

Die Genussakademie Frankfurt

11.09.2007, 14:53 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Die Genussakademie*

Die Genussakademie ist angekommen. Im Herzen Frankfurts.

Schon seit 2004 bietet die Genussakademie, entstanden aus einer Sonderbeilage des Restaurantführers Frankfurt Geht Aus!, ein immer größer werdendes Programm rund um Essen und Trinken an. In den Kursen für Anfänger und Fortgeschrittene wird gemeinsam gekocht, gelernt und anschließend alles mit großem Vergnügen verspeist.

Die Fressgass 24 in Frankfurt am Main

Bisher wurden die Schulungen und Veranstaltungen ausschließlich in den Restaurants und Küchen renommierter Küchenchefs durchgeführt. Das hat die Kapazität begrenzt und seit Jahren immer wieder zu Engpässen geführt: „Leider ausgebucht“ war die Standardantwort auf viele Anfragen, obwohl wir im letzten Jahr fast 4000 Kursplätze im Angebot hatten – weit mehr als alle anderen Kochschulen bundesweit.

Mit der Eröffnung der Genussakademie auf der Fressgass am 1. August 2007 erschließen sich völlig neue Perspektiven. Die Adresse mitten in der Stadt ist kein Zufall. Wir meinen: Wenn man in Frankfurt eine Kochschule eröffnet, dann nur auf der Fressgass – wo sonst?

Ein Raum für Genuss

Stefan Maxeiner, Leiter der Genussakademie, brachte bei Planung und Umsetzung seine jahrzehntelange Erfahrung aus der Gastronomie ein und fand in Joachim Bätz einen seelenverwandten Partner, der seinen Posten im Steigenberger Metropolitan gegen die kulinarische Leitung der Genussakademie tauschte, um hier seinen Traum von der idealen Kochschule Wirklichkeit werden zu lassen.

Die Räumlichkeiten wurden komplett neu konzipiert und mit zehn Kochstationen und sieben Backöfen und Dampfgarern ausgerüstet, die von Teams zwischen 3 und 6 Personen genutzt werden können.

Neueste Technik

Die neueste Gerätetechnik von Gaggenau war gerade gut genug:

Von Kombi-Dampfbacköfen, Induktionskochfeldern, Teppan-Yaki-Platten, Induktions-Woks, Grillplatten für das aromaschonende Grillen und modernster Kühltechnik, 3-Zonen- Weinklimaschränken bis hin zur exklusiven Profi-Kaffeemaschine Faema E61 für feinsten Kaffee und Espresso. Selbst das Wasser wird speziell gefiltert, um den klaren und unverfälschten Genuss der zubereiteten Speisen nicht zu stören.

Haben die Kursteilnehmer ihr Werk vollbracht, dann verwandeln sich zwei der Kochblocks mithilfe von Elektromotoren tatsächlich in Esstische, die jeweils bis zu 30 Personen Platz bieten, die so die Früchte ihrer Arbeit genießen können. Für Themen über das Kulinarische hinaus lässt sich das Mobiliar im Handumdrehen den Bedürfnissen einer Tagung oder Konferenz anpassen. Wunderschön sind die fast 100 Quadratmeter Balkon und die überdachte Terrasse mit Blick auf die Meisengasse und die Fressgass.

Das Programm

Genuss beim Essen und Trinken kommt von guten Zutaten und Rezepten. Dabei ist gut für uns nicht gleichbedeutend mit teuer und auch nicht mit kompliziert:

Gute Bratkartoffeln sind nicht teuer, und sie knusprig auf den Teller zu zaubern ist kein Hexenwerk – auch wenn man es manchmal glauben könnte angesichts der schlecht aufgetauten Convenience-Ware, die einem in vielen Gaststätten zugemutet wird. In der Genussakademie kann jeder sich frei entscheiden – unser Programm reicht vom beliebten „Absolute Beginners“-Kurs bis zu Kursen mit den meisten Sterneköchen der Stadt und des Rhein-Main-Gebiets. Ob Kobe-Beef und Hummer oder Wiener Schnitzel – es ist für alle Geschmäcker etwas dabei. Wir haben Sushi-Kurse und Royal Thai Cuisine, Barbecue und Party Food. Und wer der eigenen Kinderstube nicht traut, der kann sich vom Leiter

einer Benimmschule und von unserem Küchenchef solange mit komplizierten Krustentieren traktieren lassen, bis er mit gutem Gefühl ans nächste Geschäftsessen denkt.

Weinfreunde und alle, die mehr über Wein erfahren möchten, finden interessante Degustationen. Auch hier spannen wir den Bogen vom oft verkannten deutschen Rotwein über die Super-Tuscans wie Sassicaia und Ornellaia bis zu den großen Weinen aus dem Bordeaux.

Der Genuss-Shop

Wer bei einem Kurs der Genussakademie Frankfurt das perfekte Olivenöl, zauberhafte Salami oder die besten Nudeln der Welt kennen gelernt hat, der möchte einfach auch etwas davon mit nach Hause nehmen. Zahlreiche Adressen von Lieferanten exquisiter Spezialitäten hat das Team der Genussakademie in den letzten Jahren gesammelt, sich durch Weinkeller, Käsereien oder Brennereien „gearbeitet“ und kann jetzt endlich seine ganz persönlichen Entdeckungen den Kursteilnehmern im angeschlossenen Genuss-Shop anbieten. Wir zeigen Ihnen Essig, der so edel ist, dass man ihn als Aperitif oder Digestif genießen kann – wir zeigen Ihnen die ganze Welt des Genusses in all ihren Facetten.

