

Einladung

Köln bietet eine interessante Vielfalt an Cafés, Restaurants und Bars mit Speisen in allen Geschmacks- und Stilrichtungen. Neue Konzepte und Produktideen begeistern, wie die der neapolitanischen Pizzeria 485 Grad oder der Fleischexperten von Pigbull. In der „Nippesküche“, eine Art Pop-up-Laden, präsentiert sich bis Ende April ein Team aus 11 Kölner Produzenten mit eigenen Schwerpunkten und Kreationen. Nach dem Vorbild der nordamerikanischen „Urban Winery“, ein Weinkeller für die Verarbeitung der Trauben in der Stadt, produziert und lagert die Stadtkellerei IMI ihre Weine zukünftig direkt in Köln-Ehrenfeld.

Sie haben Gelegenheit, kreative Köche, Gastgeber, außergewöhnliche Winzer und Sommeliers zu treffen, die uns ihre Konzepte, Produkte und ihre Zukunftspläne verraten. Erfahren Sie mehr über die sich ständig wandelnde Kölner Gastronomie-Szene und das Konsumverhalten ihrer Gäste.

Ein Dinner an vier besonderen Orten eröffnet Ihnen einen Einblick in die sich stetig wandelnde Kölner Gastroszene. Und außerdem lässt uns diese kulinarische Kurzreise miteinander und mit den Gastgebern ins Gespräch kommen und Antworten auf die Frage nach der zunehmenden Bedeutung des Essens finden.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Dr. Wolfgang Isenberg
Akademiedirektor

Programm

Donnerstag, 27. April 2017

16.00 Uhr Treffpunkt und Einführung vor dem Pop-up-Laden „Nippesküche“, Körnerstraße 46, 50823 Köln-Ehrenfeld

Nippesküche & Freunde: Kostprobe von veganen Produkten

100% selbsterdacht, 100% selbstgemacht – das sind die Produkte aus der „Nippesküche“, einem Pop up-Laden in Ehrenfeld, der im März und April 2017 allerlei Veganes wie Pestos, Fruchtessigsorten, Gewürzöle, Gewürzsalze, Chutneys, fermentierte Gemüsevarianten, Dattelonkondit, Schokolade mit Heilkräutern, Backwaren... verkauft. Hinter „Nippesküche & Freunde“ verbergen sich elf regionale Produzenten.

Gespräch mit Yvonne Steffe, Initiatorin von „Nippesküche & Freunde“, Dipl.-Medienwirtin, Köln

Stadtkellerei IMI: Weinprobe mit Aufstrichen aus der Manufactur „süß & deftig“

Die Stadtkellerei IMI wird die erste urbane Weinkellerei mit einer innerstädtischen Produktion in Deutschland, die den Weinkeller mitsamt Maschinen, Barriques und Edelstahl tanks in die Großstadt verlagert, um dort aus deutschen Weintrauben hochwertige Weine auszubauen. Das Produkt Wein und dessen Herstellung sollen erlebbar gemacht werden, z.B. durch die Möglichkeit, an den einzelnen Schritten der Weinherstellung teilzunehmen.

*Weinprobe mit Jonathan Hollerith, Winzer, Köln
Er studierte Weinbau und Kellerwirtschaft an der Universität Davis in Kalifornien.*

Begleitende Verkostung mit Sara Blum, Betreiberin des Supperclubs Blum & Feldhege und der Manufactur „süß & deftig“, Köln

Pigbull BBQ: Burger und Craft Beer

Maximilian Lorenz (Küchenchef des Gourmetrestaurants „L'escalier“) und Sebastian Franke (vormals Küchenchef im Restaurant „Werkshausen“) begeistern mit ihren pulled pork Burgern. Dafür wird mariniertes Schweinefleisch lange bei Niedrigtemperatur im Smoker gegart, bis das Fleisch so zart ist, dass es gezupft werden kann.

Gespräch mit Sebastian Franke, Koch und Geschäftsführer von Pigbull BBQ

485 Grad: Dessert und Kaffee

Im Juli 2014 eröffnete das erste Lokal 485 Grad in der Kyffhäuser Straße. Das Konzept hat seine Wurzeln in der originalen Pizza Napoletana und ihrem traditionellen Herstellungsprozess aus dem 18. Jahrhundert: 72 Stunden Teigruhe, 485 Grad Gluthitze, in 60 Sekunden gebacken. Hefe, Salz, Mehl und Wasser sind die Basis des Pizzateigs.

Gespräch mit Kai Sommer, Betriebsleiter 485 Grad in der Kyffhäuserstrasse

21.00 Uhr voraussichtliches Ende des kulinarischen Streifzuges in der Kyffhäuser Straße

Änderungen im Programm und in der Organisation bleiben vorbehalten.

Leitung

Sebastian Gopp, Hotelbetriebswirt, Rösrath
Rezeptentwickler und Hobbykoch, arbeitet seit vielen Jahren in der Hotellerie

Hinweise

In den Ladenlokalen, Imbissen und Restaurants sind nur begrenzte Sitzmöglichkeiten vorhanden.

Die Restaurants werden durch Spaziergänge und Fahrten mit Großraumtaxen miteinander verbunden.

Hinweise

Leistungen

Der Preis für den Kulinarischen Streifzug durch Köln beträgt 100,00 € und umfasst:

- Dinner mit drei Gängen in verschiedenen Ladenlokalen, Imbissen und Restaurants;
- Weinprobe mit begleitender Verkostung;
- Mineralwasser, Craft Beer, Kaffee;
- Einführung, Gespräche mit den Gastronomen und Führungen;
- Fahrt mit Großraumtaxen in der Kölner Innenstadt.

Teilnehmerzahl

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Höchsteilnehmerzahl: 20 Personen

Veranstalter

Thomas-Morus-Akademie Bensberg, Katholische Akademie im Erzbistum Köln

Anmeldung

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anmeldung an die Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Overather Straße 51-53

51429 Bergisch Gladbach

Telefon 0 22 04/40 84 72

Telefax 0 22 04/40 84 20

akademie@tma-bensberg.de

www.tma-bensberg.de

Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Anmeldung.

Planung und Information

Anne Pesch, Projektreferentin, Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt im SEPA-Lastschriftverfahren. Wir bitten Sie bei Ihrer Anmeldung um die notwendigen Angaben (BIC und IBAN) und um die Erteilung eines „SEPA-Lastschrift-Mandats“. Der Kostenbeitrag wird innerhalb von zehn Tagen nach Bestätigung von Ihrem Konto abgebucht.

Rücktrittsbedingungen

Die Teilnahmegebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung fällig.

Bei Stornierung

der Teilnahme

bis zum 7. April

2017 wird eine

Bearbeitungs-

gebühr in Höhe

von 25,00 € er-

hoben. Wird die

Anmeldung nach

diesem Termin

zurückgezogen,

werden 50 % der

Teilnahmegebühr

berechnet. Bei

einer Absage am Vortag sowie Nichterscheinen

wird die volle Teilnahmegebühr fällig. Stornie-

rungen müssen schriftlich erfolgen. Sie haben

jederzeit die kostenfreie Möglichkeit, eine(n)

Ersatzteilnehmer(in) zu benennen.

Bürozeiten der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr



Stand: 15. März 2017

Fotos: Sangue na Gurla, Sebastian Gopp, pixabay