



K A T A L O G 2 0 1 7



Ausbildungen, Fortbildungen, **Workshops** 4 ~ 19

Mit System zum Kaffeeprofi	6
Die Coffeologen – ein weltweites Netzwerk	7
Zertifizierungen	8



AUSBILDUNGEN	10
Coffeologen Ausbildung	
CoffeeConnaissanceur Ausbildung	
Röster Ausbildung	



FORTBILDUNGEN	11
Cuptaster Fortbildung Grundlagen & Professionell	
Barista Fortbildung Grundlagen & Professionell	
LatteArt Fortbildung Zeichnen	



WORKSHOPS	
Kaffee Produktion / Kaffee Taxonomie / Kaffee Sensorik	12
Cup Tasting / Kaffee Aromen / Kaffee Zubereitung	13
Espresso / LatteArt Gießen / Kaffee Getränke	14
Röst Grundlagen / Kaffeebar Grundlagen / Kaffee Provenienzen	15
Röst Profile / Kaffee Röstung / Espresso Röstung	16
Kaffee Mischung / Kaffee Klassifikation	17
Filter Kaffee / Kolben Kaffee / Kaffee &Alkohol	18
Espresso Sensorik / Defekt Cuptasting / LatteArt Zeichnen	19

Anmeldung zu Workshops

Melden Sie sich direkt online auf unserer Homepage www.coffee-consulate.com über den Kalender an oder nutzen Sie unser Anmeldeformular:
www.coffee-consulate.com/images/pdf/anmeldeformularworkshop.pdf

Für Fragen zu Workshops, Fortbildungen und Ausbildungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch: **+49 621 – 40 17 10 73**
oder per Email zur Verfügung: **info@coffee-consulate.com**





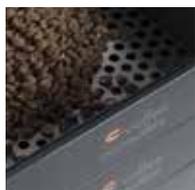
Barista**Tools** 20 ~ 27

LatteArt-**Set** / Barista-**Set** / Barista-**Koffer**
 Latte**Art-Tools**
 Kalibrierte Profi-**Tamper**



Kaffee**Zubereitung** 28 ~ 31

RS-16 Intense Extraction **GlassFilter**



Coffee**Lab** 32 ~ 35

Screen-Set / Cupping**Löffel** / Proben**Zieher** / **Scoring**Sheet

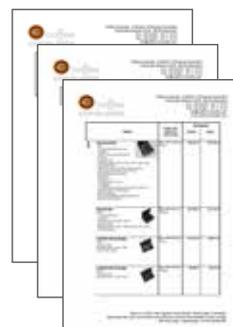


Educational**Materials** 36 ~ 47

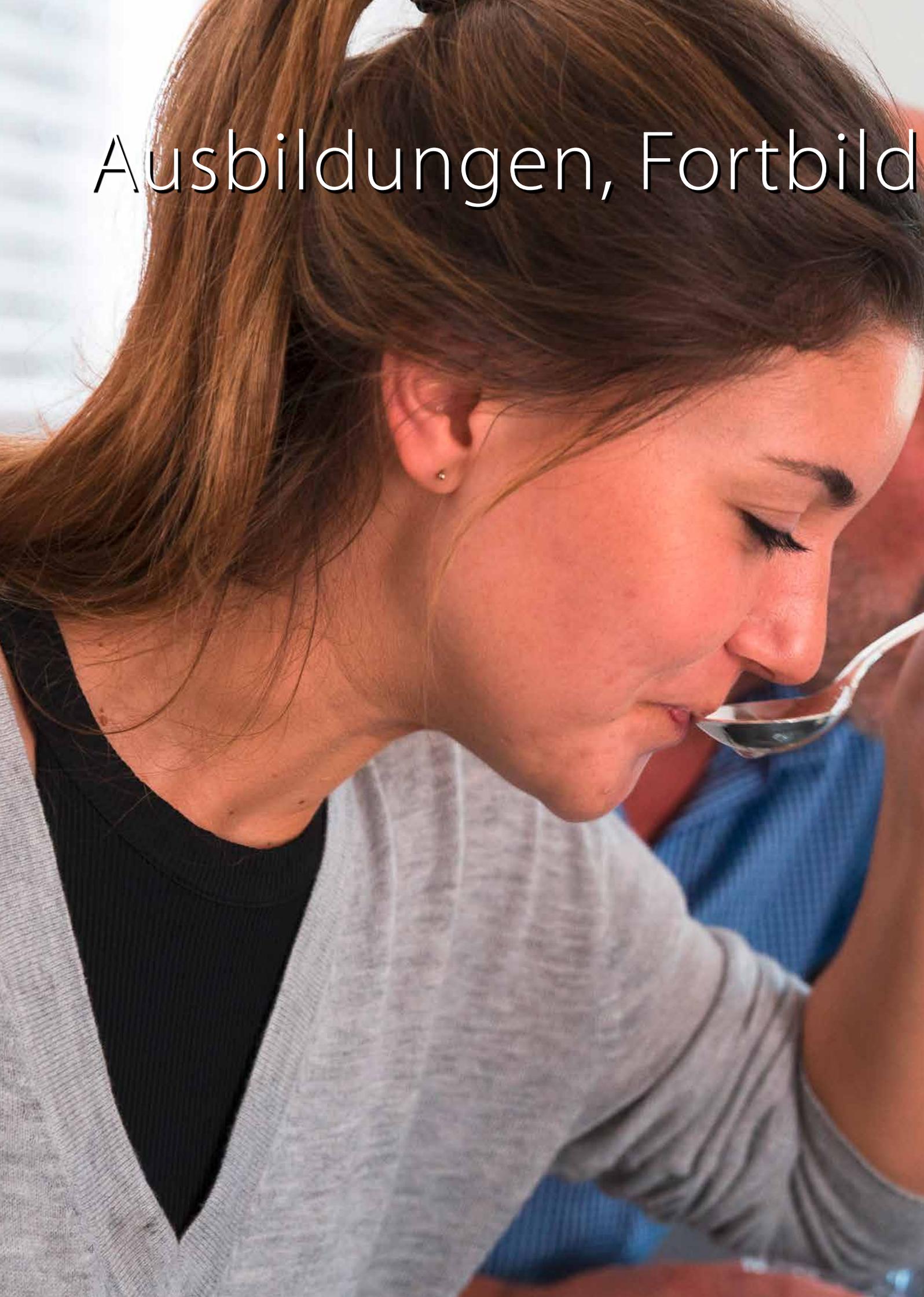
Rohkaffee-Muster
 Coffee**Basics**
 CoffeeBasics **Weltkarte**
 CoffeeBasics **AromaRad**
 Taste**Kit**

Preislisten

Alle unsere Produkte können Sie online in unserem **Webshop** erwerben. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage unsere Preisliste und die Kontaktadressen unserer regionalen **Vertriebspartner** zu, um Ihnen weltweit einfachen Zugang zu unseren Produkten und Dienstleistungen zu ermöglichen. Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Die Übersicht unserer internationalen Vertriebspartner finden Sie auf unserer Homepage.



Ausbildungen, Fortbild



ungen, **Workshops**



In unserem Schulungszentrum bieten wir die unterschiedlichsten **Workshops, Fortbildungen** und **Ausbildungen** rund um das Thema Kaffee für Profis sowie interessierte Laien an. Die vielen Workshops lassen sich auch später zusammenfassen, um **Zertifikate** zu erlangen.

Mit System zum Kaffeeprofi

In unserem Schulungszentrum bieten wir die unterschiedlichsten Workshops, Fortbildungen und Ausbildungen rund um das Thema Kaffee für Profis sowie interessierte Laien an. Die vielen Workshops lassen sich auch später zusammenfassen, um Zertifikate zu erlangen.

Workshops sind eintägige Lehrgänge. Die Lehrgänge beginnen jeweils um 9.00 Uhr morgens und enden um 17.00 Uhr, mit einer einstündigen Unterbrechung. Die Workshops setzen sich aus unterschiedlichen Anteilen Theorie und Praxis zusammen. In allen Kursen

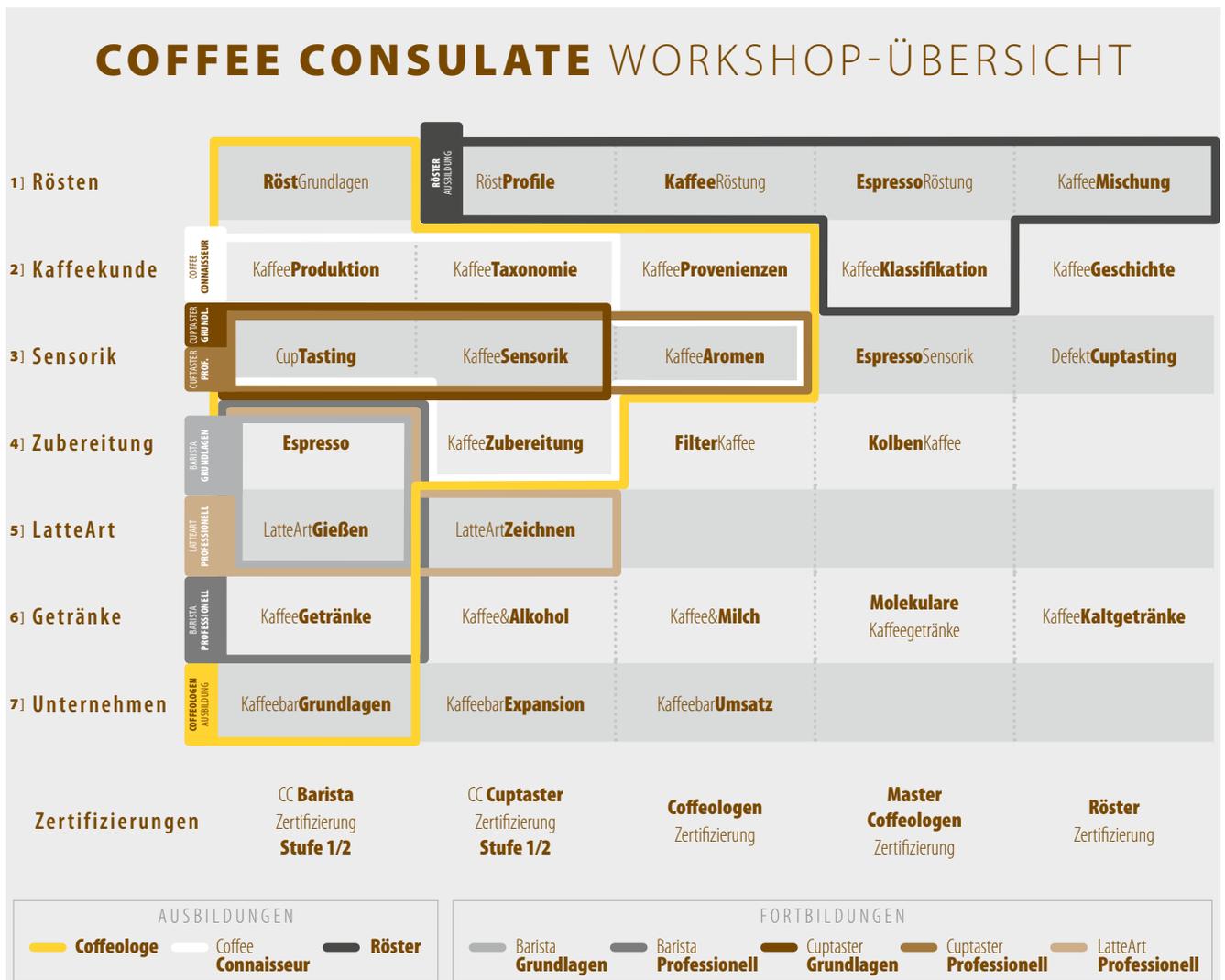
erhalten Sie detaillierte Kursunterlagen. **Fortbildungen** sind gebündelte Workshops, die kombiniert zwei bis vier Tage dauern.

