

# Ceramics + friends

DE PRACHTIGE TAFELSCHIKKING  
#KERAMIEK EN WIJN

VOOR  
JULLIE!

# Keramiek maakt vrienden



#KERAMIEK EN WIJN

NL

Beste vrienden van creatief keramiek,

Wat is er mooier dan rond een grote tafel te zitten, samen te eten en te drinken en natuurlijk veel te praten en te lachen! We hebben allemaal herinneringen aan wanneer en hoe we samenkwamen met familie en vrienden om speciale gelegenheden te vieren en eigenlijk waren de ingrediënten altijd heel simpel:

Samen genieten! Een mooi gedekte tafel roept een gevoel van waardering en respect op. Waardering voor de gasten en voor de producten. Verbindingen ontstaan overall, of het nu is wanneer lekker eten goede wijnen ontmoet, of kookkunst zelfgemaakte keramiek... en in het beste geval: wanneer mensen samenkomen aan een uitnodigende tafel.

Anna Maria heeft leuke projecten voor ons ontwikkeld om van jouw tafel een heel bijzondere tafel te maken! Varieer zoals je wilt. Je kunt natuurlijk ook meer tips en inspiratie vinden bij BOTZ in de sociale media en als je vragen hebt, bel ons gerust...

Geniet van het aardewerk, eet smakelijk in goed gezelschap en...proost!

FR

Chères amies et chers amis de la céramique créative,

Qu'y a-t-il de plus beau que de se réunir autour d'une grande table, de manger et boire ensemble et, bien sûr, discuter et rire beaucoup ! Nous nous souvenons tous de quand et comment nous nous sommes retrouvés en famille et entre amis pour faire la fête lors d'occasions spéciales et, en fait, les ingrédients étaient toujours très simples :

Se régaler en communauté ! Une table bien dressée éveille un sentiment d'estime et de respect. Estime envers les invités et envers les produits. Des liens se créent partout, que ce soit lorsque de délicieux plats rencontrent de bons vins ou que l'art culinaire rencontre des céramiques faites maison... et dans le meilleur des cas : lorsque des personnes se réunissent autour d'une table accueillante.

Anna Maria a développé pour nous de superbes projets afin que votre table devienne elle aussi très spéciale ! Variez à votre guise, vous trouverez bien sûr d'autres conseils et inspirations sur BOTZ dans les médias sociaux et si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous appeler...

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à faire de la poterie, un bon appétit en toute convivialité et ... à la vôtre !



Het team achter  
Ceramics + Friends

Elena & Beate

zijn verantwoordelijk voor de social media-accounts bij de BOTZ GmbH. Onvermoeibaar en creatief ontwikkelen zij nieuwe glazuurideeën en beantwoorden graag jullie vragen.

sont responsables des comptes médias sociaux chez la BOTZ GmbH. Infatigables et créatives, elles développent de nouvelles idées d'émailage et répondent volontiers à vos questions.

@BOTZGLAZES

Anna Maria Regner

Mijn naam is Anna Maria Regner. Naast mijn baan in de zorg, ben ik keramist en oprichtster van formfrei. Mijn man Mathias en ik wonen in Neder-Oostenrijk in de wijn regio op de wijngaard van zijn familie. De boerderij is onze bron van levensvreugde en creativiteit. Hier combineren we onze passie voor handwerk en delen deze met onze gasten.

Je m'appelle Anna Maria Regner. En plus de mon métier dans le domaine des soins, je suis céramiste et fondatrice de formfrei. Mon mari Mathias et moi vivons en Basse-Autriche, dans le Weinviertel, sur le domaine viticole de sa famille. La ferme est notre source de joie de vivre et de créativité. Nous y associons notre passion pour l'artisanat et en faisons profiter nos hôtes.



@FORMFREI.AT  
WWW.FORMFREI.AT

@REGNER.WEINVIERTEL  
WWW.REGNER-WEINVIERTEL.AT

formfrei



# Borden

## MET EEN BEPAALDE CHARME

NL

Het bord is de basis van een mooi gedekte tafel, zoals de omlijsting van een kunstwerk, het "draagt" het eten op zijn eigen manier... en als een stempel nog een bepaalde charme toevoegt, kun je er niet genoeg van krijgen.

