

# PROGRAMM



## Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren

**Datum:** 03.11. – 06.11.2025

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** ZDS Solingen

**Teilnahmegebühr:** 3.100,00 €

**Leistungen:**

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



**Ihr Kursleiter:**

**Guillermo Geschwindner**

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie

Fachlehrer Zuckerwaren und  
Schokolade

**Fragen?**

Für Fragen zur Veranstaltung  
steht Ihnen unser Seminar-Team  
gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 59 61 32  
seminar@zds-solingen.de

## Montag, 03.11.2025

---

10:00 **Begrüßung und Ziele des Kurses**

**Theorie**

Einführung - Klassifizierung und Zusammensetzung von Dragees,  
Verkostung von Marktmustern: Hart-, Weich- und Schokoladendragees  
**ZDS e.V.**

**Theorie**

Andecken und Stabilisierung von Dragee-Einlagen  
**ZDS e.V.**

13:00 **Mittagessen**

**Praxis**

Andecken und Stabilisierung von unterschiedlichen Einlagen  
**ZDS e.V.**

**Praxis**

Schokoladendragierung von Haselnüssen und Mandeln  
**ZDS e.V.**

17:30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 1**

## **Dienstag, 04.11.2025**

---

**09:00 Zusammenfassung des vorherigen Tages**

**Theorie**

Technologie der Schokoladendragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter

**ZDS e.V.**

**Theorie**

Automatisches Banddragiersystem

**ZDS e.V.**

**Praxis**

Schokoladendragierung von verschiedenen Einlagen

**ZDS e.V.**

**13:00 Mittagessen**

**Theorie**

Technologie Weichdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter

**ZDS e.V.**

**Praxis**

Weichdragierung von unterschiedlichen Einlagen

**ZDS e.V.**

**17:30 Abschlußdiskussion und Ende Tag 2**

## Mittwoch, 05.11.2025

---

09:00 **Zusammenfassung des vorherigen Tages**

**Theorie**

Übersicht Hartdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter, Zucker, Glukosesirup, Gummi Arabikum, Titandioxidersatzstoffe, Zuckerester in dragierten Süßwaren, u.a.

**ZDS e.V.**

**Praxis**

Hartdragierung auf angedeckten Einlagen

**ZDS e.V.**

**Theorie**

Färben von dragierten Süßwaren und Titandioxidersatzstoffe

**ZDS e.V.**

13:00 **Mittagessen**

**Praxis**

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen -  
Zuckerdragierung, Weißen und Färben

**ZDS e.V.**

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 3**

## Donnerstag, 06.11.2025

---

09:00 **Zusammenfassung des vorherigen Tages**

**Theorie**

Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und Maltitol

**ZDS e.V.**

**Praxis**

Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und / oder Maltitol

**ZDS e.V.**

**Theorie**

Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich und Schokoladen-Dragees

**ZDS e.V.**

13:00 **Mittagessen**

**Theorie**

Übersicht-Automatische Überzugstechnologie

**ZDS e.V.**

**Praxis**

Veredelung: Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich- und Schokoladendragees

**ZDS e.V.**

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende des Kurses**