Durch die weltweite Entwicklung des Spezialitätenkaffees erfährt der Kaffeemarkt in den letzten Jahren drastische Veränderungen. Kaffee ist der neue Wein. Arten, Varietäten, Verarbeitungen und Ursprung rücken immer mehr in der Vordergrund und das Interesse der Verbraucher.

Um dieser Entwicklung zu entsprechen, bietet Coffee Consulate drei

Ausbildungen an, die die Bereiche des Röstens (RösterAusbildung), der Kaffeensensorik und –zubereitung (CoffeeConnaisseurAusbildung), sowie der gesamten Wertschöpfungskette des Kaffees (CoffeologenAusbildung) vermitteln.

Alle Ausbildungen und Fortbildungen können als Block oder über Teilnahme der einzelnen Workshops erlangt werden. Für alle Ausbildungen und Fortbildungen können **Prüfungen mit Zertifikaten** abgelegt werden.



Die **Coffeologen** – ein weltweites Netzwerk

Europa

Belgien
Dänemark
Deutschland
Frankreich
Italien
Liechtenstein
Niederlande
Norwegen
Österreich
Polen
Schweiz
Slowakei
Ukraine

Amerika

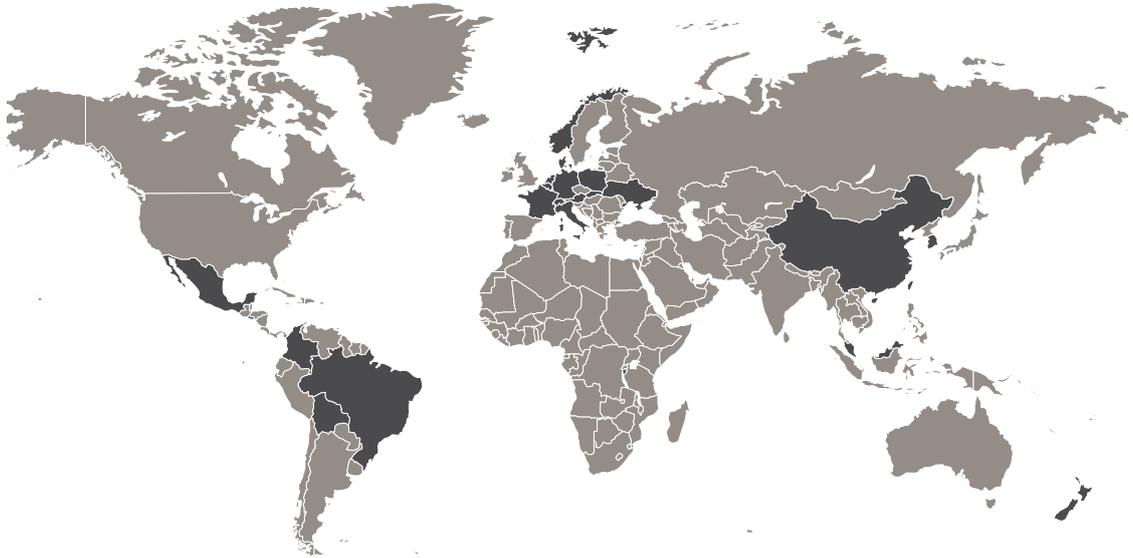
Bolivien
Brasilien
El Salvador
Kolumbien
Mexiko

Asien / Pazifik

China
Hong Kong
Korea
Malaysia
Neuseeland
Singapur

Afrika

Burundi



„Die CoffeologenAusbildung war für mich der ‚Turbo‘ der gezündet wurde, um voll im Kaffeebusiness durchzustarten. Ich habe in den 11 Tagen nicht nur neues, fundiertes, wissenschaftliches Wissen rund um die Bohne erhalten, sondern konnte auch meine Vorkenntnisse erweitern und vertiefen. Durch diese breite Basis, und die daraus gewonnene Sicherheit war ich bereit, meine eigene Kaffeerösterei zu eröffnen. Mit Erfolg!“

Stefan Dachale, Master Coffeologe / Mókuska Caffè

Der Coffeologe überblickt die gesamte Wertschöpfungskette des Kaffees, vom Anbau über die Röstung bis zum fertigen Getränk oder Röstkaffee. So kann er die Bereiche und Tätigkeiten der in den einzelnen Segmenten der Kaffeebranche arbeitenden Personen vernetzen und eine übergeordnete Zusammenarbeit ermöglichen.

Während der intensiven Ausbildung entstehen auch Verbindungen, die die Teilnehmer in ihrem gesamten weiteren professionellen Werdegang nutzen. Das weltweite Netzwerk der Coffeologen – die aus allen Bereichen der Kaffeebranche

stammen – umfasst inzwischen über 200 Coffeologen aus 25 Ländern. Jeder Coffeologe ist Experte in einem Bereich der Kaffeeindustrie und besitzt einen Schwerpunkt: Die Coffeologen sind Kaffeebauer, Cuptaster, Trainer, Röster, Kaffeetechniker, Coffeeshop-Betreiber und Baristi.

Auf den Coffeologentreffen, bei regelmäßigen Zusatzveranstaltungen sowie Austauschplattformen und Social-Media-Kanälen stehen die Coffeologen miteinander und Coffee Consulate in Verbindung und helfen sich gegenseitig in verschiedensten Fragestellungen aktiv weiter.

Die CoffeologenAusbildung findet nicht nur in Mannheim sondern auch auf internationaler Ebene bei lizenzierten Partnern statt und ermöglicht weltweite, kontinuierliche Aus- und Fortbildung.

Kontinuierliche Weiterbildung bildet dabei die Grundlage für die Zertifizierten Coffeologen und MasterCoffeologen. Coffee Consulate bietet dafür Informationen aus erster Hand, von Vorträgen von Röstern, Kaffeetechnikern, Kaffeebauern über Symposien bis zu Fortbildungen auf Plantagen in Anbauländern.

„Die CoffeologenAusbildung und der Weg bis zum Master hat mir den Einstieg in die Welt des Kaffees auf eine fundierte Weise bereitet. Der wissenschaftliche Ansatz der Ausbildung liefert ein Deutungs- und Arbeitsraster, das groß und vor gefährlichem und weit verbreitetem Halbwissen schützt.“

Mark Czogalla, Master Coffeologe / Bonner Kaffeeschule

Mit Erfolg! **Zertifiziert.**

Für alle Fortbildungen und Ausbildungen können Prüfungen abgelegt werden, um danach einen „Zertifizierten“ Abschluss nachweisen zu können. Alle Prüfungen setzen sich aus theoretischen und praktischen Prüfungsteilen zusammen. Der theoretische Teil besteht aus Multiple Choice Prüfungsfragen, die jeweils den einzelnen Workshops zugeordnet werden. Die praktischen Themen der Prüfungen sind ebenfalls klar definiert und müssen vorgeführt werden. Für jede Prüfung besteht ein klar definierter Erwartungshorizont.

Um unsere CoffeologenAusbildung weiterzuentwickeln, wurden der „Zertifizierte Coffeologe“ und der „Master Coffeologe“ eingeführt. Beide bauen auf der Coffeologenausbildung auf, die zunächst zum „zertifizierten Coffeologen“ ausgebaut werden kann. Der Coffeologe muss hierfür weitere 100 Credits (2 Masterclasses (weitere Workshops)) nachweisen, um zur Prüfung zugelassen zu werden. Die Prüfung findet dann theoretisch und praktisch über Themen aus

allen Workshops der Coffeologenausbildung und den beiden Masterclasses statt. Nach erfolgreichem Absolvieren dieser Prüfung können weitere 300 Credits erworben werden (z.B. 6 weitere Workshops*) und anschließend eine weitere Prüfung über die Workshops, die dafür als Masterclasses ausgewählt wurden, abgelegt werden.

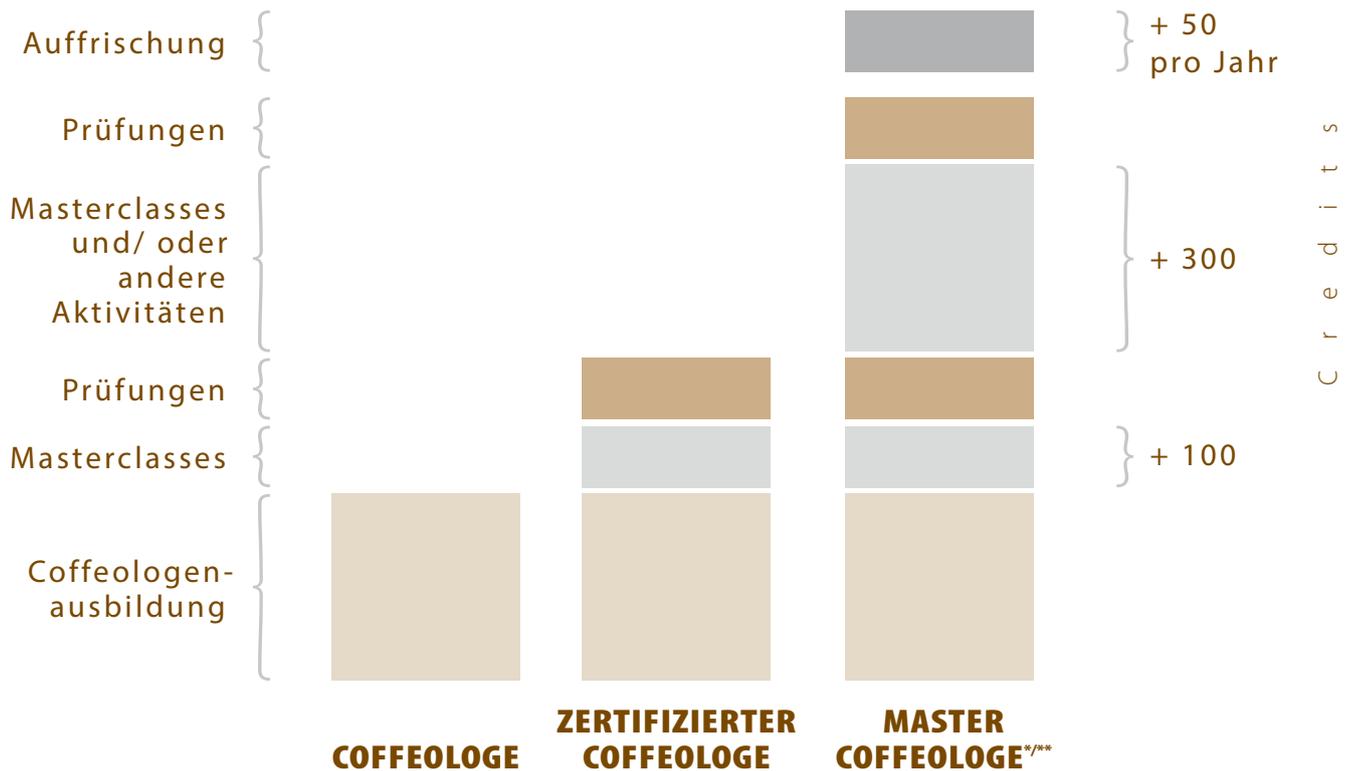
Der Mastercoffeologe ist verpflichtet, sich immer weiter fortzubilden, ansonsten erlischt das Recht zum Führen dieser Bezeichnung. Jährlich sind dafür 50 Credits notwendig, die z.B. durch die Teilnahme am Coffeologentreffen erlangt werden können.

