

## 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.

Änderungen vorbehalten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	110,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 40,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, Fleisch-Direktvermarkter, Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbäuerinnen
<b>Mitzubringen:</b>	eigene Messer zum Schleifen mitbringen

### Verfügbare Termine

#### 14.01.2026 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	14.01.2026 09:00
Ende	14.01.2026 12:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2268/28
Trainer:in	Ing. Rudolf Kreuzmayr
Termin 1	14.01.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

#### 09.03.2026 09:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	09.03.2026 09:00
Ende	09.03.2026 12:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2268/29
Trainer:in	Ing. Rudolf Kreuzmayr
Termin 1	09.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr