Veranstaltungen 2020
GENUSSETAGE

Gewürzseminare • Events • Kochkurse

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Während im Erdgeschoss der Klingenberger Gewürzmanufaktur die kostbaren Gewürzschätze in den typisch grünen Gewürzdosen entstehen, wird im oberen Bereich gekocht, gefeiert und getagt - denn dort befindet sich die GENUSSETAGE.

In der modernen GENUSSETAGE mit großer Showküche und überdachter Genießer-Terrasse werden Kochkurse, Events und Gewürzseminare zum unvergesslichen Erlebnis. Ob privat oder geschäftlich: Bis zu 140 Personen können in der GENUSSETAGE feiern, tagen und genießen.

Foto: www.michael-murza.de

Veranstaltungen 2020

Seminare

Gewürzseminar: Pfeffer	16.02.
Gewürzseminar: Gewürz-Einmaleins	21.03./20.09.
Gewürzseminar: Scharfe Gewürze	15.11.

Koch- und Backkurse

Fränkische Traditionsküche	25.01.
Kochen mit würzigen Weinen	15.02.
Kuchen & Gebäck als Dessert	29.02.
Umami Grundlagen	23.03.
Nur für Ladies 3.0	04.04.
Bunte Kräuterküche	18.04.
Wild(er) Kochkurs	16.05.
Nur für Männer	06.06.
Krusten- und Schalentiere	25.07.
Umami Fortgeschritten	19.10.
Das perfekte Weihnachtsmenü	21.11.

Events

Cocktail Party	09.05.
Hommage an die Nordsee mit Johannes King	13.06.
Weinabend Weingut Rudolf Fürst	27.06.
Fränkische Apéro-Party	12.07.
Wein-Genuss-Tage	28.- 30.08.
After Work Sundowner	11.09.
Highnoon Tapas II mit Juan Amador	04.10.
Markt der Genussfreunde	31.10.-1.11.
Alles Käse	07.11.

Unsere Dozenten

Kilian Holland

Nach Stationen in der Sternegastronomie und in der Welt der Jeunes Restaurateur ist Kilian Holland, gelernter Restaurantfachmann, bereits 2010 zurück nach Klingenberg in den heimischen Betrieb. Sein Wissen und Können bringt er seither in die Familien-Manufaktur ein. Während sich Ingo Holland nun ganz seinem Herzblut widmen kann - der Rohstoffsuche, dem Eigenanbau und natürlich der Rezepturentwicklung, kümmert sich Kilian überwiegend um administrative Tätigkeiten.

Jean-Philipp Schneider

Er absolvierte bereits seine Ausbildung zum Koch bei Ingo Holland in dessen damaligen Restaurant „Zum Alten Rentamt". Darauf folgten Wanderjahre in der Spitzengastronomie Deutschlands, Spaniens und der Schweiz sowie sechs Jahre erfolgreicher und selbstständiger Gastronomiegeschichte als Sternekoch in Miltenberg. Seit Januar 2017 arbeitet Jean-Philipp Schneider als Küchenchef und Leiter der Produktentwicklung nun wieder an der Seite von Ingo Holland.

Foto: Elissavet Parrikioni

Ingo Holland

Der passionierte Gewürzmüller und Gründer des Alten Gewürzamtes kann auf eine jahrelange, erfolgreiche Karriere als Sternekoch zurückblicken. Nach der Kochausbildung im „Steigenberger Frankfurter Hof" führte sein Weg zu weiteren hochkarätigen Stationen wie dem Münchner „Hilton Hotel", den „Schweizer Stuben" in Wertheim, der „Schwarzwaldstube" in Baiersbronn oder dem 5-Sterne-Hotel „Baur au Lac" in Zürich. Mit Eröffnung eines eigenen Restaurants in seiner Heimatstadt Klingenberg, zuerst dem „Winzerstübchen" später dem „Zum Alten Rentamt", ging für ihn ein Traum in Erfüllung. In der Zeit seiner Selbstständigkeit wurde er mit einem Michelin Stern ausgezeichnet und erhielt von Gault Millau 18 Punkte.

Doch ein Augenblick sollte das Leben des Spitzenkochs verändern, als er in einer Pariser Gewürzhandlung auf eine Gewürzmischung namens „Vadouvan" traf. Völlige Faszination machte aus dem einstigen Sternekoch einen leidenschaftlichen Gewürzmüller. Seit 2007 konzentriert sich Ingo Holland hauptsächlich, nun auch gemeinsam mit Sohn Kilian, auf die Entwicklung und Herstellung edler Gewürzkompositionen. Einst befüllte Holland höchstpersönlich von Hand die typischen grünen Dosen - heute gehören bereits 50 Mitarbeiter zur Familie Holland. Freilich hat Ingo Holland seine Liebe zum Kochen nie verloren. Gault Millau kürte seine Kochschule zur besten Kochschule des Jahres 2013.