*Credits werden auch vergeben für:

- Teilnahme am jährlichen Coffeologentreffen
- Besuch einer Kaffeeplantage
- Teilnahme an einer Videokonferenz

Folgende Zertifizierungen können erreicht werden:

- **Coffeologe**
- **Master Coffeologe**
- **CoffeeConnaisseur**
- **Röster**
- **Cuptaster Grundlagen**
- **Cuptaster Professionell**
- **Barista Grundlagen**
- **Barista Professionell**
- **LatteArtZeichnen**





Coffeologen Ausbildung

Eine hohe Kaffeequalität lässt sich nur durch fundiertes Verständnis der gesamten Wertschöpfungskette des Kaffees erreichen. Nach dem Vorbild der Sommeliers und Oenologen aus der Weinwirtschaft, entwickelten wir die Ausbildung zum Coffeologen als Vertreter des gesamten „Bean-to-Cup“-Prozesses, dessen Wissen und Tätigkeitsfeld über das eines normalen Barista hinausgeht.

Die CoffeologenAusbildung vermittelt auf naturwissenschaftlicher Basis kompaktes Wissen über den Anbau, die Verarbeitung, die Botanik, Defekte und deren Entstehungsursachen, Sensorik, Cuptasting und Kaffeearomen sowie die Grundlagen einer Baristatätigkeit. Die CoffeologenAusbildung richtet sich an Kaffeetechniker, Röster, Entwickler, Trainer und Führungskräfte aus der gesamten Kaffeeindustrie.

1) Rösten	Röstgrundlagen	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeMischung
2) Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeTaxonomie	KaffeePräsentation	KaffeeKlassifikation	KaffeeGeschichte
3) Sensorik	CupTasting	KaffeeSensorik	KaffeeAromen	EspressoSensorik	KaffeeCuptasting
4) Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	Filterkaffee	KaffeeMilch	
5) LatteArt	LatteGründen	LatteDarstellung			
6) Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlended	KaffeeBlends	MehrfacheKaffeebereitung	KaffeeKaltgetränke
7) Unternehmen	KaffeeGrundlagen	KaffeeExpansion	KaffeeMarkets		

CoffeeConnaisseur Ausbildung

Die CoffeeConnaisseurAusbildung bildet das Wissen über Kaffeeseensorik und Cuptasting ab, ebenso Wissen über Kaffee und seinen Anbau sowie Grundzüge des Röstens und der Kaffeezubereitung. Der CoffeeConnaisseur vertritt das theoretische Wissen der KaffeeKette, ohne

eine Vertiefung in den Bereichen der Baristatätigkeiten zu erfahren. Der CoffeeConnaisseur kann daher zwischen allen Produktions- und Zubereitungspunkten der KaffeeKette vermitteln und über die Sensorik steuern.

1) Rösten	Röstgrundlagen	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeMischung
2) Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeTaxonomie	KaffeePräsentation	KaffeeKlassifikation	KaffeeGeschichte
3) Sensorik	CupTasting	KaffeeSensorik	KaffeeAromen	EspressoSensorik	KaffeeCuptasting
4) Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	Filterkaffee	KaffeeMilch	
5) LatteArt	LatteGründen	LatteDarstellung			
6) Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlended	KaffeeBlends	MehrfacheKaffeebereitung	KaffeeKaltgetränke
7) Unternehmen	KaffeeGrundlagen	KaffeeExpansion	KaffeeMarkets		

Röster Ausbildung

Die RösterAusbildung bietet einen kompakten Einstieg in das Thema „Rösten“. Von den Einflüssen des Rohkaffees über Rösttechnik, den physikalischen und chemischen Vorgänge bis zu Röstprofilen und KaffeeMischung bildet dieser kompakte Kurs das Thema Rösten ab.

Die Ausbildung vermittelt die Rohstoffkunde und die theoretischen und praktischen Fähigkeiten das Geschmacksprofil des Kaffees über das Röstprofil aktiv zu beeinflussen. Es wird dabei besonders viel Wert auf praktische Vermittlung gelegt.

1) Rösten	Röstgrundlagen	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeMischung
2) Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeTaxonomie	KaffeePräsentation	KaffeeKlassifikation	KaffeeGeschichte
3) Sensorik	CupTasting	KaffeeSensorik	KaffeeAromen	EspressoSensorik	KaffeeCuptasting
4) Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	Filterkaffee	KaffeeMilch	
5) LatteArt	LatteGründen	LatteDarstellung			
6) Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlended	KaffeeBlends	MehrfacheKaffeebereitung	KaffeeKaltgetränke
7) Unternehmen	KaffeeGrundlagen	KaffeeExpansion	KaffeeMarkets		



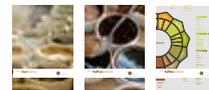
CuptasterFortbildung Grundlagen + Professionell

Die CuptasterFortbildung vermittelt die sensorischen Fertigkeiten im Kaffeebereich. Die CuptasterFortbildung Grundlagen setzt sich zusammen aus den beiden Workshops Kaffeesehsensik und Cuptasting. Die CuptasterFortbildung Professionell deckt zusätzlich noch den Bereich der Kaffeearomen ab. So können Cuptaster, Rohkaffeehändler, Röster und Baristi Kaffees genauer beschreiben und Rückschlüsse auf die Röstung und den Rohkaffee ziehen.

1. Rosten	Röstverfahren	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeWahlung
2. Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeEssenz	KaffeePräsentation	KaffeeBlaufilter	KaffeeQualität
3. Sensorik	Cuptasting	KaffeeSensik	KaffeeAroma	EspressoAroma	KaffeeKapselung
4. Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	FiltraKaffee	KaffeeMilch	
5. LatteArt	KaffeeMilchen	KaffeeZubereiten			
6. Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlat	KaffeeMilch	Milchschäume Zubereitung	KaffeeKapselung
7. Unternehmen	KaffeeGeschäfte	KaffeeExpansion	KaffeeMarkt		



1. Rosten	Röstverfahren	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeWahlung
2. Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeEssenz	KaffeePräsentation	KaffeeBlaufilter	KaffeeQualität
3. Sensorik	Cuptasting	KaffeeSensik	KaffeeAroma	EspressoAroma	KaffeeKapselung
4. Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	FiltraKaffee	KaffeeMilch	
5. LatteArt	KaffeeMilchen	KaffeeZubereiten			
6. Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlat	KaffeeMilch	Milchschäume Zubereitung	KaffeeKapselung
7. Unternehmen	KaffeeGeschäfte	KaffeeExpansion	KaffeeMarkt		



BaristaFortbildung Grundlagen + Professionell

Die Barista-Fortbildung vermittelt die Grundlagen der Barista-Arbeit: Den Umgang mit Espressomaschine und Mühle, die Zubereitung eines perfekten Espresso, sowie die Arbeit mit Milch und das richtige und professionelle Aufschäumen von Milch.

1. Rosten	Röstverfahren	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeWahlung
2. Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeEssenz	KaffeePräsentation	KaffeeBlaufilter	KaffeeQualität
3. Sensorik	Cuptasting	KaffeeSensik	KaffeeAroma	EspressoAroma	KaffeeKapselung
4. Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	FiltraKaffee	KaffeeMilch	
5. LatteArt	KaffeeMilchen	KaffeeZubereiten			
6. Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlat	KaffeeMilch	Milchschäume Zubereitung	KaffeeKapselung
7. Unternehmen	KaffeeGeschäfte	KaffeeExpansion	KaffeeMarkt		



1. Rosten	Röstverfahren	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeWahlung
2. Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeEssenz	KaffeePräsentation	KaffeeBlaufilter	KaffeeQualität
3. Sensorik	Cuptasting	KaffeeSensik	KaffeeAroma	EspressoAroma	KaffeeKapselung
4. Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	FiltraKaffee	KaffeeMilch	
5. LatteArt	KaffeeMilchen	KaffeeZubereiten			
6. Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlat	KaffeeMilch	Milchschäume Zubereitung	KaffeeKapselung
7. Unternehmen	KaffeeGeschäfte	KaffeeExpansion	KaffeeMarkt		



LatteArtFortbildung Professionell

Die LatteArt-Fortbildung Zeichen dient der Grundlagenvermittlung der LatteArt, angefangen vom korrekt zubereiteten Espresso, bis zum Milchschaumen mit Microschaum und LatteArt-Gießtechniken. Zusätzlich werden LatteArt-Zeichentechniken vermittelt und das Gießen nochmals intensiver vertieft.

1. Rosten	Röstverfahren	KaffeeProfile	KaffeeRöstung	EspressoRöstung	KaffeeWahlung
2. Kaffeekunde	KaffeeProduktion	KaffeeEssenz	KaffeePräsentation	KaffeeBlaufilter	KaffeeQualität
3. Sensorik	Cuptasting	KaffeeSensik	KaffeeAroma	EspressoAroma	KaffeeKapselung
4. Zubereitung	Espresso	KaffeeZubereitung	FiltraKaffee	KaffeeMilch	
5. LatteArt	KaffeeMilchen	KaffeeZeichnen			
6. Getränke	KaffeeGetränke	KaffeeBlat	KaffeeMilch	Milchschäume Zubereitung	KaffeeKapselung
7. Unternehmen	KaffeeGeschäfte	KaffeeExpansion	KaffeeMarkt		





Kaffee**Produktion**

Kaffeeanbau von der Pflanze bis zur Lagerung.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
100 : 0
Kaffeekunde
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur

09:00 – 11:30

Anbau

Plantagenmanagement (Arbeit im Laufe des Jahres), Aufzucht (Keimfähigkeit von Saatgut) und Rückschnitt

13:00 – 15:00

Verarbeitung (Aufbereitung/Processing)
Trockene und Nasse Aufbereitung sowie deren geschmackliche Einflüsse

11:30 – 12:00

Schädlinge

(Pilze, Insekten, Nematoden, andere Schädlinge)

15:00 – 16:00

Trocknung (Drying)
Trocknungsmethoden, Vor- und Nachteile

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

16:00 – 17:00

Lagerung (Storing) und **Schälen** (Hulling)

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeTaxonomie, KaffeeProvenienzen, KaffeeKlassifikation



Kaffee**Taxonomie**

Botanik, Kaffee-Arten, Kaffee-Varietäten (-linien), Herkunft, Anbau und Verbreitung

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
100 : 0
Kaffeekunde
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur

09:00 – 12:00

Kaffeearten und -varietäten

Botanische und geschmackliche Eigenschaften

13:00 – 15:00

Herkunft

Geografische Ursprungsgebiete der Kaffeearten

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

16:00 – 17:00

Anbau und Verbreitung

Verbreitung der Kaffeearten und Entstehung neuer Varietäten durch Selektion und Kreuzungen

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeProduktion, KaffeeProvenienzen, KaffeeKlassifikation



Kaffee**Sensorik**

Sensorische Grundlagen zur Beschreibung von Kaffee und Vermittlung von sensorischen Methoden. Geschmackliche Einflüsse und Prägungen.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
80 : 20
Sensorik
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur / CuptasterFortbildungen

09:00 – 10:00

Sensorik

Begriffabgrenzungen, Aroma, Taste, Body, Flavour

13:30 – 14:30

Einfluss-Parameter

Darstellung der Einflussfaktoren auf das Flavour Profil

10:00 – 11:00

Prägung der Geschmacksbildung

Hintergründe von Prägungen, geographische und kulturelle Einflüsse auf Geschmacksbilder

14:30 – 16:00

Methoden der Lebensmittelsensorik

Unterschiedsprüfung, Deskriptive Prüfung, Affektive Prüfung, Schwellenwertprüfung, Erkennungsprüfung, Rangordnungsprüfung, Triangulartest

11:00 – 12:30

Flavour-Profil

Verkostung von Kaffeeproben, Kalibrierung aller Teilnehmer auf das Flavour Profil, Dokumentation des Flavour Profils

16:00 – 17:00

Cuptasting

Vorstellung verschiedener Cuptasting-Methoden, Verkostung verschiedener Single Origin Kaffees, Erstellung von Flavour Profilen mit anschließender Kalibrierung, Blindverkostung mit Triangulartests zur sensorischen Schulung

12:30 – 13:30

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

CupTasting, KaffeeAromen, EspressoSensorik



CupTasting

Vermittlung der Einflussgrößen beim Cuptasting und deren Wirkung auf das Flavourprofil in Abhängigkeit zu Störfaktoren.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
40 : 60
Sensorik
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur / CuptasterFortbildung

09:00 – 09:30	Cuptasting Grundlage, Einsatz (Fehlererkennung, Geschmacksbeschreibung), Beschreibung verschiedener Cuptasting-Methoden	13:30 – 15:00
09:30 – 10:00	Setup eines Cuptasting Technische Grundlagen für den Aufbau eines Cuptasting, Do's and Dont's, Richtlinien	15:00 – 16:00
10:00 – 12:00	Cuptasting (Praxis) Verkostung von Kaffeeproben, Kalibrierung aller Teilnehmer auf das Flavour Profil, Dokumentation des Flavour-Profiles	16:00 – 17:00
12:00 – 12:30	Diskussion der Flavour-Profile	
12:30 – 13:30	Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)	

Cuptasting
Darstellung der Einflussfaktoren auf das Flavour Profil durch unsachgemäßen Aufbau, Einfluss von Fehlergrößen (Dosierung des Kaffeemehls, Wassermenge, Wassertemperatur, Break, etc.)

