

360° Kaffeewissen

Jede Menge Wissen, kompakt vermittelt – vom Kaffeeanbau in fernen Ländern bis zum Härtegrad des Wassers bei der Kaffeezubereitung. Dazu kommen praktische Übungen und nützliche Tipps.

Als Teilnehmende erhalten Sie Einblicke in die Welt des Kaffees und die vielfältigen Einflussfaktoren auf die Kaffeequalität. In theoretischen und praktischen Seminarblöcken erarbeiten Sie sich das Grundwissen zu den Qualitätsfaktoren Roh- und Röstkaffee, Brühung und Mensch. Selbst wenn Sie bis anhin von Kaffee «nicht die Bohne» verstanden haben: Dieser Kurs unterstützt Sie beim ersten Schritt in diese spannende Thematik.

Kursinhalt

Einstieg in die vielschichtige Welt des Kaffees. Grundkenntnisse zum Rohkaffee bzw. zum Weg des Kaffees von der Blüte bis zur versandbereiten grünen Bohne. Röstvorführung: der Prozess der Aromarentwicklung und Farbveränderung von der grünen bis zur gerösteten Bohne. Brühung des Kaffees: Wie die Bohne «zum Leben erweckt» wird. Einführung in die Sensorik: die Vielseitigkeit des Kaffees, Mahl- und Brühparameter als weitere Einflussfaktoren. Aufmerksamkeit und Sorgfalt als hilfreiche Tugenden beim Streben nach hoher Kaffeequalität.

Kursziele

- Kaffee als vielseitiges Naturprodukt kennenlernen.
- Kenntnis der vielfältigen Einflüsse auf das Resultat des Getränks in der Tasse.
- Wissen, wie die Kaffeequalität auf hohem Niveau gehalten wird.



Tageskurs

Eckdaten

Kursdauer
9.15 bis 16.30 Uhr

Kursgrösse
4–6 Teilnehmende

Kursort
Coffee Competence Centre,
Schaerer AG in Zuchwil

Kurskosten
CHF 380.00*

* zuzüglich Mehrwertsteuer

Verrechnung: Die Verrechnung erfolgt nach Kursbestätigung mit separater Post. Bei Kursannullation Ihrerseits ab 7 Tagen oder weniger vor Kursbeginn werden die gesamten Kurskosten in Rechnung gestellt.

Versicherung/Haftung: Der Abschluss einer Versicherung (Haftpflicht, Unfall etc.) ist Sache der Teilnehmenden. Die Schaerer AG übernimmt keine Haftung.

Kenntnisse: Keine Vorkenntnisse erforderlich.