

# GENUSS

## Magazin

12/2025

05/2026

Japanische Küche  
Von Kyoto bis Tokyo  
**SPITZENKÖCHE** Seite 5

Taste off – das  
Kochduell  
Wenn es in der  
Küche heiß hergeht  
**TREND & SAISON** Seite 18

Superfood aus  
dem Himalaya  
So gesund wird das  
Neue Jahr  
**INTERNATIONAL** Seite 21



INSPIRATION FÜR GENIESSER

NEUE DOPPELSPITZE IM

# Sternrestaurant Carmelo Greco



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

Titelfoto: Gegenbauer, Petra Meisel | Foto diese Seite: Jonathan Gaubatz

# EDITORIAL

LIEBE GENUSSFREUNDE,

in unserer Küche bleibt es spannend: neue Aromen, frische Ideen, inspirierende Menschen. Jede Ausgabe ist für mich eine Gelegenheit, gemeinsam mit euch den kulinarischen Horizont zu erweitern – mit Kursen, die Lust machen, selbst den Kochlöffel zu schwingen.

Diesmal dreht sich vieles um die feine Kunst der Würze: **Patrick Grossmayer** zeigt in seinem Kurs „Gewürze & Kräuter in der Spitzengastronomie“, wie man mit Präzision und Leidenschaft aus guten Gerichten großartige macht. Und wer Pasta liebt, kommt im Kurs mit **David Fischer** voll auf seine Kosten – hier geht’s um Technik, Textur und echten Geschmack.

In **Trend & Saison** steht alles im Zeichen der Liebe: Zum **Valentinstag** haben wir gleich zwei Angebote – einen Kochkurs für gemeinsame Genussmomente und ein elegantes **Wine & Dine**. Und wer die Romantik das ganze Jahr über feiern möchte, findet Inspiration im **Aphrodisiaka-Kochkurs**.

International bleibt’s vielfältig: Von **Superfoods aus dem Himalaya** über **japanische Klassiker** bis zu zwei neuen Kursen aus der **Levante-Küche** – dazu **Korea** und **Vietnam** als frische Highlights. Einmal anmelden, und die Welt liegt auf dem Teller.

Auch im Glas wird’s spannend: Der Kurs „**Selbstbewusst am Weinregal**“ hilft dabei, mit sicherem Gefühl zur passenden Flasche zu greifen – ganz ohne Sommelière-Diplom.

Ob langjährige Stammgäste oder neugierige Neuzugänge – wir freuen uns auf viele neue Geschmackserlebnisse mit euch.

Bleibt neugierig und genießt den Moment.

Herzlichst,  
*Timea Ramirez*

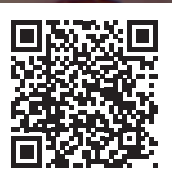


**TIMEA RAMIREZ**  
Business Manager Gastronomie  
Lead Marketing

| INHALT            |    |
|-------------------|----|
| SPITZENKÖCHE      | 04 |
| ERWIN GEGENBAUER  | 10 |
| BESTSELLER        | 12 |
| TREND & SAISON    | 16 |
| INTERNATIONAL     | 20 |
| BACKEN & SÜSSES   | 26 |
| TRINKEN           | 28 |
| EVENTS            | 32 |
| REISEN            | 33 |
| PROGRAMMÜBERSICHT | 35 |

# Kochen mit den Besten!

FEINSTER GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM!



Unsere Spitzenköche servieren kreative Highlights – geprägt von modernen Techniken, spannenden Geschmackskompositionen und außergewöhnlichen Menüideen. Wer dabei ist, erlebt kulinarische Meisterwerke hautnah und nimmt Eindrücke mit, die noch lange in Erinnerung bleiben.



Fotos: pexels/Razane Adra, Dang Thi – stock.adobe.com, pexels/Nadin Sh



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)

## JAPANISCHE KÜCHE Dawid Szmurlo

NEU

Die japanische Küche lebt von Reduktion und Präzision. Sie setzt auf hochwertige Zutaten, klare Aromen und ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Texturen, Farben und Geschmacksrichtungen. In diesem Kurs lernst du, wie man mit minimalem Aufwand maximale Wirkung erzielt – ganz im Sinne der japanischen Kochtradition.

Im Mittelpunkt stehen Saisonalität, Umami und das Spiel von Gegensätzen: Knusprig trifft auf zart, herzhaft auf frisch, warm auf kühl. Dabei geht es nicht nur um Technik, sondern um Haltung – ums Weglassen, Verfeinern und bewusste Komponieren.

Du arbeitest mit klassischen Komponenten wie Dashi, Miso, eingelegtem Gemüse oder fermentierten Würzmitteln und erfährst, wie man selbst einfache Gerichte mit Sorgfalt in etwas Besonderes verwandelt. Ein Kurs für alle, die weniger suchen – und mehr finden wollen.

**MENÜ:**  
Babyspinat mit Sesam-Dressing & knusprigem Lauch / Saisonales Gemüse-Tempura mit Tentsuyu-Dip / Makrele mit Miso-Ingwer-Glasur / Onigiri-Trio mit Furikake / Klassische Misosuppe / Auswahl japanischer Tsukemono / Windbeutel mit saisonaler Füllung: Yuzu oder Kastanie

**TERMINE:**  
So, 25.01.2026, 18–22 Uhr  
So, 15.03.2026, 11–15 Uhr  
135 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## GEWÜRZE & KRÄUTER IN DER SPITZEN- GASTRONOMIE Patrick Grossmayer

NEU

Entdecke die Welt der feinen Aromen! Im Kochkurs „Gewürze und Kräuter in der Spitzengastronomie“ zeigt dir Küchenchef Patrick Grossmayer, wie Kräuter und Gewürze nicht nur Beilage sind, sondern den Charakter eines Gerichts entscheidend prägen. Du lernst Techniken kennen, mit denen Spitzenköche Geschmacksschichten aufbauen, Kontraste setzen und perfekte Balance schaffen.

Im Mittelpunkt stehen dabei Methoden wie Beizen, Aromatisieren mit Gewürzölen, das Füllen von Fleisch und Geflügel oder das Verfeinern von Fonds und Saucen mit Kräutern und Gewürzen. Patrick erklärt dir praxisnah, wie du Gewürze gezielt dosierst, Kräuter frisch verarbeitest und wie aus einzelnen Aromen ein stimmiges Ganzes wird.

Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Kochtechniken verfeinern und lernen möchten, wie man Kräuter und Gewürze so einsetzt, dass Gerichte Tiefe, Spannung und Eleganz gewinnen. Patrick erklärt dir praxisnah, wie sich Aromen kombinieren lassen und worauf es bei Zubereitung und Timing ankommt – damit du die Raffinesse der Spitzengastronomie auch in deiner eigenen Küche umsetzen kannst.

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

**MENÜ:**  
In Kräuter gebeizter Lachs, gedörrte Ochsenherztomate, Basilikumcreme & Sud / In Gewürzöl gebratener crispy Steinbutt, Blumenkohl, Gewürzsauce / Gefülltes Stubenküken, Kräuter Brioche, Baby Möhren / Portwein-Gewürz Feigen, Kardamomeis

**TERMINE:**  
So, 30.11.2025, 11–15 Uhr  
So, 22.02.2026, 11–15 Uhr  
So, 31.05.2026, 18–22 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## KRÄUTER, AROMEN, TEXTUREN – EIN MENÜ DER FEINEN NUANCEN Pascal Scheel

NEU

Frische Kräuter sind mehr als ein grünes Extra – sie sind Geschmacks-träger, Akzentgeber und Inspirations-quelle. In diesem Kurs steht ihr Ein-satz im Mittelpunkt: Von Basilikum bis Oxalis entdecken wir, wie sie Aromen formen, Gerichte strukturieren und überraschende Tiefe schaffen können. Technisch wird es ebenso spannend wie genussvoll: Kräuteröle und -pürees, feine Emulsionen, sanft gegartes Kalbsfilet, gebratener Steinbutt oder ein Dessert mit grünem Tee – jedes Gericht bringt neue Ideen mit sich. Gemeinsam wird geschneppelt, püriert, gegart, abgeschmeckt – und immer wieder verkostet. Ziel des Abends ist es, die Vielfalt der Kräuter zu verstehen und bewusst einzusetzen – nicht dekorativ, sondern aromatisch durch-dacht. Der Kurs vermittelt dabei nicht nur Techniken, sondern vor allem ein Gefühl für Balance und Kreativität auf dem Teller. Eine Einladung zum spie-lerischen Umgang mit Aromen – und zum Weiterexperimentieren zuhause.



**MENÜ:**  
Basilikum x Oregano: Aubergine mit Pa-prika und Granatapfel / Estragon x Brun-nenkresse: Steinbutt mit Tomate, Pas-sionfrucht und Avocado / Blutampfer x Petersilie: Kalbsfilet mit Morchel, wildem Blumenkohl und Erbse / Grüner Tee x Oxa-lis: Sorbet vom Grünen Tee mit Buchwei-zen, Apfel und Rosine / Bei unseren Kursen sind alle Getränke – ob alkoholisch oder alkoholfrei – inklusive.

**TERMINE:**  
Do, 29.01.2026, 18.30–23 Uhr  
Fr, 17.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## PASTA DELUXE David Fischer

NEU

Pastagerichte können weit mehr als ein Grundrezept sein – mit gutem Handwerk und Präzision können sie zu großer Küche werden. In diesem Kurs zeigt David Fischer, wie aus Pa-sta Fresca und Pasta Secca, aus Fül-lungen, Saucen und feinen Begleitern Gerichte entstehen, die in ihrer Qualität weit über das Alltägliche hinausgehen.

Dabei werden beide Varianten bewusst eingesetzt: Frisch zubereitete Pasta überzeugt mit Textur und Finesse, wäh-rend hochwertige, getrocknete Sorten ihre ganz eigenen Stärken haben. In Italien gilt Pasta Secca keineswegs als minderwertig – im Gegenteil: selbst in Sterne-Restaurants sind Signature Dishes daraus entstanden. Der Kurs macht deutlich, wann welche Variante die richtige ist – und wie beide in einem Menü glänzen können.

**MENÜ:**  
Paccheri al Scoglio „Surf&Turf“ mit Rotgar-nelen, Muscheln, Vongole, Calamaretti & 'Nduja Calabrese / Gestreifter Raviolo mit Ei-gelb, Spinat, Fontina, Nussbutter & Trüffel / Agnolotti dal Plin, Ochsenchwanzragout, Sugo, 48 Monate gereifter Parmigiano Reg-giano / Giandujaeis, Haselnussbiskuit, ge-bratene Feige & Zabaglione

**TERMINE:**  
So, 18.01.2026, 11–15 Uhr  
So, 19.04.2026, 11–15 Uhr  
139 € 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, sei-ne 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 Di-ning\* 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 Be-nedetto Russo bietet Carmelo Greco exklusiv und ausschließlich für die Ge-nussakademie Kochkurse an. Der ge-bürtige Sizilianer Russo bringt frische, süditalienische Einflüsse in die Küche des "Carmelo Greco" und ergänzt da-mit Grecos norditalienische Raffinesse perfekt. Diese Kurse bieten eine per-fekte Balance: Teilnehmer:innen kön-nen einige Handgriffe selbst erlernen und ausprobieren, während sie auch die Meisterwerke der beiden Spitzen-köche genießen. Eine willkommene Abwechslung für alle, die es gewohnt sind, selbst zu kochen – und dabei von den Besten lernen möchten.

