2026/27

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:

Termine Block C/D:
9.11., 16.11., 23.11., 30.11., 15.12.,
21.12.2026 und
11.1., 18.1., 25.1.2027

FÜR SCHÜLER*INNEN IM C UND D-BLOCK:

Termine Block A/B:
8.2., 15.2., 22.2., 1.3., 8.3., 15.3.,
5.4., 12.4. und 19.4.2027

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





LEARN. BREW. ENJOY.