journal FRANKFURT

GENUSS Magazin

12/2026
–
05/2027



Aperitivo Italiano

Ein moderner, italienischer Abend

TREND & SAISON Seite 15

5 Gänge mit Simon Horn

Ein Besuch in der Margarete

SPITZENKÖCHE Seite 5

Dim Sum

Von Dumplings bis Wontons & mehr

INTERNATIONAL Seite 19

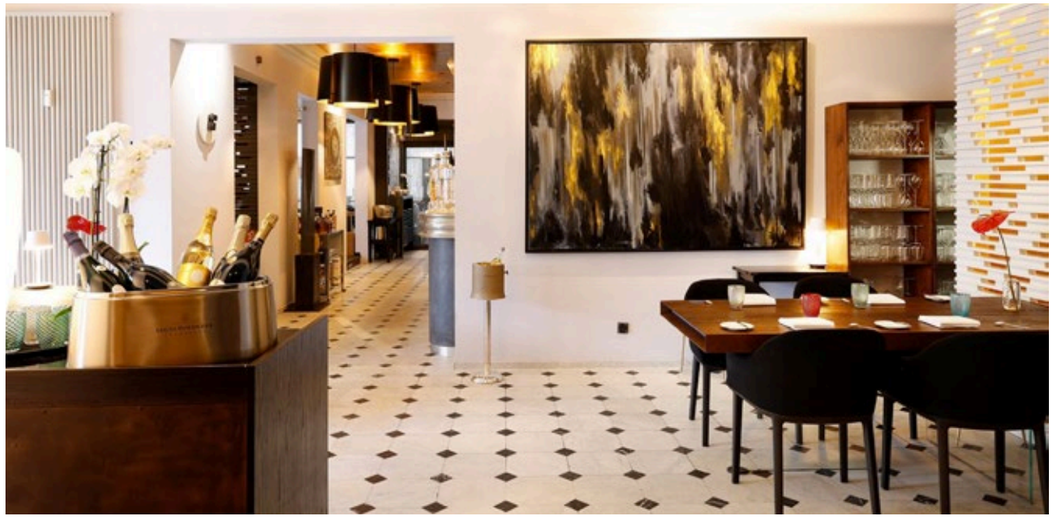
DIE Genuss AKADEMIE FRANKFURT

INSPIRATION FÜR GENIESSER

Anzeige

RESTAURANT CARMELO GRECO:

Zwischen Sizilien und Sachsenhausen









CARMELO GRECO

In Sizilien geboren, in Frankfurt zu Hause: Carmelo Greco verbindet italienische Klassiker mit moderner Rafinesse. Seine Küche lebt von besten saisonalen Zutaten, die häufig direkt aus Italien kommen.Dazu eine sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung – mit vertrauten Namen und spannenden Entdeckungen.

Ziegelhüttenweg 1– 3
60598 Frankfurt

Reservierung
069 606 089 67

EDITORIAL

LIEBE GENUSSFREUNDE,



TIMEA RAMIREZ
Leitung Marketing und Programm

es gibt einen Moment in der Programmplanung, den ich besonders mag: Wenn aus einer Idee ein Kurs wird, bei dem ich am liebsten selbst sofort einen Platz buchen würde. Davon gab es diesmal einige. Entsprechend viel Neues steckt in dieser Ausgabe.

Gemeinsam mit unseren Köchinnen und Köchen sind neue Menüs und Themen entstanden. Dabei ging es immer wieder um die Fragen: Was macht Lust aufs Mitkochen? Was überrascht selbst unsere Stammgäste? Und was lässt sich später auch in der eigenen Küche umsetzen?

Wir erkunden **Nepals Küche**, entdecken **Nairobi** zwischen Curry, Chapati und Chai und lernen, **Dim Sum** zu falten. Kurse, die neugierig machen – auf andere Zutaten, neue Handgriffe und die Geschichten dahinter.

Auch für lange Abende am gemeinsamen Tisch haben wir neue Ideen: **Sharing Plates** und **Aperitivo Italiano** bringen Gerichte zusammen, die man gerne herumreicht, probiert und noch einmal nachnimmt. Dazu kommen **Roman Classics** für alle, die bei Rom zuerst ans Essen denken. Kann ich gut verstehen.

Besonders freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit **Simon Horn** und der Margarete: vom **Kochkurs mit fünf Gängen** bis zum **Zehn-Gänge-Abend** und **Austern & Bubbles**. Unterschiedliche Formate, eine gemeinsame Liebe zu gutem Essen.

Und weil der erste eigene Gästeabend ruhig mehr Vorfreude als Nervosität auslösen darf, gibt es auch dafür einen neuen Kurs: **Das erste eigene Dinner**. Die passenden Grundlagen rund um Wein vermitteln unsere **Wein-Basics**.

Beim Blättern werdet ihr außerdem viele vertraute Favoriten wiederfinden. Denn so gerne ich Neues ins Programm hole: Was euch begeistert, bekommt auch weiterhin seinen Platz.

Ich wünsche euch viel Freude beim Entdecken. Meinen persönlichen Wunschzettel habe ich jedenfalls schon.

Herzlichst,

Timea Ramirez

INHALT

SPITZENKÖCHE	04
KLASSIKER	12
BESTSELLER	13
TREND & SAISON	14
INTERNATIONAL	18
BACKEN & SÜSSES	24
BASICS	25
TRINKEN	26
EVENTS	29
REISEN	30
PROGRAMMÜBERSICHT	31

IMPRESSUM: **Herausgeber / Verleger** k/c/e Marketing³ GmbH, Ludwigstraße 33–37, 60327 Frankfurt am Main, Deutschland **Geschäftsführung:** Dr. Bernd Casmir, Dr. Jan Eichhorn, Gerhard Krauss, Daniel Tobias Etzel **Registereintrag:** Handelsregister: Amtsgericht Frankfurt am Main, HRB 26104 **Kontakt:** Telefon: +49 69 97460 666, www.genussakademie.com **Verantwortlich im Sinne des § 6 Hessisches Pressegesetz (Inhalt):** Timea Ramirez (Leitung Programm & Marketing), k/c/e Marketing³ GmbH, Ludwigstraße 33–37, 60327 Frankfurt am Main

Titelfoto: pexels/ROMAN ODINTSOV, Foto diese Seite: Jonathan Gaubatz

Kochen mit den Besten!

VON SPITZENKÖCHEN LERNEN.

Was gibt einer Sauce Tiefe, wie gelingt der perfekte Garpunkt und was macht ein Menü besonders? Unsere Spitzenköche zeigen euch, worauf es ankommt – und lassen euch selbst ans Werk. Ihr probiert neue Techniken aus, schaut euch entscheidende Handgriffe ab und erfahrt, wie kleine Veränderungen geschmacklich viel bewirken. Dazu gibt's Ideen und Wissen, die euch auch in der eigenen Küche weiterbringen.

CUISINE FRANÇAISE – MIT DAVID FISCHER

NEU

David Fischer

Die französische Küche ist Davids Basis – und genau das merkt man in diesem Kurs. Es geht nicht um möglichst viele bekannte Klassiker, sondern um die Techniken, auf denen die große französische Küche bis heute aufbaut: sauberes Arbeiten, präzise Garpunkte, gute Saucen, klare Aromen und ein sicherer Umgang mit Produkten.

David zeigt, wie aus klassischen Grundlagen ein Menü auf gehobenem Restaurantniveau entsteht. Dabei geht es unter anderem um den Aufbau einer aromatischen Fischsuppe, das punktgenaue Garen von Kalbfleisch, eine klassische Pfeffersauce und die Frage, warum ein Kartoffelpüree à la Joël Robuchon weit mehr ist als nur eine Beilage. Auch bei Tarte, Gemüse und Dessert spielen Textur, Temperatur und Balance eine entscheidende Rolle.

Wie immer bei David steht der Lerneffekt im Mittelpunkt: Er erklärt nicht nur, was zu tun ist, sondern auch warum. Seine klare Struktur und sein großes Fachwissen machen komplexere Techniken nachvollziehbar und geben Sicherheit bei der Umsetzung.

So entsteht ein Kurs, der klassische französische Küche nicht nostalgisch interpretiert, sondern als präzises Handwerk – anspruchsvoll, verständlich und mit vielen Techniken, die sich weit über dieses Menü hinaus einsetzen lassen.

MENÜ:
Tarte aux légumes provençaux, Provencalische Gemüsetarte mit Chèvre chaud, Oliven & Mesclunsalat / Pochouse bourguignonne, Burgundische Fischsuppe mit Süßwasserfischen, Speck, Kartoffeln, Chardonnay & Crème fraîche / Filet de veau aux fines herbes, Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce, Gemüse aus der Cocotte & Kartoffelpüree nach Joël Robuchon / Tarte au chocolat L'Ambroisie, Schokoladentarte nach L'Ambroisie mit Vanillerahmeis

TERMINE:
So, 21.02.2027, 11–15 Uhr / Fr, 16.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
139 € 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: pexels/Valeria Boltneva, pexels/Rachel Claire, Sinah Osner



5 GÄNGE MIT SIMON HORN

NEU

Simon Horn

In diesem Kochkurs dreht sich alles um Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch – aber nicht in ihrer bekanntesten Frankfurter Form. Stattdessen zeigen Simon Horn und das Küchenteam der MARGARETE, wie unterschiedlich sich die Kräuter einsetzen lassen und was passiert, wenn man sie ganz bewusst mit verschiedenen Techniken kombiniert.

Borretsch landet in einer feinen Mayonnaise zum gefüllten Ei, aus den Kräutern entsteht eine leichte Suppe mit Sauce Verte, Lachs wird mit einer 7-Kräuter-Mischung gebeizt und Sauerampfer taucht gleich in mehreren Rollen auf – pochiert, in der Hollandaise und später noch einmal im Dessert.

Dabei geht es nicht nur ums Nachkochen der fünf Gänge. Du lernst, wie Kräuter richtig verarbeitet werden, wie man ihre unterschiedlichen Aromen gezielt einsetzt und welche Rolle Säure, Fett und Temperatur dabei spielen. Dazu kommen Techniken wie Beizen, pochieren, Emulsionen herstellen, eine Hollandaise sauber aufschlagen und Kräuter so verarbeiten, dass Geschmack und Farbe erhalten bleiben.

Auch beim Dessert bleiben die Kräuter nicht außen vor: Pimpinelle, Sauerampfer und Kerbel treffen im Kräutereis auf lauwarmen Mispelcrumble und Holunderjus.

MENÜ:
Gefülltes Ei, Borretschmayonnaise / Kräuterschaumsüppchen, Crostini, Sauce Verte / 7-Kräuter-gebeizter Lachs, pochierter Sauerampfer, geschmelzte Belugalinsen, Kerbelschaum / Rosa Kalbstafelspitz, Sauerampferhollandaise, grüner Spargel, Drillinge / Kräutereis aus Pimpinelle, Sauerampfer & Kerbel, lauwarmen Mispelcrumble, Holunderjus

TERMINE:
Fr, 15.01.2027, 19–22.30 Uhr / Sa, 15.05.2027, 19–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MODERN ASIA
Patrick Grossmayer

NEU

Was gute moderne Asia-Küche ausmacht, entscheidet sich selten an einer einzelnen Zutat. Spannend wird sie dort, wo Schärfe, Säure, Süße, Röstaromen und Umami präzise zusammenspielen – und genau darum geht es in diesem Kurs mit Patrick Grossmayer.

An den Gyoza werden Füllung, Falttechnik und die richtige Garung erarbeitet, beim Korean Fried Chicken geht es um saftiges Fleisch, eine wirklich knusprige Hülle und eine ausgewogene Sweet-and-Spicy-Sauce. Smashed Gurkensalat und Sichuan-Kartoffelstreifen zeigen, wie stark Textur und Würzung selbst einfache Produkte verändern können.

Restauranttechnik kommt spätestens beim Miso-Kabeljau ins Spiel: Dashi wird zur Basis einer Beurre blanc, dazu kommt Ponzu-Rettich als frischer Gegenpol. Auch ein präzise gegartes Onsen-Ei, der richtige Umgang mit Miso, Reisessig, Sesam, Nori und anderen asiatischen Grundprodukten gehören zum Handwerk dieses Abends.

Patrick zeigt dabei nicht nur, wie die einzelnen Gerichte funktionieren, sondern warum: Welche Sauce braucht Säure, wann fehlt Umami, wie entsteht Balance und welche Produkte lohnen sich wirklich für die eigene Küche? So entsteht ein Kurs, der moderne Asia-Gerichte mit professioneller Küchentechnik verbindet – ohne dass sie zu Hause unnötig kompliziert werden.

MENÜ:
Spicy Thunfisch-Tatar im knusprigen Maistaco / Sichuan-Kartoffelstreifen, Chili, Szechuanpfeffer / Smashed Gurkensalat mit Reisessig, Sesam, Koriander / Gebratene Gyoza mit Schweinefleisch & Garnele, vegetarische Variante mit Shiitake & Yuzu-Dashi / Korean Fried Chicken, Sweet & Spicy Sauce, Frühlingszwiebel / Miso-marinierter Kabeljau, Dashi-Beurre-blanc, Ponzu-Rettich / Umami-Reis mit Onsen-Ei, Nori / Geröstete Süßkartoffel mit Miso, Sesam, Schnittlauch / Karamellisierte Ananas

TERMINE:
So, 24.01.2027 18–22 Uhr
So, 14.03.2027, 18–22 Uhr
So, 30.05.2027, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

IN 5 GÄNGEN UM DIE WELT
Hannes Dankel

Fünf Kontinente, fünf Gänge: Mit Hannes verbindet ihr internationale Aromen und lernt unterschiedliche Techniken kennen. Dabei kommt es auf gute Vorbereitung, passende Garzeiten und ausgewogenes Abschmecken an.
Ihr übt den präzisen Schnitt für Tatar und Sashimi und erfahrt, worauf ihr bei Qualität, Kühlung und Hygiene achten müsst. Mit Sesamöl, Wasabi und Sojasauce setzt ihr würzige Akzente. Beim Braten von Fisch und Lamm geht es um kräftige Röstaromen und saftiges Fleisch.
Ihr lernt, Safran, Harissa und Ras el-Hanout gezielt zu dosieren. Für Sorbet und Espuma arbeitet ihr mit Temperatur und Konsistenz – damit das eine geschmeidig und das andere luftig wird.

