

# GenussMAGAZIN

ZU FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

journal  
FRANKFURT

NUR  
**1€**



## Uwe & Uli - Zuhause bei uns



WIEDER DA:

**Daniel  
Schmitt**

NEUES JAHR:

**Silvester in der  
Genussakademie**

NEUES LEVEL:

**Whisky für  
Kenner**







# Willkommen im Spätjahr



## Liebe Leserinnen und Leser,

**U**naufhaltsam färbt sich das Laub in eindrucksvollen Farben, die Temperaturen fallen, während die Nächte länger werden. Eine Zeit, in der wir uns vermehrt in unser gemütliches Zuhause zurückziehen und die besondere Atmosphäre zum ausgiebigen Kochen und Genießen nutzen, um Seele und Sinne zu verwöhnen.

Das Ende des Jahres feiern wir dann ausgiebig, nennen es **Silvester** und bieten Ihnen zu diesem Anlass ein **Menü der Extraklasse**. Erdacht hat es unser Küchenchef Pascal Scheel, der dieses vor Ihren Augen in Form eines Showcookings im Medienhaus zubereiten wird (*Seite 14*).

Weitere Ideen für größtmöglichen Genuss an allen anderen Tagen haben wir zahlreiche, hier nur eine kleine Auswahl der **brandneuen Kurse & Menüs**: Ein Abend mit Uwe Weber, Zuhause bei uns, **FRANKFURT GEHT AUS! 2024**, Platz 1 Rhein-Main Feine Küche (*Seite 9*), The Sakai Experience – Reloaded (*Seite 11*), das Fusion-Menü „Rund um den Gickel“ (*Seite 17*), Royale Classique (*Seite 11*), Wein & BBQ – Winterzauber (*Seite 37*) sowie natürlich die Weihnachts-Klassiker „Gans ganz deluxe“ und „Gans oder Ente“ (*beide Seite 17*).

Sogar für **das richtige Weihnachtsgeschenk** finden Sie im Ihnen vorliegenden Heft genussvolle Ideen (*Seite 23*). So bleibt mir nur noch, Ihnen viel Freude bei der Lektüre, eine zauberhafte Weihnachtszeit sowie einen spektakulären Jahreswechsel zu wünschen..

Ihre Gundula Hoffmann



- 4** **VERMISCHTES**  
Voller Genuss durch Herbst und Winter
- 6** **SZENE**  
**6** Neues aus der Restaurant-Szene  
**8** Ein Mann. Ein Herd.  
Ein Abend mit Uwe Weber
- 10** **SPITZENKÖCHE**  
Hiroshi Sakai – Carmelo Greco – Patrick Grossmayer
- 16** **TREND & SAISON**  
Weihnachten: Gänse – Enten – Hühner
- 20** **KLASSIKER & BESTSELLER**  
Burger – Schnitzel – Saucen
- 23** **GESCHENKE**  
Passende Kochkurse zum Verschenken
- 24** **TIPP VOM KÜCHENCHEF**  
Confiertes Lachsfilet von Pascal Scheel
- 26** **BASICS**  
Absolute Beginners: 5 Kurse im Paket
- 28** **INTERNATIONAL**  
Einmal um die Welt
- 32** **RESTAURANT-TIPP**  
Auberge Les Tilleuls  
in Vincelottes (Burgund)
- 34** **GENUSS-EVENTS**  
**14** Silvester im Medienhaus!  
**35** Whisky-Tasting  
in der Michelin Cantine 1889
- 42** **BACKEN & SÜSSES**  
Brot & Torten
- 44** **GENUSS-REISEN**  
Schlosshotel Gedern – Kampagnen
- 39** Impressum
- 46** Kursübersicht

## UNSERE PARTNER





# Voller Genuss durch Herbst und Winter

TEXT: BASTIAN FIEBIG

## Das riecht nach mehr!

Jetzt ziehen sie wieder los: Männer mit Schweinen oder Hunden an der Leine, auf der Suche nach einem der edelsten Genussmittel unserer Zeit: dem **Trüffel**. Klar, die milde Sommertrüffel ist schon länger zu bekommen, aber der echte Feinschmecker freut sich die gesamte heiße Jahreszeit auf den Herbst, wenn schwarze Trüffel aus dem Périgord oder ihr weißes Pendant aus Alba zu haben sind. Der knollenförmige Edelpilz lebt unterirdisch symbiotisch an Baumwurzeln und ist somit schwer zu finden, weshalb sich der Mensch bevorzugt der Hilfe von Schweinen bedient, die allerdings ebenfalls in das Aroma vernarrt sind und dem Menschen oft zuvorkommen – haps, und 1000 Euro sind verschluckt. Zum Glück gibt es auch Hunde wie den Lagotto Romagnolo: eine richtig niedliche Rasse und zudem nach erfolgreicher Suche auch mit einem anderen Leckerli als der kostspieligen Knolle zufrieden-zustellen.



## Schneewittchens Darling

Wir wollen nicht schon wieder Adam und Eva bemühen, sondern lieber darauf hinweisen, dass **Äpfel** im Mittelalter den Status von Luxusgütern, vergleichbar mit Flugmangos heutiger Tage hatten. Zahlreiche Sorten sind seitdem dem Wahn industrieller Produktion gewichen, doch rührige Apfellihaber wie Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg streifen täglich durch die Lande, immer auf der Suche nach vergessenen Varietäten, die es wieder zu kultivieren gibt. Eine Apfelprobe auf dem Obsthof am Steinberg im Stadtteil Nieder-Erlenbach ist ein unvergessliches Erlebnis, denn was in der kleinen Kugel steckt, haben viele längst vergessen – und Schneider zeigt uns wieder ihre ganze Vielfalt.



## Der Stein unter den Pilzen

Wenn es in den Wäldern allmählich feucht wird, dann streifen sie wieder durch das Unterholz von Spessart oder Taunus: mit Tüten, Körben oder Taschen bewaffnete Pilzsucher, gebückt nach **Steinpilzen** Ausschau haltend, die entweder frisch gebraten, zu Nudeln, als Suppe oder einfach roh in Form eines Carpaccio so unvergleichlich gut nach Herbst schmecken. Versuchen Sie es mal mit dem folgenden Rezept und laden Sie ein paar gute Freunde ein!

### Gefüllte Steinpilze

#### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

4 große Steinpilzkappen, 250 g gemischtes Hackfleisch, 250 g Steinpilze, Majoran, Petersilie, 2 Knoblauchzehen, trockenes Brötchen, 1 Ei, 50 g Parmesan, Salz, Pfeffer, Olivenöl

**ZUBEREITUNG:** Hackfleisch mit gesäuberten Pilzen, Kräutern, geschälten Knoblauchzehen und dem eingeweichten Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Mit geriebenem Käse, Ei und Gewürzen zu einer geschmeidigen Farce mischen und das Ganze in die bereits ausgehöhlten Pilzkappen hineindrücken. Deckel drauf, Hüte mit Öl einpinseln und im Ofen bei 180 Grad 20 Minuten backen.



## So schmeckt nicht nur Halloween!

Spätestens, wenn die Jugend wieder loszieht, mit ausgehöhlten Kürbissen die Menschheit zu erschrecken, stellt sich dem Gourmet die Frage, was er mit dem Inhalt der riesenhaften Gemüsekuugel anstellen kann. Dabei haftet dem **Kürbis** völlig zu Unrecht der Ruf an, seine Zubereitung sei zeitaufwendig. Mitnichten, denn Hokkaido-Kürbisse kann man mit Haut verarbeiten und auch andere Sorten lassen sich leicht von dieser trennen und zu schmackhaften Suppen, eingelegten Kürbisschnitzen oder attraktiven Beilagen verarbeiten.

## Zu schade für die Wildsau

Wir kennen alle das Bild vom Kastanienofen auf dem Weihnachtsmarkt, in dem duftende **Maronen** weich und süßlich auf die Genießer warten, doch in der Küche trauen sich wenige, die in heimischen Regionen, aber bevorzugt im mediterranen Raum geerntete Baumfrucht zu verarbeiten, da ihr der Ruf anhaftet, reichlich Gepule zu verursachen. Dabei schmecken Maronen nicht nur ausgezeichnet zu Wild, sondern auch solo als wärmende Suppe – lassen Sie sich von diesem Rezept inspirieren!



### Suppe aus Esskastanien und Zwiebeln

#### ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

500 g Esskastanien, Thymian, Salz, 750 ml Hühnerbrühe, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 1 Bouquet garni, Pfeffer, zum Servieren ein Schuss Sahne und geröstete Croûtons

**ZUBEREITUNG:** Nach dem Schälen der Kastanien diese in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Etwas Thymian und Salz darüber geben und 20 Min. köcheln lassen. Das Kochwasser abschütten und nach kurzem Abkühlen die dünnen Innenschalen abreiben. Anschließend die Kastanien mit etwas Brühe im Mixer pürieren. Zwiebeln fein hacken und glasig dünsten, restliche Brühe mit Thymian und Bouquet garni hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Kastanienmus hinzugeben und nochmals 5 Minuten weiterköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter vor dem Anrichten herausnehmen, mit einem Klacks Sahne und Croûtons anrichten und – guten Appetit!

# GickelGin

Mainz dry Gin

Gin aus dem Herzen von Mainz



**DRINK**  
**GIN**  
**ENJOY**  
**REPEAT**

## Die Botanicals

Yuzu  
Himbeere  
Tasmanischer  
Pfeffer  
Frische Kräuter  
Popcorn

10% Rabatt exklusiv  
für Genussmenschen mit dem Code:

**Genussmenschen2024**

\*gültig bis 31.12.2023 solange der Vorrat reicht

[www.gickelgin.de](http://www.gickelgin.de)



Online Shop

# Neues aus der Restaurant-Szene

TEXT: SEBASTIAN SCHELLHAAS

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

↓ Der Schock sitzt noch immer tief. Nach fast 50 Jahren schloss im Oktober mit **Eis Christina** eine Frankfurter Institution. Eröffnet 1974 hat sich das von **Corrado** und **Petra Spadotto** betriebene Eiscafé im Frankfurter Nordend fest in die DNA der Stadt eingeschrieben. Ganze Generationen von Frankfurterinnen und Frankfurtern haben hier als Kinder Eis geschleckt, als Teenies Spaghetti-Eis beim ersten Date geteilt und kehrten auch als Erwachsene mit dem eigenen Nachwuchs Jahr für Jahr wieder, um sich in der langen Schlange einzureihen, sobald während der Eissaison die Sonne schien. Für die Spadottos geht es nun in den Ruhestand nach Treviso, Italien. Was auch immer mit den Räumlichkeiten passieren wird, klar sei, so Corrado, der Name Eis Christina zieht genauso mit nach Italien wie seine Eismaschinen.

↑ Unverhofft kommt oft, auch im Frankfurter Ostend. Nachdem **Suzanne Günther** ihr szeniges Hinterhof-Lokal **Little Suzy's Smoke Shack BBQ** von einem Tag auf den anderen schließen musste, folgt nun der Neuanfang im ehemaligen Hooters in der Kleinen Rittergasse in Alt-Sachsenhausen. Seit Anfang Oktober serviert die gebürtige Amerikanerin dort ihr traditionelles Kansas City Barbecue.

☀ Weitere Neuigkeiten aus Sachsenhausen kommen aus dem Sternrestaurant **Carmelo Greco**. Viele Jahre stand dort der Namensgeber als alleiniger Küchenchef am Herd. Damit ist fortan Schluss. Seit Anfang Juli teilt sich Greco die Küchenleitung mit seinem ehemaligen Sous-Chef **Benedetto Russo**. Während der besternte Meister seit vielen Jahren norditalienische Klassiker in den Fokus rückt und diese neu interpretiert, bringt der gebürtige Sizilianer Russo nun verstärkt süditalienische Einflüsse in das Menü ein.

🎯 Immer noch in Sachsenhausen wird im **Landwehrstübchen** am Fuße des Lerchesbergs seit über 70 Jahren gutbürgerliche Küche aufgetischt. Bereits vor knapp zehn Jahren drehte der damalige Gastro-Newcomer **Peyman Far** das Traditionshaus konzeptuell einmal auf links und fügte dem gutbürgerlich ein „gehoben“ hinzu. Während sich Far seit April dieses Jahres auf andere Projekte konzentriert, allen voran das **Broed** an der Taunusanlage, hat ein neues Team das „Stübchen“ übernommen. Das junge Betreiberteam, bestehend aus **Peer Fleischer**, **Moritz Schengbier** und **Eva Ascher-Pothmann**, setzen weiter auf gehobene, gutbürgerliche Küche.

☀ Wechsel an der Spitze. Nach zwölf Jahren im Amt ist **Gerald Kink** als Präsident des **DEHOGA Hessen** zurückgetreten. Sein Nachfolger ist **Robert Mangold**. Als langjähriger DEHOGA-Mitarbeiter im Landes- und Kreisverband und Geschäftsführender Gesellschafter der Tiger & Palmen Gruppe, zu der das **Lafleur**, der **Tigerpalast** und das **Caféhaus Siesmayer** zählen, bringt Mangold das passende Rüstzeug für sein neues Ehrenamt mit.



Eis Christina: Corrado & Petra Spadotto



Carmelo Greco & Benedetto Russo



Neues Team für das Landwehrstübchen



☉ Kaffee-Fans, die im Gallus gerne das **NOX Coffee and Bar** eins in der Niddastraße angesteuert haben, müssen stark sein: Das Café ist dauerhaft geschlossen. Für die Gastronomie sei die Situation im Viertel sowie die Folgen der Pandemie im Hinblick auf rückläufige Zahlen nicht mehr tragbar, heißt es vonseiten des Betreiberpaars. Die gute Nachricht: Das **NOX** zieht um nach Sachsenhausen in die Schweizer Straße 98. Bereits jetzt betreiben **Rebecca Fohl** und **Michael Oechler** dort ein Pop-up, bis die Renovierungen abgeschlossen sind.

☀ Der **Bocuse d'Or** zählt zu den wichtigsten Kochwettbewerben der Welt. Benannt nach seinem Gründer Paul Bocuse, dem französischen Meisterkoch und Mitbegründer der Nouvelle Cuisine, findet das Weltfinale des internationalen Wettbewerbs seit 1987 alle zwei Jahre in der Nähe von Bocuses Geburtsort in Lyon statt. Teilnehmen dürfen dabei nur die Besten der Besten, die sich zuvor in nationalen Vorrunden wie dem **Bocuse d'Or Germany** qualifiziert haben. In diesem Jahr findet die deutsche Vorrunde, der Bocuse d'Or Germany, am 25. und 26. Oktober erstmals im **Gesellschaftshaus Palmengarten** statt.

↑ Peysk heißt Fisch. Woher genau der Begriff kommt, ist unklar, doch die Wurzeln reichen bis tief ins Dunkel der indogermanischen Ursprache. Am Ende sind die etymologischen Wurzeln auch gar nicht so wichtig. Fakt ist, im neu eröffneten **Peysk** in den ehemaligen Räumlichkeiten des **Fabbri-ca** im Frankfurter Westend konzentriert sich Betreiber **David Eisenberg** auf nachhaltig gefangenen und analog zum angesagten Dry-Aged-Beef mit viel Sachverstand gereiften Fisch. Ergänzt wird das auf Einflüssen der französischen und japanischen Küchen fußende kulinarische Konzept von naturnah produzierten Weinen.

↑ Lateinamerikanische Fusion-Küche statt veganer Raw Cakes. Im Oeder Weg hat **Valentina Bedoya** in den ehemaligen Räumlichkeiten von **Plants and Cakes** mit **Enamor – New Latin Cuisine** eine fröhlich bunte Mischung aus Deli und Imbiss eröffnet. Zuvor war die gebürtige Kolumbianerin mit zahlreichen Caterings und Pop-ups wie dem Latin Summer Garden in der Genussakademie City sowie Kochkursen in Frankfurt unterwegs. In ihrem ersten eigenen Lokal serviert Bedoya nun Tacos, Quesadillas, Empanadas, Arepas und vieles mehr.

↑ Wo sich zuvor Jahrzehnte die Kultkneipe Terminusklause befand, haben die Macher des **Yaldy** Im Frankfurter Bahnhofsviertel mit **Ciccione** einen der spannendsten Neuzugänge in puncto Pizza eröffnet. Ursprünglich während der Corona-Pandemie als Pizza-Pop-up im Yaldy gestartet, kam das Konzept rund um Pizza al taglio so gut an, dass die Betreiber bereits im Sommer 2021 die neuen Räumlichkeiten anmieteten. Nach langem Warten und umfassendem Umbau servieren **Andrei Lipan** und **Michele Heinrich** nun exzeptionelle Pizza-Variationen begleitet von einer treffsicher kuratierten Weinauswahl und feinen Drinks on tap.

☉ Um Pizza dreht sich auch alles beim neuesten Gastro-Projekt von Ausnahmetalent **Paul Schmiel**, Betreiber des **Pankratiushofs** und Küchenchef des **pankratz** in Mainz-Hechtsheim. Nach der Eröffnung der Bäckerei Liesbeth am Mainzer Zollhafen erweitern Schmiel und sein Team das rund um saureteigbasierte Backwaren konzentrierte Angebot im Liesbeth zukünftig um ein ebenfalls auf Sauerteig fußendes Pizzakonzert – Arbeitstitel: **Trattoria Liesbeth**.



