

Barista-Seminare für unsere Gäste

Barista-Seminar Kompakt

Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die Welt des Kaffees arbeitet Ihr u. a. auch an der Siebträgermaschine, bereitet Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino zu. Die Mr. Bleck-Baristi unterstützen Euch aktiv und vermitteln erste Grundkenntnisse in Latte Art.

Im zweiten Teil der Veranstaltung zeigen wir Euch aktuelle Branchentrends. Verkosten Single Origins aus der von Goran Huber entwickelten Aroma-Kanne der Firma Walküre und lehren Euch, die Unterschiede zwischen Arabica und Canephora (Robusta) mit allen Sinnen zu begreifen. Weitere Programmpunkte sind die Verkostung von Cold Brew Coffee sowie Cascara Tee, der aus dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche gewonnen wird.

