

KURS 13

Beginn 10 Uhr
Ende 17 - 18 Uhr

Kurs 13 5 Tage 2.10. - 6.10.2019

Normalpreis 400 €
Frühbucher 1 360 €
Frühbucher 2 380 €

Jubi bei mindestens 2 maliger Teilnahme an Kursen vor 2019, Buchung bis 31.12.18 möglich 345 €

Der Kurs ist für geübte Anfänger, Fortgeschrittene und sehr Fortgeschrittene geeignet!

Im Kurspreis ist 1-mal Frühstück enthalten

Das wird euch im Kurs geboten:

- Ideen für Küche und Tisch
- Aufbau und Drehtechnik
- Theorie und Praxis in einem gesunden Verhältnis
- interessante Tone und Glasuren
- Glasurtechniken
- Dekorationen
- Brennkurven und Tipps
- Sinterengoben bei Bedarf
- Powerpointrepräsentation
- Kochevent mit Andreas - Oliver
- beste Betreuung von Georg und Doro

Rabatte:

Frühbucherrabatt 1 und Jubi nur möglich bei Anmeldung bis zum 31.12.2018.
Frühbucherrabatt 2 nur möglich bis zum 28.2.2019.
Jubi bis 31.12.2018, wenn du schon zwei Kurse vor 2019 besucht hast.
Sonst gilt der Normalpreis. Im Mai gibt es Spezialpreise für die dann noch freien Plätze.
Wer sich nicht online anmelden kann oder will, bitte 13 € zum jeweiligen Preis dazu addieren.

Materialkosten sind im Kurspreis nicht enthalten. Preisliste kann angefordert werden, bzw. liegt bei Kursbeginn aus. (Preissteigerungen sind möglich.) Rücktrittsbedingungen siehe Homepage oder Infotext im Jahresprogramm Seite 7

Koch- und Tischgeschirr der besonderen Art inclusive eines Kochevent von dem Profi-Koch Andreas Oliver aus Saarland



Kartoffelfeuer, Kochgeschirr, Überbackform, Tajine, Eitrenner uvm.

Unsere Küche ist reichlich ausgestattet mit Auflaufformen in den verschiedensten Formen und Materialien. Aber eine davon, nämlich die, die Georg vor vielen Jahren hergestellt

hat, ist wirklich unschlagbar: sie ist ein echtes Schmuckstück auf unserem Esstisch, robust, nahezu perfekt in der Größe, und sie reinigt sich nach ihrem Gebrauch, wenn man sie mit Wasser einweicht, quasi von selbst. Die gute Feldspatglasur, lebensmittelecht, kratzfest und extrem strapazierbar, mit der sie glasiert ist, macht's möglich, dass auch eingebrauntes Käse sich wieder super ablöst. Eine Erfolgsgeschichte ist auch mit ihr verbunden: die „Antirisskugel“, die Georg in jede ihrer Ecken eingearbeitet hat, die schon im Schrühbrand dazu beigetragen hat, dass sie ihn rissfrei überstand, sorgt auch nach intensiver Benutzung weiterhin für Haltbarkeit. Ein solches Wertstück könnt Ihr nach dem Kurs Euer eigen nennen und das noch mit Eurem Design und in der Lieblingsfarbe. Für Spaß und Lagerfeuerfeeling sorgt auch bei uns immer wieder der Kartoffelfeuertopf, der – zuhause in Eurer Küche, auf Eurem Herd – Kartoffeln auch ohne Lagerfeuer den wundervollen Kartoffelfeuergeschmack verleiht.



Diese und andere praktische und formschöne Gebrauchsgegenstände für Tisch und Küche könnt Ihr Euch bei uns herstellen. Es sind Koch- und Küchengeräte, die es so nicht zu kaufen gibt, in Eurem Design, nach Euren Wünschen!! Keimschalen für Samen, Siebe für Nudeln, Salat, Obst; Käseglocken, Kartoffelfeuertöpfe, Römertöpfe, Butterdosen, Anrichtplatten, Teeschalen, Topfuntersetzer, Brottöpfe, Tajine mit Feuertopf für die Terrasse, Vorlegeplatten und ... und... Ich bin sicher, dass Euch bestimmt noch mehr zu diesem Thema einfallen wird; unsere Anleitung und Unterstützung sind Euch sicher!

Gearbeitet wird wahlweise in Plattenbauweise oder im Handaufbau mit den vielen Hilfsmitteln unserer Werkstatt. Sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene können sich mit Spaß und Erfolg in die Arbeit stürzen. Wie immer wird Euch Georg bei der Auswahl geeigneter Tone für solche Gefäße und Geräte beraten. Besonders für die feuerfesten Formen haben wir einen Spezialton! Und die Glasuren sind wie immer der Hit, sowohl in Design wie Qualität! Gebrannt wird dann im Hochbrand. Als Highlight können wir die frisch gebrannten Keramiken bei einem gemeinsamen Essen ausprobieren, falls Zeit und Lust vorhanden sind. Rezepte könnt Ihr ja schon mal suchen oder Euch ausdenken.

Als besonderes Bon-Bon wird ein Koch aus Saarbrücken, Andreas - Oliver mit Euch eine Spezialität aus dem Bitcher Land kochen!