

GENUSS

Magazin

06/2026

12/2026

Signature Wellington

Tradition trifft
Rafinesse

SPITZENKÖCHE Seite 5

Vegetarisch und Modern

Neue französische
Küche

TREND & SAISON Seite 15

Südostasien

Authentisch
asiatisch genießen

INTERNATIONAL Seite 20



INSPIRATION FÜR GENIESSER



ZWILLING ****VIER STERNE

DIE MESSER-IKONE: MADE IN GERMANY.



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

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



Titelfoto: pixels/hazane Adral, Foto diese Seite: Jonathan Gaubatz

EDITORIAL

LIEBE GENUSSFREUNDE,

es gibt diese Momente, in denen ein Duft, ein Geschmack oder ein gelungenes Gericht sofort Fernweh auslöst – genau solche Erlebnisse stehen im Mittelpunkt unserer neuen Ausgabe. Zwischen Herd, Grill und Weinglas warten wieder viele Inspirationen darauf, entdeckt zu werden.

Unser Kursplan lädt ein zum Ausprobieren, Kombinieren und Genießen. Unter **Spitzenköche** bringt David Fischer mit seinem Signature Wellington den gefeierten Star unserer Silvesterparty endlich in den Kochkurs – ein echtes Highlight. Gleichzeitig feiern wir die Rückkehr unserer beliebten **Klassiker-Reihe**, die in einer eigenen Rubrik einmal quer durch Frankreich, Italien, Österreich und Deutschland führt. In **Trend & Saison** wird es wieder heiß: Es wird gegrillt, gesmokt und mit Feuer gespielt – genau so, wie es sein soll. Und für alle Burgerfans gibt es mit „Burger Baby“ frischen Nachschub, inklusive legendärer Smashburger.

Auch kulinarisch geht es im Bereich **International** wieder um die Welt: von einem lang ersehnten, authentischen Sushi-Basiskurs über Asian Fusion mit Valentina Bedoya bis hin zu neuen Kursen rund um Indonesien, Südostasien und die Levante-Küche.

Im Bereich Trinken erweitern wir unser Angebot gemeinsam mit unserer neuen Weinpartnerin Ulrike Ferres, die in eigener Location spannende Länderkurse rund um das Thema Wein gestaltet.

Ob ihr schon lange Teil unserer Genussreise seid oder gerade erst einsteigt – wir freuen uns auf viele gemeinsame, geschmackvolle Momente.

Bleibt hungrig – im besten Sinne.

Herzlichst,
Timea Ramirez



TIMEA RAMIREZ
Leitung Marketing und Programm

INHALT

SPITZENKÖCHE	04
KLASSIKER	12
BESTSELLER	13
TREND & SAISON	14
INTERNATIONAL	18
BACKEN & SÜSSES	24
TRINKEN	26
EVENT / WEEKEND	29
REISEN	30
PROGRAMMÜBERSICHT	31

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

Kochen mit den Besten!



UNSERE SPITZENKÖCHE GEBEN IHR KÖNNEN DIREKT WEITER

und zeigen in exklusiven Kursen moderne Techniken, raffinierte Geschmackskombinationen und kreative Menüideen. Wer teilnimmt, kocht selbst, entdeckt neue Fähigkeiten und nimmt nicht nur Genuss, sondern auch wertvolles Wissen mit nach Hause.



SIGNATURE WELLINGTON David Fischer

NEU

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

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

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

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

MENÜ:

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

TERMINE:

So, 06.09.2026, 11–15 Uhr / So, 25.10.2026, 11–15 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Melissa de Mata, Dave – stock.adobe.com, pexels/Valeria Bolnueva



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

EINE REISE DURCH EUROPA Pascal Scheel

NEU

Ein Abend, vier Länder, unzählige Aromen. In diesem Kochkurs gehen wir auf kulinarische Reise quer durch Europa – von der sonnendurchfluteten Mittelmeerküche bis hin zu herzhaften, tiefen Aromen aus dem Norden.

Wir entdecken, wie unterschiedlich Genuss gedacht wird: die Leichtigkeit und Rauchigkeit des Südens, geprägt von Feuer, Olivenöl und klaren Aromen. Die französische Liebe zum Produkt, bei der Süße, Säure und Textur präzise zusammenspielen. Belgien zeigt sich überraschend kraftvoll – mit einer Küche, die Mut zur Kombination hat und Tiefe durch ungewöhnliche Zutaten gewinnt. Und im Norden treffen wir auf Bodenständigkeit, die durch Wärme, Süße und handwerkliche Tradition besticht.

Es geht nicht nur ums Kochen, sondern ums Verstehen: Warum Zutaten so kombiniert werden, wie sie es werden. Welche Techniken typisch sind. Und wie Kultur, Klima und Geschichte auf dem Teller sichtbar werden.

MENÜ:

Pulpo a la parrilla (Spanien) Pulpo mit Paprika, Kartoffel und Chorizo / Tarte Tatin aux échalotes et fromage de chèvre (Frankreich) Tarte Tatin mit karamellisierten Schalotten und Ziegenkäse / Selle de chevreuil, sauce bière au chocolat (Belgien) Rehrücken mit Schokoladen-Biersauce, Rosenkohl und Topinambur / Poffertjes met bruine boter en appel (Niederlande) Poffertjes mit brauner Butter, Apfel und Stroop-Eis

TERMINE:

Do, 13.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 31.10.2026, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

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

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

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



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

TERMINE:
Fr, 10.07.2026, 18.30–22.30 Uhr
So, 20.09.2026, 18–22 Uhr
Do, 12.11.2026, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



KRÄUTERKÜCHE DELUXE Pascal Scheel

Frische Kräuter sind mehr als ein grünes Extra – sie sind Geschmacks-träger, Akzentgeber und Inspirations-quelle. In diesem Kurs steht ihr Einsatz 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. Ziel des Abends ist es, die Vielfalt der Kräuter zu verstehen und bewusst einzusetzen – nicht dekorativ, sondern aromatisch durchdacht. Der Kurs vermittelt dabei nicht nur Techniken, sondern vor allem ein Gefühl für Balance und Kreativität auf dem Teller. Eine Einladung zum spielerischen Umgang mit Aromen – und zum Weiterexperimentieren zuhause.

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

TERMINE:
Do, 25.06.2026, 18.30–22.30 Uhr
So, 23.08.2026, 18–22 Uhr
So, 15.11.2026, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

WILD AUF WILD Pascal Scheel

Du liebst gutes Essen und möchtest die Wildküche auf ein neues Level heben? Dann bist du in diesem Kurs genau richtig! Gemeinsam mit Pascal Scheel zauberst du ein exklusives Wildmenü, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch mit raffinierten Techniken beeindruckt.

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

Neben spannenden Tricks für den Einkauf und Profi-Tipps zur Zubereitung erwarten dich neue Ideen für Beilagen, Saucen und Aromen, die dein Menü perfekt abrunden. Natürlich kommt der Genuss nicht zu kurz – am Ende des Kurses genießt du in gemütlicher Runde das gemeinsam gekochte Menü, auf Wunsch mit einem Glas Wein.

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

TERMIN:
Do, 17.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FISCH MASTERCLASS Pascal Scheel

Fisch ist weit mehr als ein Produkt – er verlangt Präzision, Respekt und ein feines Gespür für Qualität. In dieser Masterclass dreht sich alles um den richtigen Umgang und die Zubereitung, um Fisch geschmacklich überzeugend auf den Teller zu bringen.

Technisch wird es vielseitig: Wir beizen Lachsforelle mit aromatischen Nuancen, garen Steinbutt besonders schonend für eine zarte Textur und setzen beim Zander auf kräftige Röstaromen durch krosses Braten. Ergänzt wird das Menü durch präzise abgestimmte Saucen – von fein emulgierter Senfsauce bis hin zu intensiver Krustentierbasis.

Ziel des Kurses ist es, Techniken zu verstehen und sicher anzuwenden. Eine Einladung, Fisch neu zu denken, Aromen bewusst einzusetzen und mit mehr Selbstvertrauen zu kochen. Abgerundet wird der Abend durch ein klassisches Dessert: Crème Brûlée und Himbeersorbet.

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

TERMINE:
Sa, 28.11.2026, 18–22 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: pexels/Valeria Boltneva, Jonathan Gaubatz

Fotos: pexels/Razane Adra, pexels/S O U L C A T C H E R

GRÜN GENIESSEN – VEGETARISCH KREATIV Pascal Scheel

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

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

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

TERMINE:
Sa, 13.06.2026, 18–22 Uhr
Fr, 18.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FUSIONSKÜCHE: KULINARISCHE WELTEN VEREINT Pascal Scheel

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

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

Freu dich auf einen spannenden Abend voller neuer Perspektiven, kreativer Rezepte und genussvoller Momente. Ideal für alle, die ihren kulinarischen Horizont erweitern und mit einem Hauch von Innovation kochen möchten!

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

TERMINE:
Fr, 21.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
Do, 22.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



DER SAUCEN-KOCHKURS David Fischer

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

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

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

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

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

TERMINE:
Fr, 14.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 21.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 22.11.2026, 11–15 Uhr
149 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

PASTA DELUXE David Fischer

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 Pasta Fresca und Pasta Secca, aus Füllungen, 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, während 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.

Was auf den Teller kommt, ist insgesamt anspruchsvoll und auf höchstem Niveau: edle Produkte, aufwendige Zubereitungen und fein abgestimmte Aromen, wie man sie sonst nur aus der Spitzengastronomie kennt. Jeder Gang verlangt Aufmerksamkeit, jedes Detail hat Bedeutung – vom ersten Handgriff bis zur vollendeten Präsentation.

