

GENUSS

Magazin

06/2025

12/2025

Chef's Secret

Die besten Tricks
der Profiküche

SPITZENKÖCHE Seite 6

Happy Hour Snacks

So wird die nächste
Party zum Genuss

TRINKEN Seite 18

Mediterran & Köstlich

So verlängert ihr den
Urlaub kulinarisch

SPITZENKÖCHE Seite 20



GENUSSAKADEMIE

Latin

SUMMER GARDEN

BY ENAMOR



Frankfurts beliebtestes
Pop-up ist zurück –
zum fünften Mal!

Der Latin Summer Garden öffnet
am 6. Juni wieder seine Tore – mitten
in der Frankfurter Innenstadt.

Freu dich auf echte lateinamerikani-
sche Küche, erfrischende Drinks und
entspannte Sommerabende im
schönsten Garten der City.

Nur für kurze Zeit.
Komm vorbei!



Bleichstraße 38
60313 Frankfurt

FREITAG 17–22 Uhr
SAMSTAG 16–22 Uhr

Unser
Menü



www.latinsummerngarden.de

EDITORIAL

LIEBE GENUSSFREUNDE,

zwischen Grillzange, Küchengeheimnissen und internationalen Aromen wird's nie langweilig. Genau dort bin ich unterwegs – und freue mich, euch mit jeder Ausgabe unseres Magazins neue Impulse mitzugeben.

Unser Kursplan? Eine Einladung zum Entdecken, Ausprobieren – und natürlich Genießen. Küchenchef Pascal Scheel lüftet in Chef's Secret gut gehütete Profi-Geheimnisse, während in der Fusionsküche spannende Kombinationen entstehen, die Lust auf mehr machen.

Grillfans aufgepasst: Diesmal bringen wir das American BBQ auf die Glut – mit Spitzenkoch Tobias Datow, der weiß, wie man Ribs, Rubs und Rauch richtig zelebriert.

Auch im vegetarischen Bereich tut sich einiges. Veggie Kitchen Stories und Vegan Atelier zeigen, dass pflanzlicher Genuss längst kein Trend mehr ist, sondern ganz selbstverständlich dazugehört.

In der internationalen Küche machen wir, was wir am liebsten tun: kulinarische Reisen, ohne das Haus zu verlassen. Gill entführt uns mit ihrer Savannenküche nach Afrika, und die mediterranen sowie griechischen Genüsse serviert euch Eleftherios – ein gebürtiger Grieche – mit jeder Menge Herz und Know-how.

Ob ihr schon Stammgäste seid oder gerade erst bei uns auf den Geschmack kommt – wir freuen uns auf eine genussvolle Zeit mit euch.

Bleibt hungrig – im besten Sinne.

Herzlichst,

Timea Ramirez



TIMEA RAMIREZ
Business Manager Gastronomie
Lead Marketing

INHALT

SPITZENKÖCHE	04
BESTSELLER	12
TREND & SAISON	16
INTERNATIONAL	20
BACKEN & SÜSSES	24
TRINKEN	26
EVENTS & BASICS	29
REISEN	30
PROGRAMMÜBERSICHT	31



Kochen mit den Besten!

EXKLUSIVE
GENUSSMOMENTE
GARANTIERT!

Unsere Spitzenköche bringen frische Impulse auf den Teller – mit innovativen Techniken, überraschenden Aromen und raffinierten Menükreationen. Wer dabei ist, erlebt nicht nur Kochkunst auf höchstem Niveau, sondern nimmt Inspiration mit, die lange nachwirkt.



PILZGEFLÜSTER – UMAMI AUS DEM UNTERHOLZ Tobias Datow

NEU

Pilze zählen zu den faszinierendsten Zutaten der Küche: geheimnisvoll, vielschichtig im Aroma und unvergleichlich in ihrer Textur. Zwischen feuchtem Waldboden und lichtdurchflutetem Laub entfalten sie eine geschmackliche Tiefe, die Köche seit jeher inspiriert.

In diesem Kurs stehen edle Waldpilze im Mittelpunkt – nicht als bloße Beilage, sondern als vollwertige Aromengeber in raffiniert komponierten Gerichten. Ob samtige Morcheln, nussige Steinpilze oder goldene Pfifferlinge: Die Vielfalt des Waldes wird durch feinste Zubereitungstechniken und hochwertige Zutaten in Szene gesetzt.

Tobias Datow interpretiert das kulinarische Potenzial der Pilze neu – zwischen Bodenständigkeit und Haute Cuisine. Ein Kurs für alle, die den Wald nicht nur sehen, sondern schmecken wollen.

MENÜ:

Soufflierter Steinbutt mit Champagnerschäum, Steinpilzen und Blattspinat / Rosa Lamm mit Morchel, Saubohnen und Aubergine / Zweierlei vom Kalb, Bries und Backe mit Pfifferlinge und Zuckerschoten / Pfirsich Melia mal anders

TERMINE:

So, 07.09.2025, 11–15 Uhr
So, 16.11.2025, 11–15 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FISCH MASTER- CLASS Pascal Scheel

NEU

Hier ist der Name des Kurses Programm: Du wirst zum Profi rund ums Thema Fisch. Pascal erklärt zunächst, wie man die Qualität eines Fisches beurteilen kann und worauf man beim Einkauf achten sollte. Das Filetieren und Vorbereiten der verschiedenen Fische, die wir verwenden werden, ist selbstverständlich ein wichtiger Bestandteil des Kurses. Lerne unter fachmännischer Anleitung, wie die Profis in der Gastronomie Fische im Handumdrehen filetieren. Kleine Kniffe und Tricks helfen dir auch, Garnelen richtig zu schälen und zu entdarmen.

Im Bereich Techniken und Garmethoden werden wir über das Beizen sprechen und hier eine Lachsforelle mit besonderen Aromen beizen. Der Steinbutt wird durch Garen und Soufflieren besonders zart zubereitet, sodass er die perfekte Textur bekommt. Im Kontrast dazu braten wir den Zander und die Chorizo kross, sodass Röstaromen freigesetzt werden, die den Geschmack intensivieren und den Gerichten eine neue Dimension verleihen.

Weiter geht es mit der Kunst der Saucen: Wir bereiten eine Senfsauce, die perfekt mit dem Zander harmoniert, und eine kräftige Krustentiersauce, die dem soufflierten Steinbutt den letzten Schliff verpasst. Dabei wirst du lernen, wie du Saucen richtig emulgierst, wie du sie auf die ideale Konsistenz bringst und den perfekten Geschmack aus den Zutaten herausholst.

Das Menü wird abgerundet durch ein Dessert: eine Crème Brûlée mit einer knusprigen Karamellkruste und einem erfrischenden Himbeersorbet.

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 11.07.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 09.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



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

CHEF'S SECRET – DIE BESTEN TRICKS DER PROFIKÜCHE

NEU

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

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 10.07.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 14.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
So, 02.11.2025, 11–15 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FUSIONS-KÜCHE

NEU

Die Fusionsküche, ein Begriff, der in den 1970er Jahren geprägt wurde, beschreibt die kreative Verbindung unterschiedlicher kulinarischer Traditionen. Sie zielt darauf ab, Aromen, Techniken und Zutaten aus verschiedenen Kulturen harmonisch zu vereinen und so völlig neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.

In diesem Kurs widmen wir uns der Verschmelzung der klassischen französischen Küche – bekannt für ihre Eleganz und Präzision – mit der Vielfalt und Würze asiatischer Einflüsse. Gemeinsam bereiten wir ein Menü zu, das die feine Kunst der französischen Kochtradition mit den aromatischen Highlights Asiens verbindet.

Ideal für alle, die ihren kulinarischen Horizont erweitern und mit einem Hauch von Innovation kochen möchten!

MENÜ:

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

TERMINE:

So, 15.06.2025, 18–22 Uhr
So, 24.08.2025, 18–22 Uhr
Do, 06.11.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FERMENTIEREN MIT PASCAL

NEU

Fermentieren ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen – und zugleich eine der spannendsten. Durch natürliche Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder Enzyme verändern sich Geschmack, Textur und Nährstoffe auf faszinierende Weise. Was früher vor allem der Konservierung diente, ist heute ein echtes Geschmackstool: Fermentation intensiviert Aromen, bringt Komplexität ins Essen und verleiht Zutaten ein ganz neues Profil.

Ob Sauerkraut, Miso oder Kombucha – viele Klassiker basieren auf diesem biochemischen Prozess. Doch fermentieren kann noch so viel mehr! In diesem Kurs steht die Vielfalt im Mittelpunkt: Pascal Scheel hat ein Menü entwickelt, das selbst fermentierte und bereits gereifte Zutaten kombiniert und so ganz neue Geschmackserlebnisse schafft.

Neben einer Einführung in verschiedene Fermentationsarten gibt es jede Menge Praxis: Während des Abends kommen bereits fermentierte Zutaten zum Einsatz, doch auch selbst wird Hand angelegt – ob beim Einlegen, Beimpfen oder kontrollierten Reifenlassen. So entsteht ein tieferes Verständnis für die Prozesse hinter diesem kulinarischen Handwerk.

MENÜ:

Kaisergranat mit Blumenkohl, gepickelter Kirsche und Verbene / Entenbrust mit eingemachten Pflaumen, Miso und Oxalis / Rochenflügel mit fermentiertem Spargel, Kefir und geschmorten Lauch / „Erdbeerbrause“ mit Rhabarber-Joghurteis, Himbeeren und Limette

TERMIN:

Mi, 27.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



ITALIAN FINE DINING

Carmelo Greco & Benedetto Russo

Carmelo Greco kennt nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern versteht es auch, seine Gäste jeden Abend aufs Neue zu überraschen und glücklich zu machen. Diese Fähigkeit hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste „Italian Fine Dining“ von „FRANKFURT GEHT AUS!“, einen Michelin-Stern und 17 Punkte im Gault Millau eingebracht, sondern auch den Ruf, als einer der besten italienischen Köche Deutschlands zu gelten – wir gratulieren!



Zusammen mit seinem zweiten Küchenchef Benedetto Russo bietet Carmelo Greco exklusiv und ausschließlich für die Genussakademie Kochkurse an. Der gebürtige Sizilianer Russo bringt frische, süditalienische Einflüsse in die Küche des „Carmelo Greco“ und ergänzt damit Grecos norditalienische Raffinesse perfekt.