Mit dem Neubau des Alten Gewürzsamtes im Jahr 2016 wurde für Ingo und Kilian Holland ein weiterer Traum verwirklicht. Ein neuer Firmen- und Produktionssitz mit der GENUSSETAGE als kreative Wirkungsstätte und exklusive Lokalität für Kochkurse und Events.

Gewürzseminar: Pfeffer

am 16. Februar 2020, 14 - 18 Uhr

Ob schwarzer, weißer, roter oder grüner Pfeffer, ob wild gewachsen oder kultiviert: Lassen Sie sich von der unendlichen Vielfalt des Pfeffers überraschen! Die geschmackliche Bandbreite kann je nach Sorte von warmwürzig bis fruchtig-frisch zu brennend reichen. Unsere Experten teilen ihre Leidenschaft und all ihr Wissen über die kleinen scharfen Körner mit Ihnen. Welcher Pfeffer gehört eigentlich in die Mühle, welcher wird besser im Mörser zerstoßen? Woran erkenne ich erstklassige Pfefferqualitäten? Lernen Sie das Wichtigste zum Thema Pfeffer, während die Gewürzamt-Küche Ihnen sieben pfeffrige Köstlichkeiten zaubert.

Preis pro Person: 189 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Gewürzseminar: Gewürz-Einmaleins

am 21. März 2020, 20. September 2020, 14 - 18 Uhr

Lernen Sie die wichtigsten Würz-Grundlagen von den Profis. Aufregende indische Masalas, feurige Pfefferkörner oder zarte Vanilleschoten - wir präsentieren die bunte und facettenreiche Welt der Aromen. Wie werden Gewürze richtig gelagert? Woran erkennt man erstklassige Gewürze? Wie würzt man richtig? Lernen Sie in entspannter Atmosphäre das 1 x 1 der Gewürzkunde und nehmen Sie viele hilfreiche Tipps von den Gewürz-Experten mit nach Hause. Die Gewürzamt-Küche bereitet sieben würzige Köstlichkeiten für Sie zu.

Preis pro Person: 189 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Gewürzseminar

Scharfe Gewürze

am 15. November 2020, 14 – 18 Uhr

Lernen Sie die vielfältigen Aromen von Chili, Pfeffer & Co. kennen, denn diese haben weitaus mehr zu bieten als brennende Schärfe! Unsere Gewürz-Experten zeigen, wie Sie scharfe Gewürze raffiniert in der Küche einsetzen, um spektakuläre Geschmackserlebnisse zu erzeugen. Mit dem richtigen, gekonnten Einsatz von pikanten Gewürzen können Sie den Geschmack Ihrer Speisen intensivieren, unterstreichen und auch verändern. Verkosten Sie sieben feurige Kleinigkeiten aus der Gewürzamt-Küche. Obendrein gibt es Tipps zum sicheren Umgang mit den „Scharfmachern".

Preis pro Person: 189 €

Inklusive aller Speisen und Getränke.

Genussmomente 2019

Fotos: www.grossaufnahmen.de

Fränkische Traditionsküche

am 25. Januar 2020, 10 - 18 Uhr
mit Ingo Holland

Eine kleine Liebeserklärung Ingo Hollands an die fränkische Küche! Noch heute zählt der fränkische Sauerbraten zubereitet von seiner Mutter zu seinen Lieblingsspeisen. Mit ein wenig Kreativität und Zeit bietet die fränkische Küche unerwartete Geschmackserlebnisse. Ingo Holland beweist, dass es lohnt, eine bürgerliche Rinderroulade oder ein Ragout vom Spessartreh selbst zuzubereiten. Erlernen Sie vom Profi, wie Fleisch saftig und zart geschmort wird, um den wundervollen Geschmack zu bewahren und oft dabei noch eine köstliche Sauce entstehen zu lassen. Deftige Beilagen wie z.B. Kartoffelklöße und korrespondierende Weine vervollständigen das fränkische Menü.

Preis pro Person: 325 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Kochen mit würzigen Weinen

am 15. Februar 2020, 10 – 18 Uhr
mit Ingo Holland

Würzige Weine verleihen unzähligen Gerichten ein unverwechselbar raffiniertes Aroma. Besonders mit Sherry, Vin Jaune, Madeira, Portwein oder Macuin können herzhafte und süße Speisen richtig in Szene gesetzt werden.
Doch welcher Wein passt zu welchem Gericht? Ingo Holland zeigt, wie Sie mit Weinen aus aller Welt ein meisterlich abgerundetes Menü kreieren. Dabei werden Fleisch, Fisch und Gemüse in würzigen Weinen mariniert, mazeriert und zubereitet.

