

V7553H Röstereiführung & Cupping – Specialty Coffee erleben - NEU

Beginn	Samstag, 24.10.2026, 15:00 - 17:30 Uhr
Kursgebühr	39,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Tom Billings
Kursort	Pittenhart, Am Bahnhof 9, OPTIMIST COFFEE

Wie wird aus einer Kaffeekirsche eigentlich ein richtig guter Kaffee? Und woran erkennt man Qualität in der Tasse? Bei dieser Röstereiführung erhalten Sie einen direkten Einblick in die Welt des Specialty Coffee – dort, wo täglich geröstet, verkostet und gearbeitet wird.

In der Specialty Coffee Rösterei OPTIMIST COFFEE in Pittenhart lernen Sie die wichtigsten Schritte der Kaffeeproduktion kennen: vom Rohkaffee über den Röstprozess bis hin zur fertigen Tasse. Dabei erfahren Sie, was Spezialitätenkaffee von herkömmlichem Kaffee unterscheidet, wie Qualität bewertet wird und welchen Einfluss die Röstung auf den Geschmack hat. Im Anschluss verkosten wir gemeinsam verschiedene Kaffees aus eigener Röstung. Beim geführten Cupping lernen Sie, Unterschiede im Aroma bewusster wahrzunehmen und Kaffee differenzierter zu schmecken – professionell, aber ohne Berührungsängste.

Die Führung richtet sich an alle Kaffeebegeisterten oder die, die es noch werden wollen.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
24.10.2026	15:00 - 17:30 Uhr	Pittenhart, Am Bahnhof 9, OPTIMIST COFFEE