



Kulinarischer Streifzug
**Köche schaffen
Erlebnisse**
Einblicke in die Kölner
Gastronomie-Szene
8. März 2018 (Do.)

Einladung

Der Wandel in der Gastronomie ist ein wertvoller Seismograf einer Gesellschaft und gibt Aufschluss über Sehnsüchte und Lebensumstände der Menschen.

Immer häufiger gilt das Credo „weniger, aber besser essen und trinken“. Die Akzeptanz von industriell verarbeiteten Produkten sinkt. Stattdessen finden natürliche Herstellungsverfahren und Lebensmittel immer mehr Zuspruch. Der Trend stellt auch die Gastronomie vor Herausforderungen und schafft Raum für innovative Gastronomen. Vier Kölner Sterneköche erfreuen sich hoher Beliebtheit mit ihren individuellen Konzepten: Die Bar Bayleaf kreiert Getränke, die eigens auf das Essen abgestimmt sind. Im maiBeck wird regionalem Essen ein neues Profil gegeben, hier liegt ein besonderer Fokus auf regionale Erzeugung und Produktion. Das Restaurant Wein am Rhein lässt intensivere Verknüpfungen zwischen den Produkten entstehen.

Den Köchen geht es darum, Zusammenhänge klarzumachen, Geschichten über Produkte und Produzenten zu erzählen, Wissen zu vermitteln und Vertrauen herzustellen. Denn beim Essen dreht es sich immer auch um soziale Beziehungen.

Ein Abstecher bei migori, dem ersten verpackungsfreien Laden in der Kölner Südstadt, gibt einen interessanten Einblick in eine neue Art des Einkaufens und neue Impulse zum Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz durch die Vermeidung unnötigen Plastikmülls.

Ein Dinner, vier Locations: Gastroszene und ausgefallene Orte. Diese Tour durch die Kölner Innenstadt ist eine kulinarische Reise und eine gute Gelegenheit, miteinander und mit den Gastgebern ins Gespräch zu kommen. Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Dr. Wolfgang Isenberg
Akademiedirektor

Programm

Donnerstag, 8. März 2018

16.00 Uhr Treffpunkt und Einführung in der Bar Bayleaf, Krankenhaus 1 – Mittleres Krankenhaus, Im Zollhafen 18, 50678 Köln

Bar Bayleaf: Aperitif und Vorspeise

Die Bar Bayleaf ist eine Cocktail-Bar und gleichzeitig ein Restaurant, das sogenannte Food & Drink-Pairings serviert: eine Verbindung von feinen Gerichten mit passenden Cocktails. Daniel Gottschlich ist Koch und Besitzer der Bar und des Restaurants Ox & Klee (1 Michelin-Stern), das sich eine Etage darüber befindet. In der Bar Bayleaf zeigt Daniel Gottschlich, wie gut er darin ist, ungewöhnliche Kombinationen zu ersinnen, denn zu jeder Speise wurde ein eigener Cocktail kreiert.

Restaurant maiBeck: Zwischengang

Jan Cornelius Maier und Tobias Becker sind als Namensgeber und Initiatoren auch gleichzeitig die kreativen Impulsgeber und handwerklichen Antreiber der Küche im maiBeck (1 Michelin-Stern). Die Küche und das Essen repräsentieren die Philosophie und die Grundmotivation der maiBeck-Gründer: Einfache Grundprodukte ausgesuchter Herkunft in bester Zubereitung.

migori. Verpackungsfrei einkaufen und probieren

Immer öfter eröffnen kleine Supermärkte, die sich dem „unverpackt einkaufen“ verschrieben haben, so auch in der Kölner Südstadt. Bislang können meist nur Obst und Gemüse unkompliziert plastikfrei erworben werden. Seit Herbst 2017 offeriert migori ein breites Sortiment unverpackter Produkte und sorgt damit, dass lose und unverpackte Einkaufsangebote wieder stärker den Einkaufsalltag prägen.

Hinweise

Wein am Rhein: Hauptgang, Dessert, Kaffee

Sebastian Mattis war lange Zeit im besten Kölner Restaurant, dem Le Moissonnier als Souschef tätig. Jetzt ist er Chefkoch im Restaurant Wein am Rhein (1 Michelin-Stern) und präsentiert viele Klassiker der deutschen und mediterranen Bistroküche.

22.00 Uhr voraussichtliches Ende des kulinarischen Streifzuges im Restaurant Wein am Rhein, Johannisstraße 64, 50668 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 einem Taxi miteinander verbunden.

Leistungen

Der Preis für den Kulinarischen Streifzug durch Köln beträgt 175,00 € und umfasst:

- Aperitif;
- Abendmenü mit vier Gängen in drei Restaurants (zwei der Restaurants sind mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet);
- Kostproben bei migori;
- korrespondierender Wein, Mineralwasser und Kaffee;
- Einführung und Gespräche mit den Gastromomen;
- Fahrt mit einem Taxi in der Kölner Innenstadt.

Teilnehmerzahl

Mindestteilnehmerzahl: 15 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 (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 22. Februar 2018 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: 24. Januar 2018