

Seminar mit Manfred Schellin von bon'gu auf Einladung von brotLEIB Torsten Weiler "das Beste aller Baguettes backen"

Handwerklich hergestelltes Baguette ist definitiv eine Ausnahme im Brotkosmos. Nur wenige Bäcker beherrschen die Kunst der Langzeitführung. Ausgangspunkt eines Teiges, der mehr als 24 Stunden heranreift, der ungeahnte Aromen bildet und letztlich ein Brot hervorbringt, das als grandioses Lebensmittel bezeichnet werden kann, verlangt nach Mehlen, die man erspüren muss. Manfred Schellin, der geniale Kopf von bon'gu, hat Mehle dieses Ranges erschlossen. Das auf Stein gemahlene T 80 einer französischen Mühle ist Garant eines Weißbrot, das in Deutschland nur von wenigen Bäckern gebacken wird. Die Sauerteige, die Schelli (so darf Manfred Schellin von Freunden genannt werden) einer breiten Brotcommunity bekannt gemacht hat, garantieren wahre Brot raritäten.

brotleIB hat Manfred Schellin nun zu einem ganz besonderen Kurs ins Saarland geladen. Am Freitag, 30. Juni 2023 und am Samstag, 1. Juli 2023 wird das beste aller Baguettes gebacken. In Echtzeit werden am Freitagnachmittag Vorteige angesetzt und über Nacht zur Gare gestellt, bevor sie am Samstag dann zu Broten und Baguette veredelt im Steinbackofen gebacken werden. Die Zeit zwischen der Stock- und Stückgare werden die authentischen Gastgeber des Landgasthofes in Sitzerath, Sigrune Essenpreis und Thomas Nickels mit einem 3 Gang Menü nebst Weinbegleitung verkürzen. Ein komplett rundes Event, das in dieser Zusammenstellung wahrlich einmalig ist.

Kursgebühr inklusive 3 Gang Abendessen und Weinbegleitung: 249,- Euro
Anmeldung über <https://www.brotleib.de/kurse/pane-di-altamura/>.

- ▶ 1. Tag Beginn Freitag, 30. Juni 2023 16 Uhr mit Treffpunkt an der Theke des Landgasthof Paulus: Vorteige ansetzen und gemeinsames Abendessen
- ▶ 2. Tag Beginn Samstag, 1. Juli 2023 9 Uhr: Teige werden zu Broten und Baguette veredelt und im Steinbackofen gebacken

Unser Wissen ist ein Schatz, der sich vermehrt, wenn wir ihn teilen



**Abendessen mit Erfahrungsaustausch und Genießen von
Backofengerichten aus der traditionsverbundenen
ländlichen Naturküche des Landgasthof Paulus
zusammen mit korrespondierenden Weinen
(3-Gang-Menü, 3 Weine, Wasser und Kaffee)**

DIE WEINE



EIN GLAS WEIN ZUR VORSPEISE

2021er Château SiTho vom Schweicher Annaberg 1. Lage
Riesling "CUVÉEleichtSINN"
Gutsabfüllung, Weingut Bernhard Werner, Leiwen / Mittelmosel

EIN GLAS WEIN ZUM HAUPTGANG

2019er "Triade", Vin de Pays D´Oc
Domaine de Valensac, Timothé Lafon, Florensac / Frankreich

EIN GLAS WEIN ZUM DESSERT

2017 LBV, Bottled 2022, Dirk van der Niepoort, Oporto / Portugal

ZUM GUTEN SCHLUSS

Espresso oder Café Crème
von Bioland Kaffeerösterei Pauli Michels, Weiskirchen



Amethysten-Wasser

Aufgetischt ist nach Johann Grander belebtes Wasser. Im Wasserkrug werden Sie auch Amethysten finden. Schon in den alten Kulturen Indiens, Chinas, Ägyptens und Griechenlands wurde bewusst die Kraft von Steinen eingesetzt. Auch nutzten Heilkundige unseres Kulturkreises wie Hildegard von Bingen oder Paracelsus die in ihnen wohnenden Schwingungen. Eine einfache und wirkungsvolle Methode die Schwingungen der Edelsteine zu nützen, ist es, sie ins Trinkwasser zu legen. Amethyst zählen zur Familie der Quarze. Der Amethyst steht für Neuanfang und wirkt belebend. Die Griechen glaubten auch, dass er die Nachwirkung von Alkohol abwehren kann (aus dem Griechischen übersetzt heißt "amethyein" soviel wie "gegen den Rausch", "vor Trunkenheit bewahren"). Sie tischten deshalb während ihrer rituellen Trinkgelage - den Symposien - Amethystenwasser auf. Auch heute soll es in dieser Situation noch helfen!

DAS MENÜ

als Amuse Bouche gibt es ofenfrisches Focacciabrot & Andechser Topfenquark verfeinert mit kaltgepresstem Leinöl und geröstetem Brennesselsamen sowie Käferbohnenkrem



Salat mit grünem Spargel und Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle



Unser Klassiker: Sauerbraten - 14 Tage eingelegt - im Steinbackofen geschmort, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße

wahlweise vegan:

Panierte Sellerietaschen gefüllt mit Selleriepüree an einer "veganen Sauerbratensoße", dazu Einkornrisotto mit Lauch und Karotten



Kirschenplotzer nach unserer Art - ein warmer Kirschenauflauf mit kalter Vanillesauce

Veranstaltungsort

Landgasthof Paulus & Der Laden

Prälat-Faber-Straße 2-4 * D-66620 Nonweiler OT Sitzerath

Telefon 06873-91011 * Telefax 06873-91191

edress info@landgasthof-paulus.de * internet www.landgasthof-paulus.de



Inmitten der unberührt ländlichen Idylle des Schwarzwälder Hochwaldes im nördlichen Saarland liegt der liebevoll gestaltete Landgasthof Paulus & Der Laden. Treten Sie aus dem Hamsterrad des Alltags heraus, entspannen Sie und lehnen sich zurück, wenn wir Sie mit gesunden und frisch gekochten Speisen aus saisonalen und regionalen Grundprodukten bekochen und mit edlen Kreszenzen aus unserem gut bestückten Weinkeller bewirten. Im Landgasthof Paulus befindet sich auch das Sigrune Essenpreis Wein & Genuss Zentrum. Die Palette der Veranstaltungen an diesem alltagsfernen Platz mit seinen magisch-sinnlichen Räumen umfasst "Kulinarische Plaudereien", "Bungee Jumping für die Sinne", "QuintEssenZ", "Essklasse" oder "Genuss-Coaching rund um Wein". Im Verlaufe aller Veranstaltungen ist die Idee, in einzigartiger Umgebung mit köstlichen Speisen und Weinen über die Ansprache aller 5 Sinne zum Wesentlichen zu finden.