

## Töpferkurs

Ganz gespannt was uns erwartet, fahren wir nach Kappelen in die Keramikwerkstatt. Nach einer kurzen Führung durch die Werkstatt, erhielten wir eine Einführung über den Ton und seine Eigenschaften.

Wir setzten uns an die Töpferscheibe und versuchten unser Glück. Mit den vorgeführten Handgriffen bearbeiteten wir den Ton und gestalten eine Schale. Zu unserer Freude durften wir noch einen neuen Tonklumpen nehmen und eine 2. Schale formen. Die Zeit verging wie im Fluge und der erste Abend war vorbei.

Eine Woche später konnten wir die angetrockneten Schalen kopfüber auf der Töpferscheibe fixieren, um den Boden zu bearbeiten und unsere Werke fertig zu stellen. Als Abschluss wählten wir eine Farbe aus um die Schalen zu bemalen, jetzt werden sie noch im Ofen gebrannt und ich bin sehr gespannt auf das Ergebnis.

Ich bedanke mich herzlich bei den Landfrauen für die Organisation.

Ursula Lerch



\*\*\*\*\*

## China Kochkurs

Theorie und Praxis der chinesischen Küche durften wir in der gastfreundlichen Küche von Rita und Henry Gobel in Kosthofen erleben. Durch Zuhören, Ausprobieren, Zuschauen und Degustieren lernten wir viel Neues und Interessantes dazu. Ein vielseitiges und delikates Menu bei gemütlichem Zusammensein rundete den Kurs ab. Vielen herzlichen Dank!

Monika Meier Singh

