

# PROGRAMM



## Einführungspraktikum: Industrielle Zuckerwarenherstellung

**Datum:** 27.10. - 31.10.2025

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** ZDS Solingen

**Teilnahmegebühr:** 3.560,00 €



**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, 27.10.2025

---

9:00 **Begrüßung & Vorstellung des Programms**

**Theorie:**

- Klassifizierung von Zuckerwaren inklusive Verkostung von Produktmustern
- Rohstoffe: Zucker, Wasser, Glukosesirup

**Praxis:**

- Sicherheitseinweisung Technikum
- Kochen von verschiedenen Zuckerlösungen

**ZDS e.V.**

13:00 Mittagessen

14:00 **Theorie: Herstellungstechnologie von geprägten Hartkaramellen**

**ZDS e.V.**

**Praxis:**

- Herstellung von geprägten Hartkaramellen
- Herstellung von gegossenen Hartkaramellen

**ZDS e.V.**

17:30 **Abschlussdiskussion, Ende des ersten Tages und anschließendes Abendessen**

## Dienstag, 28.10.2025

---

9:00 **Theorie: Kaubonbons**

**Praxis:**

- Kaubonbons auf Basis modifizierter Stärke und Gelatine
- Kaubonbons - Kochen, Ziehen und Schneiden & Wickeln

**ZDS e.V.**

10:00 **Moderne Fertigungstechnologien von Hart- und Weichkaramellen**

13:00 **Mittagessen**

- 14:00      **Theorie: Herstellungstechnologie von Milchtoffees und Fudge**  
**ZDS e.V.**
- Praxis: Herstellung von Milchtoffees und Fudge**  
**ZDS e.V.**
- 17:30      **Abschlussdiskussion, Ende des zweiten Tages und anschließendes Abendessen**

## Mittwoch, 29.10.2025

---

- 8:30      **Theorie:**
- Gelier- und Verdickungsmittel für den Einsatz in Gummi- und Geleeartikeln
  - Gelatine, Pektin, Agar Agar, modifizierte Stärke in Gummi- und Geleeartikeln
- ZDS e.V.**
- Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeartikeln**  
**ZDS e.V.**
- 13:00      **Mittagessen**
- 14:00      **Praxis: Herstellung von verschiedenen Gummi- und Geleeartikeln mit**
- Gelatine
  - Pektin
  - Agar-Agar
  - Modifizierter Stärke
- ZDS e.V.**
- 17:00      **Abschlussdiskussion, Ende des dritten Tages und anschließendes Abendessen**

## Donnerstag, 30.10.2025

---

- 8:30      **Theorie:**
- Zuckeraustauschstoffe
  - Süßstoffe
  - Ballaststoffe
  - Rare Sugars in Gummi- und Geleeartikeln
- ZDS e.V.**
- 10:00      **Pektine**
- 10:45      **Praxis: Herstellung von verschiedenen zuckerreduzierten und zuckerfreien Gummi- und Geleeartikeln**
- ZDS e.V.**
- 12:00      **Theorie: Färben von Zuckerwaren**
- 13:00      **Mittagessen**
- 14:00      **Praxis: Herstellung von verschiedenen Gummi- und Geleeartikeln und gegossenen Schaumzuckerwaren**
- ZDS e.V.**
- 17:00      **Abschlussdiskussion, Ende des vierten Tages und anschließendes Abendessen**

## Freitag, 31.10.2025

---

- 8:30      **Theorie: Beölen und Bezuckern von Gummi- und Geleeartikeln**
- 09:30      **Pektine**
- 10:45      **Praxis:**
- Auspudern und Behandeln der hergestellten Produkte
  - Herstellung von Gelatineprodukten in Silikonformen
- ZDS e.V.**
- 12:30      **Abschlussdiskussion & Zeit für Fragen**
- 13:00      **Ende des Kurses und anschließendes Mittagessen**