**MENÜ:**  
Vier-Gänge-Überraschungsmenü  
inkl. begleitender Getränke

**TERMINE:**  
Sa, 21.02.2026 11–14.30 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 11–14.30 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 11–14.30 Uhr  
189 € inkl. Getränke  
Carmelo Greco,  
Ziegelhüttenweg 1–3,  
60598 Frankfurt



Fotos: Marek Gottschalk – stock.adobe.com, pexels/Geraud Pfeiffer, pexels/Max Griss

## GRÜN GENIESSEN – VEGETARISCH KREATIV Pascal Scheel

Vegetarisch ist angesagt! In Pascals Kurs lernst du, außergewöhnliche Ge-schmackskombinationen zu kreieren und deine Gerichte mit kreativen Tech-niken zu verfeinern. Saisonale, oft sim-ple Zutaten werden durch Karamelli-sieren, 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 echt kreativ werden kannst in der Küche. Freu dich auf einen inspirierenden Tag, an dem du nicht nur neue Rezepte, sondern auch das Handwerk des kreativen Ko-chens mit nach Hause nimmst.

**MENÜ:**  
Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Kür-bis, Quitte, Sanddorn und Feldsalat / Rote Bete mit Haselnuss, Birne, Topinambur und schwarzem Trüffel / Gebackener Spitzkohl mit Walnuss, Estragon, Karotte, Champi-gnon und Petersilienwurzel / Espresso Mousse mit Heidelbeeren, weißer Schoko-lade und Amararettinis

**TERMINE:**  
Mi, 14.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 12.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 09.05.2026, 11–15 Uhr  
135 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## FISCH MASTERCLASS Pascal Scheel

Werde zum Fischprofi: Lerne, Qualität zu erkennen, richtig einzukaufen und Fische fachgerecht zu filetieren. Pascal zeigt dir präzise Techniken zum Zerlegen und Garnelen schälen. Du beizt Lachsforelle, garst Steinbutt zart und brätst Zander mit Chorizo für intensive Röstaromen. Dazu erfährst du, wie unterschiedliche Garmethoden Geschmack und Textur beeinflussen. Abgerundet wird alles mit einer kleinen Saucenschule – Senfsauce zum Zander, Krustentier-sauce zum Steinbutt – inklusive Tipps zum Emulgieren und Abschmecken.

**MENÜ:**  
Gebeizte Lachsforelle, Spargel, Physalis, Paprika / Zander, Garnele, Senfsauce / Soufflierter Steinbutt, Krustentiersauce, Sellerie, Boh-nen, Artischocke, Tomate / Crème Brûlée mit Himbeersorbet

**TERMINE:**  
So, 25.01.2026, 11–15 Uhr  
Do, 23.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT Hannes Dankel

WIEDER  
DA!

Fünf Kontinente, fünf Gänge und un-endlich viel Inspiration ferner Küchen. Jeder Kontinent bringt neue Zutaten und Zubereitungsmethoden mit – das Beste aus jedem Land steckt in die-sem Kurs. Starte in Asien mit frischem Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch. Lerne die besondere Quali-tät dieses Fisches kennen und erfahre worauf es bei rohem Fisch ankommt. Weiter geht's nach Europa mit einer Minestra, Safran und gebratener Dora-de. Ein Guavensorbet mit Schaumwein aus Australien bereitet deinen Gaumen auf die Hauptspeise vor: Carré vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnenpanaché und Ras-el-Hanout-Kartoffeln einführen nach Afrika. Zum Schluss ein Abstecher nach Amerika – mit echtem New York Cheesecake.

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

**TERMINE:**  
Sa, 24.01.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 24.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## PILZE IN DER SPITZEN- GASTRONOMIE Tobias Datow

Pilze zählen zu den faszinierendsten Zutaten der Küche: geheimnisvoll, viel-schichtig im Aroma und unvergleich-lich 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 Stein-pilze oder goldene Pfifferlinge: Die Vielfalt des Waldes wird durch feinste Zubereitungstechniken und hochwer-tige Zutaten in Szene gesetzt. Tobias Datow interpretiert das kulinarische Potenzial der Pilze neu – zwischen Bo-denständigkeit und Haute Cuisine.

**MENÜ:**  
Soufflierter Steinbutt mit Champagner-schaum, Steinpilze und Blattspinat / Rosa Lamm mit Morchel, Saubohnen und Auber-gine / Zweierlei vom Kalb, Bries und Backe mit Pfifferlinge und Zuckerschoten / Pfir-sich Melba mal anders

**TERMIN:**  
Sa, 14.02.2026, 11–15 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## ASIAN FUSION Patrick Grossmayer

Tauche ein in die Welt der Asia-Fusion-Küche! Spitzenkoch Patrick zeigt dir, wie du mit Miso und raffinierten Marinaden moderne, aromenreiche Gerichte kreierst. Du lernst, süß, sauer, salzig und umami perfekt zu kombinieren – von Bao Buns bis zu zartem Roastbeef mit Miso-Soja-Marinade. Das Menü ist als Sharing-Konzept gedacht: Gemeinsam genie-ßen, teilen und neue Inspirationen für zu Hause mitnehmen.

**MENÜ:**  
Vorspeisen: Bao Buns mit Lachstatar / Spinatsalat mit Miso Sesam Dressing / Pimentos mit Yuzu Miso / Yakitori Spieße mit Erdnuss-Sauce / Hauptgänge: Miso Aubergine / Rosa gebratenes Roast-beef in Miso-Soja / Miesmuscheln / Maiskolben mit Miso-Butter / Süßkartoffelpüree / Wilder Brokkoli / Schwarzes Sesam Eis

**TERMINE:**  
So, 18.01.2026, 18–22 Uhr  
So, 08.03.2026, 18–22 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## FEINSTES FLEISCH David Fischer

Lerne mit Spitzenkoch David Fischer, außergewöhnliche Fleischsorten perfekt zuzubereiten. Vom zarten Tatar vom Tiroler Milchkalb über saftiges Presa Iberico de Bellota bis zum edlen Rinderfilet – du erfährst, was jede Sorte besonders macht und wie sie ideal gegart wird. Dabei vermittelt David wertvolles Wissen zu Lagerung, Qualität und Reifung, damit du Fleisch künftig wie ein Profi zubereitest.

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

**TERMIN:**  
Mi, 11.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## DER SAUCEN-KOCHKURS David Fischer

Lerne Techniken, die jedes Gericht veredeln! Du startest mit kalten Saucen: Aus Mayonnaise entstehen Remoulade und Sauce Mousseline – ideal zu Crevetten und Gemüse. Danach folgen helle Saucen wie eine Weißweibuttersauce zum Zander, verfeinert mit Kräutertöl. Du lernst, perfekt zu emulgieren und abzuschmecken. Im Hauptgang bereitest du Rotweinsauce und Sauce Béarnaise zum Rinderfilet zu und erfährst, wie Reduzieren und Aufschlagen für intensiven Geschmack sorgen. Nach dem Kurs beherrschst du die Grundlagen für perfekte Saucen.

**MENÜ:**  
Creveten&Crudités dazu Mayonaise und ihre Ableitungen (Sauce remoulade, Sauce Mousseline) / Zanderfilet mit Weißweibuttersauce und Kräutertöl / Madailon vom Rinderfilet mit Rotweinsauce & Sauce Béarnaise, Broccoli & gebackenen Rahmkartoffeln / „Applecrumble“ mit Vanillesauce

**TERMIN:**  
Mi, 28.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
So, 22.03.2026, 11–15 Uhr  
Do, 28.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
149 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## BEST OF DAVID FISCHER David Fischer

In diesem exklusiven Kochkurs präsentiert dir unser Spitzenkoch David seine persönlichen Lieblingsgerichte und zeigt dabei sein ganzes Können. Dieser Kurs ist nicht nur eine Reise durch Davids kulinarische Highlights, sondern auch eine Gelegenheit, von einem echten Meister zu lernen.

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

**TERMINE:**  
Mi, 04.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 08.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## MODERN SUSHI David Fischer

Sushi steht für frischen Genuss und kreative Vielfalt. In diesem Kurs lernst du, wie du Nigiri, Maki und moderne Varianten ganz einfach zu Hause zubereitest – mit spannenden Zutaten, neuen Aromen und jeder Menge Spaß.

**MENÜ:**  
Rotgarnelen Nigiri mit Ricecrisp & Wasabibcreme / Hamachi Nigiri mit Amalfizitrone & Radischen / Verschiedene Maki / Tuna-Tatar, Wakame & Limette / Kingfish, Ingwer & Gurke / Crispy Tuna Roll / Salmon Roll mit Yuzu-Mayonaise / Surprise-dessert

**TERMIN:**  
Mi, 21.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 27.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Mi, 15.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Mi, 13.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## HUMMER DELUXE David Fischer

Hummer kochen klingt anspruchsvoll – doch David Fischer zeigt, wie einfach es ist! Du lernst, Hummer richtig auszuwählen, zu öffnen und zart zu garen. Außerdem erfährst du, wie du mit passenden Aromen den feinen Geschmack unterstreichst. Auch die Sauce spielt eine Rolle: Von Bisque bis Zitronenemulsion – David erklärt, wie perfekte Begleiter das Gericht abrunden.

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

**TERMIN:**  
Mi, 04.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
165 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

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

NEU

Tauche ein in die Welt der Spitzenküche 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.

**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, 15.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 20.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 21.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
145 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## KÖSTLICHES SEAFOOD Pascal Scheel

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

**MENÜ:**  
Cadiz Dorade mit Tomate, Oliven, 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:**  
19.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## FEINSTES LAMM Pascal Scheel

NEU

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

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

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

**TERMIN:**  
So, 08.03.2026, 11–15 Uhr  
135 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## FUSIONSKÜCHE: KULINARISCHE WELTEN VEREINT Pascal Scheel

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 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.

**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 Blumenkohlpuée / Matcha Eis mit Schokokuchen und Himbeeren

**TERMINE:**  
So, 22.02.2026, 11–15 Uhr  
Do, 07.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## WILD AUF WILD Pascal Scheel

Von der Auswahl der besten Zutaten bis zur perfekten Zubereitung – Pascal zeigt dir, wie du Wildfleisch kreativ und modern in Szene setzt. Ob zartes Reh, würziges Wildschwein oder aromatisches Hirschfleisch, hier lernst du Schritt für Schritt, wie du ein harmonisches Menü komponierst, das deine Gäste begeistern wird.

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

**TERMINE:**  
Do, 12.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
So, 19.04.2026, 11–15 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

Foto: Jonathan Galbatz

Foto: Jonathan Galbatz



# Erwin Gegenbauer – Der Essig-Papst

Text: Timea Ramirez

Erwin Gegenbauer ist eine Ausnahmeerscheinung. Inmitten des zehnten Wiener Bezirks, fernab glänzender Manufakturen und hipper Markeninszenierungen, pflegt er seit Jahrzehnten ein Handwerk, das in seiner Konsequenz und Tiefe weltweit seinesgleichen sucht. In seiner kleinen, fast unscheinbaren „Essigbrauerei“ entstehen über siebenzig Sorten von Frucht-, Gemüse-, Wein- und süßen Hausessigen – allesamt unpasteurisiert, ungefiltert, unverfälscht. Jede Flasche trägt den Charakter der Frucht und die Handschrift eines Mannes, der kompromisslos an das Gute glaubt.

Und so nahm der Siegeszug seiner tendenziell sauren Flüssigkeiten seinen Lauf: Zuerst überzeugte er die besten Köche Österreichs, die seine Essige begeistert an Kollegen in Deutschland weitergaben. Von dort wanderten sie nach Frankreich – und fanden schließlich den Weg über den Atlantik in die USA. Heute arbeiten weltbekannte Drei-Sterne-Köche wie Alain Ducasse und Thomas Keller mit Gegenbauers Essigen. Ein weltweiter Erfolg, der ihm viel Ehre, aber wenig Reichtum eingebracht hat. Denn Gegenbauer weigert sich, sein Unternehmen wachsen zu lassen. Er will keine Fabrik, keine Expansion, keine Marke im industriellen Sinn – er will die kleine Werkstatt bleiben, die er ist. Statt größer zu werden, vertieft er lieber das Wissen um seine Produkte, um Säure, Frucht und Fermentation.