FR

L'assiette est la base d'une table bien dressée, comme le cadre d'une œuvre d'art, elle "porte" le repas à sa manière... et lorsqu'un tampon y ajoute un certain charme, on ne peut plus s'en passer.

**Klei:** crèmekleurig steengoed Goerg & Schneider nr. 254, 25% vuurvaste klei 0-0,2mm korrelgrootte  
**Glazuur:** Opal white 9301

**Argile :** grès couleur crème Goerg & Schneider n° 254, 25% de chamotte 0-0,2mm de granulométrie  
**Émail :** Opalweiß 9301



NL

- \* Om de plak klei uit te rollen, raad ik aan om rechts en links van de klei een houten strip te plaatsen, zodat de klei gelijkmatig wordt uitgerold (bijv. met een dikte van 4 mm).
- \* Strijk de uitgerolde plak glad met een rubberen of metalen nier en versier het met de gewenste stempel of structuurroller. (**TIP:** Laat de klei een beetje drogen zodat het eindresultaat mooier is als je het stempelt).
- \* Je kunt een sjabloon maken voor de plaat of een organische vorm uitsnijden, wat jou het beste uitkomt. Buig de randen naar boven.
- \* Laat de platen langzaam drogen op een vlakke ondergrond onder plastic.
- \* Na het bisque bakken, glazuur naar wens. Ik raad aan om altijd twee tot drie lagen in tegenovergestelde richting aan te brengen. De bodems van mijn borden blijven ongeglazuurd zodat ze niet in de ovenplaat smelten.



FR

- \* Pour étaler la plaque d'argile, je te conseille de placer une baguette de bois à droite et à gauche de celle-ci, afin que l'argile soit étalée uniformément (par ex. avec une épaisseur de 4 mm).
- \* Lisser la plaque étalée à l'aide de l'estèque en caoutchouc ou en métal et la décorer avec le tampon ou le rouleau à texture de ton choix. (**ASTUCE :** laisse sécher un peu l'argile, le résultat final du tampon sera plus beau).
- \* Tu peux soit faire un gabarit pour l'assiette, soit découper une forme organique, comme tu le souhaites. Relève les bords en conséquence.
- \* Laisse sécher lentement les assiettes sur une surface plane sous plastique.
- \* Après la cuisson biscuit, émaille-les à ta guise. Je te conseille d'étaler deux ou trois couches toujours dans le sens opposé. Le dessous de mes assiettes reste sans émail pour éviter qu'il ne fonde avec la plaque d'enfournement.





# Dienbladen

## IN VERSCHILLENDE VORMEN

NL

Dienbladen die bij de borden passen zijn bijzonder uitnodigend als ze harmoniëren met de borden, of ze nu dezelfde of verschillende stempels of structuurbroodjes hebben. Grote dienbladen zijn een echte allrounder – ze kunnen heerlijk worden gebruikt voor kaas, worst of zelfs als taartplateau.

FR

Assorties aux assiettes, les planches de service sont particulièrement accueillantes lorsqu'elles sont en harmonie avec les assiettes, qu'elles soient dotées du même ou d'un autre tampon ou d'un rouleau structuré. Les grandes planches de service sont vraiment polyvalentes - pour le fromage, la charcuterie ou même comme plat à gâteaux, elles peuvent être utilisées à merveille.

**Klei:** crèmekleurig steengoed Georg & Schneider nr. 254, 25% vuurvaste klei 0-0,2mm korrelgrootte  
**Grijze en witte servierbladen:** BOTZ PRO: Opal white 9301 en Agate grey 9302 (gestookt op 1230 graden)

**Argile :** grès crème Georg & Schneider n° 254, 25% de chamotte 0-0,2mm de granulométrie | **Planches grises et blanches :** Botz PRO : Opalweiß 9301 et Achatgrau 9302 (cuisson de l'émail à 1230 degrés)



**Steengoed engobes:**  
9821 Yellow  
9801 White  
9802 Avocado  
Glazuur transparant 9300 of 9870

**Engobes en grès :**  
9821 Gelb  
9801 Weiß  
9802 Avocado  
Émail Transparent 9300 ou 9870



NL

- \* Knip de vorm uit en buig de randen bij als dat nodig is. Het is het mooist als de plank helemaal plat is – dan lijkt hij het meest op de originele houten plank.
- \* Leg nu het sjabloon (of een houten plank) erop en rol er voorzichtig overheen met de deegroller.
- \* De engobe van je keuze wordt in 2-3 lagen over het sjabloon aangebracht en vervolgens verwijderd.
- \* **TIP:** Als je een volledig vlakke plank droogt, kun je deze voorzichtig verzwaren met een houten plank om te voorkomen dat de klei vervormt en om het langzaam onder plastic te laten drogen.
- \* Breng na het bisque bakken een laagje transparant glazuur aan zodat het stuk als servies goed gebruikt kan worden.