MENÜ:
Asien: Tatar / Sashimi vom Yellow Fin Tuna / Europa: Minestra mit Safran & Dorade / Australien: Guavensorbet mit australischem Schaumwein / Afrika: Carrée vom Weidelamm, Harissa-Bohnen-Panaché und Ras el-Hanout Kartoffeln / Amerika: New York Cheesecake & Schokoladen-Espuma

TERMINE:
Do, 28.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 12.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 22.05.2027, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ITALIAN FINE DINING
Carmelo Greco

Sizilianische Wurzeln, italienische Klassiker und eine eigene Handschrift: Carmelo Grecos Küche wurde über 30 Jahre mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Kochkurse gibt er exklusiv für die Genussakademie. Beim Überraschungsmenü in vier Gängen kocht ihr selbst und schaut ihm über die Schulter: Einige Komponenten bereitet ihr zu, andere übernimmt Carmelo persönlich. Dabei teilt er Techniken und Ideen, die auch eure eigene Küche bereichern.

MENÜ:
Vier-Gänge-Menü inkl. Getränke

TERMINE:
Sa, 23.01.2027, 11–14.30 Uhr
Sa, 06.02.2027, 11–14.30 Uhr
Sa, 13.03.2027, 11–14.30 Uhr
189 € inkl. Getränke
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1–3, 60598 Frankfurt



Foto: Restaurant Carmelo Greco

HUMMER DELUXE
David Fischer

Hummer richtig vorbereiten, den Garpunkt treffen und aus den Schalen eine kräftige Bisque kochen: In diesem Kurs zeigt euch David Fischer, worauf es bei der Zubereitung ankommt.
Ihr lernt, woran ihr gute Qualität erkennt, wie ihr die Schale fachgerecht knackt und das Fleisch sauber herauslöst. David erklärt, welche Garmethoden sich eignen und wie das Hummerfleisch zart und saftig bleibt. Dabei geht es auch ums Abschmecken: Welche Aromen passen zu Hummer und wie viel Würze verträgt sein feiner Eigengeschmack?
Auch die Schalen werden verwendet. Ihr verarbeitet sie zu einer aromatischen Bisque und bereitet eine Zitronenemulsion zu. Dabei zeigt euch David, wie ihr durch Rösten und Reduzieren den Geschmack der Bisque verdichtet und mit Säure und frischen Kräutern für Ausgewogenheit sorgt. David erklärt euch bei jedem Schritt, warum ihr so vorgeht und woran ihr erkennt, dass das Ergebnis stimmt.

MENÜ:
Hummersalat mit Avocado, Safran & Tomate / Exotische Hummerbisque mit Curry, Thai Basilikum & Krustentierravioli / Halber Hummer "a la Plancha" mit Zitronenemulsion, Kräutern und Pommes Tapées / Frozen Yoghurt-Eis mit Beeren & Meringue

EINMALIGER TERMIN:
Fr, 29.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
169 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Foto: pexels/cottonbro studio

Silvester
im Medienhaus

LE RÉVEILLON DES CHEFS
David Fischer & Pascal Scheel

Seit vielen Jahren gehört Silvester im Medienhaus zu den festen Terminen der Genussakademie – und nach dem ausverkauften Abend im vergangenen Jahr gehen wir auch 2026 wieder mit einem klassischen gesetzten Dinner, entspannter Musik und späterer Tanzfläche ins neue Jahr.

Unter dem Titel „Le Réveillon des Chefs“gestalten David Fischer und Pascal Scheel den Abend erneut gemeinsam. Beide stehen für präzises Handwerk, klare Aromatik und eine Küche, die festlich ist, ohne laut sein zu müssen. Serviert wird ein mehrgängiges Menü am Tisch, entwickelt für diesen besonderen Abend und gekocht mit der Erfahrung zweier Küchenprofis, die wissen, wie große Küche auch im Veranstaltungsformat funktioniert.

Zum Auftakt gibt es Crémant und kleine Begleiter aus der Küche. Danach folgt ein gesetztes Dinner mit sorgfältig komponierten Gängen, klassischer Dramaturgie und dem Anspruch, Silvester kulinarisch auf hohem Niveau zu feiern. Das Dessert wird wieder in der Küche präsentiert – ein schöner Moment, um den Abend etwas aufzulockern und den Köchen noch einmal direkt zu begegnen.

Gegen später wird aus dem Dinnerabend eine Silvesternacht mit Musik, Tanz und einem gemeinsamen Glas Crémant um Mitternacht. Gefeiert wird bis 2 Uhr.

MENÜ:

› Zum Apéritif:
Geräucherte Selleriecreme / Pancetta / Tartelette von Roter Bete / Roquefort

› Am Tisch serviert:
Pâté en Croûte von der Challans-Ente / Waldorf-Salat / Apfelchutney / Kubebenpfeffer

Zartes Zanderfilet im Zucchinimantel / Champagnernage / Crevetten

Raviolo mit Trüffel / Topinambur / Spinat / Taleggio / Ingwer, Kalamansi & Basilikum

Sorbet

Surf & Turf de Luxe / Kalbsfilet / Hummerfrikassee / grüner Spargel / Morcheln / Kartoffel-Nussbuttermousseline

› Dessert in der Küche:
Crêpe Suzette / Vanilleeis & Kirsche / Haselnuss / Tonkabohne / Schokolade

TERMIN: Do, 31.12.2026, 19.30 Uhr – Fr, 01.01.2027, 2.00 Uhr
Der Preis beinhaltet wie jedes Jahr das gesamte Menü, sowie die begleitenden alkoholischen und auch nicht-alkoholischen Getränke.
259 € pro Person (249 € mit GenussCard)
Die Genussakademie Medienhaus



SIGNATURE WELLINGTON
David Fischer

Dieser Kurs dreht sich um ein Gericht, das sonst meist im großen Format gedacht wird – und hier eine völlig neue Form bekommt: das persönliche Beef Wellington.

David hat das klassische Rezept so weiterentwickelt, dass es perfekt als Einzelportion funktioniert – mit genau gegarten Rinderfilets, einem Blätterteig, der knusprig bleibt, und einer Füllung, die aromatisch auf den Punkt abgestimmt ist. Eine Technik, die Präzision verlangt und gleichzeitig erstaunlich zugänglich wird, wenn man sie einmal richtig verstanden hat.

Bekannt geworden ist diese Variante zuletzt als Highlight unseres Silvesterabends 2025/26, bei dem sie für durchweg begeisterte Reaktionen gesorgt hat. Die hohe Nachfrage war der Anlass, daraus einen eigenen Kurs zu entwickeln – und ihn um weitere Gänge zu ergänzen, die Davids Handschrift zeigen: klar, technisch sauber und geschmacklich auf den Punkt.

Im Verlauf des Abends geht es um weit mehr als das Wellington selbst. Behandelt werden unter anderem das präzise Garen von Fisch und Fleisch, das Arbeiten mit klassischen Saucen, das Ausbalancieren von Frische und Cremigkeit sowie grundlegende Patisserie-Techniken. Jeder Gang ist dabei so aufgebaut, dass einzelne Elemente später auch unabhängig voneinander in der eigenen Küche eingesetzt werden können.

MENÜ:
„Coctail aux Crevettes“ / Crevettensalat mit Avocado, Limette& Grapefruit / Cocktailcreme / „Vichisoise aux Cresson, Saumon confit“ / geeiste Lauchcreme mit Brunnenkresse, langsam gegartem schottischem Lachs & Creme Fraiche / „Beef Wellington“ / Rinderfilet im Blätterteig mit Pfifferlingen, Schalotten, Mangold und Portweinsauce / „Profiteroles“ mit Vanilleeis, Creme Chantilly, karamelisierter Banane& Sauce Chocolat-Noisette

TERMINE:
Do, 25.02.2027, 18.30–22.30 Uhr
So, 02.05.2027, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DER SAUCEN-KOCHKURS
David Fischer

Eine Mayonnaise stabil aufschlagen, eine Buttersauce binden und eine Rotweinsauce auf die richtige Konsistenz reduzieren: In diesem Kurs lernt ihr die Grundlagen verschiedener Saucen kennen. Ihr beschäftigt euch mit kalten, warmen und süßen Varianten und erfahrt, worauf es bei Temperatur, Bindung und Geschmack ankommt.

Beim Emulgieren verbindet ihr Zutaten, die sich normalerweise wieder trennen. Ihr übt, Öl oder Butter einzuarbeiten, und lernt, wie ihr die Konsistenz steuert. Dazu gehört auch, zu erkennen, wenn eine Sauce zu heiß wird oder die Bindung verliert – und zu wissen, wie ihr gegensteuern könnt.

Bei dunklen Saucen geht es ums Reduzieren und konzentrierte Aromen, bei aufgeschlagenen Saucen um kontrollierte Wärme und das richtige Timing. Ihr schmeckt mit Säure, Salz und Kräutern ab und lernt, die Sauce auf die übrigen Komponenten des Gerichts abzustimmen. Dabei probiert ihr zwischendurch immer wieder und verfolgt, wie sich Geschmack und Konsistenz verändern. So entwickelt ihr ein Gespür dafür, wann ihr weiter reduziert, nachwürzt oder Flüssigkeit ergänzt. Zum Abschluss zeigt euch die Vanillesauce, wie Eigelb unter vorsichtigem Erhitzen bindet und eine cremige Konsistenz entsteht.

MENÜ:
Kalte Saucen: Creveten&Cruditès dazu Mayonaise und ihre Ableitungen (Sauce remoulade, Sauce Mousseline) / Helle Saucen: Zanderfilet mit Weißweinbuttersauce und Kräuteröl dazu gebratenes Spitzkraut / Dunkle Saucen&Aufgeschlagene Saucen: Madaillon vom Rinderfilet mit Rotweinsauce&Sauce Bearnaise, geröstetem Broccoli & gebackenen Rahmkartoffeln / Süße Saucen: „Applecrumble“ mit Vanillesauce

TERMINE:
Mi, 20.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 20.03.2027, 11–15 Uhr
Sa, 19.06.2027, 18–22 Uhr
149 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: Jonathan Gaubatz, eddgars – stock.adobe.com

Fotos: pexels/Valeria Boltneva, pexels/Airam Dato-on

PASTA DELUXE
David Fischer

Pasta mit Anspruch: Mit David Fischer verbindet ihr feines Handwerk mit intensiven Aromen und edlen Zutaten. Ihr lernt, gestreiften Teig herzustellen, empfindliche Füllungen zu umhüllen und kleine Agnolotti präzise zu formen. Dabei geht es um die passende Teigdicke, genaue Garzeiten und Saucen, die jede Nudelform ergänzen. Ihr stimmt kräftige Schmor- und Meeresaromen mit Schärfe und feinen Trüffelnoten ab und bringt die Komponenten auf den Punkt zusammen.

MENÜ:
Paccheri al Scoglio „Surf&Turf“ mit Rotgarnelen, Muscheln, Vongole, Calamaretti& 'Nduja Calabrese / Gestreifter Raviolo mit Eigelb, Spinat, Fontina, Nussbutter & Trüffel / Agnolotti dal Plin, Ochsenschwanzragout, Sugo, 48 Monate gereifter Parmigiano Reggiano / Giandujaeis, Haselnussbiskuit, gebratene Feige & Zabaglione

TERMINE:
So, 17.01.2027, 11–15 / Do, 22.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FEINSTES FLEISCH
David Fischer

Kräftige Röstaromen, saftiges Fleisch und der richtige Garpunkt: Mit David Fischer lernt ihr, die Zubereitung auf das jeweilige Teilstück abzustimmen. Ihr pariert, schneidet Tatar von Hand und übt das präzise Anbraten. Dabei geht es um Hitze, Kerntemperatur und Ruhezeiten ebenso wie um Qualität, Reifung und Fettverteilung. Dazu erfahrt ihr, worauf ihr beim Einkauf und bei der Lagerung achten müsst und wie ihr rohes Fleisch sicher verarbeitet.

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

TERMIN:
Fr, 22.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
So, 25.04.2027, 11–15 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



BEST OF DAVID FISCHER
David Fischer

In „Best of David Fischer“ kocht ihr mit David seine persönlichen Lieblingsgerichte und lernt seine Arbeitsweise kennen. Er zeigt euch, wie ihr hochwertige Zutaten verarbeitet, Fleisch auf den Punkt gart und Saucen ausgewogen abschmeckt. Auch das Anrichten gehört dazu: Ihr erfahrt, wie ihr die einzelnen Komponenten auf dem Teller zusammenbringt.

MENÜ:
Poireaux Vinaigrette aux Saint Jaques / Agnolotti mit Tallegio, Kürbis, Speck & Salbeibutter / Roastbeef vom US Beef mit Blattspinat, Pommes Dauphines & Portweinsauce / Mousse au Chocolat, Armagnac-Pflaumeneis, Crêpe

TERMINE:
Mi, 10.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 05.06.2027, 11–15 Uhr
139 € 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 / Rotgarnelen & Chorizo, Salsa & Mole / Rinderfilet & Black Tiger Prawns, Süßkartoffelcreme, Paprikaragout/ Früchteragout, Sauce Creole, Kokos-Schokoladeneis

TERMINE:
Do, 18.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
Do, 17.06.2027, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MODERN SUSHI
David Fischer

Guter Reis, präzise Schnitte, sauber gerollt: Mit David Fischer macht ihr Nigiri, Maki und kreative Sushi-Varianten selbst. Ihr lernt, Reis richtig zu würzen, Fisch vorzubereiten und Rollen in Form zu bringen. Dabei zählt die Balance: Wie viel Reis braucht der Belag, wie fest wird gerollt, wie kräftig gewürzt? Dazu kombiniert ihr feine Säure, Schärfe und Crunch – für Sushi, das auch zu Hause gelingt.

MENÜ:
Rotgarnelen Nigiri, Ricecrisp & Wasabi / Hamachi Nigiri, Amalfizitrone & Radieschen / Verschiedene Maki / Tuna-Tatar-Sushi / Sushi mit Kingfish, Ingwer& Gurke / Crispy Tuna Roll / Salmon Roll, Yuzumayonaise /Überraschungsdessert

TERMINE:
Fr, 12.02.2027, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 12.05.2027, 18.30–22.30 Uhr
145 € ink. Getränke
Die Genussakademie



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:
Karamellisierter 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 Amararettinis / Saisonale Abweichungen möglich.

TERMINE:
Do, 11.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
So, 13.06.2027, 18–22 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



CHEF'S SECRET – DIE BESTEN TRICKS DER PROFIKÜCHE
Pascal Scheel

Tauche ein in die Welt der Spitzenköche und entdecke die Geheimnisse, die aus gutem Essen wahre Sterneküche machen! In diesem Kurs lernst du die Techniken und Kniffe der Profis – von perfekten Garzeiten über raffinierte Saucen bis hin zum kunstvollen Anrichten. Wir zeigen dir, wie du mit einfachen Mitteln das Beste aus deinen Zutaten herausholst und deine Gerichte auf ein neues Level hebst.

