

BROTBACKKURS

Frau Holle und die Goldtochter

(Auszug aus dem Buch „Im Land der Seele von Ursula Seghezzi)

...“Mit einer Mischung aus Verzweiflung und Vertrauen sprang sie in den Brunnen, brach durch die Spiegelhaut des Wassers und meinte zu ertrinken. Aber sie erstickte nicht, sondern verlor nur für einen kurzen Moment die Besinnung und schwebte dann ganz sanft auf den Grund. Milde Frühlingsluft brach herein, und als die junge Frau die Augen aufschlug, war sie auf einer üppig blühenden Wiese. Da grünte und blühte ein ewiger Mai, und sie tanzte vor Lebenslust über den Blument Teppich.“ ... “Dann lief sie weiter und kam an ein Backhaus. Da schlug ihr bullernde Glut entgegen. Es ruffte und puffte im Ofen, und die Brote schrien aus dem warmen Loch: Zieh uns heraus, zieh uns heraus, wir sind schon ganz und gar gar. Da nahm die junge Frau behende den Brotschieber und zog die duftenden Brotlaibe heraus.“...

Wenn das ganze Haus nach frisch gebackenem Brot duftet, ist das etwas ganz Besonderes. Ich möchte dich einladen, mit mir Mehl, Wasser und Salz zu mischen und zu kneten, zu formen und zu backen - und im Anschluss die Brotlaibe und Brötchen zu teilen und gemeinsam zu genießen. Wir werden verschiedene Brotsorten, wie zum Beispiel Baguette und Walnussbrot herstellen. Bring einen Brotsack mit: du kannst ein paar Kostproben mit nach Hause nehmen.

Treffpunkt: Freitag, 6. März um 16.00 Uhr bei mir zu Hause in Albeschwende, Schwarzen 906 b
Voraussichtliches Ende: 20.00 Uhr.

Kosten für das Seminar inklusive Unterlagen und Produkte:

65,00 € pro Person

Anmeldeschluss:

28.02.2020

Die Anmeldungen sind verbindlich. Ich bitte um Überweisung des Kursbeitrages auf das Konto der Easybank, IBAN AT731420020010749620.

Bei Nichtwahrnehmen des Termins wird keine Kostenrückerstattung gewährleistet, du kannst aber gerne eine Ersatzperson schicken.