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

TERMIN:
Do, 10.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



Fotos: peveis/Filipp Romanovski, Jonathan Gaubatz

Fotos: peveis/Isabella Hubie, peveis/Valeria Boltrava



SURF & TURF David Fischer

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

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

TERMIN:
Do, 27.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

FEINSTES FLEISCH David Fischer

Fleisch ist mehr als nur Zutat – es steht für Herkunft, Reifung und den richtigen Umgang. In dieser Masterclass mit David Fischer dreht sich alles um besondere Cuts und ihre optimale Zubereitung. Gemeinsam entdecken wir, wie sich Qualität erkennen und geschmacklich auf den Punkt bringen lässt. Technisch wird es vielseitig: Wir starten mit Tatar vom Tiroler Milchkalb mit feiner Textur und mildem Aroma. Es folgt Presa Ibérico de Bellota mit nussiger Note und saftiger Marmorierung, präzise gegart. Den Abschluss bildet Rinderfilet – zart, aromatisch und perfekt gebraten. Ziel ist es, Techniken sicher anzuwenden und Fleisch bewusster zu verarbeiten. Abgerundet wird der Abend durch Wissen zu Qualität, Reifung und Lagerung.

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

TERMINE:
Fr, 26.06.2026, 18.30–22.30 Uhr / Fr, 30.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BEST OF DAVID FISCHER David Fischer

In unserem exklusiven Kochkurs "Best of David Fischer" präsentiert dir unser Spitzenkoch 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. Du lernst, wie du hochwertige Zutaten mit Raffinesse verarbeitest und erhältst Einblicke in die Geheimnisse der gehobenen Küche. Ob es um das perfekte Zubereiten eines Stück Fleisches, das Harmonisieren von Aromen in einer raffinierten Sauce oder die kunstvolle Präsentation auf dem Teller geht – David gibt sein Wissen und seine Tricks direkt an dich weiter.

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

TERMINE:
So, 02.08.2026, 11–15 Uhr / Fr, 1.11.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



MODERN SUSHI David Fischer

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

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

TERMINE:
Mi, 17.06.2026, 18.30–22.30 Uhr / Mi, 12.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 16.09.2026, 18.30–22.30 Uhr / Do, 05.11.2026, 18.30–22.30 Uhr
145 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ITALIAN FINE DINING Carmelo Greco

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

Carmelo Greco bietet exklusiv und ausschließlich für die Genussakademie Kochkurse an. Dabei gibt er spannende Einblicke in seine Küche, seine Philosophie und seine kreative Herangehensweise an die italienische Haute Cuisine. Zwischen internationalen Gastauftritten und der Führung seines renommierten Restaurants findet er immer wieder Zeit, neue Termine für die Genussakademie anzubieten.

Ein besonderes Highlight dieses Kurses ist, dass Carmelo Greco nicht nur einige seiner Geheimnisse verrät, sondern auch selbst Hand anlegt und Teile des Überraschungs-Vier-Gang-Menüs persönlich zubereitet. Diese Kurse bieten eine perfekte Balance: Teilnehmer:innen können einige Handgriffe selbst erlernen und ausprobieren, während sie auch die Meisterwerke eines Spitzenkochs genießen.

MENÜ:
Vier-Gänge-Menü inkl. Getränke

TERMINE:
Sa, 29.08.2026, 11–14.30 Uhr
Sa, 26.09.2026, 11–14.30 Uhr
Sa, 24.10.2026, 11–14.30 Uhr
189 € inkl. Getränke
Carmelo Greco,
Ziegelhüttenweg 1–3, 60598 Frankfurt



ASIAN FUSION Patrick Grossmayer

In diesem Kurs dreht sich alles um die Aromen der Asia-Fusion-Küche und moderne Gerichte, die sich perfekt zum Teilen eignen. Spitzenkoch Patrick zeigt dir die vielseitige Verwendung von Miso – eine fermentierte Sojapaste, die für tiefen Umami-Geschmack und den typischen Asia-Touch sorgt. Vier verschiedene Varianten lernst du kennen – und das Beste: Alles lässt sich problemlos und alltagstauglich zu Hause umsetzen.

Von kunstvoll gefüllten Bao Buns bis hin zu zartem Roastbeef mit Miso-Soja-Marinade entwickelst du ein Gefühl für den gezielten Einsatz von Zutaten und Marinaden. Im Fokus steht das Zusammenspiel von süß, sauer, salzig und umami. Die Hauptgänge vermitteln Techniken für Fleisch, Meerestiere und Gemüse und zeigen, wie daraus Tiefe und Balance entstehen.

Am Ende wird gemeinsam an der Tafel gegessen und geteilt – eine unkomplizierte Art zu genießen, die sich ideal auf Abende mit Freunden übertragen lässt.

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

TERMINE:
So, 09.08.2026, 11–15 Uhr
So, 04.10.2026, 11–15 Uhr
So, 06.12.2026, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT Hannes Dankel

Eine kulinarische Reise über Kontinente hinweg – geprägt von Aromen, Techniken und Inspiration aus aller Welt. In diesem Kurs verbinden wir unterschiedliche Küchen zu einem Menü, das Vielfalt erlebbar macht und neue Perspektiven auf bekannte Zutaten eröffnet.

Technisch wird es abwechslungsreich: Wir starten in Asien mit Tatar und Sashimi vom Yellowfin-Thunfisch und dem präzisen Umgang mit rohem Fisch. In Europa erwartet dich eine feine Minestra mit Safran und gebratener Dorade. Ein frisches Guavensorbet mit Schaumwein leitet über zum aromatischen Hauptgang mit Weidelamm, Hummus, Harissa und Ras el Hanout.

Zum Abschluss folgt ein süßer Klassiker aus Amerika – New York Cheesecake mit Schokoladenspumpe. Ziel des Kurses ist es, internationale Aromen zu verstehen, Techniken sicher anzuwenden und mit Offenheit und Kreativität zu kombinieren. Eine Einladung, kulinarisch über den Tellerrand hinauszudenken.

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

TERMINE:
Sa, 15.08.2026, 18–22 Uhr
Do, 01.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

3 JAHRZENTE MIT STERN – CARMELO GRECOS KLASSIKER

Seit sage und schreibe 30 Jahren hält Carmelo Greco ununterbrochen einen Michelin-Stern – eine außergewöhnliche Konstanz, die nur wenige Köche erreichen.

In dieser Zeit sind Gerichte entstanden, die geblieben sind. Die sich weiterentwickelt haben. Und die heute das ausmachen, was seine Küche prägt: eine unverwechselbare Handschrift.

An diesem besonderen Abend widmet sich Carmelo Greco genau diesen Gerichten – seinen Klassikern. Es sind Kreationen, die ihn über Jahrzehnte begleitet haben.



Manche haben sich immer wieder verändert, andere sind in ihrer Essenz nahezu unverändert geblieben. Doch alle erzählen sie von Erfahrung, Entwicklung und einem klaren Verständnis dessen, was gute Küche ausmacht.

In einem kuratierten 5-Gänge-Menü erleben die Gäste eine Auswahl dieser persönlichen Signaturen. Jeder Gang steht für ein Gericht – oder eine Idee –, die sich über Jahre bewährt und ihren festen Platz in seiner kulinarischen Welt gefunden hat.

Dabei geht es nicht nur um Wiedererkennung, sondern um Tiefe: um die Frage, warum manche Gerichte bleiben, während andere verschwinden. Und darum, wie sich aus Ideen über Zeit echte Klassiker entwickeln.

Carmelo Grecos Küche steht für Klarheit, Präzision und Kontinuität. Seine Klassiker sind Ausdruck dieser Haltung – reduziert auf das Wesentliche, getragen von Erfahrung und Persönlichkeit.

MENÜ:
5-Gänge-Überraschungsmenü
inklusive exklusiver Weinbegleitung

TERMIN:
Mo, 26.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
209 € inkl. Getränke
Carmelo Greco
Ziegelhüttenweg 1–3
60598 Frankfurt

Genuss-Event



GEWÜRZE & KRÄUTER IN DER SPITZEN- GASTRONOMIE Patrick Grossmayer

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 dir praxisnah, wie du Gewürze gezielt dosierst, Kräuter frisch verarbeitest und wie aus einzelnen Aromen ein stimmiges Ganzes wird.

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.

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

TERMINE:
So, 13.09.2026, 18–22 Uhr
So, 08.11.2026, 18–22 Uhr
139 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



NEUE
KURSE

FRANKREICHS HAUTE CUISINE Steffen

Feine Grundlagen der französischen Küche: Aus einfachen Zutaten entstehen durch präzise Technik aromatische Tiefe und Balance. Im Fokus stehen Suppe, Tatar, perfekt gegartes Fleisch mit Jus sowie Crème Brûlée – ein kompakter Kurs über Hitze, Textur und handwerkliche Präzision.

MENÜ:
Vichyssoise mit gebratenen Crevettes / Tatar de boeuf / Tournedos Rossini – Rinder-Medaillon mit Stopfleber, getrüffeltem Madeira-Jus und Pommes Dauphin / Crème brûlée à la vanille

TERMIN:
Do, 29.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



ITALIENISCHE KLASSIKER Steffen

Dieser Kurs zeigt, worauf es in der italienischen Küche ankommt: präzises Arbeiten mit Hitze, das Verbinden von Pasta und Sauce und der bewusste Umgang mit hochwertigen Zutaten. Im Fokus steht eine Küche, die durch Einfachheit, Produktqualität und feine Abstimmung überzeugt.

