

Genussprodukte professionell herstellen

Von Marmelade über Sirup bis zu kreativem Speiseeis

Eiskreationen mit Charakter: Qualitätsvolles Speiseeis herstellen

Handwerkliches Speiseeis auf höchstem Niveau: Dieser Workshop vermittelt fundiertes Wissen rund um die Rezepturbilanzierung, die Wirkung einzelner Zutaten und das Erkennen sowie Korrigieren von Rezepturfehlern. Kreative Sortengestaltung, aktuelle Trends und die Entwicklung eigener Rezepte stehen im Mittelpunkt. Der Workshop bietet Raum für den Austausch bisheriger Erfahrungen und lädt ein zur praktischen Umsetzung neuester Eiskreationen – ideal für alle, die ihre Eisrezepte verfeinern und erweitern möchten.

[HBLA Elmberg, 21. März, 9 bis 17 Uhr](#)

Marmeladenherstellung - Grundlagen der Produktion und Sensorik

Sie wollen in die Marmeladeproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren? Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter:in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigen Marmeladen. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Geliermittel, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz. Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Marmeladen können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

[Landwirtschaftskammer Braunau, 21. März, 9 bis 17 Uhr](#)

Sirupherstellung - Grundlagen der Produktion und Sensorik

Sie wollen in die Sirupproduktion mit Vermarktung einsteigen oder intensivieren? Sie erfahren in diesem Grundlagenseminar als Direktvermarkter:in alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz. Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Sirup können Sie auch eigene Musterproben mitbringen.

[Landwirtschaftskammer Rohrbach, 28. März, 9 bis 17 Uhr](#)