Cuptasting-Architektur
Unterschiedliche Bewertung gleicher Kaffees durch veränderte Reihenfolge im Setup. Cuptasting von Canephora-Kaffees und Besprechung der zugehörigen Flavour Profile im Gegensatz zu Arabica-Kaffees.

Diskussion
Besprechung der Ergebnisse des Tages und der ermittelten Einflussfaktoren. Bedeutung für das tägliche Arbeiten.

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeAromen, EspressoSensorik, DefektCuptasting



KaffeeAromen

Informationen über Aromenlehre und die Arbeitsweise der Deskriptoren. Abriechen verschiedener Deskriptoren und Einteilung der Haupt- und Untergruppen.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
20 : 80
Sensorik
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur / CuptasterFortbildung Prof.

09:00 – 10:00	Aromen Einführung in die Aromenlehre, Vermittlung der Arbeitsweise der Deskriptoren.	13:30 – 14:30
10:00 – 11:00	KaffeeAromarad Vorstellung und Erklärung des Coffee Consulate KaffeeAromarades.	14:30 – 16:00
11:00 – 12:30	Aromenidentifizierung Abriechen verschiedener Deskriptoren, Einteilung in die elf Aromengruppen und Bestimmung der Untergruppen.	16:00 – 17:00
12:30 – 13:30	Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)	

Aromenidentifizierung
Abriechen verschiedener Deskriptoren, Einteilung in die elf Aromengruppen und Bestimmung der Untergruppen.

Aromenidentifizierung
Abriechen verschiedener Deskriptoren, Einteilung in die elf Aromengruppen und Bestimmung der Untergruppen. Ermittlung von Deskriptoren.

Diskussion
Zusammenfassung und gemeinsame Besprechung diverser Einflüsse auf Aromenwahrnehmung (kulturell, altersbedingt, Tageszeit, ...)

Weiterführende und vertiefende Workshops

DefektCuptasting, KaffeeProvenienzen, RöstProfile



KaffeeZubereitung

Kaffeezubereitung mit verschiedenen Verfahren. Welche Kaffees und Rösttiefen eignen sich für welches Verfahren? Was gibt es bei den verschiedenen Kaffeezubereitungen zu beachten? Welchen geschmacklichen Einfluss hat die Zubereitung?

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
60 : 40
Zubereitung
CoffeologenAusbildung /
CoffeeConnaisseur

09:00 – 10:00	Historie der Kaffeezubereitung Erläuterung nationaler Einflüsse und verbreiteter Zubereitungsformen.	13:00 – 17:00
10:00 – 12:00	Die Extraktion Naturwissenschaftliche Betrachtung der Kaffeezubereitung Gliederung und Darstellung unterschiedlicher Extraktionsverfahren, Diskussion von Vor- und Nachteilen	
12:00 – 13:00	Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)	

Präsentation und Kaffeezubereitung
mit Flotations-, Filter-, Druck- und Kombinationsverfahren

Praxis
Zubereitung von Kaffee durch die Workshop-Teilnehmer.

Weiterführende und vertiefende Workshops

Espresso, FilterKaffee, KolbenKaffee



Espresso

Espresso – Mahlung – Tampen – Extraktion –
Klassische EspressoGetränke

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
40 : 60
Zubereitung
CoffeologenAusbildung /
BaristaFortbildungen / LatteArtFortbildung Prof.

- 09:00 – 09:30 **Espresso**
Arten, Mischungen, Single Origin Espresso, Crema
- 09:30 – 10:00 **Espressotechnik**
Wasserhärte, Temperatur, Luftfeuchtigkeit
- 10:00 – 11:00 **Extraktion** Theorie, Inhaltsstoffe, Dosierung, Wasser, Häufige Fehler, 5-Tassen-Test
- 11:00 – 11:30 **Mahlen** Mühlenarten, Mahlgrad, Dosierung
- 11:30 – 12:00 **Espresso-Zubereitung** Dosierung, Leveling, Tampen
- 12:00 – 13:00 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

- 13:00 – 15:00 **Espresso-Zubereitung**
Dosierung, Leveling, Tampen.
Praktische Übungen der Teilnehmer
- 15:00 – 15:30 **Klassische Espresso**
Verkostung Ristretto, Doppio und Lungo
- 15:30 – 16:00 **Einfluss von Tassen**
Verkostung verschiedener Espresso in unterschiedlichen Tassen
- 16:00 – 17:00 **Reinigung**
Korrekte Reinigung von Mühlen, Siebträgermaschinen und Vollautomaten. Reinigungsprodukte.

Weiterführende und vertiefende Workshops

LatteArtGiessen, KaffeeGetränke, Kaffee&Alkohol



LatteArtGiessen

Informationen über Milchqualitäten, Milchverkostung, korrektes Aufschäumen, Microbubbles, Zubereitung eines korrekten Cappuccino und Latteart.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
40 : 60
Latteart
CoffeologenAusbildung /
BaristaFortbildungen / LatteArtFortbildung Prof.

- 09:00 – 10:30 **Milch** Technologie, Typen, Verfahren, Inhaltsstoffe, Chemie, Praxis: Verkostung verschiedener Milchsorten.
- 10:30 – 13:00 **Milchschaum**
Technik, Prozesse während des Schäumens, Milchalterung
Praxis Übungen zum Aufschäumen
- 13:00 – 14:00 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

- 14:00 – 17:00 **LatteArt**
Gieß-Techniken, Muster.
Zubereitung von Kaffeegetränken mit LatteArt-Design (Gießtechniken).

Weiterführende und vertiefende Workshops

LatteArtZeichnen, KaffeeGetränke, Kaffee&Milch



KaffeeGetränke

Informationen über Grundregeln zur Herstellung von Kaffeegetränken. Herstellung diverser Kaffeegetränke mit verschiedenen Hilfsmitteln.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
30 : 70
Getränke
CoffeologenAusbildung /
BaristaFortbildung Professionell

- 09:00 – 10:00 **Einflüsse von Sensorik**
Taste, Haptik, Aromen, Temperatur, Profilglättung (Smoothing)
- 10:00 – 10:30 **Zutatenkunde**
Kaffee, Zucker, Kakao, Gewürze, Saucen, Pasten, Sirupe, Milch, Sahne usw.
- 10:30 – 12:00 **Technik**
Grundtechniken zur Zubereitung von Kaffeegetränken, Siphon-Techniken
Praxis Einsetzen und Erlernen der verschiedenen Techniken am Beispiel diverser einfacher Kaffeegetränke
- 12:00 – 13:00 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

- 13:00 – 14:30 **Getränkkunde**
Klassische Kaffeegetränke, Getränke ohne Alkohol.
Praxis Zubereitung von Kaffeegetränke
- 14:30 – 15:30 **Zutatenkunde Kaltgetränke**
Eiswürfel, Crushed Ice, Vanille-Eis, ...
Kaltgetränketechnik Schockkühlung, Frappées, Iced Drinks, Frozen Drinks, Herstellung von Kaltmilchschaum
- 15:30 – 17:00 **Präsentation und Zubereitung verschiedener kalter Kaffeegetränke** Präsentation und Zubereitung von Affogato, Iced Cappuccino, Iced Latte Macchiato, Iced Mocha, Eiskaffee, Frozen Latte, Geeister Espresso, Caffé Shakerato

Weiterführende und vertiefende Workshops

Kaffee&Alkohol, MolekulareKaffeegetränke, Kaffee&Milch



Röst**Grundlagen**

Der Röstworkshop Grundlagen bietet einen theoretischen und praktischen Einblick in den Röstprozess und die Abläufe während der verschiedenen Röstphasen.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
80 : 20
Rösten
CoffeologenAusbildung

09:00 – 09:30

Rohkaffee vs. Röstkaffee

Chemische Zusammensetzung des Rohkaffees und Röstkaffees. Welche Veränderungen erfährt der Kaffee während der Röstung.

13:30 – 15:00

Röstpraxis

Teilnehmer führen verschiedene Röstungen (unterschiedliche Röstprofile) mit dem Proberöster durch.

09:30 – 10:00

Grundlagen des Röstens

Arten von Röstmaschinen, Wege der Hitzerzeugung, Hitzeregulierung und Art der Hitzezufuhr zum Röstgut.

15:00 – 16:00

Cupping der Röstungen

Die gerösteten Kaffees werden verkostet und die Einflüsse der unterschiedlichen Röstprofile besprochen.

10:00 – 11:00

Physikalische und chemische Prozesse beim Rösten, Röstphasen, Röstprofile

Röstphasen und physikalische und chemische Veränderungen am Kaffee, Röstprofile, Einfluss auf das Flavour-Profil des Kaffees.

16:00 – 17:00

Diskussion der Ergebnisse

Gemeinsame Diskussion der Ergebnisse

11:00 – 12:30

Praktische Übungen an der Röstmaschine

Rösten an einem 2kg Trommelröster.

12:30 – 13:30

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeKlassifikation, CupTasting, RöstProfile



Kaffeebar**Grundlagen**

Deutscher Kaffeebarmarkt – Entwicklung und Perspektiven – Qualitätsmanagement

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
100 : 0
Unternehmen
CoffeologenAusbildung

09:00 – 09:30

Übersicht über den Deutschen Kaffeebarmarkt. Wohin geht die Entwicklung?

13:00 – 17:00

Kaffeebar-Tour Mannheim

Besuch verschiedener Coffeeshops und Kaffeebars in Mannheim. Beobachtung von Konzepten, Stärken und Schwächen. Diskussion mit anderen Teilnehmern.

09:30 – 10:00

Selbstständig im Coffeeshop, Wahl der Betriebsform: Franchise, Lizenz oder Alleingang?

10:00 – 12:00

Marken Branding,

Private Label, Markenschutz
Ausstattung, Marktanalyse, Kalkulation (Preise, Mieten und Gehälter)

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeebarExpansion, KaffeebarUmsatz, RöstGrundlagen



Kaffee**Provenienzen**

Botanische und geografische Geschmackseinflüsse, Vorstellung verschiedener Kaffeeprovenienzen, Verkostung.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
80 : 20
Kaffeekunde
CoffeologenAusbildung

09:00 – 11:00

Geschmackliche Einflüsse

von Anbau, Klima, Böden, Varietäten, Aufbereitungsverfahren (Süße- und Säurekurven)...