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

TERMINE:
Sa, 20.06.2026, 11–15 Uhr / So, 30.08.2026, 11–15 Uhr
So, 01.11.2026, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FRANKREICHS GROSSE KLASSIKER Steffen

Ein Einblick in die französische Küche – mit Fokus auf die Techniken hinter ihren Klassikern. Statt Rezepte nachzukochen, lernst du, wie durch Karamellisieren, Reduzieren und den gezielten Einsatz von Butter aromatische Tiefe entsteht. Im Mittelpunkt stehen außerdem Texturen und präzises Arbeiten. Ein Kurs, der klassische Handgriffe vermittelt und sich vielseitig anwenden lässt.

MENÜ:
Soupe à l'oignon gratinée (frz. Zwiebelsuppe gratiniert) / Papillote de Poisson (Fisch in Pergament mit Wurzelgemüse) / Canard à l'orange (Ente, Orangenreduktion, Pommes dauphine) / Crêpe Suzette flambée

TERMINE:
Sa, 29.08.2026, 18–22 Uhr
So, 20.09.2026, 11–15 Uhr
Sa, 21.11.2026, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DEUTSCHE KLASSIKER Steffen

Klassiker der deutschen Küche, wie man sie von früher kennt: vertraut im Geschmack, präzise in der Zubereitung. In diesem Kurs geht es um die entscheidenden Handgriffe – wie Brühen Tiefe entwickeln, Fisch außen kross und innen saftig bleibt und einfache Gerichte ausgewogen gelingen. Ohne Nostalgie zu verklären, schauen wir genauer hin und holen das Beste aus bekannten Rezepten heraus. Ein Kurs über ehrliches Kochen, klare Aromen und das gute Gefühl, gemeinsam zu genießen.

MENÜ:
Kräftige Rindersuppe mit Kräuter-Flädle / Ostfriesischer Pannfisch "Finkenwerder Art" mit Lauch, Speck und Krabben / Königsberger Klopse, Kapern-Zitronen-Sauce, Gurkensalat, Rote Bete und Petersilienkartoffeln / Hamburger Rote Grütze mit Sauerrahm-Vanilleeis

TERMIN:
Fr, 23.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

DAS PERFEKTE WIENER SCHNITZEL Steffen

Das Wiener Schnitzel zählt zu den bekanntesten Klassikern der österreichischen Küche. In diesem Kurs lernst du, wie die perfekte Panade gelingt – luftig, goldbraun und knusprig. Im Fokus stehen Technik, Hitze und Timing sowie das Verständnis für Qualität und Zubereitung. Ergänzt durch passende Beilagen entsteht ein stimmiges Menü. Ein Kurs, der zeigt, wie aus wenigen Zutaten ein echter Klassiker wird.

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

TERMINE:
Sa, 15.08.2026, 11–15 Uhr
Sa, 24.10.2026, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



LADIES NIGHT Hanna Mach

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

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

TERMINE:
Sa, 12.09.2026, 18–22 Uhr
Sa, 07.11.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

NEUES
MENÜ

DIE BESTEN SCHMAN- KERL 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 Schmankele zu zaubern. Ein genussvoller Abend für Fans der Tiroler Küche

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

TERMIN:
Sa, 05.12.2026, 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, 25.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 21.11.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

PASTA, GNOCCHI & CO Jérôme Koch

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

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

TERMIN:
So, 18.10.2026, 11–15 Uhr
Sa, 28.11.2026, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

Trend und Saison

NEUE
KURSE

VEGETARISCH UND MODERN DURCH FRANKREICH Gilles Djo

Dieser Kurs baut auf dem erfolgreichen veganen Atelier von Gilles auf und führt den Gedanken konsequent weiter: vegetarische Küche, gedacht auf Restaurantniveau – präzise, modern und voller Spannung. Ein anspruchsvolles Menü, das bewusst so konzipiert ist, dass unterschiedliche Techniken erlernt und kombiniert werden können. Es geht um mehr als einzelne Gerichte: um das Verständnis für Garprozesse, das Spiel mit Texturen, den gezielten Einsatz von Säure, Tiefe und Kontrasten. Klassische französische Einflüsse treffen dabei auf eine zeitgemäße, leichte Handschrift.

Gilles vermittelt genau das, was seine Kurse auszeichnet: ein klares Gefühl dafür, wie aus guten Produkten eigenständige, stimmige Gerichte entstehen. Strukturiert, nachvollziehbar und immer mit Raum für eigene Interpretation.

MENÜ:
Orangenkonfiertes Fenchel, Zitronenricotta, Olive & Tuile Dentelle / Champignon-Cappuccino mit Pilz-Duxelles, Mollet-Ei, Senfkorn-Pickles / Auberginen-Roulade, Quinoa, Pastinaken, Kräuter-Panko, Haselnuss-Petersilien-Kondiment / Moelleux au Chocolat mit flüssigem Kern, Crème Anglaise & Muskatblüte

TERMINE:
Sa, 26.09.2026, 11–15 Uhr
So, 29.11.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SMOKIN MEAT SUMMER EDITION Tobias Datov

In diesem Grillkurs arbeitest du mit direkter und indirekter Glut, lernst Temperaturzonen gezielt einzusetzen und entwickelst ein Gefühl dafür, wann ein Produkt starke Hitze braucht und wann Geduld entscheidend ist. Beim Heißräuchern erfährst du, wie Fisch saftig bleibt und gleichzeitig ein feines Raucharoma annimmt, während die Woodwrap-Technik zeigt, wie sich durch Holz, Dampf und Rauch eine besonders aromatische und schonende Garumgebung schaffen lässt. Auch das Gratинieren auf dem Grill wird Teil des Kurses – mit kontrollierter Oberhitze und dem richtigen Abstand zur Glut. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Kochen im Grill: Suppen und Saucen gelingen über offenem Feuer intensiv und ursprünglich, wenn Hitze richtig gesteuert wird. Fleisch wird nicht einfach nur gegrillt, sondern bewusst vorbereitet, gewürzt und auf den Punkt gegart. Ziel ist es, Sicherheit am Grill zu gewinnen und die Vielseitigkeit des Feuers gezielt nutzen zu können.

MENÜ:
Geräucherte Makrele mit gegrilltem Chicorée / Mediterrane Bouillabaise mit Knoblauch Baguette und Sauce Rouille vom Feuer / Wisper Lachsforelle im Woodwrap trifft Tomate Burrata / Koriander Lammkotelett mit Auberginen Zwiebel Salat / Schokobanane vom Grill mit weißem Eis

TERMINE:
So, 21.06.2026, 11–15 Uhr
So, 16.08.2026, 11–15 Uhr
135 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

BURGER, BABY! Jérôme Koch

Seit fast 10 Jahren ist unser erster Burgerkurs ein absoluter Bestseller – geliebt, ausgebucht, gefeiert. Doch Food entwickelt sich weiter. Trends verändern sich. Und genau deshalb war es Zeit für etwas Neues.

Im Mittelpunkt stehen echte Smash Burger – maximal saftig, intensiv geröstet, mit weichem Brioche Bun, geschmolzener Cheesecreme und selbstgemachten Honey-caramelised BBQ Onions. Du lernst Technik, Timing und Geschmack – so, wie Smash Burger wirklich funktionieren. Außerdem machen wir zusammen einen Crispy Chicken Burger mit perfektem Tortilla-Crunch, Cheddar, Jalapeños und einer hausgemachten BBQ-Chipotle Sauce – würzig, knusprig, kompromisslos gut. Den Coleslaw machen wir, Ehrensache, natürlich auch selbst, ebenso wie die potato wedges. Zum süßen Schluss gibt es einen salted caramel cheesecake im Glas – ein perfektes Ende.

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

TERMINE:
Sa, 15.08.2026, 18–22 Uhr
Sa, 24.10.2026, 18–22 Uhr
So, 06.12.2026, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

GENUSS NEU
GEDACHT!

Diese Seiten stecken voller kulinarischer Ideen, raffinierter Aromen und echter Leidenschaft. Ob über offenem Feuer, orientalisches geprägt oder kreativ interpretiert – entdecke die Vielfalt moderner Küche!





PINSA & PASTA Jérôme Koch

NEU

In diesem Kurs dreht sich alles um das, was italienische Küche so besonders macht: gute Zutaten, wenig Schnickschnack und das Vertrauen in Geschmack. Im Mittelpunkt stehen Pinsa und frische Pasta als Ausdruck moderner italienischer Alltagsküche. Du bekommst ein Gefühl dafür, was einen guten Teig ausmacht, wie unterschiedliche Beläge wirken und warum Balance oft aus Einfachheit entsteht. Nebenbei geht es um Texturen, Aromen und das Zusammenspiel von Frische, Würze und Cremigkeit.

MENÜ:
Selbstgemacht Antipasti / 3 verschiedene Pinsas / hausgemachte Pasta – das detaillierte Menü findest du auf unserer Webseite

TERMINE:
So, 14.06.2026, 18–22 Uhr / Sa, 12.09.2026, 18–22 Uhr
So, 08.11.2026, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



FEIERABEND DELUXE – SCHNELL GEMACHT Hannes Dankel

NEU

Nach der Arbeit noch lange in der Küche stehen? Nicht hier. Wir drehen Tempo hoch und Aufwand runter – ohne beim Geschmack Kompromisse zu machen. Wir arbeiten mit smarten Abkürzungen, frischen Zutaten und einem modernen Twist. Es geht um Timing, Kombinationen und den richtigen Kniff – damit aus einfachen Komponenten etwas entsteht, das richtig Eindruck macht. Du gehst mit Rezepten raus, die du wirklich kochst. Unter der Woche. Ohne großen Planen. Ohne Aufwand, der dich ausbremst.

