

Baristakurs Filterkaffee & Sensorik



Als Kaffeeexperte möchten Sie verschiedene Länder und Aromen identifizieren können, und verschiedene Zubereitungsmethoden mal direkt miteinander vergleichen? Der DINZLER Baristakurs Filterkaffee & Sensorik regt in verschiedenen Übungen Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven an. Wir tauchen tief in den Anbau und die Veredelung von Kaffee ein und testen das neu erlangte Wissen direkt in einem professionellen Cupping mit verschiedenen Kaffeevarietäten. Zudem zeigen wir Ihnen unterschiedliche Zubereitungsmethoden und klären die jeweiligen geschmacklichen Besonderheiten. Für jede Zubereitungsmethode gibt natürlich eine persönliche Kaffeeempfehlung. Vielleicht entdecken Sie ja beim Baristakurs Filterkaffee & Sensorik einen neuen Lieblingskaffee – in jedem Fall lernen Sie aber sehr viel über

Geschmack.

Beginn:

Sonntag, 23. Oktober 2022, 14:00 Uhr

Ende:

Sonntag, 23. Oktober 2022, 17:30 Uhr

Veranstaltungsort:

83737 Irschenberg

Deutschland

Website & Anmeldung:

<https://www.dinzler.de/kaffee/kaffeeakademie>