Bocuse d'Or



Valentina Bedoya



Ciccione

# Ein Mann. Ein Herd.

**Uwe Weber** ist nichts weniger als ein Bild von einem Küchenchef: freundlich, sympathisch, ein Meister seines Handwerks und dennoch hätte sein Leben beinahe eine ganz andere Wendung genommen. Wäre da nicht **Uli** gewesen ...

TEXT: BASTIAN FIEBIG



**UWE & ULI -  
ZUHAUSE BEI UNS**

Marktplatz 21 · 61250 Usingen  
Tel. 0 60 81-57 63 760

[www.uwe-uli.de](http://www.uwe-uli.de)





**S**tellen Sie sich einen Koch vor, wie ihn Kinder zeichnen. Groß, in eleganter Kochjacke, natürlich mit leuchtenden Augen und jenem smarten Lächeln als ein Versprechen, das schließlich auf dem Teller eingelöst wird. Das ist **Uwe Weber** – ein Mann, der schon ganz früh wusste, dass er eigentlich nur das Eine will: kochen! Der gebürtige Usinger wurde von der Natur mit einer außergewöhnlichen Sensorik ausgestattet: Riechen und Schmecken waren für ihn schon damals etwas Besonderes, und so war sein Weg in Richtung Gastronomie logisch. Weber lernte sein Handwerk im Königsteiner Hotel Sonnenhof, wo er anschließend weitere dreieinhalb Jahre lang sämtliche Posten der Küche bis zum Chef de Partie durchlief. Dann ging es nach Nürnberg ins Restaurant Schwarzer Adler als Comis, er arbeitete hier kurze Zeit später als Chef Gardemanger und nach zwei Jahren als Chef Patissier. In Heinz Winklers Residenz in Aschau lernte er dann als Entremetier die ganz große Bühne der Kulinarik kennen, bevor ein brandneues Restaurantprojekt in Palm Beach, Florida mit einem attraktiven Job lockte.

## Back on the block

Nach zwei Jahren ging es zurück nach Europa, wo er sich im Colombi in Freiburg bis zum Souschef emporarbeitete. Der Ruf von Stefan Allgeier in sein Restaurant Zum Grünen Wald war der Schritt in Richtung Heimat, nächste Station war das Emma Metzler in Frankfurter MAK, wo er sich als Küchenchef in die Herzen seiner Gäste kochte. Schließlich verlangte seine innere Stimme nach dem eigenen Restaurant. Weber folgte dem Ruf in Richtung seines Geburtsortes Usingen, denn hier hatte die Stadt ein wunderschönes Fachwerkhäuschen renovieren lassen – ein Schmuckstück, in dem Weber seinen einzigartigen Stil zwischen Fine Dining und Regionalküche entwickelte, der schnell für begeisterte Gäste, aber auch für finanzielle Probleme sorgte. Wer auf solchem Niveau kocht, braucht hervorragende Produkte und ein ebensolches Team. Jahrelang kämpfte Weber für seinen Traum, und die wirtschaftlichen Bedingungen wurden immer schwieriger. Schließlich war Schluss mit lustig, das Projekt lohnte sich nicht mehr, der Termin für die endgültige Schließung war gefunden, die zahlreichen Stammgäste informiert und das Abschiedsdinner avisiert.

## Stammgast Nummer eins

Hier kommen wir nun zu **Uli Spranger**, Inhaber der in Usingen ansässigen Firma Jarltech mit Schwerpunkt IT-Distribution. Für den erfolgreichen Unternehmer gehörte der Besuch in Uwes Restaurant zum regelmäßigen Wellness-Programm für Körper und Seele, und die Tatsache, dass er sich nun wieder mit bodenständigen Restaurants oder dem Weg über den Taunus bescheiden müsste, gefiel ihm ganz und gar nicht. So saß er gemeinsam mit seiner Frau in trübseliger Stimmung beim Abschieds-

dinner, als die ihm tief in die Augen sah und den entscheidenden Satz sprach: „Das können wir doch so nicht hinnehmen!“

Recht hatte sie. Uli nahm Uwe beiseite und machte ihm den Vorschlag, der beider Leben verändern würde: Uli übernahm den Laden und brachte jene finanziellen Mittel mit, die ein kreativer Küchenchef wie Uwe braucht, um sorgenfrei zu Höchstform auflaufen zu können. Die beiden setzten sich zusammen und entwickelten während der nun über die Welt hereinbrechenden Pandemie ein neues Konzept, das den kulinarischen Bogen noch weiter spannt, nämlich vom regional geprägten Fine Dining über erstklassige gutbürgerliche Gerichte wie etwa Wiener Schnitzel und hervorragende Steaks bis zu Burgern in Top-Qualität, die in unmittlerbarer Nachbarschaft zum Restaurant in einer kleinen Burgerbar den Nachwuchs in Sachen Qualität überzeugen. Aus dem EssWebers wurde **Uwe & Uli – Zuhause bei uns**.

## Business? Leidenschaft!

Neben dem Glück, Uwe Weber in Usingen gehalten zu haben, hat Uli nun stilvolle und diskrete Räumlichkeiten für seine Geschäftsessen mit erstklassigem kulinarischem Angebot – das wunderschöne Haus mit seinen zahlreichen kleinen und größeren Räumen bietet hierfür den sowohl familiären wie professionellen Rahmen, und nicht nur Kunden aus England schwärmen von Uwe Webers Kochkunst. Der wichtigere Aspekt im Leben von Uli Spranger ist jedoch die Entdeckung der Faszination Gastronomie. Er selbst darf nach eigenen Worten „in der Küche nichts anfassen“, hat für sich aber das Kochen und sein neues Restaurant als leidenschaftliches Hobby entdeckt. Der YouTube-Kanal „Uwe & Uli: Wie geht eigentlich ...“ ist ein Renner und macht beiden so richtig Spaß, das komplette Restaurantteam hängt sich rein, und selbst die Kellner sammeln im Frühling Holunderblüten für den selbst gemachten Sirup – kreativer und lebendiger Teamgeist, den man jeden Abend spüren und genießen kann. Aktuell steht der neue Adventskalender an, neue Pralinen werden gemacht, und das Event „Le Petit Chef“ ist noch mit bis zu 20 Plätzen bis Ende April zu Gast.

## Zeit für einen Kochkurs

Wenn Uwe davon spricht, dass er beinahe rund um die Uhr im Restaurant steht, sagt Uli mit einem Lachen, dass er ihn wirklich nicht dazu zwingen würde. Ja, Uwe Weber hat den Spaß am Kochen wiedergefunden und nimmt sich nun auch endlich wieder die Zeit, diese Freude an die Gäste der Genussakademie weiterzugeben. Seine Kurse waren schon früher absolute Highlights, und auch diesmal stehen Saison und erstklassige Produktküche im Vordergrund, wenn Uwe die Türen zu seinem Reich öffnet. Vielleicht ist dann auch Uli vor Ort und erzählt die ein oder andere Geschichte aus dem Leben dieser beiden Persönlichkeiten, die aus unterschiedlichen Richtungen so wunderbar zueinander gefunden haben.

## Ein Abend mit Uwe Weber

### UWE WEBER

Eine ganz besondere Ehre ist es für die Genussakademie, dass Uwe für einige wenige Gäste der Genussakademie sein Küchenreich öffnet, um sie ganz persönlich in die Geheimnisse seiner Koch-

kunst einzuweihen, um Schritt für Schritt mit Ihnen ein 4-Gänge-Menü zuzubereiten. Da die Gerichte auf Uwe Webers Karte noch schneller als die Saison wechseln und diese Art des Kochens für ihn essenziell ist, kann an dieser Stelle kein Menü abgedruckt werden, doch eines ist klar: Seine

virtuose Kunst, mediterrane Einflüsse mit regionalen Produkten zu verbinden, wird auch in diesem Kurs im Mittelpunkt stehen.

### ÜBERRASCHUNGSMENÜ:

TERMINE: Sa., 25.11.2023, 11.00 bis 15.30 Uhr  
Sa., 27.01.2024, 11.00 bis 15.30 Uhr  
185 € (mit Genuss-Card 175 €)

# Spitzenköche



## The Sakai Experience Reloaded

\* HIROSHI SAKAI \*

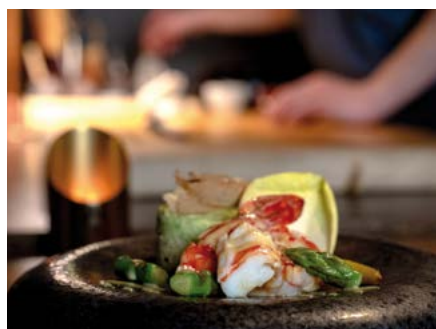
„The Sakai Experience Reloaded“ ist ein Event der Extraklasse: Hier trifft eines der hochwertigsten Formate der Genussakademie auf einen absoluten Meister seiner Kunst: Hiro Sakai – Sushi-Meister und Virtuose der japanischen Küche. Wer sich auskennt, weiß, dass die Ausbildung zum Sushi-Meister in Japan unglaublich hart ist. Sie dauert etwa zehn Jahre, wobei Lehrlinge im ersten Jahr nur Reis bis zur absoluten Perfektion waschen dürfen. Hiro bewies seinerzeit große Ausdauer, Anstrengung und Fleiß und führte anschließend gleich mehrere Restaurants in Japan erfolgreich unter seinem Namen. 2018 hat er sein erstes Restaurant in Frankfurt eröffnet, das seit 2020 über eine Erwähnung im Michelin-Guide verfügt: THE SAKAI – der Name verleiht dem Bestreben Ausdruck, etwas absolut Einzigartiges zu erschaffen, nämlich ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht! An diesem besonderen Abend öffnet das Restaurant exklusiv für nur acht Gäste der



Genussakademie seine Türen. Alle Gäste sitzen direkt an der Sushi-Theke und Hiro begleitet sie durch das gesamte Menü. Die Besucher haben die Möglichkeit, ihm bei jedem Handgriff auf die Finger zu schauen, während er Sushi zubereitet und dem siebengängigen Menü den letzten Schliff verleiht. Dabei erläutert er in detail, wie er die Gerichte zubereitet hat, worauf besonders geachtet werden muss und welche hohen Qualitätsstandards die Zutaten entsprechen müssen. Mehrere Live-Performance-Einlagen gehören zum Abend, ebenso wie das Präsentieren der verwendeten Produkte – nur einer von vielen

besonderen Momenten ist, wenn Hiro ein Stück frischen Thunfisch direkt vor den Augen seiner Gäste filetiert. Begleitend sind korrespondierende Weine oder Sake. Jedes Gericht an diesem Abend ist einzigartig, und Hiro beweist bei jedem Gang seine ganze Leidenschaft – eine ausgesprochen faszinierende, intime und einzigartige Genusserfahrung, die im Programm der Genussakademie ihresgleichen sucht. Nur acht Plätze sind pro Termin zu vergeben – ein guter Grund, mit der Buchung nicht zu zögern!

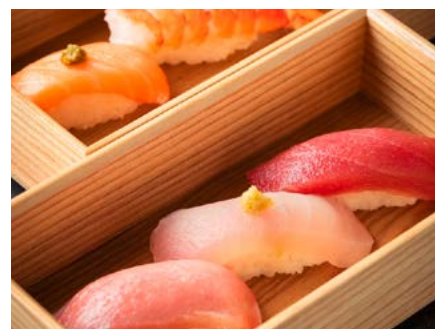
Wieder da mit neuem Menü



### MENÜ:

- Vorspeise: Gemüse-Tempura, Takoyaki-Kugeln, Sesam-Tofu
- Sashimi: Fisch des Tages mit frisch geriebenem Wasabi
- Suppe: traditionelle Miso-Suppe
- Sushi: Thunfisch, Chutoro, Lachs, Makrele, gegrillter Aal, Gelbschwanz-Fisch, geflammter Lachs, Garnele, Wagyu-Fleisch
- Steak & Fish: Black Cod nach Saikyo-Art und Wagyu-Steak
- Dessert: Warabimochi mit Kinako und Braunsyrup, Sorbet aus Umeshu (Pflaumenwein), Kürbiskäsekuchen, Schokolade aus schwarzem Sesam und Avocado

Korrespondierende Weine oder Sake zu jedem Gang, Mineralwasser.  
**TERMINE:** So., 28.01.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr  
 So., 25.02.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr  
 222 € (mit Genuss-Card 212 €)



## Fantastisches Burgund

\* DAVID FISCHER \*

Das Burgund verdankt seinen Ruf in Sachen Feinschmeckerei nicht nur seinen Weinen, sondern auch den damit verbundenen Rezepten, deren Geschichte teils bis ins Mittelalter zurückgeht. Schließlich wusste man hier gut zu leben, und so entwickelte sich im Laufe der Zeit eine feine, sinnliche Küche voller herzhafter Aromen. Gougères etwa sind nicht einfach Teigtaschen mit Käsefüllung, sondern herrlich duftende Kunstwerke, die hier in jeder besseren Bäckerei schnell ausverkauft sind. Die kleinen und größeren Flüsse dieser so schönen Region geben Fische für die traditionelle Pôchouse bourguignonne; das glückliche Huhn vom Bauernhof am Rande der Weinberge wird nicht einfach in Wein gegart, sondern mit Morcheln verfeinert. Ein glückliches Land, das solche Genüsse bereithält.

Wieder da!

### MENÜ:

- Gougères au fromage avec salade frisée (Käsewindbeutel)
- Pôchouse bourguignonne (Süßwasserfische in Weißweinsud mit Croûtons)
- Poulet au vin et morilles (Huhn mit Morcheln und Crème fraîche)
- Poire belle-dijonnaise (Birne mit Cassis-Sorbet)

**TERMINE:** Sa., 02.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
 Mi., 07.02.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr  
 125 € (mit Genuss-Card 115 €, Begleitung 62,50 €)



## Royale Classique

\* DAVID FISCHER \*

Auch die Köche im Elysée-Palast kochen nur mit Wasser, das weiß David Fischer aus seiner Zeit, als er selbst zu dem erlesenen Küchenteam des französischen Staatsoberhauptes gehörte, ganz genau. Auch, wie beispielsweise ein Tartare de boeuf zubereitet wird, das, auch wenn es zunächst simpel klingt, einiger Tricks bedarf, damit es wirklich verführerisch schmeckt. Genauso wie bei Vichyssoise aux Crevettes roses, einem jener Gerichte, die in ihrer perfekten Form absolut unvergesslich bleiben. Der Gipfel des Genusses sind sicherlich Tournedos Rossini, eine Verbindung von Rinderfilet, Gänsestopfleber und schwarzem Trüffel an Madeirasauce – eine ganz und gar faszinierende Komposition.

Wieder da!

### MENÜ:

- Tartare de boeuf
- Vichyssoise aux Crevettes roses
- Tournedos Rossini
- Crème Caramel

**TERMIN:** Mo., 29.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
 135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)



## Asia meets Austria

\* PATRICK GROSSMAYER \*

Kunst lebt genauso wie Genuss von den Elementen Imitation, Variation und Kontrast. Wenn sich diese in einer Person vereinen, spricht man wohl von einem Ausnahmekoch, und das ist Patrick Grossmayer allemal. Der Küchenchef des Frankfurter Holbein's kommt für diesen Kurs aus dem Stadel in die Genussakademie und imitiert zunächst große Klassiker aus Asien und Österreich, variiert diese dann kunstvoll und schafft somit reizvolle Kontraste – und das alles gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern. Wo Asia und Austria sich treffen, ist Hochspannung garantiert, von Ceviche über Spinatknödel und Miso-Süßkartoffel bis zum Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster sowie Vanilleeis, und das auf sehr unterhaltsame wie genussvolle Art und Weise!



### MENÜ:

- Ceviche vom Wolfsbarsch, grüner Apfel, Staudensellerie, Buchweizen
- Spinatknödel, Tomatenschmelz, Nussbutter Schaum, Pecorino
- Lammkotelett, Five Spice Sauce, Sesam, Miso-Süßkartoffel
- Kaiserschmarren, Zwetschgenröster, Vanilleeis

**TERMINE:** Sa., 20.01.2024, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Sa., 09.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)

Neues Menü

## Wild auf Wild

\* PASCAL SCHEEL \*

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



### MENÜ:

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

**TERMINE:** Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 26.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)

## Italian Fine Dining

\* CARMELO GRECO \*

Carmelo Greco kennt nicht einfach die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß außerdem, wie er seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren!



Zwischen internationalen Gastauftritten und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco erfreulicherweise immer wieder Zeit für neue Termine für Kochkurse der Genussakademie. Zu diesem Anlass öffnet er den Teilnehmern exklusiv die Küche des „Carmelo Greco“, lässt sich bei der Zubereitung eines Vier-Gänge-Menüs über die Schulter schauen und verrät dabei einige ganz persönliche Tipps und Tricks.

### MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü

**TERMINE:** Sa., 20.01.2024, 11.00 bis 14.30 Uhr  
Sa., 24.02.2024, 11.00 bis 14.30 Uhr  
159 € (mit Genuss-Card 145 €)

## Feinstes Fleisch

\* DAVID FISCHER \*

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

Zubereitung der edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt. Zaubern Sie unter David Fischers Anleitung ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.

