

Exklusiver Home-Barista-Kurs:

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

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

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

Sie möchten wissen, wie man einen perfekten Irish Coffee oder andere Kaffee-Cocktails zubereitet? Kein Problem!

Sie können auch Kursinhalte für Kaffee und Cocktails kombinieren.

Was Sie dafür benötigen:

Espresso-Kurse:

- **Eine Siebträgermaschine**
Ggf. mit Dampfpflanze, 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
- **0,5 kg von Ihrem Lieblingskaffee**
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

Filterkaffee-Kurse:

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

Das benötigte Equipment für Filterkaffee (für 1-2 Personen) für die Dauer des Kurses kann von mir gestellt werden.

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

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 Dampfplanzen sind hierfür nicht geeignet.

- **Siebträgermaschine mit manuell bedienbarer Dampfplanze**
- **Kaffee**
- **1-2 Liter Milch pro Person**
möchten Sie Ihren Kaffee auch verkosten, empfehle ich Ihnen frische Vollmilch zu verwenden
- **Kakao-Pulver und Spülmittel**
optional, zum üben

Spezial Kurse:

- **Komplette Flexibilität!**
Sie entscheiden selbst was Sie interessiert und können ohne Mehrkosten frei aus den oben genannten Inhalten wählen
- **Kaffeecocktails für den Home Barista**
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:

- **Bei Ihnen zuhause**
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

Dauer:

- **2-3 Stunden**
je nach Kurs und Personenanzahl

Kosten:

- **239,- €**
pro Haushalt, bis zu 2 Personen
- **jede weitere Person 50,- €**
bis maximal 4 Personen, ab 5 Personen bitte Infoblatt für Gruppenkurse beachten

Bei Buchung des Kurses wird eine Anzahlung von 50,- € fällig. Die Anzahlung wird bei einer Stornierung von weniger als 8 Tagen vor dem Kursdatum einbehalten.

Termine:

individuell nach Vereinbarung. An allen Wochentagen. Sie sagen mir wann Sie den Kurs machen möchten und ich prüfe die Verfügbarkeit.

Externe Kaffee-Kurse für Einzelpersonen:

Sollten Sie kein Equipment zur Verfügung haben, kann der Kurs auf Anfrage und gegen einen Aufpreis von 60,00 € in der Münchner Innenstadt durchgeführt werden.

Gruppen-Kurse (ab 5 Personen):

Sollten Sie einen **exklusiven Gruppen-Kurs** bevorzugen, kann dieser auf Anfrage organisiert werden. Hierzu bitte ich Sie das Informationsblatt für Gruppenkurse zu berücksichtigen.

Die Inhalte der Gruppen-Kurse entsprechen denen der Einzel-Kurse, können auf Wunsch aber angepasst werden.

Preise hierfür sind abhängig von der Gruppengröße und dem Veranstaltungsort.

Warum sollten Sie sich für meinen Home Barista Kurs entscheiden?

Oft ist es schwer, bei Kursen mit professioneller Ausstattung das Gelernte zu Hause anzuwenden.

Haushaltsmaschinen sind um ein Vielfaches einfacher aufgebaut und unbeständiger in ihrer Leistung.

Frustration 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.

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.