MENÜ:
Spinatsalat mit Ziegenkäse / Israelischer Tomaten-Gurken-Salat / Gegrillte Avocado / Polenta & grüner Spargel / Pasta mit würziger Salsiccia / Tuna Tataki / Sirloin Steak mit Chimichurri / Pilz-Stroganoff / Zitronen-Ricotta-Creme / Schokoladen-Beeren-Fondue

TERMINE:
Fr, 11.09.2026, 18.30–22.30 Uhr / So, 06.12.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

VEGAN ATELIER Gilles Djio

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

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

TERMINE:
Sa, 20.06.2026, 11–15 Uhr
So, 16.08.2026, 11–15 Uhr
Sa, 31.10.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

KREATIV. SAISONAL. GEMEINSAM Hannes Dankel

Hier stehen Spontanität und Kreativität im Mittelpunkt. Stellt euch vor, ihr öffnet euren Kühlschrank und fragt euch: Was kann ich daraus zaubern? Genau dieses Gefühl übertragen wir in die Kochschule – mit einem Warenkorb voller vielseitiger, teils saisonaler Zutaten. Unser Profikoch Hannes unterstützt euch bei Ideen, Kombinationen und Zubereitung. Im Fokus stehen Freude am Kochen, Ausprobieren und gemeinsames Entwickeln kreativer Lösungen.

MENÜ:
Vier Warenkörbe mit saisonalen Zutaten & typischen Vorratsprodukten. Dabei: ein vegetarischer Gang, einmal Fisch und einmal Fleisch und natürlich das süße Ende.

TERMIN:
Sa, 26.09.2026, 11–15 Uhr
125 € 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 / Joghurtsauce auf Kiwi und Grapefruit mit Holunder und Nüssen

TERMINE:
Sa, 04.07.2026, 11–15 Uhr
Sa, 26.09.2026, 18–22 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

EIN KOCHKURS INSPIRIERT VON... Michelle Afif Terlinden

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. In diesem Kurs bereiten wir ein mehrgängiges Menü: 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.

MENÜ:
Hallowmi kataifi mit Honig & Dukkah / Blumenkohl mit Datteln und Chimichurri / Kräuter-Mangold-Risotto mit minziger Zucchini / Canellini-Bohnen-Hummus mit Pilzen & Trüffel / Lamm-Spieße, Labneh & Minz-Öl / Lachs Puttanesca Art / Knusprige Musakhan-Hähnchen-Röllchen / Kumquats mit Pistazien-Muhlabia

TERMINE:
So, 21.06.2026, 18–22 Uhr / Sa, 19.09.2026, 11–15 Uhr
So, 29.11.2026, 11–15 Uhr
129 € 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. – womit 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.

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 / Quesadilla / Black Bean Dip

TERMINE:
Fr, 04.09.2026, 18.30–22.30 Uhr / Fr, 06.11.2026, 18.30–22.30 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



AROMEN DER LEVANTE – MODERN GEKOCHT Michelle Afif Terlinden

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.

MENÜ:
Auberginen-Fatteh, Labneh & Pita / Muhammara Paprika mit Walnuss-Dip / Zaatar-Panzanella / Feta-Briouats (knusprige Teigtaschen mit Feta-Füllung) / Hummus „Beirut-Style“ mit sautiertem Rinderfilet und Minzöl / Tuna tajen / Smashed Batata Harra (scharfe Kartoffeln libanesischer Art) / Labneh-Gelato mit Pistazie & Orange

TERMINE:
Sa, 22.08.2026, 10.30–14.30 Uhr / Sa, 24.10.2026, 11–15 Uhr
So, 13.12.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



LAMM VOM LAND Kappellenhof Hammersbach

Grillkurs rund um hochwertiges Lamm aus ökologischer Haltung: Vom Filet bis zur Keule lernst du verschiedene Cuts kennen und wie sie perfekt auf dem Grill zubereitet werden. Im Fokus stehen Technik, Temperatur und Geschmack – ergänzt durch Einblicke in Haltung und Qualität.

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

TERMINE:
Sa, 13.06.2026, 11–15 Uhr / Sa, 15.08.2026, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Hofgut Kapellenhof, Auf dem Alten Hof 1, 63546 Hammersbach

So bunt kocht die Welt

EINMAL UM
DIE WELT – GANZ
OHNE KOFFER.

Dich erwarten spannende Aromen,
fremde Gewürze und kreative
Gerichte, die internationale
Küchen erlebbar machen
und Lust aufs Nach-
kochen wecken

AUTHENTISCH INDONESISCH Ashleika Adelea

Dieser Kochkurs vereint zwei kulinarische Charaktere Indonesiens: die feine, harmonische Küche Javas und die kraftvolle Aromatik Sumatras.

Die javanische Küche steht für Balance, Subtilität und wohlthuende Geschmacksprofile. Milde Würzung, hochwertige Zutaten und eine dezente Süße prägen die Gerichte. Durch Schmoren, Dämpfen und sanftes Köcheln entstehen elegante, ausgewogene Speisen.

Sumatra hingegen ist bekannt für intensive, würzige und ausdrucksstarke Aromen. Kräftige Gewürze, Kokosmilch und langsame Garverfahren verleihen den Gerichten Tiefe und Komplexität. Kulturelle Einflüsse aus Indien, dem Nahen Osten und der malaisischen Welt spiegeln sich in vielschichtigen Gewürzmischungen wider.

Im Kurs verbinden wir beide Regionen zu einem authentischen Menü und vermitteln typische Zutaten, Techniken und sensorische Feinheiten – präzise und traditionsbewusst.

MENÜ:

Pecel Sayur – Gemüse mit traditioneller Erdnuss-Sauce / Bakwan Sayur – Gemüsefritter / Tempe Bacem – Süß-würziger Tempeh / Nasi Putih – gedämpfter Jasmin-Reis / Rendang Padang – Schmorgericht aus West-Sumatra / Gulai Sayur Nangka – Jackfruit-Curry mit Gemüse / Gulai daun – Blattgemüse in Curry-Sauce / Es Teh Pandan Manis – süßer Pandan-Eis-Tee / Kolak Biji Salak – Bällchen aus Süßkartoffeln mit Palmzucker und Kokosmilch

TERMINE:

So, 14.06.2026, 11–15 Uhr
So, 06.09.2026, 11–15 Uhr
So, 29.11.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

ASIAN LATIN FUSION Valentina Bedoya

Wenn Aromen wandern, entstehen neue Geschichten. Die Verbindung zwischen Lateinamerika und Asien – besonders Japan – reicht weiter zurück, als man denkt: Migration, Handel und kultureller Austausch haben Spuren hinterlassen, die bis heute in vielen Küchen spürbar sind. Genau hier setzt dieser Kurs an.

Die Gerichte erzählen genau davon: Einflüsse, die sich über Kontinente hinweg begegnen und weiterentwickeln. Klassische Elemente werden nicht kopiert, sondern neu zusammengesetzt – mit einem klaren latein-amerikanischen Blick, der sich bewusst bei asiatischen Ideen bedient. Mal subtil, mal überraschend direkt, aber immer mit einer eigenen Handschrift.

Dabei entsteht eine Küche, die sich nicht festlegen will. Sie nimmt sich Freiheiten, verschiebt Gewohntes und kombiniert, was im ersten Moment nicht zusammengehört – und genau darin ihren Reiz entfaltet. So bewegt sie sich selbstverständlich zwischen den Welten, ohne sich erklären zu müssen.

MENÜ:

Shrimp Gyoza: Garnelen, Jalapeño & mexikanische Gewürze, dazu japanische Mayo & Limette / Peruanisch-japanisches Ceviche: Lachs mit Zitronengras, Orange, Sojasauce & Kokos, knuspriges Reispapier / Kokosreis: leicht süß, mit Kokosmilch gekocht / Hähnchen & Kochbanane: mit Erdnussauce, Pico de Gallo & knusprigem Seetang / Sago: Tapioka mit Kokos & Mango

TERMINE:

So, 25.10.2026, 18–22 Uhr
So, 06.12.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SUSHI BASISKURS Miyoko Oshima

Du lernst die Basis von Grund auf: wie guter Sushi-Reis zubereitet wird, worauf es dabei wirklich ankommt und welche Zutaten unerlässlich sind um gutes Sushi selbst herzustellen. Wir sprechen darüber, worauf du beim Einkauf der Produkte achten solltest und wo du diese im Frankfurter Raum findest, ohne lange suchen zu müssen.

Darauf aufbauend arbeitest du dich durch drei zentrale Sushi-Arten: Hosomaki, Futomaki und Uramaki. Jede davon hat ihren eigenen Ansatz – mal schlicht und klassisch, mal etwas kreativer – und zusammen geben sie dir ein gutes Gefühl dafür, wie Sushi aufgebaut ist und wie vielseitig es sein kann.

Ergänzend machen wir Temari Sushi – kleine, handgeformte Reisbällchen aus der japanischen Alltagsküche. Sie zeigen, wie unkompliziert Sushi sein kann und wie viel es dabei auch um Optik und kleine Details geht. Die mittlerweile allseits bekannten Inari-Sushi dürfen natürlich auch nicht fehlen, ergänzt von einer klassischen Miso-Suppe.