Preis pro Person: 335 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Kuchen & Gebäck als Dessert

am 29. Februar 2020, 10 - 18 Uhr
mit Ingo Holland

Wer schon bei der Vorspeise auf das Dessert schielt, ist bei diesem Backkurs genau richtig! Zarte Orangenbuchteln, Rhabarberschlupfer und Birnenstrudel krönen ein jedes Menü. Wäre es nicht toll, diese köstlichen Schmuckstücke selbst zubereiten zu können? Ingo Holland, der als Chef Patissier u.a. in den Schweizer Stuben in Wertheim und im Restaurant Schwarzwaldstuben in Baiersbronn tätig war, weiht Sie in die Geheimnisse der süßen Kunst ein. Erlernen Sie z.B. die kunstvolle und aufwendige Zubereitung einer echten Operaschnitte. Ingo Holland bereitet sechs klassische und moderne Kreationen des Patisserie-Handwerks für Sie zu.

Preis pro Person: 295 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Nur für Ladies 3.0

am 4. April 2020, 10 - 18 Uhr
mit Jean-Philipp Schneider

Der legendäre Kochkurs „Nur für Ladies“ mit Jean-Philipp Schneider geht in die dritte Runde! Auch in diesem Jahr dürfen sich die Teilnehmerinnen auf ein aphrodisierendes 5-Gang-Menü mit feinsten Schaumweinen, darunter Champagner, Cava und Sekt freuen. Mit edlen Produkten wie Safran, Vanille, Jakobsmuschel und Trüffel bereitet Jean-Philipp Schneider ein anspruchsvolles Menü zu, das auch leicht am heimischen Herd realisiert werden kann. Seit der Kochkurs-Premiere von „Nur für Ladies“, wissen wir: Die besten Partys finden immer in der Küche statt!

Preis pro Person: 345 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Bunte Kräuterküche

am 18. April 2020, 10 - 18 Uhr
mit Jean-Philipp Schneider

Bringen Sie frischen Wind in Ihre Küche und schöpfen Sie aus der Vielfalt der Kräuterwelt. Jean-Philipp Schneider begibt sich mit Ihnen auf kulinarische Entdeckungstour und zeigt Ihnen, wie vielfältig, frisch und modern die Kräuterküche sein kann. Ob Gräser, Blättchen und Stängel – Kräuter können vielen Speisen das gewisse Etwas verleihen. Lassen Sie sich von fünf grünen Kreationen, wie z.B. Entrecôte Double mit echter Café de Paris-Butter oder dem hessischen Klassiker, der Frankfurter Grünen Soße, überraschen. Dazu gibt es jede Menge Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und Kräuterkonservierung und wie Sie aus Kräutern das Beste an Geschmack herausholen.

Preis pro Person: 335 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Wild(er) Kochkurs

am 16. Mai 2020, 10 - 18 Uhr
mit Jean-Philipp Schneider

Rehfleisch ist würzig, zart und perfekt für ein festliches Menü. Jean-Philipp Schneider zeigt Ihnen, wie ein Maibock aus heimischen Wäldern fachgerecht zerlegt und zubereitet wird. Freuen Sie sich auf fünf Gänge mit schonend gegartem Rehrücken, geschmortem Ragout aus der Schulter und rosa gegarter Keule! Auch die Innereien werden köstlich und kreativ zubereitet. Passend zu allen Gängen gibt es delikate Beilagen und Saucen. Erfahren Sie Wissenswertes rund um das Thema Reh und freuen Sie sich auf einen wilden Kochkurs!

Preis pro Person: 355 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Nur für Männer!

am 6. Juni 2020, 10 - 18 Uhr
mit Ingo und Kilian Holland

Aufgrund großer Beliebtheit des Kochevents „Nur für Ladies“ war es nun endlich an der Zeit für das Pendant, bei dem sich alles um die Herren der Schöpfung dreht! Also Männer: Kumpels zusammentrommeln! Wir feuern den Grill an und stellen das Bier kalt. Um sich für die kommenden kulinarischen Herausforderungen zu stärken gibt´s Gin und eisgekühlten Augustiner Edelstoff. Weitere Hauptdarsteller dieses Kochkurses sind große Fleischstücke, die zu saftigen Steaks und Burgern verarbeitet werden. Ingo und Kilian Holland erklären das Handwerk am Rost und enthüllen Geheimnisse der perfekten Zubereitung von unterschiedlichen Cuts, leckeren Rubs und Beilagen.

