



# Löffel schnitzen

<b>Beschreibung</b>	Möchten Sie einmal Ihren eigenen Löffel von Hand schnitzen? Oder sind Sie auf der Suche nach einem selbstgemachten Geschenk? Das Schnitzen von Holzlöffeln ist ein Handwerk mit langer Geschichte. Das Herstellen - vom Rohling bis zum fertigen Löffel - ist wie das Schnitzen einer kleinen funktionalen Skulptur. Lassen Sie sich in diesem Workshop in dieses Handwerk einführen und erhalten Sie Einblick in die Welt der heimischen Hölzer.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Theorie zum Löffelschnitzen und zur Holzkunde</li><li>• Erlernen des Umgangs mit Schnitzmesser, Schälmesser und weiteren Holzbearbeitungswerkzeugen</li><li>• Grundlagen des Löffelschnitzens: Techniken, Tipps und Tricks, um Schritt für Schritt vom Rohling bis zum fertigen Löffel zu gelangen</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spass an der handwerklichen Arbeit mit Holz</li><li>• Ein in der Schweiz gültiges Covid-Zertifikat und ID oder Pass</li></ul>
<b>Lernziele</b>	<p>Am Ende dieses Workshops sind Sie in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sicher mit Schnitzmesser und weiteren Holzbearbeitungswerkzeugen umzugehen</li><li>• durch das Beherrschen der Techniken des Löffelschnitzens eigene Objekte umzusetzen</li><li>• die Eigenschaften des Holzes zu kennen und wie dieses zu bearbeiten ist</li></ul> <p>Die speziellen Werkzeuge können am Schluss bei der Kursleitung gekauft werden und kosten pro Werkzeug zwischen CHF 20 und 50.-.</p>
<b>Anschluss-Fortsetzungskurs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Bienenwachstücher-Set_selber_machen</a></li><li>• <a href="#">Traveler's_Notebook_-_ein_personalisiertes_Ledercover</a></li><li>• <a href="#">Stempel-_und_Drucktechniken_einfach_gemacht_-_ein_Workshop_im_OFFCUT</a></li><li>• <a href="#">Zentangle®_Basis_-_Workshop</a></li></ul> <p>Kochkurse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Kräuterwerksatt_und_Kräuterwissen</a></li><li>• <a href="#">Sauerteig_-_vom_Mehl_bis_zum_Brot</a></li><li>• <a href="#">Gemüse_kochen_vom_Kraut_bis_zur_Wurzel</a></li><li>• <a href="#">Aloe_Vera_-_Die_Pflanze_für_Gesundheit,_Vitalität_und_Schönheit</a></li></ul>
<b>Zusatzinfo</b>	Kursleitung: Patrizia Keller *1986, 2010 BA of Arts in Product and Industrial Design, seit 2015 fertigt sie Löffel und andere Gegenstände aus Holz für ihr Label <a href="#">foifedrissig</a>

**Klubschule Migros Oerlikon**

Tel. +41 44 278 62 62

Hofwiesenstrasse 350  
8050 Zürich

kundenservice-center@gmz.migros.ch  
[klubschule.ch](#)





# Löffel schnitzen

Das Angebot ist aufgrund der aktuellen Covid-Verordnung ein zertifizierungspflichtiger Kurs.

<b>Datum</b>	14.05.2022 / E_1554174		
<b>Zeit</b>	10:00 - 16:50 h		
<b>Wochentage</b>	Sa		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 114.00 exkl. Materialkosten ca. CHF 50.00		
<b>Durchführungsort</b>	Klubschule Oerlikon, Hofwiesenstrasse 350, 8050 Zürich		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Sa	14.05.2022	10:00 - 16:50