13:00 – 17:00

Zubereitung und Verkostung

diverser landestypischer Spezialitätenkaffees, gemeinsames erstellen von Flavourprofilen

11:00 – 12:00

Vorstellung

verschiedener Kaffeeanbauländer und deren Spezialitätenkaffees

Zonen

Afrika, Lateinamerika, Südamerika, Asien, Exoten

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeKlassifikation, KaffeeTaxonomie, KaffeeProduktion



WORKSHOPS / RÖSTER AUSBILDUNG



RöstProfile

Die Einflussfaktoren des Röstprofils auf das Flavourprofil werden anschaulich vermittelt.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
50 : 50
Rösten
RösterAusbildung

09:00 – 09:30

Cuptasting gerösteter Kaffees

13:00 – 17:00

Arbeiten an der Röstmaschinen

09:30 – 12:00

Theorie des Röstens

chemische und physikalische Reaktionen während der Röstung, Einflüsse auf das Flavourprofil

Erstellen verschiedener Röstprofile anhand zu erzielender Flavourprofile, Arbeiten mit dem CC-Flavourprofil

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

CupTasting, EspressoSensorik, KaffeeTaxonomie



KaffeeRöstung

Die Röstung von Kaffee unter Berücksichtigung des Röstprofils und der Energieübertragung werden vermittelt.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
50 : 50
Rösten
RösterAusbildung

09:00 – 09:30

Cuptasting gerösteter Kaffees

13:00 – 13:30

Cuptasting gerösteter Kaffees

09:30 – 12:00

Festlegen von Flavourprofilen und der dazugehörigen Röstprofile, Rösten von Kaffee anhand der Röstprofile

13:30 – 17:00

Arbeiten an den Röstmaschinen
(2kg-FZ-94-Röster, 15kg-Ghibli-Röster)

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

CupTasting, FilterKaffee, KaffeeSensorik



EspressoRöstung

Die Röstung von Espresso unter Berücksichtigung des Röstprofils und der Energieübertragung werden vermittelt.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
30 : 70
Rösten
RösterAusbildung

09:00 – 09:30

Cuptasting gerösteter Kaffees

13:00 – 13:30

Cuptasting gerösteter Kaffees (auch EspressoCuptasting)

09:30 – 12:00

Festlegen von Röstprofilen mit Augenmerk auf das erwünschte Flavourprofil und den späteren Einsatz (z.B. mit oder ohne Milch), Rösten von Espresso anhand der Röstprofile

13:30 – 17:00

Arbeiten an den Röstmaschinen
(2kg-FZ-94-Röster, 15kg-Ghibli-Röster)

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

CupTasting, EspressoSensorik, Espresso



KaffeeMischung

Das Erstellen einer Kaffeemischung auf Basis eines Ziel-Flavourprofils über die Auswahl von Rohkaffee und die Entwicklung eines Röstprofils stehen im Focus dieses Workshops.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
30 : 70
Rösten
RösterAusbildung

09:00 – 09:30

Cuptasting gerösteter Kaffees

13:00 – 13:30

Cuptasting gerösteter Kaffees (auch EspressoCuptasting)

09:30 – 12:00

Festlegen von Flavourprofilen sowie Kaffeemischungen und der dazugehörigen Röstprofile, Rösten von Kaffee oder Espresso anhand der Röstprofile

16:00 – 17:00

Arbeiten an den Röstmaschinen
(2kg-FZ-94-Röster, 15kg-Ghibli-Röster)

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

CupTasting, KaffeeSensorik, RöstProfile



KaffeeKlassifikation

Die Einflüsse von Kaffeedefekten, Sortierung und Rohkaffee-Eigenschaften für das Rösten werden erklärt und anschaulich behandelt.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
80 : 20
Kaffeekunde
RösterAusbildung

09:00 – 12:00

Kaffeedefekte
Entwicklungsstörungen, Schädlingsbefall, Zerstörungen, Verarbeitungsfehler, Fremdkörper, Ursachen und Entstehung, Einfluss auf das Flavourprofil

13:00 – 14:00

Sortieren und Graden von Kaffeemustern
und Einteilung in Handelsklassen

14:00 – 15:00

Größenverteilung und Screening bei Rohkaffees
Bedeutung für das Rösten

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

15:00 – 17:00

Screening von Kaffeemustern
Auswertung und Restfeuchtebestimmung

Weiterführende und vertiefende Workshops

DefektCuptasting, KaffeeProduktion, KaffeeTaxonomie



FilterKaffee

Filterkaffees und Filterverfahren werden vergleichend vorgeführt. Filtration und ihr Einfluss auf das Ergebnis in der Tasse werden detailliert an Mahlung, Brühgruppengeometrie und Wasserfaktoren sowie verwendeter Kaffeevarietät erklärt.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
50 : 50
Zubereitung

09:00 – 10:00

Filterkaffee

verwendete Kaffees, Röstprofile, Flavourprofil (besonders Haptik (Körper und Balance), Gustatorik (Süße und Säure))

13:00 – 15:00

Brühgruppengeometrie

Flachfilter (lineare Extraktion) vs. konische Extraktion (Über- und Unterextraktion), Widerstand (Kaffeebetthöhe (Menge, Durchmesser)

10:00 – 11:00

Bestandteile des Kaffees

Erwünschte und unerwünschte Bestandteile in der Tasse Einfluss der Filtration auf die Verhältnisse dieser Bestandteile

15:00 – 17:00

Wasserfaktoren

Härte (Gesamthärte, Karbonathärte, Permanente Härte (Gipshärte), Salze, Leitfähigkeit

11:00 – 12:00

Mahlung

Einfluss von Mahlgrad und Partikelverteilung auf das Flavourprofil.

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeSensorik, CupTasting, KolbenKaffee



KolbenKaffee

Das Prinzip des Kolbenkaffees und des „Swiss-Roast“ werden an Kolbenkaffeemaschinen vermittelt. Die Zubereitung eines perfekten „Café Crème“ – dem meist konsumierten Kaffeegetränk in Deutschland – steht im Mittelpunkt dieses Workshops.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
40 : 60
Zubereitung

09:00 – 10:00

Kolbenkaffee

verwendete Kaffees, Röstprofile, Flavourprofil (besonders Haptik (Körper und Balance), Gustatorik (Süße und Säure))

13:00 – 15:00

Brühgruppengeometrie

Einfluss von Widerstand (Kaffeebetthöhe (Menge, Durchmesser) und Extraktion (Über- und Unterextraktion) auf das Flavourprofil. Probleme des Doppelbezuges

10:00 – 11:00

Bestandteile des Kaffees

Erwünschte und unerwünschte Bestandteile in der Tasse. Einfluss der Kolbenkaffeetechnik auf das Flavourprofil

15:00 – 17:00

Wasserfaktoren

Härte (Gesamthärte, Karbonathärte, Permanente Härte (Gipshärte), Salze, Leitfähigkeit

11:00 – 12:00

Mahlung und Einwaage Einfluss von Mahlgrad, Partikelverteilung und Einwaage auf das Flavourprofil. Korrekte Einwaage und Mahlung vs. unterdosiert und zu grob gemahlen (Gastro-Realität). Inkonsistenz von Kaffeegetränken in der Gastronomie

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Weiterführende und vertiefende Workshops

FilterKaffee, KaffeeZubereitung, Espresso



Kaffee&Alkohol

Spirituosen – Alkoholhaltige Kaffeegetränke – Sensorik und Verkostung

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
30 : 70
Getränke

09:00 – 10:00

Warenkunde

„Fassgelagerte Spirituosen“
Gesetzliche Definitionen von Brandies, Cognac, Armagnac, Whiskies und Rum.
Kurze Erläuterung von Amaros, Likören und Obstbränden.

13:00 – 17:00

Getränkekunde

Verschiedene warme und kalte alkoholische Kaffeegetränke. Übersicht über klassische Kaffeegetränke mit Alkohol. Grundregeln im Umgang von Spirituosen als Bestandteil eines Kaffeegetränkes.

10:00 – 10:30

Kleine Glaskunde

10:30 – 12:00

Sensorik und Verkostung

von hochprozentigen Spirituosen.

12:00 – 13:00

Mittagessen (nicht in Workshopgebühr enthalten)

Praxis

Zubereitung und Vermittlung von Hintergründen von Irish Coffee, Pharisäer, Caffè Coretto, Carajio etc. Herstellung diverser warmer und kalter Kaffeevariationen mit Alkohol durch die Teilnehmer.

Weiterführende und vertiefende Workshops

MolekulareKaffeegetränke, Kaffee&Milch, KaffeeKaltgetränke



EspressoSensorik

Espresso sensorisch zu beschreiben und verschiedene Röstungen, Röstprofile und Kaffees professionell zu verkosten sind Ziele dieses Workshops.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
30 : 70
Sensorik
—

09:00 – 11:00 **Theorie und Aufbau eines Espresso-Cuptastings**
vergleichendes Espresso-Cuptasting, Einflussgrößen, Setup

11:00 – 12:00 **Einstellung**
der Espressomaschinen und -mühlen

12:00 – 13:00 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

13:00 – 17:00 **Espresso-Cuptasting**
Kalibrierung, Vergleich von Arten (Arabica vs. Canephora), Aufbereitungen (natural, pulped natural, fully washed), Stärke (Ristretto vs. Espresso vs. Lungo), Arbeiten mit dem CC-Flavourprofil

Weiterführende und vertiefende Workshops

Espresso, DefektCuptasting, EspressoRöstung


DefektCuptasting

Das Erkennen und Differenzieren von Defekten in Kaffees stehen im Focus dieses Workshops. Woher stammen die Defekte und wie wirken sie sich auf das Flavourprofil aus?

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
12 Teilnehmer
20 : 80
Sensorik
—

09:00 – 12:00 **Verkostung von Röstdefekten**
(unterentwickelt, gebacken, angebrannte Bohnen, zu dunkle Röstung), Arbeiten mit dem CC-Flavourprofil

12:00 – 13:00 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

13:00 – 17:00 **Verkostung von Kaffeedefekten**
(Entwicklungsstörungen, Schädlingsbefall, Zerstörungen, Verarbeitungsfehler, Fremdkörper), Arbeiten mit dem CC-Flavourprofil

Weiterführende und vertiefende Workshops

KaffeeKlassifikation, CupTasting, RöstGrundlagen


LatteArtZeichnen

Die Latteart-Technik des Zeichnens wird intensiv erklärt und vermittelt. Feintuning der Techniken. Tipps und Tricks zur Verbesserung von LatteArt-Resultaten.

Dauer
Max. Teilnehmerzahl
Verhältnis Theorie zu Praxis
Workshop-Kategorie
Enthalten in

1 Tag
8 Teilnehmer
20 : 80
Latteart
LatteArtFortbildung Professionell

09:00 – 10:00 **Warm-Up**
Präsentation und Vorstellung der Teilnehmer, Hintergrund, Erwartungen und Ziele

10:00 – 10:30 **Zutaten- und Werkzeugkunde**
Herstellung von Kakaosaucen, Professionelle LatteArt-Werkzeuge, verschiedene Milchschaumkannen, Einflüsse von Milchschaumdüsen und Kannenform

12:30 – 13:30 **Mittagessen** (nicht in Workshopgebühr enthalten)

14:00 – 17:00 **LatteArt**
aufgesetzte Gießtechniken, Zeichentechniken, Muster, Präsentation, Diskussion

Weiterführende und vertiefende Workshops

LatteArtGiessen, KaffeeGetränke, Kaffee&Milch

Die komplette Übersicht unserer Workshops, Fortbildungen und Ausbildungen finden Sie auf unserer Homepage unter **Workshops**.

Sämtliche Termine – auch von Zertifizierungen und Treffen – entnehmen Sie dem **Kalender**.

www.coffee-consulate.com

Barista**Tools**





Die langjährige Erfahrung unserer Baristi hat uns gelehrt, dass professionelles Arbeiten hohe Anforderungen an Werkzeug und Ausrüstung stellt. Ein Barista benötigt **zuverlässiges und solide verarbeitetes Werkzeug**, um hervorragende Leistungen vollbringen zu können.