FR

- \* Découper la forme et éventuellement relever les bords. Pour la planche, il est préférable qu'elle soit complètement plate - c'est ainsi qu'elle ressemble le plus à la planche de bois originale.
- \* Pose ensuite le gabarit (ou une planche en bois) et passe doucement le rouleau à pâtisserie dessus.
- \* L'engobe de ton choix est appliqué en 2-3 couches sur le pochoir et celui-ci est ensuite retiré.
- \* **ASTUCE :** si tu laisses sécher une planche très plate, tu peux la lester délicatement avec une plaque de bois, ainsi l'argile ne peut pas se déformer, laisse sécher lentement sous plastique.
- \* Après la cuisson brute, appliquer une couche d'émail transparent afin de pouvoir utiliser la pièce comme vaisselle.

# Potje

## VOOR SMEERSELS OF ZOUT

NL

Smeersels doen het altijd goed – op brood of als dip voor groentesticks. Ze zijn een geweldige begeleiding bij een diner of een feestje en zijn nog leuker als ze in mooie potjes worden geserveerd.

FR

Les sauces conviennent toujours – que ce soit sur tartines ou comme dips pour des bâtonnets de légumes crus. Elles accompagnent parfaitement l'apéritif dinatoire ou les fêtes et, servies dans de jolis petits pots, elles font encore plus plaisir.

### TIP!

Hier onthul ik mijn favoriete recept voor pompoenpittenpasta.

Je vous dévoile ici ma recette préférée de sauce aux graines de courge.

#### INGREDIENTEN | INGRÉDIENTS

50g pompoenpitten / de graines de courge  
1 teentje knoflook / gousse d'ail  
250g magere kwark / de fromage blanc maigre  
125g crème fraîche  
20g pompoenpitolie / d'huile de pépins de courge  
1 TL zout / cuillère à café de sel  
1 snufje zwarte peper / pincée de poivre noir

#### BEREIDING | PRÉPARATION

Hak de pompoenpitten fijn, verhit een pan en rooster de gehakte pompoenpitten droog. Pel en pers de knoflook. Meng tot slot alle ingrediënten door elkaar.

Hacher finement les graines de courge, faire chauffer une poêle et faire griller à sec les graines de courge hachées. Éplucher l'ail et le presser. Pour finir, mélanger tous les ingrédients.

**Klei:** crèmekleurig steengoed Goerg & Schneider nr. 240, zonder vuurklei  
**Glazuur:** Buitenkant: Morning dew 9540 en May rain 9535  
Interieur: Transparent 9106 (gestookt bij 1060 graden)

**Argile :** grès couleur crème Goerg & Schneider n° 240, sans chamotte  
**Email :** extérieur : Morgentau 9540 et Mairegen 9535  
Intérieur : Transparent 9106 (cuisson de l'émail à 1060Grad)



FR

- \* Le point de départ pour le petit pot est constitué de deux demi-sphères qui sont assemblées.
- \* Former deux demi-sphères de taille identique à l'aide d'un moule en plâtre. (ici: moule en plâtre de 12 cm de diamètre).
- \* Rendre les bords des moules en plâtre rugueux, les enduire d'une couche épaisse de barbotine et les assembler. (ASTUCE : cela fonctionne mieux si tu laisses une demi-sphère encore dans le moule en plâtre).
- \* Découper un trou dans la demi-sphère supérieure.
- \* Retirer délicatement la boule du moule en plâtre et refermer soigneusement les joints avec un estèque en caoutchouc et les nettoyer.
- \* Appuie délicatement sur le pot de sel en l'inclinant pour qu'il soit bien stable. Si tu le souhaites, tu peux encore replier le bord de manière régulière vers l'extérieur.

