

Harry's

KAFFEERÖSTEREI



[KURSANGEBOT]

Infos und Buchung:

0711 51887-102

maschinerie@harrys-kaffee.de

[BARISTA GRUNDSEMINAR]

In diesem Einstiegsseminar dreht sich alles um die Siebträgermaschine und die Zubereitung des perfekten Espresso. Sie haben bereits eine Siebträgermaschine, oder planen eine Siebträgermaschine zu kaufen? Dieses kompakte Seminar bietet Ihnen einen Einblick in die Welt der Siebträgermaschinen. Zubereitungstipps und -tricks inklusive. Der Kurs richtet sich an Hobby Baristas und LiebhaberInnen des feinen Kaffees.

[BARISTA AUFBAUSEMINAR]

Von der Kaffeepflanze bis in die Espressotasse. Steigen Sie mit uns tiefer in die Welt der Espressozubereitung ein. In diesem Seminar stehen die Einflüsse auf den Espressogeschmack im Vordergrund. Sie möchten wissen, wie unterschiedlich Espresso schmecken kann, oder wie Kaffee angebaut, aufbereitet und geröstet wird? In diesem Seminar verkosten wir unterschiedliche Espressi und erarbeiten den geschmacklichen Einfluss durch die Zubereitung, sodass Sie das volle Potential Ihrer Siebträgermaschine ausschöpfen können. Für die Teilnahme an unserem Aufbaueminar sollten Sie den Umgang mit der Siebträgermaschine beherrschen.

[KAFFEEVERKOSTUNG]

Reisen Sie mit uns durch die Kaffeewelt und lassen Sie sich überraschen. Dieser Kurs vermittelt Hintergrundwissen und soll vor allem die geschmackliche Vielfalt der Kaffeebohne beleuchten. Wir verkosten Kaffees aus unserem Sortiment und sprechen über Kaffeegeschichte, Kaffeeanbau, Geschmacksprofile, die Zubereitung und vieles mehr.

Infos und Buchung:

0711 51887-102

maschinerie@harrys-kaffee.de

**Alle Kurse finden in unserer Maschinerie statt.
Eberhardstraße 10, 70173 Stuttgart**

[PREISE]

Barista Grundseminar	Dauer: 2 Stunden	130€/Person*
Barista Aufbaueminar	Dauer: 3,5 Stunden	175€/Person*
Kaffeeverkostung	Dauer: 1,5 Stunden	110€/Person*

* 2 Teilnehmer pro Seminar inkl. Empfang und Überraschung. Kursgrößen bis 6 Teilnehmern auf Anfrage möglich - Preise werden angepasst.