Der Bedarf an professionellen Geräten und Werkzeugen für die tägliche Arbeit des Barista führte zur **Entwicklung einer eigenen, professionellen Barista-Serie**. Alle Barista-Tools wurden langjährig von Baristi im täglichen Einsatz und auf Wettkämpfen erprobt.





LatteArtSet

Das LatteArt-Set ist ein hilfreicher Begleiter auf Seminaren und Präsentationen, die präzise Arbeit im Bereich der Getränkedekoration erfordern.

Auf einen Griff sind die wichtigsten Tools parat und jederzeit einsatzbereit. Nach der Arbeit bietet das edle Etui Platz für die Instrumente, die dann sicher aufbewahrt und vor Schäden geschützt auf ihren nächsten Einsatz warten.

Inhalt 3-teiliges Set:

Milchschaumdorn, -knopf, -spatel

Inhalt 6-teiliges Set:

Milchschaumlöffel, -knopf, -lanze, -spatel, -haken, -dorn



BaristaSet

Das Barista-Set ist ein Must-Have für jeden Barista, der in seinem Tagesgeschäft mit verschiedenen Maschinentypen arbeitet. Die enthaltenen Tamper lassen sich in Sekundenschnelle mit dem edlen Griff verbinden und sind somit jederzeit einsatzbereit.

Inhalt:

1 Tampergriff (10 cm), 6 Tamper (Größen: 49, 53, 55, 56, 57, 58 mm), LatteArt-Werkzeug (Milchschaumdorn, -haken, -löffel, -spatel, -knopf, -lanze), Zeichenfläschchen



BaristaKoffer

Der Baristakoffer ist ideal für den Barista, der sich in kürzester Zeit auf unterschiedlichste Situationen einstellen muss. Für Seminare, Workshops und Präsentationen sind alle relevanten Arbeitsgeräte mit einem Griff parat und leicht zu transportieren.

Der stabile Baristakoffer aus Aluminium bewahrt seine Inhalte sicher in Schaumstoff gebettet auf und verhindert ein Verutschen oder Beschädigen der Inhalte.

Inhalt:

2 Tampergriffe (8,5 und 10 cm), 9 Tamper (Größen: 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 2x 58 mm), LatteArt-Werkzeug, (Milchschaumdorn, -haken, -löffel, -spatel, -knopf, -lanze), Zeichenfläschchen, digitale Feinwaage (bis 600 g, Präzision 0,1 g), Abwiegebecher für Kaffeemehl (150 ccm), Reinigungstabletten, Ibrik (0,2l), Kakaostreuer, Tampermatte (15 x 20 cm), 4 Shotgläser, Profi-Milchschaum-Kännchen (2x 0,5l, 0,3l und 0,15l), Schraubendreher, Imbusschlüssel, Minischaumbesen, Mühlenreinigungspinsel, Brühgruppenpinsel, Blindsieb (Gummistopfen)





Milchschaum**Löffel**

Zum Aufsetzen von Milchschaum auf gegossene Oberflächen aus Crema-Milchschaum. Erlaubt gleichmäßige Linien, Punkte und Flächen zu erstellen. Mit den unterschiedlich breiten Enden können entsprechend variierende Strichbreiten realisiert werden.



Milchschaum**Lanze**

Für schmale und breitere Zeichnungen in Crema-Milchschaum oder Milchschaum mit Kontrastierung. Zusätzlich kann die Milchschaumlanze während der Bewegung gedreht werden, was zu schönen breit-schmal Effekten – ähnlich einer Schreibfeder – führt.



Milchschaum**Haken**

Für feine, repetitive Zeichnungen beispielsweise mit wechselnden Unterzieh- und Überhebeeffekten im Kontrastierungsbereich. Zum Zeichnen von feinen Linien im Eintauchen. Erzeugt Flattermuster durch Schwenkbewegungen.



Milchschaum**Knopf**

In tief eingetauchten Zustand zum Zeichnen von feinen Linien. Zum Erzeugen von gleichmäßigen runden Punkten in Wechselübertragungstechnik. Außerdem durch Eintauch- und Ausziehbewegungen dreidimensionale Prägeeffekte.



Milchschaum**Dorn**

Für gleichmäßige Zeichnungen in Crema-Milchschaum und Milchschaum mit Kontrastierung. Durch verschiedene Eintauchtiefen können leichte Strichstärkenvariationen erzeugt werden.



Zeichen**Spatel**

Für schmale und breite Zeichnungen und Carving in Crema-Milchschaum oder Milchschaum mit Kontrastierung. Der Milchschaumspatel kann während der Bewegung wie die schmalere Milchschaumlanze gedreht eingesetzt werden und erzeugt so ausdrucksvolle breit-schmal Effekte wie in der Kalligraphie.





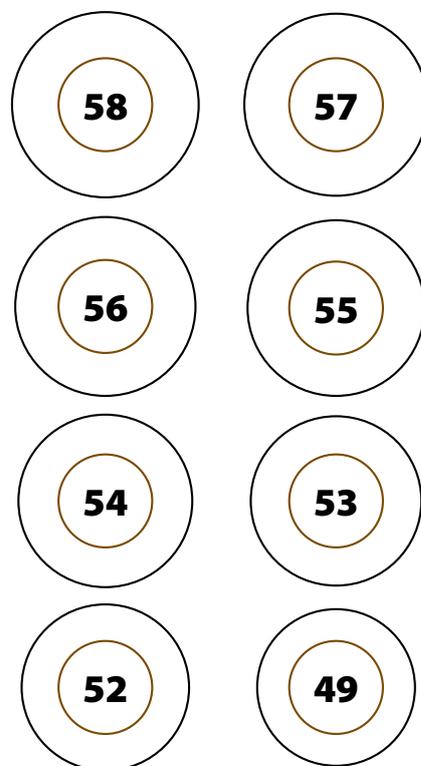


Kalibrierte Profi**Tamper**

Coffee Consulate bietet dem Profi-Barista speziell kalibrierte und ergonomische Tamper aus 18/10 Edelstahl an. Der Spezialkunststoff-Griff der formschönen Espresso-Drücker liegt angenehm in der Hand und das Gewicht des Tampers führt die Hand und den Arm aufgrund seiner ergonomischen und haptischen Kalibrierung zum exakt richtigen Druck.

Unsere Tamper sind in 9 verschiedenen Durchmessern erhältlich: 40, 49, 52, 53, 54, 55, 56, 57 oder 58 mm (Sondergrößen auf Anfrage). Eine vollständige Übersicht der kompatiblen Siebträger erhalten Sie auf unseren Internetseiten.

Alle Tamper können ab einem Stück mit individuellem Logo versehen werden. Es entstehen neben den einmaligen Erstellungskosten der Schablone noch die Anbringungsgebühr je Tamper.

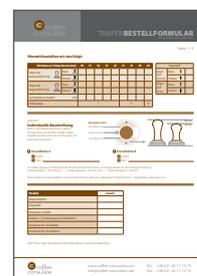


Details:

In zwei Gesamthöhen von wahlweise 10 cm oder 8,5 cm erhältlich
Griff in braun oder schwarz

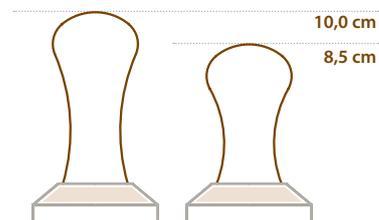
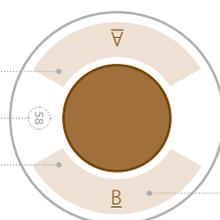
Konfiguration:

Stellen Sie Ihren Tamper mit Hilfe des Bestellformulars zusammen.

