

SENSORIKKURS

Im Sensorikkurs erfahrt Ihr, wie und was man eigentlich schmeckt. Wie sehr lassen wir uns von unseren Augen und Nase beeinflussen? Was schmecke ich überhaupt auf meiner Zunge und wie gut kann ich sauer von salzig unterscheiden? Und wie unterschiedlich kann Kaffee schmecken? Wir nehmen Eure Geschmacksknospen mit auf eine kleine Entdeckungstour ...

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

FILTERKAFFEE

Warum schmeckt mein Kaffee zuhause anders? Was mach ich falsch und was kann ich besser machen? Hier gehen wir mit Euch die verschiedensten Zubereitungsmethoden durch und erklären die Wichtigkeit vom Zusammenspiel zwischen Dosis, Mahlgrad und Zeit.

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

BARSITA BASICS

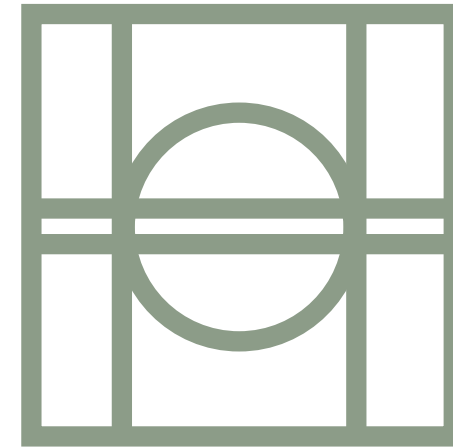
In einem Kompaktkurs legt Ihr das Fundament für Eure Baristaskills. Von kleiner KaffEEKunde über Mahlgrad und Espressoextraktion, bis zum richtigen Aufschäumen der Milch lernt Ihr das Basiswissen, um selbst souverän an einer Siebträgermaschine stehen zu können.

3 Stunden / 3 – 5 Personen / € 85 p.P.

LATTE ART

Für die, die schon ein bisschen Erfahrung an der Siebträgermaschine gesammelt haben. Hier zeigen wir Euch, wie Ihr samtigarten Milchschaum zu Herzen und Rosetten gießen könnt. Warum darf man die Milch nicht zu heiß werden lassen und wie kriegt man den richtigen Schwung raus? All das zeigen wir Euch im Latte Art-Kurs.

2 Stunden / 3 – 5 Personen / € 60 p.P.



KOPITON

Rösterei

SENSORIKKURS

Im Sensorikkurs erfahrt Ihr, wie und was man eigentlich schmeckt. Wie sehr lassen wir uns von unseren Augen und Nase beeinflussen? Was schmecke ich überhaupt auf meiner Zunge und wie gut kann ich sauer von salzig unterscheiden? Und wie unterschiedlich kann Kaffee schmecken? Wir nehmen Eure Geschmacksknospen mit auf eine kleine Entdeckungstour ...

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

FILTERKAFFEE

Warum schmeckt mein Kaffee zuhause anders? Was mach ich falsch und was kann ich besser machen? Hier gehen wir mit Euch die verschiedensten Zubereitungsmethoden durch und erklären die Wichtigkeit vom Zusammenspiel zwischen Dosis, Mahlgrad und Zeit.

2 Stunden / 4 – 8 Personen / € 60 p.P.

BARSITA BASICS

In einem Kompaktkurs legt Ihr das Fundament für Eure Baristaskills. Von kleiner KaffEEKunde über Mahlgrad und Espressoextraktion, bis zum richtigen Aufschäumen der Milch lernt Ihr das Basiswissen, um selbst souverän an einer Siebträgermaschine stehen zu können.

3 Stunden / 3 – 5 Personen / € 85 p.P.

LATTE ART

Für die, die schon ein bisschen Erfahrung an der Siebträgermaschine gesammelt haben. Hier zeigen wir Euch, wie Ihr samtigarten Milchschaum zu Herzen und Rosetten gießen könnt. Warum darf man die Milch nicht zu heiß werden lassen und wie kriegt man den richtigen Schwung raus? All das zeigen wir Euch im Latte Art-Kurs.

