

2026–

Das Jahr, in dem wir alle ganz viel Neues lernen

Brotbackkurs

mit Edoard, Edelgard, Erina, Quiki und Knoxxi –
und Conny ist auch dabei ;-)

Unser tägliches Brot

7. bis 11. Januar 2026

25. bis 28. Mai 2026

23. bis 27. September 2026

1. bis 5. November 2026

*Augenmaß und Handgewicht,
ist des Bäckers erste Pflicht.
Doch wär' das Brot noch wie's mal war,
dann wäre alles wunderbar.
Doch leider wird nur weiß gebacken,
da ham' die Zähne nichts zu knacken.
Die Brötchen sind doch nur noch Pappe,
von Teiglingen vor- und aufgebacke'.
Das Brot aus Industriemehl Mischungen,
ist meistens nicht sehr gut gelungen.
Landauf – Landab der gleiche Mischungsbrei,
den Groß- Filialen-Bäckern ist es einerlei.
Denken nicht an den Wohlgeschmack allein,
sondern billig, billig, muss alles sein.
Horst Reiner Menzel (*1938)*

Was erwartet Dich?

- 4 Tage, in denen sich Dein Leben um das Backen von Brot dreht
- 3 bis 8 Kursteilnehmende inkl. Dir
- Wissensvermittlung im Tun rund um Getreidesorten, Mahlen, Kneten, Gare, Backen, ...
- Einfach Machen mit Freude am Ausprobieren
- Mahlzeiten aus den selbst hergestellten Leckereien, mit Beiwerk natürlich ;-)
- Täglich Tee, Kaffee, Wasser und Naschi innerhalb der Kurszeiten
- Viele Stunden auf den Beinen – Brotbacken ist harte körperliche Arbeit. :-)

Was bringst Du mit?

- Ob Vorwissen oder nicht – bring vor allem Neugier mit und den Willen, zu tun!
- Deine Lieblingsschürze. ...oder zwei. ;-)
- Schuhe, die hinterher nicht genau so aussehen müssen wie vorher, mit möglichst rutschfester Sohle, aber vor allem musst Du darauf lange stehen und gehen können.
- Wenn Du „fürs Leben lernst“, macht ein Notizbüchlein vielleicht Sinn. ;-)

Wie ist der Zeitplan?

- Der Kurs beginnt am ersten Tag um 16 Uhr.
- Den weiteren Zeitplan geben die Teige vor mit ihren Garzeiten – daher beginnen und enden die weiteren Tage unterschiedlich. Informationen dazu kommen einige Tage vor Kursbeginn.
- Es wird Freizeit geben und Filmstündchen und die gemeinsamen Mahlzeiten. ♥

Am Ende dieser vier Tage hast Du selbst Brot gebacken!

Eines darfst Du stolz mit nach Hause nehmen, alle anderen werden wohl schon aufgeessen sein. ;-) Du hast Anstellgut angesetzt, Sauerteige gefüttert, Vorteige gerührt und Teige geknetet. Du hast bewertet, wie weit die Brote schon gegangen sind, Du hast Stunden gezählt, geknetet, Stunden abgewartet, geknetet, Du hast Brote freigeschoben, in Kästen gebacken, Klopfproben gemacht und immer wieder schnuppernd Deine Nase erhoben.

Du hast richtig selbst Brot gebacken, angefangen mit Mehl, Wasser und Salz und ganz ohne fertige Brotmischung. ;-) Herzlichen Glückwunsch! :-)

Was und wie bezahlst Du?

- 400 Euro Kursgebühr - Enthalten ist:
 - Alles, was zum Backen benötigt wird
 - Getränke innerhalb der Kurszeiten
 - Mahlzeiten innerhalb der Kurszeiten
 - Zusammenstellung aller im Kurs gebackenen Brote als Rezeptsammlung
- Der Brotbackkurs kann nur mit vollständiger Teilnahme und mit Übernachtung im Bücherhotel gebucht werden:
 - Ab 100 Euro pro Nacht im Einzelzimmer inkl. Frühstück, Parkplatz, WLAN, Nutzung aller Bücherstuben, Büchertausch, Tee ganztags und überhaupt ganz viel Verwöh naroma
 - Ab 145 Euro pro Nacht zu Zweit im Doppelzimmer inkl. Frühstück, Parkplatz, WLAN, Nutzung aller Bücherstuben, Büchertausch, Tee ganztags und überhaupt ganz viel Verwöh naroma
- Außerdem: Getränke, evtl. zusätzliche Mahlzeiten, Shopping in Literaturläden Lädchen Lädli L.
- Bezahlung vor Ort bei Abreise mit EC/Kredit-Karte, in bar oder per Online-Überweisung

Wer sind Edoard, Edelgard, Erina, Quiki und Knoxxi?

- Edoard = 2020 angesetzter Roggensauerteig
- Edelgard = aus Edoard erwachsener Weizensauerteig
- Erina = Pasta Madre Sauerteig
- Quiki = Quinoa-Sauerteig für glutenfreie Brote
- Knoxxi = hauseigener Kefir
- Conny nennt sie alle liebevoll „die Kumpels“, wenn sie sie füttern geht. ;-)

Wir, „die Kumpels“, Conny und die ganze Gutshoffamilie, freuen uns auf Deine Anmeldung zum Brotbackkurs im Bücherhotel. ☺

Tel/WhatsApp: [038458500](tel:038458500) | E-Mail: info@gutshotel.de

Mehr Infos zum Hotel: literaturien.de | Instagram: [@buecherhotelliteraturien](https://www.instagram.com/buecherhotelliteraturien)