Ob Hobbykoch oder ambitionierter Feinschmecker – dieser Kurs bringt dich näher an die Sterneküche, als du denkst. Bist du bereit für den Feinschliff? Dann sichere dir jetzt deinen Platz und werde zum Meister am eigenen Herd!

MENÜ:
Beef Tatar vom Wagyu mit confiertem Eigelb, Kohlrabi und Trüffel / Japanische Aubergine mit Tomate, Miso und Erbse / Seeteufel "Wellington" mit Portweinreduktion und Sellerie / Kokoseis mit Pistazie, Himbeer, Aprikose, Kardamom und Limette

TERMINE:
Do, 08.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
Do, 03.06.2027, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

EUROPA TRIFFT ASIEN – MODERNE FUSIONSKÜCHE
Pascal Scheel

Französische Küche und asiatische Aromen haben sich einiges zu erzählen. In diesem Kurs bringt ihr beides zusammen – mit klassischen Techniken und Kombinationen, die vertrauten Gerichten eine neue Richtung geben.

Ihr lernt, wie ihr die salzige Tiefe von Miso, die Frische von Ponzu und die Schärfe von Ingwer gezielt einsetzt. Dabei wird probiert und abgeschmeckt, denn schon kleine Mengen verändern die Balance auf dem Teller. Dazu übt ihr das Flämmen und arbeitet am Garpunkt von Fleisch.

Beim gemeinsamen Kochen entwickelt ihr ein Gefühl dafür, wann ein Gericht mehr Frische, mehr Würze oder einen milden Gegenpart braucht.

MENÜ:
Geflämmte Jakobsmuschel mit Ponzu, Apfel, Gurke, Ingwer, Szechuan Pfeffer / Risotto von Buchweizen mit Estragonöl, Feigen, Tomate und Belper Knolle / Zartes Rinderfilet mit Miso-Jus, Spargel, Shitake, Kürbis und Blumenkohlpüree / Matcha Eis mit Schokokuchen und Himbeeren

TERMINE:
So, 24.01.2027, 18–22 Uhr
Fr, 07.05.2027, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Fotos: pexels/Sylwester Ficek, Jonathan Gaubatz

Fotos: pexels/Szymon Shields, pexels/Filipp Romanovski

FISCH MASTERCLASS
Pascal Scheel

Guten Fisch erkennen, sauber filetieren und präzise garen: Mit Pascal lernt ihr die entscheidenden Handgriffe von der Auswahl bis zur Zubereitung. Ihr erfahrt, worauf es bei Frische und Einkauf ankommt, bereitet verschiedene Fische vor und übt das Schälen und Entdarmen von Garnelen.

Beim Beizen, Braten und Soufflieren erlebt ihr, wie unterschiedlich sich Geschmack und Konsistenz entwickeln. Pascal zeigt, wie ihr Garpunkte einschätzt, saftiges Fischfleisch erhaltet und gezielt Röstaromen erzeugt.

Dazu kommt die Saucenarbeit: Ihr bereitet passende Saucen zu, lernt zu emulgieren und stimmt Bindung, Würze und Säure auf den Fisch ab. Dabei wird deutlich, wann eine kräftige Sauce passt und wann feinere Aromen gefragt sind.

MENÜ:
Gebeizte Lachsforelle mit grünem Spargel, Physalis und Paprika / Zander und Garnele mit Senfsauce, Karotte, Spitzkohl und Chorizo / Soufflierter Steinbutt mit Krustentiersauce, Sellerie, breiten Bohnen, Artischocke und Tomate / Crème Brûlée mit Himbeersorbet

TERMINE:
Do, 14.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
Do, 13.05.2027, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KRÄUTER IN DER MODERNEN KÜCHE
Pascal Scheel

Frische Kräuter sind Geschmacksträger, Akzentgeber und Inspirationsquelle. Von Basilikum bis Oxalis entdecken wir, wie sie Aromen formen, Gerichte strukturieren und Tiefe schaffen.

Ihr bereitet Kräuteröle, -pürees und feine Emulsionen zu, gart Kalbsfilet sanft, bratet Steinbutt und gestaltet ein Dessert mit grünem Tee. Gemeinsam wird geschnippelt, püriert, gegart, abgeschmeckt – und immer wieder verkostet.

Ziel ist es, die Vielfalt der Kräuter zu verstehen und bewusst einzusetzen – nicht dekorativ, sondern aromatisch durchdacht. Neben Techniken vermittelt der Kurs ein Gefühl für Balance und Kreativität auf dem Teller.

MENÜ:
Basilikum x Oregano: Aubergine, Paprika, Granatapfel / Estragon x Brunnenkresse: Steinbutt, Tomate, Passionfrucht, Avocado / Blutampfer x Petersilie: Kalbsfilet, Morchel, Blumenkohl, Erbse / Grüner Tee x Oxalis: Sorbet vom Grünen Tee, Buchweizen, Apfel, Rosine

TERMIN:
So, 18.04.2027, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie





WILD AUF WILD
Pascal Scheel

Du liebst gutes Essen und möchtest die Wildküche auf ein neues Level heben? Dann bist du in diesem Kurs genau richtig! Gemeinsam mit Pascal Scheel zauberst du ein exklusives Wildmenü, 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. Ob zartes Reh, würziges Wildschwein oder aromatisches Hirschfleisch, hier lernst du Schritt für Schritt, wie du ein harmonisches Menü komponierst, das deine Gäste begeistern wird.

Neben spannenden Tricks für den Einkauf und Profi-Tipps zur 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.

Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Kochkünste erweitern und das Besondere lieben. Mach dich bereit, die Wildküche neu zu entdecken und deine kulinarischen Skills auf das nächste Level zu bringen!

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:
So, 07.03.2027, 18–22 Uhr
Do, 15.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ROMAN CLASSICS
Hanna Mach

NEU

Pecorino, schwarzer Pfeffer und Guanciale: Mit Hanna Mach entdeckt ihr kräftige Aromen der römischen Küche und gebt ihnen einen modernen Dreh. Ihr bereitet handgemachte Pasta zu und lernt, wie eine Carbonara cremig wird – mit Eigelb, Käse, Pastawasser und der richtigen Temperatur.
Auch beim Formen und Füllen der Arancini ist Fingerspitzengefühl gefragt: Außen sollen sie knuspern, innen cremig bleiben. Ihr verarbeitet Venusmuscheln und verbindet ihren Sud mit der Pasta. Zwischen Kneten, Braten und Abschmecken bleibt Raum zum Probieren, bevor gegrillter Pfirsich und ein Espresso Martini Affogato das Menü bittersüß abrunden.

MENÜ:
Gegrillter Pfirsich mit Burrata, Pistazie & Verjus / Arancini Cacio e Pepe mit Zitronenzeste / Handgemachte Pasta als Carbonara & Linguine alle Vongole / Espresso Martini Affogato mit Kahlúa-Schaum, Cantuccini & Amarena

TERMINE:
So, 17.01.2027, 18–22 Uhr & So, 11.04.2027, 11–15 Uhr
Sa, 12.06.2027, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ITALIENISCHE KLASSIKER
Steffen

Zartes Kalbfleisch, Pasta mit frischer Zitronennote und ein Wolfsbarsch, der unter seiner Salzkruste saftig bleibt: Mit Steffen kocht ihr italienische Klassiker und lernt die Handgriffe dahinter kennen.
Dabei kommt es auf Temperatur, Timing und gutes Abschmecken an. Ihr bereitet eine cremige Thunfischsauce zu und lernt, wie sich Pastawasser und Sauce verbinden, während Scampi und Gemüse ihren Biss behalten. Beim Fisch erfahrt ihr, wie die Salzkruste gelingt, woran ihr den Garpunkt erkennt und wie ihr ihn anschließend aus der Kruste löst.
Zum Abschluss rührt ihr eine luftige Mascarponecreme und schichtet ein Tiramisu mit kräftigem Espresso und Kakao.

MENÜ:
Vitello Tonnato / Spaghettini mit Scampi, grünem Spargel und Zitronensauce / Loup de mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste / Tiramisu klassisch

TERMINE:
Sa, 13.02, 2027, 11–15 Uhr
Sa, 17.04.2027, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FRANKREICHS GROSSE KLASSIKER
Steffen

Frankreichs Klassiker leben von Handgriffen, für die sich Geduld lohnt. Mit Steffen lernt ihr, wie ihr Geschmack aufbaut, Garzeiten abstimmt und Saucen die Konsistenz gebt.
Ihr lasst Zwiebeln Farbe und Süße entwickeln und erfahrt, wie Fisch im Pergament saftig gart. Bei der Ente kommt es auf den Garpunkt und eine Sauce an, in der Frucht, Säure und kräftige Röstaromen zusammenfinden. Dazu arbeitet ihr mit Kartoffel- und Brandteig für die Pommes dauphine und glasiert Karotten.
Zum Abschluss werden Crêpes geschwenkt und flambiert. Steffen zeigt euch die Handgriffe und gibt Tipps zur Vorbereitung, damit auch zu Hause alles perfekt klappt.

MENÜ:
Soupe à l'oignon gratinée (französische Zwiebelsuppe mit Käsekruste) / Papillote de Poison (Fisch in Pergament) / Canard à l'orange (Ente, Orangenreduktion & Pommes dauphine) / Crêpe Suzette flambée

TERMINE:
Sa, 6.02.2027, 11–15 Uhr
So, 11.04.2027, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FRANKREICH HAUTE CUISINE
Steffen

Feine Texturen, kräftige Saucen und präzise Garpunkte: Mit Steffen lernt ihr das Handwerk der französischen Haute Cuisine kennen. Im Mittelpunkt stehen Schnitttechniken, der gezielte Einsatz von Hitze und sorgfältiges Abschmecken. Ihr erfahrt, wie ihr intensive Aromen ausbalanciert, die gewünschte Konsistenz erkennt und mit wenigen Zutaten geschmackliche Tiefe erzeugt.

MENÜ:
Vichyssoise mit gebratenen Crevettes / Tatar de boeuf, klassisch angerichtet am Tisch / Tournedos Rossini – Rinder-Medaillon mit Stopfleber, getrüffeltem Madeira-Jus und Pommes Dauphin / Crème brülée

TERMINE:
Sa, 6.03.2027, 11–15 Uhr
Sa, 5.06.2027, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DAS PERFEKTE WIENER SCHNITZEL
Steffen

Goldbraun, knusprig und mit einer Panierung, die sich locker vom Fleisch hebt: So soll ein Wiener Schnitzel auf den Teller kommen. Ihr lernt, worauf es ankommt – vom Plattieren über das Panieren bis zum Ausbacken.
Ihr erfahrt, wie Temperatur und Bewegung in der Pfanne dafür sorgen, dass die Hülle knusprig und das Fleisch saftig wird. Auch bei den Erdäpfeln geht es um die richtige Hitze für eine kräftige Kruste.
Rund ums Schnitzel wird geknetet, geformt und abgeschmeckt. Ihr bereitet Knödel zu und arbeitet mit süßem Hefeteig für die Buchteln. Dazu gibt's Tipps zur Vorbereitung, damit ihr das Menü auch zu Hause entspannt auf den Tisch bringt.

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

TERMINE:
Sa, 23.01.2027, 11–15 Uhr
So, 14.03.2027, 11–15 Uhr
So, 23.05.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Fotos: Pridneprovskiy – stock.adobe.com, Flamingo Images – stock.adobe.com



ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER
Hannes Dankel

Die österreichische Küche verbindet Bodenständigkeit mit Raffinesse. In diesem Kurs lernst du, Panaden, Konsistenzen und Zutaten perfekt abzustimmen. So gelingen dir echte Klassiker – meisterhaft zubereitet und mit Genuss auf dem Teller!

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

TERMINE:
Sa, 16.01.2027, 18–22 Uhr / Fr, 5.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 15.05.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

PASTA, GNOCCHI & CO
Jérôme Koch

Italien-Feeling pur! In Jérôme Kochs Kurs lernst du, drei Nudelvarianten mit passenden Saucen selbst zu machen. Hol dir das Dolce Vita in die Küche – rustikal, aromatisch und einfach köstlich. Ein Genuss-Trip nach Italien!

MENÜ:
Bandnudeln mit Basilikumpesto und grünem Spargel / Gnocchi mit Fenchel-Ragout / Kürbistortellini in Salbeibutter / Baileysschaum mit Beerenkompott und Schokocookies

TERMINE:
Sa, 23.01.2027, 18–22 Uhr / Sa, 13.03.2027, 18–22 Uhr
Sa, 12.06.2027, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

LADIES NIGHT
Hanna Mach

Die Ladies Night ist der perfekte Abend für alle, die Spaß am Kochen haben! Hier bist du unter Mädels, zum Anstoßen, quatschen und natürlich Kochen eines leckeren 4-Gang-Menüs. Das Menü ist voller kleiner Tricks, die richtig Eindruck machen – und das ganz ohne stundenlanges Schuften in der Küche.

MENÜ:
Geflämmte Lachsforelle mit Chiliflocken, Safran, Kichererbse und gegrilltem Romanasalat / Schwarze Linsen mit Grünkohl, Rote Bete und Topinambur, dazu Burrata, Haselnuss und Estragon / Rosa gebratenes Kalb mit Miso, wildem Brokkoli, Kräutersaitlingen, Kürbis und Pastinake / Matcha Cheesecake mit Mango im Glas

TERMINE:
Sa, 13.02.2027, 18–22 Uhr / Sa, 17.04.2027, 18–22 Uhr
115 € 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, 21.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 06.03.2027, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Trend und Saison

GENUSS NEU GEDACHT!

Diese Seiten stecken voller kulinarischer Ideen, raffinierter Aromen und echter Leidenschaft. Ob über offenem Feuer zubereitet, von orientalischen Einflüssen geprägt oder frei und experimentierfreudig interpretiert – unsere Köchinnen und Köche zeigen, wie abwechslungsreich zeitgemäße Küche sein kann. Lass dich inspirieren und entdecke Lust am Ausprobieren!

Foto: Serenity-Force - stock.adobe.com

NEUE KURSE

APERITIVO ITALIANO – DER MODERNE ITALIENISCHE ABEND

Hanna Mach

Aperitivo ist hier nicht der kleine Snack vor dem Essen, sondern die Idee für einen ganzen Abend: ein Tisch, der sich nach und nach füllt, kleine Gerichte zum Teilen, gutes Brot, etwas Knuspriges, etwas Warmes, etwas Frisches, dazu Öle, Kräuter, Säure, Crunch und Komponenten, die jedes Gericht sofort wacher machen.

