



Filterkaffee Kurs

Filterkaffee ist wieder im Trend! Aber wie brüht man eigentlich einen guten Filterkaffee? Was für Brühmethoden gibt es? Was sind die Variablen, die man im Auge behalten muss? An diesem Kurs lernen wir die Grundlagen!

Kurs:

1 Tag, 9:00-12:00 / 13:00-16:00

Kialoa Barista Atelier, Poststrasse 3, 9403 Goldach

Inhalte:

- Extraktion verstehen
- Extraktion beeinflussen
- Extraktion messen
- Brühen, brühen, brühen...!

Zielpublikum:

- Baristas, Home-Baristas, Kaffeeliebhaber

Voraussetzungen:

Keine Vorkenntnisse benötigt. Erste Erfahrungen mit modernem Filterkaffee von Vorteil.

Anzahl Teilnehmer:

Maximal 8 Personen.

Kosten:

CHF 250, inklusive Kursmaterialien.

Kursleiter:

André Huber (Leiter Ausbildung Kialoa GmbH, Autorisierter SCA Trainer (AST))

André Kissling (Inhaber Kialoa GmbH)

Für weitere Fragen wenden Sie sich an andre.huber@kialoa.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!