

Workshop "Fermentiertöpfe"

Dekorative Hingucker zum Fermentieren von Kraut und Gemüse. Die Gärtöpfe sind hochgebrannt, spülmaschinenfest und säurebeständig.

Die Glasuren sind lebensmittelecht und bleifrei. Je nach Bedarf können im Workshop mehrere Töpfe in verschiedenen Größen hergestellt werden, inkl. der passenden Fermentiergewichte. Glasiert werden die Werkstücke in der Keramikwerkstatt Rex. Ein Termin hierfür wird im Kurs vereinbart. Nach dem Glasieren werden die Werkstücke noch einmal gebrannt und können nach einigen Tagen abgeholt werden. Die Referentin bringt das gesamte Arbeitsmaterial mit und es ist je nach Verbrauch an sie zu zahlen

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität
Mitzubringen:	Schürze, altes Nudelholz

Verfügbare Termine