Dieser Kurs zeigt italienische Gastgeberküche jenseits von Pasta und klassischer Menüfolge. Statt einer Antipasti-Platte entsteht eine moderne Tafel aus mehreren kleinen Gerichten, die vorbereitet, kombiniert und schön angerichtet werden können. Lässig in der Wirkung, aber nicht zufällig: Supplì mit cremigem Kern, Fritti mit Spannung, gefülltes Gemüse, Fisch mit Frische, Polpette mit Tiefe, confierter Knoblauch, aromatisches Öl und ein Dessert, das den Abend sauber abschließt.

Entscheidend ist das Zusammenspiel: Was lässt sich gut vorbereiten, was braucht erst kurz vor dem Servieren Aufmerksamkeit, wo braucht es Säure, wo Crunch, wo ein gutes Öl oder ein kräftiges Condiment? So entsteht ein italienischer Abend, der zuhause machbar bleibt und trotzdem deutlich mehr kann als Brot, Oliven und ein paar Schälchen auf dem Tisch.

MENÜ:
Oliven-Focaccia – Stracciatella / Verjus-Kirschtomaten / eingelegte rote Zwiebel / Basilikum / Pilz-Supplì – Champignon-Duxelles / Parmesan / confierter Knoblauch / Zucchini Fritti – Zitronen-Ricotta / frittierte Kapern / Minze / Chili-Honig / Auberginen-Involtini – Ricotta-Parmesan-Füllung / getrocknete Tomate / Kapern-Pangrattato / Tomaten-Chili-Vinaigrette / Geflämmter Lachs -Orangen-Fenchel-Salat / Salmoriglio / geröstete Pistazien / Kräuter / Polpetta al Sugo – Mozzarellakern / Tomatensugo mit Chili / Parmesan-Crunch / Kräuter / Oliven-Tapenade & confierter Knoblauch - Knoblauchöl / geröstetes Brot / Kräuter / Mascarpone-Vanille-Eis – Espresso-Karamell / Amaretti-Crumble / Kakaohippe / marinierte Orange

TERMINE:
So, 07.02.2027, 11–15 Uhr
Sa, 24.04.2027, 18–22 Uhr
Sa, 26.06.2027, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SHARING PLATES MIT CRUNCH & UMAMI

Hanna Mach

Die spannendsten Gerichte entstehen oft nicht als klassische Vorspeise oder Hauptgang. Sie kommen in die Mitte des Tisches, werden geteilt, kombiniert und in unterschiedlicher Reihenfolge gegessen. Genau aus dieser Idee heraus hat sich in den vergangenen Jahren eine neue Generation moderner Restaurantkonzepte entwickelt.

In diesem Kurs widmen wir uns der Küche moderner Izakayas, Neo-Bistros und Sharing-Konzepte, die asiatische Techniken und Aromen mit zeitgemäßer Produktküche verbinden. Statt eines klassischen Menüs entsteht eine Auswahl unterschiedlichster Gerichte und Komponenten, die gemeinsam serviert werden und vom Zusammenspiel ihrer Kontraste leben.

Im Mittelpunkt stehen Techniken und Komponenten, die viele moderne Sharing-Konzepte prägen. Wie entsteht die perfekte Kruste auf Crispy Rice oder Karaage? Warum entwickelt ein hausgemachter Chili Crunch deutlich mehr Tiefe als reine Schärfe? Welche Rolle spielen Miso, Ponzu, Yuzu, Sesam und Nori beim Aufbau von Umami? Und wie lassen sich unterschiedliche Texturen so kombinieren, dass aus kleinen Gerichten eigenständige Teller mit Charakter entstehen?

Genau dieses Zusammenspiel aus handwerklicher Präzision, unterschiedlichen Texturen und ausbalancierter Würzung macht moderne Asia-Sharing-Konzepte seit Jahren zu einem festen Bestandteil der internationalen Restaurantszene.

MENÜ:
Crispy Rice mit gebeiztem Lachs, Gurke & Meerrettich / Karaage von der Maispoularde mit Ponzu Mayo / Miso-Mais mit hausgemachtem Chili Crunch / Udon mit brauner Butter, Sesam-Espuma, knusprigen Schalotten & Frühlingslauch / Gebratener Pak Choi mit Sesam-Vinaigrette / Beef Tataki mit Yuzu-Ponzu / Knusprige Kartoffeln mit Nori & Trüffel-Kewpie / Saisonales Gemüse-Tempura mit Chili Dip / Asian Slaw mit Erdnuss & Limette / Hausgemachte Mochi mit Yuzu-Frischkäse-Füllung & Apfel

TERMINE:
Sa, 23.01.2027, 18–22 Uhr
Fr, 19.03.3037, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 21.05.2027, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

EIN KOCHKURS INSPIRIERT VON YOTAM OTTOLENGHI
Michelle Afif Terlinden

Großzügig würzen, mutig kombinieren und Gemüse ganz neu entdecken: Mit Michelle Afif Terlinden lernt ihr, wie aus einfachen Zutaten vielschichtige Gerichte werden. Ihr entwickelt Röstaromen, setzt Kräuter und Gewürze gezielt ein und bringt Süße, Säure und Schärfe ins Gleichgewicht. Dabei wird immer wieder probiert und abgeschmeckt. So bekommt ihr ein Gespür dafür, wann Frische fehlt, ein cremiger Gegenpart gefragt ist oder etwas Crunch den entscheidenden Unterschied macht.

MENÜ:
Halloumi kataifi mit heißem Honig & Dukkah / Ofengerösteter Blumenkohl mit Datteln & Chimichurri / Kräuter-Risotto mit minziger Zucchini / Canellini-Bohnen-Hummus mit Pilzen & Trüffel / Lamm-Spieße mit Kräutern, Labneh & Minz-Öl / Lachs Puttanesca Art/ Musakhan-Hähnchen-Röllchen / Kumquats & Pistazien-Muhalabia

TERMIN:
Sa, 13.02.2027, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



TACO PARTY!
Valentina Bedoya

Würzige Tacos, geröstete Ananas und kräftige Mole: Mit Frankfurts Taco-Queen Valentina Bedoya kocht ihr mexikanisches Streetfood nach Familienrezepten. Ihr lernt, Schärfe, Säure und Würze abzustimmen – und bringt Mexikos Aromen auf den Teller.

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:
Fr, 19.02.2027, 18.30–22.30 Uhr & Fr, 30.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 18.06.2027, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FEIERABEND DELUXE – SCHNELL GEMACHT
Hannes Dankel

Wenig Zeit, großer Appetit: Mit Hannes Dankel kocht ihr Feierabendgerichte, für die ihr gerne noch den Herd anmacht. Ihr lernt, wie kräftige Röstaromen, frische Kräuter und passende Kombinationen mit wenig Aufwand viel Geschmack bringen. Dazu organisiert ihr die Zubereitung so, dass vieles parallel gelingt – und aus der schnellen Küche ein richtig gutes Abendessen wird.

MENÜ:
Spinatsalat mit Ziegenkäse & Zitronenvinaigrette / Israelischer Tomaten-Gurken-Salat mit frischen Kräutern / Gegrillte Avocado mit feinen Röstaromen / Cremige Polenta mit grünem Spargel & Parmesan / Pasta mit Tomaten & würziger Salsiccia / Zartes Tuna Tataki / Sirloin Steak mit frischem Chimichurri / Pilz-Stroganoff mit herzhaften Aromen / Zitronen-Ricotta-Creme / Schokoladen-Beeren-Fondue

TERMINE:
Fr, 26.02.2027, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 23.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 04.06.2027, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BURGER BABY
Jérôme Koch

Saftige Smash Burger mit kräftigen Röstaromen, schmelzendem Käse und süßen BBQ-Zwiebeln treffen auf Crispy Chicken mit Tortilla-Crunch. Mit Jérôme Koch lernt ihr, wie Hitze, Timing und hausgemachte Saucen eure Burger richtig gut machen.

MENÜ:
Spicy Tomatensalat mit Burrata / Smash-Patty, melted Cheese-Cream, Brioche & Honey-BBQ-Onions / Crispy Chicken in Tortilla Crunch, Cheddar-Jalapenos & homemade BBQ-Chipotle-Sauce / Coleslaw & Potato Wedges / Salted Caramel Cheesecake im Glas

TERMINE:
So, 7.03.2027, 18–22 Uhr
Sa, 26.06.2027, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Fotos: pexels/Geraud pfeiffer, HL Photo – stock.adobe.com

Fotos: pexels/Nano Erdozain, pexels/Geraud pfeiffer

ASIAN FUSION
Patrick Grossmayer

Kräftige Würze, frische Säure und etwas Crunch: Mit Patrick Grossmayer kombiniert ihr asiatische Zutaten zu Gerichten zum Teilen. Ihr lernt, wie Marinaden, Röstaromen und passende Saucen aus vertrauten Produkten etwas Neues machen. Im Mittelpunkt steht Miso. Ihr probiert vier Varianten der fermentierten Sojapaste und entdeckt, wie unterschiedlich sie schmecken. In Dressings, Dips oder Butter bringt sie herzhafte Tiefe. Dabei kommt es auf die Dosierung und das Zusammenspiel mit Süße, Salz und Säure an.
Beim Braten und Grillen arbeitet ihr am Garpunkt und stimmt die Komponenten aufeinander ab. Dazu zeigt euch Patrick, was sich vorbereiten lässt und was frisch auf den Tisch gehört – damit die große Auswahl auch beim Kochen für Freunde entspannt gelingt.

MENÜ:
Bao Buns mit spicy Lachstatar / Spinatsalat & Miso-Sesam-Dressing / Pimentos de Patron mit Yuzu-Miso-Dip / Yakitori-Spieße & Erdnuss-Sauce / Miso-Aubergine mit Teriyaki-Sauce / Rosa gebratenes Roastbeef in Miso-Soja / Miesmuscheln mit Limette, Zitronengras & Koriander / Maiskolben & Miso-Butter / Süsskartoffelpüree / Gegrillter wilder Brokkoli, Sesam, Soja / Schwarzes Sesam Eis

TERMINE:
So, 06.12.2026, 18–22 Uhr / So, 28.02.2027, 18–22 Uhr
So, 11.04.2027, 18–22 Uhr / So, 27.06.2027, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



PINSA & PASTA
Jérôme Koch

Luftiger Teig, knuspriger Boden und ein Belag, bei dem alles zusammenpasst: Mit Jérôme bereitet ihr Pinsa zu und stellt frischen Pastateig her. Ihr lernt, woran ihr die richtige Teigkonsistenz erkennt und wie ihr beim Formen und Backen ein gutes Ergebnis erzielt. Dazu kombiniert ihr cremige, würzige und frische Zutaten, ohne den Teig zu überladen. Beim Belegen und Abschmecken probiert ihr aus, wie wenige Zutaten zusammen besonders gut schmecken.

MENÜ:
Selbstgemachtes Antipasti mit Getrocknete-Tomaten-Espuma / Pinsa Rosso mit Tomatensugo, Büffelmozzarella, Salsiccia / Pinsa Bianca al Tartufo mit Ricotta, Champignons, Burrata & schwarzem Trüffel / Pinsa Cruda mit Basilikum-Pesto & Parmaschinken / selbstgemachte Pasta / Crema al Limone mit Biskuit

TERMIN:
Sa, 20.02.2027, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



KÖNIG SPARGEL
Jérôme Koch

Weißer Spargel schmeckt mild und fein, grüner bringt kräftigere Würze mit. Mit Jérôme Koch lernt ihr, beide Sorten gezielt einzusetzen und so zu garen, dass Geschmack und Biss erhalten bleiben. Dabei beginnt gutes Handwerk schon beim Einkauf, Schälen und Vorbereiten.
Ihr arbeitet mit unterschiedlichen Konsistenzen und erlebt, wie sich Spargel warm und kalt kombinieren lässt. Dazu übt ihr das Pochieren von Eiern und schlagt eine Hollandaise auf. Jérôme zeigt euch, wie ihr die Temperatur kontrolliert und mit Zitrone, Kräutern und salzigen Akzenten abschmeckt, ohne den Spargel zu überdecken.
Auch seine feine Süße kommt zum Einsatz: Für das Dessert stimmt ihr das Spargelaroma mit Sahne und fruchtiger Säure ab. Hier entscheidet die Dosierung darüber, wie sich das Gemüse in eine süße Zubereitung einfügt.

MENÜ:
Salat von weißem und grünem Spargel mit pochiertem Ei, Parmesan und südtiroler Speck / Geeiste Spargelcremesuppe mit Lachstartar, Estragon und Zitrone / Kalbstafelspitz mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln / Spargel- Panna Cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarber

TERMINE:
Sa, 24.04.2027, 11–15 Uhr / Sa, 22.05.2027, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

VEGAN ATELIER
Gilles Djio

Hier geht's um pflanzliche Küche mit Charakter – überraschend, international und modern. Du entdeckst neue Wege, Zutaten kreativ zu kombinieren, lernst feine Techniken kennen und kochst nachhaltig, bewusst und mit Freude am Experimentieren.

MENÜ:
Gazpacho von Mango & Gurke, Gurken-Mango-Salat, Minze, Sesam, Mango-Gel / Geröstete Auberginehälften mit Erdnuss-Mafé-Sauce, Austernpilze & Pickles, Kokos-Ingwer-Süßkartoffeln in Panko / Quinoa-Reisküchlein, Yuzu-Zwiebeln & Kichererbsen-Panisse / Bretonischer Sablé mit und aromatisch pochiertem Saisonobst

TERMINE:
Sa, 19.12.2026, 11–15 Uhr
Sa, 27.02.2027, 11–15 Uhr
So, 02.05.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

So bunt kocht die Welt

DIE WELT
KOCHT VIELFÄLTIG.

Mal kräftig gewürzt, mal frisch und fein: Internationale Küchen liefern jede Menge Ideen für den eigenen Herd. Unsere Köchinnen und Köche teilen Rezepte, zeigen typische Handgriffe und machen mit Zutaten vertraut, die Lust aufs Ausprobieren wecken.

Fotos: pexels/Prateek Lall

NEUE KURSE

CURRY VERSTEHEN
Gomti Pacholi

Was macht ein gutes Curry aus? Nicht möglichst viele Gewürze, sondern zu wissen, wann, wie und in welcher Kombination sie eingesetzt werden.

In diesem Kurs öffnet Gomti Pancholi Das die Werkzeugkiste der indischen Küche. Gemeinsam werden Gewürze geröstet, gemahlen und zu einer Mischung verarbeitet. Danach geht es an die Grundlagen: Wie entsteht Tiefe aus Zwiebeln und Tomaten? Was verändert Kokos in Geschmack und Konsistenz? Wie funktioniert eine Currybasis mit Joghurt? Und warum gibt ein frisches Tadka einem Dal eine neue Aromatik?

Gekocht werden Gerichte aus verschiedenen Regionen Indiens, an denen sich diese Techniken ausprobieren und vergleichen lassen. Gomti zeigt, wie Gewürze ihr Aroma entfalten, wie Saucen Bindung bekommen und wie sich Schärfe, Säure, Süße und Würze ausbalancieren lassen, damit ein Curry komplex, aber nicht überladen schmeckt.