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

MENÜ:

Vier-Gang-Überraschungsmenü

TERMINE:

Sa, 28.06.2025, 11–14.30 Uhr
Sa, 26.07.2025, 11–14.30 Uhr
179 € inkl. Getränke
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1–3,
60598 Frankfurt

DER SAUCEN-KOCHKURS

David Fischer

Lerne in unserem Saucen-Kochkurs die Techniken, die jedes Gericht zu einem Erlebnis machen! Du startest mit der Kunst der kalten Saucen, bei der du eine Mayonnaise meisterst und sie zu Remoulade und Sauce Mouseline verfeinerst – perfekt für Crevetten und frisches Gemüse.

Weiter geht's zu hellen Saucen, wo du lernst, eine feine Weißweibuttersauce für Zanderfilet zuzubereiten und mit Kräuteröl zu veredeln. Dabei geht es um das perfekte Emulgieren und Abschmecken, damit Fischgerichte harmonisch und aromatisch werden.

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

Zum süßen Finale gibt es Applecrumble mit einer samtigen Vanillesauce – der perfekte Abschluss für jeden Anlass. Nach diesem Kurs wirst du Saucen sicher beherrschen und deine Gerichte gekonnt abrunden!

MENÜ:

Kalte Saucen: Creveten & Crudités dazu Mayonnaise und ihre Ableitungen (Sauce Remoulade, Sauce Mouseline) / Helle Saucen: Zanderfilet mit Weißweibuttersauce und Kräuteröl dazu gebratenes Spitzkraut / Dunkle Saucen & Aufgeschlagene Saucen: Madaillon vom Rinderfilet mit Rotweinsauce & Sauce Béarnaise, geröstetem Broccoli & Rahmkartoffeln / Süße Saucen: „Applecrumble“ mit Vanillesauce



TERMINE:

Do, 17.07.2025, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 01.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 07.11.2025, 18.30–22.30 Uhr
149 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



GRÜN GENIEßEN – VEGETARISCH KREATIV

Pascal Scheel

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

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 13.06.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 23.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



ASIAN FUSION Patrick Grossmayer

Tauche ein in die Welt der Asia-Fusion-Küche! Spitzenkoch Patrick zeigt dir die vielseitige Verwendung von Miso – eine fermentierte Sojapaste, die jedem Gericht einen tiefen, herzhaften Umami-Geschmack verleiht und für den authentischen Asia-Touch sorgt. Gleich vier verschiedene Varianten stellt er dir vor.

MENÜ:
Bao Buns mit spicy Lachstatar/ Spinatsalat mit Miso Sesam Dressing / Pimentos de Patron mit Yuzu Miso / Yakitori Spieße mit Erdnuss-Sauce / Miso Aubergine, Teriyaki-Sauce / Roastbeef in Miso-Soja mariniert / Miesmuscheln / Maiskolben mit Miso-Butter / Süsskartoffelpüree / Wilder Brokkoli / Schwarzes Sesam Eis

TERMINE:
So, 13.07.2025, 11–15 Uhr
So, 19.10.2025, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

RAFFINIERT FRANZÖSISCH PAR EXCELLENCE David Fischer

Frankreichs Küche ist nicht umsonst weltberühmt – hier geht's nicht nur um gute Zutaten, sondern vor allem darum, wie man sie perfekt kombiniert und verarbeitet. Und genau das zeigen wir dir in diesem Kurs! Unser Chefkoch David Fischer kennt alle Kniffe der französischen Hochküche – und er hält mit seinem Wissen nicht hinterm Berg. Ganz im Gegenteil: Mit einer guten Portion Humor und jeder Menge Tipps zeigt er dir, wie du anspruchsvolle Gerichte meisterst. Du bekommst jede Menge Profi-Tipps, mit denen du diese Klassiker auch zu Hause zum Volltreffer machst. Ein Abend voller Überraschungen, Genuss und echter französischer Raffinesse!

MENÜ:
Saumon „à l'oseille“: Roh mariniertes Glen Douglas Lachs mit Sauserampfer, Gurke, Radieschen und Crème Fraîche / Steinbutt „grenobloise“: Steinbutt mit Nussbittersauce, Kapern, Petersilie und Zitrone / Kalbsfilet „pithivier“: Kalbsfilet im Blätterteig mit Pfefferlingen, Mangold und jungen Karotten / Pfirsich „Melba“: Pochierter Pfirsich mit Himbeere, Vanille und Mandel

TERMIN:
Sa, 13.09.2025, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BEST OF DAVID FISCHER David Fischer

Unser Spitzenkoch David präsentiert seine persönlichen Lieblingsgerichte und zeigt dabei sein ganzes Können. Eine exzellente Gelegenheit, von einem echten Meister zu lernen. Du lernst, wie du hochwertige Zutaten mit Raffinesse verarbeitest und erhältst Einblicke in die Geheimnisse der gehobenen Küche. Ob es um das perfekte Zubereiten eines Stück Fleisches, das Harmonisieren von Aromen in einer raffinierten Sauce oder die kunstvolle Präsentation auf dem Teller geht – David gibt Wissen und Tricks direkt an dich weiter.

MENÜ:
Jakobsmuscheln mit Lauch & Sauce Gribiche / Agnolotti mit Tallegio, Kürbis, Speck & Salbeibutter / US Beef mit Blattspinat, Pommes Dauphines & Portweinsauce / Mousse au Chocolat, Armagnac-Pflaumeneis, Crêpe

TERMINE:
So, 29.06.2025, 11–15 Uhr
Fr, 22.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 25.10.2025, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE David Fischer

Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, von allerlei Meeresfrüchten, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Doch die mediterrane französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs mit kulinarischer Anleitung von einem unserer beliebtesten Köche!

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

TERMINE:
Do, 28.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 11.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Valeria Boltreva, Zachary – stock.adobe.com

Foto: pexels/SOULCATCHER

FEINSTES FLEISCH David Fischer

Wenn David Fischer in der Küche steht, wird Fleisch zur Passion. In diesem Kurs gibt der langjährige Lieblingskoch der Genussakademie Einblicke in sein Spezialgebiet – außergewöhnliche Fleischsorten, perfektes Handwerk und tiefe Produktkenntnis. Vom Reifegrad bis zur Faserrichtung, vom Wareneinkauf bis zur perfekten Kerntemperatur – David vermittelt neben praktischen Fähigkeiten auch fundiertes Wissen, das sonst oft nur Profis vorbehalten ist.

MENÜ:
Tatar vom Tiroler Milchkalb: Rote Beete, Meerrettich, Kräuter, Chips / Presa Iberico de Bellota: Mojo Verde, Schalotten, Peperonata / Rinderfilet: Sherry, Artischocke, Kräutersaitling / Crème Brûlée mit Sorbet

TERMINE:
Do, 03.07.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 04.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FEINSTES LAMM Pascal Scheel

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

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

TERMIN:
Do, 02.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

WILD AUF WILD Pascal Scheel

Wild wird oft traditionell gedacht – doch Pascal Scheel bringt frischen Wind ins Thema. In seinem Kurs steht nicht nur die Zubereitung von Reh, Hirsch und Wildschwein im Fokus, sondern auch fundiertes Wissen zu Herkunft, Reife, Schnitttechnik und Garmethoden. Gemeinsam entsteht ein modernes Menü mit kreativen Beilagen, das zeigt, wie vielseitig und aromenreich Wildküche heute sein kann. Ein genussvoller Ausflug in die Welt zwischen Natur, Handwerk und feiner Küche.

MENÜ:
Hirsch-Tatar, Miso, Blumenkohl, Estragon, Zwiebelbrot / Wildschweinbäckchen, Heidelbeere, Bimi, Topinambur / Hasenrücken im Tramezzini Mantel, Madeira, Morcheln, Spinat, Haferwurzel / Crème-Fraiche-Eis, Pflaume, Apfel, Lavendel, Haselnuss

TERMINE:
Fr, 27.06.2025, 18.30 Uhr–22.30 Uhr
Mi, 29.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MODERN SUSHI David Fischer

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

MENÜ:
Rotgarnelen Nigiri mit Ricecrisp & Wasabi-creme / Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radischen / Verschiedene Maki / Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette / Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke / Crispy Tuna Roll / Salmon Roll mit Yuzumayo- naise / Frühlingslauch / Überraschungs- dessert

TERMINE:
Do, 05.06.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 21.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 30.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KICKSTART

coole
branche

Sie suchen engagierte und praxisnah geschulte Mitarbeitende für Küche, Service oder Housekeeping?

Mit dem DEHOGA KICKSTART-Projekt von DEHOGA Frankfurt und der Genussakademie Professional stellen Sie sich zukunftssicher auf und finden qualifiziertes Personal für Ihr Gastgewerbe – genau das Richtige für Ihren Betrieb!

Was Sie erwartet:

- Motivierte Teilnehmende, bereits geschult in gastgewerblicher Praxis & Fachsprache
- 1–2-wöchige Praktika in Ihrem Betrieb
- Chance auf spätere Übernahme – mit möglicher Lohnkostenförderung

Ihr Mehrwert:

Lernen Sie neue Mitarbeitende schon im Praktikum kennen und besetzen Sie offene Stellen mit geschulten Kräften – gefördert durch Bildungsgutscheine und Eingliederungszuschüsse.

Interesse?

Melden Sie sich bitte direkt unter frankfurt@dehoga-hessen.de

SOLO SUD – EIN ABEND WIE IN SIZILIEN

Carmelo Greco & Benedetto Russo

Für einen Abend lässt Carmelo Greco gemeinsam mit seinem sizilianischen Küchenchef Benedetto Russo die Sonne des Südens in seiner Frankfurter Küche aufgehen: Zusammen mit dem renommierten Weingut Donnafugata lädt das Team zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein, das ganz im Zeichen Siziliens steht.

„Solo Sud“ – das ist eine Hommage an das Lebensgefühl des Südens. An das Gefühl von Urlaub, Wärme und Sinnlichkeit, das entsteht, wenn feine Aromen auf ausdrucksstarke Weine treffen und Genuss zur gemeinsamen Sprache wird. Inspiriert von der Heimat Russos und getragen von Grecos unverwechselbarer Handschrift entstehen fünf Gänge in absoluter Spitzenklasse – kreativ, tief verwurzelt in der italienischen Tradition und raffiniert neu interpretiert.

