Speiseeis/Gelato-Herstellung

Mit den erworbenen Grundlagen in Theorie und Praxis der Speiseeiserzeugung setzen Sie den ersten Schritt in eine erfolgreiche Eisherstellung auf Ihrem landwirtschaftlichen Betrieb. Unser umfassender Kurs vermittelt Ihnen das notwendige Wissen und die praktischen Fertigkeiten, um hochwertiges Speiseeis zu produzieren und erfolgreich zu vermarkten.

Erfahren Sie alles über die besten Zutaten und Rohstoffe für die Eisherstellung. Kreieren Sie eigene Eisrezepte! Unsere Experten zeigen Ihnen, wie Sie verschiedene Zutaten kombinieren und veredeln, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen.

Von der Herstellung bis zur Lagerung zeigen wir Ihnen, wie Sie die Produktion optimal planen und durchführen, um stets frisches und leckeres Eis anbieten zu können. Sie lernen die verschiedenen Geräte kennen, die für die Speiseeisherstellung notwendig sind, vom Pasteurisierer bis zur Eismaschine, und verstehen ihre Funktionen. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Ihr Speiseeis erfolgreich vermarkten können. Ob direkt ab Hof, auf Märkten oder in der Gastronomie – entdecken Sie die vielfältigen Vertriebskanäle und nutzen Sie sie optimal.

Neben fundierter Theorie findet in diesem Kurs auch die praktische Umsetzung der Speiseeisherstellung statt. Unter Anleitung stellen Sie verschiedene Sorten Eis her. Diese praktischen Erfahrungen helfen Ihnen, ein Gefühl für die Prozesse und Techniken der Eisherstellung zu entwickeln.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	weißer Mantel oder min. Schürze, weiße Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung | Große Kühltasche/Kühlbox und Kühl-Akkus | Teilnehmende können gerne eigene Schafmilch, Ziegenmilch, Joghurt (, (Trocken-)topfen mitnehmen 1-2l

Verfügbare Termine

13.03.2027 09:00, Waizenkirchen

Ort	Waizenkirchen
Beginn	13.03.2027 09:00
Ende	13.03.2027 17:00
Örtlichkeit	ABZ Waizenkirchen, Linzer Straße 2, 4730 Waizenkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2222/7
Trainer:in	Rainer Zink
Termin 1	13.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at