MENÜ:
Chicken Curry mit klassischer Zwiebel-Tomaten-Basis / Chingri Malai Curry / Bengalisches Garnelen-Curry mit Kokos / Gatte ki Sabji / Rajasthanisches Curry mit Kichererbsenmehl und Joghurt / Tadka Dal / Linsen mit frisch temperierten Gewürzen / Aloo Poshto / Bengalische Kartoffeln mit Mohn – trocken gewürzt / Raita / Joghurt mit Gurke und Gewürzen / Gedämpfter Basmatireis / Mango Shrikhand / Indisches Joghurtdessert mit Mango

TERMINE:
Sa, 12.12.2026, 11–15 Uhr
So, 07.03.2027, 11–15 Uhr
Sa, 19.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DIM SUM – DUMPLINGS, WONTONS & MEHR
Leeza Yeo

Dim Sum ist weit mehr als gefüllter Teig – und genau das zeigt Leeza Yeo in diesem Kurs. Gedämpft, knusprig gebraten oder in aromatischer Brühe serviert: Je nach Füllung, Form und Zubereitung entstehen aus den handgemachten Wonton- und Dumpling-Teigen völlig unterschiedliche Gerichte.

Gemeinsam werden Siu Mai geformt, Wontons mit verschiedenen Füllungen zubereitet und die Unterschiede zwischen Dämpfen, Braten und Kochen praktisch ausprobiert. Mit Lo Bak Go kommt außerdem ein Klassiker der kantonesischen Dim-Sum-Küche auf den Tisch. Etwas ungewöhnlicher wird es bei Leezas Dumpling-Lasagne: Wontonblätter werden mit Hähnchen und Gemüse geschichtet und mit Soja-Ingwer-Dressing serviert.

Und weil gutes Dim Sum auch von dem lebt, was danebensteht, gehören selbstgemachtes Crispy Chilli Oil, eingelegte grüne Chilis und Smashed Cucumber ebenfalls dazu.

MENÜ:
Gedämpft: Chicken Siu Mai / Dumpling-Lasagne mit Hähnchen, Gemüse & Soja-Ingwer-Dressing / Gebraten: Vegetarische Wontons mit Pilzen, Karotte & Frühlingszwiebeln / Prawn Wontons / Lo Bak Go – chinesischer Rettichkuchen / Prawn Wonton Soup / Crispy Chilli Oil / grüne Chilis / Smashed Cucumber

TERMIN:
Sa, 20.02.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MITTELMEER-KÜCHE NEU GEDACHT
Michelle Afif Terlinden

Wie wird aus einfachen Zutaten ein Gericht, das wirklich spannend schmeckt? Genau darum geht es in Michelles neuem Kurs. Ihre Küche ist mediterran geprägt, gemüsestark, aromatisch und unkompliziert – mit viel Gefühl für Kräuter, Gewürze, Säure und die richtige Balance.

Michelle zeigt, wie man Geschmack gezielt aufbaut, Gemüse auf unterschiedliche Weise zubereitet, Hülsenfrüchte und Getreide spannend einsetzt und Fisch oder Fleisch so ergänzt, dass das Gericht als Ganzes funktioniert. Dabei geht es immer wieder um kleine Techniken und Entscheidungen, die einen großen Unterschied machen: Röstaromen, Texturen, Würzung, Frische und das richtige Verhältnis der einzelnen Komponenten.

Besonders praktisch: Die Gerichte sind bewusst so gedacht, dass jedes für sich steht. Statt eines Menüs, das man später nur komplett nachkochen kann, nimmt man eine ganze Reihe eigenständiger Rezepte und vor allem viel Küchenwissen mit nach Hause.

MENÜ:
Weiße Bohnen italienischer Art / Linsensalat mit Aubergine, Granatapfel & Halloumi / Tomaten-Bulgur-Risotto / Lachs en papillote / Karotten-Zucchini-Tagliatelle / Geschmorter Fenchel / Griechisches Ofenhähnchen / Orange mit Mandelkuchen

TERMINE:
Sa, 23.01.2027, 11–15 Uhr
Sa, 13.03.2027, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



KÜCHE AUS NEPAL
Rakhi Clark

Die nepalesische Küche lebt von Gewürzen, Röstaromen, frischen Kontrasten und Gerichten, die unkompliziert wirken, aber geschmacklich präzise aufgebaut sind. Rakhi bringt die Küche ihrer Heimat mit und die Erfahrung aus ihrem eigenen Restaurant.
Im Mittelpunkt stehen Techniken, die über einzelne Rezepte hinausgehen: Momo-Teig herstellen und falten, Fleisch aromatisch marinieren, Fisch schonend in einem leichten Sud garen und Gemüse mit ganzen und gemahlenen Gewürzen so aufbauen, dass es eigenständig und spannend bleibt. Dazu kommt der Einsatz von Säure, Schärfe und frischen Komponenten, die kräftige Gerichte ausbalancieren.
Rakhis Stärke ist der Umgang mit Gewürzen. Sie zeigt, wann sie geröstet, gemahlen oder direkt mitgegart werden, wie sich ihre Aromen verändern und wie daraus Tiefe entsteht, ohne dass ein Gericht schwer oder überwürzt wirkt.
So entsteht ein abwechslungsreicher Einblick in eine Küche, die bei uns wenig bekannt ist – mit viel Handwerk, unterschiedlichen Zubereitungsarten und Techniken, die sich in die eigene Küche übertragen lassen.

MENÜ:
Momo mit Hähnchen & Tomaten-Chutney / Sekuwa – Hähnchen mit nepalesischen Gewürzen / Macha ko Jhol – Lachs in leichtem nepalesischem Gewürzsud / Farsi ra Bhatmas – Kürbis mit grünen Sojabohnen und Gewürzen / Mustang Alu – Kartoffeln mit Timur-Pfeffer / Mula ra Kakro ko Achar – Rettich & Gurke, Sesam, Senf / Kheer – Safran-Kardamom-Milchreis

TERMINE:
So, 21.02.2027, 11–15 Uhr
So, 25.04.2027, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KENIA – CURRY, CHAPATI & CHAI
Gillian Piroth

Kenia schmeckt nach gerösteten Gewürzen, frischen Kräutern, Chili, Limette, Kokos und handgemachten Broten – kräftig, lebendig und auf gemeinsames Essen ausgelegt. Im Kurs geht es um Aromen, die Tiefe haben, aber nicht schwer wirken, und um Gerichte, die am besten zusammen auf den Tisch kommen.

Ein Schwerpunkt liegt auf Gewürzen. Sie werden geröstet, gemahlen, kombiniert und abgeschmeckt – bis Schärfe, Säure, Süße und Frische zusammenpassen. Dazu kommt die Arbeit mit Chapati: Der Teig wird selbst hergestellt, geschichtet, ausgerollt und in der Pfanne gebacken. Dabei merkt ihr schnell, welche Handgriffe den Unterschied machen.

Auch bei Fleisch, Saucen und Beilagen geht es ums Verstehen: Wie entsteht eine gute Marinade? Wann bekommt eine Sauce Tiefe? Wie viel Kokos ist angenehm, wann braucht es Limette, Chili oder Kräuter als Gegengewicht? Aus diesen Entscheidungen entsteht eine großzügige kenianische Tafel, die gemeinsam geteilt wird.

MENÜ:
Lamm- & Rindspieße mit Kräuterdip & Pili-Pili / Maispoularde in Kokos-Currysauce / Handgemachte Chapati / Rote Bohnen in Kokos-Tomaten-Masala / Blattgemüse mit Knoblauch & Zitrone / Kokos-Kardamom-Krapfen mit Passionsfruchtsirup / Kenianischer Gewürzchai

TERMINE:
So, 24.01.2027, 11–15 Uhr
So, 25.04.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

NAIROBI STREETFOOD
Gillian Piroth

NEUE KURSE

Knusprig gefüllt, frisch vom Grill und mit ordentlich Würze: Mit Gillian lernt ihr Nairobis Streetfood kennen. Ihr arbeitet mit Teigen, Marinaden und Saucen und entdeckt, wie Chili, Limette und Tamarinde zusammen mit Erdnuss und Kokos ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen ergeben.

Ihr knetet und formt Chapati, übt das Füllen und Falten und bereitet Fleisch so vor, dass es beim Braten saftig bleibt und kräftige Röstaromen entwickelt. Dabei zeigt euch Gillian, worauf es bei Teigkonsistenz, Hitze und Garzeit ankommt.

Beim Abschmecken wird immer wieder probiert: Säure gibt einer cremigen Sauce Frische, etwas Süße rundet Schärfe ab, und Kräuter setzen einen eigenen Akzent. Ihr lernt, gezielt nachzuwürzen und Dips und Chutneys auf die warmen Komponenten abzustimmen. Serviert wird alles als Streetfood-Tafel zum Teilen – mit frisch gebackenem Brot zum Füllen, Dippen und Kombinieren.

MENÜ:
Knusprige Rindfleisch-Samosas mit Tamarinden-Dattel-Chutney / Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Chili-Dip / Chili-Knoblauch-Rindfleischhappen / Kartoffeln im Kichererbsenteig mit Koriander-Kokos-Chutney / Tomaten-Zwiebel-Salat mit Limette / Mini-Chapati zum Füllen / Kokos-Kardamom-Hefegebäck mit Passionsfruchtzucker

TERMINE:
So, 28.02.2027, 11–15 Uhr
Sa, 19.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Valeria Boltneva, pexels/Noval Gani

MEZZE-ABEND
Hannes Dankel

Levanteküche lebt von kleinen Gerichten, intensiven Aromen und dem Zusammenspiel cremiger Dips, frischer Kräuter und knuspriger Komponenten. Hannes zeigt, wie ihr aus einfachen Zutaten durch Rösten, Abschmecken und gute Vorbereitung viel Geschmack entwickelt.
Im Mittelpunkt stehen Tahini, Zitrone, Olivenöl, Hülsenfrüchte und Gewürze: Wie entstehen cremige Texturen? Wie balanciert ihr Säure, Schärfe und Frische? Und wie stimmt ihr mehrere Gerichte aufeinander ab?
Ihr lernt, Komponenten vorzubereiten und so zu kombinieren, dass eine großzügige Tafel entsteht – warm und kalt, cremig und knusprig, zum Teilen und gemeinsamen Genießen.

MENÜ:
Hummus mit Tahini & Zitrone / Muhammara mit Paprika, Walnuss & Granatapfel / Labneh mit Kräutern / Fattoush mit Sumach / Shakshuka / Batata Harra mit Knoblauch & Koriander / Mujaddara mit Röstzwiebeln / Kräuter-Falafel / Knafeh / Nuss-Baklava

TERMINE:
Fr, 05.02.2027, 18.30–22.30 Uhr / Fr, 09.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 05.06.2027, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



SPICE TRAILS: EINE REISE DURCH INDIENS KÜCHE
Gomti Pacholi

Tauche ein in die Welt der Gewürze und Aromen! In diesem Kochkurs erlebst du authentische indische Küche – ganz ohne Fertigpasten, dafür mit frischen Zutaten, handgemachten Chutneys und selbst gemahlenen Gewürzmischungen. Gemeinsam bereiten wir traditionelle Gerichte wie aromatische Currys, erfrischende Raitas, fruchtige Chutneys und cremigen Lassi zu. Dabei lernst du nicht nur, wie die Klassiker entstehen, sondern auch, welche Rolle Gewürze wie Kardamom, Kreuzkümmel oder Kurkuma in der indischen Küche spielen.

MENÜ:
Fisch Tikka mit Minze-Koriander-Chutney / Butter Chicken / Channa Masala – Kichererbsen-Curry / Saisonales Raita / Gelber-Muglai-Reis / Mango-Lassi

TERMINE:
Sa, 13.03.2027, 18–22 Uhr / Sa, 12.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Fotos: Helga Bragina – stock.adobe.com, pexels/Arturo EG



SPANISCHE TAPAS
Steffen

Katalanische Lebensfreude trifft auf rustikale Tapas-Tradition – ein Abend voller Aromen, Leidenschaft und mediterraner Gelassenheit. Im Kurs dreht sich alles um Spaniens kleine Köstlichkeiten, die nach Sommer, Meer und guter Gesellschaft schmecken. Von maurischen Gewürzen bis zu baskischer Finesse – jede Zubereitung erzählt von regionaler Vielfalt, Lebensfreude und kulinarischem Entdeckergeist.

MENÜ:
Oliven, Aioli, Pimientos de Padrón, Manchego y Serrano / Ajo blanco / Gambas al ajillo / Pan con sobrasada, queso y miel / Albóndigas en salsa de tomate / Papas arrugadas con mojo rojo / Pinchos morunos / Alubias blancas con chorizo / Crema Catalana

TERMINE:
Sa, 16.01.2027, 11–15 Uhr / Sa, 13.03.2027, 11–15 Uhr
So, 06.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SUPERFOOD AUS DEM HIMALAYA
Rakhi Clark

Buchweizen, Bockshornklee, Sesam und Sichuan-Pfeffer prägen diesen Einblick in die Küche der Himalaya-Region. Ihr lernt, wie unterschiedliche Mehle, aromatische Gewürze und frische Zutaten zusammenspielen – und worauf es bei ihrer Verarbeitung ankommt. Im Mittelpunkt stehen das Herstellen und Falten gefüllter Teigtaschen, das Marinieren von Fleisch und der gezielte Einsatz von Gewürzen und gerösteten Samen. Dabei geht es um die richtige Teigkonsistenz, saftige Garung und eine ausgewogene Balance von Schärfe, Säure und Röstaromen. Auch Hülsenfrüchte und ungewohnte Zutaten werden praktisch erschlossen: Ihr erfahrt, welche Eigenschaften sie mitbringen und wie ihr sie für Geschmack, Bindung und unterschiedliche Texturen nutzen könnt.

MENÜ:
Momo mit Paneer & Gemüse, Erdnuss-Tomaten-Chutney / Entenbrustspieße, Sichuan Pfeffer & Bockshornklee / Chicken Pakora / Alu achar, Bockshornklee & Sesam-Sauce / Sadeko – Austernpilzsalat / Ryaleko roti / Buchweizen-Kichererbsen-Pfannkuchen mit Moong Linsen & Yam-Wurzel / Rote-Bete-Raita / Power Balls aus Samen & Datteln / Sago Pudding mit Kokosmilch mit Goji Beeren

TERMINE:
So, 07.03.2027, 11–15 Uhr / So, 20.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SAVANNENKÜCHE: VON NAMIBIA BIS ZIMBABWE
Gillian Piroth

Afrika – ein Kontinent, dessen Vielfalt sich nicht nur in Landschaften und Kulturen, sondern auch in der Küche widerspiegelt. Die Küchen des südlichen Afrikas sind geprägt von einer reichen Mischung aus alten Traditionen und internationalen Einflüssen. Hier treffen indigene Kochtechniken auf die kulinarischen Spuren von Kolonialmächten und Handelswegen – ein Schmelztiegel, der jede Region einzigartig macht.

