

Aus fremden Töpfen

Kulinarische Begegnungen in Köln

22. November 2019 (Fr.)



Mittlerweile ergänzen und bereichern schmackhafte Speisen aus vielen Ländern den heimischen Speisenplan. „Fremde Töpfe“ waren hier anfangs nur aus Italien, Griechenland und China vertreten. Aber spätestens seit den 1980er-Jahren und durch Fernreisen wurden die Essenswünsche „exotischer“. Ein Streifzug durch die internationale Küche stellt neue Geschmackswelten vor. Ein Besuch im Rautenstrauch-Joest-Museum macht mit den farbenprächtigen Gebräuchen der (Ess-)Kulturen der Welt vertraut.

Freitag, 22. November 2019
Treffpunkt vor dem Reiterdenkmal am Heumarkt in Köln (11.45 Uhr).

Okinii - Speisen wie die Samurai
Japan ist berühmt für seine exquisite Küche und die virtuose Zubereitung - so auch im stilvollen Ambiente des Restaurants Okinii.

Beirut - Genüsse der Levante
Am Schnittpunkt vieler Kulturen hat sich die nahöstliche Küche des Libanon entwickelt. Das familiäre Restaurant Beirut beweist, dass es hier mehr als nur Falafel zu entdecken gilt.

Rautenstrauch-Joest-Museum - Weltkulturen in einem Haus
Hier sind Weltkulturen und Lebenswelten erfahrbar: Ein türkisch-anatolischer Empfangsraum und ein nordafrikanisches Tuaregzelt laden zum Verweilen ein. Hochwertiges japanisches oder afrikanisches Kunsthandwerk beeindrucken ebenso wie balinesische Masken und Schatten-theater ...

Kuromakupoke - Hawaii an der Aachener Straße
Spezialität des Restaurants im urbanen Look sind Bowls, d.h. Schüsseln voller gesunder Komponenten, die im dekorativen Baukastensystem nebeneinander angerichtet werden. Inspiriert sind sie vom hawaiianischen Nationalgericht Poke.

Warung Bayo - Indonesien, das Land der tausend Inseln und Genüsse
Die balinesische Küche zelebriert das Restaurant im Belgischen Viertel, das so viele verschiedene Genussmöglichkeiten wie kaum ein anderer Stadtteil bietet.

Shaka Zulu - Buntes Südafrika
Mit seinen Streetfood-Tapas erleben die Gäste im Shaka Zulu die kulinarische Atmosphäre eines bunten (süd-)afrikanischen Marktes mit traditionellen Speisen. Die farbenfrohe Einrichtung wurde kunstvoll und erfinderisch gestaltet.

Ende der Veranstaltung in der Limburger Straße in Köln (ca. 20.30 Uhr).

Leistungen

- Besuch ausgewählter Restaurants mit Verkostung;
- Führungen und Eintritte.

Preis

120,00 €

Teilnehmerzahl

min. 15 Personen
max. 30 Personen

Leitung

Dr. Andreas Baumerich, Köln
Kunsthistoriker

Hinweis

Die Erkundung ist als ganztägiger Stadtpaziergang konzipiert.