### MENÜ:

- Tatar vom Tiroler Milchkalb
- Rote Bete, Meerrettich, Wildkräuter, Kartoffelchips
- Presa Iberico de Bellota
- Mojo Verde, geschmorte Schalotten, Peperonata
- Rinderfilet
- Sherry-Essig-Sauce, Artischockencreme, Kräutersaitlinge, Spinat
- Creme Brûlée mit Sorbet

**TERMINE:** So. 14.01.2024, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr  
Do. 07.03.2024, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr  
139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)

Neues Menü



## Alles Hummer

\* DAVID FISCHER \*

Was für viele eine echte Herausforderung darstellt, ist in der Umsetzung gar nicht so schwer. David Fischer nimmt sich in diesem Kurs dem König der Krustentiere an und zeigt, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Dabei erzählt er viel Spannendes über Warenkunde, worauf besonders zu achten ist und verrät viele Tipps & Tricks rund um den edlen Meeresbewohner (aus Zeitgründen sind einige Hummer bei Kursbeginn nicht mehr lebendig). Gemeinsam bereiten die Teilnehmer ein luxuriöses 4-Gänge-Menü – und merken ganz nebenbei, dass die Hummer-Hürde leichter zu nehmen ist als angenommen.

### MENÜ:

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

**TERMIN:** Do., 01.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
149 € (mit Genuss-Card 139 €, Begleitung 74,50 €)



## Surf & Turf

\* DAVID FISCHER \*

Surf and Turf ist ein Klassiker in jedem guten Steakhaus. Das Gericht, bestehend aus einer Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch, meist Schwänze von amerikanischen Hummern oder Garnelen sowie einem Steak. David Fischer hat sich diesen Klassiker nun neu interpretiert – das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das Drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang - das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen von Anfang bis Ende alles selbst mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert maximal.

### MENÜ:

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

**TERMIN:** Mo., 30.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Mi., 21.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)

### \* Für Begleitung:

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

## Schalen- und Krustentiere

\* PASCAL SCHEEL \*

Jakobsmuscheln, Hummer, Sepia, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Pascal Scheel, der Küchenchef der Genussakademie, nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Am Herd erfahren Sie alles über verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere. Gemeinsam zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü.

### MENÜ:

- Hummer „Delmonico“ mit Madeira, grünem Spargel und Trüffel
- Kaisergranat mit Wassermelone, Grapefruit, Szechuan und Feta
- Jakobsmuschel und Sepia mit Safran-Bisque, Erbsen, Kohlrabi, Gurke und Estragon
- Karottensorbet mit Mandel, Mascarpone, Limette und Oxalis (bereits vorbereitet!)

\*Saisonale Abweichungen möglich\*

**TERMIN:** Sa., 02.12.2023, 18.00 bis 22.30 Uhr  
Do., 14.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
145 € (mit Genuss-Card 135 €, Begleitung 72,50 €)

## Köstliches Seafood

\* PASCAL SCHEEL \*

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

### MENÜ:

- Cadiz-Dorade mit Tomate, Oliven, Basilikum und Feta
- „Fish & Chips“
- Seeteufel mit Osietra-Kaviar, Kartoffel und Estragon
- Atlantik-Steinbutt à la Sappho Salvatore mit Trüffel und Spargel
- Lavendeleis mit Himbeere, Pfirsich und Limette

**TERMIN:** Sa., 04.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
Fr., 23.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)

### INFOS UND BUCHUNGEN

sowie weitere Termine und Themen über die Hotline:

**069 974 60-666**

Mo - Fr 9.30 - 17.30

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

# Silvester 2023 im Medienhaus: *Luxus pur!*

## SHOWCOOKING MIT PASCAL SCHEEL

Wir freuen uns bereits darauf, den Jahreswechsel gemeinsam mit Ihnen zu feiern. Zu diesem Anlass hat Pascal Scheel sich ein Menü der Extraklasse einfallen lassen.

**E**in weiteres Jahr neigt sich gen Ende, und wir möchten die letzten Stunden mit Ihnen gemeinsam feiern. Aber nicht einfach nur feiern, sondern vor allem: **GENIESSEN**. Dazu wird unser Küchenchef Pascal Scheel mit seinem versierten Küchenteam ein exklusives **Silvester-Menü** für Sie zubereiten, das seinesgleichen sucht. Und Sie sind live dabei. Schauen Sie Pascal und seinen Köchen auf die Finger, wenn sie Gang für Gang dieser luxuriösen Menüabfolge in Form eines Showcookings für Sie zaubern.

Wir begrüßen Sie im Medienhaus in der Ludwigstraße mit einem Aperitif, dazu wird Pascal zwei Aperos vorbereiten, um Sie in den schillernden Abend einzustimmen. Danach geht es ans Werk – Pascal und seine Köche verteilen sich an den

Kochinseln, während Sie an den feierlich gedeckten Tafeln in der Genussakademie Platz nehmen und Gang für Gang dieses Ausnahme-Menüs mit ausführlichen Erläuterungen serviert bekommen.

DJ Dex begleitet den Abend zunächst mit loungiger Musik, später dann bis in die schillernde Nacht des neuen Jahres 2024 hinein, mit tanzbaren Beats – unbedingt Tanzlaune und passende Schuhe mitbringen. Kurz unterbrochen werden wir um Mitternacht, zum Anstoßen reichen wir ein Glas Champagner und spielen traditionell den wunderschönen Donauwalzer. Die Feier im Medienhaus hat mittlerweile Kultstatus, wer also zu lange mit seiner Buchung wartet, den bestrafen die Stammkunden!





## SILVESTER-MENÜ

Exklusiver Genuss für  
unsere Gäste:

### APERÖ:

Auster mit Ananas, Apfel und Schaumwein

Kalbstar mit Seeigel-Rogen und Oxalis



### MENÜ:

Languste mit Gurke und Sellerie



Taubenbrust „Verdi“ mit Kalbsjus,  
Gänseleber,  
Trüffel und Piemonteser Reis



Sorbet vom Rosé-Champagner mit Litschi,  
Mispel und Kapstachelbeere



Geschmortes Shortrib & Filet vom US Beef  
mit Topinambur, Mangold,  
grobem Senf und Schalotten



Kürbis mit Petersilie und Sanddorn

### TERMIN:

So., 31.12.2023, 19.30 bis 01.01.2024, 02.00 Uhr

214 € Menü inkl. Softdrinks, Säfte, Kaffee, Wasser\*

239 € Menü inkl. Wein, Bier, Champagner, Softdrinks,  
Säfte, Kaffee, Wasser\*

#### \*Achtung:

Aufgrund der langen Vorbestellung der Waren sowie Vorausbuchung der Mitarbeiter für den Tag gelten für diese exklusive Veranstaltung folgende Stornofristen:

- bis 7 Tage (168 Stunden) vor Veranstaltung kostenfrei stornierbar
- bis 72 Stunden vor Kurs mit 50% Kursgebühr
- ab 71 Stunden 100% Stornogegebühr



## FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE

- | Verruchtes Bahnhofsviertel
- | Romantische Apfelweinkneipen
- | Literarisches Frankfurt
- | Die Goldenen Zwanziger
- | Kilometerlange U-Bahn-Schächte
- | Frankfurt mit Kinderaugen
- | Tödliches Frankfurt
- | Skyline von ganz oben
- | Kuriose Stadtgeschichten

... und 350 weitere Themen



### „DIE FRANKFURTER REEPERBAHN“ – HINTER DEN KULISSEN DES NEUEN KREATIVQUARTIERS

Reeperbahn ist der norddeutsche Begriff für Produktionsstätten von Seilen – in Frankfurt „Seilerbahn“ genannt. Die ehemalige Seilerei des Frankfurter Traditionsunternehmens Reutlinger öffnet ihre Türen für Kunst, Kultur, Musik & spannende Geschichten. **16 €**



### DAS FISCHERGEWÖLBE: DIE VERSCHLOSSENEN KAMMERN IM PFEILER DER ALTEN BRÜCKE

Kommen Sie mit auf eine spannende Reise in die Vergangenheit und blicken Sie mit uns hinter die Kulissen der Alten Brücke! Ein einmaliges Erlebnis, von dem Sie noch viel erzählen werden ... ! **22 €**



### DAS RÄTSEL UM DIE ÄLTESTE OELFABRIK FRANKFURTS

Es ist ein Lost Place getragen vom maroden Charme aus einer längst vergangenen Zeit. Die alte P. P. Heinz Oelfabrik in Sachsenhausen zeigt bis heute verwunschene Spuren aus dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts. Begleiten Sie uns bei einem industriegeschichtlichen Rundgang in diesem vollständig erhaltenen Fabrik-Ensemble. **22 €**

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

# Trend und Saison



**Demnächst buchbar:**  
**Die Genussakademie Oster-Menüs**  
Beispielsweise mit  
Pascal Scheel oder David Fischer





## Fusion-Menü: Rund um den Gickel

**DANIEL SCHMITT**

**NEU!**

Grundlage dieses Fusion-Menüs „Rund um den Gickel“ ist ein völlig neuer Gin, den Daniel mit seiner Frau selbst kreierte. Er enthält außergewöhnlich hochwertige Zutaten – die nun in diesem beachtlichen Kurs zum Einsatz kommen! So etwa Popcorn mit Tasmanischem Pfeffer als würzige Ergänzung des Eismeer-saiblings, der durch den Himbeer-Gin seinen fruchtigen Partner bekommt. Auch im zweiten Gang findet der Gin zum Fine Dining, nämlich zum Neutralisieren in Form eines Gurken-Ingwer-Gin-Tonic-Schaums, nach dem die Spannung dann ihren Höhepunkt findet und ein Kalbsfilet in jenen Gartenkräutern gegart wird, die auch im GickelGin



verarbeitet werden. Ein toller Kurs, der mitnichten nur etwas für Ginliebhaber ist. Vielmehr dreht sich hier alles um die spannenden Grundprodukte und ihre Verwendung in einem Fusion-Menü, das anschließend auch in den eigenen vier Wänden für Staunen und glückliche Gäste sorgen wird. Daniel Schmitt ist zurück und freut sich auf Sie!

### MENÜ:

- Carpaccio vom Eismeer-saibling / Tasmanischer Pfeffer-Popcorn / Zitruscreme / Himbeere / GickelGin
- Gurke / Ingwer / Gin-Tonic Schaum zum Neutralisieren
- Kalbsfilet in Gartenkräutern / Maiscreme / Zuckererbsen / Yuzu-Reduktion
- GickelGin Tonic Sorbet im Flaschenboden serviert

**TERMINE:** Sa., 16.12.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
Sa., 17.02.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
139 € (mit Genuss-Card 129, Begleitung 69,50 €) €)

 **INFOS UND BUCHUNG**  
über die Hotline:  
**069 974 60-666** oder bei  
[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

## Gans ganz deluxe

**PASCAL SCHEEL**

**Wieder da...**

Alle wollen das Eine, aber diesmal bitte endlich mal ganz anders und neu – was tun, wenn die Familie lieb gewordene Traditionen hochhält und gleichzeitig mit gelangweiltem Genörgel zum Fest droht, wenn wieder Rotkraut und Klöße das heiß geliebte Federvieh begleiten? Die passende Antwort gibt es im einzigen Gänsekurs des Jahres von Küchenchef Pascal Scheel. Er hat ein spannendes Vier-Gänge-Menü zusammengestellt, welches Sie in diesem Workshop von Anfang bis Ende selbst zubereiten dürfen. Rechtzeitig vor dem Fest lernen Sie hier alle Handgriffe, die nötig sind, um beim Rest gemütlich feiern zu können und dabei den gewünschten Aha-Effekt bei den Lieben zu Hause herauszukitzeln. Pascal balanciert geschickt zwischen Tradition und Innovation und verrät Ihnen jede Menge weitere Küchengeheimnisse. Freuen Sie sich auf einen wundervoll weihnachtlichen Gaumenschmaus.

### MENÜ:

- Tartelett von der Gänsestopfleber mit Geflügelglace, Makkaroni, Parmesan und Trüffel
- Dumpling von der Gänsekeule mit Kürbis, Apfel und Estragon
- Im eigenen Fett gegarte Gänsebrust mit Morchelsauce, Haferwurzel, Rosenkohl und Kartoffel-Espuma
- Haselnusskuchen mit Bananeneis und brauner Butter\*  
\*Das Dessert wird aus Zeitgründen bereits vorbereitet sein

### TERMINE:

So., 19.11.2023,  
18.00 bis 22.30 Uhr  
So., 03.12.2023,  
18.00 bis 22.30 Uhr  
155 € (mit Genuss-Card 145 €, Begleitung 77,50 €)



### MENÜ:

- Maronenschaumsüppchen mit Zimt-Croûtons und gebratenen Äpfeln
- Barbarieentenbrust-Tranchen mit karamellisiertem Spitzkohl und Rotkohljus
- Gänsebrust mit Serviettenknödeln und Rahmwirsing an Portweinjus
- Apfelstrudel mit Vanillesauce\*  
\*Das Dessert wird aus Zeitgründen bereits vorbereitet sein

### TERMIN:

Sa., 03.12.2023,  
18.00 bis 22.30 Uhr  
125 € (mit Genuss-Card 115 €, Begleitung 62,50 €)

**\* Begleitung:** Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

**Wieder da...**

## Gans oder Ente?

**OLIVER SCHNEIDER**

Kaum zu glauben, aber Weihnachten ist nicht mehr weit, und auch wenn wir uns momentan noch im Herbst befinden, sollte man den Gedanken nicht verwerfen, sich schon einmal behutsam mit dem Festtagsmenü zu beschäftigen. Doch was soll es denn nun am Heiligen Abend geben? Ofenfrische Gans oder ofenfrische Ente? Das ist die große Frage, die sich panisch über die Adventszeit ausbreitet. Deswegen haben wir einen Kochkurs entwickelt, bei dem Sie einfach beides zubereiten – von einem cremigen Maronensüppchen mit Zimt-Croûtons und gebratenen Äpfeln über zwei Hauptgänge: Barbarie-Entenbrust, karamellisierter Spitzkohl und Rotkohljus sowie Gänsebrust mit selbst gemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Portweinjus. Anschließend wissen Sie, was Ihnen mehr zusagt, und falls nicht, wissen Sie nach diesem Kurs jedenfalls, wie man auch beides zubereiten kann.

## Das gläserne Buffet – Winter-Edition

**JÉRÔME KOCH**

In dieser winterlichen Version des beliebten gläsernen Buffets zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme, herzhaftes Gerichte bis hin zu süßen Leckereien, die alle in handliche Gläschengröße gebracht werden. Damit können Sie bei Ihrer Party in der kalten Jahreszeit nicht nur kulinarisch glänzen, sondern haben auch ausreichend Zeit, sich mit Ihren Gästen zu unterhalten oder mal wieder zu tanzen denn: Das zauberhafte Menü wird ganz in Ruhe vorbereitet und wartet dann geduldig in hübschen, kleinen Gläsern darauf, bewundert und goutiert zu werden.

**MENÜ:**

- Cappucino von der Marone
- Fenchel-Orangensalat mit rosa gebratener Ente
- Getrüffeltes Pilzrisotto mit Apfel und Haselnuss
- Hirschgulasch an Kartoffelstampf
- Lebkuchen-Mousse mit Kirschen
- Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet

**TERMINE:** Sa., 25.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr

Sa., 27.01.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr

119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,90 €)

## Genieß' dich fit!

**MARKUS WOLF**

**NEU!**

Fitness und Leistungsfähigkeit stehen derzeit hoch im Kurs. Das läuft kulinarisch allerdings auf „Speisen“ wie Smoothies und Eiweißdrinks hinaus und die haben mit Genuss nicht gerade viel zu tun. Die Lösung: ein Menü, das vorzüglich schmeckt und gleichzeitig für alles sorgt, was ein Körper braucht. So etwa vier hochwertige Eiweißträger in Verbindung mit einer hohen Dosis Omega3-Fettsäuren, antibiotischer Wirkung und reichlich Vitamin C. Das erinnert nun allerdings an Tipps aus der Apotheke, also sagen wir lieber Wirsingcremesüppchen, Zander mit Champagnerkraut, Weinhühnchen an Schmorgemüse und Walnussküchlein auf Kirschkompott mit Zimteis dazu – das klingt nicht nur sehr viel besser, sondern schmeckt auch so! Die einzelnen Zutaten, ihre Wirkung und wie man ein solches Menü auch noch variieren kann, erläutert Markus in seinem Kurs, während seine Gäste unter seiner Anleitung die vier traumhaft köstlichen Gänge zubereiten. So geht Fitness für Genießer – lecker und gesund zugleich!

**MENÜ:**

- Wirsingcremesüppchen mit Speckravioli
- Gebratener Zander auf Champagnerkraut mit Petersilienschaum
- Weinhühnchen an Schmorgemüse mit Kartoffel-Mousse
- Walnussküchlein auf Kirschkompott mit Zimteis

**TERMINE:** Do., 25.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

Do., 21.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

**Neues Menü**

## Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen

**PASCAL SCHEEL**

„Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen“ wird von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann (Die große Gewürzschule) bei uns in der Genussakademie umgesetzt. Herausgestellt wird die besondere Kraft der Gewürze und wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes Gericht werden Sie selbst herstellen. Patrick begleitet den Abend mit erstklassigen Geschichten und viel Wissenswertem zum Thema Gewürze. Sie werden verstehen lernen, warum es einen himmelweiten Unterschied ausmacht, beispielsweise schwarzen Pfeffer zu einem niedrigen Preis im Supermarkt zu kaufen oder nachhaltig angebauten von einem Gewürzexperten zu beziehen.

