüber erfahren. Freuen Sie sich u.a. auf eine interessante Wein-Käse-De gustation, denn auch Käse spielt hier eine wichtige Rolle.

GENIESSERREISE PIEMONTE BEINHALTET:

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

TERMIN:

19.10–24.10.2025
Preis pro Person im DZ: 1645 €
Preis pro Person im EZ: 1840 €
Hotel Somaschi,
Via Nostra Signora del Popolo 9,
12062 Cherasco CN, Italien





Fürstlich Kochen

IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

In der Erlebnis-Kochschule auf Schloss Gedern wird Kochen zur echten Leidenschaft – perfekt für alle, die ihre Kochkünste aufs nächste Level bringen wollen! Im charmanten Gewölbekeller des Schlosses erwartet dich eine familiäre, entspannte Atmosphäre, in der du nicht nur unsere Philosophie der guten Küche kennenlernst, sondern auch wertvolle Tipps und Tricks erhältst, die du in keinem Kochbuch findest.



Folgende Getränke sind bei beiden Kursen bis 20 Uhr inklusive: Begrüßungssekt, Weißwein QbA, Rotwein QbA, Pils, Weizen, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee, danach Einzelberechnung.

TERMIN:
Freitag, 24.01.2025, 15 Uhr bis
Samstag, 25.01.2025, 11 Uhr
239 € p.P. im DZ
249 € p.P. im EZ

MENÜ IM JANUAR:
Züricher Geschnetzeltes, Berner Rösti / Wiener Schnitzel – das Original, Bratkartoffeln / Rumpsteak in einer Pfeffer-Cognacsauce, Kartoffelgratin / Kleines Dessert aus der Schloss Patisserie

TERMIN:
Freitag, 07.02.2025, 15 Uhr bis
Samstag, 08.02.2025, 11 Uhr
239 € p.P. im DZ
249 € p.P. im EZ

MENÜ IM FEBRUAR:
Crème Brûlée von der Roten Bete und Ziegenkäse, Cidre Vinaigrette, Blattsalate der Saison / Garnelen und Muscheln mit Linguine Pasta provenzalische Art / Boeuf en Daube à la Provençale (Provenzalisches Schmorfleisch), Gratin Dauphinois, Ratatouille / Kleines Dessert aus der Schloss-Patisserie

SCHLOSSHOTEL GEDERN
Schlossberg 5,
63688 Gedern



Fotos: Schlosshotel Gedern / Ernst Wirba



"Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu zaubern," sagt Hubertus Schultz, und genau das wirst du hier erleben.

Wer mal keine Lust auf Kochen hat, kann das traumhafte Ambiente des Schlosshotels genießen. Die Lage und das historische Flair sind Entspannung pur – ideal, um den Alltag hinter sich zu lassen. Kein Wunder, dass das Schlosshotel im Restaurantführer "Rhein-Main geht aus!" gleich in zwei Kategorien unter die Top 5 gewählt wurde!



Programmübersicht

JANUAR

Afrika, Afrika!	12.01.25
Best of Pascal	14.01.25
Orient-Express	15.01.25
Hummer Deluxe	16.01.25
Feinstes Fleisch	19.01.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	19.01.25
Asian Fusion	19.01.25
Absolute Beginners	20.01.25
Grün genießen – Vegetarisch kreativ	21.01.25
Die klassische libanesische Küche	22.01.25
VDP – Die Spitzenweine!	23.01.25
Gin Tasting – the Basics	24.01.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	24.01.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	24.01.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	25.01.25
Perfekte Torten	26.01.25
Europa – Weinwelt auf dem Prüfstand	26.01.25
Viva la Cocina Mexicana!	26.01.25
Wild auf Wild	29.01.25

