



## KulturDinner Frühsommer auf dem Teller!

Variantenreicher Spargel,  
fruchtig-frische Erdbeere  
23. Mai 2019 (Do.)  
Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar

## Einladung

Der von vielen lang ersehnte Spargel eröffnet ab dem Monat Mai die frühsummerliche Gemüsesaison. Wegen seines zarten und milden Geschmacks ist besonders der Bleich- oder Weißspargel beliebt, der erst im 19. Jahrhundert durch die Anbauform unter der Erde „entdeckt“ wurde. In die gleiche Zeit fällt die Saison der aromatischen Erdbeere, die einen der gesündesten Genüsse bietet: Denn auch wenn man sie traditionell als „Königin der Beerenfrüchte“ bezeichnet, zählt sie rein botanisch gesehen zu den Nussfrüchten.

Welchen Varianten- und Geschmacksreichtum der Spargel wie auch die Erdbeere bieten, das präsentiert Ihnen bei diesem KulturDinner Helga Trimborn mit ihrem Siegermenü aus der WDR-Sendung „Land und Lecker“.

Anregender Ort dafür ist das Bauerngut Schiefelbusch, ein Vollerwerbsbetrieb mit vielfältigen landwirtschaftlichen Schwerpunkten: Unterschiedliche Tierrassen werden hier ebenso gehalten wie Ackerbau betrieben wird, Streuobst- und Blumenwiesen zum Verweilen einladen und natürlich auch Erdbeeren und Spargel auf großen Feldern kultiviert werden. Dieses „königliche Gemüse“ ist für die Region eigentlich eher untypisch, wird aber von Familie Trimborn seit gut 10 Jahren erfolgreich angebaut.

Herzlich laden wir Sie ein, auf dem Bauerngut Schiefelbusch den Frühsommer kulinarisch zu genießen. Auf Ihr Interesse freuen wir uns!

Anne-Katrin Kleinschmidt  
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

## Programm

**Donnerstag, 23. Mai 2019**

17.30 Uhr

### **Willkommen auf dem Bauerngut Schiefelbusch**

Empfang im Garten bei Erdbeerbowle, Spargelkonfekt und Probier-Station mit verschiedenen Erdbeersorten (bei schönem Wetter)

- ✓ Helga und Albert Trimborn,  
*Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar*
- ✓ Anne-Katrin Kleinschmidt,  
*Thomas-Morus-Akademie Bensberg*

### **Junge Triebe: Das „weiße Gold“ aus der Erde**

Sorten, Anbau, Herkunft des Spargels – Möglichkeit zum Spargelstechen auf dem benachbarten Feld

- ✓ Albert Trimborn,  
*Landwirt, Bauerngut Schiefelbusch, Lohmar*

### **Vielfalt des Frühsommers – auch auf dem Teller**

Buffet mit Unterbrechungen

### **Bunt und appetitanregend:**

#### **Die Optik des Geschmacks**

Farben und ihre Wahrnehmung beim Essen

- ✓ Prof. Dr. Axel Buether, Wuppertal  
*Nach der Ausbildung zum Steinmetz sowie der beruflichen Praxis als Restaurator und freier Steinbildhauer studierte er Architektur an der TU Berlin, der UdK Berlin und bei der Architectural Association London. Ein Schwerpunkt seiner interdisziplinären wissenschaftlichen Lehr-, Forschungstätigkeit sind Farbwahrnehmung, Farbwirkungen, Farbdesign und Kommunikation.*

21.15 Uhr

### **Ausklang**

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

# Hinweise

## Frühsommer auf dem Teller!

### Vorspeisen

Spargelcremesuppe  
Spargelsalat mit Lachs  
Spargelaufwurf  
Wildkräutersalat mit Himbeer-Balsamico

✕

### Hauptgang

Gesmokter Schweinerückenbraten mit  
Honig-Zitronen Marinade  
Putenröllchen  
Eigner Schinken  
Drillinge  
Frankfurter Soße  
Grüner und weißer Spargel

✕

### Dessert

Erdbeer-Joghurt-Parfait  
Oma's Hörnchen

✕

### Getränkeauswahl

Korrespondierender Wein,  
Mineralwasser, Kaffee

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 den Spargel und die Erdbeere;  
→ Tischgetränke (Wein, Mineralwasser, Kaffee);  
→ Vorträge;  
→ Genussvolles von der Erdbeer-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.

### Anmeldung

Ihre Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzverordnung der Akademie anerkennen, nehmen wir gern bevorzugt 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 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. Sie können der künftigen Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten entsprechend den gesetzlichen Vorgaben jederzeit widersprechen.

### 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.

### 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

Stand: 9. April 2019