Am Ende hast du nicht nur verschiedene Sushi-Formen ausprobiert, sondern vor allem das Handwerkszeug, um zuhause selbst gutes Sushi zu machen.

MENÜ:

Maki Sushi – 3 Arten: Hosomaki / Futomaki / Uramaki / Temari Sushi – 3 Sorten: Jakobsmuschel / Lachs / Eierpfannkuchen / Spinat / Inari-Sushi – 2 Sorten: Klassisch / Ei & Shrimp / Traditionelle Miso-Suppe / Cremiger Käsekuchen mit Yuzu

TERMINE:

So, 21.06.2026, 18–22 Uhr
So, 23.08.2026, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie





LEVANTE TISCH- KULTUR: TEILEN WIE IM ORIENT Hannes Dankel

Tauche ein in die aromatische Welt der Levante und entdecke eine Küche, die wie kaum eine andere für Genuss, Geselligkeit und Vielfalt steht. In diesem besonderen Kochkurs bereiten wir gemeinsam zehn verschiedene Gerichte zu – inspiriert von den traditionellen Meze der levantinischen Küche.

Statt klassischer Menüabfolge erwartet dich ein lebendiges Sharing-Erlebnis: Viele kleine Teller, die in die Mitte kommen, zum Probieren, Kombinieren und Genießen. Genau so wird in der Levante gegessen – unkompliziert, kommunikativ und voller Geschmack.

Gemeinsam arbeiten wir mit frischen Kräutern, duftenden Gewürzen, cremigen Dips und raffinierten Kombinationen. Du lernst typische Zutaten und Zubereitungstechniken kennen und bekommst ein Gefühl dafür, wie aus einfachen Komponenten außergewöhnliche Gerichte entstehen. Ob cremiger Hummus, würzige Gemüsegerichte oder überraschende Geschmackskombinationen – im Mittelpunkt stehen Vielfalt und Freude am gemeinsamen Essen.

Zum Abschluss genießen wir alle Speisen in entspannter Atmosphäre an einer großen Tafel – ganz im Sinne der Levante: teilen, erzählen, genießen.

MENÜ:
Cremiges Hummus / Muhammara / Labneh / Fattoush / Shakshuka / Batata Harra / Mujaddara / Falafel / Knafeh / Baklava

TERMINE:
Fr, 11.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
So, 22.11.2026, 18–22 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SÜDOSTASIEN – AROMEN ZWISCHEN BANGKOK, HANOI UND BALI Ashleika Adelea

Dieser Kochkurs widmet sich der kulinarischen Vielfalt Südostasiens – einer Region, in der Frische, Duft und lebendige Aromen im Mittelpunkt stehen. Unterschiedliche kulturelle Einflüsse verbinden sich zu einer facettenreichen, eigenständigen Kochtradition.

Typisch ist das ausgewogene Spiel aus Süße, Säure, Schärfe und Salzigkeit. Frische Kräuter, Zitrusnoten, Chili, Fischsauce, Kokosmilch und geröstete Gewürze bilden die aromatische Grundlage vieler Gerichte. Kurze Garzeiten, präzises Abschmecken und das Arbeiten mit Texturen prägen die alle Küchen gleichermaßen.

Im Kurs entsteht ein Menü, das die charakteristischen Aromen der Region harmonisch zusammenführt und ihre feinen Unterschiede erlebbar macht. Vermittelt werden klassische Techniken, authentische Zutatenkunde und ein sicheres Gespür für Balance und Intensität.

MENÜ:
Thailand: Thai Som Tam – Papaya-Salat / Vietnam: Chả Giò Gà – Frühlingsrollen / Indonesien – Bali: Nasi Putih / Tempe Manis – Tempeh süß-sauer / Sambal Matah / Sate Lilit Ayam – Hähnchenspieße / Urap Sayur – Saisonales Gemüse / Singapore: Sliced Fish Soup / Malaysia: Pandan Chiffon Cake

TERMINE:
So, 28.06.2026, 11–15 Uhr
So, 20.09.2026, 11–15 Uhr
Sa, 07.11.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



CARIBBEAN SEAFOOD WITH A COLOMBIAN Valentina Bedoya

Wir nehmen dich mit an die karibische Küste Kolumbiens – dorthin, wo Kochen nach Sonne, Meer und offenen Töpfen riecht. Die Küche ist geprägt von Kokos, frischen Kräutern, Gemüse und Gewürzen, von Zeit, Geschmack und dem Vertrauen darauf, dass gute Zutaten ihren Weg finden.

Im Mittelpunkt steht das, was viele Gerichte verbindet: Sofrito – die aromatische Basis der lateinamerikanischen Küche. Von dort aus geht es weiter zu Fisch und Meeresfrüchten, zu cremiger Kokosmilch, zu warmen, runden Aromen und zu Gerichten, die nicht kompliziert sind, aber Tiefe haben.



Der Kurs verbindet traditionelle Einflüsse aus der Karibik mit kolumbianischen Akzenten. Es geht ums Probieren, Abschmecken und ums gemeinsame Kochen – mit Neugier, ohne starre Regeln. Du lernst typische Zutaten der Region kennen und bekommst ein Gefühl dafür, wie sich Süße, Säure, Würze und Schärfe natürlich ergänzen.

MENÜ:
Homemade Pina Colada / Fried plantain with Guacamole / Homemade venezuelan arepas stuffed with chicken and green mojo / Catch of the day with coconut rice / Sofrito – the base of all latin cuisine: aromatic blend of vegetables, herbs, and spices / Shrimps Encocado: Traditional Pacific stew made with more than 10 herbs, served with cooked manioc / Caramelized coconuts with sugar cane and rum

TERMIN:
Fr, 28.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie



THAI STREET- FOOD Leeza Yeo

Nach zehn Jahren in Thailand bringt Leeza dir all ihre authentische Rezepte und Techniken bei. 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, 18.07.2026, 11–15 Uhr
Sa, 12.09.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

SPICE TRAILS: EINE REISE DURCH INDIEN 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 gemahlenden Gewürzmischungen. Gemeinsam bereiten wir traditionelle Gerichte wie aromatische Currys, erfrischende Raitas, fruchtige Chutneys und cremigen Lassi zu.

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

TERMINE:
So, 23.08.2026, 11–15 Uhr / So, 25.10.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SUPERFOOD AUS DEM HIMALAYA 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. Rakhi zeigt dir, wie traditionelle Zubereitung und moderne Superfoods zusammenpassen. Das ist keine Showküche: Du lernst echtes Kochen – Zutaten erkennen, Gewürze verstehen und Techniken anwenden, die über Generationen weitergegeben wurden – und setzt dabei Superfoods wie Yam-Wurzel, Kichererbsenmehl, schwarze Linsen oder geröstete Samen gezielt ein. Ganz nebenbei tust du deinem Körper Gutes: Viele Gerichte sind glutenfrei, ballaststoffreich, pflanzenbasiert oder ayurvedisch inspiriert – und vor allem richtig lecker.

MENÜ:
Momo mit Paneer & Gemüse dazu Erdnuss-Tomaten-Chutney / Rosa Entenbrust mit Szechuan-Pfeffer & Bockshornklee / Kichererbsenmehl-Pakora mit Spinat, Süßkartoffel & Liebstöckel / Alu Achar (Traditioneller Kartoffelsalat aus dem Himalaya mit Sesam und Leinsamen) / Maas ko Bara – Pfannkuchen aus schwarzen Linsen mit Kurkuma & Ingwer / Pidalu Tareko – Tarowurzel, Senfkörner & Senföl / Rote Bete Raita / Sago: Kokos-Pudding & Goji Beeren

TERMINE:
Sa, 27.06.2026, 11–15 Uhr
So, 13.09.2026, 18–22 Uhr
So, 15.11.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

AFRIKA, AFRIKA Gillian Piroth

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

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

TERMINE:
So, 13.09.2026, 11–15 Uhr
So, 22.11.2026, 11–15 Uhr
119 € 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:
Sa, 20.06.2026, 18–22 Uhr / So, 27.09.2026, 11–15 Uhr
So, 22.11.2026, 18–22 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

SINGAPORE HAWKER STREET Leeza Yeo

Singapurs Hawker-Kultur, von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe ausgezeichnet, vereint die Aromen Südasiens. Im Kurs stehen das Spiel mit Texturen, präzises Würzen und die Balance aus Schärfe, Süße und Frische im Mittelpunkt – von herzhaften Snacks bis zu aromatischen Suppen, authentisch und stimmungsvoll vermittelt.

MENÜ:
Curry puffs / Singapore laksa / Chicken satay with peanut sauce / Roti with vegetarian Dahl / Jemput jemput (banana balls fritters)

TERMIN:
Sa, 17.10.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie



MEDITERRAN & KÖSTLICH Elef Kourkoulakis

Aromen, Farben und geselliger Genuss! Wir entführen dich an die sonnenverwöhnten Küsten des Mittelmeers. Frische Zutaten, duftende Kräuter, feines Olivenöl und die entspannte Lebensart des Südens – genussvoll, aromatisch und voller mediterranem Lebensgefühl – so schmeckt Genuss.