NL

- \* Het uitgangspunt voor het potje zijn twee halve bollen die aan elkaar worden gezet.
- \* Gebruik een gipsen mal om twee halve bollen van dezelfde grootte te maken. (hier: gipsen mal met een diameter van 12 cm)
- \* Ruw de randen van de gipsen mallen op, breng een dikke laag slip aan en zet ze in elkaar. (TIP: Het werkt het beste als je een halve bol in de gipsen mal laat zitten).
- \* Snijd een gat in de bovenste halve bol.
- \* Haal de bol voorzichtig uit de gipsen mal en maak de naden voorzichtig dicht en schoon met een rubberen nier.
- \* Druk het zoutpotje voorzichtig schuin naar beneden zodat het stabiel staat. Als je wilt, kun je de rand nu gelijkmatig naar buiten buigen.





# Alles in boter?

ZEKER MET HET JUISTE  
BOTERVLOOT



NL

Wat mag er niet ontbreken bij kaas en wijn? Goede boter, natuurlijk! Als je het serveert in een mooi keramiek vlotje, blijft het koel en beschermd.

FR

Qu'est-ce qui ne doit pas manquer avec le fromage et le vin ? Bien sûr, du bon beurre ! Si on le sert dans un beau beurrier en céramique, il reste frais et protégé.

**Klei:** crèmekleurig steengoed Goerg & Schneider nr. 254, 25% vuurvaste klei 0-0,2 mm korrelgrootte | **Glazuur:** Pyrit white 9313, Green granite 9891, Rose Rock 9864 (gestookt bij 1230 graden)

**Argile :** grès couleur crème Goerg & Schneider n° 254, 25% de chamotte 0-0,2mm de granulométrie | **Émail :** Pyrit Weiß 9313, Grüngranit 9891, Rosa Fels 9864 (cuisson de l'émail à 1230 degrés)



NL

- \* Voor het botervlootje is het handig om een "kruisvormig" sjabloon te maken.
- \* Rol de klei zoals gewoonlijk uit, strijk het glad en snijd het sjabloon uit.
- \* De randen van het deksel zijn hier schuin afgesneden zodat de uiteinden gemakkelijk aan elkaar kunnen worden gezet. Na het opruwen en aanbrengen van de slip, buig je de uiteinden van het deksel open en voeg je ze samen.
- \* Voor de bodem/bord raad ik aan om de randen een beetje omhoog te buigen zodat de boter en het deksel op hun plaats worden gehouden.
- \* Als het gaat om de knop voor het botervlootje zijn er geen grenzen aan je fantasie.



FR

- \* Pour le beurrier, il est utile de confectionner un gabarit "en forme de croix".
- \* Comme d'habitude, étalez l'argile, lissez-la et découpez le gabarit.
- \* Les bords du couvercle sont ici coupés en biais de manière à pouvoir bien assembler les extrémités. Après avoir rendu la surface rugueuse et appliqué la barbotine, plier les extrémités du couvercle et les assembler.
- \* Pour la partie inférieure/le support, je recommande de relever un peu les bords afin que le beurre et le couvercle tiennent bien.
- \* Pour le couvercle du beurrier, il n'y a pas de limites à ton imagination.



# Wijnkoeler

EEN MUST-HAVE



NL

Vooral witte wijn en rosé zijn dol op een wijnkoeler in de zomer, en het is nog leuker als je hem zelf hebt ontworpen.

FR

Les vins blancs et rosés apprécient tout particulièrement un refroidisseur à vin en été, et il est d'autant plus agréable de le concevoir soi-même.