Gegenbauer arbeitet in einem Rhythmus, den man heute kaum mehr kennt. Zeit ist für ihn keine Produktionsgröße, sondern eine Zutat. Manche seiner Essige reifen fünf, manche unfassbare zehn Jahre, bevor er sie zum Verkauf anbietet. In einer Welt, die Effizienz feiert, zelebriert er den Luxus der Langsamkeit. Er sagt nicht, wie lange etwas dauert – er wartet, bis es fertig ist. Diese Haltung ist keine Nostalgie, sondern eine Haltung gegen die Beschleunigung, gegen das Vergessen, dass Geschmack Geduld braucht.

Und als würde ihm die Welt des Essigs nicht genügen, experimentiert er weiter. Aus den Kernen seiner Früchte presst er Öle, aus den Resten fermentiert er wieder, sogar Kaffee röstet er selbst. Alles folgt demselben Gedanken: Nichts verschwenden, alles verstehen. Jeder Arbeitsschritt wird hinterfragt, jeder Geschmack neu gedacht – bis nur noch das Wesentliche bleibt. So verwandelt sich eine Manufaktur in ein Labor für Aromen, in dem Neugier wichtiger ist als Umsatz.

In der Spitzengastronomie gilt er längst als Lehrer, nicht nur als Lieferant. Bei den Sterneköchen weltweit ist er eine Legende. Junge Köche pilgern in seine Wiener Werkstatt, um zu verstehen, was man mit aromatischer Säure alles bewirken kann. Gegenbauer lehrt sie, dass Geschmack kein Zufall ist – und dass gute Produkte immer eine Geschichte haben. Er inspiriert Generationen von Köchen.

„They call him the Vinegar Pope“, schrieb National Geographic Traveller, und dieser Titel beschreibt ihn treffend: einen Mann, der Säure nicht als Würzmittel, sondern als kulturelles Ausdrucksmittel versteht. Seine Essige entstehen wie große Weine – mit Geduld, Hingabe und Respekt vor der Zeit. In alten Holzfässern und Glasballons reifen sie jahrelang, manche hell und klar, andere dunkel, dicht und geheimnisvoll. Tuorlo Magazine nannte ihn „uncompromising and unconventional“ – einen, der aus Essig ein nobles Produkt gemacht hat.



Entsprechend stolz sind wir, dass wir Erwin Gegenbauer für einen Besuch in Frankfurt gewinnen konnten. Nachdem bereits der Käse-Papst Bernard Antony, der Trüffel-Papst Ralf Bos und der Schnaps-Weltmeister Rochelt bei uns zu Gast waren, komplettiert er nun unsere exklusive Reihe außergewöhnlicher Handwerksmeister.

Wer verstehen möchte, warum Spitzenköche auf der ganzen Welt auf seine Essige schwören, sollte diesen Abend nicht verpassen: Am 13. Februar 2026 präsentiert die Genussakademie Erwin Gegenbauer und seine Kunst – die Säure als Essenz des Geschmacks.

Ein exklusives Showcooking: mit Essigen aus seiner Wiener Manufaktur, inspiriert von seiner Philosophie, seiner kompromisslosen Leidenschaft und seinem unverwechselbaren Verständnis von Geschmack.

## DAS EVENT DER FEINE UNTERSCHIED: ESSIGKULTUR Erwin Gegenbauer

### MENÜ:

- › Gebeizte Lachsforelle mit grünem Spargel, Physalis und Paprika dazu: Spargel-Essig, Minze-Öl
- › Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse dazu: Süße-Birne-Essig, Kaffee-Öl
- › Rotgarnelen mit Tomate, Radieschen und Basilikum dazu: Süße-Quitte-Essig, Basilikum-Öl
- › Rosa Kalbstafelspitz mit Beurre Blanc, Miso, Kohlrabi und Apfel dazu: Süßer-Apfel-Essig
- › Brownie mit weißem Kaffee Eis und Himbeeren dazu: Himbeer-Kernöl
- › Digestiv: Edelsaurer PX Essig

### TERMIN:

Fr, 13.02.2025, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

# Best of... unsere Dauerbrenner

## RUNDE SACHE – DER KNÖDEL- KOCHKURS 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:**  
Sa, 28.02.2026, 11–15 Uhr  
115 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## 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, 30.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 18–22 Uhr  
125 € 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 Bouillontkartoffeln / Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**TERMIN:**  
Sa, 17.01.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 07.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

### DIESE KURSE ZÄHLEN ZU DEN HIGHLIGHTS

des Programms – beliebt, oft ausgebucht und regelmäßig umjubelt. Wer hier dabei ist, darf sich glücklich schätzen, denn eines steht fest: Gute Qualität überzeugt immer.



Foto: Seventyfour – stock.adobe.com



## DAS GROSSE BURGER-BEGEHREN

### 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 Saucee / Fudge Brownie mit Vanilleeis und Karamellsoße

**TERMINE:**  
So, 18.01.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 29.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## PASTA, GNOCCHI & CO

### Jérôme Koch

Italien-Feeling pur! Lernen drei Nudelvarianten mit passenden Saucen selbst zu machen. Hol dir das Dolce Vita in die Küche – rustikal, aromatisch und einfach köstlich.

**MENÜ:**  
Bandnudeln mit Basilikumpesto & grünem Spargel / Gnocchi mit Fenchel-Ragout / Kürbistortellini in Salbeibutter / Baileys-schaum mit Beeren und Schokocookies

**TERMINE:**  
Sa, 31.01.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 02.05.2026, 11–15 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## DAS PERFEKTE WIENER SCHNITZEL

### Steffen Ott

Das Wiener Schnitzel – Kultgericht und Genussklassiker! In diesem Kurs lernst du alles über seine Geschichte, die perfekte Panierung und die besten Beilagen. Gemeinsam kochst du ein köstliches 3-Gänge-Menü – knusprig, goldbraun und einfach himmlisch!

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

**TERMINE:**  
Sa, 17.01.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 15.03.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 23.05.2026, 11–15 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## BEST OF AUSTRIA

### Hannes Dankel

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

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

**TERMINE:**  
Fr, 23.01.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 09.05.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## DER ENTSPANNTE GASTGEBER

### Genussteam

Du liebst es, Freunde zu bekochen? Mit guter Planung bleibt's stressfrei! Unser Menü ist lecker, perfekt vorzubereiten und sorgt für Wow-Momente. So bleibst du entspannt, kannst den Abend genießen und einfach entspannt gastgeben!

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

**TERMINE:**  
So, 08.02.2026, 11–15 Uhr  
Do, 30.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN

### Jérôme Koch

Ob süß mit Zimt oder herzhaft mit Käse – Pfannkuchen bieten endlose Möglichkeiten! Wie gelingt der perfekte Teil, wie wendet man clever und was sind die leckersten Beläge – dieser Kurs zeigt es dir.

**MENÜ:**  
Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce / Bretonische Galette / Pizza-Pfannkuchen / Crêpe Suzette mit Orangensauce / Original Pancakes mit Vanilleeis

**TERMINE:**  
So, 08.02.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 18.04.2026, 18–22 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## ABSOLUTE BEGINNER – IN FÜNF SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH

### Hannes Dankel

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

In unseren fünf Modulen lernst du die Basics für richtig gutes und genussvolles Kochen. Jedes Modul steht für sich und ist vollgepackt mit praktischen Tipps und Tricks von unserem Chefkoch Hannes Dankel. Nach diesen Kursen zauberst du raffinierte Gerichte mit Leichtigkeit und Spaß!

So läuft's ab: Zuerst erfährst du, welche Basics du in deiner Küche brauchst, und dann geht's direkt in die Showküche. Hannes zeigt dir Schritt für Schritt, wie du die Gerichte zubereitest. Warenkunde, Schneidetechniken, verschiedene Garmethoden – alles dabei!

Die Reihe gibt es nur einmal jährlich zu Beginn des Jahres – perfekt für deine Neujahrsvorsätze!

**Modul 1: Pasta & Saucen – Basics am 19.01.2026:**  
Nudelteig selbst herstellen! Schluss mit Fertigpasta, hier wird geknetet! / Saucen: Von klassischer Tomatensauce über Bolognese bis zur echten Carbonara. / Dessert: Schokoladenmousse

**Modul 2: Fisch – Basics am 26.01.2026:**  
Sashimi schneiden: Lachs-Sashimi mit Zitronenfrische und Wildkräutersalat. / Fisch auf der Haut braten: Kross gebratenes Doradenfilet / Konfieren: Saibling, der langsam in Öl gegart wird, mit Fenchel-Orangensalat. / Süßer Abschluss: Mokka-Mousse mit Macadamia.

**Modul 3: Fleisch – Basics am 02.02.2026:**  
Richtig braten, schmoren und dünsten: Perfekte Schweine- oder



Kalbsbacken, zartes Schweinefilet / Beilagen: Rosmarinkartoffeln und cremiges Selleriepüree, die perfekte Ergänzung. / Dessert: Portwein-Crème-brûlée, für die besondere Note.

**Modul 4: Geflügel – Basics am 09.02.2026:**  
Geflügel auf den Punkt: Zartrosa Barbarieentenbrust / Knusprig & saftig: Chicken Wings und Hähnchenkeulen / Französisch: Maispoularde à la Coq au Vin mit Rotweinsauce/ Dessert: Grand-Marnier-Crème mit Cassis.

**Modul 5: Mein erstes Menü am 23.02.2026:**  
Feinheiten lernen: Jakobsmuschel auf sautiertem Kopfsalat. / Perfekte Kombis: Forellenfilet auf Kartoffel-Parmesan-Stampf und dazu gebratene Pimientos. / US-Flanksteak "Surf and Turf" mit roter Zwiebelmarmelade / Süßes Finale: Karamellbanane mit Vanilleeis

**Fünf Montage jeweils von 18.30–22.30 Uhr**  
499 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## STEAKS & CO. DAS KURZBRATEN

### Jérôme Koch

In diesem Kurs lernst du grundlegende Kochtechniken – vom Schneiden und Flambieren über Pasta- und Saucenzubereitung bis zum perfekten Dessert. Ideal für Einsteiger und alle, die ihre Basics auffrischen wollen – für garantiert gelingsicheren Genuss!

**MENÜ:**  
Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting: Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkarree, Roastbeef, Kalbsfilet) / Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat / Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse / Schoko-Mousse mit Macadamia-Schnee

**TERMINE:**  
Sa, 21.02.2026, 18–22 Uhr  
So, 14.06.2026, 18–22 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## DAS KLEINE 1 X 1 DER KÜCHE

### Hannes Dankel

In diesem Kurs lernst du essenzielle Küchentechniken – vom Schneiden und Flambieren über selbstgemachte Pasta bis zum perfekten Rind und cremigen Eis. Ideal für Einsteiger und Hobbyköche, die ihre Kochbasics sicher beherrschen 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:**  
Do, 05.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 16.04.2026, 18.30–22.30 Uhr  
125€ inkl. Getränke  
Die Genussakademie

# Trend und Saison

## INSPIRATION TRIFFT GENUSS!

Auf diesen Seiten warten kulinarische Highlights voller Ideen, Aromen und Leidenschaft. Ob von der Levante inspiriert oder ganz frei und kreativ gekocht – hier zeigen unsere Köchinnen und Köche, wie vielfältig moderner Genuss sein kann. Entdecke neue Geschmackswelten und lass dich zum Ausprobieren verführen!



## HOLY SMOKES WINTERGRILLEN Tobias Datow

NEU

Wenn draußen die Kälte knistert, lodert bei uns das Feuer – und verwandelt einfache Zutaten in winterliche Rauchgenüsse. In diesem Kurs zeigen wir dir, wie du mit Flamme, Glut und Holz tiefe Aromen entwickelst und dabei beeindruckende Gerichte zauberst.

Los geht's an der Feuerschale: Hier garen wir Flammkuchen, außen karamellisiert, innen zart und saftig – begleitet von knusprigem Flammkuchen direkt vom heißen Schamottstein. Danach wird's deftig mit dem Cowboytopf: Ein kräftiger Eintopf mit hausgemachtem Beef Jerky, direkt in der Glut geschmort, entfaltet intensive Röstaromen wie am Lagerfeuer.