MENÜ:
Botswana – Seswaa ya Nama ya Pudi (Wildragout) / Zimbabwe – Nhopi in Erdnusssauce mit Okra / Südafrika – Vhuswa mit Mukusule (Blattgemüse) / Lesotho – Sechu Sakhoko – geschmortes Hähnchen mit Reis / Namibia – Malvenpudding mit Aprikosesauce

TERMINE :
So, 30.01.2026, 18–22 Uhr / Sa, 01.05.2027, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

THAI STREETFOOD
Leeza Yeo

Erlebe die lebendige Welt der thailändischen Streetfood-Küche mit unserer Expertin Leeza! Nach zehn Jahren in Thailand bringt sie authentische Rezepte und Techniken direkt zu dir. In Thailand findet man an jeder Ecke Garküchen, die aromatische und frische Gerichte zubereiten. Perfekt gebraten mit einer ausgewogenen Gewürzmischung und der Frische typischer Zutaten wie Zitronengras, Koriander und Chili ziehen sie uns in ihren Bann. Wer einmal den echten Geschmack thailändischer Küche erlebt hat, wird sich nicht mehr mit den Thai-Imbissbuden Frankfurts zufriedengeben.

MENÜ:
Tom yum talay – Meeresfrüchtesuppe / Laab Gai – Thailändischer Hähnchensalat / Pad Thai vegetarian / Pomelo salad / Mango sticky rice

TERMIN:
Sa,16.01.2027, 11–15 Uhr / Sa, 17.04.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



KULINARISCHS MALAYSIA
Rosita Heilek

Einmal quer durch Malaysia und wieder zurück – mit Stopps bei dampfendem Nasi Lemak, aromatischem Chicken Rendang und rauchigem Char Kway Teow mit frischen Garnelen. Dieser Kurs feiert die Vielfalt malaysischer Küche: reich an Aromen, balanciert zwischen Kokosmilch, Chili, Kaffirlimette und knusprigen Röstnoten. Wir braten, schmoren, dämpfen und rühren im Wok – mit Neugier, Herz und Respekt vor traditionellen Zutaten.

MENÜ:
Nasi Lemak – Kokosreis mit Sambal, Anchovies, Erdnüssen, Eiern, Gurke & Chicken Rendang / Char Kway Teow – Reisnudeln, Garnelen & Soja / Roti Canai mit Linsen-Curry / Hühnchen-Satay mit traditioneller Erdnuss-Sauce / Knusprig gefüllter Tofu mit Erdnuss- oder Chili-Sauce / Teh Tarik – Cremiger Dessert-Tee

TERMIN:
Sa, 27.02.207, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SUSHI BASISKURS – KLASSISCH JAPANISCH
Miyoko Oshima

Gutes Sushi beginnt beim Reis: Ihr lernt, Konsistenz, Würzung und Temperatur abzustimmen und fünf Sushi-Arten zu rollen, zu formen und zu füllen. Dazu übt ihr den Umgang mit Nori, Fisch und Gemüse – für Sushi, das auch zu Hause gelingt.

MENÜ:
Gurken-Hosomaki / Lachs-Futomaki mit Tamago / Uramaki mit knusprigen Garnelen / Temari mit Lachs, weißem Fisch oder Rucola & Parmaschinken / Inari mit Shiitake & Kürbis oder Teriyaki-Huhn, Ei & Zuckerschoten / Miso-Suppe / Yuzu-Käsekuchen

TERMINE:
Sa, 05.12.2027, 18–22 Uhr
So, 07.02.2027, 11–15 Uhr
Sa, 10.04.2027, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie





FLAVORS OF INDIA
Gomti Pacholi

Gewürze, Aromen und langsames Kochen – die indische Küche gehört zu den vielfältigsten und faszinierendsten der Welt. Dieser Kurs gibt einen Einblick in traditionelle Zubereitungstechniken, von der Herstellung von frischem Paneer bis hin zur Kunst eines perfekt abgestimmten Masala Chai. Neben würzigen Currys und aromatischem Reis steht vor allem das Verständnis für die Balance aus Schärfe, Süße und Wärme im Mittelpunkt. Eine kulinarische Entdeckungsreise, die zeigt, wie echte indische Hausmannskost entsteht – unkompliziert, authentisch und voller Geschmack.

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

TERMIN:
So, 18.04.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Fotos: pexels/Syed Abdul Rehman, Gradt – stock.adobe.com, pexels/Arto Suraj

Fotos: pexels/Aykut Aktemur, pixels/Prateek Lall



VEGETARISCH DURCH FRANKREICH
Gilles Djio

Aufbauend auf seinem erfolgreichen veganen Atelier widmet sich Gilles der vegetarischen Küche auf Restaurantniveau. Klassische französische Einflüsse treffen auf eine moderne, leichte Handschrift.
An einem anspruchsvollen Menü lernt ihr, Garprozesse gezielt zu steuern, Texturen zu kombinieren und mit Säure und Kontrasten geschmackliche Tiefe zu schaffen. Gilles zeigt Schritt für Schritt, wie aus guten Produkten eigenständige Gerichte entstehen – mit Raum für eure eigene Interpretation.

MENÜ:
Orangenkonfierter Fenchel mit Zitronenricotta, fermentierter Olive & Tuile Dentelle / Champignon-Cappuccino mit Pilz-Duxelles, Mollet-Ei, Senfkorn-Pickles & Nussbutter-Croutons / Auberginen-Roulade, Quinoa, Kräuter-Panko & Haselnuss-Petersilien-Kondiment / Café Gourmand / Passionsfrucht-Crème-brûlée, Pistazien-Financier & Hibiskus-Minz-Sorbet

TERMINE:
Sa, 30.01.2027, 11–15 Uhr / Sa, 24.04.2027, 11–15 Uhr
S0, 27.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BEST OF ASIA
Leeza Yeo

Mit Leeza entdeckt ihr die Küchen Malaysias, Indiens, Thailands und Indonesiens. Ihre Wurzeln und Erfahrungen verbinden praktische Anleitung mit Geschichten über regionale Zutaten und Esskulturen.
Ihr lernt typische Würztechniken kennen und übt, Aromen auszubalancieren. Frische Kräuter und duftende Gewürze begleiten das gemeinsame Kochen, Probieren und Teilen.

MENÜ:
Butter Chicken mit Erbsen-Pilaw / Nyonya Laksa mit Garnelen & Reisnudeln / Kartoffel-Murtabak / Ananas-Gurken-Salat / Mango Sago

TERMIN:
Sa, 06.03.2027, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SÜDOSTASIEN – AROMEN ZWISCHEN BANGKOK, HANOI UND BALI
Ashleika Adelea

Frische Kräuter, Zitrusnoten, Chili und geröstete Gewürze prägen die Küchen Südostasiens. Mit Ashleika Adelea entdeckt ihr das Zusammenspiel von Süße, Säure, Schärfe und Salzigkeit – und die Unterschiede zwischen den Küchen der Region. Im Mittelpunkt stehen kurze Garzeiten, präzises Abschmecken und das Spiel mit Texturen. Ihr lernt typische Zutaten und klassische Techniken kennen und erfahrt, wie Fischsauce, Kokosmilch und Gewürze dosiert werden, damit intensive Aromen ausgewogen zusammenfinden.

MENÜ:
Som Tam – grüner Papayasalat / Knusprige Hähnchen-Frühlingsrollen / Jasminreis / Süß-saurer Tempeh / Hähnchen-Zitronengras-Spieße / Schalotten-Zitronengras-Sambal / Gemüse mit Kokos / Klare Fischsuppe mit Tofu / Pandan-Chiffonkuchen mit Palmzucker & Kokoscreme

TERMINE:
So, 07.02.2027, 18–22 Uhr & So, 06.06.2027, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



AFRIKA, AFRIKA
Gillian Piroth

Afrika ist ein Kontinent der kulinarischen Vielfalt – und Kenia besticht durch eine Küche, die Traditionen, frische Zutaten und Gewürze gekonnt miteinander verbindet. In diesem Kurs tauchst du ein in die typischen Zubereitungsmethoden und Zutaten der kenianischen Küche. Gillian, die nicht nur mit der gesamten afrikanischen Küche vertraut ist, sondern auch ihre eigene Heimat liebt, nimmt dich mit auf eine Entdeckungsreise durch die Aromen und Techniken des Landes. Erlebe, wie du mit einfachen Zutaten und Gewürzen komplexe, aromatische Gerichte zubereitest, die tief in der kenianischen Kultur verwurzelt sind. Neben praktischen Tipps zur Zubereitung erhältst du spannende Einblicke in die kulinarischen Traditionen und die faszinierende Geschichte Kenias.

MENÜ:
Kachumbari Mango / Mutura / Tamarind Sauce / Ugali / Sukuma Wiki / Dates Cookies in Coconut Mango Cream / Kenianischer Chai

TERMIN:
So, 14.03.2027, 11–15 Uhr
119 € 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:
So, 07.02.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 06.03.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 17.04.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 05.06.2027, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



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:
Sa, 23.01.2027, 10.30–14.30 Uhr
So, 21.02.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 13.03.2027, 1030–14.30 Uhr
Sa, 08.05.2027, 10.30–14.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



BROT BACKEN LEICHT GEMACHT
Jürgen Hellmuth

Knusprige Kruste, lockere Krume, volles Aroma: Mit Jürgen Hellmuth backen wir Ciabatta, Vollkornbrot und Focaccia und lernen, worauf es beim Sauerteig ankommt. Einen eigenen Sauerteigstarter, Rezepte und frische Brotproben gibt's mit nach Hause.

MENÜ:
Weizenvorteig und naturreiner Sauerteig als Geschmacksträger und ohne Zusatzstoffe: Weizenteig Ciabatta / Toskanisches Weißbrot / Kartoffel-Foccacia / verschiedene Vollkornbrote / Bauernbrot / Hefeteig / Brötchen

TERMINE:
Sa, 12.12.2026, 18–22 Uhr
Mi, 27.01.2027, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 24.02.2026, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 17.03.2027, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 28.04.2027, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

PRALINEN MASTERCLASS
Ewa Feix

Pralinenkunst für Fortgeschrittene: Temperiere und färbe Kakaobutter, gestalte Schokoladenhüllen mit Airbrush und kreiere raffinierte, mehrschichtige Füllungen. Experimentiere mit Silikonstempeln und nimm deine selbstgemachten Pralinen mit nach Hause.

MENÜ:
Getränke und Snacks sind im Kurspreis ebenso inklusive, wie deine selbst gemachten Pralinen, die du am Ende mit nach Hause nehmen darfst.

TERMINE:
So, 27.02.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 10.04.2027, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 19.06.2027, 10.30–14.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

CUPCAKE SECRETS
Ewa Feix

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:
4 gebackene Cupcakes z. Mitnehmen

TERMINE:
Sa, 16.01.2027, 10.30–14.30 Uhr
So, 14.03.2027, 10.30–14.30 Uhr
So, 18.04.2027, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

ECLAIR SECRETS
Ewa Feix

Bei "Eclair Secrets" zeigt Ewa dir die Kunst, französische Eclairs mit Pâte à choux perfekt zu backen, natürlich inklusive der Herstellung besonderer Füllungen.

MENÜ:
Brandteig / Schokoladen-Brandteig / passende Füllungen / Glasurherstellung klassische Dekorationen

TERMIN:
Sa, 06.02.2027, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

PRALINEN WORKSHOP
Ewa Feix

Die Welt der Pralinen: 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:
Sieben Pralinensorten z. mitnehmen

TERMINE:
S0, 24.01.2027, 10.30–14.30 Uhr
S0, 07.03.2027, 10.30–14.30 Uhr
So, 25.04.2027, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

Fotos: pexels/Marta Dzedyshko, Ivan Kmit – stock.adobe.com
Foto: kai – stock.adobe.com

MESSER SCHÄRFEN WIE DIE PROFIS
Kirsteen Altgassen

Ein gutes Messer verdient die richtige Pflege – denn selbst die beste Klinge verliert irgendwann an Schärfe. In diesem kompakten Workshop im Zwilling Shop Frankfurt zeigt Kirsteen Altgassen, wie du deine Messer zu Hause richtig schärfst und lange in Bestform hältst.

Du lernst den Unterschied zwischen Wetzstahl und Schleifstein kennen, erfährst, wann welche Methode sinnvoll ist und worauf es bei Schleifwinkel, Körnung und Technik ankommt. Auch japanische Messer und ihre besonders harten Stähle werden genauer unter die Lupe genommen: Was unterscheidet sie von europäischen Messern und was bedeutet das für die richtige Pflege?

Am Veranstaltungstag erhältst du außerdem 20 % Rabatt auf deinen Einkauf im Zwilling Shop Frankfurt.

TERMINE:
Fr, 15.01.20.27, 17–18.30 Uhr / Fr, 05.02.2027, 17–18.30 Uhr
Fr, 12.03.2027, 17–18.30 Uhr / Fr, 09.04.2027, 17–18.30 Uhr
Fr, 21.05.2027, 17–18.30 Uhr / Fr, 18.06.2027, 17–18.30 Uhr
25 € inkl. Softgetränke
Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main



STEAKS & CO.
Jérôme Koch

Eine schöne Kruste, ein saftiger Kern und der richtige Garpunkt: Beim Kurzbraten entscheiden Temperatur, Timing und der Umgang mit der Pfanne.
Zum Einstieg verkosten wir Lammkarree, Roastbeef und Kalbsfilet und beschäftigen uns mit den passenden Kerntemperaturen. Wie unterscheiden sich die Fleischstücke, und woran lässt sich ihr Gargrad erkennen? Anschließend braten wir Fisch auf der Haut knusprig und bringen Steaks auf den gewünschten Punkt. Dabei lernst du, Hitze gezielt einzusetzen und Garzeiten besser einzuschätzen – damit du auch zu Hause sicher entscheiden kannst, wann es noch einen Moment braucht und wann es Zeit zum Anrichten ist.