Preis pro Person: 275 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Krusten- und Schalentiere

am 25. Juli 2020, 10 - 18 Uhr
mit Ingo Holland

In diesem Kochkurs haben Hummer, Kaisergranat, Tellines und Co. ihren großen Auftritt. Erfahren Sie alles über die verschiedenen Zubereitungsmethoden von Krusten- und Schalentieren, z.B. wie Sie die stachlige Seeigel-Zunge fachgerecht auslösen und zum Hochgenuss verarbeiten. Praxisnah erläutert der Profi, woran Sie frische Produkte erkennen und wie diese idealerweise gelagert werden. Ingo Holland verrät Ihnen seine Lieblingsrezepte rund um die Meeresdelikatessen und zaubert für Sie ein edles 6-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen. Nehmen Sie viele Tipps für eine attraktive Menügestaltung mit nach Hause. Mit diesem Know-how werden Sie zukünftig als Gastgeber glänzen!

Preis pro Person: 365 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Das perfekte Weihnachtsmenü

am 21. November 2020, 10 - 18 Uhr
mit Jean-Philipp Schneider

Erlernen Sie vom Profi, wie Sie ein perfektes Festtagsmenü zubereiten, ohne dabei in Stress zu verfallen! Warum nicht auch als Gastgeber entspannt am Weihnachtstisch sitzen und mit der Familie genießen, anstatt den ganzen Tag in der Küche zu werkeln? Jean-Philipp Schneider zaubert fünf festliche Gänge für Sie, darunter z.B. Jakobsmuschel auf Maronencreme oder eine confierte Entenkeule mit asiatischen Aromen. Er bereitet Sie in diesem Kurs optimal darauf vor, ein festliches Menü zu kreieren, das am heimischen Herd gut vorbereitet werden kann. Klassische Produkte der Weihnachtszeit werden dabei lecker in Szene gesetzt. Obendrein gibt es Tipps, welche Getränke Sie zu Ihrem Weihnachtsmenü ausschenken können.

Preis pro Person: 345 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Ablauf eines Kräuter-Kochkurses

Mit einem erfrischenden Aperitif heißen wir Sie in unserer Eventlocation GENUSSETAGE mit Kochschule herzlich willkommen. Während in der **modernen Showküche** ein frühlingshaftes Kräutermenü live für Sie zubereitet wird, gibt es von unseren Dozenten - erfahrenen **Köchen aus der Sternegastronomie -** jede Menge Tipps zum Kräutereinkauf, zur Lagerung und Kräuterkonservierung.

Genießen Sie zum Beispiel folgendes Menü:

- Kräuterschmalz aus Colonnata-Speck
- Lammrücken mit Kräutern gebeizt & Rotweinschalottenmarmelade
- Pikanter Salat von grünen Mangos und Papayas mit asiatischen Kräutern & gebackener Riesengarnele
- Frankfurter Grüne Sauce mit mariniertem Kabeljau im Kartoffelhaar gebacken & Onsen-Ei
- Suppe mit Tarbais Bohnen mit Linguine in Pistou
- Lachs in Sauerampfersauce glasig gegart
- Färsenfilet mit Café-de-Paris-Butter gratiniert mit Kräuterrösti & Schnippelbohnen

Unser kompetentes Servicepersonal liest Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab und versorgt Sie während des **8-stündigen Kurses** mit Wein, Soft- oder Heißgetränken. Dabei sind **alle Speisen und Getränke im Kurspreis inbegriffen.** Natürlich dürfen Sie sich nach und nach alle zubereiteten Gänge mit korrespondierenden Weinen an unserer großen Tafel schmecken lassen.

UMAMI

Was ist umami?

Umami bezeichnet unsere **5. Geschmacksdimension.** Zu süß, sauer, salzig, bitter hat sich umami gesellt. Umami grenzt sich grundlegend von allen bisher bekannten Geschmacksrichtungen ab. Bezeichnet als herzhaft und würzig lässt es sich geschmacklich allerdings nicht eindeutig wahrnehmen. Doch feststeht: **Auf der Zunge bewirkt umami eine Sensation!** Es sorgt dafür das Speisen vollmundig und geschmacksintensiv schmecken.