**Klei:** crèmekleurig steengoed Goerg & Schneider nr. 254, 25% vuurvaste klei 0-0,2mm korrelgrootte  
**Glazuur:** binnen de bovenste helft Pyrite White 9313, 2-3 lagen | Een laag BOTZ Plus in het midden en het bovenste en onderste glazuur overlappend bovenop. Onderste helft van links naar rechts: Turquoise granite 9890, Forget-me-not 9863, Concrete Grey 9861, Patina 9867, Driftwood 9866 (gestookt bij 1230 graden)

**Argile :** grès couleur crème Goerg & Schneider n° 254, 25% de chamotte 0-0,2mm de granulométrie.  
**Émail :** à l'intérieur la moitié supérieure Pyrite White 9313, 2-3 couches Au milieu, une couche de BOTZ Plus et par-dessus, en se chevauchant, l'émail supérieur et inférieur. | Moitié inférieure de gauche à droite : Türkisgranit 9890, Vergissmeinnicht 9863, Betongrau 9861, Patina 9867, Strandgut 9866 (cuisson de l'émail à 1230 degrés)



NL

- \* Maak een sjabloon van 35 cm breed en 21 cm hoog voor de body van de wijnkoeler.
- \* Rol de klei uit tot 5mm dik, strijk het glad en snijd het sjabloon uit.
- \* Je kunt de cilinder ook over een vaas, fles of iets dergelijks rollen, zodat de wijnkoeler niet zo snel vervormt.
- \* Snijd de uiteinden schuin af, ruw ze op, breng slip aan en zet ze in elkaar.
- \* Ik gebruik altijd een groter oppervlak voor de bodem, zodat ik deze precies op de cilinder kan laten aansluiten.
- \* Dicht alle naden goed af met slip.
- \* Het is vooral leuk als je de wijnkoelers afzonderlijk decoreert.
- \* In dit geval heb ik een embleem met een bijpassend wijnblad op de wijnkoeler bevestigd. Ontwerp het embleem zoals je wilt en bevestig het stevig met veel slip.

FR

- \* Prépare un gabarit de 35 cm de large et 21 cm de haut pour le corps du refroidisseur à vin.
- \* Etale l'argile sur une épaisseur de 5 mm, lisse-la et découpe le gabarit.
- \* Tu peux aussi rouler le cylindre sur un vase, une bouteille ou autre, ainsi le refroidisseur de vin ne pourra se déformer facilement.
- \* Couper les extrémités en biais, les rendre rugueuses, appliquer de la barbotine et les assembler.
- \* Pour le fond, j'utilise toujours une surface plus grande, de sorte que je puisse adapter cette base au cylindre avec précision.
- \* Bien refermer toutes les coutures avec de la barbotine.
- \* Il est particulièrement agréable de décorer individuellement les refroidisseurs à vin.
- \* Dans ce cas, j'ai placé un emblème avec une feuille de vigne assortie sur le refroidisseur à vin. Concevoir l'emblème comme on le souhaite et bien le fixer avec beaucoup de barbotine.





# Kelk-vaas

VOOR BLOEMSTUKKEN  
OF LEVENSMIDDEL



NL

Representatief en veelzijdig voor bloemen of hapjes...

FR

Représentatif et polyvalent pour les fleurs ou les gourmandises...



**Klei:** crèmekleurig steengoed Goerg & Schneider nr. 254, 25% vuurvaste klei 0-0,2mm korrelgrootte  
**Glazuur:** White 9876 ( 1230 graden)

**Argile :** grès crème Goerg & Schneider n° 254, 25% de chamotte 0-0,2mm de granulométrie  
**Émail :** Weiß glänzend 9876 ( cuisson de l'émail à 1230 degrés)



NL

- \* De bekervaas bestaat uit twee delen die je in elkaar zet.
- \* Het onderste deel wordt in elkaar gezet als een kegel, bereid een sjabloon voor met een passer.
- \* Het bovenste deel van de kelk is een schotel die over een gipsplaat wordt geplaatst.
- \* Lijm de twee afzonderlijke delen aan elkaar met lijm.
- \* **Mijn tip:** Maak de kegel niet te smal en hoog aan de onderkant, anders verliest de kelk zijn grip.
- \* Om golven in het bovenste deel te maken, druk je met beide vingers van de ene hand tegen de klei en strijk je de klei in de tegenovergestelde richting glad met een vinger van de andere hand.

FR

- \* Le vase en forme de coupe se compose de deux parties que tu dois assembler.
- \* La partie inférieure s'assemble en cône, prépare le gabarit avec un compas.
- \* La partie supérieure de la coupe est une cuvette qui est placée sur une plaque de plâtre.
- \* Coller les deux parties avec de la barbotine.
- \* **Mon conseil :** ne pas faire le cône en dessous trop étroit et trop haut, sinon la coupe perd de sa tenue.
- \* Pour obtenir des ondulations dans la partie supérieure, appuyer sur l'argile avec les deux doigts d'une main et étaler l'argile dans la direction opposée avec un doigt de l'autre main.



