



KURSE RUND UM DEN KAFFEE

[KAFFEE - KURS A](#)

[KAFFEE - KURS B](#)

[SCHÄUMKURS & LATTE A](#)

[WASSERKURS](#)

[BIERSEMINARE](#)

Erfreulich, dass unsere Kurse rund um Kaffee so beliebt sind. Die Inhalte haben auf Wunsch der Teilnehmer so stark zugenommen, dass wir sie seit dem 1. Januar 2016 neu ordnet haben. Die Trainer müssen ab sofort AST-SCAE zertifiziert werden. Die Inhalte: Siehe hierzu entsprechender Kurs.

Anmeldung

Die Anmeldungen erlangen ihre Verbindlichkeit mit der Zahlung des Beitrags im Voraus. Wir bitten um Verständnis, es stehen nur wenige Plätze zur Verfügung und diese sind begehrt.

Der Beginn ist pünktlich, da die Inhalte komprimiert sind und aufeinander aufbauen.

Die Kurse finden statt bei:

KAPOTHEKE
Donnersberger Str. 35
80634 München-Neuhausen
Telefon: 089 - 18 95 65 55

<https://www.kapotheke.de>

KAFFEE - KURS A

Ziele

Der Grundkurs für alle, die endlich wissen wollen, was es wirklich mit Kaffee und Espresso auf sich hat. Und für alle, die Kaffee kochen lernen wollen.

Inhalt

- 13:00 Uhr Empfang mit Kaffee & Croissants
- Die Basis: Die Pflanze Coffea
- Die wahre Entwicklungsgeschichte und ihre heutige Bedeutung für uns alle
- Verarbeitung, Transport & Lagerung, ein langer Weg kurz zusammengefasst
- Sorten, Mischen - Rösten & Verpacken, was kaufe ich denn da?
- Mysterien Maschine & Mühle - einfach zu verstehen
- Wasser, Milch und Zucker die Hauptzutaten!
- Und jetzt endlich: Kochen und schäumen!
- Auch als Geschenkgutschein

Termine

22.07.2018

23.09.2018

21.10.2018

18.11.2018

09.12.2018

Dauer

13:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr

Preis

85,00 EUR (Getränke sind inklusive)

Wir bitten um Überweisung der Gebühr bis 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe des Namens und Kurstages im Verwendungszweck.

Referent

Herr Thomas Leeb

Telefon: 089 - 18 95 65 55

Anmeldung online: per E-Mail über [Homepage](#)

KAFFEE - KURS B

Ziele

Der Grundkurs für alle, die endlich wissen wollen, was es wirklich mit Kaffee und Espresso auf sich hat. Und Kurs A besucht hat.

Inhalt

- 13:00 Uhr Empfang mit Kaffee & Croissants
- Kaffee & Espresso, Grundtypen der Getränke
- Kaffee - Gesundheit & Bekömmlichkeit Physiologie und medizinische Forschung
- Einführung in die heutigen Techniken
- Espressomaschine & Mühle einstellen
- Mahlen, Portionieren & Tampen - Druck, Mengen & Temperatur - die Abstimmung
- Hygiene und Pflege, von Kalk und Öle
- Und jetzt endlich: Kochen und schäumen! Godshot oder die Leere vom amerikanischen Gral
- Auch als Geschenkgutschein!

Termine

24.06.2018

29.07.2018

30.09.2018

28.10.2018

25.11.2018

16.12.2018

Dauer

13:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr

Preis

85,00 EUR (Getränke sind inklusive)

Wir bitten um Überweisung der Gebühr bis 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe des Namens und Kurstages im Verwendungszweck.

Referent

Heer Thomas Leeb | Telefon: 089 - 18 95 65 55 | Anmeldung: E-Mail über [Homepage](#)

SCHÄUMKURS & LATTE A

Ziele

- Hier geht es hauptsächlich um die Praxis.
- Milchtypen,
- Milchmanagement,
- Milch optimal schäumen,
- Herzchen gießen uvm.
- Auch als Geschenkgutschein!