Ausgelöst wird umami durch Glutamat, eine Aminosäure, die überall vertreten ist, wo es köstlich wird. Umgangssprachlich verwendet man häufig den Begriff „Geschmacksverstärker". Dabei handelt es sich keinesfalls um einen künstlichen Geschmacksverstärker, sondern um einen vollwertigen, eigenen Geschmack. Chemisch gesehen ist dies ein Eiweißbaustein, der auch ganz natürlich in Fleisch, Parmesan, Pilzen und reifen Tomaten vorkommt. Es gibt also natürliche Umami-Träger, welche von Natur aus reich an umami sind. Verarbeitungsprozesse wie Reifen, Fermentieren und Kochen bestimmter Lebensmittel führen dazu, dass deren Umami-Geschmack verstärkt werden. Bei Käse sorgt z.B. langes Reifen für viel „umami". Auch hochwertige Sojasaucen, die durch Fermentierung von Sojabohnen entstehen, sind ganz natürliche Umami-Bomben.
Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts entdeckte der japanische Wissenschaftler Kikunae Ikeda, dass es neben süß, sauer, bitter und salzig noch eine weitere Geschmacksempfindung gibt. Jedoch sollte es noch rund 70 Jahre dauern, bis umami (japanisch für köstlich) wissenschaftlich etabliert werden konnte.

Umami Grundlagen

am 23. März 2020, 10 - 18 Uhr
mit Thomas A. Vilgis & Ingo Holland

Seit tausenden von Jahren werden in den unterschiedlichsten Kulturen fermentierte Fischsaucen oder Misopasten hergestellt, die als Umami-Bomben gelten. Aber auch in der westlichen Küche findet man die Umami-Note in zahlreichen Gerichten. Aber was genau ist umami? In welchen Lebensmitteln steckt umami? Ingo Holland & Thomas Vilgis werden Ihnen eine Welt voller Geschmackssensationen eröffnen.

Die beiden Genussmenschen zeigen Ihnen, wie Sie durch gekonnte Kombination verschiedener Umami-Träger tiefgängige Gerichte zubereiten. Lernen Sie die verschiedenen Verarbeitungsprozesse kennen, wie z.B. Fermentation oder den Einsatz von Hefen zur Bildung von umami. Während Ingo Holland Gerichte mit intensiver Umami-Note (z.B. klassische Dashibrühen oder Sauce Bolognese nach Hollands Art) live zubereitet, führt Sie DIE Kompetenz des Umami-Geschmacks Thomas Vilgis in die Umami-Grundlagen ein. Der ca. 2-stündige Theorieteil hilft Ihnen, umami zu verstehen und zu genießen. Beim gemeinsamen Essen können Sie sich mit den Dozenten und allen Teilnehmern zum Thema umami austauschen.

Dieser Umami-Grundlagenkurs richtet sich an Genussmenschen, die Interesse am Thema umami haben. Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

Preis pro Person: 450 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Umami Fortgeschritten

am 19. Oktober 2020, 10 - 18 Uhr
mit Thomas Vilgis & Ingo Holland

Lernen Sie in diesem Fortgeschrittenen-Kurs mit welchen Verarbeitungstechniken Sie für eine Umami-Sensation sorgen! Der wohl profundeste Kenner der Umami-Branche Prof. Dr. Thomas Vilgis teilt sein Wissen mit Ihnen. In einem etwa 2-stündigen Theorieteil vermittelt er kurzweilig den wissenschaftlichen Aspekt von umami. Mit diesem Wissen erlernen Sie gezielt, wie man Gerichten durch Langzeitgaren, Sous-vide-Garen, Schmoren, Confieren, Fermentieren, Verbrennen oder durch Maillard-Reaktion mehr Tiefe durch umami verleiht. Ingo Holland setzt dies praktisch in der Küche um und zeigt, wie ein sensorisch korrekter Menüaufbau mit präsentem umami funktioniert. Tauschen Sie sich im Anschluss bei einem gemeinsamen Essen mit den Dozenten zum Thema umami aus.

Dieser Umami-Kurs für Fortgeschrittenen richtet sich an Gastronomen oder Genussmenschen, die bereits mit umami und umami-bildenden Verarbeitungsprozesse vertraut sind oder den Anfängerkurs absolviert haben.

Preis pro Person: 450 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Thomas A. Vilgis

Physiker,
Genussforscher,
umami-Koryphäe

Er ist Physikprofessor am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und beschäftigt sich mit molekularen Eigenschaften von Lebensmitteln. Er widmet sich leidenschaftlich der Wissenschaft des Kochens, ob beruflich im Labor, oder privat am eigenen Herd. Als **Naturwissenschaftler und leidenschaftlicher Koch** beschäftigt er sich seit Jahren mit den wissenschaftlichen Grundlagen, die hinter dem guten Geschmack stehen. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht den 5. Geschmackssinn zu erforschen und gilt als **profundester Kenner der Branche**.