Dazu präsentiert Donnafugata eine Auswahl ihrer charaktervollsten Weine – Tropfen, die das Terroir Siziliens in sich tragen: die salzige Brise des Meeres, die Kraft der Sonne und die Aromen wilder Macchia. Jeder Gang wird durch einen sorgfältig abgestimmten Wein begleitet – für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das Erinnerungen an laue Sommernächte und sizilianische Lebensfreude weckt.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller mediterraner Herzlichkeit, kulinarischer Leidenschaft und dem Gefühl, für ein paar Stunden dem Alltag zu entfliehen. „Solo Sud“ – das ist keine Reise in den Süden. Es ist der Süden, der zu uns kommt.

MENÜ:
5-Gänge-Überraschungsmenü inklusive exklusiver Weinbegleitung von Donnafugata

TERMIN:
Mo, 20.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
199 € inkl. Getränke
Carmelo Greco
Ziegelhüttenweg 1–3
60598 Frankfurt

Genuss-Event



KÖSTLICHES SEAFOOD

Pascal Scheel

Fisch und Meeresfrüchte gelten als Königsdisziplin in der Küche – empfindlich in der Handhabung, filigran im Geschmack, aber bei richtiger Behandlung von unvergleichlicher Qualität. In diesem Kurs geht es nicht nur ums Filetieren und Braten, sondern auch um Fragen der Herkunft, Frischemerkmale, nachhaltiger Einkauf und schonender Verarbeitung. Vom eleganten Einstieg bis zum Dessert entstehen im Lauf des Abends Gerichte, die zeigen, wie vielseitig Fischküche heute gedacht werden kann.

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

TERMIN:
So, 16.11.2025, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SURF & TURF

David Fischer

Surf and Turf – ein echter Klassiker, den David Fischer modern interpretiert! Das Filetsteak bleibt der Star, aber Rotgarnelen, Black Tiger Prawns und kreative Beilagen wie Süßkartoffelcreme und Paprikaragout bringen frischen Schwung. Dazu Jakobsmuscheln mit Asiasalat und Currycreme als Vorspeise und ein exotisches Dessert. Im Kurs kochst du mit und lernst dabei Schritt für Schritt die Techniken und Geheimnisse der gehobenen Küche, so kannst du beim nächsten Diner deine Gäste nicht nur verwöhnen.

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

TERMIN:
Do, 25.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 13.11.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

HUMMER DELUXE

David Fischer

Hummer kochen klingt anspruchsvoll, doch David Fischer zeigt dir, wie einfach es geht! Er nimmt dir die Angst vor diesem edlen Meeresbewohner und bringt dir alle Tricks bei, um Hummer perfekt zuzubereiten. Du lernst, wie du den Hummer richtig auswählst, fachgerecht knackst und ihn zart und saftig garst. David zeigt dir zudem, wie du mit Aromen den feinen Geschmack des Hummers optimal unterstreichen kannst.

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

TERMIN:
Do, 18.09.2025, 18.30–22.30
165 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

NEUE DOPPELSPITZE IM

Sternrestaurant Carmelo Greco



C G
C A R M E L O
G R E C O
M C
E O
L O

Im Frankfurter Restaurant Carmelo Greco gibt es spannende Neuerungen: Küchenchef Carmelo Greco hat seinen bisherigen Sous-Chef, Benedetto Russo, zum gleichwertigen Co-Chef befördert. Der 29-jährige Russo bringt als gebürtiger Sizilianer frische süditalienische Einflüsse ins Menü und ergänzt so Grecos Fokus auf norditalienische Klassiker wie Agnolotti oder Vitello tonnato. Gemeinsam bilden sie nun eine kulinarische Doppelspitze, die Tradition und Innovation vereint. Auch das Interieur wurde modernisiert: Zeitlose Möbel von Lago, aus Holz und Glas gefertigt,

verleihen den Räumen einen eleganten, schwebenden Look. Ein Besuch verspricht somit authentische italienische Küche in stilvollem Ambiente.

RESTAURANT CARMELO GRECO

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

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

SAMSTAG:
18:30 – 22:00 Uhr

Best of... unsere Dauerbrenner



DER ENT- SPANNT GASTGEBER Genussteam

NEUES
MENÜ

Lädst du auch gerne Freunde zu dir 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 schierem Chaos ausartet? Ganz einfach: indem man perfekt organisiert ist! Wir haben für dich eine Menüabfolge zusammengestellt, welche nicht nur super lecker schmeckt, sondern auch perfekt vorzubereiten ist, sodass du bei Ankunft deiner Gäste nur noch den letzten Schliff verleihen musst. So kannst du dich voll auf deine Gäste konzentrieren.

MENÜ:
Ziegenkäse-Praline, mediterraner Linsensalat / Kikok Huhn, Honig, Rosmarin, Speck / Zitronen-Risotto, Kabeljau, Erbse, Gremolata / Buttermilch, Beeren, Mandel

TERMINE:
So, 06.07.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.09.2025, 18–22 Uhr
Sa, 22.11.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER Steffen Ott

WIEDER
DA!

Mehlspeisen gehen einfach immer – nicht nur im Winter, sondern das ganze Jahr über. Kein Wunder, schließlich machen sie glücklich. In diesem süßen Kochkurs dreht sich alles um beliebte österreichische Klassiker, die man kennt, liebt – aber viel zu selten selbst macht. Steffen Ott zeigt, wie einfach und mit wie viel Spaß man sich diese Leckerbissen selbst in die Küche holen kann. Gemeinsam entstehen vier unwiderstehliche Schmankerln, die zu Hause ruckzuck gelingen und garantiert Eindruck bei Familie und Gästen hinterlassen.

MENÜ:
Mohnnudeln auf Wiener Art / Topfenaufschlag mit Zwetschgenröster / Apfelstrudel mit Schlagobers / Zillertaler Kaiserschmarrn mit Grant'n Marmelade

TERMIN:
So, 21.09.2025, 11–15 Uhr
115 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS PERFEKTE WIENER SCHNITZEL Oliver Schneider

Das Wiener Schnitzel – ein echter Klassiker der österreichischen Küche und weltweit beliebt. In diesem Kurs lernst du, wie du das perfekte Wiener Schnitzel zubereitest, knusprig und goldbraun, begleitet von reschen Bratkartoffeln. Im Fokus natürlich die perfekte Kruste. Wir zeigen dir verschiedene Paniertechniken und verraten, wie du diese ganz einfach zu Hause umsetzen kannst. So wird das nächste Schnitzel zu Hause ganz bestimmt perfekt.

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

TERMINE:
So, 06.07.2025, 18–22 Uhr
Sa, 15.11.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAUERBRENNER MIT KULTSTATUS.

Diese Kurse gehören zu den Favoriten im Programm – heiß begehrt, schnell ausgebucht und immer wieder gefeiert. Wer hier einen Platz ergattert, gehört zu den Glücklichen, die wissen: Qualität setzt sich durch.



Photo: presnaster - stock.adobe.com

LADIES NIGHT Oliver Schneider

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

MENÜ:

Gazpacho Andaluz / Garnelen an Safranrisotto / Filet de Terner, Patatas bravas, Pimientos de Padrón / New-York-Cheese-Cake im Glas

TERMINE:

Fr, 20.06.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 19.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
So, 23.11.2025, 17–21 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUSKÜCHE Thomas Treusch

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

MENÜ:

Odenwälder Herbstküche: Gebackener Gewürztaler auf Grünkernsalat mit Radieschen / Entenbrust mit Ofenkürbis und Haselnusspolenta / Schweinelendchen mit Apfel und Dörrfleisch gefüllt auf Kochkäse- und geschmortem Wirsing / Lebkuchen-Schokoladendücklein auf Birnenkompott

TERMIN:

Sa, 08.11.2025, 10.30–16 Uhr
129 € inkl. Getränke
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim

RUNDE SACHE – DER KNÖDELKOCHKURS Jérôme Koch

Es gab Zeiten, da galt Knödel aus der Folie als echtes Erlebnis. Schluss damit! In der langen Nacht der Knödel entdeckst du, wie vielseitig und lecker Knödel wirklich sind – von Nockerl bis Topfenknödel. Und ja, Coq au Vin gibt's auch! Freu dich auf einen Abend voller Knödel-Überraschungen!

MENÜ:

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

TERMIN:

So, 14.09.2025, 11–15 Uhr
Sa, 08.11.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN Oliver Schneider

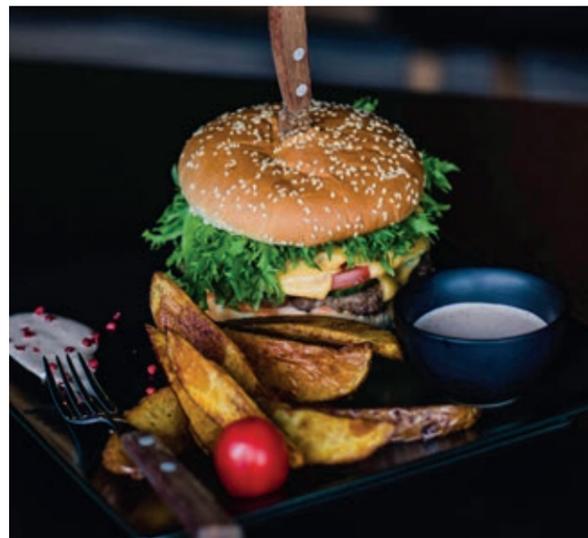
Burger mal anders! In diesem Kurs lernst du, wie du deinen perfekten Burger von A bis Z selber machst. Keine langweiligen Standardzutaten, sondern kreative Ideen und voller Geschmack, auf den Punkt gebraten – so wird dein Burger perfekt. Let's go!

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 28.06.2025, 18–22 Uhr
Fr, 04.07.2025, 18.30–22.30 Uhr
So, 07.09.2025, 18–22 Uhr
So, 09.11.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: Mikhail Vorobev – stock.adobe.com, pexels/Valeria Bolnreva

Fotos: pexels/Rachel Claire, pexels/Sebastian Coman Photography



BEST OF AUSTRIA Hannes Dankel

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 20.09.2025, 11–15 Uhr
Mi, 12.11.2025, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

PASTA, GNOCCHI & CO Jérôme Koch

Italien-Feeling pur! Rustikale Lokale, Weinregale, Grissini, und natürlich – Pasta! In Jérôme Kochs Kurs lernst du, wie du drei Nudelvarianten und passende Saucen selbst herstellst. Hol dir den Genuss Italiens direkt in die eigene Küche. Ein Kurztrip für den Gaumen!

