

Eiskreationen mit Charakter: Qualitätsvolles Speiseeis herstellen

Handwerkliches Speiseeis auf höchstem Niveau: Dieser Workshop vermittelt fundiertes Wissen rund um die Rezepturbilanzierung, die Wirkung einzelner Zutaten und das Erkennen sowie Korrigieren von Rezepturfehlern. Kreative Sortengestaltung, aktuelle Trends und die Entwicklung eigener Rezepte stehen im Mittelpunkt. Der Workshop bietet Raum für den Austausch bisheriger Erfahrungen und lädt ein zur praktischen Umsetzung neuester Eiskreationen – ideal für alle, die ihre Eisrezepte verfeinern und erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen mit Erfahrung in der Eisherstellung

Verfügbare Termine

21.03.2026 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmborg, Elmborgweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2223/2
Trainer:in	Rainer Zink
Termin 1	21.03.2026, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	21.03.2026, 13:00 - 17:00 Uhr