

Einladung

Der „Deutsch-Franzose“ Heinrich Heine war nicht nur ein politisch engagierter Journalist und Schriftsteller, sondern auch ein Genießer, der sich zur Kultur des Essens und Trinkens bekannte. Das gesamte Werk Heines ist mit einer kulinarischen Bildersprache durchsetzt und Gaumenfreuden werden nicht nur beschrieben, sondern auch vielfach bereimt und gefeiert. Obwohl der Dichter die deutsche Küche und Esskultur seiner Zeit zuweilen kritisierte, zeugen Gedichte wie „In der Fremde“, Briefe an die Familie und seine Hymne „Sei mir gegrüßt mein Sauerkraut“ von einer ewigen Sehnsucht nach der Heimat und ihren Genüssen. Erfahren Sie bei diesem Kultur-Dinner mit Rezepten in Anlehnung an Heines Werk „Wintermärchen“ mehr über Heine und sein Leben als Reisender, Dichter und Gourmet.



Wir laden Sie herzlich zu einer kulinarischen Reise auf den Spuren Heinrich Heines nach Bensberg ein.

Dr. Wolfgang Isenberg
Direktor der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Martin Geiger
Geschäftsführer des Kardinal Schulte Hauses Bensberg

Programm

Donnerstag, 20. Oktober 2011

18.00 Uhr

Herzlich willkommen!

- Martin Geiger,
Geschäftsführer des Kardinal Schulte Hauses Bensberg
- Dr. Wolfgang Isenberg,
Direktor der Thomas-Morus-Akademie Bensberg

Doppeldeutig: Heines Appetit

Kulinarisches und Literarisches

- Prof. Dr. Joseph A. Kruse, *Berlin*
Direktor i.R. des Heinrich-Heine-Instituts, Düsseldorf
- Ira Schneider,
Food-Journalistin und Autorin, Rheinbach

Heinrich Heine

Grenzgänger in Leben und Literatur

- Prof. Dr. Joseph A. Kruse, *Berlin*

Sehnsucht nach Heimat

Die Wiederentdeckung der regionalen Küche

- Ira Schneider, *Rheinbach*

22.00 Uhr Verabschiedung

Buffet

Vorspeisen

Hausgemachte Kalbfleischsülze mit grüner Sauce
Matjessalat mit grünen Bohnen und Pellkartoffeln
Sauerkrautpuffer mit Rauchforellenfilet
Warmer Steckrüben-Wirsing-Salat
Pilz-Quiche

Suppe

Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Petersilienpesto

Hauptgerichte

Rehragout und Rinderrouladen
Rotkohl
Zwetschgenknödel
Vegetarisch:
Kartoffel-Apfelgratin mit Möhrengemüse
und Maronen

Dessert

Altbergische Waffelherzen mit heißen Kirschen
„Düsseldorfer Apfeltarte“ mit Vanilleeis
Cremespeise mit Karamellsauce
Himbeerschaum

Kosten

Der Preis für das Kultur-Dinner beträgt € 62,00 und umfasst:

- Aperitif zur Begrüßung (u.a. Apfelsecco aus dem Bergischen Land)
- Buffet (wie im Programm aufgeführt)
- Tischgetränke (Wein, Mineralwasser, Kaffee)
- Vorträge

Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie einen vegetarischen Hauptgang wünschen.

Veranstalter

- Thomas-Morus-Akademie Bensberg
- Kardinal Schulte Haus, Bensberg

Veranstaltungsort

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

Anmeldung

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anmeldung an:

Thomas-Morus-Akademie Bensberg
Overather 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

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Rechnung.

Zahlungsverfahren

Die Begleichung der Kosten nehmen wir im Lastschrifteinzugsverfahren vor. Daher danken wir Ihnen für die Angaben Ihrer Bankverbindung und Ihre Zustimmung zum Lastschrifteinzugsverfahren. Falls Sie für die Anmeldung eine Karte verwenden, senden Sie uns diese bitte im Umschlag zurück, wenn Sie Ihren Sicherheitsinteressen Rechnung tragen möchten. Der Betrag wird innerhalb einer Woche nach Bestätigung von Ihrem Konto abgebucht. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass aufgrund des pauschalisierten Kostenbeitrages keine Erstattungen erfolgen können, wenn einzelne Leistungen nicht in Anspruch genommen werden.

Rücktrittsbedingungen

Bei nachträglicher Verhinderung bitten wir um Nachricht bis Freitag, 15.10.2011. Andernfalls müssen wir Ihnen den vollen Kostenbeitrag in Rechnung stellen. Sie haben jederzeit die kostenfreie Möglichkeit, eine(n) Ersatzteilnehmer(in) zu benennen.

Kultur-Dinner

**„Sei mir
gegrüßt mein
Sauerkraut“**

**Heinrich Heine als Dichter
und Gourmet**

20. Oktober 2011 (Do.)
Thomas-Morus-Akademie/Kardinal Schulte Haus, Bensberg