

## Kursangebot

### Home Barista Kurs

**Alles was man wissen muss, um Kaffee wie beim Profi auch zuhause genießen zu können!**

Der Kurs teilt sich in einen Theorie- und einen Praxisteil auf.  
Im theoretischen Teil sprechen wir über:

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

Im praktischen Teil erarbeiten wir gemeinsam mit der eigenen Maschine und Equipment die optimalen Ergebnisse.

**Hinweis:**

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

**Checkliste aller benötigten Utensilien am Ende des Infoblattes!**

(Sollten etwas nicht vor Ort sein, kann ich es nach Absprache für die Dauer des Kurses stellen)

### Latte Art Kurs:

**Für alle, die Wert auf perfekt geschäumte und gegossene Milchgetränke legen!**

In diesem Kurs geht es in erster Linie ums richtige Schäumen und das Gießen von Mustern in Cappuccino & Co. Die Espressozubereitung kann auf Wunsch und innerhalb der Kursdauer ebenfalls kurz behandelt werden.

**Hinweis:**

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 bzw. einer hochwertigen Haushaltsmaschine.

**Für Grundlagen** und erste Gehversuche **reicht eine Haushaltsmaschine** mit Dampfpflanze jedoch aus. Diese muss manuell bedienbar sein. Automatische Dampfpflanzen sind hierfür in der Regel nicht geeignet.

### Veranstaltungsort:

- **Bei Ihnen zuhause**  
Wir arbeiten mit dem, was wir zur Verfügung haben, damit nach dem Kurs das Gelernte auch zu 100% umsetzbar ist.

### Dauer:

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

### Kosten:

- **299,- € inkl. MwSt** (bei gewerblicher Nutzung gelten Netto Preise)  
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: 35€
- Zone 2: 40€
- Zone 2/3: 50€
- Zone 3-4: 60€
- Ab Zone 5 auf Anfrage

Bei verbindlicher 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 Wochentage nach individueller Vereinbarung.

### 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):

Exklusiv und nur als Gruppe buchbar.

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 auf ein persönliches Kennenlernen!

Liebe Grüße,

Timon Kaufmann

Rück- und Terminanfragen [hier](#)

[Youtube Kanal](#)

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

---

## 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	Kaffeebohne der Wahl (je nach Gruppengröße Menge anpassen)	
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 die Mühle nicht 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 der 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 + Bikarbonat).

**Empfehlungen:**

- Volvic
- Aqua Panna
- Purania