Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Grundkurs zur Herstellung von Speiseeis

Milch bildet großteils die Basis zur Herstellung von Speiseeis. Damit ist Speiseeis für Direktvermarkter:innen als auch Hofmolkereien/-käsereien ein interessantes Produkt mit einer sehr guten Wertschöpfung. Neben theoretischen Grundlagen werden Sie im Rahmen des Kurses die Möglichkeit haben, Ihre eigene Eiskreation zu erzeugen. Im Kurs erfahren Sie, wie Sie die Produktion dieser köstlichen Erfrischung optimal planen und durchführen. Sie lernen verschiedene Geräte kennen, die für die Speiseeisherstellung notwendig sind und erfahren, wie Sie Ihre Produkte erfolgreich, ob ab Hof, auf Märkten oder in der Gastronomie, vermarkten können.

Freuen Sie sich auf einen bereichernden Kurstag, der Ihnen einen Vorgeschmack auf den Sommer bieten wird!

Das Eis wird mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie zuhause Schaf- oder Ziegenmilch haben, oder Ihre eigene Kuhmilch verwenden möchten, können Sie gerne eine geringe Menge (ca. 1,5lt) davon zum Kurs mitnehmen und Eis aus Ihrer eigenen Milch erzeugen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	92,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 271,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen; Landwirt:innen, die ihre Produktpalette für den Ab-Hof-Verkauf erweitern möchten
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Arbeitskleidung, Behältnisse und Kühlbox für den Heimtransport

Verfügbare Termine

19.03.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	19.03.2027 09:00
Ende	19.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021580
Trainer:in	Rainer Zink
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at