Der Genuss-Shop befindet sich zusammen mit der großen Bar im vorderen Teil der Genussakademie. Hier finden Weinproben sowie Whiskeydegustationen statt, und man trifft sich vor und nach dem Kochen in geselliger Runde.

Der Genuss-Shop präsentiert ein kleines, aber feines und sorgfältig zusammengestelltes Sortiment für Hobbyköche und Genießer. Hier finden sich viele Produkte, die sonst in der Stadt kaum oder überhaupt nicht zu finden sind. Dazu gehören die berühmten Essige von Erich Gegenbauer aus Wien, aber auch die nach Meinung von Kennern weltbeste Pasta von Martelli aus der Toskana ebenso wie besondere Senf- und Ölsorten, Fleur de Sel und exotische Gewürze. Viele kleinere Helfer, die in der Kochschule benutzt werden, kann man hier gleich mit nach Hause nehmen. Wir gehen davon aus, dass alle, die mit unseren aus Kanada importierten Käse- und Gewürzreibern gearbeitet haben, das eigene Modell nicht mehr mögen werden. Auch Brenner für die Crème Brûlée, Aufschäumer für Suppen und Saucen und den genialen schwedischen Gemüseschneider Alligator kann man hier kaufen – ebenso wie ein ausgesuchtes Angebot besonderer Weine und Champagner.

Kochevents und geschlossene Veranstaltungen

Neben unserem Kursprogramm bieten wir individuell geplante Kochkurse, Kochevents und Küchenpartys als geschlossene Veranstaltungen in unseren Räumen für 10 bis 100 Gäste an – Ansprechpartner ist Stefan Maxeiner unter 069 97460-660.

Von der Fressgass ins Fernsehen

Von Anfang an hat der hr bei der Planung mitgewirkt. So entstand eine multifunktionale Showküche an der Stirnseite, die für TV-Produktionen des Hessen Fernsehens optimal geeignet ist. So ist die Showküche, ausgestattet mit Kameras über den Töpfen und einem 50-Zoll-Flatscreen, nicht nur der Arbeitsplatz des Genussakademie-Küchenchefs Joachim Bätz, wenn er seine Tricks erklärt, sondern wird als Fernsehküche auch vom Hessen Fernsehen zur Produktion von Kochsendungen genutzt. Wir freuen uns auf prominente Gastköche, die sicher nicht nur zu den Fernsehaufzeichnungen in der Genussakademie kochen werden.

Die Genuss-Philosophie der Genussakademie

Wir bekennen uns zu unserem missionarischen Eifer, wenn es um „Schöner Essen und Trinken“ – das Motto der Genussakademie – geht. Für uns heißt das:

Es wird richtig gekocht. Es werden keine Tüten aufgerissen, Fertiggerichte aufgetaut oder Mikrowellen-Dinner zubereitet. Es gibt bei uns keine Softdrinks, keine Cola.

Wir trinken Natur: Wein, Wasser, Bio-Fruchtsäfte, Bionade, Bier nach deutschem Reinheitsgebot.

Für uns ist Bio selbstverständlich, auch ohne dass wir das groß überall draufschreiben, weil es gerade Mode ist. Wir arbeiten, wo immer es geht, mit hochwertigen, biologisch erzeugten Lebensmitteln – nicht weil es im Trend ist, sondern weil es am Ende einfach besser schmeckt. Ein Grund, warum die Menschen wieder häufiger zu Hause Kochen, ist das zunehmende Bewusstsein für all die Dinge, die in der industriellen Fertigung ins Essen gerührt werden und die nicht jeder dort haben möchte.

Gute Zutaten mit tollen Rezepten und dem zugehörigen Wissen in einer modernen, mit allen Möglichkeiten ausgestatteten Küche zu leckerem Essen zu verarbeiten und das dann noch gemeinsam zu genießen: Das macht wirklich

Spaß, das macht glücklich, das ist gesund – und genau das wollen wir den Menschen vermitteln.

Die Partner der Genussakademie

Die Konzeption erfolgte in Zusammenarbeit mit der auf Essen und Trinken spezialisierten Agentur CPA! Communications- und Projektagentur GmbH (Wiesbaden) und dem Tre Torri Verlag, der bekannt ist für seine exzellenten kulinarischen Bücher.

Architektur + Design: bgg Architekten Alexandra Geiseler und Bernd Gergull

Küche: Nolte Küchen, Küchenarchitektin Anja Schwarze

Geräte: Gaggenau

Messer, Bestecke, Töpfe: Zwilling J.A. Henckels Werke

Porzellan: Kahla

Audio/Videotechnik: Ernst Schmid, Michael Schießer - Die Hifi-Profis, Bang+Olufsen

Berater: Ralf Frenzel, Jörn Siegele – CPA!, Wiesbaden; Pierre Nierhaus, Nierhaus Consulting, Frankfurt

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Stefan Maxeiner

Die Genussakademie Frankfurt, Fressgass (Gr. Bockenheimer Str.) 24,

KCE Marketing3 GmbH, Tel.: (069) 97460-60, Fax: (069) 97460-690

www.genussakademie.com

Portrait

Der Genuss-Shop und das Kochstudio Fressgass haben täglich geöffnet:

Mo - Fr 10:00 bis 18:00 Uhr, Telefon: (069) 97460-60

News-ID: 157456 • Views: 4954 (Stand: 26.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/157456/Die-Genussakademie-Frankfurt.html>