



KulturDinner Essbares Glück Schokolade – Geschichte, Herstellung, Genuss

6. Dezember 2018 (Do.)
Kardinal-Schulte-Haus, Bensberg

Einladung

Ein Abend rund um Schokolade

Geschichten über die Wirkungen von Schokolade gibt es viele: leistungs- und durchblutungsfördernd solle sie sein, sogar süchtig mache sie – aber vor allem bedeute ihr Genuss das reine Glück. Was ist dran an diesen Mythen rund ums braune Gold?

Vom Kakao zur Schokolade

Bis die zarte Versuchung auf der Zunge zergehen kann, muss Kakao als Grundbestandteil der Schokolade einen langen Weg vom Anbau in tropischen Ländern – früher Brasilien und Ecuador, heute auch Elfenbeinküste und Ghana – bis zur Verarbeitung in Europa zurücklegen. Faire Handelsketten zwischen den Kleinbauern und den großen Produzenten von Schokoladen herzustellen ist dabei eine wichtige Aufgabe.

Was gute Schokolade ausmacht

Die Produktion von Schokolade aus Kakaobohnen ist schon lange bekannt. Heutzutage steht den Chocolatiers jedoch eine größere Auswahl an Schokoladensorten zur Verfügung als jemals zuvor. Bei der Zubereitung feiner Spezialitäten spielen außerdem viele weitere Zutaten eine wichtige Rolle.

Sie erleben bei diesem KulturDinner die genussreiche Vielfalt, die in der Kakaobohne steckt. Von der Vorspeise bis zum Dessert – das Menü bietet Ihnen eine ganz besondere Schokoladennote. Erfahren Sie mehr über die Herkunft, Verarbeitung und den Weg des Kakaos zur Schokolade. Kommen Sie mit einer Sortimentsmanagerin für Schokolade und einer Chocolatier ins Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Dr. Wolfgang Isenberg
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Martin Geiger
Kardinal Schulte Haus Bensberg

Programm

Donnerstag, 6. Dezember 2018

18.00 Uhr

Willkommen auf dem „Bergischen Balkon“ in Bensberg

Aperitif und Begrüßung

18.30 Uhr

„Schokolade ist Glück, das man essen kann.“

Menü und Dessertbuffet mit Unterbrechungen zur Kulturgeschichte und Herstellung von Schokolade

Von der Bohne bis zur Tafel

Fairer Handel bei Kakao und Schokolade

✓ Hildegard Fuchs, Wuppertal
Sortimentsmanagerin für Schokolade der GEPA

Die Kunst der Köstlichkeit

Schokoladenkreationen: Verarbeitung und Herstellung

✓ Eva Oelze, Kürten
Chocolatier, Konditormeisterin und Imkerin

21.30 Uhr

Ausklang

Schokolade – eine köstliche Genussreise

Vorspeise

Feldsalat mit Chili-Schokoladenspänen,
Früchten, Berglufschinken und Brie



Suppe

Maronen-Schaumsuppe mit Macadamiakernen



Hauptgang

Geschmorte Ente mit Orangen-Jus,
Risotto mit weißer Schokolade

Vegetarischer Hauptgang

Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse gefüllt,
Gemüse, Risotto mit weißer Schokolade



Dessert von der Chocolatier und Konditor- meisterin Eva Oelze

Mousse au Chocolat mit adventlichen
Gewürzen

Vanille-Crème brûlée

Kuchen mit Fondant au Chocolat, Karamell,
Walnüssen und einer cremigen Ganache mit
Tonkabohne

Getränkeauswahl

Wein, Mineralwasser und Kaffee

Hinweise

Leistungen

Der Preis für das KulturDinner **Essbares Glück** beträgt
80,00 € und umfasst:

- Aperitif;
- 3-Gänge-Menü und Dessertbuffet;
- Tischgetränke (Wein Mineralwasser, Kaffee);
- Verkostung ausgesuchter Schokoladen-Spezialitäten;
- Vorträge.

Plätze werden für Sie reserviert und mit einem Na-
mensschild versehen. Platzierungswünsche neben
Freunden oder Bekannten berücksichtigen wir gerne.
Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung auch an, welchen
Hauptgang Sie wünschen.

Veranstalter

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

Veranstaltungsort

Thomas-Morus-Akademie Bensberg/Kardinal- Schulte-
Haus, Overather Straße 51-53, 51429 Bergisch Glad-
bach, Telefon 0 22 04 – 40 80

Anmeldung und Zahlungsverfahren

Ihre Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Ge-
schäftsbedingungen und die Datenschutzordnung der
Akademie anerkennen, nehmen wir gern 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

Wenn Sie die Online-Anmeldung über den Veranstal-
tungshinweis 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 Ein-
gangsbestätigung und ebenso wie bei der Anmeldung
per Post oder Fax innerhalb einer Woche die Anmelde-

bestätigung 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.
Sie können der künftigen Verarbeitung Ihrer perso-
nenbezogenen Daten entsprechend den gesetzlichen
Vorgaben jederzeit widersprechen.

Rücktrittsbedingungen

Bei nachträglicher Verhinde-
rung bitten wir um Nachricht
bis fünf Tage vor Veranstal-
tungsbeginn. Andernfalls
müssen wir Ihnen den vollen
Kostenbeitrag in Rechnung
stellen. Sie haben jederzeit die
kostenfreie Möglichkeit, eine(n)
Ersatzteilnehmer(in) zu benen-
nen. Der im Fall einer Online-
Anmeldung mit Bezahlvorgang
entrichtete Kostenbeitrag wird
abzgl. eventuell anfallender
Stornierungsgebühren inner-
halb von 10 Tagen entspre-
chend dem gewählten Zahlver-
fahren zurück bezahlt.



Bürozeiten der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Stand: 9. Oktober 2018