



Der Messerblock-Workshop*

für Gruppen von 4 bis 18 Personen



In diesem 1-tägigen Workshop fertigen Sie unter fachkundiger Anleitung Ihren ganz individuellen Messerblock. Egal, ob Sie einen Platz für Ihr japanisches Lieblings-Küchenmesser brauchen, oder zahlreiche Kochutensilien unterbringen wollen, alles findet übersichtlich und griffbereit Platz in der cleveren Holzspieß-Füllung und es gibt immer noch ein Plätzchen, wenn ein neues Messer dazu kommt. Den individuellen Charakter Ihres Blockes bestimmen Sie durch die Auswahl und Anordnung einer oder mehrerer Holzarten selbst. Auch Größe und Format sind in gewissem Maße von Ihnen wählbar. So entsteht unter Ihren Händen ein wunderbarer und praktischer Küchenhelfer... und in jedem Fall ein Unikat.

Der Workshop-Ablauf

Der Workshop beginnt um 9:00 Uhr in der **Werkstatt * Hans-Geiger-Straße 33 * 48291 Telgte**.

Sie finden verschiedene ausgehobelte Hölzer in unterschiedlichen Breiten in einer Länge von ca. einem Meter vor. Der erste kreative Schritt ist, die Hölzer nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen. Hier können Sie sich puristisch auf eine Holzart beschränken und nur die Maserung spielen lassen, Akzente mit einer weiteren Holzart setzen, oder eine ganz „buntes“ Basisbrett aus mehreren Holzarten für Ihren Messerblock zusammenstellen. Die Breite dieses Brettes, das Sie nun unter Anleitung selbst verleimen, bestimmt die Höhe des späteren Blockes.

Um ca. 10:30 Uhr machen wir eine gemütliche Frühstückspause.

Gestärkt schleifen Sie Ihr Basisbrett im Breitbandschleifer und lassen die Nut ein, die den Boden halten wird. Jetzt entscheiden Sie sich für die Form und Größe Ihres Messerblockes. Je nach Platz in Ihrer Küche und der Anzahl der zu verstauenden Messer und anderer Küchenhelfer sägen Sie an der Formatkreissäge entsprechend lange Seiten für den Block zu. Die Grundform kann dann quadratisch - max. 240 x 240 mm - ausfallen, oder als entsprechend längeres Rechteck angelegt werden. Falls Sie sich für einen kleineren Block entscheiden, erhalten Sie aus dem Rest des Basisbrettes ein Schneidebrett. Jetzt schneiden Sie an die vier Seitenteile Gehrungen an, sägen den Boden passend zu und verleimen den eigentlichen Block.

Um ca. 13:30 Uhr stärken wir uns mit einer hausgemachten, warmen Mahlzeit.

Nachmittags wird der Messerblock und ggf. das zusätzliche Schneidebrett fein geschliffen und mit Olivenöl behandelt. Im letzten Akt wird der Block mit Holzspießen gefüllt. Hier ist dann noch einmal Kreativität gefragt. Sollen die Spieße aus gestalterischen Überlegungen mit der Oberkante des Blocks abschließen, oder macht es mehr Sinn, die Spieße etwas herausragen zu lassen? Letzteres ist sinnvoll, wenn man auch Kochlöffel oder andere nicht spitze Utensilien unterbringen will, die dann von der Seite in das „Bett“ aus Holzspießen eingeschoben werden können. Hier gilt die alte Designer-Regel: „Form follows function!“

Der Workshop endet um ca. 18:00 Uhr.

Neben dem Frühstück mit frischem Kaffee, Croissants, Hausbrot, Marmelade, Aufschnitt und Käse gibt es mittags eine wechselnde, hausgemachte warme Mahlzeit. Kalte und warme Getränke stehen den ganzen Tag über bereit. Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, wenn es für Sie Einschränkungen bei der Ernährung gibt.