Ein echtes Highlight erwartet dich mit unserem Flanksteak: auf den Punkt gegrillt, butterzart und serviert mit einer frisch zubereiteten, würzigen Chimichurri – ein aromatischer Kick aus Kräutern, Knoblauch und Chili. Dazu passt perfekt unser cremiges Kartoffelpüree aus geräucherten Knollen, das dem Gericht eine tiefe, erdige Note verleiht.

Auch edel wird's: Wir grillen Kalbsrücken als Roulade unter einem gewässerten Zedernholzbrett – zart gegart, dezent geräuchert, voll Geschmack. Den süßen Abschluss macht ein Dessert vom Grill: Beeren-Baiser – knusprig, leicht und einfach unwiderstehlich.

Und keine Sorge wegen der Temperaturen, der Kurs findet in unserer Location-City statt, die sowohl einen Garten, als auch ausreichend Innenräume anbietet, sodass der Kurs nicht nur draußen stattfinden wird.

**MENÜ:**  
Geflämmt Lachs von der Feuerschale / Flammkuchen vom Schamottstein / Gourmetfladen vom Schamottstein / Cowboytopf mit selbst gemachtem Beef Jerky / Flanksteak mit Chimichurri / Räucherpüree / Roulade vom Kalb / Beeren-Baiser

**TERMINE:**  
So, 07.12.2026, 11–15 Uhr  
So, 01.02.2026, 11–15 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## AROMEN DER LEVANTE – MODERN GEKOCHT Michelle Afif Terlinden

NEU

Einmal quer durchs moderne Levante-Kochbuch, mit Abstechern nach Beirut, Jaffa und Marrakesch: In diesem Kurs geht's ums Zusammenspiel von Texturen, frischen Kräutern, Gewürzen und Aromen, die nicht laut sein müssen, um in Erinnerung zu bleiben. Es wird geschmort, geröstet, püriert und frittiert – aber vor allem mit Gefühl abgeschmeckt. Mal cremig und mild, mal scharf und kräuterfrisch. Fleisch ist dabei, aber nicht im Mittelpunkt. Wer Lust hat, sich in der orientalisches-mediterranen Küche ein bisschen auszutoben, ohne in Klischees zu rutschen, ist hier richtig. Und keine Sorge: Labneh selbst gemacht klingt nach Aufwand, geht aber ganz entspannt.

**MENÜ:**  
Auberginen-Fatfeh mit würzigem Labneh und knusprigem Pita / Rote-Bete-Salat mit Tahini / Zaatar-Panzanella / Feta-Briouats (knusprige Teigtaschen mit Feta-Füllung) / Hummus „Beirut-Style“ mit sautiertem Rinderfilet und Minzöl / Thunfisch-Kefta mit Salzzitrone und würzigem Tahini-Dip / Smashed Batata Harra (scharfe Kartoffeln libanesischer Art) / Labneh-Gelato mit Pistazienkruste und Orangenblüten-Fruchtsalat

**TERMINE:**  
So, 18.01.2026, 18–22 Uhr  
So, 22.03.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## DIENTAGS- KOCHEN – KREATIV & GEMEINSAM Genussteam

NEU

In unserem offenen Kochkurs erwarten dich jede Woche neue, saisonale Zutaten, aus denen wir gemeinsam ein kreatives 3-Gänge-Menü zaubern – ganz ohne festgelegtes Rezept. Ob Vorspeise, Zwischengang oder Hauptgericht: Der Fokus liegt auf Inspiration, dem Umgang mit frischen Produkten und einem entspannten Miteinander. In lockerer Atmosphäre – ideal als kulinarischer Ausklang nach Feierabend – lernst du nicht nur neue Kochtechniken, sondern entwickelst auch ein Gespür für kreative Kombinationen. Komm vorbei und koch dich frei!

**MENÜ:**  
Ein frisches, saisonal inspiriertes 3 Gänge Menü

**TERMINE:**  
Di, 20.01.2026, 18.30–21.30 Uhr  
Di, 10.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Di, 19.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
109 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## EIN KOCHKURS INSPIRIERT VON...

**Michelle Afif  
Terlinden**

NEU

... den Rezepten und Aromen Yotam Ottolenghis.

Gemeinsam tauchen wir ein in die farbenfrohe, vielfältige Küche des Nahen Ostens und des Mittelmeerraums. Charakteristisch für Ottolenghis Gerichte sind überraschende Kombinationen, aromatische Gewürze, frische Kräuter und die Liebe zum Detail – einfache Zutaten werden zu wahren Geschmackserlebnissen. Gemüse steht im Mittelpunkt, aber auch Hülsenfrüchte, Käse, Fisch oder Fleisch können ihren Platz finden. Schritt für Schritt entdecken wir, wie sich süße, herbe, würzige und frische Noten zu einem harmonischen Ganzen verbinden.

Ob bunt geröstetes Gemüse, raffinierte Salate oder cremige Dips – jedes Gericht bringt die Levante-Küche auf deinen Teller und lädt dazu ein, neue Aromen zu genießen und zu Hause nachzukochen. Am Ende des Abends sitzen wir gemeinsam am Tisch, teilen die zubereiteten Speisen und lassen das Menü in entspannter Atmosphäre ausklingen.

### MENÜ:

Halloumi kataifi mit heißem Honig & Dukkah / Ofengerösteter Blumenkohl, Datteln, Chimichurri / Orangen-Fattoush-Salat mit Pita-Brot / Canellini-Bohnen-Hummus, sautierte Pilzen & Trüffel-Öl / Lamm-Spieße mit Kräutern, karamellisierte Zwiebeln, Labneh & Minz-Öl / Lachs-Tajen mit Zitronen-Tahini-Sauce & Gremolata / Musakhan-Hähnchen-Röllchen / Kumquats mit Pistazien-Muhlabia

### TERMINE:

So, 01.02.2026, 18–22 Uhr  
So, 19.04.2026, 18–22 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



NEU

## TASTE OFF – DAS KOCHDUELL

In unserem neuen Format 'Taste Off' steht Spontanität und Kreativität im Mittelpunkt. Stellt euch vor, ihr öffnet abends euren Kühlschrank und fragt euch: Was kann ich daraus zaubern? Genau dieses Gefühl übertragen wir in die Kochschule – nur mit einem Warenkorb voller spannender und vielseitiger, teils saisonaler Zutaten. Jedes Team erhält eine bunte Mischung, aus der sich mit etwas Fantasie die unterschiedlichsten Gerichte entwickeln lassen: mal einfach und unkompliziert, mal raffiniert und ausgefallen. Die Warenkörbe sind jedes Mal neu zusammengestellt – Langeweile ausgeschlossen! Unser Profikoch Hannes unterstützt euch von Anfang an: bei der Ideenfindung, beim Kombinieren der Zutaten und natürlich während der Zubereitung. Dabei geht es nicht um Regeln oder Wettbewerb, sondern um Freude am Kochen, ums Ausprobieren und darum, gemeinsam kreative Lösungen zu finden.

Zum Abschluss werden alle Gerichte probiert, geteilt und genossen – ein kulinarisches Erlebnis, das zeigt, wie viel Spaß Kochen macht, wenn man den Dingen einfach freien Lauf lässt.

### MENÜ:

Vier Warenkörbe für jeweils einen Gang: dabei sind saisonale Zutaten und typische Vorratsprodukte. Auf jeden Fall dabei, ein vegetarischer Gang, einmal Fisch und einmal Fleisch und natürlich das süße Ende. Lasst euch überraschen.

### TERMINE:

Sa, 21.02.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 18.04.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## APHRODISIACA – GENUSS, DER VERFÜHRT

NEU

Ob scharf, süß oder geheimnisvoll: Seit Jahrtausenden sind bestimmte Lebensmittel als Aphrodisiaka bekannt. Doch was steckt wirklich hinter der Lust am Essen – und dem Essen für die Lust?

In diesem Kochkurs serviert dir Hannes ein neues, raffiniertes Menü voller Zutaten, denen eine anregende Wirkung nachgesagt wird. Du kochst mit Gewürzen, Kräutern und Lebensmitteln, die nicht nur geschmacklich, sondern auch geschichtlich spannend sind. Denn viele von ihnen wurden schon im alten Griechenland verwendet – nicht umsonst trägt die Liebesgöttin Aphrodite ihren Namen. Dabei entsteht eine Atmosphäre, die Genuss, Neugier und Sinnlichkeit auf wunderbare Weise verbindet.

Jeder Gang des Menüs ist sorgfältig abgestimmt, jedes Detail durchdacht. Du lernst, wie du ein stimmiges Dinner mit aphrodisierenden Zutaten kreierst, bekommst spannende Einblicke in ihre Wirkung – und hast natürlich jede Menge Spaß beim gemeinsamen Kochen und Genießen.

### MENÜ:

Süppchen von grünem Spargel mit Parmesanschaum / Ravioli mit Garnelen-Füllung und Salbei-Trüffel-Butter / Kabeljau im Chili-Kokos-Sud, glasierte Ananas, Curry-Espuma und aphrodisierender Reis / Spicy Hot Chocolate mit Ingwerkeksen

### TERMINE:

Fr, 06.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 22.05.2026, 18.30–22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## AYURVEDA, BALANCE, LEBENSFREUDE – KOCHEN MIT JULIANE

**Juliane Huth**

In diesem Kurs tauchst du mit Juliane in die Welt der ayurvedischen Küche ein – genussvoll, regional und alltags-tauglich. Du kochst kreative Bio-Gerichte, lernst Heilpflanzen kennen und nimmst Inspiration für ein achtsames, gesundes Leben mit.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 24.01.2026, 11–15 Uhr  
So, 08.03.2026, 11–15 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## VEGGIE KITCHEN STORIES

**Jérôme Koch**

Hier entdeckst du die kreative Vielfalt der pflanzlichen Küche! Mit frischen, saisonalen Zutaten lernst du raffinierte Techniken, Aromen und Kombinationen – für gesunde, farbenfrohe und geschmacklich aufregende Gerichte voller Genuss!

### 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 Holunder und Nüssen

### TERMINE:

So, 14.12.2025, 11–15 Uhr  
Sa, 07.03.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 23.05.2026, 18–22 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## MEZZE – VOM NAHEN OSTEN BIS ZUM MITTELMEER

**Oliver Schneider**

Entdecke die Vielfalt der Mezze – aromatische, kleine Gerichte mit großer Geschichte. Du lernst, Klassiker wie Hummus, Baba Ganoush und Falafel selbst zuzubereiten und zauberst ein Festmahl voller Geschmack!

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 21.02.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 02.05.2026, 11–15 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## VEGAN ATELIER

**Gilles Djion**

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

### MENÜ:

Gazpacho von Mango & Gurke, Gurken-Mango-Salat mit Minze, Sesam und Mango-Gel / Geröstete Aubergine mit Erdnuss-Mafé-Sauce, Austernpilzen & Pickles, Kokos-Ingwer-Süßkartoffeln in Panko / Quinoa-Reisküchlein mit Yuzu-Zwiebeln und knuspriger Kichererbsen-Panisse / Bretonischer Sablé mit Creme und pochiertem Saisonobst

### TERMINE:

Sa, 17.01.2026, 18–22 Uhr  
So, 22.03.2026, 11–15 Uhr  
So, 10.05.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## KREATIV KOCHEN – GANZ ENTSPANNT

**Jérôme Koch**

Bei diesem Kurs steht ein kreatives Menü voller Raffinesse im Fokus, welches sich ideal vor- und zubereiten lässt. Du startest mit einer leichten Kohlrabi-Buttermilch-Suppe, die durch eine frische Gremolata das gewisse Extra hat. Das Risotto machst du durch Ziegenfrischkäse, Topinambur und einem Hauch Trüffel zum echten Highlight. Im Hauptgang lernst du, wie der Zander eine knackige Haut bekommt und optimal durchgegart wird. Mit den Beilagen dazu erhältst du eine aufregende Geschmacksnuancen, die niemand erwarten wird. Zum krönenden Abschluss zauberst du eine Schokoladenmousse, die zusammen mit Haselnusskuchen und Banane einfach unwiderstehlich ist.

