

Home Barista-Kurs für Gruppen:

In diesem Kurs vermittele ich Ihnen alle Grundkenntnisse rund um die braune Bohne. Dies beinhaltet unter anderem Wissen über:

- **Pflanze und Anbau**
- **Aufbereitung und Röstung**
- **Aromatik und Verkostung**
- **Zubereitungsmethoden und Latte Art**
- **Reinigung von Equipment**

Hierbei lernen wir auch Ihre Siebträgermaschine besser kennen und ich zeige Ihnen, wie Sie mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln, den für Sie besten Kaffee zubereiten können.

Der Kurs beginnt mit einer ca. 45-minütigen und unterhaltsamen Einweisung, in der Sie alle Grundkenntnisse vermittelt bekommen.

Im Anschluss findet eine Kaffeeverkostung (Cupping) statt, um verschiedene Kaffeearten kennen zu lernen und deren Unterschiede zu erkennen.

Danach widmen wir uns Ihrer Kaffeemaschine und lernen deren korrekte Bedienung kennen. Somit können Sie künftig köstlichen Kaffee in Haus, Büro oder Geschäft zubereiten und genießen.

Bei Gruppen von mehr als 5 Personen werden das Cupping und die Einweisung in die Espressomaschine in separaten Gruppen stattfinden, um Wartezeiten zu verkürzen.

Sollten Sie keine eigene Kaffeemaschine besitzen, besteht auch die Möglichkeit, statt Espresso Filterkaffee zuzubereiten. Das Equipment hierfür kann gegen eine geringe Bereitstellungsgebühr gestellt werden.

Die Bereitstellung einer professionellen Espressomaschine in Ihrer Location ist ebenfalls möglich, jedoch mit erheblichen Mehrkosten verbunden.

Was Sie dafür benötigen:

Espresso-Kurs:

- **Eine Siebträgermaschine**
Ggf. mit Dampflanze, siehe Latte Art Kurs
- **Eine elektrische Espressomühle**
Diese ist unverzichtbar, um ein gutes Ergebnis erzielen zu können. Sollten Sie sich erst davon überzeugen wollen, kann ich diese für die Dauer des Kurses stellen
- **Einen passenden Tamper**
Presskegel zum verdichten des Kaffeemehls. Sollten Sie nicht im Besitz eines Tampers sein, teilen Sie mir bitte den Innendurchmesser Ihres Siebträgers mit, damit ich das passende Werkzeug für die Dauer des Kurses stellen kann
- **1 kg von Ihrem Lieblingskaffee** (je nach Gruppengröße)



möchten Sie gerne etwas Neues probieren, lassen Sie es mich wissen!

- **Reinigungsmittel für die Kaffeemaschine** (optional)
sollte zur Pflege der Maschine und für ein gutes Ergebnis jedoch angeschafft werden
- **Küchenwaage mit Grammanzeige**
- **Stoppuhr**
z.B. Mobiltelefon oder Armbanduhr mit Sekundenanzeige
- **Präsentationsmedien (Beamer / Leinwand)** (optional)
Können gestellt werden, der Platz hierfür sollte vor Ort jedoch vorhanden sein

Latte Art Kurse:

Erfahrungsgemäß sind **Haushaltsgeräte** im Bereich bis ca. 500,-€ aufgrund geringerer Dampfleistung **nur bedingt** für das Üben von Latte-Art **geeignet**. Wenn Sie sich diesem Thema intensiv widmen möchten, empfehle ich Ihnen einen Kurs an einer gastronomischen Profimaschine.

Für Grundlagen und erste Gehversuche **reicht eine Haushaltsmaschine** mit Dampfplanze jedoch aus. Diese muss manuell bedienbar sein. Automatische Dampfplanze sind hierfür nicht geeignet.

- **Siebträgermaschine mit manuell bedienbarer Dampfplanze**
- **Kaffee**
- **1 Liter Milch pro Person**
möchten Sie Ihren Kaffee auch verkosten, empfehle ich Ihnen frische Vollmilch zu verwenden
(Bei größeren Gruppen reicht auch ein halber Liter pro Person)
- **Kakao-Pulver und Spülmittel**
optional, zum üben

Filterkaffee-Kurse:

- **0,25 kg von Ihrem Lieblingskaffee** (je nach Gruppengröße)
möchten Sie gerne etwas Neues probieren, lassen Sie es mich wissen!

Sollten Sie beabsichtigen, auch nach dem Kurs auf hohem Niveau Kaffee zu brühen, empfehle ich Ihnen sich folgendes Equipment anzueignen:

- Ihren Lieblingsfilterhalter mit passenden weißen (!) Papierfiltern
- Handmühle / elektrische Mühle
- Küchenwaage mit Grammanzeige
- Stoppuhr (z.B. Mobiltelefon oder Armbanduhr mit Sekundenanzeige)
- Wasserkocher mit Temperaturanzeige oder separates Thermometer

Das benötigte Equipment für Filterkaffee kann für die Dauer des Kurses von mir gestellt werden.

Spezial Kurse:

- **Komplette Flexibilität!**
Grundsätzlich entscheiden Sie selbst was interessiert und können ohne Mehrkosten frei aus den oben genannten Inhalten wählen
- **Kaffeecocktails**
Sie wollten schon immer wissen, wie man einen Espresso Martini oder Irish Coffee zubereitet?
Kombinieren Sie den Home Barista Kurs mit einem Cocktailkurs und lernen Sie alles über Kaffee-Cocktails!
Zuzüglich 20,- € pro Person

Sollten Sie verschiedene Inhalte kombinieren wollen, möchte ich der Vollständigkeit darauf hinweisen, dass die einzelnen Themenbereiche aus zeitlichen Gründen nicht in der gleichen Intensität vermittelt werden können, wie das bei Fokussierung auf ein einzelnes Thema der Fall wäre.