**MENÜ:**

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

**TERMINE:** Do., 18.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr

Do., 15.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 69,50 €)



## Das Genussakademie Valentinstags-Dinner

**TEAM DER GENUSSAKADEMIE**

**Neues Menü**

Alle Jahre wieder lädt die Genussakademie zum sinnlichen und romantischen Valentinstags-Dinner. Hier geht es nicht nur um viel Spaß am gemeinsamen Kochen, sondern um nichts weniger als eine gegenseitige kulinarische Liebeserklärung, bei deren gelungener Formulierung Genussakademie-Koch Steffen Ott tatkräftige Unterstützung bietet. Sie bereiten die gesamte Menüfolge gemeinsam mit Ihrem Herzensmenschen zu und haben anschließend Zeit, dieses bei einem schönen Glas Wein zu genießen.

**MENÜ:**

- Bete / Wildkräuter / Ziegenkäse (Ringelbete-Carpaccio / Ziegenfrischkäse geflämmt)
- Kabeljau / Erbse / Kartoffelstroh (Gegrillter Kabeljau, Erbspüree)
- Rinderfilet / Barolo-Jus / Wurzelwerk (Pochiertes Rinderfilet, Jus, Ofengemüse)
- Schokolade / Vanille / Mandel (Schokoterrine, Vanilleeis, Mandel-Crumble)

**TERMIN:** Mi., 14.02.2024, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr

129 € (mit Genuss-Card 119 €)



## Die große Gewürzschule

**PATRICK EISERMANN**

**Neues Menü ab 26.01.**

Im Seminar „Die große Gewürzschule“ erleben Sie faszinierende Eindrücke zu bekannten und unbekannt Gewürzen aus aller Welt. Dafür nimmt Gewürz-Sommelier Patrick Eisermann Sie mit auf die Reise in die Welt der Gewürze. Erfahren Sie, wo und wie schwarzer Kardamom wächst, warum die Muskatnuss keine Nuss ist, wie viele Pfefferarten es gibt, warum sie sich geschmacklich unterscheiden und lernen Sie, Gewürze zu kombinieren. Patrick Eisermann bereist regelmäßig aller Herren Länder, aus denen er hochwertige Gewürze mitbringt. Seine Gewürzmanufaktur roots. verfolgt das Ziel, Gewürze in Spitzenqualität anzubieten – bei fairer Bezahlung und respektvollem Umgang mit der Natur.

**MENÜ:**

- Schärfereize wohltuend entdecken: vietnamesische Sommerrollen mit heimischem Wintergemüse, Garnelen und selbstgemachter Sauce
- Gewürze selbst kombinieren: indonesischer Salat (8-10 Komponenten) mit selbstgemachter Erdnussauce
- Gewürzmischungen genießen: äthiopischer Lamm Eintopf serviert mit Kartoffeln und Berbere (pikant, nicht zu scharf)
- König und Königin der Gewürze: persischer Milchreis mit Safran & Vanille
- Begleitend: Pri-Secco, korrespondierende Weine (auch alkoholfrei), Mineralwasser, selbstgemachtes Brot, selbstgemachte Kräuterbutter

**TERMINE:** So., 03.11.2023, 18.30 bis 22.00 Uhr

So., 26.01.2024, 17.00 bis 20.30 Uhr

119 € (mit Genuss-Card 109 €)

## In der Weihnachtsbäckerei

**JÉRÔME KOCH**

Wieder da!

Ob man will oder nicht: Der Winter kommt immer näher und hat zum Glück gleich Weihnachten mit im Gepäck. Also heißt es bald wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren und ab in den Ofen mit den Plätzchen! In diesem Jahr können Hobbybäcker endlich wieder kreativ werden und mit klassischen Formen und kreativen Verzierungen eigene Plätzchen backen. Mehl, Zucker, Zimt und Streusel – hier wird die Genussakademie in ein Schlachtfeld verwandelt. Jérôme Koch backt an zwei Terminen mit seinen Gästen vier klassische Plätzchenvariationen, von Butterplätzchen bis Engelsaugen, und zeigt natürlich auch, worauf es beim Dekorieren ankommt. Bei einer guten Tasse Kaffee werden die ersten Ergebnisse direkt in gemütlicher Runde verputzt, und natürlich bekommt jeder Teilnehmer auch ein Tütchen der frischgebackenen Plätzchen mit auf den Heimweg.



**MENÜ:**

- Vanillekipferl
- Butterplätzchen
- Engelsaugen
- Lebkuchenplätzchen

Und zwischendurch: etwas herzhaftes zum Naschen

**TERMINE:** So., 03.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
59 € (mit Genuss-Card 59 €)

## Olivenöl im Öldorado

**NINA UBEDA-CRUZ**

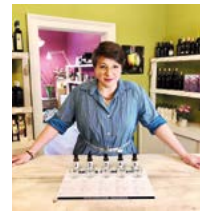
Neue Kombinationen

Was wäre die mediterrane Küche, wenn Olivenöl nur für Salat verwendet würde? Was unterscheidet gute Qualität von minderer? Auf welche Aromen muß geachtet werden, und was sind Fehleraromen beim Olivenöl? Welche Informationen auf dem Etikett verraten, ob es sich beim Inhalt um gutes oder nicht so leckeres Olivenöl handelt? Und wie lässt es sich in der Küche einsetzen? Begonnen wird mit einer geführten Degustation zu den verschiedenen Aromen, die ein gutes Olivenöl ausmachen. Dazu verrät Nina Ubeda-Cruz allerhand nützliches Wissen rund um das Thema, denn abgesehen von der Qualität gibt es einfach für jedes Gericht das passende Olivenöl. Es zaubert das gewisse Extra und kann Aromen auf ein ganz neues Level heben.

**TERMINE:**

Sa., 04.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr:  
**Plätzchen backen mit Olivenöl – Rezepte zum Verlieben:** Eine Auswahl verschiedener, mit Olivenöl selbst gebackener Plätzchen mit den jeweiligen Rezepten

Sa., 10.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr:  
**Käse und Olivenöl – Eine Traum-Kombination:** Eine Auswahl hochwertiger Käsesorten aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich, die gemeinsam zum Olivenöl verkostet werden, um die Perfect Matches zu finden – Sektempfang, anschließend Mineralwasser  
59 € (mit Genuss-Card 59 €)



## Levante

**HANNES DANKEL**

Neue Aromen und Geschmackserlebnisse, vielfältige kleine Gerichte nach alten Traditionen aus dem Nahen Osten: Die moderne Levante-Küche erobert auch unsere Gastronomie. Der Kreativität und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, denn die levantinische Küche lebt von Genuss, Geselligkeit und Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Die Wurzeln der Levante-Küche



liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon und sie wird nun auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz immer beliebter. Viel Gemüse und wenig Fleisch, dafür eine große Vielfalt an Gewürzen charakterisieren die Küche des Nahen Ostens.

**MENÜ:**

- Arabische Mezze: Falafel / Hummus / Auberginencreme
  - Khoresht Karafs – Persischer Schmortopf mit Lamm
  - Baklava
- \*Saisonale Abweichungen möglich.

**TERMIN:** Fr., 19.01.2024, 18.30 bis 22.30  
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

## Der Profi Barista

**GIOVANNI BURGARELLA**

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè inzwischen einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. In diesem Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich? Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf die Grundkenntnisse von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut.



Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

**TERMIN:**  
Sa., 18.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €) inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee

## Die Geheimnisse der Baristas

**GIOVANNI BURGARELLA**

Was macht einen ausgezeichneten Espresso aus? Oft kommt es auf kleine, aber feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den erfahrenen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeesorten alles so anschaulich

vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen mehr gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè kommt in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Kurs – von der Bohne bis zum fertigen Espresso! Hier erfahren Anfänger spannende Theorien mit kleinen Verkostungen und Geruchssensorik rund um das Thema, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuosen von illycaffè durchführt!



**TERMINE:** Sa., 16.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
Sa., 17.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
89 € (mit Genuss-Card 89 €) inkl. Aperitif, Mineralwasser, Kaffee

# Klassiker & Bestseller





## Das große Burgerbegehren

**OLIVER SCHNEIDER**

Man bekommt ihn überall: Bei Fast-Food-Ketten, abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder in manch gehobener Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat – DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man den Hamburger auch zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann der Burger kreativ variiert werden? Welches Brötchen passt am besten, wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? All das wird in diesem Burger-Kurs geklärt und vor allem wird alles selbst gemacht – sogar das Brötchen. So endet dieser spannende Kurs damit, dass Sie in einen einfach genialen Burger beißen können.

**MENÜ:**

- Caesar Salad
- Spareribs-Burger mit BBQ-Sauce und Coleslaw
- Crispy Chicken Burger mit Honey Bacon und Sweet-Mustard-Sauce
- Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsauce

**TERMIN:** Mi., 24.01.2024, 18.30 Uhr bis 22.30  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



## Das perfekte Wiener Schnitzel

**STEFFEN OTT**

Der mit Abstand meistgebuchte Kurs seit Bestehen der Genussakademie begeistert nach wie vor. Verraten wird die absolut perfekte Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit reschen Bratkartoffeln, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Bereits beim Empfang in der Genussakademie informiert Steffen Ott bei einem Glas Sekt über Geschichte und Herkunft der Bezeichnung „Wiener Schnitzel“, erzählt von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren, guten ... Schnitzel. Während es dann darum geht, welche Varianten der Panierung es gibt, wie diese auch am eigenen Herd herzustellen sind und welches die klassischen Beilagen sind, befinden Sie sich längst in der Zubereitung der berühmten Spezialität – bei uns natürlich unter fachkundiger Leitung.

**MENÜ:**

- Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Salbeibutter
- Steirischer Vogerlsalat mit Kernen, Speck und Croûtons
- Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
- Dukaten-Bucheln mit Powidl an Vanillesauce

**TERMINE:** Sa., 25.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
So. 04.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)



## Aromatisches Doppel – Food & Whisky

**CHRIS PEPPER**

Im Kochkurs Aromatisches Doppel – Food & Whisky übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Der gelernte Koch kombiniert seit Jahren seine beiden Leidenschaften: schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. Sein „Mr. Pepper Restaurant“ in Darmstadt wurde in der Vergangenheit mehrfach ausgezeichnet. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht werden soll. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Chris Pepper in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky und lernen ganz nebenbei spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie die jeweilige Brennerei und Abfüllung kennen – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!

**MENÜ:**

- Whisky: Nc'Nean 'Organic', 46% – dazu: Onion-Bhaji mit Aprikosen und Oliven auf Linsen-Tomaten-Ragout
- Whisky: Lochlea 'Our Barley', 46% – dazu: Karotten-Orangen-Suppe mit Kirsch-Estragon-Chutney und aromatisiertem Öl
- Whisky: Isle of Raasay, 46,4% – dazu: Lammhüften in Rotwein-Grenadine-Reduktion, Auberginen-Haselnuss-Skirlie und Feta-Kartoffel-Stampf
- Whisky: Glasgow 'Triple Distilled', 46% – dazu: in Vanille pochierte Birne mit Mandel-Shortbread, Honig-Mousse und Butterscotch-Sauce

**TERMINE:** Di., 07.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Di., 20.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
159 € (mit Genuss-Card 149 €)



## Der Saucenprofi

**ECKHARDT KEIM**

Saucen sind das i-Tüpfelchen eines Gerichtes und die Königsdisziplin des Kochens. Eckhardt Keim zeigt in diesem Kurs alle Schritte zum Anfertigen einer Sauce. Ob Fisch- und Geflügelfonds, alles wird aus Grundsaucen hergestellt, aus denen dann Variationen entstehen: Es kommen Estragon, Thymian, Rosmarin, Oliven, Safran und weitere Gewürze hinzu, anschließend aufgekocht und passiert. Fertig ist die perfekte Sauce!

**MENÜ:**

- Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce
- Maispoulardenbrust mit Kartoffelpüree, dazu Andalusische-, Estragon- und Morchelsauce
- Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise/béarnaise
- Überraschungsdessert

**TERMINE:** Do., 25.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 15.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
135 € (mit Genuss-Card 125 €, Begleitung 67,50 €)

## Runde Sache – der Knödelkochkurs

**JÉRÔME KOCH**

In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Sie bekommen auch einen Überblick über die verschiedenen Variationen – von Nockerln und Auflauf über gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast!

**MENÜ:**

- Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomaten-Sugo
- Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf
- Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
- Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

**TERMINE:** Sa., 2.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
So., 10.12.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)

**\* Begleitung:**

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

## Ladies' Night und Kochen für Kerle

Manchmal möchten Ladies einfach mit Freundinnen Spaß haben, Kerle mit ihren Freunden. Für alle, denen der Sinn auch mal danach steht, bietet die Genussakademie in ihrem umfangreichen Kursprogramm deshalb zwei Kurse, die, mit einem Augenzwinkern, exakt dies anbieten!

### Ladies' Night

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Neues Menü

Die Ladies' Night ist das Pendant zu „Kochen für Kerle“, denn hier gilt: Männer haben Hausverbot! An diesem Abend sind nur Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, schnacken und natürlich gemeinsamen Kochen eines super-leckeren 4-Gänge-Menüs. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Finessen einen Wow-Effekt schaffen, ohne dass Sie dabei stundenlang in der Küche stehen müssen. Natürlich sind auch hier jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschauen, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall auch mit auf dem Plan. Egal ob der Kurs mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein gebucht wird – hier kommen alle ins Gespräch miteinander. Und so verbringt man einen kulinarisch spannenden und lustigen Abend miteinander.

#### MENÜ:

- Zupfsalat, Oliven-Baguette, Mojo Picon, Crunch
- Geflämmter Ziegenkäse, Pisto Manchego, Kartoffelchips
- Dorade, Patatas bravas, Pimientos de Padrón
- Crema Catalana con Caramelo

TERMINE: Sa., 18.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Do., 22.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

### Kochen für Kerle

REINHARDT THÖN

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten und klaren Suppen haben. Drei Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Nach der passenden Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC erklärt Reinhardt die Arbeitsschritte für jeden Gang, und los geht's mit der Zubereitung eines Shepherd's Pie, gemischtem Lamm-Rinderhack mit Bier. Es folgt Iberico-Schulter aus dem Ofen mit Porter-Caramel-Sud und Beilagen und zum Abschluss geröstete Ananas mit Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis. Ein klarer Fall für echte Kerle – Damen haben an diesem Abend Hausverbot!

#### MENÜ:

- Shepherd's Pie: gemischtes Lamm-Rinderhack mit Bier, Gemüse und Kartoffelbrei überbacken mit Ceddar
- Iberico-Schulter aus dem Ofen: mit Kartoffel-Mandelpüree, gegrillten Artischocken und Porter-Caramel-Sud
- Geröstete Ananas: mit Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis

TERMINE: Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 19.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

## Der entspannte Gastgeber

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Laden Sie auch gerne Freunde zu sich nach Hause ein, um etwas Schönes für sie zu kochen? Doch wie schafft man es, dass etwas eigentlich Tolles wie eine Einladung zum Essen nicht in Hektik und Stress oder sogar in schieres Chaos ausartet? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Das Team der Genussakademie hat für seine Gäste eine Menüabfolge zusammengestellt, die nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern gleichzeitig ideal vorzubereiten ist, damit hauptsächlich Zeit für die Gäste bleibt. Dieses Menü hat den gewissen Wow-Faktor, und Ihre Gäste werden begeistert sein, wie galant Ihnen alles von der Hand geht und Sie gleichzeitig ganz entspannt an den Gesprächen des Abends teilnehmen können. Dazu liefert das Team der Genussakademie gleich noch ein paar Tipps und Tricks zum richtigen Eindecken, so dass wirklich nichts mehr schiefgehen kann.

#### MENÜ:

- Safranrisotto, confierte Garnelen und Rucola
- Erbsencreme mit Estragon und Joghurt
- Kalbshüfte mit Krustentier-Bisque, Sellerie und Topinambur
- Nashi-Birne mit Schokoladen-Crumble und Vanilleeis

TERMIN: Do., 18.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)



## Die lange Nacht der Pfannkuchen

JÉRÔME KOCH

Ob süß mit Zimt & Zucker, Banane & Nutella oder herzhaft mit Schinken & Käse oder Lachs & Spinat – es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Wie macht man authentische Pancakes, und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die richtigen Antworten gibt Jérôme in der langen Nacht der Pfannkuchen und hat dafür einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die anschließend beim Nachmachen zu Hause auf jeden Fall gelingen. Welcher ist Ihr Favorit? Entscheiden Sie selbst und punkten Sie beim Nachmachen – gewusst wie!

