



KOPITON

Rösterei

SENSORIKKURS

Im Sensorikkurs erfahrt Ihr, wie und was man eigentlich schmeckt. Wie sehr lassen wir uns von unseren Augen und Nase beeinflussen? Was schmecke ich überhaupt auf meiner Zunge und wie gut kann ich sauer von salzig unterscheiden? Und wie unterschiedlich kann Kaffee schmecken? Wir nehmen Eure Geschmacksknospen mit auf eine kleine Entdeckungstour ...

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

FILTERKAFFEE

Warum schmeckt mein Kaffee zuhause anders? Was mach ich falsch und was kann ich besser machen? Hier gehen wir mit Euch die verschiedensten Zubereitungsmethoden durch und erklären die Wichtigkeit vom Zusammenspiel zwischen Dosis, Mahlgrad und Zeit.

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

BARSITA BASICS

In einem Kompaktkurs legt Ihr das Fundament für Eure Baristaskills. Von kleiner Kaffeekunde über Mahlgrad und Espressoextraktion, bis zum richtigen Aufschäumen der Milch lernt Ihr das Basiswissen, um selbst souverän an einer Siebträgermaschine stehen zu können.

3 Stunden / 3 – 5 Personen / € 85 p.P.

LATTE ART

Für die, die schon ein bisschen Erfahrung an der Siebträgermaschine gesammelt haben. Hier zeigen wir Euch, wie Ihr samtigartigen Milchschaum zu Herzen und Rosetten gießen könnt. Warum darf man die Milch nicht zu heiß werden lassen und wie kriegt man den richtigen Schwung raus? All das zeigen wir Euch im Latte Art-Kurs.

2 Stunden / 3 – 5 Personen / € 60 p.P.