



BARISTA SEMINAR

Kaffeefieber in Regensburg ausgebrochen

Kaffeemaschine einschalten, Knöpfchen drücken,
fertig - NEIN!

Nicht mehr bei den Besuchern der zwei Barista - Kurse in Regensburg. Ein Termin reichte nicht aus, so groß war die Nachfrage bei dem angebotenen Seminar. Die beiden Termine waren sofort ausverkauft. Am 17.03.2011 und 24.03.2011 kamen die Seminarbesucher zur EUREST Deutschland GmbH im Hause OSRAM Opto Semiconductors Regensburg und wurden in die Kunst von Kaffee und Milchschaum eingeweiht. Verschiedener Rohkaffee, geröstete Kaffeebohnen, eine Kaffeepflanze, die getrockneten Kaffeekirschen und sogar „Kopi Luwak“, Kaffee aus meiner letzten Bali-Indonesienreise, bekamen die Besucher zu Gesicht. Ob Arabica oder Robusta Bohnen, die Anbauggebiete des Kaffees, alles wurde den Teilnehmern in einem kurzen theoretischen Teil von der Dozentin und international anerkannten Barista Frau Christine Beck-Wagner näher gebracht.

Dann ging es zur Milch, ein sehr wichtiger Bestandteil eines Latte Macchiato oder Cappuccino. Ob mager mit 1,5% oder fett mit 3,5% oder 3,8 %, wie viel Eiweiß ist für einen Milchschaum wichtig? Kann man Sojamilch auch aufschäumen, wie gehe ich mit laktosefreier Milch um? All das wurde in Stichpunkten den Teilnehmern vermittelt.

Jetzt hieß es ran an die Maschine. Die Temperatur von aufgeschäumter Milch sollte bei ca. 60°C liegen. Damit der Kaffee oder Espresso nicht bitter und verbrannt schmeckt, sollte die Brühtemperatur zwischen 88-94°C liegen. Wie man mit einem Tamper richtig umgeht, damit das Kaffeemehl richtig gepresst wird, warum eine Crema auf dem Espresso oder Kaffee sein sollte und noch viele weitere Punkte wurden mit den Teilnehmern besprochen. Selbstverständlich durfte jeder Teilnehmer üben und probieren bis es klappte. Es kamen Eichenblätter, Herzen, Geister und Blumen zum Vorschein. Jeder kann jetzt probieren und im Betrieb üben, damit Kaffee schmeckt wie der schmecken soll und Milchschaum perfekt und appetitlich aussieht.

Kaffeekochen an einer Siebträgermaschine muss man lernen und leben. Wie Wein, Käse oder Cognac ist das Thema Kaffee und Milchschaum sicher nicht mit einem Nachmittagskurs abgegolten. Gerne dürfen Sie sich zum nächsten Seminar in Regensburg anmelden und sich selbst ein Bild über die Kaffeekunst machen.

Mein Dank gilt Frau Beck-Wagner für die tolle Vorbereitung und Durchführung des Seminars, sowie der EUREST Deutschland GmbH für die Bereitstellung der Räume und Waren.

Mehr Seminare aus der VSR Sektion Regensburg unter:
www.vsr-regensburg.de

Ihre Ursula Forsthofer
Sektionsvorsitzende