#### MENÜ:

- Speckpfannkuchen mit Whisky-Rahmsauce
- Bretonische Galette mit Käse und Schinken
- Pizza-Pfannkuchen alla Mamma mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola
- Crêpe Suzette mit Orangensauce
- Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

TERMINE: Do., 18.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
So., 04.02.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

**INFOS UND BUCHUNGEN**  
über die Hotline:  
**069 974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30  
Uhr oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

# Weihnachtsgeschenke!

Weihnachten rückt unaufhaltsam näher, und wieder stellen sich die bangeren Fragen: „Wem schenke ich bloß was, womit kann ich eine wirklich große Freude machen, was würde der Beschenkte so richtig genießen?“ Ob Sie es glauben oder nicht – die Genussakademie hat die Antwort. Und zwar unabhängig davon, wen Sie beschenken. Egal, ob einer der zahlreichen Kochkurse, ein Tasting oder ein Private Dining in den eigenen vier Wänden: Mit einem Geschenkgutschein kann der

**Da hätten wir ein paar Ideen für ...**



  
**Die Mama**  
**Mediterraner Schmor**  
**genuss**  
(Seite 29)

  
**Die beste Freundin**  
**Ladies' Night**  
(Seite 22)

  
**Den Papa**  
**Aromatisches Doppel**  
(Seite 21)

  
**Die Oma**  
**Der Saucenprofi**  
(Seite 21)

  
**Den Freund oder die Freundin**  
**Das Valentines-Dinner**  
(Seite 18)

  
**Die Ehefrau**  
**Fantastisches Burgund**  
(Seite 11)

  
**Den besten Kumpel**  
**Kochen für Kerle**  
(Seite 22)

  
**Den Schwiegersohn**  
**Das kleine 1 x 1 der Küche**  
(Seite 27)

  
**Den Opa**  
**Special Edition: Whisky Tasting**  
(Seite 35)

  
**Den Ehemann**  
**BBQ & Wein Winterzauber**  
(Seite 37)

  
**Die Schwiegertochter**  
**Das gläserne Buffet - Winter-Edition**  
(Seite 18)

  
**Die Kinder, die vor dem Auszug aus dem Hotel Mama stehen**  
**Absolute Beginners**  
(Seite 27)

glücklich Beschenkte den Kurs der Begierde einfach selbst wählen. Oder Sie verschenken gemeinsame Zeit und buchen in einem Kurs gleich zwei Plätze.

So kommen Sie an einen Gutschein der Genussakademie:

Entweder über eine Bestellung auf unserer Website:  
[www.genussakademie.com/gutschein](http://www.genussakademie.com/gutschein)

Oder ganz bequem telefonisch über einen Anruf bei unserer Service-Hotline: 0 69 - 974 60 666



# Confiertes Lachsfilet

mit Kohlrabi, Apfel und Traube – dazu Baby Leaf

Der Rezept-Tipp von Genussakademie-Küchenchef Pascal Scheel

## Arbeitsanweisung:

- 1 Den Salat in eiskaltes Wasser einlegen, am besten in Eiswasser, damit er noch mal knackig wird. Lachs in Öl und Zitronenabrieb marinieren, danach locker in Frischhaltefolie wickeln und auf einen Teller legen.



- 2 Den Ofen auf 70 Grad vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Lachs für 12–15 Minuten bei 70 Grad garen.

- 3 Die Trauben vierteln, 1/3 vom Schnittlauch in feine Ringe schneiden, 1/3 vom Apfel in dünne Streifen schneiden (an der Dicke der Kohlrabi-Streifen orientieren).

- 4 Marinierten Kohlrabi mit Trauben, Apfel und Schnittlauch vermengen, abschmecken und gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen.



- 5 Baby Leaf nun trocken tupfen.



- 6 Zum Anrichten könnt ihr euch an unseren Beispielbildern orientieren. Auf dem Bild oben zeigen wir die Variante, in der alles seitlich voneinander angeordnet wird. Alternativ könnt ihr auch die Variante auf dem großen Bild wählen, bei der auf dem Boden des Tellers der marinierte Kohlrabi platziert wird, darauf dann einige Blätter Baby Leaf, getoppt vom Lachs mit grobem Meersalz.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 220 g Lachs
- 70 g marinierter Kohlrabi
- 80 g dunkle kernlose Trauben
- 45 g Baby-Leaf-Salat
- 1 Granny-Smith-Apfel
- 15 g Schnittlauch
- Zitronenabrieb





The Miele logo is displayed in white text on a red rectangular background at the top center of the page.The energy rating 'A+' is shown in white text on a yellow arrow-shaped background pointing to the right.

(A+++ - D)

# Dampfgaren, Backen und Braten – **alles vereint in einem Gerät.**

Mit dem 2-in-1-Prinzip der Miele Dampfbäcköfen vereinen Sie platzsparend zwei Funktionen in einem Gerät: Klassische Backofenbetriebsarten und Dampfgaren für Flexibilität beim Kochen.

Die neuen Miele Dampfbäcköfen sind ausgestattet mit DirectSensor-Bedienung, Automatikprogrammen, Klimagaren, PerfectClean und komfortablem FlexiClip-Vollauszug.

Miele. Immer Besser.

# Basics



## Das kleine 1 x 1 der Küche

HANNES DANKEL

In diesem Kurs lernen Sie wichtige Grundtechniken der Küche kennen, die Sie in abgewandelter Form immer wieder anwenden können. Bei der Vorspeise richtet sich das Augenmerk auf das Ansetzen einer klassischen Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube, die mit wenigen Tricks perfekt sitzt. Eine kleine Schulung der richtigen Schneidetechniken gibt es am Beispiel der Zwiebel. Ähnlich detailliert geht es mit den folgenden Gängen weiter, von der Zubereitung einer Salbeibutter über selbstgemachte Ravioli mit Lachsfüllung, das Ansetzen einer Sauce und das richtige Garen von Rindfleisch bis zum, wie sollte es anders sein, süßen Abschluß. Ein Kurs, optimal für jeden Anfänger, aber auch diejenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten.

### MENÜ:

- Zwiebelsuppe französischer Art mit Blätterteighaube
- Selbstgemachte Ravioli mit Lachsfüllung und Salbeibutter
- Bavette vom Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Krokette
- Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen\*
- \*Saisonale Abweichungen sind möglich

**TERMIN:** So., 28.01.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



## Fleisch Basics

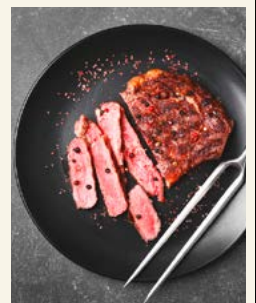
HANNES DANKEL

Zum Thema Fleisch gehört neben Warenkunde, zu der Sie erfahren, wie man gute von minderer Qualität unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Fleischsorten ist, sowie welches Stück denn eigentlich zu welchem Zweck verwendet wird. Anschließend gibt Hannes eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden, die später in den Kursen „Die Garmethoden“ verfeinert werden können. Klassisches Grillen, Braten und Schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren stehen auf der Agenda und werden detailliert und anschaulich anhand von diversen Kostproben erläutert. Ebenso, wie man eine schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet – der perfekte Einstieg ins Thema!

### MENÜ:

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

**TERMIN:** Mi., 31.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €, Begleitung 54,50 €)



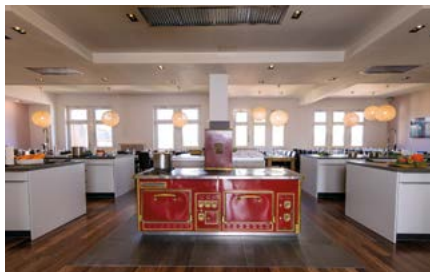


## Absolute Beginners

HANNES DANKEL

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

In fünf Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vergnügliche Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Teamkoch Hannes Dankel bekommen, damit Sie raffi-



nierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausstattung benötigen, bevor dann in der Showküche anschaulich und ganz praktisch präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Auch Warenkunde ist ein wichtiger Bestandteil.

Sie bekommen Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Der Koch der Genussakademie schaut Ihnen dabei über die Schulter und steht mit Rat und Tat zur Seite. Im Anschluss werden die Ergebnisse verkostet!

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

### BAUSTEIN 1:

#### Pasta & Saucen – Basics

TERMIN: Mo., 19.02.2024

Bei diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her, kochen eine echte Sauce Bolognese, lernen ein perfektes Rezept für Spaghetti à la carbonara sowie ein Grundrezept für Pesto. Gezeigt wird, wie man Nudeln richtig kocht, mit Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten jede Sauce bietet.

#### MENÜ:

- Nudelteig selbst herstellen!
- Saucen: Tomate, Bolognese, Carbonara, Basilikum-Pesto
- Schokoladenmousse



### BAUSTEIN 2:

#### Fisch – Basics

TERMIN: Mo., 26.02.2024

In diesem Kurs geht es um verschiedene Garmethoden. Wir verwenden Filets, die sowohl frisch als auch tiefgefroren sind, so dass die Rezepte auch zu Hause nachvollziehbar sind. Lernen Sie die Grundbegriffe der leichten Fischküche: woran man gute Produkte erkennt, welche Gewürze und Beilagen passen oder wie man minutenschnell einfach eine Sauce zaubert.

#### MENÜ:

- Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
- Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-Sugo und gezupftem Estragon
- Konfiertes Saibling mit Fenchel-Orangensalat
- Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

### BAUSTEIN 3:

#### Fleisch – Basics

TERMIN: Mo., 04.03.2024

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

#### MENÜ:

- Braten, Schmoren, Dünsten: Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree
- Portwein-Crème-brûlée

### BAUSTEIN 4:

#### Geflügel – Basics

TERMIN: Mo., 11.03.2024

Zwischen Hähnchenbrust und Weihnachtsgans liegen Welten und unzählige Zubereitungsmethoden. So wird aus einem Huhn ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhafte Brühe – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zu verarbeiten.

#### MENÜ:

- Rosa gebratene Barbarieentenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnuss-Dressing
- Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben
- Französische Maispouletbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln
- Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

### BAUSTEIN 5:

#### Mein erstes Menü

TERMIN: Mo., 18.03.2024

Dieser letzte Kursbaustein (der nur mit der Reihe buchbar ist!) fasst das zuvor Gelernte zusammen. Jetzt kommt es außer der richtigen Zubereitung auf die Vorbereitung an, ohne Stress. Hannes Dankel erklärt, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können und wie man die präparierten Speisen richtig lagert. Alles wird Schritt für Schritt so gekocht, wie die tatsächlich Menüfolge letztendlich sein soll.

#### MENÜ:

- Gebratene Jakobsmuschel auf sautiertem Kopfsalat
- Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Parmesan-Stampf mit gebratenen Pimentos
- US-Flanksteak „Surf and Turf“ mit roter Zwiebelmarmelade, Thai-Spargel und Babymais
- Karamellbanane mit Vanilleeis und frischer Minze



429 € (mit Genuss-Card 429 €)  
Baustein 5: „Mein erstes Menü“ ist nur in Kombinationen mit der gesamten Kochkurs-Reihe buchbar.

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

# International





## Mediterraner Schmorgeness

### TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Wer jemanden schmoren lässt, der lässt ihn entweder warten – oder er befindet sich in diesem faszinierenden Kochkurs, in dem diese uralte Gar-technik im Mittelpunkt steht. Ja, Winterzeit ist



Schmorzeit, doch auch im warmen Süden Europas weiß man genau, wie man perfekten Zutaten sämtliche Aromen entlocken kann: mit der richtigen Temperatur, einem geeigneten Gefäß und natürlich mit viel Liebe und viel Geduld. Da kennt sich das Team der Genussakademie aus, das sich in diesem Kurs gemeinsam mit seinen Gästen von West nach Ost durch den Mittelmeerraum schmort. Los geht's auf der Lieblingsferieninsel der Deutschen, denn das Mallorquinische Mandelhuhn gehört dort zum Besten, was man aus Geflügel zaubern kann. Anschließend lockt Italien mit saftig-salbeikräuterigen Involtini, bevor das zypriotische Lamm Kleftiko dem Menü das schmorduftige Krönchen aufsetzt. Nur beim Dessert wird aufs Schmoren verzichtet – eine Zabaione al Caffè verträgt das nicht, wird anschließend aber ein sicherer Anwärter auf die Dessert-Position im Weihnachtsmenü der Gäste sein. Der Winter kommt – schmoren Sie sich mit uns direkt ans Mittelmeer!

Wieder da!

#### MENÜ:

- Mallorquinisches Mandelhuhn
- Involtini mit Salbei und Tomate
- Zypriotisches Lamm Kleftiko
- Zabaione al Caffè

#### TERMINE: Sa., 27.01.2024,

11.00 bis 15.00 Uhr  
Sa., 16.03.2024,  
11.00 bis 15.00 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

## Mediterraner Veggie-Traum

### BETTINA MOHN

Es muss nicht immer Indien oder Fernost sein, wenn es um fleischlosen Genuss geht, denn rund ums Mittelmeer gibt es nicht nur herrlich reifes Gemüse und Obst, sondern auch die passenden Rezepte für diese aromatischen Grundprodukte. Wie daraus Tortilla mit Aioli, Zucchini-puffer mit Paprikadip, Salat mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Dressing, Artischockenrisotto mit Salzzitronen, Auberginenklößchen Parmigiana oder Tortellini mit Safran-Ricotta-Füllung und Tomatensugo werden, erfahren die Teilnehmer dieses Kurses.

#### MENÜ: Vorspeisen

- Tortilla mit Aioli
- Zucchini-puffer mit Paprikadip
- Salat mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Dressing

#### Hauptgerichte

- Artischockenrisotto mit Salzzitronen
- Auberginenklößchen Parmigiana
- Tortellini mit Safran-Ricotta-Füllung und Tomatensugo

#### Nachspeise

- Lemon Pie mit kandierten Zitronen

#### TERMINE: Sa., 02.12.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr

So., 14.01.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 57,50 €)



## Griechischer Abend

### BETTINA MOHN

Bettina Mohn wohnt bereits seit 25 Jahren auf der Insel Astypalea mitten in der Ägäis und bringt von dort nicht nur jede Menge faszinierender Rezepte, sondern sogar einen Teil ihrer Zutaten mit in die Genussakademie. Traditionell beginnt ein griechischer Abend nach dem Ouzo auf Eis mit jeder Menge Mezedes, also einem bunten Reigen an Vorspeisen: Spanakopitakia, Kolokithokeftedes oder Psita Lachanika hören sich genauso fantastisch an, wie sie schmecken und lassen die Sonne bereits ab der ersten Kursminute aufgehen. Ein griechischer Abend voller mediterraner Aromen und kulinarischer Entdeckungen – die gehörige Portion griechisches Lebensgefühl inklusive!

#### MENÜ: Vorspeisen

- Spanakopitakia: mit Spinat und Schafskäse gefüllte kleine Filodreiecke
- Kolokithokeftedes: Zucchini-bällchen mit Tsatsiki
- Psita Lachanika mit Kräuterpesto: gegrilltes, gerolltes Gemüse
- Dip aus gegrillten Paprika oder Auberginen

#### Hauptgerichte

- In Weinblätter gerolltes und gefülltes Hühnerfilet in Tomatensauce
- (Im Sommer) Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Oktopusbällchen

#### Nachspeise

- Galaktoboureko (ein Blätterteiggebäck mit einer Vanillecreme gefüllt)

#### TERMINE: So., 12.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr

Fr., 12.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

Sa., 02.03.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr

119 € (mit Genuss-Card 109 €, Begleitung 59,50 €)

## Die feine bretonische Fischküche

### DAVID FISCHER

Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder Cotriade



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

#### MENÜ:

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

#### \* Begleitung:

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

#### TERMINE: Do., 02.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr

Mi., 17.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr

139 € (mit Genuss-Card 129 €, Begleitung 67,50 €)

## In 5 Gängen um die Welt

**HANNES DANKEL**

Hier geht es auf eine kulinarische Reise: fünf Kontinente – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Jeder Kontinent bietet spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden; das Beste aus jedem Land ist in diesem Kurs verpackt. Von Sashimi und Tatar vom Yellow Fin Tuna, über Minestra & gebratene Dorade, Guaven-Sorbet mit Schaumwein, Carré vom Weidelamm mit Hummus bis zum New York Cheesecake. Appetit bekommen?

**MENÜ:**

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

**TERMIN:** Sa., 17.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
129 € (mit Genuss-Card 119€, Begleitung 67,50 €)

## Orient-Express

**OLIVER SCHNEIDER**

Orientalische Genüsse aus 1001 Nacht – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, der Türkei sowie Iran und Irak. Die Küchen dieser Länder bieten unzählige, intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte mit oft märchenhafter Geschichte. Typisch sind die vielen kleinen Vorspeisen („Mezze“), die man sich am Tisch teilt. Darauf liegt auch das Hauptaugenmerk dieses Kurses: Oli Schneider hat ein ausgesprochen umfangreiches Menü zusammengestellt, so dass Sie den Orient von West nach Ost „durchschmecken“ können. Der Fokus liegt dabei auf der Vielfalt der Speisen, aus Zeitgründen bringt Oli Hummus und Baba Ganoush bereits fertig mit.