Dauer

1,5 Stunden

Preis

60,00 EUR

Wir bitten um Überweisung der Gebühr bis 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe des Namens und Kurstages im Verwendungszweck.

Anmeldung

Telefon: 089 - 18 95 65 55

Anmeldung online: E-Mail über [Homepage](#)

WASSERKURS – UNSER KURS

Ziele

Der Grundkurs für alle, die endlich wissen wollen, was es wirklich mit Kaffee und Espresso auf sich hat. Und für alle, die Kaffee kochen lernen wollen. Grundstoff eben nicht nur einer Tasse Kaffee, mit ca. 98,5 %, sondern des gesamten irdischen Lebens – mit dem wir uns bis heute nicht beschäftigt haben, buchstäblich nichts wissen. Bis jetzt schien ja unser Trinkwasser nicht gefährdet und wir trinken seit kurzem erhebliche Mengen sog. Mineralwasser. Die Gesundheit nicht nur von uns Menschen ist stark gefährdet! In diesem Kurs wollen wir auf sehr anschauliche und unterhaltsame Weise Grundwissen vermitteln, das uns mehr bewusstes Umgehen mit diesem so kostbaren Stoff ermöglicht und unsere Gesundheit schützt.

Inhalt und Ablauf

- 13:00 Uhr Empfang mit Kaffee & Croissants
- Kurzeinführung der Vortragenden Maximilian Hauptmann + Thomas Leeb
- Wasser – ein Stoff, seine besonderen Aggregatzustände, seine Verteilung
- Wasser + Mineralwasser – kurzgefasste Geschichte & Gesetze
- Aufbereitung, Technik, Filter & Transport
- Limonaden aller Art – Kaffee & Tee
- Pause mit Geschmackstests: Leitungswasser / Umkehrosmose / stilles Mineralwasser / Kohlensäureentferntes Wasser
- Messung + Demonstration, Inhaltsstoffe. Was ist „Mikrosiemens“
- Wie kann ich zuhause / im Gewerbe sinnvoll und gesund Wasser verwenden / trinken?
- Auch als Geschenkgutschein!

Termine

10.02.2018

10.03.2018

14.04.2018

12.05.2018

09.06.2018

Dauer

13:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr

Preis

58,00 EUR (Getränke sind inklusive)

Wir bitten um Überweisung der Gebühr bis 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe des Namens und Kurstages im Verwendungszweck.

Referent

Herr Thomas Leeb & Herr Maximilian Hauptmann

Anmeldung

Telefon: 089 - 18 95 65 55

Anmeldung online: E-Mail über [Homepage](#)

BIERSEMINARE

Ziele

Genau so selbstverständlich wie Kaffee ist das Bier. Aber genauso wenig wie der Konsument über Kaffee weiß, weiß er über Bier. Dabei ist es ein höchst interessantes und vielschichtiges Nahrungs- und Genussmittel. Bei diesem Bierseminar führt uns der Leiter von Deutschlands einzigem Hopfenmuseums in Wolnzach, Dr. Werner Pinzl, auf ebenso unterhaltsame wie informative Weise in die Welt von Hopfen und Malz. Natürlich werden Biere der Weltmeister der verschiedenen Sorten aus aller Welt verkostet ... Auch als Geschenkgutschein!

Ort

KAPOTHEKE, Donnersbergerstr. 35
Anfahrt mit U1, Haltestelle Rotkreuzplatz.

Termine

21.07.2018 (Bier)

29.09.2018 (Bier)

20.10.2018 (Bier)

27.11.2018 (Bier)

Dauer

18:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr

Preis

35,00 EUR (Bier)

49,00 EUR (Schokolade)

Wir bitten um Überweisung der Gebühr bis 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe des Namens und Kurstages im Verwendungszweck.

Referent

Leiter des Hopfenmuseums Wolnzach, Herr Pinz

Anmeldung

Telefon: 08442 – 956916

@ [hier](#) [Bierseminare im Deutschen Hopfenmuseum]