Sein Fachwissen über Aromen, Texturen und wie Lebensmittel miteinander reagieren gibt er in seinen zahlreichen Kochbüchern weiter. Vilgis schafft es auf unterhaltsame und verständliche Weise die **Brücke zwischen kulinarischem Genuss und Wissenschaft** zu schlagen. Thomas Vilgis und Ingo Holland verbindet eine langjährige Freundschaft.

„Dr. Stravinsky Bar“
in Barcelona

Burlesque - Tänzerin „Sweet Chili“ aus Nürnberg

Cocktail-Party

mit Antonio Naranjo Nevares

am 9. Mai 2020, 19 - 1 Uhr

Cocktail-Enthusiasten kennen sie: Die „Dr. Stravinsky Bar“ in Born, Barcelona! Sie zählt zu den **besten Bars der Welt** und ist Ingo Hollands Stammbar in Barcelona. Als „Beste Neue Europäische Bar 2018“ räumte sie den Oscar der Barszene, den Mixology Bar Award, ab.

Antonio Naranjo Nevares ist der legendäre Barchef der „Dr. Stravinsky Bar“ und wird speziell für diesen Abend aus Spanien eingeflogen, um Ihnen seine **genialen Cocktailkreationen** zu kredenzen.
Antonio fermentiert und infusioniert, er experimentiert mit Präzision und Detailverliebtheit an neuen Drink-Ideen. Zusätzlich erwarten Sie sommerliche Margaritas aus der Gewürzamt-Küche sowie weitere Aromenfeuerwerke an der Gin-Bar.

Gekrönt wird dieser Abend mit einer knisternden **Burlesque-Darbietung** von „Sweet Chili“ aus Nürnberg. Glamouröse Kostüme, Federboas und Schnürkorsett lassen das Lebensgefühl der goldenen Zwanziger entstehen, der Blütezeit der Burlesque Shows. Dresscode: Entspannt – Elegant.

Zu dieser spannenden Mischung serviert die Gewürzamt-Küche viele kleine Frivolitäten, z.B. Bikini-Sandwiches, Roastbeef mit Sauce Tatar, Mini-Wiener-Schnitzel.

Preis pro Person: 139 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Hommage an die Nordsee

mit Johannes King

am 13. Juni 2020, Beginn 18.30 Uhr

Für einen Gourmet-Abend der Extraklasse hat Ingo Holland seinen langjährigen Freund Johannes King nach Klingenberg eingeladen. Der 2-Sterne-Koch betreibt das Hotel Söl'ring Hof mit integriertem Restaurant in Rantum auf Sylt. Kings kulinarische Handschrift zeichnet sich durch die authentisch norddeutsche Küche mit besten und fast vergessenen regionalen Produkten der Insel Sylt aus. Nun bringt Johannes King die Aromen der Nordsee zu uns nach Klingenberg und kredenzt ein aufregendes 5-Gänge-Menü inkl. Amuse Gueule. Genießen Sie dazu auswählte Lieblingsgewächse aus dem Gewürzamt-Weinkeller!

Preis pro Person: 189 €

Inklusive aller Speisen und Getränke.

Weinabend

des Weinguts Rudolf Fürst

am 27. Juni 2020

Im Rahmen der Jahrespräsentation lädt das Weingut Rudolf Fürst zu uns nach Klingenberg ein. Das Bürgstädter Traditionsweingut steht für außergewöhnliche Früh- und Spätburgunder, die nicht nur zur deutschen Spitze gehören, sondern auch internationales Format zeigen. In der wärmsten Ecke Frankens wurzeln Fürsts Reben auf steinigen roten Buntsandsteinböden und sorgen für erstklassige Tropfen.

Im Mittelpunkt der Verkostung stehen ebenso ausgezeichnete Weine zweier befreundeter Gastwinzer. Ingo Holland und seine Gewürzamt-Küche servieren verschiedene Köstlichkeiten, welche den Weinen auf den Leib zugeschnitten sind. Alle Weingüter sind vor Ort und freuen sich auf interessante Gespräche und einen genussreichen Abend mit Ihnen.

Nähere Informationen folgen demnächst auf www.weingut-rudolf-fuerst.de.

