

Messer schleifen wie ein Profi

Messer schleifen darf auch einfach sein. Wie früher üblich, wurde mit dem Schärfen der eigenen Messer eine zeitaufwändige Tätigkeit verbunden. Beim neuen Messerschleifkurs lernen Sie den sicheren Umgang mit verschiedenen Schleifgeräten kennen. Ebenso zentral sind die verschiedenen Schleiftechniken in Theorie und Praxis, um verschiedenste Messer zu schärfen. Der Kurs umfasst Themenbereiche, wie der übliche Schleifstein, aber auch jene einer Wasserbad-Schleifmaschine.

Gerne können im Kurs bis zu 3 Messer aus dem eigenen Hausgebrauch mitgebracht werden, welche anschließend im Zuge des Kurses passend der Type geschärft werden. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 60,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 30,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-innen, Fleisch-Direktvermarkter, Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbäuerinnen
Mitzubringen:	eigene Messer zum Schleifen mitbringen

12.01.2022 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	12.01.2022 09:00
Ende	12.01.2022 12:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Freistadt Perg, Softwarepark 112, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2268/11
Trainer/in	Ing. Rudolf Kreuzmayr
Termin 1	12.01.2022, 09:00 - 12:00 Uhr
Termin 2	12.01.2022, 09:00 - 12:00 Uhr

15.02.2022 19:00, Waizenkirchen

Ort	Waizenkirchen
Beginn	15.02.2022 19:00
Ende	15.02.2022 22:00
Örtlichkeit	LBFS Waizenkirchen, Linzerstraße 2, 4730 Waizenkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2268/12
Trainer/in	Ing. Rudolf Kreuzmayr
Termin 1	15.02.2022, 19:00 - 22:00 Uhr
Termin 2	15.02.2022, 19:00 - 22:00 Uhr