

Presseinformation

Umfangreiches Kursprogramm rund um den Kaffee für Experten und Anfänger während der 2. Deutschen Kaffee-Olympiade in Frankfurt/Main

Berlin, 20. Januar 2009 – Vom 13. - 15. Februar 2009 findet auf der weltgrößten Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt/ Main Deutschlands zweite Kaffee-Olympiade statt. Parallel dazu bietet die deutsche Sektion der Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) an allen drei Tagen Kurse für Anfänger wie Experten aus der Kaffeebranche an. Der Höhepunkt der Fortbildung ist das zweitägige Gold Cup Program vom 13.-14. Februar 2009, welches nur sehr selten in Deutschland angeboten wird. Daneben stehen Espresso/Latte Art für Anfänger und Fortgeschrittene, Rösten für Start Ups, New Business Coffeshop und Cuptasting auf dem Plan. Die Kursangebote können einzeln oder im Block gebucht werden. Sie dauern zwischen eineinhalb Stunden und zwei Tagen, beginnen bei 40 Euro pro Person und sind detailliert einseh- und buchbar unter www.kaffeeolympiade.

Sowohl die Kaffeetheorie als auch Rösten, Vermahlung und Cupping rund um die Filterkaffe Zubereitung geben dem Teilnehmer beim Gold Cup Programm einen fundierten Wissensschatz mit auf den Weg. Der Gesamtkurs kostet 300,00 Euro, die Module sind auch einzeln buchbar.

Der perfekte Espresso als Grundlage sowie Milchschaumtechnik und Latte Arte - vom Herz zum komplizierten Motiv erlernt der angehende Barista im Workshop Espresso/Latte Art am 13. oder 14. Februar 2009.

„Rösten in Theorie und Praxis“: Unter sachkundiger Experten-Leitung am 15. Februar 2009 erfahren die Workshopbesucher alle notwendigen Kenntnisse für das perfekte Röstverfahren.

Die Geschäftsplanung für die Eröffnung eines Coffeshops von der Personaleinstellung über das Design bis zum Gastrokonzept stehen beim Workshop New Business Coffeshop am 15. Februar 2009 auf dem Programm.

Im Cuptasting Seminar am 15. Februar 2009 geht um die Geschmackssensorik mit praktischen Übungen, ergänzt durch die Erklärung von Begrifflichkeiten, Auswirkungen der Komponenten Temperatur, Zeit und Röstgrad auf das Ergebnis.