

Damast Messer Schmiedekurs

vom Stahl zum fertigen Küchenmesser



"Tauchen Sie ein in die Faszination der Damast Herstellung und stellen Sie Ihr eigenes Küchenmesser selbst her."

Allgemeines

Im Kurs werden alle Grundlagen der Damast - Herstellung vermittelt. Zunächst wird das Feuerschweißen geübt und im Anschluss das eigene Messer von der Klinge bis zum Griff selbst gefertigt. Die Messer werden ca. 160 Lagen und eine maximale Klingenlänge von 16 cm haben. Für den Griff stehen zwei-erlei Holzarten zur Auswahl. Eigene Hölzer können auf Wunsch mitgebracht werden.

Inhalte und Ablauf

Der Kurs hat folgende Inhalte:

- Einführung in die Herstellung von Damast
- Grundlagen des Feuerschweißens mit Übungen
- Herstellen einer Damast Klinge
- Schleifen und Härten der Messerklinge
- Herstellen des Messergriffs
- Fertigstellen des Messers

Organisation

Der Kurs findet an **5 Abenden** in der Schmiede der Gewerblichen Schule Göppingen statt.

Jeder Abend umfasst in der Regel **3 Stunden**.

Termine

10. März / 17. März / 24. März / 31. März /
7. April 2022

Beginn: jeweils um **18.00 Uhr**

Ausrüstung

Mitzubringen sind Kleidung aus Baumwolle sowie festes geschlossenes Schuhwerk. Die restliche Sicherheitsausrüstung wie Gehörschutz, Schutzbrille, Schürze und Handschuhe wird zur Verfügung gestellt.

Anmeldung

Die Anmeldung sollte **bis zum 3. März 2022 schriftlich mit dem Anmeldeformular** beim Beruflichen Fort- und Weiterbildungszentrum e.V. erfolgen. Bei späterer Anmeldung bis zum Kursbeginn kann die Aufnahmemöglichkeit erfragt werden. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen begrenzt.

Kosten

Die **Kursgebühr** beträgt **360,00 €**. Sie ist bis zum 1. Kurstermin auf das Konto des BFW zu überweisen. Mitglieder des Fördervereins der Schule erhalten einen Nachlass.

Bei einer Abmeldung vor Kursbeginn wird eine Verwaltungsgebühr von 10,00 € berechnet.

Stand: Januar 2022