MENÜ:
Kretische Dakos / Kartoffel-Knoblauch-Dip / Sepia Stifado / Zitronen-Petersilien-Dip / Linsen-Hummus mit Kapern / Zucchini-Blüten im Backteig / Lamm im Pistazienmantel & Quitte / Med. Gemüse & Ziegenkäse / Tomaten-Risotto / Milchkuhen im Filoteig

TERMIN:
Sa, 19.09.2026, 11–15 Uhr
So, 01.11.2026, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke / Genussakademie

SAVANNEN- KÜCHE Gillian Piroth

Afrika – ein Kontinent voller kulinarischer Vielfalt. Im südlichen Afrika treffen indigene Traditionen auf internationale Einflüsse. Der Kurs verbindet Aromen, Techniken und kulturelle Hintergründe – und zeigt, wie Essen Menschen und Kulturen verbindet.

MENÜ:
Botswana – Wildragout / Zimbabwe – Nhoopi in Erdnussauce mit Okra / Südafrika – Blattgemüse mit Mukusule / Lesotho – Geschmortes Hähnchen / Namibia – Malvenpudding mit Aprikose

TERMINE:
So, 21.06.2026, 11–15 Uhr
So, 25.10.2026, 11–15 Uhr
119 € inkl. Getränke / Genussakademie

KULINARISCHS MALAYSIA Rosita Heilek

Dieser Kurs feiert die Vielfalt malaysischer Küche: reich an Aromen, balanciert zwischen Kokosmilch, Chili, Kaffirlimette und knusprigen Röstnoten. Wir braten, schmoren, dämpfen und rühren im Wok – mit Neugier, Herz und Respekt vor traditionellen Zutaten. Fleisch ist dabei, doch Vegetarisches kommt nicht zu kurz.

MENÜ:
Chicken Satay mit Erdnuss-Sauce / Beef Murtabak: Würziger Rindfleisch-Wrap mit Curry / Malaysian Laksa mit Garnelen & Reisnudeln / Roti Canai Linsen-Curry / Kueh Dadar Pandan mit Kokosfüllung

TERMIN:
Sa, 08.11.2026, 11–15 Uhr
125 € inkl. Getränke / Die Genussakademie

BEST OF ASIA Leeza Yeo

In diesem Kurs entführt dich unsere Köchin Leeza in die vielfältige, lebendige Welt asiatischer Esskulturen – von Malaysia bis Indien, von Thailand bis Indonesien. Ihre Wurzeln und Erfahrungen prägen jede Station dieser Reise, die vor allem eines feiert: die Freude am Kochen, Teilen und Entdecken.

Im Mittelpunkt stehen nicht nur authentische Rezepte, sondern auch Geschichten, Hintergründe und die Besonderheiten regionaler Zutaten. Du erfährst, worauf es bei der Balance von Aromen ankommt, wie typische Würztechniken funktionieren und warum in Asien die Küche oft auch ein sozialer Treffpunkt ist.

Zwischen dampfenden Schüsseln, exotischen Gewürzen und frischen Kräutern lernst du die Seele der asiatischen Küche kennen – immer mit Leezas herzlicher Anleitung und ganz viel Praxis.

MENÜ:
Malaysia: Nasi lemak (Kokosreis mit Ei und Sambal) / India: Butter Chicken (Hähnchen in cremiger Tomaten-Butter-Sauce) / Indonesia: Bakwan Sayur (vegetarische Gemüse-Fritter) / Singapore: Fried Prawns Wontons (frittierte Wan-Tan mit Garnelen) / Thailand: Mango Salad (Mangosalat)

TERMIN:
Sa, 08.08.2026, 11–15 Uhr
129 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

RESTAURANT CARMELO GRECO:

Zwischen Sizilien und Sachsenhausen



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

Carmelo Greco prägt seit Jahren die italienische Spitzengastronomie in Deutschland und ganz besonders die Frankfurter Fine-Dining-Szene. In Sizilien geboren und im Piemont aufgewachsen, kam er in den 1990er-Jahren nach Deutschland und kocht seither in Frankfurt auf Sternenniveau. Seine Küche verbindet traditionelle italienische Klassiker mit moderner Raffinesse und basiert auf besten saisonalen Produkten, die häufig direkt aus Italien kommen. In seinem Restaurant in Frankfurt-Sachsenhausen herrscht eine elegant-entspannte Atmosphäre und der

Service freut sich, den Gästen eine große Weinauswahl auch aus unbekannteren Weinanbaugebieten zu präsentieren.

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

Süße Träume

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 Vollkornbrote/ Bauernbrot / Hefeteig / Brötchen

TERMINE:
Di, 25.08.2026, 18.30–22.30 Uhr
Di, 22.09.2026, 18.30–22.30 Uhr
Di, 20.10.2026, 18.30–22.30 Uhr
Di, 03.11.2026, 18.30–22.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Die Genussakademie

SÜSSE IDEEN & DUFTENDES BACKEN: UNSERE BACKKURSE

Von feinen Pralinen in der Masterclass über lockere Éclairs und schöne Torten bis hin zu frisch gebackenem Brot – in unseren Kursen wird mit viel Freude, Sorgfalt und Kreativität gearbeitet. Perfekt für alle, die gerne backen und neue Inspirationen entdecken möchten!



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, 20.06.2026, 10.30–14.30 Uhr
So, 20.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
So, 20.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

PERFEKTE TORTEN Ewa Feix

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

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

TERMIN:
So, 08.11.2026, 10.30–14.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

ECLAIR SECRETS Ewa Feix

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

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

TERMINE:
So, 07.06.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 12.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 31.10.2026, 10.30–14.30 Uhr
115 € 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, 15.08.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 26.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
So, 22.11.2026, 10.30–14.30 Uhr
So, 13.12.2026, 10.30–14.30 Uhr
119 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems



PRALINEN MASTERCLASS Ewa Feix

Fortgeschrittenenkurs für Schokoladenliebhaber: Lerne, Kakaobutter zu temperieren und zu färben, arbeite mit Airbrush-Technik und gestalte mehrfarbige Pralinenhüllen. Im Fokus stehen Textur, Aufbau und hochwertige Zutaten wie Praliné und Feuilletine. Du stellst mehrschichtige Pralinen her und verfeinerst deine Technik. Am Ende nimmst du deine eigenen Kreationen mit nach Hause.

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

TERMINE:
So, 21.06.2026, 10.30–14.30 Uhr
So, 27.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 05.12.2026, 10.30–14.30 Uhr
115 € 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:
Sa, 05.09.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 24.10.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 07.11.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 21.11.2026, 10.30–14.30 Uhr
Sa, 19.12.2026, 10.30–14.30 Uhr
115 € inkl. Getränke
Ewa Feix Akademie,
Am tiefen Graben 53, 65529 Waldems

Pure Geschmacks- sache

SAFARI IM GLAS – SÜD- AFRIKAS WEINWELTEN ENTDECKEN Ulrike Ferres

Südafrikas Weinregionen zählen zu den schönsten der Welt – geprägt von beeindruckender Natur und großer Vielfalt. Seit dem 17. Jahrhundert wird hier Wein angebaut, heute entstehen in mediterranem Klima charakterstarke, ausdrucksvolle Weine. Dieses Tasting nimmt mit auf eine genussvolle Reise durch die facettenreichen Anbaugelände und zeigt, wie vielschichtig und lebendig Südafrikas Weinkultur ist.

MENÜ:
Prickelnder Auftakt mit Cap Classique. Fachlich kommentierte Verkostung von 8 Weinen inklusive Cuvées, begleitet von passendem Fingerfood – Details auf unserer Webseite.

TERMIN:
Do, 26.11.2026, 19–22 Uhr / 82 € inkl. Getränke & Food
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32, 60487 Frankfurt

VIVA ESPAÑA – SPANIENS WEINLEIDEN- SCHAFT ERLEBEN Ulrike Ferres

Rioja ist bekannt – doch Spaniens Weinwelt ist weit vielfältiger. Dieses Tasting führt durch renommierte Regionen und spannende Neuentdeckungen, von kraftvollen Klassikern bis zu frischen, charakterstarken Weinen. Zwischen Tradition und Moderne zeigt sich die ganze Bandbreite eines der facettenreichsten Weinländer Europas – überraschend, genussvoll und voller Vielfalt.

MENÜ:
Begrüßung mit Cava. Kommentierte Verkostung von 8 Weinen aus verschiedenen Regionen, inkl. Blindverkostung und passenden Tapas – Details auf unserer Webseite.

TERMIN:
Fr, 09.10.2026, 19–22 Uhr / 82 € inkl. Getränke & Tapas
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32, 60487 Frankfurt

ROTWEIN ENTDECKEN – VON SAMTIG BIS KRAFT- VOLL Ulrike Ferres

Kraftvoll, elegant, ausdrucksstark – große Rotweine erzählen von Herkunft und Charakter. Dieses Tasting führt durch renommierte Regionen Europas und der Neuen Welt und zeigt die Vielfalt internationaler Spitzenweine. Zwischen Tradition und Moderne entstehen spannende Kontraste, die Stil, Klima und Handschrift erlebbar machen – intensiv, vielschichtig und voller Genuss.

MENÜ:
Begrüßung mit Crémant. Kommentierte Verkostung von 8 Premium-Rotweinen, begleitet von passendem Fingerfood – Details auf unserer Webseite.

