

# HOME BARISTA

In unserem Home Barista Kurs erfährst du an einem halben Tag alles Wichtige, um zu Hause perfekten Espresso mit deiner Siebträgermaschine zuzubereiten. Wenn du bereits eine eigene Maschine besitzt, bringe sie gerne mit, um direkt mit deinem vertrauten Gerät zu üben. Solltest du noch keine Maschine haben, stehen dir in unserer Rösterei verschiedene hochwertige Geräte zur Verfügung.

## Für wen eignet sich dieser Kurs

Du bist ein\*e Kaffee-Enthusiast\*in mit ersten Erfahrungen auf deiner eigenen Maschine und möchtest dein Wissen erweitern. Aber auch ohne Vorwissen und eigene Maschine ist dieser Kurs Ideal für dich. Du erlernst die Basics und kannst unsere Maschinen testen. Der Kurs eignet sich auch wunderbar für Teamevents.

## Inhalt des Kurses

- Führung durch die Rösterei
- Alles rund um Kaffee (Rohkaffee, Unterschiede, Herkunft, Röstung und Lagerung)
- Degustation verschiedener Kaffees
- Parameter für eine perfekte Kaffeeextraktion
- Sensorische und optische Beurteilung von Kaffeegetränken
- Einstellen der Siebträgermaschine und der Mühle
- Herstellen von verschiedenen Kaffeegetränken
- Herstellen von perfektem Milchschaum
- Latte Art Cappuccini gessen
- Reinigung der Maschinen

## Ziele

### Rohkaffee und Aufbereitung

- Du kannst den Sorten Coffea Arabica und Coffea Robusta die wichtigsten Merkmale zuordnen.
- Du bist in der Lage den Unterschied von gewaschener und sonnengetrockneter Aufbereitung von Rohkaffee zu erklären.

### Kaffeequalität

- Du kannst mit Hilfe einer Packung Kaffee die wichtigsten Qualitätsmerkmale erläutern.
- (Röstdatum, Ventil, Labels, Aufbewahrung)

## Kaffeezubereitung

- Du erkennst Fehler nach sensorischer Prüfung von Kaffee in der Tasse und weisst, wie du den Fehlern entgegenwirken kannst.
- Du schäumst Milch so, dass sie die optimalen Kriterien zur Zubereitung von Cappuccini erfüllen. (Temperatur, Konsistenz des Schaums)

## Maschine und Mühle

- Du weisst wie du die Parameter von Maschine und Mühle verändern kannst, um das bestmögliche Resultat in der Zubereitung des Kaffees zu erreichen.
- Du weisst mit welchen Einstellungen an der Maschine und Mühle du das Ergebnis in der Tasse beeinflussen kannst. Es gelingt dir die Einstellungen so vorzunehmen, dass in 21-28 Sekunden ein Espresso von 25ml gebrüht wird.
- Maschine und Mühle kannst du korrekt reinigen.

## Wer führt den Kurs durch?

Marc Oppliger - zertifizierter Barista (SCA Intermediate)

## Wo findet der Kurs statt?

Der Kurs findet in Rüedisbach in der Spezialitätenrösterei derkaffee statt.  
Dorf 8, 3474 Rüedisbach

## Was ist im Kursgeld inbegriffen?

- 4 Stunden Kurs in einer Kleingruppe mit individueller Betreuung.
- Kursunterlagen
- Genügend Milch zum schäumen
- Pausensnack

## Kosten

180 CHF pro Teilnehmer\*in

**derkaffee.**  
FRISCH & EDEL

