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

© 2026 - lfi.at