### MENÜ:

Kohlrabi-Buttermilch-Suppe mit Gremolata / Getrüffelttes Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse / Zanderfilet mit Petersiliensauce, Karotte, Zuckerschoten, Blumenkohl & Chorizo / Schokoladenmousse mit Haselnusskuchen und Banane

### TERMIN:

Sa, 07.02.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 18–22 Uhr  
115 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## HAPPY HOUR SNACKS

**Oliver Schneider**

Hier genießt du den Feierabend mit kleinen, raffinierten Gerichten – schnell gemacht, kreativ und voller Geschmack. Gemeinsam wird geschnippelt, probiert und dekoriert – perfekt für Freunde, Spieleabende oder einfach, um den Moment zu feiern!

### MENÜ:

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

### TERMIN:

Sa, 07.02.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 09.05.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

# So bunt kocht die Welt

## EIN HAUCH VON FERNWEH GEFÄLLIG?

Lass dich auf eine kulinarische Entdeckungsreise entführen – von exotischen Gewürzen bis zu mediterranen Klassikern. Erkunde internationale Küchen, probiere neue Aromen und bringe den Geschmack der Welt mit kreativen Gerichten direkt nach Hause.



### SUPERFOOD AUS DEM HIMALAYA **NEU** Rakhi Clark

Wir nehmen dich mit auf eine kulinarische Reise durch die Himalaya-Region – dorthin, wo Kochen noch Handwerk ist und jedes Gericht eine Geschichte erzählt. Dabei zeigen wir dir, wie traditionelle Zubereitung und moderne Superfoods perfekt zusammenpassen.

Du bereitest fluffige Momo mit Buchweizen und Gemüsefüllung zu, Entenspieße mit Bockshornklee und Sichuan-Pfeffer, zauberst würziges Alu Achar mit Sesam. Und zum Schluss? Sago Pudding mit Kokosmilch und Goji-Beeren, der sogar Dessert-Skeptiker überzeugt.

Das ist keine Showküche. Du lernst echtes Kochen: Zutaten erkennen, Gewürze verstehen, Techniken anwenden, die über Generationen weitergegeben wurden – und dabei Superfoods wie Yam-Wurzel, Kichererbsenmehl, schwarze Linsen oder geröstete Samen sinnvoll einsetzen.

Ganz nebenbei tust du deinem Körper Gutes: viele der Gerichte sind glutenfrei, reich an Ballaststoffen, pflanzenbasiert oder ayurvedisch inspiriert – und vor allem: richtig lecker.

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

**TERMINE:**  
So, 15.02.2026, 11–15 Uhr  
So, 26.04.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

### KOREANISCH GENIEßSEN Linh Lam-Brandt

Die koreanische Küche begeistert mit intensiven Aromen, bunten Zutaten und einem besonderen Miteinander am Tisch. Im Kurs werden traditionelle Grundlagen mit kreativen Handgriffen verbunden: ein eigenes Glas Quick-Kimchi entsteht, es wird gerollt, geschnippelt, mariniert und gebraten. Dabei zeigt sich, wie vielfältig Reis, Gemüse, Fleisch und fermentierte Würzpasten eingesetzt werden können – mal frisch und leicht, mal würzig und herzhaft. Jede Station vermittelt ein Stück koreanischer Esskultur, die stark vom Teilen lebt: kleine Beilagen, große Schüsseln in der Mitte, gemeinsames Genießen. Gleichzeitig gibt es viele praktische Tipps, wie sich koreanische Gerichte unkompliziert mit Zutaten aus dem Asia-Shop oder sogar dem Supermarkt nachkochen lassen. So wird der Blick nicht nur für spannende Rezepte geöffnet, sondern auch für die Kultur dahinter – eine Einladung, den Geschmack Koreas mit allen Sinnen zu entdecken und die Küche zuhause weiter auszuprobieren.

**MENÜ:**  
Quick-Kimchi: Jeder macht sein eigenes kleines Glas „Schnell-Kimchi“ (Chinakohl, Rettich oder Gurke). / Kimbap-Rollen mit verschiedenen Füllungen / Bibimbap Bowls mit Gemüse, Hack und Gochujang-Sauce / Bulgogi im knackigen Salat-Wrap / Kimchi-Pancake (Kimchi Jeon)

**TERMINE:**  
Sa, 31.01.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 14.03.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 09.05.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

### CAFÉ DE PARIS – FEINE BISTROKÜCHE FRANKREICHS **NEU** Michelle Afif Terlinden

Ein Abend ganz im Zeichen französischer Bistroküche: unkompliziert, aromenreich, von klassischer Handwerkskunst getragen. Im Zentrum steht die Café-de-Paris-Sauce – ein ikonischer Begleiter zum Steak, dessen genaue Zusammensetzung ebenso sagenumwoben wie köstlich ist. Rund um sie entfaltet sich ein Menü, das die Seele der Brasserie-Kultur einfängt: herzhaft, saisonal, detailverliebt.

Im Kurs wird nicht nur gemeinsam gekocht, sondern auch ein Gefühl für die Logik hinter den Gerichten vermittelt – warum etwas zusammenpasst, welche Techniken typisch sind, wie man mit wenigen Zutaten große Wirkung erzielt. Wer französisches Essen nicht nur genießen, sondern auch verstehen möchte, findet hier den idealen Einstieg. In entspannter Atmosphäre, mit klaren Abläufen und echtem Bistro-Charme.

**MENÜ:**  
Spinat-Blinis mit Räucherlachs und Crème Fraîche / Kürbis-Tarte Tatin mit Ziegenkäse / Blattsalat mit Walnuss-Vinaigrette / Steak mit Café-de-Paris-Sauce / Geröstete Kartoffeln mit Persillade / Pochierte Birnen mit Schokoladensauce und Spekulatiusstreuseln

**TERMINE:**  
So, 14.12.2025, 18–22 Uhr  
So, 15.02.2026, 18–22 Uhr  
So, 31.05.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

NEU

## KLASSISCH VIETNAMESISCH Linh Lam-Brandt

In diesem Kochkurs zeigt dir Linh die Seele der vietnamesischen Küche – nicht als Show, sondern so, wie sie zu Hause gekocht wird: mit Ruhe, Neugier und Liebe zum Detail.

Du lernst, wie du Sommerrollen richtig weich bekommst, ohne dass sie reißen. Wann das Reispapier bereit ist, wie du die Füllung platzierst, damit's nicht bricht – und wie du sie so rollst, dass sie auf dem Teller genauso gut aussehen wie sie schmecken.

Bei Bún Cha zeigt dir Linh, wie du Schweinebällchen so grillst, dass sie außen rösten, innen saftig bleiben – und wie du die Kräuter, Nudeln und Dip-Saucen zu einem leichten, frischen Hauptgericht kombinierst.

Der Hauptgang Thit kho trung ist Soulfood pur – aber trickreich. Du setzt Karamell an, der nicht verbrennt, sondern genau diesen nussig-tiefen Ton trifft. Du lernst, wie du den Schweinebauch so zubereitest, dass er butterzart wird – ohne matschig zu sein. Und wie man gekochte Eier so in die Sauce integriert, dass sie Aromen aufnehmen, ohne zu trocken zu werden. Die Schmorflüssigkeit? Eine dicke, salzig-süße Umarmung mit Tefe.

Und zum Schluss: ein Dessert, das überrascht – Klebreisbällchen in heißem Ingwer-Kokos-Sirup. Einfach? Nicht ganz. Linh zeigt dir, wie du die richtige Konsistenz für den Teig triffst, wie lange gekocht wird, wann sie innen weich sind und außen nicht zerfallen.

Linh begleitet dich bei jedem Schritt – ruhig, präzise und immer mit einem Lächeln.

### MENÜ:

Goi Cuon – Sommerrolle mit Tofu und Garnelen dazu Nuoc Cham (Fischsauce mit Limette) und klassische Erdnussauce / Bún Cha – Gegrillte Schweinebällchen mit Reismudeln & Kräutern / Thit kho trung – Karamellierter Schweinebauch mit Eiern in Kokoswasser / Bánh trôi – Klebreisbällchen in Ingwer-Kokos-Sirup

### TERMINE:

Sa, 07.02.2026, 11–15 Uhr  
So, 19.04.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



NEU

## SPICE TRAILS: EINE REISE DURCH INDIENS KÜCHE Gomti Pacholi

Tauche ein in die Welt der Gewürze und Aromen! In diesem Kochkurs erlebst du authentische indische Küche – ganz ohne Fertigpasten, dafür mit frischen Zutaten, handgemachten Chutneys und selbst gemahlenen Gewürzmischungen.

Gemeinsam bereiten wir traditionelle Gerichte wie aromatische Currys, erfrischende Raitas, fruchtige Chutneys und cremigen Lassi zu. Dabei lernst du nicht nur, wie die Klassiker entstehen, sondern auch, welche Rolle Gewürze wie Kardamom, Kreuzkümmel oder Kurkuma in der indischen Küche spielen.

Ob Kochanfänger\in oder Hobbyprofi – du brauchst nur Lust auf Genuss und Neugier auf neue Geschmäcker. Du gehst nicht nur satt, sondern auch mit vielen Aha-Momenten, Rezepten und neuen Lieblingsgerichten nach Hause.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 24.01.2026, 18–22 Uhr  
So, 22.03.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## KULINARISCHES MALAYSIA Rosita Heilek

NEU

Einmal quer durch Malaysia und wieder zurück – mit Stopps bei dampfendem Nasi Lemak, aromatischem Chicken Rendang und rauchigem Char Kway Teow mit frischen Garnelen. Dieser Kurs feiert die Vielfalt malaysischer Küche: reich an Aromen, balanciert zwischen Kokosmilch, Chili, Kaffirliemette und knusprigen Röstnoten. Wir braten, schmoren, dämpfen und rühren im Wok – mit Neugier, Herz und Respekt vor traditionellen Zutaten. Fleisch ist dabei, doch Vegetarisches kommt nicht zu kurz. Wer Lust hat auf eine Reise durch Streetfood-Gassen, Gewürzbasare und duftende Reisfelder, ist hier genau richtig. Und keine Sorge: Die Sambal-Paste wird selbst gemacht – aber ganz entspannt.

