



## KulturDinner

### „Back to the Roots“

## Zur Renaissance des Wurzelgemüses in der Spitzenküche

11. Dezember 2019 (Mi.)

Kardinal-Schulte-Haus, Bensberg

## Einladung

Karotten, Sellerie, Meerrettich und Rote Beete werden allgemein als Wurzelgemüse, im Küchenlexikon als essbare, nährstoffreiche Gemüse mit Speicherwurzel und botanisch schlichtweg als Rüben und Knollen bezeichnet. Auch die Kartoffel zählt zum Wurzelgemüse, ebenso wie Steckrübe, Topinambur, mehrfarbige Beete, Schwarzwurzel, Pastinake und Petersilienwurzel. Schon in der Steinzeit sammelten unsere Vorfahren viele der heute bekannten Wurzelknollen. Sie nutzten sie als tägliche Nahrung und wussten über ihre Heilwirkungen, weshalb sie anfangen, das Urgemüse zu kultivieren. In Europa breitete sich seit Mitte des 18. Jahrhunderts der Kartoffelanbau aus. Ende des Zweiten Weltkriegs, als die Kartoffelernte ausfiel und Deutschland hungerte, bestimmte die Steckrübe – auch Kohlrübe genannt – den täglichen Speiseplan. Nachdem sie in der Nachkriegszeit oft das Einzige waren, was es auf dem Teller gab, verschwanden sie – verpönt als Arme-Leute-Essen – in Zeiten der Haute Cuisine fast völlig aus dem Bewusstsein einer aufstrebenden Industrialisierungsgesellschaft. Wurzelgemüse haben in der Regel wenig Kalorien, sind aber von ihren Inhaltsstoffen regelrechte Vitamin- und Mineralstoffbomben. Besonders Kalzium, Kalium, Magnesium, Phosphor und Natrium, aber auch jede Menge Spurenelemente, konzentrieren sich in den Speicherorganen der Rüben und Knollen. Da viele dieser Pflanzen erst zweijährig geerntet werden, ist der Gehalt dieser Inhaltsstoffe viel intensiver als bei manchem Sommergemüse. In den letzten Jahren hat das Wurzelgemüse ein Comeback erlebt und schaffte es sogar in die Sterneküche.

Probieren Sie den Variantenreichtum – wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Anne-Katrin Kleinschmidt  
Thomas-Morus-Akademie Bensberg

## Programm

**Mittwoch, 11. Dezember 2019**

18.00 Uhr

**Willkommen auf dem „Bergischen Balkon“  
in Bensberg**

Aperitif und Begrüßung

18.30 Uhr

**Zurück zu den Wurzeln – fast vergessenes  
Wurzelgemüse**

4-gängiges Menü mit Unterbrechungen zur Kulturgeschichte und Herkunft von Wurzelgemüsen sowie der Wahrnehmung unterschiedlicher Geschmacksrichtungen

**Von Zuckerwurzeln und Kerbelrüben**

Sorten, Herkunft und Verbreitung des Wurzelgemüses

- ✓ Heinz Bursch, Bornheim  
*Gartenbaumeister, Inhaber und Leiter des Biohofes Bursch in Bornheim-Waldorf*

**Dem Geschmack auf der Spur**

Geschmackswahrnehmung und Vorlieben in der Ernährung

- ✓ Dr. (habil.) Kathrin Ohla, Jülich  
*Leiterin der Arbeitsgruppe „Kognitive Neurophysiologie, Forschungszentrum Jülich, Institut für Neurowissenschaft und Medizin*

21.45 Uhr

**Ausklang**

## „Back to the Roots“

### Brotauswahl

Meerrettich-Frischkäse, Radieschen-Schnittlauch-Quark-Dipp, Salzbutter



### Vorspeise

Bunte Blattsalate mit lauwarmer Terrine von Schwarzwurzeln, Möhren und Kohlrabi



### Suppe

Klare Suppe von Roter Bete mit Perlgrauen



### Hauptgang

Hirschkeulenbraten mit Rettich und Rüben dazu Süßkartoffelpüree

oder

### Vegetarischer Hauptgang

Medaillons von Knollengemüse mit Petersiliensauce dazu Süßkartoffelpüree



### Dessert

Zuckerrübenmousse

Sorbet und Gebäck von Karotten

# Hinweise

## Leistungen

Der Preis für das KulturDinner „Back to the Roots“ beträgt 75,00 € und umfasst:

- Aperitif;
- 4-Gänge-Menü;
- Tischgetränke (Wein, Mineralwasser, Kaffee);
- Vorträge.

## Teilnehmerzahl

Mindestteilnehmerzahl: 45 Personen,  
Höchstteilnehmerzahl: 80 Personen.

Ihre Plätze werden für Sie reserviert und mit einem Namensschild 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 Gladbach, Telefon 0 22 04 – 40 80

## Anmeldung und Zahlungsverfahren

Ihre Anmeldung, mit der Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Datenschutzordnung der Akademie anerkennen, nehmen wir bevorzugt 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 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.



## 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. Der im Fall einer Online-Anmeldung mit Bezahlvorgang entrichtete Kostenbeitrag wird abzgl. eventuell anfallender Stornierungsgebühren innerhalb von zehn Tagen entsprechend dem gewählten Zahlverfahren zurück bezahlt.

## Bürozeiten der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Stand: 6. November 2019