2 Stunden / 3 – 5 Personen / € 60 p.P.



KOPITON

Rösterei

KOPITON

Nachdem wir Euch im Hilda und im Mamajun seit fast drei Jahren mit allen möglichen Kaffeespezialitäten versorgen, möchten wir jetzt auch für Euch rösten. Da wir sehr darauf achten, alles von eigener Hand zuzubereiten, kam der Entschluss zu einer eigenen Kaffeerösterei quasi von allein. Wir möchten für Euch Kaffee machen, der ehrlich und unkompliziert ist. Ohne viel Schnickschnack.

VON DER PFLANZE IN EURE TASSE – DER WEG DER BOHNE

Mit Sorgfalt suchen wir die geeigneten Bohnen heraus und achten dabei auf die Herkunft und Qualität. Jede Tasse Kaffee soll ihre eigene kleine Geschichte erzählen, deshalb ist es uns auch wichtig, so viel wie möglich über die Farm und Pflanze zu wissen, um gerechte Verhältnisse auf den Plantagen zu garantieren. Je direkter der Handel abläuft, desto höher ist der Gewinn der Farmer, was letztlich zu einer besseren Qualität der Bohne führt. Happy farmer, happy cup.

Hat die grüne Rohbohne unser Lager erreicht, wird sie in kleinen Chargen schonend und langsam geröstet. Da Kaffee eine Frucht ist und als solche behandelt werden sollte, rösten wir hell – die einzelnen feinen Nuancen der Pflanze heraus kitzelnd, anstatt sie durch starkes Röstaroma unkenntlich zu machen. Das Ziel hierbei ist der sogenannte Sweet Spot: die Balance zwischen Süße und Säure.

DAS CUPPING

Beim ‚Cupping‘ wird die Bohne gemahlen und mit penibler Genauigkeit aufgegossen. So garantiert man ein konstantes und reproduzierbares Ergebnis, um die Kaffees untereinander vergleichen zu können. Ist die Kruste gebrochen und der Kaffee herunter gekühlt, kann das Schlürfen beginnen. Vom Suppenschlürfer bis zum Peitschenhieb – jeder hat seinen eigenen Stil. Das Einziehen der Luft beim Schlürfen hilft dabei, den Kaffee besser schmecken zu können. Wichtig dabei: jeder schmeckt das, was er schmeckt.

CATERING UND VERANSTALTUNGEN

KOPTION macht nicht nur Kaffee, sondern auch Veranstaltungen! Ihr habt eine Feier und möchtet Eure Gäste mit feinen Kleinigkeiten verwöhnen? Ob Torten oder FingerFood, ob bei uns oder bei Euch – in unserer Küche schwingen wir für Euch den Kochlöffel.

Natürlich könnt Ihr für eine Veranstaltung auch unsere Räumlichkeiten buchen. Für bis zu 30 Personen bieten wir Platz, um privat und in schöner Atmosphäre die gegenseitige Gesellschaft zu genießen.

UNSEREN KAFFEE IN EUREM LADEN

Gerne beliefern wir auch Euren Laden mit Kaffee! Neben der nach Euren Vorlieben gerösteten Bohne bekommt Ihr eine persönliche Betreuung – das bedeutet auch Schulung der Mitarbeiter sowie das richtige Handling des Kaffees in Kombination mit Siebträgermaschine und Mühle.

Natürlich gibt es auch die Möglichkeit Euer Büro mit unseren Kaffeebohnen zu versorgen. Schreibt uns einfach!

Verkauft wird unser Kaffee im Café Hilda, Jägersberg 5, 24103 Kiel.

Mehr Informationen und alle aktuellen Termine findet Ihr auf www.kopiton.de.

KOPTION

Brunswiker Str. 61
24103 Kiel

0431/53022730
kaffee@kopiton.de
www.kopiton.de