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 07.06.2025, 18–22 Uhr
So, 26.10.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.12.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DIE BESTEN SCHMANKERL AUS TIROL Hannes Dankel

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 14.06.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.09.2025, 11–15 Uhr
Sa, 25.10.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN Jérôme Koch

Ob süß mit Zimt oder herzhaft mit Käse – Pfannkuchen bieten endlose Möglichkeiten! Jérôme Koch zeigt dir in der langen Nacht der Pfannkuchen, wie der perfekte Teig gelingt, wie man clever wendet und spannende Beläge kombiniert. Entdecke neue Klassiker für dein Pfannkuchen-Repertoire!

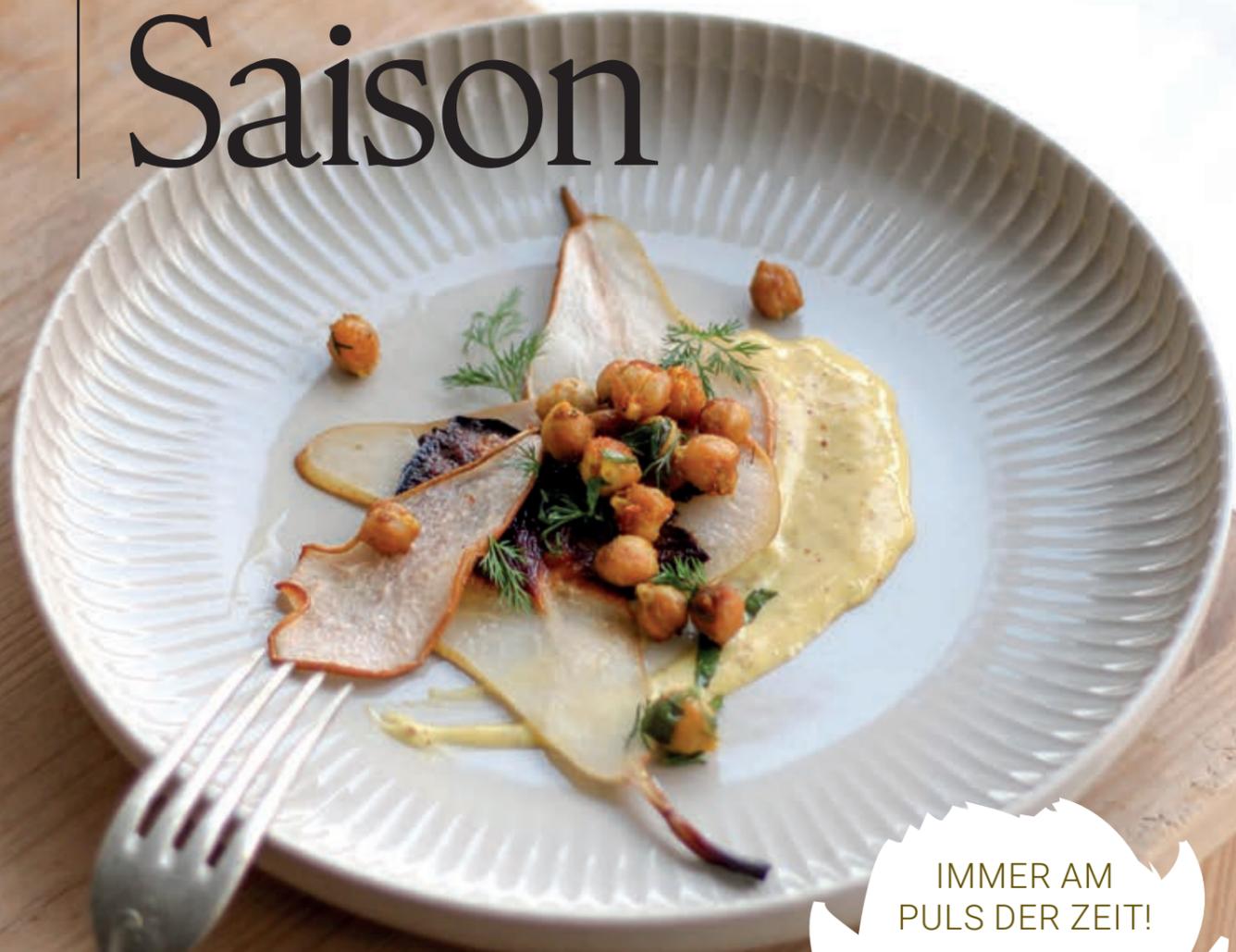
MENÜ:

Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce / 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:

So, 15.06.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.09.2025, 18–22 Uhr
So, 02.11.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Trend und Saison



IMMER AM
PULS DER ZEIT!

Entdecke angesagte Food-Trends und die besten Zutaten der Saison – frisch, kreativ und voller Geschmack.



SPANISCHE TAPAS Genussteam

NEU

Katalanische Lebensfreude trifft auf rustikale Tapas-Tradition – ein Abend voller Aromen, Leidenschaft und mediterraner Gelassenheit. In diesem abwechslungsreichen Kochkurs dreht sich alles um die kleinen, feinen Köstlichkeiten Spaniens, die in geselliger Runde serviert werden und nach Sommer, Meer und guten Gesprächen schmecken.

Die Vielfalt der Tapas-Kultur spiegelt die bewegte Geschichte der iberischen Halbinsel wider: Maurische Gewürze, katalanische Bodenständigkeit, baskische Finesse und andalusische Leichtigkeit vereinen sich zu einem kulinarischen Mosaik. Es treffen arabische Aromen auf mediterrane Frische, bäuerliche Hausmannskost auf raffinierte Kleinigkeiten aus den Küchen Barcelonas und Sevilas. Mal herzhaft und deftig, mal leicht und überraschend – jede Zubereitung erzählt von regionaler Identität und Lebensart.



Dieser Kurs ist eine Einladung zum Entdecken, Teilen und Genießen. Eine Reise durch Spaniens Küchen, bei der nicht nur gekocht, sondern gelebt wird – mit Wein, Musik und viel Herz.

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

TERMINE:
Sa, 12.07.2025, 11–15 Uhr
Sa, 30.08.2025, 11–15 Uhr
So, 19.10.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



VEGAN ATELIER Gilles Djion

NEU

Im Vegan Atelier dreht sich alles um kreative pflanzliche Küche – überraschend, aromatisch, welttoffen. Statt starrer Rezepte geht's hier um Lust am Ausprobieren, ums Spiel mit Aromen und Texturen und darum, wie viel Charakter in rein pflanzlichen Zutaten steckt. Gekocht wird mit Kopf, Herz und einer ordentlichen Portion Neugier.

Vegan zu kochen bedeutet heute nicht mehr Verzicht, sondern die Entscheidung für Vielfalt, für neue Perspektiven auf bekannte Zutaten – und für einen nachhaltigen Umgang mit der Welt. In diesem Kurs trifft präzises Handwerk auf kreative Neugier, internationale Aromen auf klare Linien, spielerische Leichtigkeit auf tief verwurzelttes Wissen.

Geleitet wird der Kurs von Gilles, der sich seit vielen Jahren intensiv mit pflanzlicher Küche beschäftigt und dabei seinen ganz eigenen Stil entwickelt hat – unkonventionell, zugänglich und inspiriert von Einflüssen aus aller Welt. Das Vegan Atelier lädt dazu ein, sich auf neue Geschmackseindrücke einzulassen, Bekanntes zu hinterfragen und dabei ganz nebenbei neue Impulse für die eigene Küche mitzunehmen.

MENÜ:
Gazpacho von Mango & Gurke dazu ein Gurken-Mango-Salat mit frischer Minze, geröstetem Sesam und Mango-Gel / Geröstete Auberginehälften mit Erdnuss-Mafé-Sauce, gebratenen Austernpilzen und Pickles dazu Kokos-Ingwer-Süßkartoffeln in Panko / Quinoa-Reis-Pillaw mit geschmorten Yuzu-Senf-Zwiebeln und crunchy Tofu-Terrine / Bretonischer Sablé mit feiner Creme und aromatisch pochierem Saisonobst

TERMINE:
So, 24.08.2025, 11–15 Uhr
Sa, 27.09.2025, 11–15 Uhr
Sa, 22.11.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

VEGGIE KITCHEN STORIES Jérôme Koch

NEU

In unserem Kochkurs „Veggie Kitchen Stories“ begeistern wir dich mit der Vielfalt und Kreativität der pflanzlichen Küche! Wir tauchen ein in die Welt von frischen, saisonalen Zutaten und erlernen Techniken, die deine Kochkünste auf das nächste Level bringen. Du wirst lernen, wie man verschiedene Gemüse im Ofen perfekt gart, wie man aufregende Dressings und Saucen zaubert, die nicht nur den Geschmack verstärken, sondern auch deine Gerichte optisch aufwerten.

Wir arbeiten mit intensiven Aromen, die durch spannende Kombinationen von Kräutern und Gewürzen noch lebendiger werden. Du wirst lernen, wie man Zutaten wie Petersilie, Estragon oder Walnüsse in Kombination mit raffinierten Zubereitungstechniken zu wahren Geschmackserlebnissen macht. Wir werden die Kunst des Backens von Gemüse im Ganzen üben, wie man bei einem Gazpacho die perfekte Balance zwischen Säure, Süße und Umami erreicht und was man sonst noch so alles Spannendes in der pflanzlichen Küche zubereiten kann – kreativ, gesund und voller Geschmack!

MENÜ:
Salat von Buchweizen mit Petersilienöl, Feigen, Kumato Tomate und Belper Knolle / Gazpacho von Pfirsich, Zuckermelone, Tomate, Basilikum dazu Rucola und Feta / Im Ganzen gebackener Blumenkohl mit Petersiliensauce und Ofengemüse / Gebackener Spitzkohl mit Walnuss-Butter, Estragon, Karotte, Champignon und Petersilienwurzel / Joghurteis auf Kiwi und Grapefruit mit Honig und Nüssen

TERMINE:
So, 29.06.2025, 18–22 Uhr
So, 19.10.2025, 11–15 Uhr
So, 14.12.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



MEZZE – VOM NAHEN OSTEN BIS ZUM MITTELMEER Oliver Schneider

Mezze – eine kulinarische Tradition, die ihren Ursprung im alten Persien hat. In Persien servierten die Könige ihren Gästen eine Auswahl kleiner Gerichte, um ihren Reichtum und ihre Gastfreundschaft zu zeigen. Diese Tradition verbreitete sich über das Osmanische Reich und eroberte den Nahen Osten sowie das östliche Mittelmeer. Ob du sie jetzt „Mezze“, „Meze“ oder „Mezedes“ nennst – diese vielfältigen, köstlichen Häppchen sind in vielen Ländern zu Hause. Bei uns lernst du, wie du die Klassiker wie Hummus, Baba Ganoush, Falafel und vieles mehr selbst zubereitest.

