



Herstellung von Speiseeis für bäuerliche Direktvermarkter:innen

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. In diesem Basiskurs erhalten Sie das Grundwissen zur Herstellung verschiedener Speiseeisprodukte. Neben theoretischen Grundlagen werden Sie im Rahmen des Kurses die Möglichkeit haben, Ihr eigenes Speiseeis zu erzeugen.

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:	98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
	288,00 € 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 Gummistiefel oder
	wasserfestes Schuhwerk, saubere
	Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 05.11.2025