



## Verkostungsseminar "Der Probier-Mich-Tisch"

Für: 3-4 Teilnehmer: Geschmacks-Neugierige & Genießer  
Dauer/Preis: ca. 2 h und 45 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 20.01., 24.02., 27.04. und 08.06. jeweils 09 Uhr  
Inhalt: Zusammen mit Euch bereiten wir verschiedene Espresso- und Filtersorten mit derselben Zubereitungsart zu und erklären Euch die Unterschiede, welche Ihr dann mit Tasse und Löffel probieren dürft und sollt...

## Zubereitungsseminar "Das Versuchs-Labor"

Für: 3-4 Teilnehmer: Kaffee-Zubereiter, Genießer & Experimentierfreudige  
Dauer/Preis: ca. 2 h und 45 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 20.01., 24.02., 27.04. und 08.06. jeweils 12 Uhr  
Inhalt: Wir bereiten mit Euch eine Sorte in mind. 8 verschiedenen Filterzubereitungsmethoden zu und erklären Euch genau, worauf ihr bei welcher Methode achten solltet.

## Zubereitungsseminar "La Espresso e la Cappu"

Für: 3-4 Teilnehmer: Kaffee-Zubereiter, Genießer & Experimentierfreudige  
Dauer/Preis: ca. 4 h und 85 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 13.01., 17.02., 09.03., 23.03., 06.04., 04.05. und 15.06. jeweils 10 Uhr  
Inhalt: Wir besprechen die Espresso-Extraktion und das Milchsäumen und zeigen Euch die perfekte Espresso-Zubereitung am Siebträger und die Basics des Milchsäumens. Und dann dürft und sollt ihr ran...

## Kaffeeseminar "Die kleine Kaffee Reise"

Für: 3-4 Teilnehmer: Kaffee-Neugierige & Besserwisser  
Dauer/Preis: ca. 3 h und 65 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 03.02. und 25.05. jeweils 10 Uhr  
Inhalt: Wir erklären und zeigen Euch wo Kaffee her kommt, welche tollen Sorten es gibt, wie er angebaut, geerntet und aufbereitet wird bis hin zum Rösten.

## Special "Die Kaffeextraktionsanalyse"

Für: 3-4 Teilnehmer: Kaffee-Freaks & Besserwisser  
Dauer/Preis: ca. 3 h und 85 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 02.03. um 10 Uhr  
Inhalt: Wie können wir Extraktion messen? Was ist TDS? Oder Wasserqualität? Was ist BrewRate oder "Stärke"? Nützliches und unnützes Kaffeewissen,...

## Special "Das Rösten"

Für: 3-4 Teilnehmer: Kaffee-Neugierige & Besserwisser  
Dauer/Preis: ca. 4 h und 95 EUR pro Teilnehmer  
Termine: 13.04. um 10 Uhr  
Inhalt: Michael erklärt das Rösten in der Theorie und in der Praxis! Dann könnt ihr unter Anleitung am Huky 500g-Trommelröster selber rösten...

---

Für alle Seminare gilt:

Jedes Seminar startet jeweils pünktlich.

Anmeldung **ausschließlich** online unter [www.schuler.coffee](http://www.schuler.coffee)! Bezahlung via PayPal oder Überweisung vor dem Veranstaltungstag. Sondertermine nach Absprache möglich.

Bei unentschuldigtem Nichterscheinen ist der volle Seminarbetrag fällig. Siehe AGB.