**MENÜ:**

- Fattoush
- Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis
- Shakshuka
- Hummus
- Geröstete Okraschoten
- Babaganoush
- Kafta à la Oma
- Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

**TERMIN:** Sa., 11.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
Fr., 02.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

## Die besten Klassiker Frankreichs

**DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE**

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu den bekanntesten und einflussreichsten Europas, was längst nicht nur an den teuersten und aufwendigsten Gerichten des Landes liegt. In diesem Kurs geht es um die eher bodenständigen Speisen, die der französischen Küche weltweiten Ruhm verliehen haben. Den Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs am Herd macht Frisée aux lardons, gefolgt von einer klassischen französischen Suppe, der Gratinée les Halles. Im Hauptgang wird Pavé de Rumpsteak la Vilette zubereitet, bis die kulinarische Reise schließlich mit einer selbst gemachten Mousse au Chocolat endet. „Vive la France“!

**MENÜ:**

- Frisée aux lardons
- Friseesalat mit Speckstreifen und pochiertem Ei
- Gratinée les Halles
- Überbackene Zwiebelsuppe
- Pavé de Rumpsteak la Vilette
- Hüfte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Frites Maison
- Mousse au chocolat à l'ancienne

**TERMINE:** So. 26.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
Do., 01.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
129 € (mit Genuss-Card 119 €, Begleitung 64,50 €)

## Pasta, Gnocchi & Co.

**JÉRÔME KOCH**

Pasta. Selbstgemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert – da läuft einem gleich das Wasser im Mund zusammen. Sie wollen für einen Teller perfekte Pasta nicht gleich bis nach Italien fahren? Dann dürfen Sie diesen Kurs von Jérôme nicht verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Mit ihm gemeinsam stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten selbst her, und weil Pasta allein etwas trocken schmeckt, bereiten Sie natürlich auch perfekt abgestimmte Saucen zu, mit denen Sie im Anschluss auch zu Hause glänzen können.

**MENÜ:**

- Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und grünem Spargel
- Gnocchi mit Fenchel-Ragout
- Kürbis-Tortellini in Salbeibutter
- Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schoko-Cookies

**TERMIN:** So. 21.01.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
105 € (mit Genuss-Card 95 €, Begleitung 52,50 €)



## Die besten Schmankerln aus Tirol

**HANNES DANKEL**

Wieder da!

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen auch über den Gaumen – kein Wunder, denn angesichts der kulinarischen Spezialitäten dieser wunderschönen Region kann man schnell ins Schwärmen kommen. Sowohl in den gutbürgerlichen Gasthäusern im Tal als auch auf den Almen ganz oben am Berg wird die schmackhafte Tiroler Küche mit ihren Schmankerln zelebriert. Und die holt Hannes Dankel für Sie kurzerhand in die Genussakademie. An diesem Abend kommen die beliebtesten Klassiker auf den Tisch, so dass Sie anschließend jederzeit ihren nächsten Österreichurlaub kulinarisch zu Hause fortsetzen können.

**MENÜ:**

- Bregenzer Käsuppe
- Schlupfkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen
- Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffeln
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**TERMINE:** Fr., 26.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 22.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
115 € (mit Genuss-Card 105 €, Begleitung 54,50 €)



Fotos: adobe stock / Marco. marysckin



## Modern Sushi

DAVID FISCHER

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

### MENÜ:

- Rotgarnelen-Nigiri mit Rice Crisp & Wasabicreme
- Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radieschen
- Verschiedene Maki
- Tuna-Tatar-Sushi mit Wakame & Limette
- Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke
- Crispy Tuna Roll
- Salmon Roll mit Yuzu-Mayonaise & Frühlingsslauch
- Überraschungsdessert

TERMIN: Sa., 04.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
So., 11.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
135 € (mit Genuss-Card 125 €)



## Die klassische libanesische Küche

OLIVER SCHNEIDER

Wieder da!

Die Küche des Libanon vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des Vorderen Orients mit denen Europas. Das Menü dieses Kurses ist das gelungene Resultat der perfekten kulinarischen Verbindung beider Welten mit teils uralten Rezepten. Spätestens wenn Sie Taboulé, gekochtes Huhn gefüllt mit Vermicelli, Lamm Kibbeh, Baba Ganoush und Joghurtkuchen mit Zitronen-Sirup zubereiten, sind Sie tief in die faszinierende Welt der libanesischen Küche eingetaucht – ein ganz besonderer Abend voller Überraschungen und Aromen!

### MENÜ:

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

TERMIN: So., 10.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
Sa., 13.01.2024, 18.00 bis 22.00 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

 **INFOS UND BUCHUNGEN**  
über die Hotline:  
**069 974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30  
Uhr oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

## Chinese New Year Celebration Food DAS CHINESISCHE NEUJAHRSMENÜ

LEEZA YEO

NEU!

Zum chinesischen Neujahrsfest versammeln sich im Januar die Familien, um gemeinsam ein traditionelles Menü zu kochen und anschließend das neue Jahr zu feiern. Leeza Yeo bringt die Rezepte für dieses Menü zum ersten Mal in die Genussakademie. Los geht's mit Yee Sang, einer großen Platte voller gestifteltem Gemüse und rohem Fischsalat, von der sich alle am Tisch bedienen und dessen Zutaten von Gewürzen und Saucen veredelt werden – die Platte steht für Wohlstand und Glück im neuen Jahr. Nach diesem geselligen Intro folgt eine bezaubernde, fein mit Gewürzen abgestimmte Verbindung von zart gegartem Hühnchen mit crunchy Cashewnüssen, bevor Leeza dann das Geheimnis um die perfekte Zubereitung einer Wonton Noodle Soup lüften wird. Das süße Finale besteht schließlich aus schwarzem Reis mit Kokosnusscreme – schwarzer Reis gilt nicht nur als die gesündeste aller Reissorten, sondern ist auch ideal, um ihn zart gesüßt als Dessert anzubieten. Ein faszinierendes Menü, das tief in die kulinarische Tradition Chinas einführt – und einfach hinreißend gut schmeckt!

### MENÜ:

- Yee sang
- Chicken Cashew nut
- Wonton Noodle Soup
- Black glutinous rice with coconut cream

### TERMIN:

So., 28.01.2024,  
11.00 bis 15.00 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)



## Afrika, Afrika

GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder und über 2000 eigenständige Sprachen. Das Resultat sind unzählige, faszinierende Esskulturen, die mit ihren traditionellen Rezepten von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der ihrer Heimat Kenia bestens aus und hat daraus ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Dabei werden die Teilnehmenden während des Kurses mit den Gewürzen und Kochweisen vertraut und dabei von der außergewöhnlichen, farbenfrohen Küche inspiriert! Und neben jeder Menge interessanter Tipps zu den Gerichten wird natürlich auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur erzählt.

### MENÜ:

- Dengu-Bällchen mit Mango/Kokos-Chili-Dip
- Kachumbari mit Mandarine
- Rindfleisch Pilau
- Zitronen-Ingwer-Pfannkuchen
- \*Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMIN: So., 19.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr; So., 24.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

# Am Fluss unter den Linden



**AUBERGE LES TILLEULS,  
RESTAURANT ALAIN RENAUDIN**

12, Quai de l'Yonne · 89290 Vincelottes ·  
Frankreich

Tel. 00 33-3 86 42 22 13

Reservierung nur über Telefon

Öffnungszeiten (Stand 10/23):

Mo. 12-14, Do.-So. 12-14 und 19.30-21 Uhr  
(Küchenschluss), Ruhetage Di. und Mi.

[www.auberge-les-tilleuls.com](http://www.auberge-les-tilleuls.com)



Ein paar Kilometer südlich von **Auxerre** pflegt Alain Renaudin die traditionelle burgundische Küche ohne Scheuklappen vor der Moderne – die Welt verdankt dem sympathischen Küchenchef sogar ein legendäres Rezept! **TEXT: BASTIAN FIEBIG**

**S**pricht man vom Burgund, denken die meisten sofort an die legendäre Weinregion südlich von Dijon mit ihren gar nicht mehr so verträumten Winzerorten und Weinlagen, deren Erzeugnisse aktuell ein Preisniveau erreicht haben, das sogar bei Frankreichs führender Weinfachzeitschrift „La Revue du Vin de France“ für Stirnrunzeln und empörte Kolumnen sorgt. Doch etwa 140 Kilometer weiter nördlich findet sich nicht nur die Stadt Auxerre, die es mit zwei weltberühmten Kathedralen und einer bezaubernden Altstadt locker mit der burgundischen Kapitale aufnehmen kann, sondern auch ein Weinbaugebiet, das unter seinem Namen „Grand Auxerrois“ vielleicht nicht jedem bekannt ist – ein großer Teil davon entfällt allerdings auf den legendären Chablis, und der ist nicht nur in Europa Synonym für trockenen Weißwein.

### Vom Wein ...

Neben diesem „Schwergewicht“ gibt es hier einige weitere kleinere AOP-Gebiete, von denen Irancy vermutlich das interessanteste ist. Hier erzeugt eine Handvoll Winzer Pinot Noir vom Feinsten, der es locker mit einem Nuits-Saint-George aufnehmen kann, ohne auch nur im Entferntesten sein Preisniveau zu erreichen. Einziger Makel: Es gibt viel zu wenig davon, also muss man hinfahren, um sich den Kofferraum zu füllen. Und damit wären wir bei **Alain Renaudin** angekommen. Der betreibt im benachbarten Örtchen Vincelottes bereits seit langer Zeit sein kleines, feines Hotel direkt am Ufer der Yonne, dem Fluss, dem diese Region ihren Namen verdankt. Zu einem guten Hotel in der Bourgogne gehört selbstverständlich auch ein ebensolches Restaurant. Das lohnt in diesem Falle auch einen Trip ganz ohne Wein-kauf, denn der Küchenchef weiß, was er tut und bringt traditionelle burgundische Küche in bestechender Qualität auf die Teller.

### ... an den Tisch!

Sei es die Kräutersauce zu den burgundischen Schnecken oder der Jambon persillé: Hier wird wirklich alles selbst gemacht, die Küche arbeitet nur mit tagesfrischen Produkten, und es ist immer eine gute Idee, den Tipps des Küchenchefs zu folgen – die von ihm persönlich gesammelten Pfifferlinge waren nur eines von zahlreichen Highlights des Abends. Den verbringt man hier bei gutem Wetter an Tischen direkt über dem Fluss mit dem entsprechend romantischen Blick, und selbst bei frischeren Temperaturen schützt eine Art Zelt vor



Regen. Der Gastraum ist eine geschmackvolle Mischung von Moderne (Bilder) und Tradition (Natursteinwände), das Ambiente ist gediegen und grundgemütlich und die Weinkarte sicherlich der wichtigste Grund, eines der schönen Zimmer zu buchen. Hier versammelt sich alles, was „Den Burgunder“ so aufregend macht, doch am interessantesten sind sicherlich die Weine des bereits genannten Grand Auxerrois, durch die man sich nicht nur in der Breite, sondern auch in Jahrgangstiefe schlürfen kann. Wer bei der Bestellung keinerlei Rücksicht auf das Bankkonto nehmen muss, findet auch interessante Grand Crus von der Côte d'Or zu immer noch bestechend günstigen Tarifen.

### Das Rezept zum Verlieben

Die Speisekarte zu zitieren fällt schwer, da sie regelmäßig saisonal wechselt, doch einen Klassiker verdankt die Welt Alain Renaudin persönlich. Die Idee zum **Filet Mignon à l'Epoisses** kam ihm, als der legendäre burgundische Käse vom Aussterben bedroht war und sich der Käsemacher Berthaut gerade daranmachte, dieses köstliche Erbe für die Genießer zu retten. Renaudin wollte in seinem Restaurant für diesen göttlichen Käse werben und stellte ihn nicht nur auf seinen ohnehin schon ausgezeichnet bestückten Käsewagen, sondern beschloss zudem, ein eigenes Rezept mit Epoisses zu entwickeln. Natürlich war es Berthaut selbst, der als erster dieses Rezept zu verkosten hatte und als der völlig begeistert war, kam es auf die Karte. Das sprach sich herum, und heute findet man das Gericht in der gesamten Region bei Köchen, die sich der Pflege der burgundischen Küche verschrieben haben.

### Es gibt viel zu entdecken!

Wer hierher kommt, kommt nicht per Zufall, doch das Umland kennt nicht nur Auxerre, Irancy und Chablis als hervorragende Ausflugsziele. Von der Zisterzienserkirche Pontigny über Tonnerre mit seinem Hospital aus dem 13. Jahrhundert und der Fosse Dionne, einer mittelalterlichen Quelle bis zur Zisterzienserabtei Fontenay gibt es für Kulturliebhaber jede Menge zu entdecken. Ist es heiß, schwimmt man einfach eine Runde in Armançon oder Serein und im Winter genießt man die vollkommene Ruhe – am besten an der Tafel von Alain Renaudin. Ab Rhein-Main sind es etwa fünfeinhalb Stunden bis hierher, und auf dem Weg passiert man zudem die Champagne. Man sollte also viel Platz im Kofferraum mitbringen – es lohnt sich!



# Genuss-Events





## ZWEI EXKLUSIVE TASTINGS

in der Michelin Cantine 1889  
am Flughafen im THE SQUAIRE!

### Special Edition – das Whisky Tasting mit limitierten und alten Abfüllungen?

MARION PEPPER

**D**as besondere Erlebnis in der Michelin Cantine 1889: Einzelfassabfüllungen oder Small Batches, alte Whiskys, Fassstärken.

Nehmen Sie sich Zeit und beobachten Sie fünf Whiskys, die durch ihre Lagerung oder ihr Alter selbst etwas Zeit brauchen, bis sie ihre Geschichte erzählen, sprich, bis sie ihre Aromen freigeben. Schnuppern Sie direkt am Whisky, dann noch mal, fünf, zehn oder zwanzig Minuten später. Hätten Sie gedacht, dass sich da so viel tut im



Whisky, dann noch mal, fünf, zehn oder zwanzig Minuten später. Hätten Sie gedacht, dass sich da so viel tut im



**NEU!**  
Glas? Daumenregel: So viele Jahre wie der Whisky in der Flasche war, so viele Minuten geben wir ihm Zeit im Glas. Das und noch mehr verrät Ihnen die Expertin Marion Pepper von „Whiskykoch“ in Darmstadt, die sich zusammen mit Ihrem Mann Chris bereits seit vielen Jahren dem Thema Uisge Beatha, Wasser des Lebens, widmet. Chris Pepper ist es auch, der für diesen besonderen Abend die fünf Snacks zu den Whiskys kreiert. Alle exakt abgestimmt auf die Aromen der Whiskys – ein doppeltes Geschmackserlebnis!

Die jeweils zum Tasting vorgestellten Whiskys und Snacks können erst am Abend bekannt gegeben werden. Dies ermöglicht es, auch neu erschienene Abfüllungen mit ins Programm zu nehmen und Ihnen die Möglichkeit zu geben, diese kennenzulernen.

**TERMINE:** Fr., 01.12.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 08.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
169 € (mit Genuss-Card 159 €)

### Champagner – Die Robert-Parker-Auslese

BASTIAN FIEBIG

Sieben Champagner und ein elegantes Dinner in drei Gängen

**U**nsere Expertin Bastian Fiebig, der das prickelnde Thema Champagner schon seit vielen Jahren in der Genussakademie betreut, hat sich diesmal an den Robert-Parker-Rankings für Champagner orientiert und dabei nur Champagner gewählt, die mit mehr als 90 Punkten bewertet werden. Nach der Begrüßung mit einem erfrischenden Aperitif werden zunächst vier exklusive Champagner verkostet und ausführlich erläutert. Seine Auswahl bewegt sich dabei deutlich außerhalb

ausgetretener Pfade und ist somit auch für Kenner der genussvollen „Materie“ interessant. Dann geht es zu Tisch, denn Pascal Scheel hat es sich nicht nehmen lassen, ein passendes Menü in drei Gängen für diesen Abend zu entwickeln. Das Besondere: Alle drei Gänge werden von drei weiteren korrespondierenden Champagnern begleitet. Auch hier bekommen die Gäste alle notwendigen Informationen zu jedem einzelnen Tropfen.

#### DIE CHAMPAGNER:

- André Clouet:  
Champagne V6 Experience blanc de noirs, Brut
- Françoise Bedel:  
Champagne Dis „Vin secret“, Brut
- Françoise Bedel:  
Champagne Comme Autrefois 2005, Extra brut
- De Sousa:  
Cuvée 3A Grand Cru, Brut
- Suenen:  
Champagne C+C blanc de blancs Grand cru, Extra Brut
- Franck Pascal:  
Champagne Rosé Tolerance, Brut
- Pol Roger:  
Champagne Rosé Vintage 2015, Brut



#### DAS MENÜ:

- Kurz geflammter Lachs mit Kohlrabi, Granny Smith, Trauben und Wildkräutern
- Rosa gebratenes Flanksteak mit Portwein-Buttersauce, Pak Choi, Spargel, Champignons und Topinambur
- Schaumige Quarkmousse mit karamellisierten Nüssen und Santa-Maria-Birne

#### TERMINE:

Fr., 08.12.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 12.01.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
189 € (mit Genuss-Card 179 €)

## Wein & Käse – ein harmonisches Duett

### MARTIN STACHEL

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

#### MENÜ:

Es werden die Käsesorten Appenzeller, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und Gorgonzola verkostet (dazu reichen wir Brot)

Die Auswahl der Weine bleibt bis zum Kursbeginn geheim (es werden überwiegend Weißweine verkostet)!