### MENÜ:

Nasi Lemak – Kokosreis mit Sambal, Anchovies, Erdnüssen, gekochten Eiern, Gurke und Chicken Rendang / Char Kway Teow – Reismudeln mit Garnelen und Sojasprossen in einer dunklen Sojasauce / Roti Canai mit Linsen-Curry / Hühnchen-Satay mit traditioneller Erdnuss-Sauce / Knusprig gefüllter Tofu mit Erdnuss- oder Chili-Sauce / Teh Tarik – Cremiger Dessert-Tee

### TERMIN:

Sa, 07.02.2026, 18–22 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Yan Krukau, Space\_Cat – stock.adobe.com

Fotos: kab-vision – stock.adobe.com

## SAVANNENKÜCHE: VON NAMIBIA BIS ZIMBABWE Gillian Piroth

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

In diesem Kurs lernst du nicht nur, diese Gerichte zuzubereiten, sondern erfährst auch die Geschichten und kulturellen Hintergründe, die sie so besonders machen. 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 – Nhopi in Erdnussauce mit Okra / Südafrika – Vhuswa mit Mukusule (Blattgemüse) / Lesotho – Sechu Sakhoko – geschmortes Hähnchen mit Reis / Namibia – Malvenpudding mit Aprikosesauce

### TERMINE:

Sa, 31.01.2026, 11–15 Uhr  
So, 26.04.2026, 18–22 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## MEDITERRA- NER SCHMOR- GENUSS 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:

Malloquinisches Mandelhuhn / Involtrini mit Salbei und Tomate / Zypriotisches Lamm Kleftiko / Zabaione al Caffè

### TERMINE:

Sa, 29.11.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## VIVA LA COCINA MEXICANA Valentina Bedoya

Lebendige Farben, kräftige Aromen und jahrhundertealte 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. Dabei entstehen authentische Gerichte, die Regionalität und Lebensfreude auf den Teller bringen. Gemeinsam wird ein Stück mexikanischer Kultur ganz neu entdeckt.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

So, 07.12.2025, 18–22 Uhr  
So, 10.05.2026, 18–22 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## DOLCE VITA UND BERGE – SÜDTIROLER KÜCHE 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.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 28.02.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 12.06.2026, 18.30–22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## DIE KLASSIKER FRANKREICHS Genussteam

Frankreichs Küche ist mehr als Haute Cuisine und Sterne-Glamour – sie lebt von einfachen, ehrlichen Gerichten mit raffiniertem Charakter. Der Abend beginnt mit einer knusprigen Tarte à la Niçoise voller mediterraner Aromen, gefolgt von einem samtigen Potage Saint-Germain mit zitronigem Croûton. Im Hauptgang begegnet eine schnelle Ratatouille dem Fang des Tages – aromatisch und typisch südfranzösisch. Den Abschluss bildet eine Crème brûlée à l'orange mit knackiger Karamellkruste und feinem Zitrusaroma. Ein Menü wie ein Tag in der Provence – entspannt und voller Geschmack.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

So, 30.11.2025, 11–15 Uhr  
So, 31.05.2026, 11–15 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## AFRIKA, AFRIKA Gillian Piroth

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

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

**TERMINE:**  
So, 22.02.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 23.05.2026, 11–15 Uhr  
119 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## LATIN STREET FOOD Valentina Bedoya

Tauche ein in die Welt des lateinamerikanischen Streetfoods – eine kulinarische Reise durch bunte Märkte, lebendige Straßen und unvergessliche Aromen. Kolumbiens Chefköchin Valentina, bekannt für ihre Expertise und ihre herzliche Art, zeigt dir in diesem Kurs, wie authentische Gerichte aus Kuba, Kolumbien, Peru und Mexiko entstehen. Gemeinsam zaubern wir nicht nur klassische Streetfood-Gerichte, sondern lernen die Techniken, die hinter den Aromen stecken – von knusprigen Tostones mit Mojo bis hin zu gefüllten Arepas und frischem Ceviche. Ein Abend, der mit Valentinas Wissen, Charme und Leidenschaft für die lateinamerikanische Küche zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

**MENÜ:**  
Cuba: Tostones mit Mojo / Kolumbien/ Venezuela: Arepas mit Hühnchen und Avocado-Sauce / Peru: Ceviche mit Fisch und Tigermilch / Argentinien: Empanadas / Mexico: Elotes

**TERMINE:**  
Fr, 06.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## TACO PARTY! Valentina Bedoya

Frankfurts Taco-Queen Valentina ist zurück – und bringt ihre geballte Streetfood-Kompetenz in die Genussakademie. Ob bei ihren legendären Taco-Tuesdays oder im Latin Summer Garden: Mit Witz, Charme und jeder Menge Know-how begeistert sie ihre Fans schon lange für die authentische Küche Mexikos.

In diesem Kurs teilt sie ihre Liebe zu Tacos, Enchiladas & Co. – mit echten Familienrezepten, traditionellen Techniken und modernen Twists. Dabei geht es nicht um starre Rezepte, sondern ums Gefühl für die richtigen Zutaten, die perfekte Würze und das Zusammenspiel intensiver Aromen.

Valentina zeigt dir, wie mexikanisches Soulfood wirklich schmeckt – ehrlich, bunt und voller Leidenschaft. Ein Abend, der inspiriert, Spaß macht und dich garantiert mit jeder Menge Lust auf mehr nach Hause schickt.

**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, 01.02.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 13.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## SPANISCHE TAPAS Genussteam

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

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

**TERMINE:**  
Sa, 31.01.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## THAI STREETFOOD Leeza Yeo

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

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

**TERMIN:**  
Sa, 21.02.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie



## 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:**  
So, 07.12.2025, 11–15 Uhr  
So, 15.02.2026, 11–15 Uhr  
So, 26.04.2026, 11–15 Uhr  
125 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## DIE FEINE SÜDFRAN- ZÖSISCHE 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 a 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

**TERMIN:**  
Mi, 11.03.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

# Süße Träume

## PRALINEN MASTER- CLASS Ewa Feix

NEU

Bist du bereits mit den Grundlagen der Schokoladenherstellung vertraut und bereit, dein Können auf das nächste Level zu bringen? Dann ist dieser Fortgeschrittenenkurs genau das Richtige für dich! Er richtet sich an leidenschaftliche Schokoladenliebhaber, die die Kunst des Airbrushens atemberaubender Schokoladenschalen und die Herstellung von Pralinen mit raffinierten Geschmacksrichtungen und Texturen erlernen möchten. In diesem praktischen Kurs wirst du Folgendes lernen:

- › Kakaobutter sicher temperieren und färben
- › Mehrfarbige, professionelle Schokoladenhüllen mit Airbrush-Technik selbst gestalten
- › Mit zwei verschiedenen Größen von Polycarbonat-Formen arbeiten
- › Besondere französische Zutaten wie Haselnusspraliné (Praliné noisette) und Pailleté Feuilletine einarbeiten
- › Pralinen mit drei köstlichen Schichten herstellen
- › Mit der neuesten Silikon-Stempeltechnik experimentieren

### MENÜ:

Getränke und Snacks inklusive, sowie deine selbst gemachten Pralinen, die du mit nach Hause nimmst.

### TERMINE:

Sa, 21.02.2026, 10.30–14.30 Uhr  
So, 22.03.2026, 10.30–14.30 Uhr  
So, 21.06.2026, 10.30–14.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke  
Ewa Feix Akademie,  
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

## SÜSSE KUNST & DUFTENDES HANDWERK

Von edlen Pralinen in der exklusiven Masterclass über zarte Éclairs und feine Torten bis hin zu aromatischem Brot – hier wird mit Leidenschaft gerührt, geformt und verfeinert. Perfekt für alle, die Genuss und Kreativität verbinden möchten!



## 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, 24.01.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 28.02.2026, 11–15 Uhr  
125 € 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 Éclairs mit Pâte à choux (Brandteig) perfekt zu backen, natürlich inklusive der Herstellung besonderer Füllungen. Am Ende nimmst du eine Schachtel frisch gebackener Éclairs 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, 31.01.2026, 10.30–14.30 Uhr  
So, 08.03.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 10.30–14.30 Uhr  
109 € inkl. Getränke  
Ewa Feix Akademie,  
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

## MACARON WORKSHOP Ewa Feix

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

### MENÜ:

Jeder Teilnehmer erhält eine Box mit Macarons zum Mitnehmen

### TERMINE:

So, 22.02.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 18.04.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 06.06.2026, 10.30–14.30 Uhr  
109 € inkl. Getränke  
Ewa Feix Akademie,  
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

## PRALINEN WORKSHOP Ewa Feix

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

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 24.01.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 28.02.2026, 10.30–14.30 Uhr  
So, 19.04.2026, 10.30–14.30 Uhr  
So, 17.05.2026, 10.30–14.30 Uhr  
109 € 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, 17.01.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 14.03.2026, 10.30–14.30 Uhr  
Sa, 20.06.2026, 10.30–14.30 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, 25.01.2026, 11–15 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 11–15 Uhr  
So, 03.05.2026, 11–15 Uhr  
109 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

# Pure Geschmacks- sache

## GENUSS BEGINNT MIT NEUGIER



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

## SELBSTBEWUSST AM WEINREGAL Christine Scharrer

NEU

Die Qual der Wahl!

Dass die Weinwelt schier unerschöpflich ist und uns am Regal nicht selten überfordert, lässt sich bei diesem Tasting-Abend mit Vergnügen auflösen. Unter der Leitung von Weinspezialistin Christine Scharrer erkunden wir, wie man dem Panorama an Etiketten, Flaschenformen und Stilrichtungen mit Leichtigkeit und Genuss begegnet.

Wein ist ein faszinierendes Kulturgut – geprägt von Herkunft, Rebsorte und Handschrift des Winzers. Doch die Vielfalt macht es nicht immer leicht, zielsicher den passenden Tropfen zu finden – sei es als Speisenbegleiter, Geschenk oder einfach für den persönlichen Genussmoment.

An diesem Abend verkosten wir acht charaktervolle Premiumweine aus dem Lebensmitteleinzelhandel, die exemplarisch für klassische Stile aus dem In- und Ausland stehen. Schluck für Schluck lernen wir das sensorische Handwerkszeug und das kleine Vokabular, das aus Unsicherheit Freude macht. Fragen sind ausdrücklich willkommen, denn Weingenuss lebt vom Austausch.

So wird aus der Qual der Wahl ein inspirierender Wegweiser – und Sie entdecken dabei, welche Weine Ihrem persönlichen Geschmack wirklich entsprechen. Ein Abend, der Lust macht auf mehr Entdeckungen im Weinregal und auf genussvolle Momente im Glas.

### MENÜ:

Verkostet werden acht Weine, begleitet durch eine Südtiroler-Spezialitätenplatte mit Wurst und Käse. Wasser und Kaffee selbstverständlich inklusive.

### TERMINE:

Fr, 06.02.2026, 18.30–21.30 Uhr  
Do, 30.04.2026, 18.30–21.30 Uhr  
99 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## SUSHI TRIFFT WEIN Junus Khaliq

NEU

Platzhalterwas sagst du hierzu: Sushi und Wein – passt das zusammen? Und wie! An diesem besonderen Abend zeigt dir Sommelier Junus Khaliq, wie spannend die Verbindung zwischen feinen Sushi-Aromen und erlesenen Weinen sein kann.

Die Weine stammen – mit einer kleinen Ausnahme – alle aus Europa und spiegeln die große Vielfalt des Kontinents wider. Gemeinsam gehst du auf eine Entdeckungsreise durch verschiedene Stilrichtungen und lernst, welche Weine sich besonders gut mit Sushi kombinieren lassen – von klassischem Nigiri bis hin zu modernen Kreationen.

Junus führt dich mit Fachwissen, Charme und einer guten Portion Humor durch den Abend. Du erfährst, warum bestimmte Weine so wunderbar mit den feinen Noten von Fisch, Reis, Sojasauce oder Ingwer harmonieren – und entdeckst vielleicht sogar einen neuen Lieblingswein.

Ein genussvoller, entspannter Abend für alle, die Wein lieben und Lust haben, ihren Geschmackshorizont zu erweitern.

### 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:

Sa, 24.01.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 07.03.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 23.05.2026, 18–22 Uhr  
115 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## PRICKELNDE ELEGANZ – DAS CHAMPAGNER TASTING

Christine Scharrer

NEU

Champagner geht immer!

Dass dem so ist und Champagner nicht nur ein edler Aperitif, sondern auch ein exquisiter Essensbegleiter ist, können wir bei diesem Degustations-Menü genussvoll erleben. Die Köche der Genussakademie haben sechs köstliche Speisenkombinationen kreiert, zu denen jeweils ein ausgewählter Champagner von der Schaumweinspezialistin und Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, Christine Scharrer, präsentiert wird.

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

Die Rolle kalkreicher Böden, die Auswahl der Rebsorten und das geheimnisvolle Hefelager werden Schluck für Schluck erlebbar. Mit seinem schier unerschöpflichen Facettenreichtum an Aromen, Texturen und Perlage eröffnet Champagner eine Vielzahl an Möglichkeiten im Food-Pairing. Ein Champagner-Gourmetabend, der ganz im Zeichen prickelnder Genussmomente steht.

