

CookUOS e.V.

Verein zur Förderung von Forschung und Bildungsangeboten in den
Bereichen Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung

T hoch 3 – Live 2018



T³-Live@Osnabrückhalle

Von Pumpnickel und Kellerbier bei Ramanken und Wurstebrot

17. Januar 2018, Osnabrückhalle

17:00 Uhr Einlass

18:00 Uhr Beginn Show

CookUOS e.V.

Verein zur Förderung von Forschung und Bildungsangeboten in den Bereichen Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung

»T hoch 3 – Wissenschaft schmackhaft gemacht«

mit

3* Chef de Cuisine **Thomas Bühner**

PD Dr. **Thomas Ellrott**

Prof. Dr. **Thomas Vilgis**

Auf spannende und unterhaltsame Art werden Thomas Bühner, Thomas Ellrott und Thomas Vilgis dieses Mal einen Exkurs in die alte Küche des Osnabrücker Landes wagen und Themen rund um regionale Lebensmittel, Kochen und Ernährung diskutieren. Das eingespielte Team wird nach erfolgreichen Veranstaltungen in Osnabrück und Hannover das Publikum wieder mit auf eine kulinarische und wissenschaftlich fundierte Reise nehmen.

Erleben Sie im Anschluss der Veranstaltung optional einen kulinarischen, urtypischen Osnabrücker Imbiss und Himmel und Äad neu interpretiert. Diskutieren sie hautnah mit den Referenten.



3* Chef de Cuisine Thomas Bühner

Jahrgang 1962, zählt zu den besten Köchen Deutschlands. 2006 übernahm er das Restaurant »la vie« in Osnabrück. 2009 erhielt er die Auszeichnung „Grand Chef Relais & Châteaux“. Seit 2011 führt er 19 Gault Millau Punkte und drei Sterne im Guide Michelin und steht CookUOS als Schirmherr zur Seite.

Thomas Bühner besticht durch seine hohe Präzision und der Lieber an der Natürlichkeit der verwendeten Produkte, die er in seiner Aromenküche perfekt zu einer Sinfonie des Geschmacks und Genusses komponiert.

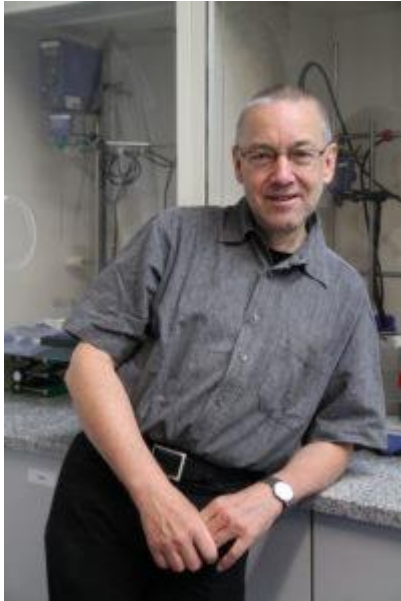


PD Dr. med. Thomas Ellrott

Jahrgang 1966, zählt zu den renommiertesten Ernährungsexperten Deutschlands. 2007 übernahm er die Leitung des Göttinger Instituts für Ernährungspsychologie. Zu seinen Forschungs- und Tätigkeitschwerpunkten zählen die Prävention und Therapie von Adipositas und die Erforschung des Ess- und Verbraucherverhaltens sowie die wissenschaftliche Diskursbildung zu Ernährungstrends und aktuellen Fragen der Ernährungskommunikation in Deutschland. Er ist Leiter der DGE-Sektion Niedersachsen.

CookUOS e.V.

Verein zur Förderung von Forschung und Bildungsangeboten in den Bereichen Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung



Prof. Dr. rer. nat. Thomas Vilgis

Jahrgang 1955, forscht als „Soft Matter Food Scientist“ und Arbeitsgruppenleiter am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz auf dem Gebiet der weichen Materie u.a. über die physikalischen Aspekte des Essens – inklusive Zutaten und Zubereitung. Er lehrt außerdem als Professor für Theoretische Physik an der Universität Mainz. Er ist Autor und Herausgeber einer Vielzahl von prämierten Büchern zum Thema Kochen und bezieht in seinen Ausführungen auch die Kultur des Essens und des Geschmacks ein. Er ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik und Mitherausgeber des *Journal Culinaire*.

Veranstalter: Osnabrücker Veranstaltungs- und Kongress GmbH

Wissenschaftliche Begleitung: CookUOS e.V.

Idee und Konzeption: Uwe Neumann, Oliver M. Gillen, Sinja Behrens

👤 thomas bühner 📞 thomas vilgis 📧 thomas ellrott
thomas vilgis 🍴 thomas ellrott 🧑 thomas bühner 🧪
🔗 thomas ellrott 📩 thomas bühner 📧 thomas vilgis
s bühner 🗨️ thomas vilgis t hoch 3

Die 5. wissenschaftliche Kochshow
mit 3* Chef de Cuisine **Thomas Bühner**,
Prof. Dr. rer. nat. **Thomas Vilgis** und
PD Dr. med. **Thomas Ellrott**

17 Januar 2018 **OsnabrückHalle**

17. Januar 2018, Osnabrückhalle

17:00 Uhr Einlass

18:00 Uhr Beginn Show

19:45 Uhr Ende Show

20:00 Uhr Essen & T³ live dabei

ca. 22:00 Uhr Ende der Veranstaltung

(C) 2015 – 2017 CookUOS e.V.

CookUOS e.V.

Verein zur Förderung von Forschung und Bildungsangeboten in den Bereichen Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung



!!! Bei Karten inkl. Dinner !!!


OsnabrückHalle

„T hoch 3 – Die wissenschaftliche Kochshow“

Vorspeisen

- Tomatenmousse mit geräuchertem Forellenfilet
- Tafelspitzsülze mit Gemüsebrunoise und Sauce Remoulade
- Tatar von der Lachsforelle mit Dillgürkchen
- Tourmiertes Gemüse auf Kürbis-Kartoffel-Creme – vegetarisch
- Tomaten-Schafskäse-Quiche – vegetarisch
- Tomatensuppe nach Oma's Art von Gemüse, Kräutern und einem Schuss Sahne – vegetarisch

Hauptspeisen

- Traditionelles aus der Osnabrück Küche – Würste- und Leberbrot mit süßen Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelstampf
- Tarte von Grünkohl mit Ziegenkäse gebacken – vegetarisch
- T-Bone-Steak – Schweinekotelett mit Balsamico-Schalotten, Ramanken, Dicken Bohnen und Kartoffelstampf

Nachspeisen

- Teigtaschen mit Zimt-Pflaumen-Kompott und Bourbon-Vanilleeis aus der Eismanufaktur am Teutoburger Wald
- Trauben-Stippmilch mit einem Apfel-Walnuss-Karamell

Getränke

- Softgetränke
- Radeberger Pilsner vom Fass
- Hövels Original Kellerbier aus der Bügelflasche
- Jever Fun alkoholfrei
- Clausthaler Radler
- Schöfferhofer Grapefruit
- Schöfferhofer Hefeweizen
- Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei
- Weiß- und Rotwein, trocken
- Sekt Hausmarke, trocken
- Kaffee & Kaffeespezialitäten
- Digestif

Wir möchten freundlich darauf hinweisen, dass die aufgeführte Speisen- und Getränkeauswahl nur für Inhaber des Tickets „Show + After Show Dinner“ gilt.

Das Dinner beginnt um 20:00 Uhr.