**TERMINE:** So., 10.12.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
Di., 18.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
€99 (mit Genuss-Card 89 €)



## Wein & Sushi

### MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken kann, trinken die Japaner zum Essen eher Sake oder Bier. Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi wächst auch das Interesse, korrespondierende Weine mit japanischem Essen wie beispielsweise Sushi zu verbinden. Fisch und Wein ist eine gängige Kombination, Sojasauce, Ingwer, Koriander, Wasabi und Reisessig mit Wein zusammenzustellen wird immer beliebter. Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch diese Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregende Verbindungen zu entdecken.



#### MENÜ:

- Kappa Maki
- Sauvignon blanc, Loire
- Maguro Maki
- Prosecco Valdobbiadene, Venetien
- Shake Maki
- Riesling feinherb, Rheinhessen
- California roll Silvaner, Franken
- Unagi Nigiri
- Pinot Noir, Rheinhessen
- Ebi Nigiri
- Grauburgunder, Baden

- Tamago Nigiri
- Chardonnay, Kalifornien
- Tako Nigiri Müller
- Thurgau, Franken

#### TERMINE:

So., 26.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
Fr., 26.01.2024, 19.00 bis 23.00 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

## Wein & Schokolade

### MARTIN STACHEL

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



#### MENÜ:

- 70% Piura Nibs Schokolade weiß, Cacaosuyo, Peru – Riesling Auslese
- Melissa Criollo Milchsokolade 45%, Pralus, Frankreich – Chardonnay
- Esmeraldas 60%, Pacari Ecuador – Syrah
- 100% Dark Chocolate Bar Trinitario, Menakao, Madagaskar – Banyuls

- Esmeraldas Milk 42% mit Fleur de Sel, Original Beans, Ecuador – Silvaner
- 70% Noir Guanaja Zartbitterschokolade, Valrhona, Frankreich – Beaujolais

#### TERMIN:

Fr., 08.12.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
€99 (mit Genuss-Card 89 €)



**INFOS UND BUCHUNGEN** sowie weitere Termine und Themen über die Hotline: **069 974 60-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



## Rotweine der Iberischen Halbinsel

**MARTIN STACHEL**

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

Rotweine aus:

- Toro
- Rioja Alta
- Dao
- Priorat
- Navarra
- Alicante
- Alentejo
- Douro

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt – Mineralwasser

TERMIN: Fr., 16.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

## Österreichs Rotweine

**MARTIN STACHEL**

Das kleine Weinland Österreich bietet eine erstaunliche Vielfalt von Weinen und Weinstilen, jeder ein Genuss für sich, jeder typisch für sein Ursprungsgebiet und dessen Eigenart. Österreichischer Wein ist ein Schmuckstück der jahrtausendealten Kultur dieses Landes und gleichzeitig Vorbild für seine moderne, qualitätsorientierte Landwirtschaft. Die Topwinzer messen sich längst an den Stars im Burgund und in Bordeaux und avancierten dabei selbst zum Vorbild für viele hoffnungsvolle inländische Talente. Klein und fein, das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich.

Verkostet werden an diesem Abend 8 Weine aus:

- Carnuntum
- Wien
- Neusiedlersee
- Mittelburgenland
- Eisenberg

Pro Teilnehmer 6 Canapés international belegt – Mineralwasser

TERMIN: Fr., 10.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
89 € (mit Genuss-Card 89 €)

## Europas exotische Rebsorten

**MARTIN STACHEL**

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

6 exotische europäische autochthone Rebsorten (3 Weißweine, 3 Rotweine)

Pro Teilnehmer 6 Canapés, italienisch belegt – Mineralwasser

TERMIN: Fr., 24.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

## Wein & BBQ – Winterzauber auf der Terrasse des Frankfurter Weinclubs

**OLIVER HESS | MARTIN STACHEL**

Ein bezaubernder Winterabend, der draußen auf der Terrasse des Frankfurter Weinclubs mit einem überraschenden, heißen Aperitif startet. Oliver Hess von der Rhein Main BBQ Society und Martin Stachel vom Frankfurter Weinclub nehmen die Teilnehmer bei dieser Veranstaltung mit auf eine Reise rund um winterliche Grillgenüsse und korrespondierende Weine. Der Profigrillmeister zeigt, warum Meisterschaftssteaks ein spezielles Thema sind und führt die Gäste in die Welt der verschiedenen Cuts und Reifemethoden ein. Abgerundet wird das Menü durch herzhaft Meeresfrüchte und spannende Gemüsevariationen. Die korrespondierenden Weine für diesen außergewöhnlichen Abend hat Martin Stachel zusammengestellt.

Verkostet werden die folgenden Fleisch- sowie Fischspezialitäten und korrespondierenden Weine:

- Heißer Überraschungsapertif

MENÜ:

- Angegrilltes Steak Tatar
- Jakobsmuschel Bacon Style
- Gegrillter Salat Japan Style
- Tasting US Prime Onglet und US Prime Outside Skirt
- Gemüse von der Feuerplatte
- Butter und Asche Aged Roastbeef und Entrecote von der niederbayrischen Färs

WEINE:

- Crozes Hermitage
- Malbec
- Tempranillo
- Etna Rosado
- St. Emilion
- Barbera d'Alba

TERMIN: Sa., 02.12.2023, 17.00 bis 21.00 Uhr  
Sa., 17.02.2024, 17.00 bis 21.00 Uhr  
145 € (mit Genuss-Card 135 €)



## Tour d'Europe

**BASTIAN FIEBIG**

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



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

**TERMIN:** Fr., 23.02.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
149 € (mit Genuss-Card 139 €)



## Giro d'Italia

**BASTIAN FIEBIG**

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



- Lugana Collo Lungo, Visconti Fisch-Carpaccio
- Sauvignon blanc Mock, Kellerei Bozen Garnele
- Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato, Ponte Prosciutto di Parma
- Montepulciano d'Abruzzo, Tollo Rocca Ventosa Spaghetti Bolognese
- Chianti Riserva, Da Vinci Fenchelsalami mit Oliven und Brot
- Nebbiolo d'Alba „Michet“, Marchesi di Barolo
- Wildschweingulasch mit Selleriepüree
- Primitivo Puglia Torrovento Anno 89 Gorgonzola
- Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata Cantuccini
- Dazu servieren wir Mineralwasser und auf Wunsch Kaffee.

**TERMIN:** Sa., 02.12.2023,  
18.00 bis 22.00 Uhr  
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

## Tales from the Tasting Table

**THE SPIRITISTS**

Erleben Sie die Welt der Spirituosen mit THE SPIRITISTS, dem Tor zur faszinierenden und vielseitigen Spirituosenwelt. Die Tastings sind nicht einfach Verkostungen - sie sind eine Entdeckungsreise in die Geschichten, die Vielfalt und die Nuancen erlesener Gins, Rums, Aperitifs und Agaven-Spirituosen. Die Teilnehmenden haben die Gelegenheit, pro Thema acht ausgewählte Spirituosen zu erkunden. THE SPIRITISTS bezeichnen sich dabei als die Navigatoren in der Welt der aufregenden Liquids, die reich an Aromen und Geschichten ist. Die erfahrenen Experten führen Sie durch jede Verkostung und enthüllen die Geheimnisse hinter der Herstellung und den einzigartigen Charakteren dieser edlen Getränke.

**Verkostet werden:**

- 1x Aperitif
- 8x Gin pur
- 8x perfect Serve Gin Tonic

In der Halbzeit legen wir eine kulinarische Pause ein und stärken uns mit Auszügen aus der Menükarte des lokalen gastronomischen Partners.

Folgende spannende Gin-Rundreisen, die echte Genussmomente versprechen, stehen zur Verfügung:

- Sa., 24.11.2023 Heimat Gin Tasting
- Fr., 01.12.2023 Benelux Gin Tasting
- Fr., 26.01.2024 History Of Gin Tasting
- Fr., 23.02.2024 Britannia Gin Tasting
- Fr., 23.03.2024 Heimat Gin Tasting

Beginn jeweils 19.30 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



Foto: adobe stock / wollertz, hamnamartyshyeva, pavel siamironov, vsenkiv



## Bordeaux, der Maßstab

MARTIN STACHEL

NEU!

Bordeaux setzt in der gesamten Weinwelt den Maßstab. Es handelt sich bei dem Begriff Bordeaux nicht um eine spezifische Rebsorte, sondern um das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet der Welt. Hier werden die teuersten Weine der Welt produziert. Aber keine Sorge, es gibt auch genügend bezahlbare Weinsorten.

Rund 6300 Winzer produzieren hier pro Jahr gut fünf Millionen Hektoliter Wein auf einer Fläche von 111 000 Hektar. An diesem Abend kommen Sie in den Genuss bezahlbarer Weine, die bereits in relativ jungem Alter trinkbar sind. Schnuppern Sie an dem Duft der berühmten Weine dieser Region.

Verkostet werden folgende Weine:

- 2 Weißweine aus Pessac Leognan und Sauternes
- 6 Rotweine aus Bordeaux AC, Pauillac, Listrac, Margaux, St. Emilion und Pomerol
- Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt sowie Mineralwasser.

TERMIN: Fr., 01.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



## Burgund, Weine der Spitzenklasse?

MARTIN STACHEL

NEU!

Das Burgund ist eine von Frankreichs schönsten Regionen. Die Landschaften sind geprägt von Weinbergen, grünen Weiden und gelb leuchtenden Rapsfeldern. Durchzogen werden diese Märchenlandschaften von zahlreichen Kanälen und Flüssen und einigen der berühmtesten Weinberge der Welt. Das Burgund ist bis heute Maßstab für die besten Pinots noirs und Chardonnays der Welt. Es ist auch gleichsam die Mutter aller Qualitätsweine. Andererseits verzweifeln viele daran, sich mit dem Burgund zu beschäftigen, weil es als kompliziert gilt und als sehr teuer eingestuft wird. Wer allerdings schon einmal einen Grand Cru eines berühmten Weinguts im Glas hatte, weiß auch, weshalb diese Weine so gefragt sind und dass der Mythos Burgund keine Täuschung ist.

Verkostet werden folgende Weine:

- 2 Weißweine und 6 Rotweine (Beaujolais, Irancy, Bourgogne rouge, Village, 1er Cru Wein, Grand Cru)
- Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés französisch belegt.

TERMIN: Sa., 16.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

## Zauberhafte Weine des Piemont

MARTIN STACHEL

Wieder da!

Namen wie Barolo, Barbaresco oder Gavi hat man zwar schon in Restaurants oder bei Freunden gehört, kann sie vielleicht sogar grob zuordnen, doch um die Weingüter, ihre Geschichte(n) und nicht zuletzt ihre Weine ranken sich immer noch zahlreiche Geheimnisse. Die wird Martin Stachel im Rahmen dieses faszinierenden Tastings für Sie lüften! Von scheinbar einfachen Einsteigertropfen bis zu den großen Gewächsen dieser traumhaften Landschaft – die dem französischen Burgund durchaus ähnlich ist, aber ganz andere Rebsorten aufweist. Ein Abend voller Überraschungen, nach dem Sie Ihren Weinkeller mit Sicherheit etwas anders gestalten werden!

Verkostet werden verschiedene Weine aus dem Piemont:

- Weißweine: Gavi, Arneis, Moscato d'Asti
- Rotweine: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco
- Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés italienisch belegt sowie Mineralwasser.

TERMIN: Sa., 27.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

## Rhône

MARTIN STACHEL

Zwischen Vienne und Avignon liegt das Anbaugebiet der Rhône mit etwa 59 000 Hektar. Es besteht aus zwei heterogenen Bereichen. Zum einen die Nord-Rhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah, und das Anbaugebiet bringt große Namen wie Hermitage und Côte-Rôtie hervor. Im Süden ist das Klima deutlich mediterraner, aus den Hauptrebsorten Mouvèdre, Carignan und Syrah werden häufig Cuvées angeboten, die Namen wie Châteauneuf-du-Pape tragen. Aber auch die Weißweine brillieren durchaus im internationalen Vergleich. Entdecken Sie an diesem Abend den Zauber der herzhaften und langlebigen Rot- und Weißweine und genießen Sie die Roséweine dieser Region.

Verkostet werden folgende Weine:

- 2 Weißweine,
- 1 Roséwein
- 5 Rotweine
- Pro Teilnehmer 6 Canapés, französisch belegt

TERMIN: Sa., 09.12.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr  
Fr., 15.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr – 99 € (mit Genuss-Card 89 €)

**IMPRESSUM Herausgeber:** Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-0, (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Redaktion:** Gundula Hoffmann (Genussakademie/Leitung Programm & Marketing), Sabine Charlotte Naujoks-Petri/SCN Pressebüro (CvD), Sabine Büsgen (Lektorat) **Grafik:** Jörg Niehage (Art-Direktion), Harald Kubiczak/[design]haraldkubiczak (Layout) **Anzeigen:** Melanie Hennemann, Antje Kümmerle, Annegret Germer, Tel. 069 97460-369 **Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. **Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main.** Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **www.genussakademie.com** Hotline: 069 97460-666, **Geschäftsleitung:** Thomas Wisken **Gerichtsstand:** Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 34 vom 01.01.2023 – Alle Angaben ohne Gewähr © 2023 Genussakademie Frankfurt – k/c/e Marketing³ GmbH

## Crémant, Prosecco, Cava oder Champagner?

**MARTIN STACHEL**

„Champagner ist das Getränk von Königen“, diese alte und verstaubte Aussage wird an diesem Abend widerlegt. Selbstverständlich führt die Champagne nach wie vor weltweit die Liste der am häufigsten getrunkenen Schaumweine an, doch sind die anderen Erzeugerländer ihr dicht auf den Fersen. Was macht die Einzigartigkeit des Champagners und seinen Siegeszug um die Welt aus, und was ist der Unterschied zu einem Sekt oder Prosecco? An diesem Weinabend beantworte ich Ihnen alle Fragen rund um die wichtigsten europäischen Schaumweine. Schmecken Sie in den Proben die Unterschiede einzelner Schaumweine heraus und finden Ihren Liebblingsschaumwein.

8 x PRICKELND

Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés verschieden belegt.

TERMIN: Sa., 02.03.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr - 99 € (mit Genuss-Card 89 €)



**NEU!**

## Perlender Luxus – das Champagner Tasting

**BASTIAN FIEBIG**

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

**MENÜ:**

- Forellentatar auf Pumpnickel
- Schweinelachsrollchen mit Kressecreme gefüllt
- Garnelen im Tempura-Teig auf Mango-Chili
- Getrocknete Tomaten und Eiermayonnaise auf Chorizo
- Niedriggegart Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat
- Mini-Camembert mit Trauben-Confit
- Tandoori-Hühnchenspieß
- Mango-Shot

TERMINE: Sa., 25.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr  
Fr., 19.01.2024, 18.30 bis 22.30 Uhr  
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

## Wer hätte das gedacht?

**INGO SWOBODA**

Wenn man weiß, was im Glas ist, ist die Weinwelt in Ordnung. Wenn der große Unbekannte im Glas steht, kommen selbst Kenner schnell an ihre sensorischen Grenzen. Genau hier

fängt unsere Weine-Reise um die Welt an, und dabei stellt sich die Frage, wie man sich einem unbekanntem Wein so nähert, dass man am Ende geschmacklich erfährt, wer er ist. Eine spannende vinologische Spurensuche mit Überraschungen, die zum Staunen, aber auch zum Träumen einlädt.



**MENÜ:**

Verkostet werden  
8 Weine aus  
8 Herkunftsländern.

Dazu gibt es Brot sowie  
zwei Sorten Butter.

**TERMIN:**

Fr., 24.11.2023,  
18.30 bis 22.30 Uhr  
145 € (mit Genuss-  
Card 135 €)



**INFOS UND  
BUCHUNGEN**

über die Hotline:  
**069 974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr  
oder bei  
[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



# WIR SIND DAS WASSER



 Folgen Sie uns auf Instagram  
@selters.mineralwasser

## DAS ORIGINAL FÜR ALLE ZEIT

# Backen & Süßes



## Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

Manche erinnern sich vielleicht noch, wie Oma am heimischen Ofen selbst gebacken hat ... Selbstgebackenes schmeckt viel besser als in der Fabrik vorgefertigtes und aufgebackenes Brot, das oft zu trocken und fade ist. Aber was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt mit Ihnen gemeinsam alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt, wie Sie Herr oder Dame über den Teig werden. Er backt mit Ihnen zahlreiche, köstliche Leckereien wie beispielsweise Nussbrot, Focaccia, feinen Hefezopf, einfaches Weißbrot für jeden Tag und vieles mehr. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt zum Belegen herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl Südtiroler Käse mit.



**Weizenvorteig und naturreiner Sauerteig als Geschmacksträger und ohne Zusatzstoffe::**

- Weizenteig Ciabatta
- Kartoffel-Focaccia
- Bauernbrot
- Brötchen
- Toskanisches Weißbrot
- verschiedene Sorten Vollkornbrot
- Hefeteig

**TERMINE:** Sa., 25.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
 Sa., 20.01.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
 98 € (mit Genuss-Card 88 €)



## Pralinen-Workshop

**EWA FEIX**

Tauchen Sie ein in die Welt der kleinen Glückmacher. Lernen Sie unter professioneller Anleitung traditionelle sowie neue Techniken in der Verarbeitung von Schokolade – allen voran das richtige Temperieren. Bereits dieser Schritt birgt jede Menge Tücken und Besonderheiten, zu denen Ihnen Ewa wertvolle Tipps verrät. Natürlich sind auch Pralinenfüllungen Bestandteil des Kurses. Lernen Sie außerdem verschiedene Ganaches und den richtigen Umgang damit kennen. Das i-Tüpfelchen ist dann die effektvolle Veredelung der Pralinen durch Transferpapier, Glanzpulver und Ähnliches. Das leckere Ergebnis kann im Anschluss gerne mit nach Hause genommen werden.