MENÜ:
Tabouleh / Hummus / Baba Ganoush / Muhammara / Kishkeh / Falafel / Kibbeh / Sambusik bil Lhame / Köftespieß / Hähnchenspieß / Lammspieß / Arabischer Reis mit Fadennudeln

TERMINE:
So, 22.06.2025, 18–22 Uhr / Sa, 23.08.2025, 18–22 Uhr
Sa, 25.10.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

HAPPY HOURS SNACKS Oliver Schneider

Oliver Schneider hat ein Menü zusammengestellt, das dir zeigt, wie du kleine, feine Gerichte für gesellige Runden perfekt in Szene setzt. Jedes Gericht begeistert nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch – ideal zum Teilen und Genießen. Der Kurs gibt dir zahlreiche Ideen für deinen nächsten Spieleabend oder ein gemütliches Beisammensein mit Freunden.



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

TERMINE:
So, 05.10.2025, 18–22 Uhr
Sa, 06.12.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



TACO PARTY! Valentina Bedoya

Mach dich bereit für eine Fiesta der Aromen mit Valentina, der Taco-Queen von Frankfurt! Bekannt für ihre legendären Tacos im Latin Summer Garden und die Taco Tuesday Events mit ihrer Marke Enamor, bringt sie ihre kulinarische Magie zu uns. Mit ihren Profi-Tipps wird das Kochen zur puren Freude!

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

TERMINE:
So, 06.07.2025, 18–22 Uhr
Sa, 08.11.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KREATIV KOCHEN – GANZ ENTSPANNT Jérôme Koch

Entdecke ein kreatives 4-Gänge-Menü, das dich mit raffinierten Geschmacks-kombinationen und einfachen, aber effektiven Techniken begeistert. Lerne, wie du mit frischen Zutaten und wenig Aufwand außergewöhnliche Gerichte zauberst, die deine Gäste beeindrucken – ein Abend voller Genuss und kulinarischer Entdeckungen.

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

TERMINE:
Sa, 13.09.2025, 18–22 Uhr
So, 09.11.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FEIERABENDKÜCHE FÜR JEDEN TAG Patrick Grossmeyer

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

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

MENÜ:
Salatbowl mit drei Dressingvarianten: Sesam-Wasabi, Yuzu-Ahorn & Balsamico-Dressing / Original Spaghetti Carbonara / Spicy Thai Beef, Papaya, Gurken, Tomate, Koriander / Buntes Currygemüse, crunchy Erdnüsse, Jasminreis / Mochi mit roter Bohne

TERMIN:
So, 10.08.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

HOLY SMOKE – AMERICAN BBQ Tobias Datow

Amerikanisches BBQ ist mehr als ein Trend – es ist ein Lebensgefühl. Saftiges Fleisch, kräftige Marinaden und hausgemachte Saucen bilden das Herzstück dieser aromatischen Küche. Ob zart gegarte Beef Short Ribs, knusprige Chicken Wings oder der klassische Brisket Burger – hier dreht sich alles um Geschmack, Textur und echte Handarbeit.

Im Kurs werden charakteristische BBQ-Techniken gezeigt, Rubs und Glazes selbst gemischt und amerikanische Klassiker neu interpretiert. Mit Beilagen wie Cornbread, Coleslaw und dem berühmten Mac'n'Cheese entsteht ein authentisches Menü voller Soul und Smoke – ganz ohne Smoker-pflicht.

Ein Kurs für alle, die BBQ lieben, aber nicht gleich einen Hinterhof mit Räuchertonne brauchen.

MENÜ:
Crispy Chicken Wings / Beef Short Ribs / Spareribs St. Louis Style / Beef Brisket Burger / Corn Bread / Coleslaw / Mac'n'Cheese / Saucen: BBQ, Burger & French Fries / American Celebration Cake

TERMINE:
So, 15.06.2025, 11–15 Uhr
So, 27.07.2025, 11–15 Uhr
So, 14.09.2025, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie City

LAMM VOM LAND – GRILLEN AM KAPELLENHOF Pascal Kütke

In diesem besonderen Grillkurs auf dem Kapellenhof dreht sich alles um das hochwertige Lammfleisch aus eigener ökologischer Tierhaltung – und um die Kunst, es perfekt zuzubereiten. Hofbetreiber Pascal erklärt, was gutes Lammfleisch ausmacht, wie es sich geschmacklich entfaltet – und wie man es am Grill gekonnt in Szene setzt.

Zur Begrüßung gibt's Fingerfood mit Spezialitäten vom Hof, bevor die Lammkeulen am Drehspieß langsam zu duften beginnen. Vom Filet bis zur Bratwurst, von Lammlachsen bis zu Hackfleisch wird eine breite Vielfalt an Cuts gezeigt, zubereitet und natürlich auch verkostet. Ein echter Fokus liegt dabei auf der Grilltechnik – mit vielen Tipps und Tricks rund um Garzeiten, Marinaden, Temperaturen und den richtigen Umgang mit unterschiedlichen Fleischteilen.

Während das Feuer knistert, gibt's eine Hofführung mit spannendem Hintergrundwissen: Warum gehören Milch und Fleisch bei Schafen zusammen? Welche Rolle spielt das Alter des Tieres für den Geschmack? Und warum ist artgerechte Haltung mehr als ein Qualitätsmerkmal?

MENÜ:
Begrüßungs-Fingerfood mit Spezialitäten vom Kapellenhof / Lammkeule vom Drehspieß / Lammkoteletts, Lammlachse, Hackfleischspieße, Bratwurst / „Special Cut“ vom älteren Schaf / Beilagen: Mediterranes Gemüse, Couscous-Salat, Dinkel-Baguette, Salat

TERMINE:
Sa, 07.06.2025, 11–15 Uhr
Sa, 26.07.2025, 11–15 Uhr
Sa, 20.09.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Hofgut Kapellenhof Hammersbach
Auf dem Alten Hof 1, 63546 Hammersbach



Fotos: pexels/Kadir Aycar, pexels/ROMAN ODINTSOV, pexels/Valeria Bolneva, Foto: Salma - stock.adobe.com

DOLCE VITA TRIFFT BERGE

Hannes Dankel

Dieser Kochkurs bringt die besten Aromen Südtirols auf den Teller! Hier geht es um traditionelle Gerichte mit modernem Twist – herzhaft, raffiniert und voller Geschmack. Wie gelingt ein cremiges Risotto mit perfekter Konsistenz? Was macht Knödel locker und aromatisch? Und welche Tricks sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel von Zutaten? All das wird gemeinsam entdeckt, ausprobiert und natürlich genossen.

Gekocht wird ein Menü, das alpine Bodenständigkeit mit italienischer Leichtigkeit verbindet. Ein Kurs für alle, die Südtiroler Genussküche lieben.

MENÜ:
Peperonata Cremesuppe mit Crostinis / Südtiroler Risotto mit Speck, Bergkäse und braunen Champignons / Dreierlei Knödel (Speck, Rote Bete, Käse) mit brauner Butter / Südtiroler Mandel-Zitonen-Kuchen

TERMINE:
Sa, 23.08.2025, 11–15 Uhr
Fr, 31.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 22.11.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SAVANNEN-KÜCHE

Gillian Piroth

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

Entdecke die Hintergründe dieser besonderen Küche und lass dich von den Aromen des südlichen Afrikas begeistern und entdecke, wie Essen als Brücke zwischen Menschen und Kulturen dient.

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

TERMINE:
So, 08.06.2025, 11–15 Uhr
So, 26.10.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MEDITERRAN & KÖSTLICH

Eleftherios Kourkoulakis

Aromen, Farben und geselliger Genuss! In diesem Kochkurs entführen wir dich an die sonnenverwöhnten Küsten des Mittelmeers, wo gutes Essen nicht nur satt macht, sondern auch Herz und Seele wärmt. Gemeinsam zaubern wir köstliche Gerichte, die von duftenden Kräutern, sonnengereiftem Gemüse, feinstem Olivenöl und raffinierten Gewürzen leben. Von herzhaften Kleinigkeiten zum Teilen über aromatische Hauptspeisen bis hin zu süßen Versuchungen – hier geht es um den echten Geschmack des Südens.

MENÜ:
Kretische Dakos mit Feta creme und rosa Pfeffer / Zitronen-Petersilien-Dip / Linsen Hummus mit frittierten Kapern / Skordalia Kartoffel-Knoblauch-Dip mit Thymian / Gebackene Zucchini Blüten im Backteig / Sepia Stifado / Lamm im Pistazienmantel und Quitte / Mediterranes Gemüse mit Ziegenkäse / Tomaten Orzo Risotto / Milch Kuchen im Filoteig

TERMINE:
So, 15.06.2025, 18–22 Uhr
So, 14.09.2025, 11–15 Uhr
So, 23.11.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MEDITERRANER SCHMORGENUSS

Genussteam

Schmoren gehört zu den ältesten und vielseitigsten Garmethoden der Welt. Im Mittelmeerraum hat sich daraus eine eigene Kochkultur entwickelt: Mit wenig Hitze, viel Zeit und ausgesuchten Zutaten entstehen Gerichte voller Tiefe und Aromen. Ob in Spanien, Italien oder auf Zypern – rund ums Mittelmeer wird geschmort, was die Jahreszeit und die Region hergeben. In diesem Kurs zeigt das Team der Genussakademie klassische Schmorrezepte des Südens und wie mit einfachen Mitteln raffinierte Gerichte entstehen, die nicht nur im Winter begeistern.

MENÜ:
Mallorquinisches Mandelhuhn / Involtini mit Salbei und Tomate / Zypriotisches Lamm Kleftiko / Zabaione al Caffè

TERMINE:
So, 31.08.2025, 11–15 Uhr
Sa, 29.11.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

GRIECHISCHER ABEND – TAPAS À LA HELLAS!

Eleftherios Kourkoulakis

Griechische Küche bedeutet Genuss, Geselligkeit und jede Menge guter Geschmack – perfekt für einen Abend voller kulinarischer Highlights. In diesem Kochkurs bringen wir die besten griechischen Tapas gemeinsam auf den Tisch. Von frischen Dips und knusprigem Pita-Brot über kleine, feine Meeresfrüchte bis zu herzhaften Fleischgerichten – du lernst, wie man die Klassiker authentisch zubereitet und dabei entspannt bleibt.

