



beanz + booze

Home Barista Kurs

Version: 1.0

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



Reinigung von
Equipment

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

Genauere Inhalte werden am Kurstag nochmals detailliert besprochen und an Vorkenntnisse angepasst.

Hinweis:

Grundsätzlich sind wir komplett ungebunden, was Inhalte und Ablauf 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. Genauere Inhalte werden am Kurstag nochmals detailliert besprochen und an Vorkenntnisse angepasst.

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 Dampfplanze jedoch aus. Diese muss manuell bedienbar sein. Automatische Dampfplanzen 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.

▶ In meinem Studio (Münchener Innenstadt)

Wenn gewünscht kann der Kurs auch bei mir stattfinden. Gerne können Sie ihr eigenes Equipment und Kaffee auch mitbringen. Wenn nicht, stelle ich alles was für den Kurs benötigt wird.

Kein Equipment? Kein Problem!

Sollten Sie (noch) kein Equipment zur Verfügung haben, kann der Kurs auch in meinem Studio in der Münchner Innenstadt an meinem Equipment durchgeführt werden. **Gerne können wir hier auch eine Maschinen- und Equipment-Beratung in den Kurs integrieren.**

Dauer:

▶ 3-4 Stunden

je nach Lernstand, Rückfragen und Personenanzahl

Kosten:

▶ 369,- € inkl. MwSt (bei gewerblicher Nutzung gelten Nettopreise)

bis zu 2 Personen

▶ jede weitere Person 89,- €

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:	30€
Zone 1:	40€
Zone 1/2:	50€
Zone 2:	60€
Zone 2/3:	70€
Zone 3-4:	80€

Ab Zone 5 auf Anfrage

Bei einer Stornierung von weniger als 7 Tagen vor Kursbeginn wird eine Stornogebühr von 25% des Kurspreises fällig.

Bei einer Stornierung von weniger als 48 Stunden vor Kursbeginn wird eine Stornogebühr von 50% des Kurspreises fällig.

Termine:

Individuell nach Vereinbarung. An allen Wochentagen nach individueller Vereinbarung.

Haben Sie keine Fragen mehr, können Sie den Kurs direkt unter folgendem Link buchen:

<https://calendly.com/brewingbartender/home-barista-kurs>

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 Kursinhalte an eigenen Wissenstand angepasst
- ▶ Maximale Effizienz und Umsetzbarkeit



Ich freue mich auf ein persönliches Kennenlernen!
Liebe Grüße,

Timon Kaufmann

Rück- und spezielle Terminanfragen [hier](#)

[YouTube Kanal](#)

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 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 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)

Produktempfehlungen finden Sie in meinem Shop:

<https://www.amazon.de/shop/brewingbartender>

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 (5Ltr)

