



Kulinarischer Streifzug

Kostproben

Begegnungen mit

Kölner Köchen.

Ein Dinner an vier Orten

23. August 2018 (Do.)

Einladung

Vier Restaurants mit unterschiedlichen Geschmacks- und Stilrichtungen haben seit Anfang des Jahres in der Kölner Innenstadt eröffnet: eine Weinbar mit Tapas-Konzept, ein Restaurant, in dem Frühstück und Abendessen serviert werden, ein „Straßenrestaurant“ mit hawaiianischen Spezialitäten und ein Restaurant mit neuer deutscher Küche. Die kreativen Köche waren alle schon einmal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und setzen nun an neuen Orten ihre individuellen Konzepte um.

Auf diesem kulinarischen Streifzug haben Sie Gelegenheit, Köche und Gastgeber zu treffen, die uns ihre Konzepte, Produkte und ihre Zukunftspläne verraten. Erfahren Sie mehr über die sich ständig wandelnde Gastronomie-Szene und das Konsumverhalten ihrer Gäste.

Ein Dinner an vier besonderen Orten eröffnet Ihnen einen Einblick in die Kölner Gastroszene. Lernen Sie neue gastronomische Konzepte kennen im Gespräch mit Hendrik Olfen, Sonja Baumann, Erik Scheffler, Mirko Gaul sowie Maximilian Lorenz und ihren Teams. Tauschen Sie sich über Hintergründe in der Gastronomie aus.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Dr. Wolfgang Isenberg
Akademiedirektor

Programm

Donnerstag, 23. August 2018

16.00 Uhr Treffpunkt und Einführung im Restaurant und Weinbar Henne, Pfeilstraße 31-35 in 50672 Köln

Henne. Weinbar. Restaurant.

Vorspeise

Die klassische Menüfolge Vorspeise, Hauptgang, Dessert gibt es in diesem Restaurant nicht. Alle Speisen haben ungefähr dieselbe Größe, lassen sich nach Belieben kombinieren und können jederzeit nachbestellt werden: ein Tapas-System mit ausgewählten Produkten.

NeoBiota

Zwischengang

Mit dem Restaurant NeoBiota haben zwei ganz unterschiedliche Restaurants in denselben vier Wänden eröffnet. Das innovative Restaurantkonzept sieht morgens ein Frühstück vor und abends feine Menüs.

Poké Makai

Hauptgang to go

Das Restaurant „Poké Makai“ ist nach dem Vorbild der hawaiianischen Fischer entwickelt, die ihren Fang direkt vor Ort klein schneiden und mit frischen Zutaten vom Markt mischen. „Poké“ heißt auf Hawaiianisch „in Stücke schneiden“ und „Makai“ bedeutet „Richtung Meer schauend“. Die „Schüssel Hawaii“ besteht aus Fisch und Gemüse. Serviert wird sie im Stehen.

Hinweise

Restaurant maximilian lorenz

Dessert

Im ehemaligen Restaurant „Wein am Rhein“ hat Maximilian Lorenz sein neues Restaurant eröffnet, das ganz auf die Gerichte der deutschen Küche setzt. Angeboten werden zudem nur Weine aus deutschen Anbaugebieten. Das angrenzende und räumlich verbundene Weinlokal „heinzhermann“ setzt weitere gastronomische Akzente.

21.30 Uhr voraussichtliches Ende des kulinarischen Streifzuges im Restaurant maximilian lorenz, Johannisstraße 64 in 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 miteinander verbunden.

Leistungen

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

- Abendmenü mit vier Gängen in vier Restaurants;
- korrespondierender Wein im Restaurant Neo-Biota; Mineralwasser und Kaffee;
- Einführung und Gespräche mit den Gastromomen.

Teilnehmerzahl

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen
Höchstteilnehmerzahl: 20 Personen

Veranstalter

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

Anmeldung

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Akademie anerkennen, an die

Thomas-Morus-Akademie Bensberg
Overrather 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

Bürozeiten der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug):

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

Bei Stornierung der Teilnahme bis zum 9. August 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.



Ankündigung

KulturDinner

Herrliche Vielfalt – aromatischer Geschmack

Die Kartoffel. Eine besondere Geschichte
20. September 2018 (Do.)
auf dem Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar

Stand: 6. Juli 2018