MENÜ:
Selbst gemachte Pita / Gefüllte Weinblätter / Zucchini bällchen / Fava Hummus aus Erbsen / Tzatziki / Gegrillte Baby Calamari mit Knoblauch / Midia Saganaki / Souzoukakia Hackfleischröllchen / Okra Schotten aus der Pfanne / Zitronenkartoffeln

TERMINE:
So, 29.06.2025, 11–15 Uhr / So, 28.09.2025, 11–15 Uhr / So, 09.11.2025, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

So bunt kocht die Welt

EINMAL FERNWEH BITTE!



Kulinarisch um die Welt – und das auf deinem Teller! Entdecke spannende Aromen, lerne Spezialitäten aus Asien, dem Mittelmeerraum und anderen Regionen kennen und bringe kulinarische Highlights aus aller Welt ganz einfach in deine Küche.

FLAVORS OF INDIA Gomti Pancholi

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

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

TERMINE:
Sa, 28.06.2025, 11–15 Uhr
So, 24.08.2025, 11–15 Uhr
Sa, 11.10.2025, 11–15 Uhr
So, 07.12.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DIE KLASSIKER FRANKREICHS Genussteam

Frankreichs Küche ist weit mehr als Haute Cuisine und Sterne-Glamour. Sie lebt von einfachen, ehrlichen Gerichten mit raffiniertem Charakter – genau darum dreht sich dieser Kochabend. Ein Menü wie ein Tag in der Provence – entspannt, sonnig, voller Geschmack.

MENÜ:
Tarte à la Niçoise / Potage Saint-Germain avec croûton au citron / Ratatouille rapide et la pêche du jour / Crème brûlée à l'orange

TERMINE:
So, 26.10.2025, 18–22 Uhr
So, 30.11.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SINGAPORE HAWKER STREET Leeza Yeo

Singapurs Hawker-Kultur gehört seit 2020 offiziell zum immateriellen Weltkulturerbe. Die einzigartige Straßenküche vereint Einflüsse aus China, Malaysia, Indien und Indonesien zu einem unverwechselbaren kulinarischen Erlebnis. In diesem Kurs geht es um die typischen Techniken, Gewürze und Aromen, die Hawker Food so besonders machen: Vom Grillen über das Frittieren bis hin zu aromatischen Suppengerichten. Eine Reise in die pulsierende Esskultur einer Stadt, die Vielfalt auf jedem Teller feiert.

MENÜ:
Singapore Curry chicken masala / Biryani rice / Rojak with peanut sauce / Vegetarian Dahl / Fried prawns wonton with sweet chilli sauce

TERMINE:
Sa, 28.06.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.09.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

TASTE OF INDONESIA: VON BALI BIS JAKARTA Leeza Yeo

In diesem Kochkurs entdeckst du die Vielfalt der indonesischen Küche und lernst, ein authentisches Menü zuzubereiten. Du erfährst mehr über die Bedeutung von Speisen in der indonesischen Kultur, die Rolle von Gemeinschaft und Gastfreundschaft und die kulinarische Vielfalt des riesigen Inselstaates. Von der Auswahl der richtigen Gewürze wie Galgant und Kaffirlimettenblättern bis hin zur perfekten Balance zwischen süß, salzig und scharf erhältst du praktische Tipps, die du ganz einfach auch zu Hause umsetzen kannst. Gemeinsam kochen wir mit traditionellen Techniken und hochwertigen Zutaten ein Menü, das die Aromen Indonesiens auf den Teller bringt – voller Gewürze, Kreativität und Inspiration.

Zwischendurch bleibt auch Zeit, um Geschichten und Hintergründe zu den Gerichten zu erfahren – für ein rundum authentisches Erlebnis mit allen Sinnen.

MENÜ:
Gado-gado – Mixed Vegetable Salad with Peanut Sauce / Udang balado – Spicy Shrimp in Chili Sauce / Ayam masak kecap – Chicken in Sweet Soy Sauce / Nasi goreng – Rice with Vegetables / Dadar gulung – Coconut Pancake Rolls

TERMIN:
Sa, 27.09.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ORIENT EXPRESS – REZEPTE AUS 1001 NACHT Oliver Schneider

Tauche ein in die Welt aus 1001 Nacht! Der Kurs bietet eine kulinarische Reise durch die Aromen Nordafrikas, des Nahen Ostens, der Türkei und des Iran. Mit Fokus auf die typischen kleinen Vorspeisen, die man gemeinsam genießt – zeigt dir Oliver Schneider, wie vielfältig und geschmackvoll die orientalische Küche ist. Ein aromatisches Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt!

MENÜ:
Fattoush / Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis / Shakshuka / Hummus / Geröstet Okraschoten / Babaganoush / Kafta à la Oma / Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

TERMIN:
Fr, 05.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Maor Attias, pexels/Denys Gromov

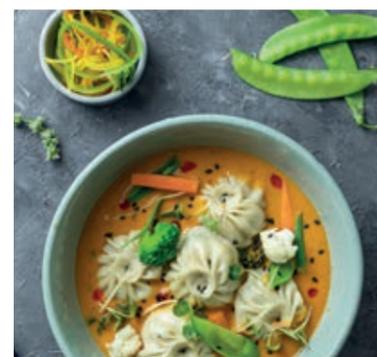
Fotos: pexels/Momo King, pexels/Israel Torres

BEST OF ASIA Leeza Yeo

Mit Köchin Leeza reist du kulinarisch durch Asien – von Malaysia bis Indien. Gemeinsam entdeckt ihr Aromen, Zutaten und Techniken dieser vielfältigen Küchen. Authentisch, lebendig und voller Wissen – ein Kurs zum Mitkochen, Lernen und Genießen.

MENÜ:
Singapore: Black Pepper Beef Stir / Thai: Khao Pad Goong Supparod / India: Gobi Pakora / Malaysia: Lemak Lodeh / Vietnam: Goi Cuon (Vegetarian Summer Rolls)

TERMINE:
Sa, 20.09.2025, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE Oliver Schneider

Die libanesischen Küche vereint das Beste aus der arabischen und mediterranen Welt – frisch, aromatisch und voll lebendiger Traditionen. In diesem Kurs führt dich Oliver Schneider, der libanesischen Wurzeln hat, durch die klassischen Rezepte, die er von seiner Großmutter gelernt hat. Ein Kurs, der mehr ist als nur Kochen – er ist eine Reise in eine reiche kulinarische Kultur, die dir noch lange in Erinnerung bleiben wird.

MENÜ:
Taboulé / Gekochtes Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli / Lamm Kibbhe / Baba Gannoush / Hummus / Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMIN:
Sa, 01.11.2025, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

AFRIKA, AFRIKA Gillian Piroth

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

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

TERMINE:
So, 21.09.2025, 11–15 Uhr
So, 16.11.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



VIVA LA COCINA MEXICANA Valentina Bedoya

Lebendige Farben, kräftige Aromen und jahrhundertalte Traditionen: Die mexikanische Küche zählt zu den vielfältigsten und spannendsten der Welt. In diesem Kurs geht es um mehr als einzelne Rezepte – gezeigt wird, wie typische Zutaten wie Mais, Chilis und frische Kräuter verarbeitet werden und welche Rolle sie in der mexikanischen Alltags- und Festtagsküche spielen.

MENÜ:
Tamales / Chiles en nogada – Gefüllte Paprika mit Nuss-Sauce & Granatapfelkernen / Enchiladas mit Huhn und rauchiger Paprika / Buñuelos mit Dulce de Leche-Eis

TERMINE:
Sa, 23.08.2025, 18–22 Uhr
Sa, 06.12.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE KÜCHE David Fischer

Die südfranzösische Küche ist eine Feier der frischen, saisonalen Zutaten, die das ganze Jahr über von der mediterranen Sonne profitieren. Hier trifft das Beste aus dem Meer auf die Aromen von Kräutern, Olivenöl und einer lebendigen kulinarischen Tradition. In diesem Kurs geht es nicht nur um Rezepte, sondern um das tiefere Verständnis der Provenzalischen Küche, die sich durch Raffinesse, Leichtigkeit und intensive Aromen auszeichnet.

MENÜ:
Encornets à la Provençale, Tatar de Tomates, Salade Mesclun und Tagiasce-Oliven / Bouillabaisse / Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Safranfenchel, konfierten Kirschtomaten und Krustentiersud / Mandelmillefeuille, Lavendeleis, Aprikosen

TERMINE:
Do, 28.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
Do, 11.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

LATIN STREET FOOD Valentina Bedoya

Kolumbiens Chefköchin Valentina entführt dich auf eine kulinarische Reise durch bunte Märkte, lebendige Straßen und unvergessliche Aromen. Gemeinsam bereitet ihr authentische Gerichte aus Kuba, Kolumbien, Peru und Mexiko zu. Ein Abend, der mit Valentinas Wissen, Charme und Leidenschaft für die lateinamerikanischen Küche zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

MENÜ:
Cuba: Tostones mit Mojo / Kolumbien: Arepas mit Hähnchen & Avocado / Peru: Ceviche mit Fisch & Tigermilch / Argentinien: Empanadas / Mexico: Elotes

TERMIN:
So, 21.09.2025, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

Süße Träume

SÜSSER
GENUSS &
DUFTENDES BROT

Ob zarte Macarons, luftige Éclairs, kunstvolle Torten oder knuspriges Brot – unsere Backkurse sind ein echter Genuss-Hit!



BROT BACKEN LEICHT GEMACHT Jürgen Hellmuth

Brot begleitet die Menschheit seit Jahrtausenden – vom einfachen Fladenbrot der frühen Zeit bis zu den aromatischen Klassikern, die heute auf unseren Tischen stehen. In diesem Kurs zeigt Jürgen Hellmuth, wie aus wenigen Zutaten und einem sorgfältig gepflegten Sauerteig köstliche Brote wie Ciabatta, Vollkornbrot und Focaccia entstehen. Neben einem eigenen Sauerteigstarter und zahlreichen Rezepten für Zuhause lernst du auch, worauf es bei Krume, Kruste und Aroma wirklich ankommt. Am Ende nimmst du nicht nur neues Wissen, sondern auch eine Tüte frisch gebackener Brotproben mit nach Hause.

