



Anmeldung erforderlich!
Plätze begrenzt!

Kaffee Workshops

Home Barista

Das wichtigste über hochwertigen Kaffee und seine richtige Anwendung an der Espressomaschine praktisch & vom Profi lernen? Die wichtigsten Grundlagen im Bereit Latte Art kennenlernen.

In diesem Seminar wird die Basis für alle leidenschaftlichen Home-Baristi und die, die es noch werden wollen hautnah erlebt!

TERMIN: Fr. 21.2.2020 14-18 Uhr oder Fr. 17.4.2020 14-18 Uhr

Home Röster

Kaffee ist mehr als eine schwarze Brühe und für das perfekte Ergebnis in der Tasse braucht es ein großes Know-How über (Roh-) Kaffee und Röstung. In diesem Praxisseminar können die Teilnehmer von über zehn Jahren Rösterfahrung vom Profi lernen und ihren eigenen Kaffee rösten!

TERMIN: Fr. 15.5.2020 14-18 Uhr

Home Sensorik

Unter Sensorik versteht man die Bewertung und Beschreibung von Eigenschaften von Getränken (oder Speisen) durch alle Sinnesorgane. Kaffee ist erwiesenermaßen mehr als eine schwarze Brühe, da wir mittlerweile über 900 Aromastoffe kennen! Mithilfe des praktischen Dekagons wird Sensorik erlebbar.

Inhalt: Know-How für die Sensorische Prüfung von Kaffee, Sensorik, Anwendung

TERMIN: Fr. 18.9.2020 14-18 Uhr

Jeder Workshop dauert 4 Einheiten und kostet € 119 pro Person. Jeder Teilnehmer bekommt ein Skriptum.



Emmas Laden & Kaffee
Michael und Martina Pauzenberger

Wies 10, 4720 Kallham

www.emmas-laden.at

+43 650 527 28 62

office@emmas-laden.at





Anmeldung erforderlich!
Plätze begrenzt!

Kaffee Workshops

Home Barista

Das wichtigste über hochwertigen Kaffee und seine richtige Anwendung an der Espressomaschine praktisch & vom Profi lernen? Die wichtigsten Grundlagen im Bereit Latte Art kennenlernen.

In diesem Seminar wird die Basis für alle leidenschaftlichen Home-Baristi und die, die es noch werden wollen hautnah erlebt!

TERMIN: Fr. 21.2.2020 14-18 Uhr oder Fr. 17.4.2020 14-18 Uhr

Home Röster

Kaffee ist mehr als eine schwarze Brühe und für das perfekte Ergebnis in der Tasse braucht es ein großes Know-How über (Roh-) Kaffee und Röstung. In diesem Praxisseminar können die Teilnehmer von über zehn Jahren Rösterfahrung vom Profi lernen und ihren eigenen Kaffee rösten!

TERMIN: Fr. 15.5.2020 14-18 Uhr

Home Sensorik

Unter Sensorik versteht man die Bewertung und Beschreibung von Eigenschaften von Getränken (oder Speisen) durch alle Sinnesorgane. Kaffee ist erwiesenermaßen mehr als eine schwarze Brühe, da wir mittlerweile über 900 Aromastoffe kennen! Mithilfe des praktischen Dekagons wird Sensorik erlebbar.

Inhalt: Know-How für die Sensorische Prüfung von Kaffee, Sensorik, Anwendung

TERMIN: Fr. 18.9.2020 14-18 Uhr

Jeder Workshop dauert 4 Einheiten und kostet € 119 pro Person. Jeder Teilnehmer bekommt ein Skriptum.



Emmas Laden & Kaffee
Michael und Martina Pauzenberger

Wies 10, 4720 Kallham

www.emmas-laden.at

+43 650 527 28 62

office@emmas-laden.at

