



# 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.

Mittagessen: exklusive / Selbstverpflegung (diverse Optionen vor Ort).

## **Kursleiter:**

André Huber (Leiter Ausbildung Kialoa GmbH)

André Kissling (Inhaber Kialoa GmbH)

Für weitere Fragen wenden Sie sich an [andre.huber@kialoa.ch](mailto:andre.huber@kialoa.ch).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!