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

TERMINE:
Sa, 23.08.2025, 11–15 Uhr
Sa 25.10.2025, 11–15 Uhr
Sa, 06.12.2025, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ECLAIR SECRETS Ewa Feix

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

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

TERMINE:
Sa, 20.09.2025, 10.30–14.00 Uhr
Sa, 22.11.2025, 11–15 Uhr
105 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53,
65529 Waldems

CUPCAKE SECRETS Ewa Feix

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

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

TERMINE:
Sa, 05.07.2025, 10.30–14 Uhr
So, 21.09.2025, 10.30–14 Uhr
Sa, 25.10.2025, 10.30–14 Uhr
99 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



PRALINEN WORKSHOP Ewa Feix

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

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

TERMINE:
So, 28.09.2025, 10.30–14 Uhr
Sa, 08.11.2025, 10.30–14 Uhr
Sa, 13.12.2025, 10.30–14 Uhr
109 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53,
65529 Waldems



PERFEKTE TORTEN Ewa Feix

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

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

TERMINE:
So, 22.06.2025, 11–15 Uhr
So, 07.09.2025, 11–15 Uhr
Sa, 01.11.2025, 11–15 Uhr
So, 07.12.2025, 11–15 Uhr
109 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

MACARON WORKSHOP Ewa Feix

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

MENÜ:
Jeder Teilnehmer erhält eine Box mit Macarons zum Mitnehmen

TERMINE:
Sa, 13.09.2025, 10.30–14 Uhr
Sa, 15.11.2025, 10.30–14 Uhr
29.11.2025, 10.30–14 Uhr
99 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie, Am tiefen Graben 53,
65529 Waldems

Pure Geschmacks- sache

DIESE TASTINGS SIND GENUSSREISEN FÜR
ENTDECKER UND KENNER!



Ob charakterstarke Weine, besondere Craft-Spirits oder hochwertiger Rum – hier lernst du mit jedem Schluck mehr über Herkunft, Handwerk und Aromavielfalt. Lass dich ein auf intensive Geschmackserlebnisse – glasweise.

APERITIVO TASTING The Spiritists

NEU

Ein Abend voller Aromen, Geschichten und mediterraner Leichtigkeit. In diesem Tasting entdeckst du die Vielfalt von Aperitif-Weinen, Bitters und Fruchtlikören – von den Küsten Italiens und Spaniens bis zu den Alpenregionen Österreichs und Deutschlands.

Gemeinsam taucht ihr ein in die Tradition des Aperitivos: feinherber Vermouth, sonniger Limoncello, würzige Amaros oder Kräutlerliköre – jedes Glas erzählt von Handwerkskunst und Lebensfreude. Zwischendurch gibt es eine kulinarische Pause mit ausgewählten Speisen aus der Karte unserer Partnerlocation – perfekt abgestimmt auf die Aromen im Glas.

Nach dem Essen führt die Genussreise weiter in nördlichere Gefilde, wo Klassiker auf moderne Interpretationen treffen. Hier zeigt sich, wie kreativ und überraschend die Aperitif-Kultur auch abseits des Mittelmeers sein kann.

Ein Tasting, das mehr ist als nur Probieren: Es ist eine Einladung, die Kunst des Aperitivo neu zu entdecken – entspannt und voller Genuss.

MENÜ:
1x Welcome Drink / Tasting: 8x Aperitifs (Sipping) / Drinks: 8x Aperitif Cocktails (Half-Highball) / Food: Saisonale Tapas Variationen / Begleitung: Brot, Salz, Öl & Wasser

TERMIN:
Sa, 13.09.2025, 19.45–00.00 Uhr
Sa, 08.11.2025, 19.45–00.00 Uhr
99 €
Gramm.Genau Café unverpackt,
Adalbertstraße 11, 60486 Frankfurt

GIN TASTING – DEEP DIVE The Spiritists

Ob Gin-Kenner oder frisch Begeisterte – bei unseren Deep Dive Gin Tastings tauchen wir tiefer in die Welt des Wacholderschnapses ein. Dabei widmen wir uns ganz speziellen Gin-Regionen und -Stilen: Ob britischer Klassiker, deutscher Handcrafted Gin oder mediterrane Aromen – hier ist für jeden, der Gin liebt, etwas Spannendes dabei!

MENÜ:
Tasting: 8x Spirituosen (Sipping) / Drinks: 8x Gin & Tonic (Half Highball) / Food: Saisonale Tapas Variationen / Begleitung: Brot, Salz, Öl & Wasser

TERMINE:
Sa, 22.11.2025, 19.30–23.30 Uhr
99 €
Gramm.Genau Café unverpackt,
Adalbertstraße 11, 60486 Frankfurt

RUM TASTING – THE BASICS The Spiritists

Bei diesem Rum-Einsteiger-Tasting begeben wir uns auf eine spannende Reise in die Welt des Zuckerrohrs, dessen Ursprung vor über 2.000 Jahren in Ostasien liegt. Von Ostasien über Europa bis nach Brasilien – in diesem Tasting lernt ihr Geschichte und Aromen dieser spannenden Spirituose kennen.

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

TERMINE:
Sa, 25.10.2025, 19.45–00.00 Uhr
89 €
Gramm.Genau Café unverpackt,
Adalbertstraße 11, 60486 Frankfurt

RUM TASTING – DEEP DIVE The Spiritists

Bei diesem Event steigen wir noch tiefer in die karibische Rumtradition ein. Du entdeckst die Aromen der Großen Antillen: vom klassischen Cuban Rum über Bacardi bis zum intensiven Jamaican Funk. Freue dich auf eine Reise durch karibische Aromen und die Geschichte hinter jedem Glas – das perfekte Tasting für alle, die Rum lieben und die Karibik neu entdecken möchten.

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

TERMINE:
Fr, 13.06.2025, 19.45–00.15 Uhr
Sa, 13.12.2025, 19.45–00.15 Uhr
99 €
Gramm.Genau Café unverpackt,
Adalbertstraße 11, 60486 Frankfurt



BARISTA & LATTE ART BASICS FÜR COFFEE-LOVER Giovanni Burgarella

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

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

TERMINE:
Sa, 05.07.2025, 11–15 Uhr
Sa, 13.09.2025, 11–15 Uhr
Sa, 11.10.2025, 11–15 Uhr
Sa, 15.11.2025, 11–15 Uhr
105 €
Die Genussakademie

SCHULTERBLICK BEI CHAT SAUVAGE Verena Schöttle

Erlebe einen unvergesslichen Tag bei Chat Sauvage, wo Wein und Genuss auf höchstem Niveau zusammenkommen. Es erwartet dich eine spannende Weinbergführung, Einblicke in Gärung und Lagerung und natürlich eine exklusive Verkostung.

MENÜ:
Verkostung von sechs hochwertigen Pinot Noir- und Chardonnay-Weine aus verschiedenen Lagen. Begleitet durch eine rustikale Vesper.

TERMIN:
So, 06.07.2025, 14–17.30 Uhr
So, 17.08.2025, 14–17.30 Uhr
95 €
Weingut Chat Sauvage, Hohlweg 23,
65366 Geisenheim – Johannisberg

SPARKLE BABY! Junus Khaliq

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

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

TERMIN:
Sa, 01.11.2025, 18–22 Uhr
125 €
Die Genussakademie



PINOT NOIR Junus Khaliq

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

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

TERMIN:
Fr, 07.11.2025, 19–21.30 Uhr
109 €
Die Genussakademie

VDP – DEUTSCHLANDS WEINE DER SPITZENKLASSE! Junus Khaliq

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

MENÜ:
Verkostet werden insgesamt sieben Weine der Spitzenklasse, dazu reichen wir Brot, Olivenöl und Wasser.

TERMINE:
Fr, 12.09.2025, 18.30–22 Uhr
Sa, 06.12.2025, 18–22 Uhr
109 €
Die Genussakademie

EUROPA – DIE ALTE WEINWELT AUF DEM PRÜFSTAND Junus Khaliq

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

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

TERMIN:
Fr, 03.10.2025, 18–22 Uhr
89 €
Die Genussakademie

KÄSESCHULE KAPELLENHOF Kapellenhof Hammersbach

NEU

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

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

TERMINE:
Fr, 29.08.2025, 18–22 Uhr
Fr, 24.10.2025, 18–22 Uhr
Fr, 12.12.2025, 18–22 Uhr
89 € inkl. Getränke
Hofgut Kapellenhof, Auf dem Alten Hof 1, 63546 Hammersbach



WINE PAIRING – GEWUSST WIE! Junus Khaliq

NEU

Erfahre in diesem besonderen Tasting, wie ein gut gewählter Wein den Geschmack eines Gerichts harmonisch ergänzt oder sogar völlig neue Nuancen hervorbringen kann! Unser erfahrene Wein-Experte Junus Khaliq vermittelt dir mit viel Leidenschaft und Fachkenntnis warum manche Kombinationen so vielversprechend sind, während andere nicht ganz so gut funktionieren.

MENÜ:
Crostini mit Serrano Schinken und Grana Padano: Cremant – Frankreich / Gebackene Garnele mit Avocado und Limette: Riesling – Deutschland / Vichyssoise mit Gartenkresse: Grüner Veltliner – Österreich / Rindergulasch mit Butterspätzle: Spätburgunder – Deutschland / Bergkäse mit Feigensenf und Trauben: Vermouth – eigene Herstellung / Himbeersorbet mit Brownie: Auslese – Deutschland

TERMIN:
Sa, 06.09.2025, 18–22 Uhr
165 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DAS KLEINE 1 X 1 DER KÜCHE Hannes Dankel

Dieser Kurs bietet dir den perfekten Einstieg in die Welt des Kochens: Du lernst zentrale Grundtechniken, die du immer wieder anwenden kannst – vom sicheren Schneiden über das Ansetzen von Suppen und Saucen bis zur Herstellung von Pasta, Kroketten und Eis. Jeder Gang ist darauf abgestimmt, dir praktische Fähigkeiten mitzugeben, die dir in der Küche echte Sicherheit und neue Möglichkeiten eröffnen. Ideal für alle, die Grundlagen verstehen und künftig mit mehr Selbstvertrauen kochen wollen.

MENÜ:
Zwiebelsuppe französischer Art mit Blätterteighaube / Selbstgemacht Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter / Bavette von Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Kroketten / Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen

TERMINE:
Fr, 29.08.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 24.10.2025, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 13.12.2025, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS GROSSE 1 X 1 DER KÜCHE Hannes Dankel

NEU

Du möchtest dein Können weiterentwickeln? In diesem Kurs lernst du, wie du hochwertige Zutaten kreativ einsetzt und deine Gerichte modern und elegant präsentierst. Aufbauend auf Basiswissen verfeinerst du Schnitttechniken, lernst neue Aromen-Kombinationen kennen und arbeitest gezielt an deiner Präsentation. Inspiration aus der internationalen Küche liefert dir neue Impulse – von der Idee bis zum perfekt angeordneten Teller. Ideal, um dein Kochhandwerk auf ein neues Niveau zu heben.