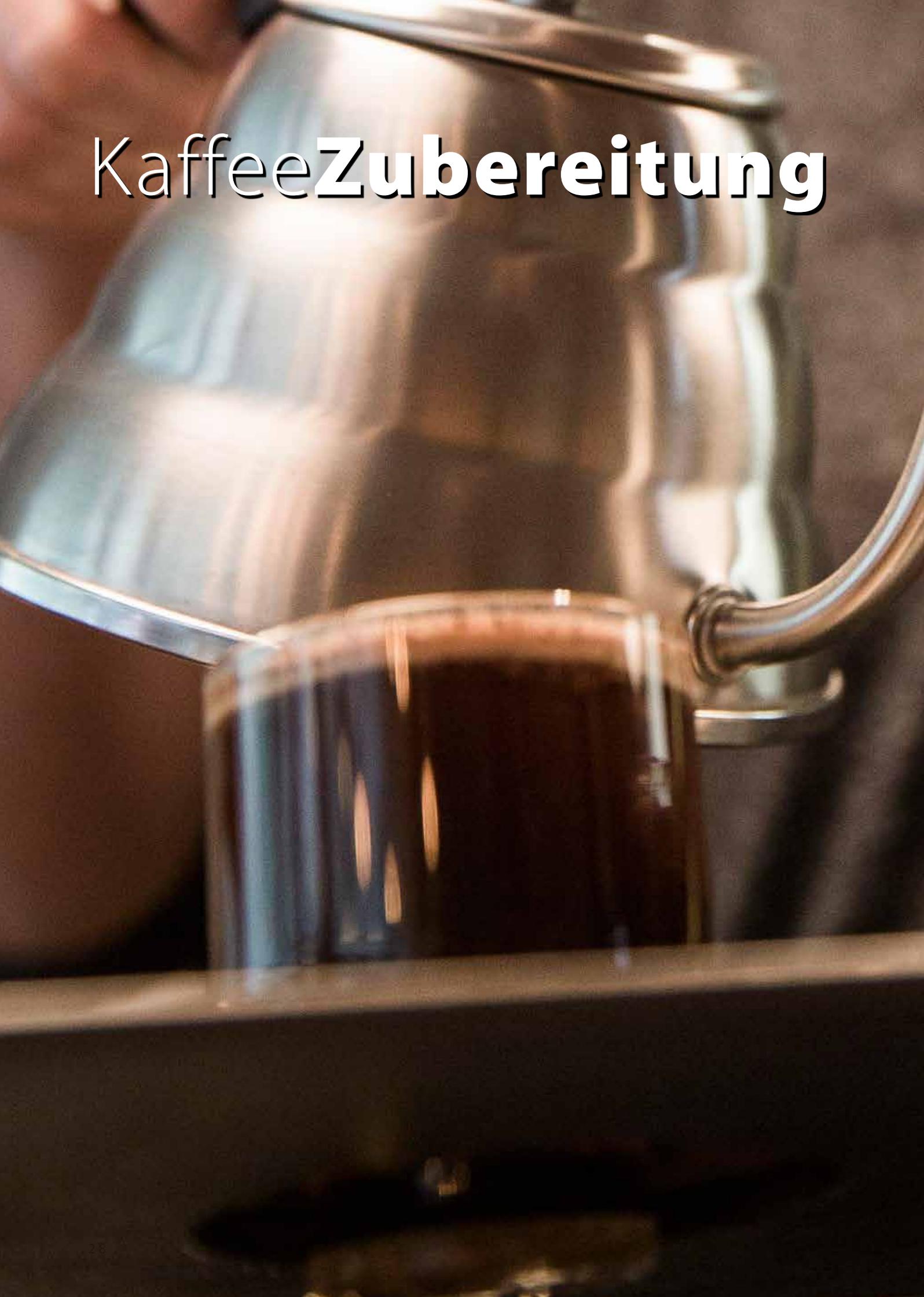


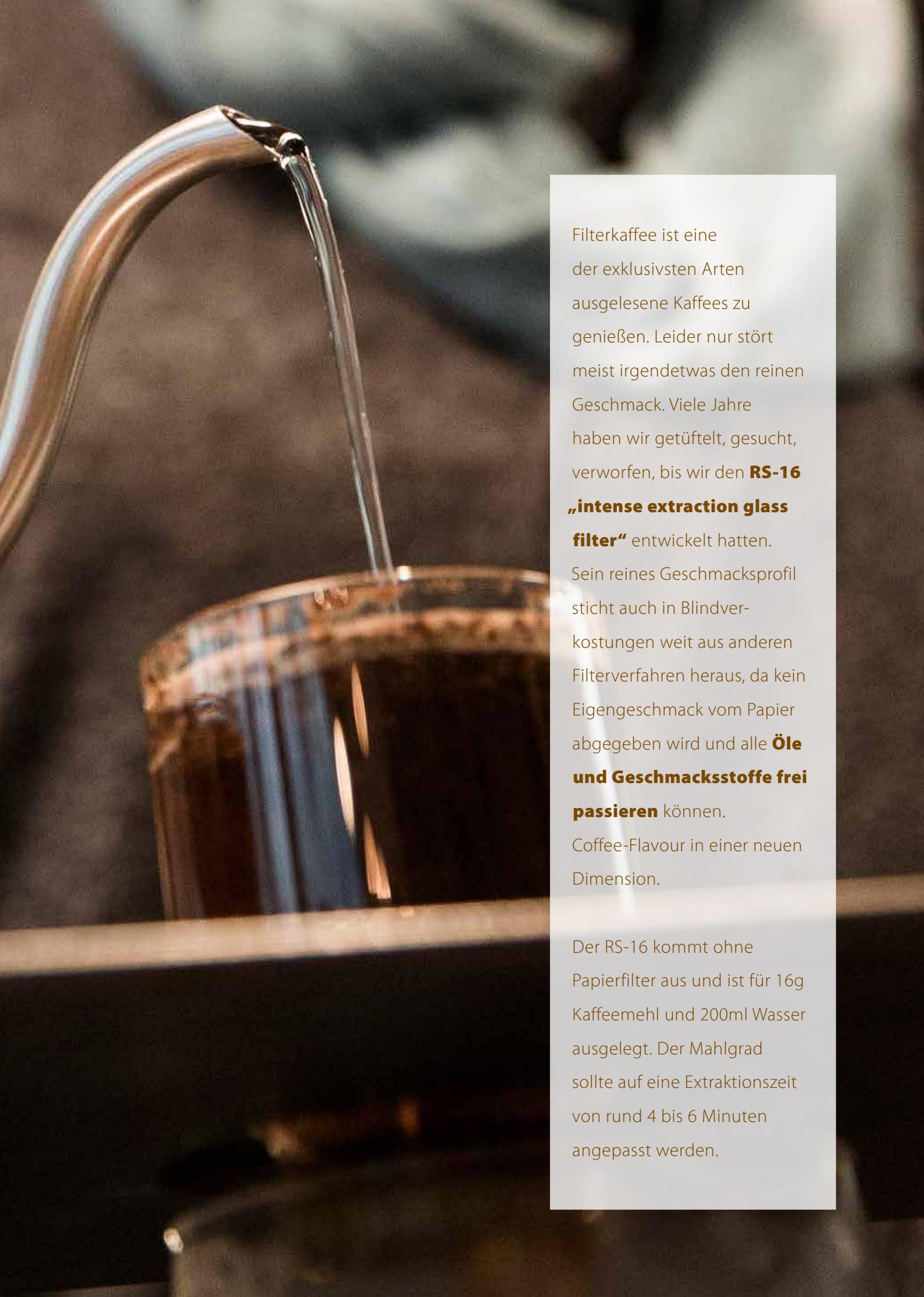
Beispielansicht:

- Druckfläche A
- Tampergröße
- Druckfläche B



Kaffee**Zubereitung**





Filterkaffee ist eine der exklusivsten Arten ausgelesene Kaffees zu genießen. Leider nur stört meist irgendetwas den reinen Geschmack. Viele Jahre haben wir getüftelt, gesucht, verworfen, bis wir den **RS-16 „intense extraction glass filter“** entwickelt hatten.

Sein reines Geschmacksprofil sticht auch in Blindverkostungen weit aus anderen Filterverfahren heraus, da kein Eigengeschmack vom Papier abgegeben wird und alle **Öle und Geschmacksstoffe frei passieren** können.

Coffee-Flavour in einer neuen Dimension.

Der RS-16 kommt ohne Papierfilter aus und ist für 16g Kaffeemehl und 200ml Wasser ausgelegt. Der Mahlgrad sollte auf eine Extraktionszeit von rund 4 bis 6 Minuten angepasst werden.





RS-16 Intense Extraction **GlassFilter**

Coffee Consulate stellt eine neue Möglichkeit des manuellen Kaffeebrühens vor: Der RS-16 ist für die Einzeltassenbrü- hung mit 16g Kaffee für 200ml Wasser konzipiert (80g/1l).

Durch seine Bauweise ermöglicht der Filter eine optimale Geschmacksentwicklung des Kaffees, da die geschmackstragenden Kaffeeöfen nicht zurückgehalten werden und neben der intensiveren Aromenentwicklung zu-

gleich das Mundgefühl verstärken. Ergebnis ist eine reine, intensive und balancierte Tasse, mit ausgeprägter Haptik.

Anders als bei Papier-, Baumwoll- oder Metallfiltern gibt Glas zudem als inertes, neutrales Filtermedium keinen Eigengeschmack an den Kaffee ab.

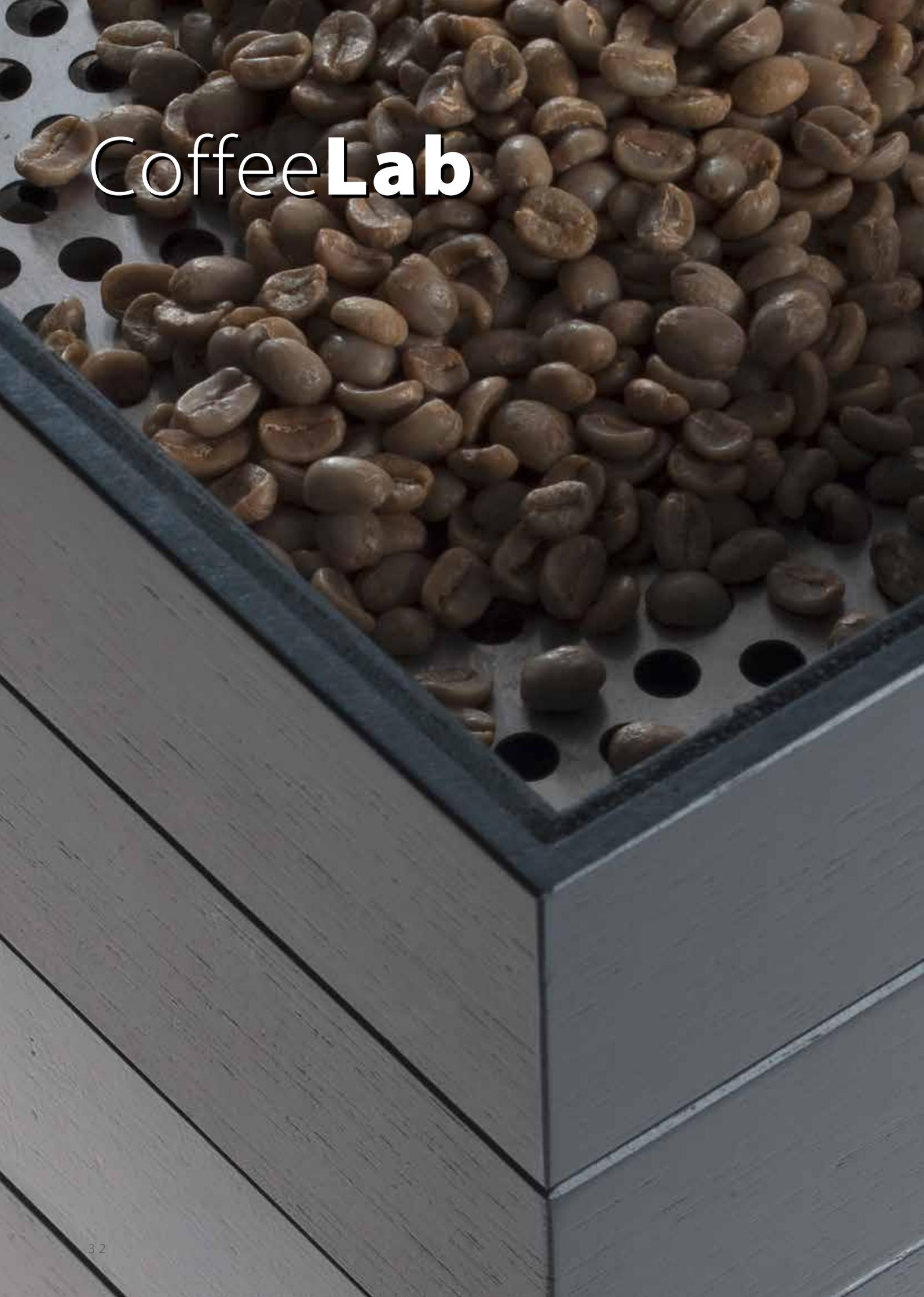
Eine Brewing-Station und ein Tassenhalter für den RS-16 sind in Entwicklung und werden bald separat bestellbar sein.



RS-16 Brewing**Station**

Die RS-16-BrewingStation ist eine Brühbar aus hochwertigem Edelstahl mit Platz für sechs RS-16 Glasfilter. Sie ist ideal für den Einsatz in Röstereien zur Verkostung

von Spezialitätenkaffees sowie auch für die Zubereitung einzelner Tassen Filterkaffee in Coffeeshops.



Coffee**Lab**



 coffee
consulate

 coffee
consulate

 coffee
consulate

Unter CoffeeLab finden sich Arbeitshilfen im **Umgang mit Roh- und Röstkaffee.**

Von **Screening** bis Grading von Rohkaffee, **Probenentnahme** bis hin zum Rösten von Proben im Handröster und der anschließenden Verkostung des gerösteten Kaffees wird mit unserem hochwertigen Equipment jeder Bereich abgedeckt.





ScreenSet

Das ScreenSet dient der Einteilung („Screening“) von Rohkaffee nach Bohnengröße. Die rechteckigen, stapelbaren Holzrahmen besitzen Edelstahlböden mit kalibrierten Lochgrößen.

Die Löcher sind immer vollständig ausgeführt, um eine valide Siebung zu ermöglichen.

Details:

1 Screen: 30cm x 20cm x 5cm, 0,465 kg

Inhalt 9-teiliges Screen-Set:

7 Screens in den Größen 14-20,
1 Perlbohnen-Screen,
1 Bodenteil

Inhalt 15-teiliges Screen-Set:

13 Screens: Größe 8-20,
1 Perlbohnen-Screen,
1 Bodenteil



ProbenZieher

Probenzieher aus Edelstahl um Rohkaffee-Proben aus Kaffeesäcken zu entnehmen. Die Spitze dieses Probenziehers ist so konzipiert, dass die Fasern des Jutesacks nicht zerschnitten sondern verdrängt werden. Der Kaffeesack bleibt also bei der Probenentnahme unbeschädigt.



CuppingLöffel

Versilberter Cupping Spoon zum professionellen Verkosten von Kaffee und Espresso.

Details:

In zwei Varianten erhältlich: größere Kaffee- oder kleinere Espresso-Variante.



