



How to make perfect coffee

Ob der Kaffee zu Hause genauso gut wie im Coffeeshop schmeckt, ist nicht nur von der Auswahl der richtigen Bohne abhängig. Neben der Produktqualität gibt es weit mehr zu beachten, als man als liebhabender Laie vermutet: Welche Röstung eignet sich für die favorisierte Brühmethode, welcher Mahlgrad ist der richtige? Wie lagert man Kaffee am besten, wenn er schon mal angebrochen ist?

Nicht immer lohnt sich die Anschaffung einer Siebträgermaschine für den Hausgebrauch oder im Büro. Der Vollautomat oder Omas Filterkaffeemaschine sind aber bei weitem nicht die einzigen Alternativen dazu. Neben den bekannten Brühmethoden gibt es eine ganze Reihe hervorragender und teilweise auch sehr kostengünstiger Alternativen, um eine gute Tasse Kaffee zuzubereiten.

Kaffee ist ein sehr komplexes Thema, eine Wissenschaft mit vielen Parallelen zum Wein. Es gibt sehr viel theoretisches Wissen, über das unsere Baristi verfügen und über das man stundenlang auch sehr trocken fachsimpeln kann.

Exklusive Barista-Seminare sind am Abend sowie samstags und sonntags auch tagsüber buchbar. Wir freuen uns über Anfragen und schulen nach Absprache auch in Firmen vor Ort.

