

V7551H Espresso Essentials – Home Barista Kurs - NEU

Beginn	Samstag, 17.10.2026, 15:00 - 18:30 Uhr
Kursgebühr	149,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Tom Billings
Kursort	Pittenhart, Am Bahnhof 9, OPTIMIST COFFEE

Sie möchten zuhause endlich konstant guten Espresso zubereiten oder planen den Einstieg in die Welt der Siebträgermaschinen? In diesem praxisorientierten Home-Barista-Kurs lernen Sie die Grundlagen der Espressozubereitung verständlich, fundiert und direkt an der Maschine. Eigene Mühlen oder Siebträgermaschinen können mitgebracht werden, damit das Gelernte direkt auf das eigene Setup zuhause übertragen werden kann.

Im Mittelpunkt stehen das richtige Einstellen von Mühle und Espressomaschine, die Extraktion eines ausgewogenen Espressos sowie das Aufschäumen von Milch für Cappuccino & Co. Dabei geht es nicht nur um Technik, sondern auch um das Verständnis dahinter: Warum schmeckt Espresso manchmal bitter oder sauer? Welche Rolle spielen Mahlgrad, Brühzeit und Rezeptur? Und wie lassen sich typische Fehler zuhause selbst korrigieren?

Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich, der Kurs richtet sich an Einsteiger ebenso wie an fortgeschrittene Home-Baristi, Besitzer einer Siebträgermaschine oder alle, die vor einer Kaufentscheidung stehen. Gearbeitet wird in einer kleinen Gruppe direkt in der Specialty Coffee Rösterei OPTIMIST COFFEE in Pittenhart.

Tom Billings ist SCA-zertifizierter Barista, Röster und Inhaber von OPTIMIST COFFEE.

Im Preis inklusive ist eine Packung (250g) Ihres Lieblingskaffees.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
17.10.2026	15:00 - 18:30 Uhr	Pittenhart, Am Bahnhof 9, OPTIMIST COFFEE