

Kaffseekurse 2025 -

Entdecken Sie die Welt des Kaffees!

KAPO·THEKE

Kapotheke - Ihr Kaffee-Erlebnis in Munchen-Neuhausen!

Kapotheke
Donnersbergerstr. 35 • 80634 Munchen-Neuhausen
Telefon: 089 - 18 95 65 55
Web: www.kapotheke.de

Anmeldung:
Online unter www.kapotheke.de
Oder per E-Mail: info@kaffee-espresso-barista.de

Bitte unbedingt Tel. Nr. und E-Mail angeben, damit wir den Termin bestatigen konnen.
Frühzeitig anmelden! Punctliches Erscheinen ist Pflicht



Liebe Kaffee Liebhaber, willkommen zu unseren beliebten Kaffseekursen!
Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Kaffees und lernen Sie alles, was Sie wissen mussen - von der Bohne bis zur perfekten Tasse.

Unsere Kurse im Überblick:

KAFFEEKURS A

- Für Einsteiger & Kaffee-Enthusiasten
- Inhalte: Grundlagen, Zubereitungstechniken, Verkostung

KAFFEEKURS B

- Für Fortgeschrittene & Barista-Interessierte
- Inhalte: Espressozubereitung, Milchaufschäumen, Latte Art



Wichtige Hinweise:

- Die Kurse sind sehr gefragt - sichern Sie sich Ihren Platz frühzeitig!
- Die Inhalte wurden seit Januar 2016 neu geordnet und auf Wunsch der Teilnehmer erweitert.
- Die Anmeldung wird verbindlich mit der Zahlung des Kursbeitrags im Voraus bestatigt.
- Kurse starten punctlich, da die Inhalte kompakt sind und aufeinander aufbauen.
- Referent der Kurse ist Thomas Leeb
- **Auch als Geschenkgutschein**

Termine & Anmeldung:

Sonntags von 13:00 - ca. 18:00 Uhr bei uns in der Kapotheke.

Besuchen Sie unsere Website für alle Termine und weitere Infos!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und darauf, gemeinsam mit Ihnen die Kunst des Kaffees zu entdecken!

Gutschein

Kapotheke - Ihr Kaffee-Erlebnis in Munchen-Neuhausen!

KAFFEEKURS A

KAPOTHEKE

Ziele

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



Termine:

- 25. Mai 2025
- 29. Juni 2025
- 28. September 2025
- 26. Oktober 2025
- 23. November 2025
- 14. Dezember 2025

Uhrzeit: 13:00 – 18:00 Uhr

Preis: €90,00 (inkl. MwSt.)



Bitte überweisen Sie die Kursgebühr spätestens 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe Ihres Namens und des Kurstages im Verwendungszweck.

Interesse? Dann meldet euch gerne an! Unter info@kaffee-espresso-barista.de oder meldet euch in der **Kapotheke**.

Weitere **Informationen für die Anmeldung** findet Ihr auf www.kapotheke.de

KAFFEEKURS B

KAPOTHEKE

Ziele

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

Inhalt:

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



Termine:

Auf Anfrage



Uhrzeit: 13:00 – ca. 18:00 Uhr

Preis: €90,00 (inkl. MwSt.)

Bitte überweisen Sie die Kursgebühr spätestens 14 Tage vor Kursbeginn unter Angabe Ihres Namens und des Kurstages im Verwendungszweck.

Interesse? Dann meldet euch gerne an! Unter info@kaffee-espresso-barista.de oder meldet euch in der **Kapotheke**.

Weitere **Informationen für die Anmeldung** findet Ihr auf www.kapotheke.de