

WORKSHOP

Messer schleifen



© Privat

Freitag
18. Oktober
ab 16.00 Uhr

Bürmoos
Mehrzweckhaus

Freie Teilnahme

Udo Juhn
Referent

Hat dein Messer seine Schärfe verloren? Hier lernst du, wie du dein Messer mit Wasserstein und Lederriemen wieder auf Rasierschärfe bringst! Bring deine eigenen Messer und, wenn vorhanden, deinen Schleifstein mit und du wirst wieder Freude haben, damit zu arbeiten (kein Wellenschliff).

Um das Ganze besser zu verstehen, beginnen wir mit etwas Theorie wie Messerformen, Schliffarten, Schleifsysteme und auch Messerbau. Vom Flachstahl bis zum fertigen Messer. Sei dabei, auch wenn du deine Messer nicht selbst schleifen möchtest.

Ablauf

16.00 & 18.00 Uhr: Infosession – offen für alle Interessierten

16.30 & 18.30 Uhr: Messerschleifen – jeweils begrenzte Teilnehmerzahl

Mag. Dr. Michaela Heberling Bildungswerkleiterin

Bgm. Cornelia Ecker Vorsitzende