



Schulführung beim Heiling Eismacher

Eis erleben beim Heiling Eismacher. Bei einer interaktiven Führung wird die hohe Kunst des Eismachens gelebt. Neben einem Hintergrundwissen werden alle Schritte der Eisherstellung selbstständig durchgeführt, es werden unsere beliebten Eisknödel produziert sowie Stanitzel gebacken.

klassische Eisführung

3 Schwerpunkte - Dauer je Thema cirka 20 Minuten

EIS PRODUZIEREN - Zutaten vorbereiten, abwiegen, mixen, aus der Maschine richtig schöpfen

EISKNÖDEL PRODUKTION - Selbst Eisknödel produzieren und verkosten - können dann mitgenommen werden beziehungsweise vor Ort gegessen werden

STANITZEL BACKEN - Unsere frisch gebackenen Stanitzel werden im Waffeleisen gebacken und dann in Form gebracht. Danach können diese mit dem Eis genossen werden

KOSTEN pro Teilnehmer 8 Euro | Bei Schülergruppen sind die Begleitpersonen kostenfrei

Eisverkostung

Blindverkostung von sechs verschiedenen Eissorten - Dauer cirka 60 Minuten

Einfach mal den Geschmack wirken lassen und herausschmecken welche Zutaten im Eis verwendet werden

KOSTEN pro Teilnehmer 4 Euro

Sehr gerne stehen wir persönlich für alle Wünsche zur Verfügung und besprechen gerne vorab Wünsche und Bedürfnisse einer jeden Führung. Buchen können direkt über stefanie.buzanich@dereismacher.at oder telefonisch unter 0664 4078021 getätigt werden.

