

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

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

Verfügbare Termine