**TERMINE:** Sa., 04.11.2023, 10.00 bis 14.00 Uhr  
So., 28.01.2024, 10.00 bis 14.00 Uhr  
So., 10.03.2024, 10.00 bis 14.00 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

Wieder da!

## Cupcake Secrets

**EWA FEIX AKADEMIE**

Dieser Workshop, der direkt in der Ewa Feix Academy stattfindet, gliedert sich in einen Back-, einen Dekorations- und einen Spritzgießteil. Ewa Feix wird anwesend sein, um all Ihre Fragen zu beantworten und Tipps und Tricks zum Thema Backen und Zuckerbasteln weiterzugeben: ein einfaches Muffin-Rezept, das jedes Mal gelingt, ein Buttercremerezept, das die perfekte Ergänzung zu Cupcakes ist (und nicht zu süß), Dekorationstechniken, wie man mit Fondant und professionellen Ausstechern arbeitet oder den perfekten Strudel mit professionellen Spritzsäcken herstellt sowie wertvolle Tricks, wie mit Fondant auch kleine essbare Blumen hergestellt werden. Jeder Teilnehmer erhält im Anschluss eine Schachtel für die fertigen Cupcakes.

**TERMINE:** Sa., 16.12.2023, 10.30 bis 14.00 Uhr  
Sa., 03.02.2024, 10.30 bis 14.00 Uhr  
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



## Perfekte Torten

**EWA FEIX**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an zweilagigen Mini-Torten, die später auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondant-Techniken zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

**TERMINE:** So., 26.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr  
So., 21.01.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
So., 18.02.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
105 € (mit Genuss-Card 95 €)

## Österreichs süße Kracher

**STEFFEN OTT**

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison - nicht umsonst heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich. Steffen Ott lädt hier zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen und lieben, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott diese vier österreichischen Schmanckerln, die Sie danach zu Hause schnell und einfach nachmachen können, mit Ihnen gemeinsam. Und das kommt bei Ihren Gästen oder der Familie ganz bestimmt besonders gut an.

- Apfelstrudel mit hausgemachtem Strudelteig
- Topfennockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren
- Marillenpalatschinken mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**TERMINE:** Sa., 20.01.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
Sa., 23.03.2024, 11.00 bis 15.00 Uhr  
109 € (mit Genuss-Card 99 €)

**INFOS UND BUCHUNGEN**  
über die Hotline:  
**069 974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr  
oder bei [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



# Fürstlich kochen

**Genusswochenenden im Schlosshotel Gedern**  
02.02.2024: Gut „aufgefischt“ – 01.03.2024: Vitalis Menü

Im Laufe  
des Jahres folgen  
regelmäßig  
neue Termine

In der Erlebnis-Kochschule auf Schloss Gedern wird Kochen zur wahren Passion.  
Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen ...

2 neue  
Menüs!

Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer, offener und sympathischer Atmosphäre die Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden an diesen Wochenenden an die Kochschülerinnen und Kochschüler weitergegeben. „Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren“, so lautet das Motto von Hubertus Schultz, Inhaber des Schlosshotels Gedern. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche weitere Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die herrliche Lage des Schlosshotels, sondern auch das schöne historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Vergangenes Jahr wählte der Restaurantführer „Rhein-Main geht aus!“ das Schlosshotel Gedern gleich in zwei Kategorien in die Top 5.

Nach dem Kochkurs und einer anschließenden Pause treffen sich am Abend die Hobbyköche dann an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen.

**PREISE:** 219 € p.P. im Doppelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück  
235 € im Einzelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück

**Freitag, 02.02.2024, 16.00 bis 20.00 Uhr**  
**Thema: Gut „aufgefischt“**

- Fisch fürstlich in Szene gesetzt
- Kabeljau mit Kräuter Crumble und Paprika-Sauerkraut
- Kartoffelsamtuppe und Garnelen
- Seeteufel in Ei-Parmesanhülle – Tomatenpasta, Pestosauce
- Kleines Dessert aus der Schlossküche

**Freitag, 01.03.2024, 16.00 bis 20.00 Uhr**  
**Thema: Vitalis Menü**

- Avocado-Lachssalat mit Tomaten-Cous Cous
- Lauwarmer Orangen-Krautsalat mit Basilikum-Quarkmousse und gebratenen Lammstreifen
- Turban von der Poularde mit Frühlingsgemüse im grünen Curry-Kokos-Sud
- Kleines Dessert aus der Schlossküche

Folgende Getränke sind bei beiden Kursen bis 21 Uhr inklusive:  
Begrüßungssekt, Weißwein QbA, Rotwein QbA, Pils, Weizen, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee, danach Einzelberechnung.

Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können am Anreisetag ab 15 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt um 16 Uhr.

**Hubertus Schultz**, der Inhaber des Schlosshotels Gedern, verrät den Kursteilnehmern in seiner Eigenschaft als Küchenmeister mit internationaler Erfahrung und kocholympischen Weihen viel Wissenswertes und Interessantes aus der Schlossküche. Neben historischen Hintergründen zu den Rezepturen, beispielsweise hinsichtlich Herstellung und Lagerung sowie ihrer modernen Interpretation, verrät er professionelle Tricks und Kniffe, die man ganz bestimmt in keinem Kochbuch finden wird. Gewürzt mit einer gehörigen Portion Humor und in familiärer Atmosphäre lernen die Teilnehmer seine Philosophie von einer guten Küchenkultur kennen.

**SCHLOSSHOTEL GEDERN** Schlossberg 5, 63688 Gedern

**ANMELDUNGEN:** [www.genussakademie.com/fuerstlich-kochen-genusswochenende-im-schlosshotel-gedern](http://www.genussakademie.com/fuerstlich-kochen-genusswochenende-im-schlosshotel-gedern)



Fotos: Schlosshotel Gedern | Ernst Wrbna



## Kampanien kulinarisch

**Genießen zwischen Vesuv und Amalfiküste**  
20. bis 25. Mai 2024

**D**ie Region südlich von Neapel wird Sie mit ihrem Abwechslungsreichtum begeistern. Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste – Kampanien hat viele Seiten. Auch kulinarisch hat diese Region einiges zu bieten. Sie ist die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza, und das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten. Die sogenannten Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl. Selbstverständlich sind auch die Weine Kampaniens ihre Entdeckung wert. Regionale Rebsorten, wie beispielsweise Greco di Tufo oder Fiano im Weißweinbereich oder die Rotweine aus Aglianico und die auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotwein-Cuvée von Montevetrano konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp.

Sie wohnen im wunderschönen Hinterland von Salerno im Resort & Spa Villa Rizzo\*\*\*\*. Das Hotel liegt inmitten weitreichender Oliven- und Haselnussfelder und verfügt über einen schönen Außenpool und Wellness-Bereich mit Sauna. Während der Reise erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm, das unter anderem den Besuch einer Bio-Büffelzucht sowie der antiken Ausgrabungsstätten von Pompeji beinhaltet.

### Genießerreise Kampanien beinhaltet:

- 5 Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa\*\*\*\* Villa Rizzo im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, [www.villarizzo.com](http://www.villarizzo.com) · Begrüßungspapierfif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Feudi di San Gregorio, Apicella, San Giovanni inkl. Weinprobe
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- täglicher Begleitbus (ab/bis Villa Rizzo) inkl. aller Parkgebühren
- Schifffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi
- geführte Rundgänge durch Pompeji, Salerno und Neapel inkl. Eintritte
- geführte Rundgänge in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelzucht
- Stadtbesuche u.a. in Vietri sul Mare und Castellabate
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- lokale Tourismusabgabe

### PREISE:

- 1430 € pro Person im Doppelzimmer
- 1525 € pro Person im Einzelzimmer



# M



## 39 MUSEEN

MUSEUMSUFER  
CARD  
**1 JAHR**  
**89 €**

MUSEUMSUFER  
TICKET  
**2 TAGE**  
**21 €**

Mehr Informationen auf  
[museumsufer.de](http://museumsufer.de)

# U

**MUSEUMS  
UFER**



**BettenZellekens**  
DIE NUMMER 1 IN FRANKFURT

# FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN

*Wir bieten als größtes Bettenfachgeschäft  
im Rhein-Main-Gebiet eine erstklassige  
Auswahl in allen Bereichen des Schlafs.*

KURS	TERMIN	SEITE
Surf and Turf	30.10.23	13
Orient-Express	01.11.23	30
Die feine bretonische Fischküche	02.11.23	29
Die große Gewürzschule – Gewürzmanufaktur roots	03.11.23	18
Kochen für Kerle	03.11.23	22
Wild auf Wild	03.11.23	12
Köstliches Seafood	04.11.23	13
Modern Sushi	04.11.23	31
Plätzchen backen mit Olivenöl	04.11.23	19
Pralinen Workshop	04.11.23	43
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	07.11.23	21
Österreichs Rotweine	10.11.23	37
Griechischer Abend	12.11.23	29
Der Profi-Barista	18.11.23	19
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	18.11.23	18
Ladies' Night	18.11.23	22
Afrika, Afrika!	19.11.23	31
Gans ganz deluxe	19.11.23	17
Europas exotische Rebsorten	24.11.23	37
Wer hätte das gedacht?	24.11.23	40
Brot backen leicht gemacht	25.11.23	42
Das gläserne Buffet – Winter-Edition	25.11.23	18
Das perfekte Wiener Schnitzel	25.11.23	21
Ein Abend mit Uwe Weber	25.11.23	9
Die besten Klassiker Frankreichs	26.11.23	30
Perfekte Torten	26.11.23	43
Wein & Sushi	26.11.23	36
Special Edition – das Whisky Tasting	01.12.23	35
Benelux Gin Tasting	01.12.23	38
Fantastisches Burgund	02.12.23	11
Giro d'Italia: Der Weintrip durch Italien!	02.12.23	38
Mediterraner Veggie-Traum	02.12.23	29
Runde Sache – der Knödelkochkurs	02.12.23	21
Schalen- und Krustentiere	02.12.23	13
Wein & BBQ – Winterzauber	02.12.23	37
Gans ganz deluxe	03.12.23	17
In der Weihnachtsbäckerei	03.12.23	19
Weihnachten 2023: Gans oder Ente!	03.12.23	17
Champagner – Die Robert-Parker-Auslese	08.12.23	35
Wein & Schokolade	08.12.23	36
Runde Sache – der Knödelkochkurs	10.12.23	21
Wein & Käse – ein harmonisches Duett	10.12.23	36
Cupcake Secrets	16.12.23	43
Die Geheimnisse der Baristas	16.12.23	19
Fusion Menü – rund um den Gickel	16.12.23	17
Silvester 2023: Luxus pur! Showcooking	31.12.23	14
Champagner – Die Robert-Parker-Auslese	12.01.24	35
Griechischer Abend	12.01.24	29
Die klassische libanesisische Küche	13.01.24	31
Feinstes Fleisch	14.01.24	11
Mediterraner Veggie-Traum	14.01.24	29
Die feine bretonische Fischküche	17.01.24	29
Die lange Nacht der Pfannkuchen	18.01.24	22
Kochen für Kerle	19.01.24	22
Levante	19.01.24	19
Asia meets Austria	20.01.24	12
Brot backen leicht gemacht	20.01.24	42
In fünf Gängen um die Welt	20.01.24	30
Italian Fine Dininig	20.01.24	11
Österreichs süße Kracher	20.01.24	43
Pasta, Gnocchi & Co.	21.01.24	30
Perfekte Torten	21.01.24	43
Das große Burgerbegehren	24.01.24	21
Der Saucenprofi	25.01.24	21
Genieß' dich fit!	25.01.24	18
Die besten Schmankerl aus Tirol	26.01.24	30

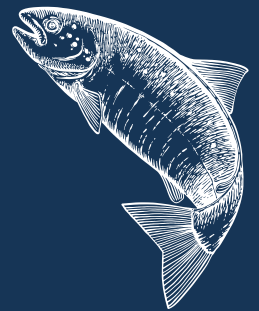
Die große Gewürzschule – Gewürzmanufaktur roots	26.01.24	18
History of Gin – Tasting	26.01.24	38
Wein & Sushi	26.01.24	36
Wild auf Wild	26.01.24	12
Zauberhafte Weine des Piemont	27.01.24	39
Das gläserne Buffet – Winter-Edition	27.01.24	18
Ein Abend mit Uwe Weber	27.01.24	9
Mediterraner Schmorgeruss	27.01.24	29
Chinese new year celebration Food	28.01.24	31
Das kleine 1 x 1 der Küch	28.01.24	26
Pralinen Workshop	28.01.24	43
The Sakai Experience Reloaded	28.01.24	11
Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit	29.01.24	11
Fleisch Basics	31.01.24	26
Alles Hummer	01.02.24	13
Die besten Klassiker Frankreichs	01.02.24	30
Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	02.02.24	44
Orient-Express	02.02.24	30
Cupcake Secrets	03.02.24	43
Das perfekte Wiener Schnitzel	04.02.24	21
Die lange Nacht der Pfannkuchen	04.02.24	22
Fantastisches Burgund	07.02.24	11
Käse und Olivenöl – die perfekte Kombination	10.02.24	19
Modern Sushi	11.02.24	31
Das Genussakademie-Valentinstagsdinner	14.02.24	19
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	15.02.24	18
Rotweine der iberischen Halbinsel	16.02.24	37
Die Geheimnisse der Baristas	17.02.24	19
Fusion Menü – rund um den Gickel	17.02.24	17
Wein & BBQ – Winterzauber	17.02.24	37
Perfekte Torten	18.02.24	43
Wein & Käse – ein harmonisches Duett	18.02.24	36
Absolute Beginners – 1: Pasta & Saucen	19.02.24	27
Aromatisches Doppel – Food & Whisky	20.02.24	21
Surf and Turf	21.02.24	13
Ladies' Night	22.02.24	22
Britannia Gin – Tasting	23.02.24	38
Köstliches Seafood	23.02.24	13
Tour d'Europe – Weine & Speisen in Europa	23.02.24	38
Italian Fine Dininig	24.02.24	11
The Sakai Experience Reloaded	25.02.24	11
Absolute Beginners – 2: Fisch	26.02.24	27
Bordeaux – der Maßstab	01.03.24	39
Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	01.03.24	44
Perlender Luxus – das Champagnertasting!	01.03.24	40
Crémant, Prosecco, Cava oder Champagner?	02.03.24	40
Griechischer Abend	02.03.24	29
Absolute Beginners – 3: Fleisch	04.03.24	27
Feinstes Fleisch	07.03.24	11
Special Edition – das Whisky Tasting	08.03.24	35
Asia meets Austria	09.03.24	12
Pralinen Workshop	10.03.24	43
Absolute Beginners – 4: Geflügel	11.03.24	27
Schalen- und Krustentiere	14.03.24	13
Der Saucenprofi	15.03.24	21
Die klassische libanesisische Küche	15.03.24	31
Rhône	15.03.24	39
Burgund, Weine der Spitzenklasse?	16.03.24	39
Mediterraner Schmorgeruss	16.03.24	29
Absolute Beginners – Mein erstes Menü	18.03.24	27
Genieß' dich fit!	21.03.24	18
Die besten Schmankerl aus Tirol	22.03.24	30
Heimat Gin – Tasting	22.03.24	38
Italian Fine Dininig	23.03.24	11
Österreichs süße Kracher	23.03.24	43
Afrika, Afrika!	24.03.24	31
The Sakai Experience Reloaded	24.03.24	11

# KULINARISCHE *Wasserwelten* FRISCHEPARADIES



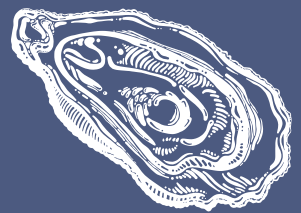
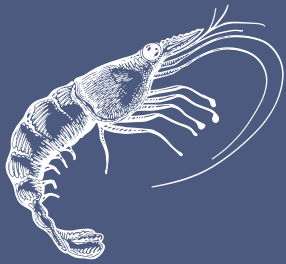
⇒ **ENTDECKEN SIE DIE OPULENZ**  
von Fisch und Meeresfrüchten

⇒ **LASSEN SIE SICH BEGELSTERN**  
von Vielfalt und Qualität



Jeden Monat neue und spannende  
⇒ **KULINARISCHE FOKUSTHEMEN**

Von Alge bis Zander,  
⇒ **WIR BERATEN SIE GERNE!**



Alles zu unserem Jahreshemotto  
und den monatlichen Highlights!

Erleben Sie vielfältige Kulinarik bei  
unseren Genussveranstaltungen.





# Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des  
Biosphärenreservats



ORIGINAL  
MIT KOHLENSÄURE

naturnah  
ausgewogen  
mineralisiert  
geeignet für  
Babyernte