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 06.12.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 17.01.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 21.03.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 06.06.2026, 18–22 Uhr  
189 € inkl. Getränke & Menü  
Die Genussakademie



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)

NEU

## VALENTINSTAG SPECIAL: WINE & DINE

Junus Khaliq

Wer am Valentinstag lieber die Gläser statt die Töpfe schwingen lässt, ist bei Sommelier Junus Khaliq genau richtig. In entspannter Atmosphäre nimmt er euch mit auf eine sinnliche Weinreise – von spritzigen Weißweinen bis hin zu vollmundigen Rotweinen. Dabei erklärt er anschaulich, worauf es beim Verkosten ankommt, erzählt Geschichten zu Herkunft, Rebsorten und Stil und zeigt, wie kleine Details im Glas große Wirkung entfalten können.

Begleitet wird das Erlebnis von einem Tasting-Menü aus kleinen, harmonisch abgestimmten Gängen, das die Weine perfekt ergänzt, ohne sie zu überlagern. So entsteht ein Abend voller Geschmack, Leichtigkeit und Inspiration – ideal für Paare, die gemeinsam genießen und Neues entdecken möchten.

Ein prickelndes Erlebnis für alle, die den Valentinstag nicht am Herd, sondern mit einem Glas in der Hand feiern wollen.

### MENÜ:

Begleitend zu den Weinen wird ein feines Tasting-Menü in kleinen Gängen serviert: Amuse: Spring Roll mit Sriracha / Dazu ein Glas Prosecco / Vorspeise: Wilder Brokkoli mit Tomate und Haselnuss / Dazu ein Riesling / Zwischengang: Kabeljau-Ceviche mit Sellerie und Dill / Dazu ein Weißburgunder / Zweiter Zwischengang: Korean Fried Chicken mit Spitzkohlsalat und Teriyaki / Dazu ein Grauburgunder / Hauptgang: Geschmorte Kalbsbäckchen mit Erbsencreme, Pilzen und Jus / Dazu ein Merlot / Dessert: Wildbeerenkompott mit Schokoladeneis / Dazu eine Spätzle

### TERMIN:

Sa, 14.02.2026, 18–22 Uhr  
109 € inkl. Getränke & Menü  
Die Genussakademie



NEU

## VOM DUFT ZUR CREMA – DER BARISTA WORKSHOP

Lavazza-Team

Im 5,5-stündigen Lavazza Junior Barista Workshop tauchst du tief in die faszinierende Welt des Kaffees ein und erlebst, wie viel Wissen, Präzision und Leidenschaft in jeder perfekt zubereiteten Tasse steckt. Zu Beginn widmest du dich ganz dem Duft und Geschmack des Kaffees: du riechst, schmeckst und entdeckst, wie sich feine Aromen von Schokolade, Nüssen oder Beeren entfalten und welche Rolle Herkunft, Röstung und Zubereitung dabei spielen. Dein Gaumen wird geschärft, um die Vielfalt der Aromen bewusst wahrzunehmen – eine Erfahrung, die deinen täglichen Kaffee-genuss nachhaltig verändert.

Im Anschluss geht es an die Praxis. Du lernst, welche Faktoren den Geschmack eines Espressos beeinflussen und wie du mit den richtigen Parametern ein ausgewogenes Brührezept entwickelst. In einer kleinen Gruppe von maximal zehn Teilnehmenden arbeitest du zu zweit an einer hochwertigen Siebträgermaschine. So bleibt genug Zeit, um selbst Hand anzulegen, zu experimentieren und mit professioneller Unterstützung Schritt für Schritt das perfekte Ergebnis zu erzielen. Du lernst, wie du Mühlen präzise einstellst, den Mahlgrad optimal anpasst und einen Espresso mit samtiger Crema zubereitest.

Ein besonderes Highlight ist der Einstieg in die Welt der Latte Art. Du übst das richtige Aufschäumen von Milch und lernst, einfache, aber beeindruckende Motive wie Herzen oder Blätter in deinen Cappuccino zu gießen. Zum Abschluss erfährst du, wie du dein Equipment richtig reinigst und pflegst – für konstanten Kaffee-genuss auf höchstem Niveau.

Als Erinnerung und zum Weiterüben zu Hause erhältst du ein exklusives Lavazza-Genusspaket – damit du deine neuen Fähigkeiten gleich in die Tat umsetzen kannst.

### MENÜ:

Kaffee ohne Ende – dazu reichen wir natürlich Wasser sowie süßes und herzhaftes Gebäck zur Stärkung.

### TERMINE:

So, 18.01.2026, 10–15.30 Uhr  
So, 01.03.2026, 10–15.30 Uhr  
So, 10.05.2026, 10–15.30 Uhr  
105 € inkl. Getränke  
Lavazza Training Center  
Platz der Einheit 2  
60327 Frankfurt

## EUROPAS PRICKELNDE VIELFALT

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 mit Schaumweinen für jeden Geschmack. Dazu reichen wir internationale Tapas und lüften die Geheimnisse europäischer Schaumweinkunst!

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 07.02.2026, 18–22 Uhr  
Sa, 25.04.2026, 18–22 Uhr  
129 € inkl. Getränke & Menü  
Die Genussakademie



## PINOT NOIR – DIE BALLERINA UNTER DEN ROTEN SORTEN

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 erfährt, wie Techniken wie die Beereninterne Mazeration oder Trockeneis den Geschmack veredeln. Eintauchen in die Welt des Spätburgunders!

### MENÜ:

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

### TERMIN:

Sa, 21.02.2026, 18–20.30 Uhr  
109 € inkl. Getränke & Snacks  
Die Genussakademie



## KÄSESCHULE Kapellenhof Hammersbach

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

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

**TERMINE:**  
Fr, 12.12.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 30.01.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 20.03.2026, 18–22 Uhr  
Fr, 08.05.2026, 18–22 Uhr  
89 € inkl. Getränke  
Hofgut Kapellenhof,  
Auf dem Alten Hof 1, 63546 Hammersbach

## DER FEINE UNTERSCHIED: ESSIGKULTUR MIT ERWIN GEGENBAUER

Essig ist mehr als Säure. In der richtigen Kombination wird er zur fein dosierten Bühne für große Aromen. Genau darum dreht sich dieser besondere Abend: Ein Showcooking in fünf Gängen – begleitet, inspiriert und veredelt durch die Produkte von Erwin Gegenbauer.

Als leidenschaftlicher Manufakturist und kompromissloser Qualitätshüter steht Gegenbauer seit Jahrzehnten für handwerklich erzeugte Essige und Öle, die weltweit Maßstäbe setzen. Während das Küchenteam live ein Menü mit abgestimmten Kombinationen auf die Teller bringt, erzählt er von seiner Arbeit, seinem Anspruch und der Kunst, Essig als eigenständige Geschmackskomponente zu verstehen. Zwischen den Gängen gibt es Einblicke in die Herstellung, Anekdoten aus Wien und Gedanken zu Lebensmitteln, wie sie sein sollten: ehrlich, charaktervoll, lebendig. Ein Abend für alle, die neugierig sind auf handwerkliche Qualität, sensorische Tiefe – und den feinen Unterschied, wenn Essig nicht einfach passt, sondern prägt.

**MENÜ:**  
Gebeizte Lachsforelle mit grünem Spargel, Physalis und Paprika dazu: Spargel-Essig, Minze-Öl / Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse dazu: Süße-Birne-Essig, Kaffee-Öl / Rotgarnelen mit Tomate, Radieschen und Basilikum dazu: Süße-Quitte-Essig, Basilikum-Öl / Rosa Kalbstafelspitz mit Beurre Blanc, Miso, Kohlrabi und Apfel dazu: Süßer-Apfel-Essig / Brownie mit weißem Kaffee Eis und Himbeeren dazu: Himbeer-Kernöl / Digestiv: Edelsaurer PX Essig

**TERMIN:**  
Fr, 13.02.2026, 18.30–22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

## SILVESTER 2026 IN DER GENUSSAKADEMIE GENUSSVOLL INS JAHR 2026 David Fischer & Pascal Scheel

Seit vielen Jahren ist das Silvesterdinner im Medienhaus ein fester Termin im Kalender der Genussakademie – und das aus gutem Grund. In diesem Jahr erwarten euch wieder David Fischer und Küchenchef Pascal Scheel, die das Menü persönlich für euch zubereiten. Zwei Gastgeber, die ihr Handwerk verstehen und die den Abend zu einem besonderen Erlebnis machen. Das Menü ist sorgfältig komponiert, mit ausgesuchten Zutaten und einer klaren Handschrift: fein abgestimmte Aromen, perfekte Garung, handwerkliche Präzision. Jeder Gang wird am Tisch serviert – einzig das Dessert holt ihr euch direkt bei den Köchen ab. Eine Gelegenheit, noch einmal einen Moment mit ihnen ins Gespräch zu kommen, bevor das neue Jahr beginnt. Während des Dinners sorgt entspannte Lounge-Musik für die passende Stimmung. Gegen 23 Uhr wird DJ Dex mit tanzbaren Beats die Tanzfläche eröffnen – und dann steigt die Energie. Um Mitternacht

stoßen wir gemeinsam mit einem Glas Sekt an, bevor es bis 2 Uhr weitergeht mit Musik, Tanz und bester Laune. Ein Abend voller Genuss, Musik und Lebensfreude – der perfekte Start ins neue Jahr 2026.

**MENÜ:**  
Den Abend eröffnen wir mit einem erfrischenden Apéritif und einem Glas Sekt.  
Unser raffiniertes 6-Gang-Menü und die drei verführerischen Desserts zum Abschluss können Sie auf unserer Webseite unter „Events“ entdecken.  
Sämtliche Getränke, ob mit oder ohne Alkohol, sind im Gesamtpreis für den gesamten Abend enthalten.

**TERMIN:**  
Mi, 31.12.2025 19.30 Uhr–01.01.2026, 2 Uhr  
259 € inkl. Getränke  
Die Genussakademie

Fotos: pavelvozmischev – stock.adobe.com, asife – stock.adobe.com



## KAMPANIEN KULINARISCH Thomas Köster

Die 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 bzw. das auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotweincuvée von Montevetrano, konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp.

Sie wohnen während Ihrer einwöchigen Reise im wunderschön im Hinterland von Salerno gelegenen Resort & Spa Villa Rizzo\*\*\*\*. Das Hotel liegt inmitten weitreichender Oliven- und Haselnussfeldern und verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Während unserer Tour erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm. Unter anderem sind Sie auf einer Bio-Büffelfarm bei der Produktion verschiedener Produkte aus Büffelmilch hautnah dabei und ein Besuch der antiken Ausgrabungsstätten von Pompeji darf auch nicht fehlen.

