



KulturDinner
Herrliche Vielfalt
Die Kartoffel. Eine
besondere Geschichte.
20. September 2018 (Do.)
Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar

Einladung

Kartoffeln gehören heute zu den bekanntesten und wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Obwohl sie eine der ältesten Kulturpflanzen ist und die Geschichte dieses Nachtschattengewächses bis 3000 v. Chr. zurückreicht, wurde die Kartoffel für Europa erst in der Mitte des 16. Jahrhunderts entdeckt. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika. Sie diente als Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung in Peru, Chile und Ecuador. Durch die Konquistadoren kam die Kartoffel nach Europa, wo sie in Gärten zunächst nur als Zierstaude Verwendung fand. Friedrich II. setzte im Jahr 1756 ihren Anbau in Deutschland als Mittel gegen Hungersnöte durch.

Bei den südamerikanischen Indios hieß die Knolle „papa“, die Spanier nannten sie „pata-ta“, woraus das englische Wort „potato“ wurde. In Italien gab man ihnen, wegen ihrer Ähnlichkeiten mit Trüffeln, den Namen „tartuffoli“. Darauf entwickelte sich dann das deutsche Wort „Kartoffel“.

Ob gekocht, gebraten, gebacken... die Kartoffel wird bei diesem KulturDinner nach vielen unterschiedlichen Rezepten zubereitet serviert. Entdecken und schmecken Sie die Vielfalt dieser besonderen Knolle. Und: Erfahren Sie mehr über Sorten, Anbau, Ernte und Brauchtum. Herzlich laden wir Sie dazu auf das Bauerngut Schiefelbusch ein. Auf Ihr Interesse freuen wir uns.

Dr. Wolfgang Isenberg
Akademiedirektor

Programm

Donnerstag, 20. September 2018

18.00 Uhr

Willkommen auf dem Bauerngut Schiefelbusch

Aperitif im Garten (bei schönem Wetter) und eine Probier-Station mit verschiedenen Kartoffelsorten

- ✓ Helga und Albert Trimborn,
Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar
- ✓ Dr. Wolfgang Isenberg,
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Die Kartoffel: eine Knollenfrucht aus Südamerika

Buffet mit Unterbrechungen zu Anbau, Vielfalt, Brauchtum rund um die Kartoffel

Eine hochproduktive Pflanze

Sorten, Anbau, Herkunft

- ✓ Albert Trimborn,
Landwirt, Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar

Im Keller, in der Küche und im Kopf

Die Kartoffel im Zentrum deutscher Küchenpraxis

- ✓ Johannes Arens, Köln
studierte Kulturanthropologie mit Schwerpunkt Nahrungsethnologie in Bonn. Nach beruflichen Wanderjahren in Amsterdam, Berlin und Aachen konzentriert er sich seit 2016 als freier Journalist & Autor in seiner Wahlheimat Köln auf Texte über urbane Esskultur und regionale Lebensmittelproduktion.

21.30 Uhr

Ausklang

Sie haben die Möglichkeit, vor und nach der Veranstaltung im Hofladen einzukaufen.

Hinweise

Die Vielfalt der Kartoffel

Suppe

Kartoffelsuppe
Kartoffelbrot mit Butter

Vom Buffet

Vorspeisen

Kartoffeln mit verschiedenen Füllungen
Backpflaumen mit Speck

Hauptgang

Rinderrouladen mit Kartoffelfüllung
Gesmokter Schweinebraten mit Kartoffelspalten
Kartoffelgemüse
Drillinge mit Rosmarin
Möhren, Kohlrabi, Zucchini
Feldsalat und Endiviensalat mit
Kartoffeldressing

Dessert

Beerenobst



Getränkeauswahl

An diesem Abend wird passenderweise Bier (mit Alkohol und alkoholfrei) von der Brauerei Hau aus Lohmar und der Erzquell Brauerei aus Bielstein serviert sowie Mineralwasser, Kaffee und zum Abschluss ein Kartoffelschnaps.

Die Zutaten für die Speisen stammen überwiegend von den Feldern und aus den Ställen des Bauernguts Schiefelbusch.

Leistungen

Der Preis für das KulturDinner beträgt 75,00 € und umfasst:

- Aperitif;
- Buffet mit Speisen rund um die Kartoffel;
- Tischgetränke (Bier, Mineralwasser, Kaffee);
- Vorträge;
- Kartoffel-Probier-Station.

Veranstalter

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

Veranstaltungsort

Bauerngut Schiefelbusch
Schiefelbusch 3
53797 Lohmar

Telefon 02205 83554

www.bauerngut-schiefelbusch.de

Kostenfreie Parkplätze stehen zur Verfügung.
Eine detaillierte Anfahrtsbeschreibung senden wir Ihnen gerne zu.

Anmeldung

Bitte richten Sie Ihre Anmeldung nur an:

Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Overrather Straße 51-53

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.

Transfer

Wir bieten Ihnen einen Transfer von Köln, Komödienstraße, und Bensberg, Thomas-Morus-Akademie, zum Bauerngut Schiefelbusch und zurück an. Die Kosten betragen 15,00 €.

Bitte geben Sie den Transferwunsch bei der Bestellung Ihrer Karten an. Sie erhalten eine Bestätigung mit den Transferzeiten und den genauen Abfahrtsorten. Die Teilnehmerzahl für den Transfer ist begrenzt.

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.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter

www.tma-bensberg.de.

Auf Anforderung senden wir Ihnen diese aber auch gern zu.

Rücktrittsbedingungen

Bei nachträglicher Verhinderung bitten wir um Nachricht bis fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn. Andernfalls müssen wir Ihnen den vollen Kostenbeitrag in Rechnung stellen. 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

Ankündigung

Kulinarischer Streifzug

Kostproben

Begegnungen mit Kölner Köchen.

Ein Dinner an vier Orten

23. August 2018 (Do.)

Stand: 19. Juli 2018