



Kulinarischer Streifzug  
**Kaiserlich, königlich,  
köstlich!**  
Österreichische Küche  
modern interpretiert  
10. Oktober 2019 (Do.)

## Einladung

Die österreichische Staatsgrenze lässt sich zumindest kulinarisch auch in Köln in ausgewählten Restaurants vorzüglich übertreten: Gebürtige Österreicherinnen und Österreicher servieren hier die Küche ihrer Heimat, manchmal traditionell und gut, viel öfter aber innovativ und weiterentwickelt. Die Kulinarik des Alpenlandes ist geprägt durch die Kochtradition der k. u. k.-Monarchie, insbesondere aus Ungarn, Böhmen und Norditalien. Daneben bestehen eigenständige regionale Traditionen der Bundesländer. Zu deftigen Klassikern wie Krautfleckerl, Tafelspitz oder auch Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn gesellen sich auf den Speisekarten auch häufiger Leichtes, Aromatisches, Saisonales.

Auch die Weinvielfalt Österreichs lässt viel Raum für Innovation, andererseits ist sie geprägt von gebietstypischen Herkunftsweinen: Vom Grünen Veltliner über Welschriesling, von Blaufränkisch bis zum Zweigelt reicht die Palette.

Dieser kulinarische Streifzug führt zu österreichischen Gastronominnen und Gastgebern, die – klassisch oder pfiffig – den Gaumen verzaubern. Wir laden Sie herzlich ein, miteinander und mit den Gastgebern ins Gespräch zu kommen!

Anne-Katrin Kleinschmidt  
*Referentin Erkundungen und Kulturformate*

## Programm

**Donnerstag, 10. Oktober 2019**

16.00 Uhr Treffpunkt und Einführung vor dem Feinkostgeschäft Seemann in der Goltsteinstraße 87a, 50968 Köln

### **Schlemmen und Shoppen – Feinkost Seemann**

Ob herzhafter Almkäse, salzburgische Wurstspezialitäten oder Wein aus dem Burgenland – eine Palette österreichischer Schmankerl bietet das familiengeführte Feinkostgeschäft in der Goltsteinstraße seit nunmehr 13 Jahren. Bevor der Proviant nach Hause getragen wird, lässt es sich noch bei einer typisch österreichischen Kaffeespezialität vor Ort gemütlich machen...

### **Innovation des Aromas – Gasthaus Scherz**

*Vorspeise*

Sowohl klassisch als auch stets mit dem Blick auf moderne Zubereitungsarten, wie dem Sous-Vide-Garen im Vakuum, kocht Küchenchef Michael Scherz, einer der derzeit innovativsten Gastronomen in Köln. Im Fokus stehen außergewöhnliche Gewürze, trocken gereiftes Fleisch und Gemüsesorten aus alter Zeit.

### **Platzerl zum Wohlfühlen – Essers Gasthaus**

*Zwischengang*

Das Essers steht für regionale Spezialitäten aus Deutschland und Österreich sowie für ausgesuchte Produkte nachvollziehbarer (und persönlich bekannter) Herkunft. Auf der täglich wechselnden Speisekarte finden sich saisonale Gerichte aber auch Klassiker wie Krautfleckerl. Darüber hinaus ist die Selektion österreichischer Weine erstklassig.

# Hinweise

## Gschmackig genießen – Gruber's Restaurant

*Hauptgang und Dessert*

Erst kürzlich feierte der Österreicher Franz A. Gruber das 20-jährige Jubiläum seines Restaurants in Köln. Die Küche spannt gekonnt den Bogen von der traditionellen Zubereitung österreichischer Gerichte zu deren modernen Interpretation. Die „Österia“ bietet das stilvolle Ambiente für den Genuss.

21.30 Uhr voraussichtliches Ende des Kulinarischen Streifzuges in „Gruber's Restaurant“, Clever Straße 32, 50668 Köln

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

## Leitung

Johannes J. Arens, Köln ist Kulturanthropologe, Journalist und Autor mit Schwerpunkt Essen und Trinken. Als Redaktionsleiter des Restaurantführers „tagnacht“ ist er ein versierter Kenner der gastronomischen Landschaft der Stadt.

## Hinweis

Die Besuche in den Restaurants werden durch Spaziergänge sowie Fahrten mit öffentlichen Verkehrsmitteln miteinander verbunden.

## Leistungen

Der Preis für den Kulinarischen Streifzug **Kaiserlich, königlich, köstlich!** beträgt 159,00 € und umfasst:

- ein 4-Gänge Abendmenü in drei Restaurants;
- korrespondierende Getränke und Kaffee;
- Einführung und Gespräche im Familienbetrieb Feinkost Seemann sowie mit den Gastronomen;
- Fahrten mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

## Teilnehmerzahl

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Höchsteilnehmerzahl: 20 Personen

## Veranstalter

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

## Anmeldung und Zahlungsverfahren

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

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

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 erhalten Sie eine Eingangsbestätigung und ebenso wie bei der Anmeldung per Post oder Fax 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%, ab dem Veranstaltungstag oder bei Nichterscheinen: 100% des Teilnehmerbeitrags. Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Sie haben jederzeit die kostenfreie Möglichkeit, eine(n) Ersatzteilnehmer(in) zu benennen. Der bei einer Online-Anmeldung mit Bezahlvorgang entrichtete Kostenbeitrag wird abzgl. eventuell anfallender Stornierungsgebühren innerhalb von zehn Tagen entsprechend dem gewählten Zahlverfahren zurück bezahlt.

## Planung und Information

Anne-Katrin Kleinschmidt, Referentin,  
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

## Bürozeiten der Thomas-Morus-Akademie

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr



Stand: 30. Juli 2019