



## **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.

### **BARISTA BASIC**

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 / € 95 p.P.

### **LATTE ART**

Für die, die schon ein bisschen Erfahrung an der Siebträgermaschine gesammelt haben. Hier zeigen wir Euch, wie Ihr samtigartigen 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 / € 70 p.P.