

Informationsblatt Unverbindliche Übung Kaffeekenner (Barista)



10 Wochen jeweils Montag von 14.30 Uhr bis 17.55 Uhr (4 Einheiten)

Für Schüler*innen im A und B-Block:

<u>Termine Block C/D:</u>	10.11., 17.11., 24.11., 1.12., 15.12., 22.12.2025 und 12.1., 19.1., 26.1.2026
---------------------------	--

Für Schüler*innen im C und D-Block:

<u>Termine Block A/B:</u>	9.2., 16.2., 23.2., 2.3., 9.3., 16.3., 23.3., 13.4. und 20.4.2026
---------------------------	--

Erster Tag: Treffpunkt 14.30 Uhr an der Bar Stiege 6

Materialkosten: 50 Euro

Abschluss: Am Ende der „Unverbindlichen Übung“ werden die Teilnehmer*innen freiwillig geprüft. Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen Teil und einer praktischen Prüfarbeit.

Bei positivem Abschluss erhalten die Teilnehmer*innen das Zertifikat „Kaffeekenner/Barista“.

Anmeldung mit Materialgeld vor Kursbeginn bei Herrn Schreiber

First come, first serve!

INHALTE aus dem Lehrplan:

THEORIE:

- ◆ Geschichte des Kaffees
- ◆ Kaffeepflanze und Ernte
- ◆ Aufbereitung
- ◆ Kaffeesorten und Qualitäten
- ◆ Einkauf, Preis, Lagerung
- ◆ Röstungen und Blends
- ◆ Bestandteile und Inhaltsstoffe
- ◆ Wirkungsweise für den Menschen
- ◆ Wiener Kaffeehauskultur
- ◆ Anleitungen zur Zubereitung, Rezepte

PRAXIS:

- ◆ Vergleich von Kaffeesorten (Aussehen, Geschmack, Geruch, Sensorik)
- ◆ Zubereitungstechniken (Espresso, Filterkaffee, French Press, AeroPress, Mokka-Kanne, Karlsbader, Türkischer Kaffee, Syphon, etc.)
- ◆ Verkostungstechniken (Cupping)
- ◆ Kaffeespezialitäten und Rezepte
- ◆ Latte Art - Milchaufschäumen
- ◆ Kaffeetrends
- ◆ Kaffeespezialitäten mit Alkohol
- ◆ Lehrausgang