FEBRUAR

Brot backen leicht gemacht	01.02.25
Taco Party!	02.02.25
Flavors of India	02.02.25
Das kleine 1 x 1 der Küche	07.02.25
Gewürz-Masterclass – der Kochkurs	07.02.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	07.02.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	07.02.25
Schalen- und Krustentiere	08.02.25
Ayurveda-Kochkurs	08.02.25
Kreative Odenwälder Landhausküche	08.02.25
Mezze	08.02.25
Stilvolle Aperos	13.02.25
Das Genussakademie-Valentinstagsdinner	14.02.25
Pinot Noir	14.02.25
Das große Burgerbegehren	15.02.25
Kochen für Kerle	15.02.25
Kreative Küche mit Pfiff	15.02.25
Sparkle Baby!	15.02.25
Gewürz-Masterclass	16.02.25
Best of David Fischer	16.02.25
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	21.02.25
Surf and Turf	21.02.25
Gin Tasting – Deep Dive	21.02.25
Thai Streetfood	22.02.25
Best of Austria	22.02.25
Das gläserne Buffet – Winter-Edition	23.02.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	23.02.25
Kreative Feierabendküche für jeden Tag	23.02.25
Feinstes Lamm	27.02.25
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	28.02.25
Latin Street Food	28.02.25

MÄRZ

Eclair Secrets	01.03.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	01.03.25
Champagner – die Göttin der Schaumweine	01.03.25
Afrika, Afrika!	02.03.25
Best of Malaysia	02.03.25
Der Saucen-Kochkurs	06.03.25
Ladies Night	07.03.25
Italian Fine Dining	08.03.25
Best of Asia	08.03.25
Perfekte Torten	09.03.25
Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht	14.03.25
Ein Abend mit Uwe Weber	15.03.25
Hummer Deluxe	20.03.25
Rum Tasting – The Basics	21.03.25
Grün genießen – Vegetarisch kreativ	21.03.25
Die feine südfranzösische Fischküche	22.03.25
Brot backen leicht gemacht	22.03.25
Die klassische libanesische Küche	22.03.25
Cupcake Secrets	22.03.25
Taco Party!	28.03.25
Wine Pairing – gewusst wie!	28.03.25
Italian Fine Dining	29.03.25
Das kleine 1 x 1 der Küche	29.03.25
Ein Abend mit Uwe Weber	29.03.25
Eclair Secrets	29.03.25
Ayurveda-Kochkurs	29.03.25
Kreative Odenwälder Landhausküche	29.03.25
Runde Sache – der Knödelkochkurs	30.03.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	30.03.25
Asian Fusion	30.03.25

APRIL

Die besten Schmankerl aus Tirol	03.04.25
Wild auf Wild	04.04.25
Europa – Weinwelt auf dem Prüfstand	04.04.25
Brot backen leicht gemacht	05.04.25
Best of Austria	05.04.25
Mezze	05.04.25
Viva la Cocina Mexicana!	06.04.25
Gin Tasting – Deep Dive	11.04.25
Italian Fine Dining	12.04.25
Ein Abend mit Uwe Weber	12.04.25
Feinstes Fleisch	23.04.25
Köstliches Seafood	24.04.25
Ladies Night	25.04.25
VDP – Die Spitzenweine!	25.04.25
Latin Street Food	25.04.25
Kreative Küche mit Pfiff	26.04.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	26.04.25
Sparkle Baby!	26.04.25
Kreative Feierabendküche für jeden Tag	26.04.25
Afrika, Afrika!	27.04.25
Best of David Fischer	27.04.25

MAI

Das große Burgerbegehren	02.05.25
Pralinen Workshop	03.05.25
Pinot Noir	03.05.25
Modern Sushi	07.05.25
Surf and Turf	09.05.25
Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht	10.05.25
Champagner – die Göttin der Schaumweine	11.05.25
Der Saucen-Kochkurs	15.05.25
Gin Tasting – Deep Dive	16.05.25
Gewürz-Masterclass	17.05.25
Pasta, Gnocchi & Co.	18.05.25
Eclair Secrets	18.05.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	18.05.25
Gewürz-Masterclass – der Kochkurs	22.05.25
Mezze	23.05.25
Wine Pairing – gewusst wie!	23.05.25
Das kleine 1 x 1 der Küche	24.05.25



ELEGANZ IN PERFEKTION

DER NEUE GENESIS G90



Erleben Sie den neuen Genesis G90
ab sofort exklusiv bei uns.

Genesis Studio Frankfurt
Große Eschenheimer Straße 14
60313 Frankfurt am Main

[GENESIS.COM](https://www.genesis.com)



Genesis G90 3.5T AWD 305,2 kW (415 PS) Benzin, 8-Gang-Getriebe-
Energieverbrauch kombiniert: 11 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert:
248 g/km; CO₂-Klasse kombiniert: G; (Werte nach WLTP).