

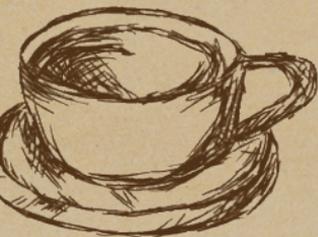
Kaffee Seminar

| | |
|-----------------|--|
| Dauer | 1,5 Stunden |
| Preis | 40 Euro |
| Termine | www.roestereikonstanz.de |
| Personen | 8 – 15 oder nach Absprache* |

Tauchen Sie ein in die Welt des Kaffees. Bei diesem Seminar lernen Sie Kaffee mit allen Sinnen kennen und entdecken die großen und kleinen Geheimnisse rund um die kostbare Bohne.

Was zeichnet guten Spezialitätenkaffee einer Kaffeerösterei aus?

Wir gehen gemeinsam den Weg des Kaffees und Sie haben die Gelegenheit jeden einzelnen Schritt, von der grünen bis zur gerösteten Bohne – einschließlich Live-Röstung – mitzuerleben.



*individuelle Veranstaltungen für Firmen, Vereine oder private Gruppen möglich

 Weitere Infos und Buchungen:
 www.roestereikonstanz.de

Presskanne

55g Kaffeemehl mittel-
grob mahlen, 1L Wasser
auf 95°C erhitzen

Kaffeemehl in die Kanne
füllen und vollständig
mit heißem Wasser
übergießen



Kaffeemehl umrühren
und den Stempel
aufsetzen.

4 Minuten ziehen lassen
(je nach Geschmack auch
länger oder kürzer)

Stempel herunterdrücken
und genießen

