

## Herstellung von Speiseeis für Direktvermarkter:innen

Milch bildet größtenteils 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 haben Sie im Rahmen des Kurses die Möglichkeit aktiv mitzuarbeiten und Sie erzeugen Ihr eigenes Speiseeis. Ebenso wird auf Ihre speziellen Fragen eingegangen und es besteht die Möglichkeit zur Diskussion.

Wenn Sie zuhause Schafmilch oder Ziegenmilch haben, können Sie gerne eine geringe Menge (ca. 2lt) davon zum Kurs mitnehmen und Eis aus Ihrer eigenen Milch erzeugen.

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 196,00 € TN-Beitrag

98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen; Landwirt:innen, welche die Möglichkeiten der Eisherstellung grundsätzlich kennenlernen möchten.

**Mitzubringen:** Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

### Verfügbare Termine