



*beans + booze*

# Home Barista Workshop

## HOME BARISTA KURS

**Alles was du wissen musst, 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 deiner 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!

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

### Veranstaltungsort:

#### ► Bei dir zuhause

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

### Kein Equipment? Kein Problem!

Solltest du (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:

- ▶ **Bis zu 3,5 Stunden**

je nach Lernstand, Rückfragen und Personenanzahl

## Kosten:

- ▶ **369,- € inkl. MwSt**  
bis zu 2 Personen
- ▶ **jede weitere Person 89,- €**  
bis maximal 4 Personen (Gruppenpreise auf Anfrage)
- ▶ **gegebenenfalls zuzüglich Anfahrtskosten**

## Anfahrtskosten:

Die Anfahrtskosten orientieren sich an den [Tarif-Zonen des MVVs](#) und sind zuzüglich zum Kurspreis zu betrachten.

<b>Zone M:</b>	im Kurspreis inkludiert
<b>Zone M/1:</b>	30€
<b>Zone 1:</b>	40€
<b>Zone 1/2:</b>	50€
<b>Zone 2:</b>	60€
<b>Zone 2/3:</b>	70€
<b>Zone 3:</b>	80€
<b>Zone 3/4:</b>	90€
<b>Zone 4-4/5:</b>	100€
<b>Zone 5:</b>	110€

Außerhalb des MVV auf Anfrage

## Termine:

**Individuell nach Vereinbarung.** An allen Wochentagen nach individueller Vereinbarung.

## 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**

## Stornierungsbedingungen:

Buchungen sind vom Umtausch ausgeschlossen, können jedoch übertragen werden.

Folgende Stornogebühren fallen an:

- ▶ bis 4 Tage vor dem Kurs: kostenlose Umbuchung möglich
- ▶ 3 bis 2 Tage vor dem Kurs: 50% des Ticketpreises
- ▶ 24 Stunden vor dem Kurs: 75% des Ticketpreises

## 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 ANMERUNGEN 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)