TERMINE:
Sa, 24.10.2026, 19–22 Uhr
Do, 26.11.2026, 19–22 Uhr
89 € inkl. Getränke & Food
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

BELLA ITALIA – DOLCE VITA IM GLAS Ulrike Ferres

Italiens Weinwelt ist weit mehr als bekannte Klassiker. Dieses Tasting widmet sich den spannenden autochthonen Rebsorten und führt durch die vielfältigen Regionen des Landes – von Nord bis Süd. Zwischen Tradition und Entdeckung zeigt sich die beeindruckende Vielfalt Italiens im Glas: authentisch, charakterstark und voller Genuss.

MENÜ:
Begrüßung mit Prosecco. Kommentierte Verkostung von 8 Weinen aus italienischen Regionen, begleitet von passendem Fingerfood – Details auf unserer Webseite.

TERMINE:
Fr, 04.09.2026, 19–22 Uhr
Do, 19.11.2026, 19–22 Uhr
82 € inkl. Getränke & Food
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

ROSÉ ALL DAY – SOMMER IM GLAS Ulrike Ferres

Rosé liegt voll im Trend – frisch, leicht und perfekt für entspannte Genussmomente. Dieses Tasting zeigt, wie vielfältig Rosé sein kann: von elegant und trocken bis fruchtig und lebendig. Unterschiedliche Stile, Farben und Herkunft prägen die Weine und machen jeden Schluck spannend. Ein sommerlicher Streifzug durch die facettenreiche Welt des Rosé – unkompliziert, genussvoll und überraschend vielseitig.

MENÜ:
Prickelnder Auftakt in Pink. Kommentierte Verkostung von 8 Rosés aus verschiedenen Ländern, begleitet von passendem Fingerfood – Details auf unserer Webseite.

TERMINE:
Fr, 12.06.2026, 19–22 Uhr
Sa, 01.08.2026, 19–22 Uhr
75 € inkl. Getränke & Food
30° 50° Wine & Food Eventlocation,
Konrad-Broßwitz-Straße 32,
60487 Frankfurt

DIE WELT IM GLAS

Unsere Weintastings nehmen mit auf eine Reise durch die großen und kleinen Weinregionen dieser Welt. Von eleganten Klassikern bis zu spannenden Entdeckungen geht es darum, Unterschiede zu erschmecken, Herkunft zu verstehen und den eigenen Geschmack zu verfeinern – Schluck für Schluck.



Foto: immaatelier.de – stock.adobe.com

SUSHI TRIFFT WEIN

Junus Khaliq

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.

MENÜ:

Weine: Sauvignon blanc, Loire / Prosecco Valdobbiadene, Venetien / Riesling feinherb, Rheinhessen / Silvaner, Franken / Pinot Noir, Rheinhessen / Grauburgunder, Baden / Chardonnay, Kalifornien / Müller Thurgau, Franken – jeweils passend dazu Sushi

TERMINE:

So, 26.07.2026, 17–21 Uhr (im Sommergarten)
Fr, 25.09.2026, 18–22 Uhr / Sa, 14.11.2026, 18–22 Uhr
115 € inkl. Getränke / Die Genussakademie



PRICKELNDE ELEGANZ – DAS CHAMPAGNER TASTING

Christine Scharer

Dass Champagner nicht nur Aperitif, sondern auch ein vielseitiger Essensbegleiter ist, zeigt dieses Degustations-Menü eindrucksvoll. Die Köche der Genussakademie kombinieren mehrere Gänge mit ausgewählten Champagnern, präsentiert von Schaumweinspezialistin Christine Scharer.

Im Fokus stehen Anbauggebiet, Herstellung und Stilvielfalt. Produzenten wie Deutz oder Delamotte zeigen, wie unterschiedlich Charakter und Handschrift ausfallen können. Ein genussvoller Abend voller prickelnder Entdeckungen.

MENÜ:

Rauchlachs Canapé, Frischkäse & Tomate / Gebratene Salsiccia, Ofengemüse / Garnele mit Ananas, Passionsfrucht und Paprika / Rosa Entenbrust mit roter Bete, Linsen und Estragon / Reblochschon mit Feigensenf und dunklen Trauben / Pistazien-Eis mit Frucht / Dazu gereicht werden sechs unterschiedliche Champagner.

TERMINE:

Sa, 06.06.2026, 18–22 Uhr / Sa, 31.10.2026, 18–22 Uhr
Sa, 05.12.2026, 18–22 Uhr
189 € inkl. Getränke / Die Genussakademie



SELBSTBEWUSST AM WEINREGAL

Christine Scharer

Die Vielfalt der Weinwelt kann schnell überfordern – dieses Tasting schafft Orientierung. Unter Leitung von Weinspezialistin Christine Scharer werden acht charaktervolle Weine verkostet und Grundlagen für die sichere Auswahl vermittelt.

Schritt für Schritt entsteht mehr Sicherheit im Umgang mit Stil, Herkunft und Geschmack. So wird aus Unsicherheit Genuss – und aus der Vielfalt ein inspirierender Wegweiser.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 12.09.2026, 18–22 Uhr / Sa, 21.11.2026, 18–22 Uhr
99 € inkl. Getränke / 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 phenolare Rotweine – allen voran den deutschen Spätburgunder. Lange unterschätzt, erlebt er nun eine beeindruckende Renaissance, besonders aus Regionen wie der Ahr, Baden und dem Kaiserstuhl. Entdeckt in diesem Kurs die Unterschiede zwischen deutschem Spätburgunder und seinen französischen Vorbildern und erfährt, wie Techniken wie die Beereninterne Mazeration oder Trockeneis den Geschmack veredeln. Eintauchen in die Welt des Spätburgunders!

MENÜ:

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

TERMIN:

Sa, 26.09.2026, 18–20.30 Uhr / Sa, 12.12.2026, 18–20.30 Uhr
109 € inkl. Getränke & Snacks / Die Genussakademie

VOM DUFT ZUR CREMA – DER BARISTA WORKSHOP

Lavazza-Team

Im Lavazza Junior Barista Workshop tauchst du tief in die Welt des Kaffees ein und entdeckst, wie viel Präzision und Leidenschaft in jeder Tasse steckt. Zu Beginn stehen Duft und Geschmack im Fokus: Du lernst, Aromen bewusst wahrzunehmen und zu verstehen, wie Herkunft, Röstung und Zubereitung das Ergebnis prägen. Anschließend geht es in die Praxis. In kleinen Gruppen arbeitest du an der Siebträgermaschine und lernst, wie Mahlgrad, Extraktion und Brühparameter optimal aufeinander abgestimmt werden. Schritt für Schritt entsteht ein ausgewogener Espresso mit perfekter Crema. Auch erste Latte Art Techniken werden vermittelt: Milch richtig aufschäumen und einfache Motive gießen. Abgerundet wird der Workshop durch Tipps zur Pflege des Equipments – für konstanten Kaffeegenuss auf hohem Niveau.

MENÜ:

Kaffee ohne Ende – dazu natürlich Wasser und süßes sowie herzhaftes Gebäck und eine Goodiebag für zu Hause – damit du deine neuen Fähigkeiten gleich in die Tat umsetzen kannst.

TERMIN:

So, 28.06.2026, 10–15.30 Uhr / So, 23.08.2026, 10–15.30 Uhr
So, 20.09.2026, 10–15.30 Uhr / So, 25.10.2026, 10–15.30 Uhr
So, 15.11.2026, 10–15.30 Uhr
Lavazza Training Center, Platz der Einheit 2, 60327 Frankfurt

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, 25.09.2026, 18–22 Uhr
Fr, 30.10.2026, 18–22 Uhr
Fr, 27.11.2026, 18–22 Uhr
89 € inkl. Getränke
Hofgut Kapellenhof,
Auf dem Alten Hof 1,
63546 Hammersbach

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 18.09.2026: Wild und Terrine

- > Wildschweinterrine mit Armagnac-Backpflaumen
- > Champignon-Panna-Cotta, Feldsalat, Kräuter-Schmand-Dressing
- > Rosa gebratene Rehkeule in einer Preiselbeeren-Pfeffertunke
- > Großmütterchens Rotkohl, Kartoffelknödel mit Dörraprikosen
- > Tarte Tatin mit Vanilleeis

Menü am 13.11.2026: Goldener Herbst: Raffinierte Küche mit aromatischer Tiefe

- > Hokkaidokürbis-Apfelsamtuppe mit feinem Curry und Kokosmilch
- > Lackierte Entenbrust mit Orangen-Basilikum Sauce
- > Kokoswirsing mit Ingwer, Knödeltaler
- > Printeneisparfait mit Glühweinkirschen

TERMINE:

Fr, 18.09., 15 Uhr – Sa, 19.09.2026, 11 Uhr
Fr, 13.11., 15 Uhr – Sa, 14.11.2026, 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

ADVENTSZAUBER IM TRENINO – KOCHEN & GENIESSEN

Ende November ist für die meisten von uns nicht die Zeit, in der wir an Urlaub denken. Doch gerade zu dieser Zeit ist es doch besonders schön, noch einmal kurz aus dem Alltag herauszukommen, um dann ganz entspannt den Jahresausklang anzugehen.

Zum ersten Adventswochenende werden wir daher im Trentino zu Gast sein und uns gemeinsam auf die Vorweihnachtszeit einstimmen. Sie wohnen im Hotel Caffè Centrale*** direkt in Mezzocorona, nur ca. 30 Autominuten von Trento gelegen, das beste Voraussetzungen für einen Aufenthalt in dieser Jahreszeit erfüllt: neben einem geschmackvollen Restaurant verfügt es auch über einen kleinen Wellnessbereich, in dem Sie den Alltag hinter sich lassen können. Mezzocorona liegt unmittelbar an der Grenze zu Südtirol, was wir für einen Ausflug nach Bozen nutzen.

