

## Exklusiver Home-Barista-Kurs:

In diesem Kurs vermittele ich Ihnen alles, was sie über Kaffee und dessen Zubereitung wissen müssen. Und zwar bei Ihnen Zuhause, an Ihrer eigenen Maschine!

Der Kurs teilt sich in einen Theorie- und einen Praxisteil auf.  
Im theoretischen Teil erfahren Sie mehr über:

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

Im praktischen Teil zeige ich Ihnen alles was Sie wissen müssen, um an Ihrer Maschine und mit Ihrem Equipment die besten Ergebnisse erzielen zu können.

### **Was Sie dafür benötigen sehen Sie in der Checkliste am Ende des Dokumentes.**

Sollten Sie etwas nicht vor Ort haben, kann ich es nach Absprache für die Dauer des Kurses stellen.

#### Latte Art:

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.

Grundsätzlich sind wir komplett ungebunden, was die Inhalte des Kurses angeht. Allerdings hat die Erfahrung gezeigt, dass die Zeit eines regulären Kurses nicht ausreicht, um sich intensiv der Latte Art zu widmen. Daher empfehle ich sich dem Thema Latte Art in einem gesonderten Kurs anzunehmen.

#### 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.

#### Dauer:

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

### Kosten:

- **265,- € inkl. MwSt** (bei gewerblicher Nutzung gelten Netto Preise)  
pro Haushalt, bis zu 2 Personen
- **jede weitere Person 50,- €**  
bis maximal 4 Personen, ab 5 Personen gelten Gruppenpreise auf Anfrage
- **gegebenenfalls zuzüglich Anfahrtskosten**

### Anfahrtskosten:

Die Anfahrtskosten orientieren sich an den Tarif-Zonen des MVVs und sind zuzüglich zum Kurspreis zu betrachten.

- Zone M: im Kurspreis inkludiert
- Zone M/1: 20€
- Zone 1: 30€
- Zone 1/2- 2: 40€
- Zone 2/3 - 3: 55€
- Zone 3/4 - 4/5: 65
- Ab Zone 5 auf Anfrage

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 abhalten 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):

Grundsätzlich biete ich Gruppenkurse nur als Exklusivkurse an. Diese können demnach auch nur als Gruppe gebucht werden.

Sollten Sie einen **exklusiven Gruppen-Kurs** bevorzugen, kann dieser auf Anfrage organisiert werden.

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?

- **Direkte Umsetzung an der eigenen Maschine**
- **Lernen direkt vom Profi und deutschen Barista Meister CIGS**
- **Individuelle Gestaltung der Kursinhalte**
- **Geschwindigkeit und Inhalte an eigenen Wissenstand angepasst**



Ich freue mich darauf, Sie persönlich kennen zu lernen!

Beste Grüße,

Timon Kaufmann

Für Rück- und Terminanfragen können Sie [hier](#) stellen.

Oder besuchen Sie meine Website

[www.brewingbartender.com](http://www.brewingbartender.com)

für weitere Impressionen.

## Checkliste Home Barista Kurs

**ACHTUNG:** Bitte vor dem Kurs keine intensiven Parfums oder Lotionen auftragen und keine intensiven oder scharfen Speisen konsumieren. Wie brauchen unsere Nasen und Gaumen. 😊

**BITTE UNBEDING AUCH DIE ANMERKUNGEN BEACHTEN!**

### **Espressokurs:**

Menge	Einheit	Zutat	✓
0,5 -1	kg	Kaffeebohnen Ihrer Wahl (je nach Gruppengröße)	
0,5	Ltr	Frische Vollmilch pro teilnehmende Person	
0,5	Ltr	H-Milch → optional, nur wenn Vergleich gewünscht	
1	Fl.	Geschirrspülmittel	

Menge	Equipment	✓
1	Schwammtuch / Microfasertuch	
1	Kaffeemaschine und elektrische Kaffeemühle	
1	Kleine (Barista-) Küchenwaage mit mind. 1 Dezimalstelle; muss unter den Siebträger der Kaffeemaschine passen <b>siehe Anmerkungen</b>	
1	Milchkännchen zum Aufschäumen (~ 35cl)	
1	Passender Tamper (Presskegel zum Andrücken des Kaffeemehls)	
OPTIONAL		
1	Grindz Kaffeemühlenreiniger (am besten online erhältlich)	
1	Kaffeemaschinenreiniger	
1	Blindsieb (abhängig vom Maschinentyp)	

### **Anmerkungen:**

#### **Waage:**

Eine Waage ist unabdingbar, um kontrollierte Ergebnisse zu erhalten und den Kaffee nachvollziehbar einstellen zu können. Ohne eine geeignete Waage kann es passieren, dass wir Ihre Mühle nicht zu ihrer Zufriedenheit eingestellt bekommen.

Sie muss folgende Kriterien erfüllen:

- Eine Dezimalstelle nach dem Komma anzeigen (z.B. 18,2 Gramm)
- Zusammen mit einer Tasse unter den Siebträger ihrer Kaffeemaschine passen (s. Foto)

Beispiel: <https://bit.ly/BaristaWaage>



#### **Wasser:**

Verwenden Sie für den Betrieb Ihrer Kaffeemaschine und zum Brühen des Kaffees gefiltertes, oder Mineralwasser mit geringem Kalkgehalt (Calcium & Magnesium). Empfehlen kann ich hier Volvic oder Aqua Panna. Das verlängert die Lebensdauer Ihrer Maschine deutlich und beeinflusst den Geschmack Ihres Kaffees.