



Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter für Einsteiger und Fortgeschrittene aus der ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaft

16. März, 9.30 bis 16.30 Uhr

Deutsche Eis Akademie, Lindenbergr. 9, 56327 Deesen, Rheinland-Pfalz

Selbstgemachtes Speiseeis direkt vom Hof ist für Direktvermarkter eine attraktive Möglichkeit mit individuellen und regionalen Spezialitäten Kunden anzusprechen. Grundlagen der Bio-Milcheisherstellung, Einflussmöglichkeiten auf Geschmack und Konsistenz und Vorschriften in der Hygiene und Vermarktung werden Ihnen von dem erfahrenen „Eismeister“ Guido Schmitz nähergebracht. Sie bekommen konkrete praktische Anleitungen und Ideen für Ihr Eis vom eigenen Hof und dürfen das Erlernte direkt in die Praxis umsetzen. Das Seminar richtet sich an Einsteiger, die mit der Eisherstellung beginnen möchten, sowie an Direktvermarkter, die Ihr Wissen auffrischen und Neues lernen wollen.

Tagesablauf

09:30	Ankommen, Begrüßung, Vorstellung
10:00	Grundlagen der Eisherstellung Rechtsvorschriften für die ökologische Verarbeitung
11:00	Rohstoffkunde und hygienische Vorgaben
12:00	Gemeinsame Mittagspause
12:30	Eiskonsistenz und Geschmack in der Herstellung: Wie lassen sich diese beeinflussen? Regionale Eisspezialitäten und Rezeptbesprechung
13:13	Praxisteil: Technische Ausstattung, Verarbeitungsschritte und Kühlung
15:00	Kaffeepause
15:15	Milcheis vermarkten: Formen der Direktvermarktung, Verpackungen, (Bio-)Kennzeichnung und Lagerung
16:00	Abschluss und Diskussion offener Fragen, Evaluierung
16:30	Zeit für Einzelgespräche

Seminarleitung

- Guido Schmitz, „Eismeister“ der Deutschen Eis Akademie
- Ann-Sofie Henryson, FiBL Projekte GmbH

Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet.

Anmeldung

anmeldeservice.fibl.org oder über beiliegenden Anmeldebogen

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das
Lebensmittelhandwerk

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:
[www.bundesprogramm.de/
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

FiBL

Anmeldeservice
FiBL Projekte GmbH
Weinstraße Süd 51
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther
Tel.: 06322 98970 235
Fax: 06322 98970 1
seminare@fibl.org

www.fibl.org



seminare@fibl.org, Fax: 06322-98970-1

Verbindliche Anmeldung

Speiseeisherstellung für Hofverarbeiter am 16.03.2018 in 56327 Deesen

Name, Vorname: _____

Betriebsname: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Email: _____

Funktion:

Leitung Verkauf Produktion Landwirt

Sonstiges: _____

Bio-Erfahrung:

Wir wollen in die Bioverarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits seit _____ Jahren Bioverarbeiter.

Nachhaltigkeit:

Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Zertifizierung:

Wir haben bereits eine Zertifizierung nach _____

Besondere Hinweise: _____

Fragestellungen/Themenwünsche: _____

Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Kontaktdaten werden allen Seminarteilnehmenden in Form einer Adressliste für Ihre Kommunikation und zur besseren Vernetzung untereinander zur Verfügung gestellt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Ort, Datum _____

Unterschrift _____