



*Kulturgeschichtliche
Erkundung*
Aus fremden Töpfen
Kulinarische Begegnun-
gen in Köln
22. November 2019 (Fr.)

Einladung

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.

Zu dieser kulinarischen Erkundung mit Dr. Andreas Baumerich laden wir Sie herzlich ein!

Anne-Katrin Kleinschmidt
Referentin Erkundungen und Kulturformate

Programm

Freitag, 22. November 2019

11.45 Uhr Treffpunkt vor dem Reiterdenkmal am Heumarkt in Köln

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 Schattentheater...

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.

Hinweise

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.

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

Änderungen im Programm und in der Organisation bleiben vorbehalten.

Leitung

Dr. Andreas Baumerich, Köln
Kunsthistoriker

Hinweis

Die Erkundung ist als ganztägiger Stadtspaziergang konzipiert.

Programmhinweis

KulturDinner

„Back to the Roots“

Zur Renaissance des Wurzelgemüses in der Spitzenküche

11. Dezember 2019 (Mi.)

Leistungen

Der Preis für die Kulturgeschichtliche Erkundung **Aus fremden Töpfen** beträgt 120,00 € und umfasst:

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

Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt:
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen,
Höchstteilnehmerzahl: 30 Personen.

Veranstalter

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

Planung und Information

Anne-Katrin Kleinschmidt, Referat Erkundungen,
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Anmeldung

Ihre Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Erkundungen) und die Datenschutzverordnung der Akademie anerkennen, nehmen wir gerne bevorzugt online über die Internetseite der Akademie und auch per E-Mail, Telefax oder Post entgegen:

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 können der künftigen Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben jederzeit widersprechen.

Zahlungsbedingungen

Wenn Sie die Online-Anmeldung über den Veranstaltungshinweis auf unserer Internetseite nutzen, erfolgt die Bezahlung des Teilnehmerbeitrags per Kreditkarte oder im SEPA-Lastschriftverfahren und Sie erhalten automatisch und umgehend eine Anmeldebestätigung mit Rechnung. Bei einer Anmeldung per E-Mail, Post oder Fax erhalten Sie innerhalb einer Woche die Anmeldebestätigung mit Rechnung. Die Zahlung wird dann im SEPA-Lastschriftverfahren vorgenommen. Wir bitten 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 Rücktritt behalten wir uns vor, pauschalierte Ansprüche auf Rücktrittskosten geltend zu machen (der Nachweis niedrigerer Kosten bleibt Ihnen vorbehalten): vom 30. bis 8. Tag vor Veranstaltungsbeginn: 40,00 €, vom 7. bis 1. Tag: 50% (min. jedoch 40,00 €), ab dem Veranstaltungstag oder bei Nichterscheinen: 100% des Teilnehmerbeitrags. Die ausführlichen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Erkundungen) finden Sie unter www.tma-bensberg.de. Auf Anforderung senden wir Ihnen diese aber auch gerne zu.

Stand: 15. Oktober 2019