



SATURDAY EXPERIENCE — PROGRAMME OVERVIEW

SAMSTAGS-ERLEBNIS — PROGRAMMÜBERSICHT

Three hours inside a real gelato laboratory. You make Sicilian granita, a milk-base gelato and a sorbet from scratch — no premixes, no shortcuts — and you take the whole lot home.

Drei Stunden in einer echten Gelato-Produktion. Sizilianische Granita, ein Milchbasis-Gelato und ein Sorbet, alles von Grund auf — keine Fertigmischungen — und alles kommt mit nach Hause.

When / Wann	Saturdays, 10:00 – 13:00 · Samstags	Who for / Für wen	Ages 16 and up · ab 16 Jahren
Where / Wo	Liegnitzer Straße 15, 10999 Berlin-Kreuzberg	Group / Gruppe	Max. 10 people · max. 10 Personen
Language / Sprache	German, with English whenever you need it	Price / Preis	€70 per person · inkl. 19 % MwSt.
Level / Niveau	No experience required · keine Vorkenntnisse	Booking / Buchung	duogelatoacademy.de/courses

What you'll do · Der Ablauf

Flavours below rotate day to day — what's listed is what's being made that day, not a menu to pick from.

Die Geschmacksrichtungen wechseln von Tag zu Tag — was hier steht, wird an dem Tag gemacht, keine Speisekarte zum Auswählen.

10:00 20 min	Welcome & caffè corner · Ankommen & Caffè Coffee on the house — cappuccino, caffè macchiato, espresso or tea — while the instructor introduces the laboratory and the story of Sicilian gelato. Kaffee geht aufs Haus — Cappuccino, Caffè Macchiato, Espresso oder Tee — während der Kursleiter durch das Labor und die Geschichte des sizilianischen Gelatos führt.
10:20 50 min	Round 1 — Sicilian granita · Sizilianische Granita What granita is, how it is made and what sugar actually does. You then make it yourself at the stations, and taste it the Sicilian way — with brioche. Was Granita ist, wie sie entsteht und welche Rolle der Zucker spielt. Danach selbst herstellen und sizilianisch verkosten — mit Brioche. Almond · Pistachio · Lemon · Coffee · Chocolate
11:10 50 min	Round 2 — Milk-base gelato · Milchbasis-Gelato How a milk base is built, and then your own: churn a tub of that day's flavour to take home. Wie eine Milchbasis aufgebaut wird — und dann die eigene: eine Packung mit dem Geschmack des Tages für zu Hause abdrehen. Fior di latte · Paniglia · Almond · Hazelnut · Pistachio · Walnut
12:00 55 min	Round 3 — Sorbet, dairy-free · Sorbet, ohne Milch Sorbet and vegan bases. You cut and prepare the fresh seasonal fruit yourself before churning your own sorbet. Sorbet- und vegane Basen. Frisches Saisonobst selbst schneiden und vorbereiten, dann das eigene Sorbet abdrehen. Strawberry · Raspberry · Melon — by season
12:55 5 min	Farewell · Abschied Tubs packed to go, group photo, goodbyes. Packungen einpacken, Gruppenfoto, Abschied.

What's included · Inklusive

- Coffee, cappuccino or tea on arrival, on the house
Kaffee, Cappuccino oder Tee bei der Ankunft, aufs Haus
- All ingredients, aprons and use of the machines
Alle Zutaten, Schürzen und die Maschinen
- Three hands-on rounds: granita, gelato, sorbet
Drei Runden zum Selbermachen: Granita, Gelato, Sorbet
- Tasting throughout, brioche included
Verkostung durchgehend, Brioche inklusive

What you take home · Was mitkommt

3 litres per station 1 person per station

- Your own station, start to finish — all three litres are yours
Deine eigene Station, von Anfang bis Ende — alle drei Liter gehören dir
- Granita, milk-base gelato and sorbet, all made by your own hands
Granita, Milchbasis-Gelato und Sorbet, alles selbst gemacht

3 hours
3 Stunden

Max. 10 people
Max. 10 Personen

Ages 16+
Ab 16 Jahren

Coffee included
Kaffee inklusive

No premixes
Keine Fertigmischungen