### Genießerreise Kampanien beinhaltet:

- › 5 Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa\*\*\*\* Villa Rizzo im DZ mit Bad, [www.villarizzo.com](http://www.villarizzo.com)
- › Begrüßungsaperitif
- › 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern
- › 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- › täglicher Begleitbus inkl. aller Parkgebühren
- › Schifffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi (witterungsabhängig)
- › geführte Rundgänge durch Pompeji und Neapel inkl. Eintritte
- › geführte Rundgänge in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelfarm
- › Stadtbesuche u.a. in Salerno, Vietri sul Mare und Castellabate
- › versierte Reiseleitung während der gesamten Reise
- › 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- › lokale Tourismusabgabe

**TERMIN:**  
So, 03.–08.05.2026, 1.490 € p.P. im DZ / 1.615 p.P. im EZ  
Hotel Villa Rizzo, Via Gerardo Napoletano,  
84099 San Cipriano Picentino (SA)

# 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 16.01.2025: Crossover – die Küche rund um die Welt:

- › Mit Garnelen und Poularde gefüllte Manti, getrüffelte Kartoffelcreme mit Spinat und Rote Beete
- › Kalbsschulter in Reiswein-Sojasauce geschmort, Kokos-Graupen-Risotto mit Curry und rotem Pesto
- › Frankfurter Grüne Sauce Eis, Schokoladen-Erdnusstarte mit Himbeeren, Yuzu-Zitonengelee

### Menü am 06.02.2025: Frühlingsboten

- › Raviolo mit Zander und Garnelen gefüllt auf Rucolaschaum mit süß-saurem Paprikaragout
- › Lammrücken unter der Quark-Thymiankruste, Barolo-Jus mit Bohnenkern-Frühlingsgemüse-Ensemble im Blätterteigring
- › Erdbeer-Pistazienpraline mit Erdbeermark und Rhabarber-Vanilletarte

### TERMINE:

Fr, 16.01. 15 Uhr–Sa, 17.01.2026, 11 Uhr  
Fr, 06.02. 15 Uhr–Sa, 07.02.2025, 11 Uhr  
239 € p.P. im DZ  
249 € p. P. im EZ  
Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5,  
63688 Gedern



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)



## PIEMONTE 2026 – UNTERWEGS ZU BAROLO UND TRÜFFEL

### Thomas Köster

Kaum eine Region Italiens lässt Genießer so schwärmen wie das Piemont – Heimat von Barolo und Trüffeln, die Besucher aus aller Welt anziehen. Neben dem berühmten Barolo entstehen hier auch Barbera, Barbaresco, Gavi und Arneis. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch diese Genussregion, erleben Sie die hervorragende Küche und gehen Sie auf Trüffelsuche nach dem weißen Albatrüffel.

Das Piemont liegt im Nordwesten Italiens, grenzt an Frankreich und Ligurien und hat mit Turin eine lebendige Hauptstadt mit kulinarischen Höhepunkten. Auch Alba und Asti laden mit ihren Gassen, Cafés und Sehenswürdigkeiten zum Bummeln ein.

Sie wohnen im stilvollen 4-Sterne-Hotel Somaschi in Cherasco, einer ehemaligen Klosteranlage am Rand der Altstadt. In der nahegelegenen Stadt Bra, dem Ursprung der Slow-Food-Bewegung, erfahren Sie mehr über faire Lebensmittelproduktion und genießen eine Wein-Käse-Degustation, denn auch Käse hat hier Tradition.

### Genießerreise Piemont beinhaltet:

- › je 3 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Somaschi\*\*\*\* [www.monasterocherasco.it](http://www.monasterocherasco.it) sowie im Hotel Borgo Ramezzana\*\*\*\* [www.borgoramezzana.it](http://www.borgoramezzana.it) jeweils im DZ mit Bad
- › Begrüßungsaperitif
- › 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Conterno Fantino, Barbaglia und Chiovini & Randetti etc. inkl. Weinprobe
- › geführter Rundgang in der Wein-Bank der slow food Universität in Pollenzo inkl. Wein-Käse-Verkostung
- › 6 mehrgängige Abendmenüs in Restaurants und Osterien darunter ein spezielles Trüffelmanü inkl. geführter Trüffelwanderung
- › Bootsfahrt auf dem Lago Maggiore (witterungsabhängig)
- › Stadtbesuche u.a. in Alba, Asti, Barolo, Bra und Novara mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- › täglicher Begleitbus (ab/ bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- › versierte Reiseleitung während der gesamten Reise
- › 1 Reiselektüre zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- › lokale Tourismusabgabe

### TERMIN:

19.–26.10.2026  
1.990 € p.P. im DZ / 2.260 p.P. im EZ  
Hotel Somaschi, Via Nostra Signora del Popolo 9,  
12062 Cherasco CN, Italien

Fotos: Schlosshotel Gedern / Ernst Witba, Josef Zingg – stock.adobe.com, pexels/Mike Ganzález

## | JANUAR

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Italian Fine Dining                               | 10.01.26 |
| Grün genießen – Vegetarisch kreativ               | 14.01.26 |
| Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche | 15.01.26 |
| Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern           | 16.01.26 |
| Die besten Schmankerl aus Tirol                   | 17.01.26 |
| Cupcake Secrets                                   | 17.01.26 |
| Prickelnde Eleganz – das Champagner Tasting       | 17.01.26 |
| Aromen der Levante – modern gekocht               | 18.01.26 |
| Pasta Deluxe                                      | 18.01.26 |
| Vom Duft zur Crema – der Barista Workshop         | 18.01.26 |
| Absolute Beginners – 5 Schritte zum Hobbykoch!    | 19.01.26 |
| Dienstagskochen – kreativ & gemeinsam             | 20.01.26 |
| Best of Austria                                   | 23.01.26 |
| Ayurveda, Balance, Lebensfreude                   | 24.01.26 |
| Sushi trifft Wein                                 | 24.01.26 |
| Fisch Masterclass                                 | 25.01.26 |
| Japanische Küche                                  | 25.01.26 |
| Der Saucen-Kochkurs                               | 28.01.26 |
| Kräuter, Aromen, Texturen – Menü der Nuancen      | 29.01.26 |
| Ladies Night                                      | 30.01.26 |
| Käseschule Kapellenhof                            | 30.01.26 |
| Pasta, Gnocchi & Co.                              | 31.01.26 |
| Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude     | 31.01.26 |
| Koreanisch Genießen                               | 31.01.26 |

## | FEBRUAR

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Österreichs süße Kracher                          | 01.02.26 |
| Taco Party!                                       | 01.02.26 |
| Holy Smokes Wintergrillen                         | 01.02.26 |
| Ein Kochkurs inspiriert von...                    | 01.02.26 |
| Hummer Deluxe                                     | 04.02.26 |
| Das kleine 1 x 1 der Küche                        | 05.02.26 |
| Fürstlich Kochen im Schlosshotel Gedern           | 06.02.26 |
| Selbstbewusst am Weinregal                        | 06.02.26 |
| Kreativ kochen – ganz entspannt                   | 07.02.26 |
| Europas prickelnde Vielfalt                       | 07.02.26 |
| Klassisch Vietnamesisch                           | 07.02.26 |
| Kulinarisches Malaysia                            | 07.02.26 |
| Die lange Nacht der Pfannkuchen                   | 08.02.26 |
| Der entspannte Gastgeber                          | 08.02.26 |
| Feinstes Fleisch                                  | 11.02.26 |
| Wild auf Wild                                     | 12.02.26 |
| Essigkultur mit Erwin Gegenbauer                  | 13.02.26 |
| Das Genussakademie-Valentinstagsdinner            | 14.02.26 |
| Pilze in der Spitzengastronomie                   | 14.02.26 |
| Valentinstag Special: Wine & Dine                 | 14.02.26 |
| Flavors of India                                  | 15.02.26 |
| Café de Paris – feine Bistroküche Frankreichs     | 15.02.26 |
| Superfood aus dem Himalaya                        | 15.02.26 |
| Köstliches Seafood                                | 19.02.26 |
| Surf and Turf                                     | 20.02.26 |
| Steaks & Co: Das Kurzbraten                       | 21.02.26 |
| Thai Streetfood                                   | 21.02.26 |
| Pinot Noir – die Ballerina unter den Roten Sorten | 21.02.26 |
| Mezze – vom Nahen Osten bis zum Mittelmeer        | 21.02.26 |
| Taste off – das Kochduell                         | 21.02.26 |
| Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene         | 21.02.26 |
| Afrika, Afrika!                                   | 22.02.26 |
| Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint         | 22.02.26 |
| Gewürze & Kräuter in der Spitzengastronomie       | 22.02.26 |
| Modern Sushi                                      | 27.02.26 |
| Brot backen leicht gemacht                        | 28.02.26 |
| Pralinen Workshop                                 | 28.02.26 |
| Dolce Vita trifft Berge – Südtiroler Genussküche  | 28.02.26 |

## | MÄRZ

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Vom Duft zur Crema – der Barista Workshop         | 01.03.26 |
| Best of David Fischer                             | 04.03.26 |
| Aphrodisiaka – Genuss, der verführt               | 06.03.26 |
| Die besten Schmankerl aus Tirol                   | 07.03.26 |
| Veggie Kitchen Stories                            | 07.03.26 |
| Sushi trifft Wein                                 | 07.03.26 |
| Feinstes Lamm                                     | 08.03.26 |
| Ayurveda, Balance, Lebensfreude                   | 08.03.26 |
| Asian Fusion                                      | 08.03.26 |
| Dienstagskochen – kreativ & gemeinsam             | 10.03.26 |
| Grün genießen – Vegetarisch kreativ               | 12.03.26 |
| Taco Party!                                       | 13.03.26 |
| Cupcake Secrets                                   | 14.03.26 |
| Koreanisch Genießen                               | 14.03.26 |
| Das Perfekte Wiener Schnitzel                     | 15.03.26 |
| Japanische Küche                                  | 15.03.26 |
| Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche | 20.03.26 |
| Käseschule Kapellenhof                            | 20.03.26 |
| Perfekte Torten                                   | 21.03.26 |
| Das große Burgerbegehren                          | 21.03.26 |
| Pasta, Gnocchi & Co.                              | 21.03.26 |
| Mediterraner Schmorgeness                         | 21.03.26 |
| Prickelnde Eleganz – das Champagner Tasting       | 21.03.26 |
| Vegan Atelier – Esskultur im Wandel               | 22.03.26 |
| Spice Trails: Eine Reise durch Indiens Küche      | 22.03.26 |
| Aromen der Levante – modern gekocht               | 22.03.26 |

## | APRIL

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| Das kleine 1 x 1 der Küche                    | 16.04.26 |
| Kräuter, Aromen, Texturen – Menü der Nuancen  | 17.04.26 |
| Die lange Nacht der Pfannkuchen               | 18.04.26 |
| Orient-Express – Rezepte aus 1001 Nacht       | 18.04.26 |
| Taste of Indonesia: von Bali bis Jakarta      | 18.04.26 |
| Taste off – das Kochduell                     | 18.04.26 |
| Wild auf Wild                                 | 19.04.26 |
| Klassisch Vietnamesisch                       | 19.04.26 |
| Pasta Deluxe                                  | 19.04.26 |
| Ein Kochkurs inspiriert von...                | 19.04.26 |
| Surf and Turf                                 | 22.04.26 |
| Fisch Masterclass                             | 23.04.26 |
| In fünf Gängen um die Welt                    | 24.04.26 |
| Ladies Night                                  | 25.04.26 |
| Eclair Secrets                                | 25.04.26 |
| Kreativ kochen – ganz entspannt               | 25.04.26 |
| Europas prickelnde Vielfalt                   | 25.04.26 |
| Latin Street Food                             | 25.04.26 |
| Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude | 25.04.26 |
| König Spargel                                 | 26.04.26 |
| Flavors of India                              | 26.04.26 |
| Savannenküche: von Namibia bis Zimbabwe       | 26.04.26 |
| Superfood aus dem Himalaya                    | 26.04.26 |
| Der entspannte Gastgeber                      | 30.04.26 |
| Selbstbewusst am Weinregal                    | 30.04.26 |

## | MAI

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Pasta, Gnocchi & Co.                       | 02.05.26 |
| Mezze – vom Nahen Osten bis zum Mittelmeer | 02.05.26 |
| König Spargel                              | 03.05.26 |
| Perfekte Torten                            | 03.05.26 |
| Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint  | 07.05.26 |
| Best of David Fischer                      | 08.05.26 |
| Käseschule Kapellenhof                     | 08.05.26 |

...und viele weitere Termine direkt auf  
[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

### Unsere Partner:

**KitchenAid®**

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

**ZWIESEL**  
GLAS

**FRISCHE PARADIES**

**Radeberger**  
PILSENER

**ZWILLING**

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

**MEISTERHAFT GEMAHLEN. EXZELLENT GENIESSEN.**

DER ERSTE KAFFEEVOLLAUTOMAT  
VON LAVAZZA'S CAFFÈ-EXPERTEN



Jetzt eine Maschine auf [www.lavazza.de](http://www.lavazza.de)  
sichern und mit Premium Lavazza Bohnen bestellen.