



Kulinarischer Streifzug durch Köln

Bouillabaisse, Coq au Vin, Crème brûlée

Die Küche Frankreichs
am Rhein

6. September 2017 (Mi.)

Einladung

Die französische Küche steht für kulinarischen Genuss und das gemeinsame Essen ist Teil der nationalen Identität. Nicht zuletzt ist die Küche Frankreichs die erste, die als immaterielles UNESCO Kulturgut anerkannt ist. Gutes Essen wird auch in der Alltagsküche zelebriert. Es steht nicht nur für Gaumenfreuden sondern eben auch für eine hohe Lebensqualität. Die Haute Cuisine hat sich weiterentwickelt und wird heute wegen ihrer raffinierten Einfachheit und der Berücksichtigung regionaler Produkte geschätzt.

In Köln findet sich ein breit gefächertes Angebot an gastronomischen Unternehmungen, das von traditionellem Bistro und Brasserie bis zur experimentierfreudigen Spitzengastronomie reicht.

Entdecken Sie mit uns auf diesem kulinarischen Streifzug Orte, an denen man gut essen und Leute treffen kann, wo man an langen Tischen zusammen sitzt und miteinander ins Gespräch kommt.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Dr. Wolfgang Isenberg
Akademiedirektor

Programm

Mittwoch, 6. September 2017

16.00 Uhr Treffpunkt und Einführung in der
Épicerie Boucherie, Elsassstraße 3
in 50678 Köln

Épicerie Boucherie: apéritif et amuse-gueule

Französische Delikatessen

David Boucherie betreibt seit 2007 das französische Bistro Épicerie Boucherie, eingerichtet mit alten Holztischen, antiken Bürolampen und Regalen. Angeboten werden ein Sortiment an französischer Feinkost und Delikatessen etwa verschiedene Käse- und Salamisorten, Quiches, Tartines, Weine und eine Auswahl an bürgerlichen französischen Tagesgerichten. Er selbst hat Afrikanistik studiert, Fotografie gelernt und als Pressefotograf Menschen und Ereignisse auf der ganzen Welt begleitet. Mit der Épicerie Boucherie hat David Boucherie ein Stück Frankreich in der Südstadt geschaffen.

Bagatelle: hors-d'œuvre

Bagatellen in der Südstadt

Das Restaurant ist eingerichtet, als säße man bei französischen Freunden in der Küche. Die antiken Tische und Stühle sind bunt zusammengewürfelt, Kochutensilien hängen von der Decke und serviert werden französische Klassiker in Tapas-Größe.

Capricorn i Aries: plat intermédiaire

Brasserie-Küche

Die Brasserie Capricorn i Aries verarbeitet für ihre französische Landküche nur erstklassige Rohware wie z. B. selbsterlegtes Wild oder eigens im Sauerland gesammelte Kräuter und Pilze. Darüber hinaus kommen nur Produkte ausgesuchter Händler aus Frankreich, Belgien und der Region auf den Tisch.

Hinweise

Restaurant L'Escalier: plat principal et dessert

Französische Sterneküche

Maximilian Lorenz betreibt das Restaurant L'Escalier im Belgischen Viertel. Mit gerade einmal 21 Jahren wagte er 2012 den Schritt in die Selbstständigkeit und übernahm das im Souterrain eines Eckhauses gelegene Restaurant. Lorenz interpretiert die klassische französische Küche mit deutschen Traditionen neu. 2016 wurde seine Küche mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

22.00 Uhr voraussichtliches Ende des kulinarischen Streifzuges in der Brüsseler Straße 11 in 50674 Köln

Änderungen im Programm und in der Organisation bleiben vorbehalten.

Leitung

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

Hinweis

Die Besuche in den Restaurants werden durch Spaziergänge und Fahrten mit öffentlichen Verkehrsmitteln miteinander verbunden.

Leistungen

Der Preis für den Kulinarischen Streifzug durch Köln beträgt 165,00 € und umfasst:

- Aperitif mit kleinen Köstlichkeiten;
- Abendmenü mit vier Gängen in drei Restaurants (ein Restaurant ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet);
- korrespondierender Wein zum Hauptgang, Mineralwasser und Kaffee;
- Einführung, Gespräche mit den Gastronomen und Führungen;
- Fahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln 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 16. August 2017 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 40,00 € erhoben. Wird die Anmeldung nach diesem Termin zurückgezogen, werden 50 % der Teilnahmegebühr berechnet. Bei einer Absage am Vortag sowie Nichterscheinen wird die volle Teilnahmegebühr fällig. Stornierungen 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: 9. Juni 2017