Auch unser geplantes Programm ist auf die Adventszeit abgestimmt: wir besuchen die Weihnachtsmärkte von Bozen und Trento und erleben die romantische Stimmung am Rande der Dolomiten, genießen die Einflüsse Venetiens in Bassano del Grappa sowie die mittelalterlichen Laubengänge von Südtirols Landeshauptstadt Bozen.

Bei einem Kochkurs in der „Kochschule am Bauernhof“ der Erzeugergemeinschaft Roter Hahn können Sie sich Anregungen für Ihr bevorstehendes Weihnachtsmenü holen. Wenn es das Wetter zulässt, besuchen wir die hoch über Trento gelegene Alm „Malga Brigolina“, wo mit eigenen Ziegen und Kühen leckerer Bergkäse hergestellt wird. Weingutsbesichtigungen und -degustationen im Trentino laden zu Entdeckungen autochthoner Rebsorten wie Lagrein, Teroldego und Nosiola sowie des bekannten Schaumweins Trento DOC ein. Fantastische Abendmenüs mit Trentiner Spezialitäten runden unsere Genießertage im Trentino ab.

Genießerreise Trentino zum Advent beinhaltet

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

TERMIN:

Mi, 25.11., 17 Uhr – So, 29.11.2026, 11 Uhr
1285 € im Einzel- oder Doppelzimmer pro Person
Hotel Caffè Centrale,
Piazza S. Gottardo 2, 38016 Mezzocorona

| AUGUST

Rosé All Day – Sommer im Glas	01.08.26
Best of David Fischer	02.08.26
Best of Asia	08.08.26
Asian Fusion	09.08.26
Modern Sushi	12.08.26
Eine Reise durch Europa	13.08.26
Der Saucen-Kochkurs	14.08.26
Das Perfekte Wiener Schnitzel	15.08.26
In fünf Gängen um die Welt	15.08.26
Pralinen Workshop	15.08.26
Burger, Baby!	15.08.26
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	16.08.26
Smokin Meat Summer-Edition	16.08.26
Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint	21.08.26
Aromen der Levante – modern gekocht	22.08.26
Feierabend Deluxe – schnell gemacht	22.08.26
Steaks & Co: Das Kurzbraten	23.08.26
Spice Trails: Eine Reise durch Indiens Küche	23.08.26
Kräuterküche deluxe	23.08.26
Sushi Basiskurs	23.08.26
Brot backen leicht gemacht	25.08.26
Surf and Turf	27.08.26
Caribbean seafood with a Colombian touch	28.08.26
Italian Fine Dining	29.08.26
Kreativ kochen – ganz entspannt	29.08.26
Italienische Klassiker	30.08.26

| SEPTEMBER

Taco Party!	04.09.26
Bella Italia – Dolce Vita im Glas	04.09.26
Spanische Tapas – kleine Bissen, große Freude	05.09.26
Authentisch Indonesisch – Sumatra bis Java	06.09.26
Signature Wellington	06.09.26
Pasta Deluxe	10.09.26
Levante Tischkultur: Teilen wie im Orient	11.09.26
Ladies Night	12.09.26
Thai Streetfood	12.09.26
Dolce Vita trifft Berge – Südtiroler Genussküche	12.09.26
Selbstbewusst am Weinregal	12.09.26
Pinsa & Pasta	12.09.26
Afrika, Afrika!	13.09.26
Superfood aus dem Himalaya	13.09.26
Gewürze & Kräuter in der Spitzengastronomie	13.09.26
Modern Sushi	16.09.26
Wild auf Wild	17.09.26
Grün genießen – Vegetarisch kreativ	18.09.26
Mediterran & Köstlich	19.09.26
Ein Kochkurs inspiriert von...	19.09.26
Cupcake Secrets	20.09.26
Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche	20.09.26
Frankreichs große Klassiker	20.09.26
Südostasien – Bangkok, Hanoi und Bali	20.09.26
Brot backen leicht gemacht	22.09.26
Best of Austria	25.09.26
Käseschule Kapellenhof	25.09.26
Sushi trifft Wein	25.09.26
Italian Fine Dining	26.09.26
Pralinen Workshop	26.09.26
Pinot Noir – die Ballerina unter den Roten Sorten	26.09.26
Veggie Kitchen Stories	26.09.26
Kreativ. Saisonal. Gemeinsam.	26.09.26
Vegetarisch und modern durch Frankreich	26.09.26
Flavors of India	27.09.26
Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene	27.09.26
Der Saucenkurs – Ergänzung für jeden Tag	27.09.26

| OKTOBER

In fünf Gängen um die Welt	01.10.26
Köstliches Seafood	02.10.26
Asian Fusion	04.10.26
Viva España – Spaniens Weinleidenschaft erleben	09.10.26

Singapore Hawker Street	17.10.26
Pasta, Gnocchi & Co.	18.10.26
Piemont 2026 – Barolo, Trüffel & Reis	19.10.26
Brot backen leicht gemacht	20.10.26
Der Saucen-Kochkurs	21.10.26
Fusionsküche: Kulinarische Welten vereint	22.10.26
Deutsche Klassiker	23.10.26
Das Perfekte Wiener Schnitzel	24.10.26
Italian Fine Dining	24.10.26
Aromen der Levante – modern gekocht	24.10.26
Burger, Baby!	24.10.26
Rotwein entdecken – Von samtig bis kraftvoll	24.10.26
Savannenküche: von Namibia bis Zimbabwe	25.10.26
Spice Trails: Eine Reise durch Indiens Küche	25.10.26
Signature Wellington	25.10.26
Asian Latin Fusion	25.10.26
3 Jahrzehnte mit Stern – Carmelo Grecos Klassiker	26.10.26
Frankreichs Haute Cuisine	29.10.26
Feinstes Fleisch	30.10.26
Käseschule Kapellenhof	30.10.26
Das große Burgerbegehren	31.10.26
Eclair Secrets	31.10.26
Vegan Atelier – Esskultur im Wandel	31.10.26
Eine Reise durch Europa	31.10.26
Der Saucenkurs – Ergänzung für jeden Tag	31.10.26

| NOVEMBER

Mediterran & Köstlich	01.11.26
Italienische Klassiker	01.11.26
Brot backen leicht gemacht	03.11.26
Modern Sushi	05.11.26
Taco Party!	06.11.26
Ladies Night	07.11.26
Südostasien – Bangkok, Hanoi und Bali	07.11.26
Perfekte Torten	08.11.26
Kulinarisches Malaysia	08.11.26
Gewürze & Kräuter in der Spitzengastronomie	08.11.26
Pinsa & Pasta	08.11.26
Chef's Secrets – die besten Tricks der Profiküche	12.11.26
Best of David Fischer	13.11.26
Steaks & Co: Das Kurzbraten	14.11.26
Sushi trifft Wein	14.11.26
Superfood aus dem Himalaya	15.11.26
Kräuterküche deluxe	15.11.26
Italian Fine Dining	21.11.26
Best of Austria	21.11.26
Selbstbewusst am Weinregal	21.11.26
Frankreichs große Klassiker	21.11.26
Pralinen Workshop	22.11.26
Afrika, Afrika	22.11.26
Flavors of India	22.11.26
Der Saucen-Kochkurs	22.11.26
Levante Tischkultur: Teilen wie im Orient	22.11.26
Safari im Glas – Südafrikas Weinwelten	26.11.26
Rotwein entdecken – samtig bis kraftvoll	26.11.26
Käseschule Kapellenhof	27.11.26
Pasta, Gnocchi & Co.	28.11.26
Fisch Masterclass	28.11.26
Ein Kochkurs inspiriert von...	29.11.26
Authentisch Indonesisch – Sumatra bis Java	29.11.26
Vegetarisch und modern durch Frankreich	29.11.26

| DEZEMBER

Die besten Schmäckerl aus Tirol	05.12.26
Prickelnde Eleganz – das Champagner Tasting	05.12.26
Pralinen Masterclass für Fortgeschrittene	05.12.26
Asian Fusion	06.12.26
Weihnachtsbäckerei mit Herz & Zuckerguss	06.12.26
Burger, Baby	06.12.26
Feierabend Deluxe – schnell gemacht	06.12.26
Asian Latin Fusion	06.12.26
Pinot Noir – die Ballerina unter den Roten Sorten	12.12.26

Unsere Partner:





FRISCHE PARADIES

KULINARISCHER Hotspot IN *Frankfurt*

EINKAUFEN
OHNE
GEWERBESCHEIN

WO GENUSS ZUHAUSE IST.

Im Frischeparadies Frankfurt treffen außergewöhnliche Produkte auf echte Leidenschaft: frische Zutaten aus aller Welt, engagierte Mitarbeitende und persönliche Beratung.

Ob für den täglichen Einkauf, besondere Anlässe oder den professionellen Bedarf – hier wird Einkaufen zum Erlebnis.

Ein Marktplatz für Genussmenschen, Foodlover und Profis.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren.



QR-Code scannen
und entdecken

Frischeparadies Frankfurt
Lärchenstraße 101 · 65933 Frankfurt
frischeparadies.de/frankfurt

Öffnungszeiten Markt:
Mo. – Fr. 09:00 – 19:00 Uhr
Sa. 09:00 – 17:00 Uhr

Öffnungszeiten Genießerbistro:
Mo. – Sa. 09:00 – 16:00 Uhr
warme Küche: 11:30 – 15:30 Uhr