MENÜ:
Vietnamesische Sommerrollen / Erdnuss-Soße / Lachsforelle / Granny Smith / Cantuccini / Ballotine von der Poularde / Morchel / grüner Spargel / Sellerie / Rote Bete / Rosmarin / Sauerrahm / Parmesan

TERMINE:
Sa, 28.06.2025, 18–22 Uhr
Fr, 12.09.2025, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 14.11.2025, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN Hubertus Schulz

In der Erlebnis-Kochschule auf Schloss Gedern wird Kochen zur Leidenschaft – perfekt für alle, die ihre Fähigkeiten in entspannter, familiärer Atmosphäre erweitern möchten. Im historischen Gewölbekeller vermittelt Gastgeber Hubertus Schultz alltagstaugliche Techniken und Tricks, die du in keinem Kochbuch findest. „Aus dem Einfachen etwas Besonderes machen“ – dieser Gedanke prägt den ganzen Abend.

Nach dem gemeinsamen Kochen genießt du das Menü an der langen Tafel, bevor du den Abend stilvoll im Schlosshotel ausklingen lässt. Wer mag, kann den nächsten Tag mit einem ausgedehnten Frühstück beginnen oder die schöne Umgebung erkunden – ein Rundum-Erlebnis für Genießer und Neugierige, die mehr als nur gutes Essen suchen.

MENÜ:

Am 10.10.2025: Maritime Küche für Feinschmecker

- › Saiblings Tatar mit Wetterauer Kichererbsen Mousse, Orange, Roter Bete, gebackener Fenchel
- › Gebratenes Zanderfilet mit süß-sauren Gartengurken, Champagner-Senfsoße, weißes Bohnen-Pfannkühle
- › Lasagne von Lachs und Steinbutt, Schalottenschäum, Schnittlauch Öl, Gemüse Potpourri, Hibiskus Crumble

TERMINE:

Fr, 10.10, 15 Uhr–Sa, 11.10.2025, 11 Uhr

Fr, 31.10, 15 Uhr–Sa, 01.11.2025, 11 Uhr

239 € p.P. im DZ

249 € p. P. im EZ

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern



ADVENTSZAUBER IM TRENTINO – KOCHEN & GENIESSEN Thomas Köster

Zum ersten Adventswochenende geht es ins winterliche Trentino – perfekt, um dem Alltag kurz zu entfliehen und entspannt in die Vorweihnachtszeit zu starten. Sie wohnen im charmanten Hotel Caffè Centrale in Mezzocorona, mit Wellnesbereich und hervorragender Küche. Von hier aus erkunden wir die festlich geschmückten Weihnachtsmärkte in Bozen und Trento, genießen die Atmosphäre Südtirols und besuchen das venezianisch geprägte Bassano del Grappa. Ein Kochkurs in der Bauernhof-Kochschule des „Roten Hahns“ liefert kulinarische Inspiration fürs Weihnachtsmenü. Geplant ist auch ein Ausflug zur Alm „Malga Brigolina“, wo eigener Bergkäse entsteht. Abgerundet wird das Programm durch Weinverkostungen mit regionalen Spezialitäten wie Lagrein, Teroldego oder Trento DOC – und kreative Abendmenüs machen die Reise zum genussvollen Jahresausklang.

MENÜ:

Genießerreise Trentino zum Advent beinhaltet:

- › 4 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Caffè Centrale***
- › im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC und Balkon www.hotelcaffecentrale.com
- › 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern inkl. Weinprobe
- › 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants
- › Kochkurs in der „Kochschule am Bauernhof“ des Föhrnerhofs
- › Stadtführungen in Trento und Levico Terme sowie weitere Stadtbesuche in Bozen und Bassano del Grappa
- › täglicher Begleitbus (ab/ bis Hotel Caffè Centrale)
- › deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- › 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur Einstimmung auf die Weinreise
- › lokale Tourismusabgabe

TERMIN:

Mi, 26.11.–So, 30.11.2025

1210 € p.P. im DZ

1265 € p.P. im EZ

Hotel Caffè Centrale, Piazza S. Gottardo 2, 38016 Mezzocorona



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

Fotos: Schlosshotel Gedern / Ernst Witba, river34 – stock.adobe.com, pixels/mike gonzalez

| JULI

Feinstes Fleisch	03.07.25
Das große Burgerbegehren	04.07.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	05.07.25
Der entspannte Gastgeber	06.07.25
Taco Party!	06.07.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	06.07.25
Fisch Masterclass	11.07.25
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	12.07.25
Italian Fine Dining	26.07.25
Lamm vom Land – Grillen am Kapellenhof	26.07.25
Holy Smoke – American BBQ	27.07.25

| AUGUST

Feierabendküche für jeden Tag	10.08.25
Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche	14.08.25
Schulterblick bei Chat Sauvage	17.08.25
Brot backen leicht gemacht	23.08.25
Viva la Cocina Mexicana!	23.08.25
Dolce Vita trifft Berge – Südtiroler Genussküche	23.08.25
Flavors of India	24.08.25
Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint	24.08.25
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	24.08.25
Fermentieren mit Pascal	27.08.25
Das kleine 1 x 1 der Küche	29.08.25
Käseschule Kapellenhof	29.08.25
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	30.08.25
Mediterraner Schmorgenuß	31.08.25

| SEPTEMBER

Feinstes Fleisch	04.09.25
Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht	05.09.25
Die lange Nacht der Pfannkuchen	06.09.25
Der entspannte Gastgeber	06.09.25
Die besten Schmankerl aus Tirol	06.09.25
Singapore Hawker Street	06.09.25
Wine Pairing – gewusst wie!	06.09.25
Perfekte Torten	07.09.25
Das große Burgerbegehren	07.09.25
Pilzgeflüster – Umami aus dem Unterholz	07.09.25
Die feine südfranzösische Fischküche	11.09.25
VDP – Deutschlands Weine der Spitzenklasse!	12.09.25
Das große 1 x 1 der Küche	12.09.25
Raffiniert Französisch par excellence	13.09.25
Kreativ kochen – ganz entspannt	13.09.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	13.09.25
Aperitivo Tasting	13.09.25
Runde Sache – der Knödelkochkurs	14.09.25
Holy Smoke – American BBQ	14.09.25
Hummer Deluxe	18.09.25
Ladies Night	19.09.25
Best of Asia	20.09.25
Lamm vom Land – Grillen am Kapellenhof	20.09.25
Österreichs süße Kracher	21.09.25
Afrika, Afrika!	21.09.25
Cupcake Secrets	21.09.25
Latin Street Food	21.09.25
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	27.09.25
Pralinen Workshop	28.09.25
Griechischer Abend: Tapas à la Hellas	28.09.25

| OKTOBER

Der Saucen-Kochkurs	01.10.25
Feinstes Lamm	02.10.25
Europa – Die alte Weinwelt auf dem Prüfstand	03.10.25
Fisch Masterclass	09.10.25
Flavors of India	11.10.25
Asian Fusion	19.10.25
Veggie Kitchen Stories	19.10.25
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	19.10.25
Solo Sud – Ein Abend wie in Sizilien	20.10.25
Grün genießen – Vegetarisch kreativ	23.10.25
Das kleine 1 x 1 der Küche	24.10.25
Käseschule Kapellenhof	24.10.25
Brot backen leicht gemacht	25.10.25
Die besten Schmankerl aus Tirol	25.10.25
Rum Tasting – The Basics	25.10.25
Cupcake Secrets	25.10.25
Best of David Fischer	25.10.25
Mezze – vom Nahen Osten bis zum Mittelmeer	25.10.25
Die Klassiker Frankreichs	26.10.25
Pasta, Gnocchi & Co.	26.10.25
Gewürz-Masterclass	26.10.25
Savannenküche: von Namibia bis Zimbabwe	26.10.25
Wild auf Wild	29.10.25
Modern Sushi	30.10.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	31.10.25
Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern	31.10.25
Dolce Vita trifft Berge – Südtiroler Genussküche	31.10.25

| NOVEMBER

Perfekte Torten	01.11.25
Die klassische libanesische Küche	01.11.25
Sparkle Baby!	01.11.25
Die lange Nacht der Pfannkuchen	02.11.25
Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche	02.11.25
Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint	06.11.25
Pinot Noir – die Ballerina unter den Roten Sorten	07.11.25
Der Saucen-Kochkurs	07.11.25
Runde Sache – der Knödelkochkurs	08.11.25
Pralinen Workshop	08.11.25
Taco Party!	08.11.25
Kreative Odenwälder Landhausküche	08.11.25
Aperitivo Tasting	08.11.25
Das große Burgerbegehren	09.11.25
Kreativ kochen – ganz entspannt	09.11.25
Griechischer Abend: Tapas à la Hellas	09.11.25
Best of Austria	12.11.25
Surf and Turf	13.11.25
Das große 1 x 1 der Küche	14.11.25
Das Perfekte Wiener Schnitzel	15.11.25
Barista & Latte Art Basics für Coffee-lover	15.11.25
Afrika, Afrika!	16.11.25
Köstliches Seafood	16.11.25
Pilzgeflüster – Umami aus dem Unterholz	16.11.25
Der entspannte Gastgeber	22.11.25
Eclair Secrets	22.11.25
Gin Tasting – Deep Dive	22.11.25
Dolce Vita trifft Berge – Südtiroler Genussküche	22.11.25
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	22.11.25
Ladies Night	23.11.25
Es weihnachtet sehr mit David Fischer	23.11.25
Mediterran & Köstlich	23.11.25

Unsere Partner:

KitchenAid®





ZEIT, ETWAS NEUES ZU ERLEBEN

DER GENESIS UNTERSCHIED



Wir sind der Überzeugung, dass jede Fahrt ein unvergessliches Erlebnis sein sollte. Unser Ziel ist es, Premiumfahrzeuge und außergewöhnlichen Service für anspruchsvolle Kunden anzubieten und ihren Alltag nachhaltig zu bereichern. Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie den Genesis Unterschied.

Genesis Studio Frankfurt
Große Eschenheimer Straße 14
60313 Frankfurt am Main



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