MENÜ:
Fleisch-Tasting: Lammkarree, Roastbeef und Kalbsfilet – Gargrade und Kerntemperaturen im Vergleich / Lachsfilet auf knuspriger Haut mit asiatischem Duftreissalat / Steak mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln & Grillgemüse / Schokoladenmousse & Macadamia

TERMIN:
Sa, 27.02.2027, 11–15 Uhr, 119 € inkl. Getränke
Die Genussaakademie

SCHNEIDEN WIE DIE PROFIS
Kirsteen Altgassen

Wiegeschnitt, Hacktechnik, Julienne oder Brunoise: Mit der richtigen Messertechnik geht die Küchenarbeit nicht nur schneller, sondern auch sicherer und präziser von der Hand. In diesem praxisnahen Workshop im Zwilling Shop Frankfurt zeigt Kirsteen Altgassen, wie du Kochmesser, Santoku und Filetiermesser richtig einsetzt. Du lernst den sicheren Griff, verschiedene Schneidtechniken und klassische Schnittformen kennen und erfährst, wie Messer richtig gepflegt und aufbewahrt werden.
Dabei geht es auch um das kleine Küchenwissen dahinter: Wie würfelt man Zwiebeln effizient? Wie schneidet man Kräuter, ohne sie zu zerquetschen?
Ergänzend zeigt Kirsteen anhand ausgewählter Beispiele – etwa beim Filetieren einer Orange -, wann spezielle Klingenformen gegenüber dem klassischen Kochmesser ihre Stärken ausspielen.
Am Veranstaltungstag erhältst du außerdem 20 % Rabatt auf deinen Einkauf im Zwilling Shop Frankfurt.

TERMINE:
Fr, 05.03.2027, 16.30–18 Uhr / Fr, 11.06.2027, 16.30–18 Uhr
35 € inkl. Softgetränke
Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21,
60311 Frankfurt am Main

DAS ERSTE EIGENE DINNER
Hannes Dankel

Freunde zum Essen einzuladen klingt schön – bis die Fragen auftauchen: Was koche ich, wann muss was fertig sein und wie kommt alles gleichzeitig auf den Tisch? Gerade mit wenig Kocherfahrung entsteht schnell mehr Stress als Vorfreude. Hier setzt Hannes an: Gemeinsam bereiten wir ein Dinner zu und lernen, wie sich die einzelnen Schritte sinnvoll planen lassen. Vorkenntnisse braucht es nicht.
Dabei geht es um mehr als das Nachkochen: Wer versteht, warum etwas funktioniert, kann Rezepte verändern und selbstständig weiterdenken. Die Gerichte des Abends bilden dafür die Basis – mit Füllungen, Zutaten und Beilagen, die sich je nach Saison und Geschmack austauschen lassen. So wächst ein kleines Repertoire, auf das du zurückgreifen kannst. Das gibt Sicherheit für den nächsten Abend mit Freunden – und lässt dir neben dem Kochen auch Zeit für deine Gäste.

MENÜ:
Zwiebeltarte mit Gruyère, Thymian & Blattsalat, Learnings: Teig herstellen, Zwiebeln schmoren, Vinaigrette anrühren / Zitronen-Ricotta-Mezzelune mit brauner Salbeibutter & Parmesan, Learnings: Pasta herstellen, füllen & garen, Butter bräunen / Bavette mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüse & Kartoffelgittern, Learnings: Fleisch braten, Sauce ziehen, Gemüse glasieren, Kartoffeln ausbacken / Lava Cake, Salzkaramell-Eis, Beerenragout & Schokocrunch, Learnings: Flüssiger Kern, Eisgrundmasse, Balance von Süße & Säure

TERMINE:
Sa, 06.02.2027, 11–15 Uhr / Sa, 10.04.2027, 18–22 Uhr
Fr, 11.06.2027, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Pure Geschmacks-sache

GENUSS BEGINNT MIT NEUGIER

Unsere Tastings sind Einladungen, deinen eigenen Geschmack zu entdecken. Du lernst, bewusster zu genießen, selbstbewusst zu wählen und mit Neugier zu probieren. Ob Wein, Kaffee oder Champagner – hier zählt das Erlebnis, das bleibt: Wissen, das man schmeckt.

Foto: New Africa – stock.adobe.com

NEUE KURSE

WEIN-BASICS FÜR EINSTEIGER
Ulrike Ferres

Wie beschreibt man eigentlich einen Wein? Woran erkennt man Rebsorten? Und worauf sollte man beim Riechen und Probieren überhaupt achten? Dieses Seminar vermittelt die wichtigsten Grundlagen, um Wein strukturierter zu verkosten und den eigenen Geschmack besser einordnen zu können.
Zu Beginn geht es um die Sensorik: sehen, riechen, schmecken und Aromen bewusst wahrnehmen. Eine Aromabar hilft dabei, typische Duftnoten zu erkennen und zuzuordnen – ohne dass dafür Vorwissen oder ein trainierter „Weinkenner-Gaumen" nötig ist.
Anschließend verkosten wir acht internationale Rebsorten. Bei den Weißweinen stehen Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay im Mittelpunkt. Bei den Rotweinen vergleichen wir Merlot, Pinot Noir, Syrah beziehungsweise Shiraz und Cabernet Sauvignon. Dabei wird deutlich, wie sich Rebsorte, Herkunft, Klima und Weinbereitung im Glas bemerkbar machen.

MENÜ:
Prickelnder Auftakt, Aromabar und acht Weine: vier Weißweine kommentiert, vier Rotweine blind verkostet. Dazu Fingerfood, Käse und Brot. Wasser inklusive.

TERMINE:
Fr, 05.02.2027, 19–22 Uhr
Sa, 10.04.2027, 19–22 Uhr
78 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

ARGENTINISCHE WEINE
Ulrike Ferres

Argentinien ist für viele gleichbedeutend mit Mendoza und Malbec – doch das Weinland am Fuße der Anden hat deutlich mehr zu bieten. In diesem Seminar verkosten wir acht argentinische Weine und schauen uns an, wie unterschiedlich Rebsorten, Regionen und Höhenlagen den Stil prägen.
Natürlich spielt Malbec eine wichtige Rolle. Daneben begegnen uns Bonarda, Cabernet Franc, Torrontés und Viognier sowie ausgewählte Malbec-Blends. Dabei vergleichen wir kräftige Rotweine mit aromatischen und frischen Weißweinstilen und lernen die wichtigsten Rebsorten des Landes besser kennen.
Die Auswahl führt von den hoch gelegenen Weinbergen Saltas über Mendoza bis in die deutlich kühleren Regionen Patagoniens. Im Glas wird nachvollziehbar, welchen Einfluss Höhe, Temperaturunterschiede und Herkunft auf Frische, Struktur und Aromatik haben.
So entsteht ein deutlich differenzierteres Bild von argentinischem Wein – jenseits des bekannten Malbec-Klischees und mit einem guten Überblick über die wichtigsten Stilrichtungen des Landes.

MENÜ:
Argentinischer Schaumwein zum Auftakt, danach acht kommentierte Weine aus Mendoza, Salta und Patagonien. Dazu Empanadas, Fingerfood und Brot. Wasser inklusive.

TERMIN:
Fr, 12.03.2027, 19–22 Uhr
85 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

WEISSWEIN KLASSIKER
Ulrike Ferres

Weißwein kann leicht und frisch, mineralisch, aromatisch oder deutlich strukturierter und kräftiger sein. In diesem Seminar verkosten wir acht unterschiedliche Weißweinstile und schauen uns an, wie Rebsorte, Region, Klima und Ausbau den Charakter eines Weines beeinflussen.
Dabei begegnen uns bekannte Klassiker wie Riesling aus Deutschland, Grüner Veltliner aus Österreich, Sancerre aus Frankreich und Soave aus Italien. Daneben stehen weniger offensichtliche Rebsorten und Regionen – etwa Albariño aus Spanien, Pecorino aus Italien und Chenin Blanc aus Südafrika.
Im direkten Vergleich wird deutlich, wie unterschiedlich Weißwein sein kann: von geradlinig und frisch über aromatisch und würzig bis hin zu komplexeren, strukturierteren Stilen. Gleichzeitig lernst du, typische Merkmale wichtiger Rebsorten besser zu erkennen und deinen eigenen Geschmack genauer einzuordnen.
Eine Blindverkostung macht die Unterschiede besonders deutlich und ein interaktives Quiz sorgt dafür, dass Regionen, Rebsorten und Stilistiken nicht nur Theorie bleiben.

MENÜ:
Crémant oder Winzersekt zum Auftakt, acht kommentierte Weißweine aus verschiedenen Ländern. Mit Blindverkostung und Weinquiz. Dazu Fingerfood. Wasser inklusive.

TERMIN:
Fr, 23.04.2027, 19–22 Uhr
85 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

SAFARI IM GLAS
Ulrike Ferres

Südafrikas Weinwelt verbindet lange Tradition mit großer Vielfalt. Anhand von acht Weinen entdecken wir, wie Klima, Herkunft und Rebsorte den Geschmack prägen. Von Chenin Blanc bis Pinotage vergleichen wir frische Weißweine, kraftvolle Rotweine und ausgewählte Cuvées. Dabei lernen wir Regionen wie Stellenbosch, Franschhoek und Constantia kennen und erfahren, was ihre Weine auszeichnet. Besonderes Augenmerk gilt Chenin Blanc und Pinotage – zwei Rebsorten, die Südafrikas Weinbau eine eigene Handschrift geben.

MENÜ:
Cap Classique zum Auftakt, danach acht kommentierte Weine aus Südafrikas Weinregionen – von Chenin Blanc bis Pinotage. Dazu Fingerfood, Käse und Brot. Wasser inklusive.

TERMINE:
Fr, 04.12.2027, 19–22 Uhr / Sa, 17.04.2027, 19–22 Uhr
Sa, 26.06.2027, 19–22 Uhr
85 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32, 60487 Frankfurt

VIVA ESPAÑA
Ulrike Ferres

Rioja ist erst der Anfang: Wir entdecken Spaniens Weinwelt zwischen bekannten Klassikern und weniger vertrauten Namen. Rotweine aus Ribera del Duero und Priorat treffen auf frische Weißweine aus Albariño, Verdejo und Godello. Im direkten Vergleich erkunden wir, wie sich traditioneller und moderner Ausbau bei Rioja im Glas zeigen. Auch Rebsorten wie Monastrell kommen ins Spiel. Dabei schärfen wir unseren Blick für Herkunft, Rebsorte und Stil – und lernen Spanien jenseits der großen Namen kennen.

MENÜ:
Cava zum Auftakt, danach acht kommentierte Weiß- und Rotweine aus Spaniens Weinregionen. Mit Blindverkostung zum Stilvergleich. Dazu Tapas, Käse und Brot. Wasser inklusive.

TERMINE:
Fr, 29.01.2027, 19–22 Uhr / Fr, 19.03.2027, 19–22 Uhr
85 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32, 60487 Frankfurt



Foto: pexels/Cup of Couple

BELLA ITALIA
Ulrike Ferres

Italiens Weinwelt reicht weit über Pinot Grigio, Lugana und Primitivo hinaus. Wir verkosten acht Weine und begegnen Klassikern wie Nebbiolo und Sangiovese ebenso wie Arneis, Fiano, Pecorino und Aglianico. Vom Piemont bis nach Sizilien entdecken wir frische, mineralische Weißweine und elegante bis kraftvolle Rotweine. Dabei vergleichen wir, wie Herkunft, Rebsorte und Ausbau ihren Charakter prägen – und finden heraus, welche Stilrichtungen dem eigenen Geschmack entsprechen.

MENÜ:
Prosecco zum Auftakt, danach acht kommentierte Weine aus Italiens Weinregionen – Klassiker und weniger bekannte Rebsorten. Dazu Fingerfood, Käse und Brot. Wasser inklusive.

TERMINE:
Sa, 13.02.2027, 19–22 Uhr
Sa, 22.05.2027, 19–22 Uhr
85 €
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32, 60487 Frankfurt

PRICKELNDE ELEGANZ – DAS CHAMPAGNER TASTING
Chrstine Scharrer

Wie vielseitig Champagner als Aperitif und Essensbegleiter sein kann, erleben wir bei diesem Degustationsmenü. Die Köche der Genussakademie kreieren sechs Speisenkombinationen, zu denen Schaumweinspezialistin und Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne Christine Scharrer jeweils einen ausgewählten Champagner präsentiert.

Im Fokus stehen das einzigartige Anbaugebiet, die traditionelle Herstellung und die Vielfalt der Stilrichtungen. Jeder Produzent – ob Maison, Kooperative oder Winzer – prägt mit eigener Handschrift den Charakter seiner Cuvées. An diesem Abend stehen unter anderem Champagne Deutz und Delamotte im Mittelpunkt.

Der Einfluss kalkreicher Böden, der Rebsorten und des Hefelagers wird Schluck für Schluck erlebbar. Mit seinem Facettenreichtum an Aromen, Texturen und Perlage eröffnet Champagner vielfältige Möglichkeiten im Food-Pairing – die wir mit jedem Gang neu entdecken.

MENÜ:
Rauchlachs Canapé mit Frischkäse und Tomate / Gebratene Salciccia mit Ofengemüse / Gebackene Garnele mit Ananas, Passionsfrucht und Paprika / Rosa Entenbrust mit roter Bete, Linsen und Estragon / Reblochon mit Feigensenf und dunklen Trauben / Pistazien-Eis mit Frucht / Dazu gereicht werden insgesamt sechs unterschiedliche Champagner. Wasser und Kaffee-Spezialitäten sind im Preis inbegriffen.

TERMINE:
Sa, 05.12.2027, 18–22 Uhr
Sa, 23.01.2027, 18–22 Uhr
Sa, 20.03.2027, 18–22 Uhr
Sa, 22.05.2027, 18–22 Uhr
189 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

10 GÄNGE IN DER MARGARETE
NEU
Simon Horn

Zehn Gänge, zehnmal etwas Neues auf dem Teller – und ein Abend, an dem sich die Küche der MARGARETE so richtig austoben darf.

Für dieses Special stellt das Küchenteam ein Menü zusammen, das erst kurz vor dem Abend final entsteht. Was gerade Saison hat, was auf dem Markt besonders gut aussieht und worauf die Küche Lust hat, entscheidet mit. Genau deshalb gibt es vorab auch keine feste Menükarte. Sicher ist nur: Es werden zehn kleine Gänge, die zeigen, wie vielseitig die MARGARETE kocht – modern, produktorientiert, manchmal überraschend und immer ohne unnötiges Chichi.

Mal steht ein einzelnes Produkt im Mittelpunkt, mal eine spannende Kombination, mal eine Idee, die man so vielleicht nicht erwartet hätte. Durch die vielen kleinen Gänge bleibt viel Raum zum Probieren und Entdecken, ohne dass der Abend schwer oder steif wird.

Simon Horn führt persönlich durch den Abend, stellt die einzelnen Gänge vor und erzählt, was hinter den Gerichten, Produkten und Ideen steckt. Und weil die Küche der MARGARETE offen ist, passiert vieles direkt vor den Augen der Gäste: anrichten, abschmecken, letzte Handgriffe – genau da, wo der Abend auch kulinarisch entsteht.



