# Eiskreationen mit Charakter: Qualitätsvolles Speiseeis herstellen

Dieser Workshop vermittelt fundiertes Fachwissen für die professionelle Herstellung von Speiseeis und eröffnet neue Möglichkeiten für kreative und qualitativ hochwertige Eiskreationen. Im Mittelpunkt stehen die Rezepturbilanzierung, das Verständnis der technologischen Wirkung einzelner Zutaten sowie das Erkennen und gezielte Korrigieren von Rezepturfehlern. Dadurch entsteht die Grundlage, um Eisrezepturen nicht nur nachzubauen, sondern sie eigenständig zu entwickeln und zu optimieren.

Neben den theoretischen Grundlagen werden aktuelle Trends der handwerklichen Speiseeisherstellung aufgegriffen und innovative Ansätze für die Sortengestaltung vorgestellt. Von klassischen Geschmacksrichtungen bis hin zu außergewöhnlichen Kreationen wird gezeigt, wie sich hochwertige Rohstoffe, ausgewogene Rezepturen und kreative Ideen zu einzigartigen Produkten verbinden lassen.

Der Workshop bietet zudem ausreichend Gelegenheit, bisherige Erfahrungen auszutauschen, Fragen aus der Praxis zu diskutieren und voneinander zu lernen. In der praktischen Umsetzung werden moderne Eiskreationen hergestellt, verkostet und analysiert. So können neue Techniken direkt erprobt und wertvolle Anregungen für das eigene Sortiment mitgenommen werden. Ein Angebot für alle, die ihr handwerkliches Können vertiefen, ihre Rezepturen verfeinern und ihr Eisangebot um innovative und qualitativ hochwertige Spezialitäten erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

# Oberösterreich

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung<br>90,00 € Kursbeitrag gefördert |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Direktvermarkter:innen mit Erfahrung in der Eisherstellung |
| **Mitzubringen:** | Kühltasche und Kühl-Akkus \| TN können eigene Milch, Schaf-, Ziegenmilch, Joghurt, (Trocken-)topfen mitnehmen - Info an KV \| Verarbeitungsmantel/Schürze, Milchverarbeitungsschuhe und Kopfbedeckung |

## Verfügbare Termine

### 31.03.2027 09:00, Schlierbach

| | |
|---|---|
| Ort | Schlierbach |
| Beginn | 31.03.2027 09:00 |
| Ende | 31.03.2027 17:00 |
| Örtlichkeit | LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach |
| Information | Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at |
| Kursnummer | 2223/3 |
| Trainer:in | Rainer Zink |
| Termin 1 | 31.03.2027, 09:00 - 12:00 Uhr |
| Termin 2 | 31.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr |

© 2026 - lfi.at