Paket P-0523983

Event ohne Übernachtung

Die Kunst des Messerschmiedens

Die Kunst des Messerschmiedens ist für angehende und erfahrene Führungskräfte der perfekte geschützte Rahmen um Achtsamkeit, Respekt und Demut zu…

Programm-Idee

Führung mit einer Mischung aus notwendiger Härte und Feinfühligkeit. Ihr einzigartiges Damast-Messer in nur 3 Tagen eigenhändig hergestellt. Vom Stahl bis zum unverwechselbaren Begleiter. Fingerspitzengefühl ist in jedem Fall gefragt, wie auch bei der Personalführung.

Paket-Nummer: 0523983

Region:		Ennepetal
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		2 - 4 Teilnehmer
Dauer:		3 Tage
Mögliche Sprachen:		Deutsch
Preis zzgl. MwSt:		ab **1.480,00 € p.P.**

Paket P-0523983

Event ohne Übernachtung

Die Kunst des Messerschmiedens

Die Kunst des Messerschmiedens ist für angehende und erfahrene Führungskräfte der perfekte geschützte Rahmen um Achtsamkeit, Respekt und Demut zu…

Beschreibung

Die Königsdisziplin der Schmiedekunst ist, neben aufwendigen Ornamenten in der Kunstschmiede, die Herstellung von Damaszenerstahl (auch als Damast bekannt). Durch das Feuerschweißen und Arrangieren von verschieden legierten Stählen entsteht ein Verbundstahl, der wunderschöne und einzigartige Muster aufweist. In diesem dreitägigen Seminar stellen wir gemeinsam echten Damaszenerstahl aus verschiedenen Kohlenstoff-Stählen her. Traditionell fertigen wir aus diesem im Nachgang ihre individuelle, ganz persönliche Klinge. Sie entscheiden, ob für den Einsatz in der Küche, als Dekorations-objekt oder für die Jagd. In jedem Fall wird ihr Damast-Messer wundervolle Emotionen beim Anblick oder in der Hand hervorrufen.

Seminarrahmen und -ablauf:
Die Managerschmiede in Ennepetal ist für sie von Freitag bis Sonntag (andere Tage auf Anfrage). Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt: Ab 2 bis max. 4 Personen (ab 18 Jahren), ausschließlich geschlossene Gruppen. Freitag von 12:00 bis 17:00h, Samstag und Sonntag, jeweils von 10:00 bis 18:00h.

Am Freitag stellen wir zusammen das Damaszenerstahl-Paket her, aus dem wir Ihr Messer fertigen. Die Wahl der geeigneten Stähle und eine sinnvolle Anordnung der einzelnen Lagen zur Mustersteuerung gehen dem eigentlichen Schmieden voraus.
Am Samstag schmieden wir unseren Messer-Rohling, der Vorschliff sowie das Härten der Klinge beenden den zweiten Tag.
Am Sonntag schließlich fertigen wir das endgültige Messer und widmen uns dem Griff und allen wichtigen Details, die ihr Messer unverwechselbar machen. Der emotionale Höhepunkt ist Ihr einzigartiges Messer.

Anbieter-Bewertungen

7 abgegebene Bewertungen	★★★★★	**4.95 von 5 Sternen**
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.71 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Bitte kommen Sie mit festem Schuhwerk und langen Hosen (auch im Sommer!) zu diesem Seminar. Wir erlauben uns sie vom Seminar auszuschließen, sollten sie nicht passend gekleidet sein. Gerne empfehlen wir ihnen Hotels in der Nähe des Seminarortes. Sprechen Sie uns an.

Leistungen inkl.

- Inklusivleistungen
  Im Preis inbegriffen sind alle Materialien, die Seminarleitung und -betreuung durch einen der besten Messerschmiede der Republik, Sicherheitseinweisung, Kaffee/Tee, Wasser, Apfelschorle, Müsli-Riegel. Nicht im Preis inbegriffen ist Mittag essen.

Paket P-0523983

Event ohne Übernachtung

Die Kunst des Messerschmiedens

Die Kunst des Messerschmiedens ist für angehende und erfahrene Führungskräfte der perfekte geschützte Rahmen um Achtsamkeit, Respekt und Demut zu…

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0523983