# pottery treat



## VERANSTALTERINNEN

ANNA MARIA REGNER (@FORMFREI.AT)  
MARION KOGLER (@MARIONKOGLER.KERAMIK)  
SOPHIA ROITMAIR (@SOPHFIRESART)

NL

## pottery treat – een hartproject

De pottery treat is de eerste Instagram bijeenkomst voor keramisten in Duitstalige landen.

Wij zijn Anna Maria, Marion en Sophia, drie gepassioneerde keramisten die op verschillende manieren hun weg naar het medium klei hebben gevonden. Wij drieën hadden

onafhankelijk van elkaar een soortgelijk idee en samen begonnen we met het plannen van de eerste pottery treat in 2021.

Ieder van ons bracht zijn sterkste punten in de planning in en zo werd een vaag idee al snel een concrete visie. We wisten Tanja en Lea van "The Clay Company" in Düsseldorf te strikken als trainers voor onze workshops en ons evenement werd door menig deelnemer aan de eerste pottery treat in mei 2022 omschreven als "pottenbakkershemel": Dagen onder gelijkgestemden, rondes met lekker eten, waardevolle gesprekken, uitwisseling op ooghoogte! Bij de tweede pottery treat in de herfst van 2023 namen we beproefde ideeën over, maar implementeerden we ook nieuwe, bijv. een raku-workshop.

De volgende pottery treat staat gepland voor het voorjaar van 2025 en we kunnen haast niet wachten om weer veel deelnemers te inspireren met nieuwe ideeën.

FR

## pottery treat – un projet qui nous tient à cœur

Le pottery treat est la première rencontre communautaire Instagram pour les céramistes dans les pays germanophones.

Nous sommes Anna Maria, Marion et Sophia, trois céramistes passionnées qui ont découvert l'argile de différentes manières. Nous avons toutes les trois eu une idée similaire, indépendamment les unes des autres, et c'est ensemble que nous avons commencé à planifier le premier pottery treat en 2021.

Chacune d'entre nous a apporté ses plus grandes forces à la planification et c'est ainsi qu'une vague idée s'est rapidement transformée en vision concrète. Nous avons réussi à convaincre Tanja et Lea de "The Clay Company" de Düsseldorf d'être les formatrices de nos ateliers et notre événement a été qualifié de "paradis de la poterie" par plus d'une participante au premier pottery treat en mai 2022 : Des journées entre personnes partageant les mêmes idées,

"Des journées entre personnes partageant les mêmes idées, des rondes avec de bons repas, des discussions précieuses, des échanges d'égal à égal !"

des rondes avec de bons repas, des discussions précieuses, des échanges d'égal à égal ! Lors du deuxième pottery treat, à l'automne 2023, nous avons repris ce qui avait fait ses preuves, mais aussi mis en œuvre de nouvelles idées, par exemple un atelier de raku.

Le prochain pottery treat est prévu pour le printemps 2025 et nous sommes impatients d'enthousiasmer à nouveau de nombreux participants avec de nouvelles idées.



pottery  
treat

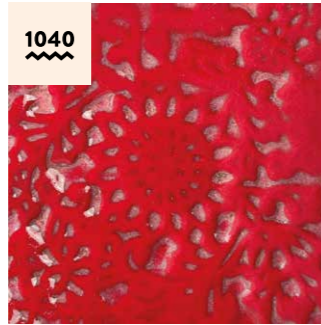
@POTTERY.TREAT



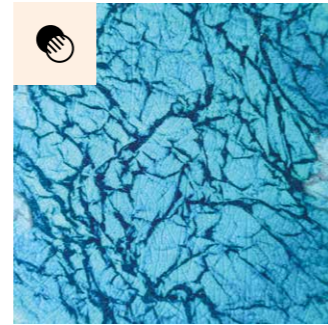
## BOTZ GIDS GUIDE BOTZ

Deze kleine pictogrammen op de blikken geven jullie belangrijke korte instructies voor het gebruik en het stoken.

Ces petits pictogrammes sur les boîtes vous donnent de brèves indications importantes sur l'utilisation et la cuisson.