Anmeldung:

FÜRST

Weingut Rudolf Fürst
Hohenlindenweg 46, 63927 Bürgstadt
Telefon: 09371 / 8642
eMail: info@weingut-rudolf-fuerst.de

Veranstaltungsort:
Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland
Eventlocation GENUSSETAGE
Frühlingstr. 37 | 63911 Klingenberg am Main

Fränkische Apéro-Party

am 12. Juli 2020, 12 - 17 Uhr

Tauchen Sie in das köstliche Apéro-Lebensgefühl ein! Frischer Hugo, trockene Weine, gekühltes Bier, dazu Kartoffel-Leberwurst-Knödel, hausgeräucherte Forellen, fränkischer Spießbraten oder Wildbratwürste. Genießen Sie in lockerem Ambiente viele fränkische Leckereien und stoßen Sie mit dem passenden Getränk in geselliger Runde an. Ob auf der großzügigen Genießer-Terrasse mit Blick auf die Klingenberger Rebenlandschaften oder an einem Stehtisch in der Showküche – die Köstlichkeiten werden dort serviert, wo Sie sich am wohlsten fühlen.

Ingo Holland & Cathérine Jamin – zwei Genussfreunde, die mit ihrem Buchdebut „Apéro – ein leichtfertiger Genuss" bereits viele Leser mit ihrer Apéro-Begeisterung angesteckt haben – Sie auch schon?

Preis pro Person: 89 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Wein-Genuss-Tage

präsentiert vom Medienhaus Main-Echo

vom 28. - 30. August 2020

Zum 4. Mal in Folge laden wir Sie herzlich ein, wundervolle Stunden in der „GENUSSETAGE" in unserer Gewürzmanufaktur zu verbringen. Genießen Sie fantastische Weine und regionale Leckereien aus der Gewürzamt-Küche! Die Wein-Genuss-Tage stehen ganz im Zeichen großartiger, fränkischer Weine der TRIAS-Vereinigung. Die fünf Winzer der TRIAS-Vereinigung erzeugen auf den weltweit einzigartigen Böden des TRIAS trockene Frankenweine mit unvergleichlichem Charakter: www.trias-frankenwein.de

Der Eintritt ist kostenfrei. Beim Einlass ist jedoch ein Verzehrbon im Wert von 25 € p.P. zu erwerben, auf dem die Preise der Speisen und Getränke notiert und beim Verlassen der Veranstaltung verrechnet werden.

Öffnungszeiten:
Freitag, 28. August: 17.00 Uhr – 1.00 Uhr
Samstag, 29. August: 15.00 Uhr – 1.00 Uhr
Sonntag, 30. August: 11.00 Uhr – 21.00 Uhr

WEINGUT STÖRRLEIN KRENIG

FÜRST

WEINGUT JOH. RUCK IPHOFEN

FÜRST LÖWENSTEIN WEINGUT

WEINGUT SCHMITT's KINDER

After Work Sundowner

präsentiert vom Medienhaus Main-Echo

am 11. September 2020, 18 - 23 Uhr

Starten Sie gemeinsam mit Kollegen, Freunden oder Nachbarn genussvoll in den wohlverdienten Feierabend! Auf unserer großzügigen Genießerterrasse erwarten Sie Köstlichkeiten vom Grill und eisgekühlte Drinks.

In lässiger Atmosphäre erleben Sie bei entspannte Beats den faszinierenden Sonnenuntergang - der Blick auf die Klingenberger Rebenlandschaften ist übrigens inklusive. Unser kulinarisches Verwöhn-Programm lässt Sie schnell den hektischen Arbeitsalltag vergessen.

Preis pro Person: 89 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Fotos: www.grossaufnahmen.de

Highnoon Tapas II

am 4. Oktober 2020, 12 - 17 Uhr

Freuen Sie sich auf die Fortsetzung des grandiosen Tapas-Festivals mit **Juan Amador & Ingo Holland.** Bereits im Juni 2019 begeisterten die beiden Top-Köche über 120 Gäste mit ihrem legendären 15-gängigen Crossover-Tapas-Menü. Diesmal dürfen Sie sich auf einen Reigen herbstlicher Kreationen der beiden Großmeister freuen. Holland und Amador verbindet eine über 30 Jahre lange Freundschaft, welche sich im harmonisch abgestimmten Menü bemerkbar macht. Amadors Küche mit spanischem Temperament trifft auf Hollands intensive Aromen.
Österreichs erster 3-Sterne-Koch Juan Amador ist aus der internationalen Liga der Spitzenköche nicht mehr wegzudenken. In lockerer Atmosphäre werden korrespondierende Weine serviert.

Preis pro Person: 189 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

Markt der Genussfreunde

vom 31. Oktober bis 1. November 2020

Herzlich Willkommen zum Markt der Genussfreunde! Wir laden ein zum Entdecken, Genießen und Verweilen. Mit von der Partie sind gute Freunde des Alten Gewürzamtes, die ihre Schätze präsentieren und an diesen Tagen zum Verkauf anbieten. Geboten wird Schönes, Leckeres, Kreatives und einfach Außergewöhnliches: Ob feine Lebkuchen, edle Destillate, regionale Wurstspezialitäten, handgemachtes Konfekt, sogar mechanische Uhren oder hochwertigste Keramik.