Veranstaltungsort:

- **In Ihren eigenen Räumlichkeiten**
Wir arbeiten mit dem, was Sie zur Verfügung haben, damit Sie nach dem Kurs das Gelernte auch zu 100% umsetzen können.
- **Für den Innenraum München ist die Anfahrt im Preis inkludiert**
Kurse außerhalb nach Absprache und zusätzlichen Anfahrtskosten sind auch möglich.

Externe Kurse in fremden Räumlichkeiten

- Auf Anfrage und abhängig von Gruppengröße möglich

Dauer:

- **3-4 Stunden**
je nach Kursinhalten und Personenanzahl

Kosten (für Privatpersonen, Firmen- und Betriebsschulungen auf Anfrage) :

- **399,- €**
Gruppen bis 7 Personen
- **499,- €**
Gruppen bis 9 Personen
- **599,- €**
Gruppen bis 11 Personen



- **Kurse ab 12 Personen Preis auf Anfrage**

Für eine fixe Buchung des Kurses wird eine Anzahlung von 20% des Kurspreises fällig. Die Anzahlung wird bei einer Stornierung von weniger als 10 Tagen vor dem Kursdatum einbehalten

Termine:

- **individuell nach Vereinbarung**

Warum sollten Sie sich für meinen Gruppen Barista Kurs entscheiden?

Oft ist es schwer, bei Kursen mit professioneller Ausstattung das Gelernte an der eigenen Kaffeemaschine anzuwenden.

Diese sind meist um ein Vielfaches einfacher aufgebaut und unbeständiger in ihrer Leistung, was die Handhabung erschwert.

Frust ist da meist vorprogrammiert und der Kaffee, den man nach dem Kurs gekauft hat, will zuhause einfach nicht gelingen und schmecken.

Das kann Ihnen mit diesem Kurs nicht passieren!

Sie werden von mir persönlich geschult.

Dank meiner gastronomischen Ausbildung und mehr als 10 Jahren Berufserfahrung kann ich gezielt auf Ihre Wünsche eingehen und Ihnen genau das Wissen vermitteln, das Sie benötigen, um selbst Kaffee wie vom Profi zubereiten zu können.

Verwöhnen Sie sich selbst, Gäste oder Kunden künftig mit bestem Kaffee und überzeugen Sie durch guten Geschmack!

Mein Wissen und Können konnte ich bereits vielfach unter Beweis stellen, was mir unter anderem den Titel „Deutsche Barista Meister“ (CIGS) einbrachte.

Und ich möchte dieses Wissen mit viel Spaß an der Sache an Sie weitergeben!



Ich freue mich darauf, Sie persönlich kennen zu lernen um mit Ihnen ein paar unterhaltsame und lehrreiche Stunden teilen zu können!

Beste Grüße,

Timon Kaufmann

Für mehr Details und weiter Rückfragen zögern Sie bitte nicht mich unter:

timon@brewingbartender.com

zu kontaktieren, oder besuchen Sie meine Website

www.brewingbartender.com

für weitere Impressionen.

Checkliste

Espressokurs:

| Menge | Einheit | Zutat | ✓ |
|---------|---------|---|---|
| 0,5-1,5 | kg | Kaffee Ihrer Wahl (je nach Gruppengröße) | |
| 1-6 | Ltr | Frische Vollmilch (wenn Milchsäumen gewünscht wird) | |
| 1 | Ltr | H-Milch | |
| 1 | Pkg | Kakao (wenn Latte Art gewünscht wird) | |
| 1 | Fl. | Geschirrspülmittel (wenn Latte Art gewünscht) | |

| Menge | Equipment | ✓ |
|-------|---|---|
| 1 | Geschirrtuch | |
| 1 | Kaffeemaschine und elektrische Kaffeemühle | |
| 1 | Kaffeemaschinenreiniger | |
| 1 | Kleine Küchenwaage (sollte mit einer Tasse unter Kaffeemaschine passen) | |
| 1 | Milchkännchen zum Aufschäumen (200-250ml) | |
| 1 | Grindz Kaffeemühlenreiniger (am besten online erhältlich) | |
| 1 | Passender Tamper (Presskegel zum Andrücken des Kaffeemehls) | |
| 1 | Reinigungsbürste für den Brühkopf (Zahnbürste funktioniert auch) | |
| 1 | Schwamm- / Mikrofasertücher | |
| 1 | Wasserfilter z.B. Britta | |
| 1 | Wasserkocher mit Temperaturanzeige (alternativ ein (Milchthermometer) | |

Latte Art Kurs:

- Siehe Espressokurs

Filterkaffee-Kurs:

Der Filterhalter und die ggf. benötigten Filter sind abhängig von der von Ihnen Gewünschten Zubereitungsweise.

Die gängigsten Zubereitungsmethoden sind:

- Mokkakanne
- V60 o.ä. Aufgussmethoden
- Pressstempelkanne

| Menge | Equipment | ✓ |
|-------|---|---|
| 1 | Wasser-Tischfilter (z.B. Britta) | |
| 1 | Wasserkocher mit Temperaturanzeige | |
| 1 | Kaffeekanne oder Karaffe | |
| 1 | Packung passende Kaffeefilter aus weißem Papier | |

Kaffee-Cocktail-Kurs:

- Individuell nach Absprache

Sollte von Equipment und/oder Zutaten etwas nicht vorhanden sein, teilen Sie mir dies bitte vorab und rechtzeitig mit, damit ich diese bereitstellen kann.