



## *Kulinarischer Streifzug ausgefallen, schmackhaft, regional*

Die Gartenose Frechen &  
das Restaurant maiBeck  
3. Mai 2018 (Do.)

## Einladung

Lebensmittel aus der Region liegen im Trend. Sie stehen für Frische, Qualität und Geschmack. Die Besonderheiten der Regionen prägen in zwischen die Speisekarten. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wissen das zu schätzen, denn sie wollen ihre Lebensmittel nicht nur verbrauchen, sondern erleben. Auch das Restaurant maiBeck verarbeitet überwiegend regionale Produkte. Gemüse bezieht es u.a. von der Gartenose in Frechen-Buschbell. Die Gartenose ist ein landwirtschaftlicher Betrieb, der eine ungewöhnliche Sortenvielfalt an Obst und Gemüse bietet: bis zu 80 verschiedene Tomatensorten, 10 Arten Paprika und Chili, Zucchini in grün und gelb, rund und länglich, Möhren in orange und bunt. Obst und Gemüse werden im eigenen Hofladen verkauft. Auf dieser kulinarischen Tour wird gezeigt, woher die Produkte stammen, wie sie angebaut, geerntet und zubereitet werden. „Näher dran sein“ am Produkt heißt, die Atmosphäre der Produktionsstätten zu erleben, zu probieren, Fragen zu stellen, Unternehmer und Gastronomen kennenzulernen. Nach dem „Geländegang“ wird ein regionales 3-Gänge-Menü im Restaurant maiBeck serviert und Einblick gegeben, welche Produkte in der Küche zu finden sind und wie klassische Gerichte mit heimischen Zutaten neu interpretiert werden. Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Dr. Wolfgang Isenberg  
*Akademiedirektor*

## Programm

**Donnerstag, 3. Mai 2018**

14.00 Uhr

Abfahrt in Köln, Komödienstraße, Haltestelle für Reisebusse, zur Gartenose in Frechen-Buschbell

Auf dem Weg zur Gartenose in Frechen-Buschbell gibt Johannes Arens, Autor des Buches „Geländegang“, einen ersten Überblick über die Bedeutung von Regionalität in der Gastronomie.

14.45 Uhr

### **Einblick und Hintergründe**

Marcel Kurzbuch führt durch seine Gartenose. Bekannt ist die Gartenose in Frechen-Buschbell vor allem für die große Auswahl an verschiedenen Tomaten. Marcel Kurzbuch pflanzte anfangs „nur zum Probieren“ ein paar Samen. Dann hatte ihn der Sammeltrieb gefasst. Die Tomatensamen für die Pflanzen kauft er von Züchtern oder er bringt sie aus dem Urlaub mit. Nach der Führung ist Zeit, im Hofladen einzukaufen.

17.00 Uhr

Fahrt zum Restaurant maiBeck in der Kölner Innenstadt

18.15 Uhr

### **Willkommen im Restaurant maiBeck**

Regionales 3-Gänge-Menü mit Erklärungen durch die Köche Jan C. Maier und Tobias Becker (1 Michelin-Stern)

22.00 Uhr

voraussichtliches Ende der Veranstaltung im Restaurant maiBeck

*Änderungen im Programm und in der Organisation bleiben vorbehalten.*

# Hinweise

## Ihre Gesprächspartner

### Johannes Arens, Köln

studierte Mode- und Textil-Design in Maastricht und Kulturanthropologie mit Schwerpunkt Nah-rungsethnologie in Bonn. Nach beruflichen Wanderjahren in Amsterdam, Berlin und Aachen, konzentriert er sich seit 2016 als Freiberufler in seiner Wahlheimat Köln auf die Beratung von Gastronomie & Lebensmittelhandwerk und verfasst Texte über urbane Esskultur und Foodhun-ting. Zusammen mit Jan C. Maier und Tobias Becker hat er das Buch „Geländegang“ (eine Reportage über Landwirte in der Region, ver-bunden mit innovativen Rezepten) geschrieben.

### Marcel Kurzbuch, Frechen

Diplom-Ingenieur und Inhaber der Garten-oase in Frechen-Buschbell

## Ihre Gastgeber

### Jan C. Maier, Köln

startete seine Karriere, nach 4 Semestern Ju-rastudium in Bonn und einer Ausbildung zum Koch im Hotel im Wasserturm in Köln, in Ham-burg bei Christian Rach, bevor er im Restau-rant Gut Lärchenhof unter Bernd Stollenwerk zum Junior Sous Chef wachsen durfte. Weitere Stationen waren unter anderem Hamburg, Perl-Nennig sowie eine Stelle als Küchenchef in Saarbrücken sowie Frankfurt.

### Tobias Becker, Köln

ging nach abgeschlossener Ausbildung im Restaurant Gut Lärchenhof nach Trier, um dort Lebensmitteltechnik zu studieren. Im An-schluss folgte die Arbeit im 2-Sterne-Restaurant Becker's, die Eröffnung und Mitgestaltung eines Restaurantkonzeptes in Kapstadt, später dann die Fortbildung zum Service-Profi im Restau-rant Poisson in Köln. Danach nahm er ein An-gebot bei HASE Catering als Küchenleiter an.

## Leistungen

Der Preis für die Veranstaltung **ausgefallen, schmackhaft, regional** beträgt 160,00 € und umfasst:

- Fahrt in einem Reisebus ab Köln nach Frechen sowie zurück;
- Führung durch die Garten-oase Frechen;
- regionales Abendmenü mit drei Gängen im Restaurant maiBeck (1 Michelin-Stern);
- korrespondierenden Wein, Mineralwasser und Espresso.

## 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 not-wendigen 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 16. April 2018 wird eine Bearbeitungs-gebühr in Höhe von 40,00 € erhoben. Wird die Anmeldung nach diesem Termin zurückgezogen, werden 50 % der Teilnahmegebühr berechnet. Bei einer Absage am Vortag sowie Nichterschei-nen wird die volle Teilnahmegebühr fällig. Stor-nierungen 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. Februar 2018