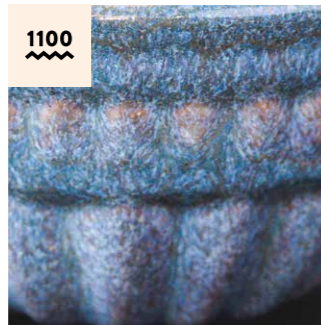
kan alleen worden gebrand tot 1040°C  
température de cuisson à seulement 1040°C



semi-transparant | semi-transparent



glanzend | brillant



kan alleen worden gebrand tot 1100°C  
température de cuisson jusqu'à 1100°C



geschikt voor Raku  
adapté à la méthode Raku



zacht glanzend | brillant soyeux



aanbevolen voor tafelservices  
recommandé pour services de table



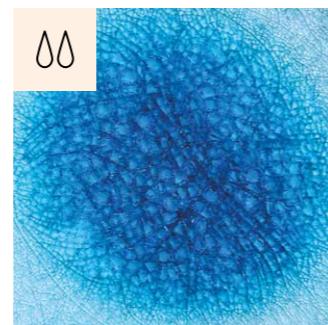
neiging tot lopen | tend à couler



mat | mat



neiging tot cracks | tend à craqueler



sterke neiging tot lopen  
tend fortement à couler



## DUURZAAMHEID DURABILITÉ

- \* **Optimaal gebruik van hulpbronnen:** vloeibaar = geen residuen, opslagtijd ten minste 2-3 jaar
- \* **Hergebruik:** BOTZ potjes van gerecycled plastic sinds mei 2021.
- \* **CO<sub>2</sub>-bewust:** zonne-energie van onze eigen zonnepanelen en compensatie door herbebossingsprojecten.
- \* **Plasticvermindering:** verpakkingsmaterialen die bijna vrij zijn van primaire kunststoffen
- \* **Lokale productie:** alle bedrijfsafdelingen onder één dak
- \* **Optimisation des ressources :** Liquide = pas de résidus, durée de stockage d'au moins 2-3 ans
- \* **Matériaux recyclés :** Boîtes BOTZ fabriquées à partir de plastique recyclé depuis mai 2021.
- \* **Considération du CO<sub>2</sub> :** production d'énergie solaire avec notre propre système photovoltaïque et compensation par des projets de reboisement
- \* **Évitement des plastiques :** matériaux d'expédition presque exempts de plastiques primaires
- \* **Production locale :** toutes les fonctions de l'entreprise sous un même toit



## GEZONDHEID SANTÉ ET SÉCURITÉ

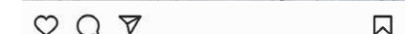
- \* Vloeibare glazuren **produceren geen stof** en zijn dus niet schadelijk voor de luchtwegen.
- \* Alle BOTZ producten **zijn niet giftig** (vanaf 2021), d.w.z. loodvrij en bevatten geen gevaarlijke stoffen die geëtiketteerd zouden moeten worden.
- \* **Niet eten, drinken of roken** tijdens het glazuren, was je handen zorgvuldig na afloop!
- \* Les émaux liquides **ne génèrent pas de poussière** et ne peuvent donc polluer les voies respiratoires.
- \* **Étiquetage non obligatoire** des produits BOTZ (statut 2021), car ils ne contiennent ni plomb et ni substance dangereuse exigeant un étiquetage.
- \* **Ne pas manger, boire ou fumer** pendant l'application, puis lavez-vous soigneusement les mains !



## @BOTZGLAZES

Volg ons op social media, we kijken uit naar jullie reacties!

Suivez-nous sur les médias sociaux, nous nous réjouissons de vos commentaires !





**BOTZ GmbH**

Keramische Farben  
Rudolf-Diesel-Str. 57  
48157 Münster  
Telefon +49(0)251 65402  
Telefax +49(0)251 663012  
info@botz-glasuren.de  
www.botz-glasuren.de

Foto's: Anna Maria Regner,  
behalve foto's  
S. 1, 4, 14 und 20: Marie Menz  
S. 3 und 5: Hannah Ecker  
S. 18, 19: Lisa Nieschlag &  
Elena Tümler



YOUTUBE  
KANAL

