

Exklusiver Online-Home-Barista-Kurs:

In diesem Kurs vermittele ich Ihnen alles, was sie über Kaffee und dessen Zubereitung wissen müssen. Online und 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 Dampfplanzen 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.

Dauer:

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

Kosten:

- **245,- € 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

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.

Ablauf

Der Kurs findet online mit der Microsoft Software „Teams“ statt. Alles was Sie zusätzlich zum regulären Barista Kurs brauchen ist eine stabile Internetverbindung und ein mobiles Endgerät. Die Inhalte sind exakt dieselben wie bei einem physischen Kurs.

Vorab bekommen Sie von mir ein Paket mit Ansichtsmaterialien zugeschickt, die wir während des Kurses verkosten und bewerten werden.

Nach dem theoretischen Teil weise ich Sie an Ihrer Maschine an, damit wir gemeinsam das beste Ergebnis mit Ihrem Equipment erarbeiten können.

Selbstverständlich können Sie dabei alle Fragen loswerden, die Sie sich im Zusammenhang mit Kaffee schon immer gefragt haben.

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

für weitere Impressionen.

Checkliste Online 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 siehe Anmerkungen	
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.

Ablauf:

Der Kurs findet über die Plattform „Teams“ von Microsoft statt.

Hierfür müssen Sie sich auf **Mobilgeräte (Smartphone bzw. Tablett)** bitte **vorab die App „Teams“ herunterladen und installieren**. Dieser Service ist für Sie vollkommen kostenlos und erfordert keine Registrierung. Dies ist über die Microsoft Teams [Website](#) oder den jeweiligen App-Store möglich. **Mit dem Laptop können Sie ohne die Installation einer App über Ihren Webbrowser teilnehmen.**

Vor dem Kurs erhalten Sie eine Email mit den entsprechenden Log-In Daten von mir. Zum vereinbarten Zeitpunkt können Sie der Besprechung über den Link in dieser Email beitreten. Folgen Sie hierzu einfach den Anweisungen.

Ich empfehle Ihnen, dem Workshop **per Laptop** beizutreten. Dieser sollte über eine Webcam und ein Mikrofon verfügen. Alternativ können Sie auch Ihr Handy nutzen, wovon ich jedoch abrate.

Wenn möglich wählen Sie sich optional mit einem **zweiten, mobilen Gerät** (z.B. Handy oder Tablet) in das gleiche Meeting ein. Das vereinfacht es Ihnen, mir während des Kurses Details an ihrem Equipment und Ihre Arbeitsweise zu zeigen.

Bitte stellen Sie auch sicher, dass Sie über eine stabile Internetverbindung verfügen.

Sollten sonst noch Fragen offen sein, lassen Sie es mich bitte wissen!

Ich freue mich auf den Kurs mit Ihnen!