



Filigrane Kostbarkeiten

Schneeweiße Paradiesvögel, leuchtende Goldfische, Kakadus mit prächtigem Federkleid, ein Pfau mit stolzem Rad, kleine grüne züngelnde Schlangen, ein gefährlicher Hai, Blümenträume – und alles aus Obst und Gemüse.

Solche Kunstwerke bringt Arthur Felger zustande. Der Gemüse- und Früchteschnitzkünstler präsentiert sein seltenes, filigranes Handwerk auf Weltmeister-Niveau.

Auf Gastromessen, bei Lifestyle-Events, Firmenpräsentationen, Spezialitätenmärkten, Galabuffets, Eröffnungen, Kunstfesten und Bällen stellt er seine meisterlichen Werke vor. Nicht nur das – man kann ihm beim Schaffen der Skulpturen aus Gurke, Karotte, Rettich, Kohlrabi oder Apfel genau auf die Finger schauen. Und das ist faszinierend. Nur ein paar Schnitte und schon ist ein grünes Blatt aus Gurkenschale fertig und schmückt zwei blaue Rosen aus einer exotischen Kartoffel.

Dabei hat Arthur Felger fast zufällig zu seiner Kunst gefunden. Beim Schlemmen in einer chinesischen Gaststätte begeisterte er sich für die Dekoration, bestehend aus Schmetterling und Blüte, und wollte das in seinem eigenen Restaurant nachmachen – vergebens. Und da der mittlerweile freischaffende Schnitzkünstler aus Sachsen-Anhalt nicht aufgibt, wenn er sich etwas in den Kopf gesetzt hat, beschloss er, die Sache gründlich anzugehen und sich einen hervorragenden Lehrer zu suchen. Den fand er im großen Xiang Wang, dem 2-fachen Weltmeister im Gemüse- und Früchteschnitzen, der heute in der Schweiz lebt und ihm seine Erfahrung in vielen Kursen vermittelte. Heute verbindet die beiden eine vertrauensvolle und freundschaftliche Zusammenarbeit. Mittlerweile gibt Arthur Felger selber Kurse. Darin führt er jeden Anfänger Schritt für Schritt in das ABC der Gemüse- und Früchteschnitzkunst ein. Gelehrt wird eine Schnitztechnik, die thailändische, japanische und chinesische Elemente vereint. Sie kombiniert die Vorteile aller asiatischen Schnitztechniken mit einer europäischen Handhabung.

Arthur Felger bietet alles an: die besondere Tischdekoration zur Hochzeit, eine attraktiv gestaltete Tellergarnitur zum Jubiläum, ein ausgefallenes Buffet zur Firmenfeier oder einfach ein Blickfang am Eingang zum Fest – alles ist machbar. Und zwar in bester Tradition chinesischer Fingerfertigkeit.

Man kann Arthur Felger buchen – für nahezu jeden Anlass. Impressionen seiner schönsten Exponate sind auf der Website zu bewundern. Hier gibt es auch jede Menge Information und man kann sich einen hervorragenden Eindruck von der Vielseitigkeit des sympathischen Künstlers machen.

Kursleiter: Arthur Felger, Dozent für Gemüse- und Früchteschnitzkunst

Telefon: 03443 203990

Mobil: 0172 9114158

E-Mail: info@arthur-felger.de

www.gemuese-schnitzen.com