Öffnungszeiten:
Samstag, 31. Oktober: 12.00 Uhr – 20.00 Uhr
Sonntag, 1. November: 10.00 Uhr – 18.00 Uhr

Der Eintritt zum Markt der Genussfreunde ist kostenfrei. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Die außergewöhnliche Eventlocation GENUSSETAGE der Gewürzmanufaktur „Altes Gewürzamt" bietet die perfekte Kulisse für dieses Genuss-Event.

Foto: ©Churfranken e.V.

Freuen Sie sich auf…

- Kaffee und Kaffeespezialitäten der **Kaffeerösterei MIKA**, Miltenberg
- Regionale Kreationen der **Landfleischerei Opfer**, Ringgau
- Süßes & Schokoladiges aus der **Konditorei & Confiserie Georg Jamin**, Frankfurt
- Fischspezialitäten der **Fischerei Grimm**, Aschaffenburg
- Italienische Käsespezialitäten aus der Offenbacher **Käsefabrik L´Abbate**
- Natürliche Würzsaucen aus 100% Tomate der **TOMAMI GmbH**, Königstein
- Mechanische Uhren aus der **Uhrenmanufaktur Rainer Brand**, Heimbuchenthal
- Handgemachtes Karamell-Konfekt der **Manufaktur Aromakünstler**, Obertshausen
- Handgemachte Fruchtaufstriche der **Marmeladenmanufaktur Friedrich**, Frankfurt
- Edle Tropfen aus dem **Weingut Alte Grafschaft**, Kreuzwertheim
- Keramische Kunst von **Andrea Müller**, Aschaffenburg
- Edle Destillate aus **Simon´s Feinbrennerei**, Alzenau
- Feinkost von **Sydney & Frances**
- Feinste Essige der **Manufaktur Gölles**, Österreich

Wir freuen uns auf Sie!

Alles Käse

am 7. November 2020, 19 Uhr

Ein ganzes Menü mit Käse? Warum denn nicht!
Freuen Sie sich auf ein äußerst spannendes 7-Gänge-Käsemenü zubereitet von Ingo Holland und seiner Gewürzamt-Küche. Verarbeitet werden u.a. cremig-weicher Saint Félicien oder die Belper Knolle, welche auch als „Trüffel des Käses“ bezeichnet wird. Kosten Sie Brin d´Amour, einen korsischen Schafkäse par excellence, gebraten in einer Chorizokruste auf geeistem Tomatencoulis. Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont: Zubereitet werden sautierte Froschschenkel auf Savagnin-Risotto und Comtéschaum, eine Delikatesse der französischen Küche. Kosten Sie verschiedene Käsespezialitäten und lassen Sie ihren Blick für besondere Zubereitungsmöglichkeiten und Essgewohnheiten weiten. Dazu werden korrespondierende Weine aus Trauben, Äpfeln oder Birnen ausgeschenkt.

Preis pro Person: 159 €
Inklusive aller Speisen und Getränke.

GenussZeit

Erleben Sie Ingo Holland und seine ebenso hochkarätige Crew live und besuchen Sie unsere erstklassigen Kochkurse und Events. Die Eventlocation GENUSSETAGE mit großer Showküche bietet ausreichend Platz für Kreativität und kulinarische Höhenflüge. Schon ab 10 Personen gestalten wir einen Kochkurs ganz nach Ihren Wünschen.

Anmeldung

Sie möchten eine unserer Veranstaltung besuchen? Die Anmeldung erfolgt über unsere Website *https://www.altesgewuerzamt.de/Kurse-Events/* oder telefonisch unter 09372/948 109 – 0.

Verschenken Sie Genussmomente
Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Bereiten Sie Ihren Lieben eine Freude mit einem unserer exklusiven Events. Selbstverständlich erstellen wir auch Gutscheine. Kontaktieren Sie uns!

Foto: www.grossaufnahmen.de

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Sie möchten an einem Seminar /Kochkurs /Event
in unserer Eventlocation GENUSSETAGE teilnehmen?
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Altes Gewürzamt GmbH Ingo Holland
Frühlingstraße 37 • 63911 Klingenberg am Main

Telefon: +49 (0) 93 72 - 948 109-0
Telefax: +49 (0) 93 72 - 948 109-20
E-Mail: info@altesgewuerzamt.de
www.altesgewuerzamt.de