MENÜ:
10-Gänge-Tasting-Menü / Aperitif, drei begleitende Weine, Wasser, alternativ alkoholfreie Begleitung / Moderation durch Simon Horn

TERMINE:
Sa, 13.02.2027, 19–22.45 Uhr
Sa, 10.04.2027, 19–22.45 Uhr
135 €
Margarete, Braubachstraße 18- 22, 60311 Frankfurt am Main



Fotos: pexels/Atari Tammsalu, Katrin Binner

KÄSESCHULE
Kapellenhof Hammersbach

In diesem besonderen Kurs auf dem Kapellenhof lernst du, wie man echten Weichkäse aus frischer Schafmilch selbst herstellt – traditionell im Kessel, mit viel Gefühl und Fachwissen. Während der Käse reift, erhältst du bei einer Hofführung spannende Einblicke in artgerechte Tierhaltung, biologische Landwirtschaft und den Alltag der Schafe. Du erfährst, wie Landwirtschaft mit Verantwortung aussehen kann – und warum das den Geschmack so besonders macht. Zum Abschluss genießt du eine herzhaft-großzügige Käse-Brotzeit mit Produkten vom Hof. Dein eigener Käse geht mit dir nach Hause – genauso wie ein neues Verständnis für echtes Handwerk.

MENÜ:
Käseherstellung, Hofführung, Verkostung, Brotzeit mit Wein & Wasser

TERMINE:
Fr,15.01.2027, 18–22 Uhr / Fr, 26.02.2027, 18–22 Uhr
Fr, 16.04.2027, 18–22 Uhr / Fr, 21.05.2027, 18–22 Uhr
89 € inkl. Getränke
Hofgut Kapellenhof, Auf dem Alten Hof 1, 63546 Hammersbach

AUSTERN & BUBBLES
NEU
Simon Horn

Austern können viel mehr als Zitrone und Pfeffer. An diesem Abend kommen sie in sechs Varianten auf den Teller – mal klassisch, mal frisch, mal würzig und auch mal unerwartet.

Los geht es an der offenen Küche der MARGARETE. Dort werden die Austern geöffnet und mit unterschiedlichen Toppings kombiniert: von Zitrone und Vinaigrette über Teriyaki mit Shiso und Ceviche mit Popcorn bis zu Sesam-Ponzu und Hollandaise. Dabei entdecken wir, wie stark die Begleitung den Geschmack einer Auster verändert.

Auch die Auster selbst steht im Fokus: Herkunft, Qualitätsmerkmale und richtiges Öffnen gehören ebenso dazu wie die Frage, warum manche Austern kräftiger oder mineralischer schmecken als andere.

Dazu gibt es Champagner, Cava und Crémant – drei Schaumweine, deren Zusammenspiel mit den Austern wir direkt vergleichen.

MENÜ:
6 Austern mit unterschiedlichen Toppings, Zubereitungen an der offenen Küche (klassisch Zitrone / Vinaigrette / Terriyaki.Shiso / Ceviche.Popcorn / Sesam.Ponzu / Hollandaise) / Jeweils ein Glas: Champagner, Cava und Crémant / Wasser im free flow

TERMINE:
Sa, 16.01.2027, 19.30–21.30 Uhr
Sa, 06.03.2027, 19.30–21.30 Uhr
65 €
Margarete, Braubachstraße 18- 22,
60311 Frankfurt am Main



VENETIEN – ZWISCHEN PROSECCO & AMARONE

Thomas Köster

Prosecco, Grappa, Soave und Amarone: Diese Reise führt uns durch die Genusswelt Venetiens. Wir besuchen renommierte Weinerzeuger, entdecken die Vielfalt der Rot- und Weißweine und genießen die regionalen Spezialitäten der Küche des Veneto.

Vom Hotel Borgo Cà dei Sospiri aus erkunden wir die Weinbaugemeinden entlang der Proseccostraße, Bassano del Grappa und die von Kanälen durchzogene Stadt Treviso. Unterwegs begegnen uns die Bauten Andrea Palladios. Bei einer halbtägigen Bootsfahrt auf dem Brentakanal genießen wir Landschaft und Architektur vom Wasser aus. Auch Venedig steht auf dem Programm: Eine Stadtführung zeigt uns die weniger bekannten Ecken. Zeit für eigene Entdeckungen bleibt ebenfalls.

Die ausführliche Reisebeschreibung finden Sie auf unserer Webseite.

Genießerreise Venetien beinhaltet:

- 6 Nächte inkl. Frst. im Hotel Borgo Ca' dei Sospiri****
- Begrüßungsaperitif
- 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern inkl. Verkostung
- 6 mehrgängige Abendmenüs
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel
- Zugfahrt von Quarto d'Altino nach Venedig und zurück
- Bootstour auf dem Brentakanal mit Besichtigung
- geführte Besichtigung in Venedig & Stadtbesuche in Treviso, Conegliano & Bassano del Grappa
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung
- 1 Reiselektüre zur Einstimmung auf die Weinreise
- lokale Tourismusabgabe

So, 25.04.–Sa, 01.05.2027
2125 € p.P. im DZ / 2230 € p.P. im EZ
Borgo Cà dei Sospiri, Via Roma 146,
30020 San Michele Vecchio

DIE KÜSTE DER TOSKANA

Thomas Köster

Große Weine, Pinienwälder und das Meer: Auf dieser siebentägigen Reise entdecken wir die Küste der Toskana zwischen Livorno und Grosseto. Im Mittelpunkt stehen Bolgheri, Heimat berühmter Namen wie Sassicaia, Guado al Tasso und Ornellaia, sowie die Weine der Maremma. Auch die Weine rund um Lucca und Volterra lernen wir kennen.

Unser Ausgangspunkt ist das Hotel I Ginepri direkt am Meer. Von hier erkunden wir die Weinregionen und reisen zur Insel Elba mit ihrer Hauptstadt Portoferraio. Weitere Ausflüge führen uns nach Lucca mit seinen lebendigen Plätzen und nach Volterra, wo Alabasterwerkstätten Einblicke in ein traditionsreiches Handwerk geben.

Die ausführliche Reisebeschreibung finden Sie auf unserer Webseite.

Genießerreise Toskana beinhaltet:

- 6 Nächte mit Frst. im Hotel I Ginepri***
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Michele Satta, Tenuta Pianirossi oder Tenuta di Ghizzano inkl. Weinprobe
- Wein- Käse Verkostung in einer Enothek
- 6 mehrgängige Abendmenüs in Restaurants und Osterien
- Geführter Stadtrundgang in Volterra sowie weitere Stadtbesuche in Lucca und Castiglione delle Pescaia
- Schifffahrt nach Portoferraio auf Elba (witterungsabhängig)
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel I Ginepri)
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung
- 1 Reiselektüre zur Einstimmung auf die Weinreise

Mo, 04.10.–So, 10.10.2027
1885 € p.P. im DZ / 2105 € p.P. im EZ
Hotel I Ginepri, Viale Italia 13,
57022 Marina di Castagneto Carducci

Foto: arbalest – stock.adobe.com

Foto: Ulrab – stock.adobe.com

DEZEMBER

Italian Fine Dininig	05.12.26
Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene	05.12.26
Rotwein entdecken – Von samtig bis kraftvoll	05.12.26
Sushi Basiskurs – klassisch japanisch	05.12.26
Weihnachtsbäckerei mit Herz & Zuckerguss	06.12.26
Burger, Baby!	06.12.26
Asian Latin Fusion	06.12.26
Brot backen leicht gemacht	12.12.26
Pinot Noir – die Ballerina unter den Roten Sorten	12.12.26
Weihnachtsbäckerei mit Herz & Zuckerguss	12.12.26
Curry verstehen – Indische Currys, Gewürze & Techniken	12.12.26
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	19.12.26
Weihnachtsbäckerei mit Herz & Zuckerguss	20.12.26

JANUAR

Fisch Masterclass	14.01.27
Käseschule Kapellenhof	15.01.27
Messer schärfen wie die Profis	15.01.27
5 Gänge mit Simon Horn	15.01.27
Österreichische Klassiker – richtig gut gemacht	16.01.27
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	16.01.27
Austern & Bubbles	16.01.27
Pasta Deluxe	17.01.27
Roman Classics	17.01.27
Indian Streetfood	17.01.27
Der Saucen-Kochkurs	20.01.27
Die besten Schmankerl aus Tirol	21.01.27
Feinstes Fleisch	22.01.27
Das Perfekte Wiener Schnitzel	23.01.27
Italian Fine Dininig	23.01.27
Perfekte Torten	23.01.27
Prickelnde Eleganz – das Champagner Tasting	23.01.27
Sharing Plates mit Crunch & Umami	23.01.27
Mittelmeerküche neu gedacht	23.01.27
Österreichs süße Kracher	24.01.27
Europa trifft Asien – moderne Fusionsküche	24.01.27
Kenia – Curry, Chapati & Chai	24.01.27
Brot backen leicht gemacht	27.01.27
In fünf Gängen um die Welt	28.01.27
Hummer Deluxe	29.01.27
Sushi trifft Wein	29.01.27
Viva España – Spaniens Weinleidenschaft	29.01.27
Savannenküche: von Namibia bis Zimbabwe	30.01.27
Spice Trails: Eine Reise durch Indiens Küche	30.01.27
Vegetarisch und modern durch Frankreich	30.01.27
Runde Sache – der Knödelkochkurs	31.01.27

FEBRUAR

Mezze-Abend: Levanteküche für die große Tafel	05.02.27
Messer schärfen wie die Profis	05.02.27
Wein-Basics für Einsteiger	05.02.27
Frankreichs große Klassiker	06.02.27
Das erste eigene Dinner	06.02.27
Südostasien – Aromen zwischen Bangkok, Hanoi und Bali	07.02.27
Sushi Basiskurs – klassisch japanisch	07.02.27
Aperitivo Italiano – der moderne italienische Abend	07.02.27
Modern Sushi	12.02.27
Das große Burgerbegehren	13.02.27
Ladies Night	13.02.27
Italienische Klassiker	13.02.27
Bella Italia – Dolce Vita im Glas	13.02.27
10 Gänge in der MARGARETE	13.02.27
Taco Party!	19.02.27
Dim Sum – Dumplings, Wontons & mehr	20.02.27
Küche aus Nepal	21.02.27
Cuisine Française – mit David Fischer	21.02.27
Signature Wellington	25.02.27
Käseschule Kapellenhof	26.02.27
Feierabend Deluxe – schnell gemacht	26.02.27
Steaks & Co: Das Kurzbraten	27.02.27
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	27.02.27
Kulinarisches Malaysia	27.02.27
Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene	27.02.27
Asian Fusion	28.02.27
Nairobi Street Food	28.02.27

MÄRZ

Österreichische Klassiker – richtig gut gemacht	05.03.27
Sushi trifft Wein	05.03.27
Schneiden wie die Profis – Küchenmesser richtig nutzen	05.03.27
Die besten Schmankerl aus Tirol	06.03.27
Best of Asia	06.03.27
Frankreichs Haute Cuisine	06.03.27
Austern & Bubbles	06.03.27
Pralinen Workshop	07.03.27
Wild auf Wild	07.03.27
Superfood aus dem Himalaya	07.03.27
Burger, Baby!	07.03.27
Curry verstehen – Indische Currys, Gewürze & Techniken	07.03.27
Best of David Fischer	10.03.27
Grün genießen – Vegetarisch kreativ	11.03.27
In fünf Gängen um die Welt	12.03.27
Messer schärfen wie die Profis	12.03.27
Argentinische Weine	12.03.27
Italian Fine Dininig	13.03.27
Perfekte Torten	13.03.27
Pasta, Gnocchi & Co.	13.03.27
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	13.03.27
Spice Trails: Eine Reise durch Indiens Küche	13.03.27
Mittelmeerküche neu gedacht	13.03.27
Das Perfekte Wiener Schnitzel	14.03.27
Afrika, Afrika!	14.03.27
Cupcake Secrets	14.03.27
Modern Asia	14.03.27
Brot backen leicht gemacht	17.03.27
Surf and Turf	18.03.27
Viva España – Spaniens Weinleidenschaft	19.03.27
Sharing Plates mit Crunch & Umami	19.03.27
Der Saucen-Kochkurs	20.03.27
Prickelnde Eleganz – das Champagner Tasting	20.03.27

APRIL

Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche	08.04.27
Mezze-Abend: Levanteküche für die große Tafel	09.04.27
Messer schärfen wie die Profis	09.04.27
Österreichs süße Kracher	10.04.27
Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene	10.04.27
Sushi Basiskurs – klassisch japanisch	10.04.27
Das erste eigene Dinner	10.04.27
10 Gänge in der MARGARETE	10.04.27
Wein-Basics für Einsteiger	10.04.27
Asian Fusion	11.04.27
Frankreichs große Klassiker	11.04.27
Roman Classics	11.04.27
Wild auf Wild	15.04.27
Käseschule Kapellenhof	16.04.27
Cuisine Française – mit David Fischer	16.04.27
Ladies Night	17.04.27
Thai Streetfood	17.04.27
Italienische Klassiker	17.04.27
Safari im Glas – Südafrikas Weinwelten entdecken	17.04.27
Cupcake Secrets	18.04.27
Flavors of India	18.04.27
Kräuter in der modernen Küche	18.04.27
Pasta Deluxe	22.04.27
Feierabend Deluxe – schnell gemacht	23.04.27
Weißwein-Klassiker – Von Riesling bis Pecorino	23.04.27
König Spargel	24.04.27
Authentisch Indonesisch – vom Sumatra bis nach Java	24.04.27
Vegetarisch und modern durch Frankreich	24.04.27
Aperitivo Italiano – der moderne italienische Abend	24.04.27
Feinstes Fleisch	25.04.27
Pralinen Workshop	25.04.27
Kenia – Curry, Chapati & Cha	25.04.27

... alle Termine ab hier findest du auf unserer Webseite.

Unsere Partner:
KitchenAid®
LAVAZZA TORINO, ITALIA, 1895
ZWIESEL GLAS
FRISCHE PARADIES
Radeberger PILSNER
ZWILLING

ZWILLING ★★★★ VIER STERNE

DIE MESSER-IKONE: MADE IN GERMANY.



ZWILLING VIER STERNE – die Messer-Ikone seit 1976. Symbol für Schärfe, Langlebigkeit und deutsche Handwerkskunst. Seit 1976 und bis heute made in Germany.

Zelebrieren Sie gemeinsam mit ZWILLING das 50-jährige Jubiläum der VIER STERNE Messerserie!

1976 – 2026

50 YEARS

VIER STERNE

www.zwilling.com