

Rakuevent 2026

Im Töpferchäller Kienberg

Navigation: Anwilerstrasse 53 (auch wenn google etwas anderes sagt!)

4468 Kienberg

(Parkieren auf Platzmitte oder gegenüber Atelier beim Buswartehaus)

Raku brennen ab 8 Personen bis 20 Personen

- vorgeformte und rohgebrannte Tonschalen aussuchen
- individuelles glasieren der Stücke
- Philosophie des Rakubrennens
- Die glasierten Schalen werden in der Rakubrenntechnik im Freien gebrannt (bitte der Witterung angepasste Kleider tragen)
- Nachdem die von Asche befreiten Schalen in ihren Farben erstrahlen, wird daraus ein Asiatisches Essen geschlemmt

Der Event beinhaltet:

1 Keramikschale p.P.

Apérogetränk,(mit-und-ohne Alkohol), Kräuterbutterbrot & Gemüsedipp

Gemüse Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen

Asiatisches Essen aus dem Wok (frisch zubereitetes Gemüse mit Pouletbruststreifen)

Jasminreis mit Kokosmilch, süss saure Sauce mit Ananas

(auch vegetarisch erhältlich) Lupinenfilet oder Tempelh

Himbeeren püriert im Glas mit Vanilleglace

Getrocknete Früchte, frische Früchte und Windbeutel, saisonalen Kuchen

Getränke: Biowein, (rot, weiss), Wasser, Süssmost, Tee, Kaffee, Vieille prune, alte Quitte)

Preis: Fr. 110.—p. P. / Kinder bis 15 J. Fr. 50.--

Zeitablauf:

| | |
|---|----------|
| Glasieren der Schalen | 1/2 Std. |
| Apéro während der Aufheizzeit des Ofens | 1 Std. |
| Weiterbearbeiten der Schalen | 1/2 Std. |
| Vorspeise/Hauptspeise/Dessert | 1 Std. |

Der Anlass dauert ca. 4 Std.

Möglichkeit den Skulpturenweg /Ausstellung / Heilkräutergarten zu besichtigen.

Bis 12 Stunden vor Beginn des Anlasses können An-und-Abmeldungen berücksichtigt werden, danach wird jede angemeldete Person berechnet.

Bitte bis zwei Tage vor Beginn die Anzahl Vegi bekannt geben.

Bezahlung: Bar vor Ort, Rechnung, oder TWINT

Herzliche Grüsse aus dem kreativen Töpferchäller

Lucia Brogle-Finatti

www.toepferchaeller.ch

079 520 28 09