ScoringSheet

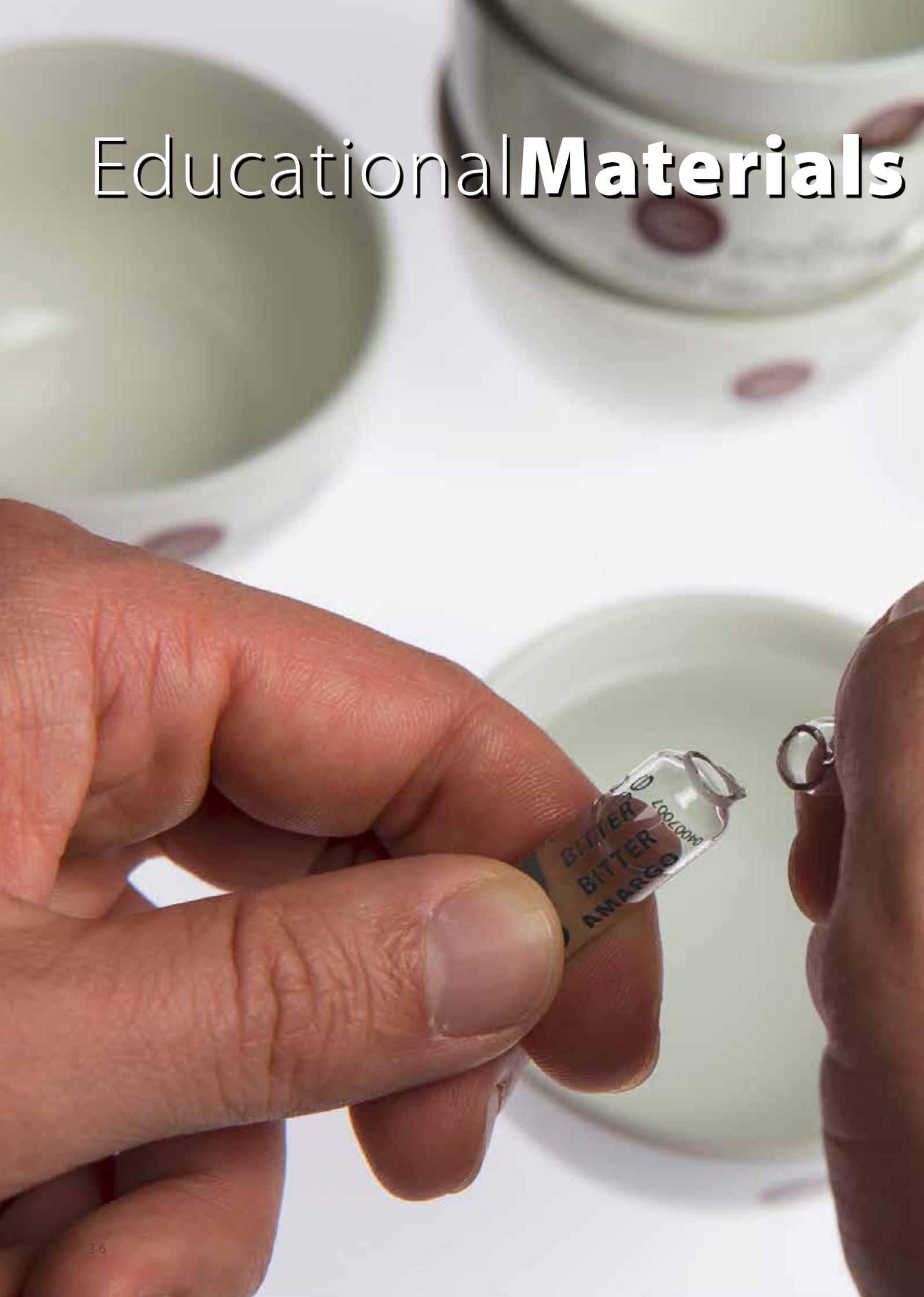
Das Scoring Sheet ist eine Unterlage, die dazu dient, Rohkaffee verschiedenen Defekten zuzuordnen.

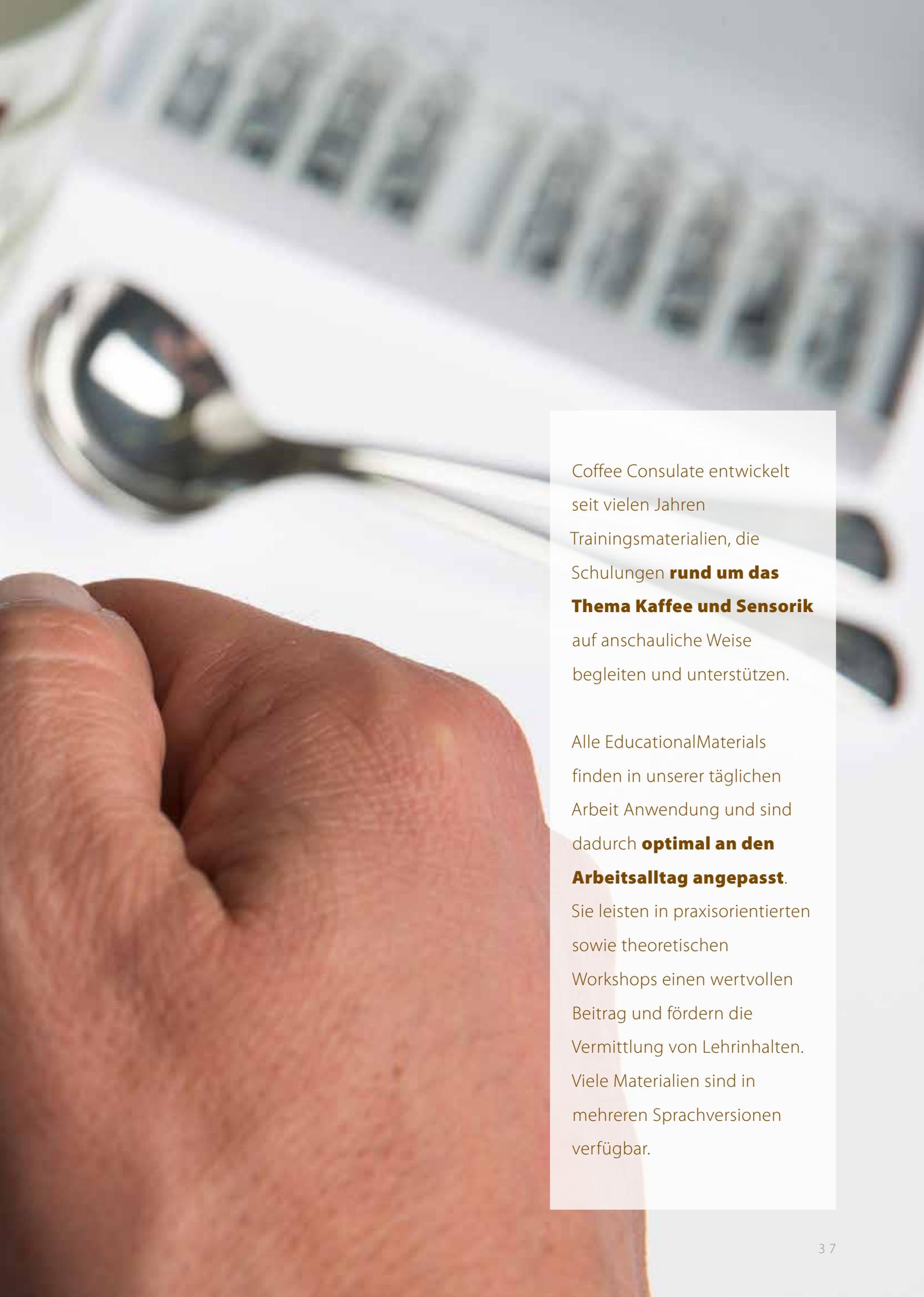
Details:

55cm x 37cm, weicher Kunststoff



Educational **Materials**





Coffee Consulate entwickelt seit vielen Jahren Trainingsmaterialien, die Schulungen **rund um das Thema Kaffee und Sensorik** auf anschauliche Weise begleiten und unterstützen.

Alle Educational Materials finden in unserer täglichen Arbeit Anwendung und sind dadurch **optimal an den Arbeitsalltag angepasst**.

Sie leisten in praxisorientierten sowie theoretischen Workshops einen wertvollen Beitrag und fördern die Vermittlung von Lehrinhalten. Viele Materialien sind in mehreren Sprachversionen verfügbar.



PROCESSING NATURAL
CHERRIES

KAFFEEKIRSCHEN /
CEREZA · BOLA · CAPULIN



coffee
consulate

www.coffee-consulate.com



RohkaffeeMusterSet

(18-teilig)

Inhalt Lage 1:

Kaffeekirschen (natural)
 Hornschalkaffee (pulped natural)
 Hornschalkaffee (semi washed/fully washed)
 Coffea Arabica
 Coffea Canephora
 Coffea Liberica
 Defects Arabica
 Defects Canephora
 Haiti XXXXX

Inhalt Lage 2:

Maragogype
 Perlbohne Arabica
 Perlbohne Canephora
 Yirgacheffe
 Amber
 Gesha
 Brasil natural
 Brasil pulpud natural
 Monsoon Kaffee

RohkaffeeMuster

Inhalt einzelne Dose Rohkaffee:

diverse Screens
 Peaberry
 diverse Varietäten
 (Mokka, Cautai, Gesha...)
 diverse Provenienzen (Afrika, Asien,
 Latein- und Südamerika, ...)



Defects In Green Coffee

Harvesting method



Cultivation & Crops

Areas of coffee cultivation between the Tropics of Capricorn and Capricorn



Types of cultivation



Sun grown

Sun-grown coffee is cultivated in open fields with minimal shade. This type of cultivation is common in high-altitude regions where the climate is cooler and the soil is rich. Sun-grown coffee beans are typically larger and have a more uniform shape compared to shade-grown beans. They are often used for espresso blends.



Shade grown

Shade-grown coffee is cultivated under a dense canopy of other trees. This type of cultivation is common in low-altitude regions where the climate is warmer and the soil is less rich. Shade-grown coffee beans are typically smaller and have a more irregular shape compared to sun-grown beans. They are often used for specialty coffee blends.



Cultivation in gardens / garden coffee

Garden coffee is cultivated in home gardens or small plots. This type of cultivation is common in rural areas where coffee is grown for personal consumption. Garden coffee beans are typically smaller and have a more irregular shape compared to commercial coffee beans. They are often used for specialty coffee blends.



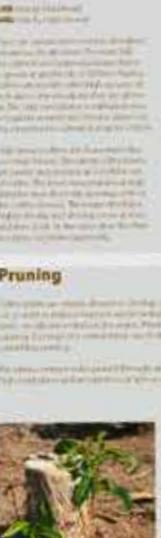
Cultivation in terraces / cultivation in Costa Rica

Terrace cultivation is a common method for growing coffee in mountainous regions. This type of cultivation is common in Costa Rica, where coffee is grown on steep slopes. Terrace cultivation allows for efficient use of land and water, and it helps to prevent soil erosion. Terrace coffee beans are typically smaller and have a more irregular shape compared to commercial coffee beans. They are often used for specialty coffee blends.

Terroir

Terroir refers to the unique combination of factors that influence the flavor and quality of coffee. These factors include soil type, climate, altitude, and the presence of other plants and animals. Terroir is a key factor in determining the flavor profile of coffee beans, and it is often used to describe the unique characteristics of different coffee regions.

Cultivation elevations



Pruning

Pruning is a key technique for maintaining the health and productivity of coffee trees. It involves removing dead or diseased branches, as well as shaping the tree to promote better air circulation and light penetration. Pruning is typically done once a year, and it is essential for ensuring that coffee trees are able to produce high-quality beans.



CoffeeBasics

Das Lehr- und Schulungs-Poster-Set Coffee Basics vermittelt 12 Themengebiete rund um den Kaffee. Von der Herkunft des Kaffees bis hin zum Rösten von Rohkaffee. Detailliert werden die Themen mit Bildern und Infografiken anschaulich im DIN A1 Format präsentiert. Einen Überblick der Poster finden Sie auf nachfolgender Grafik.

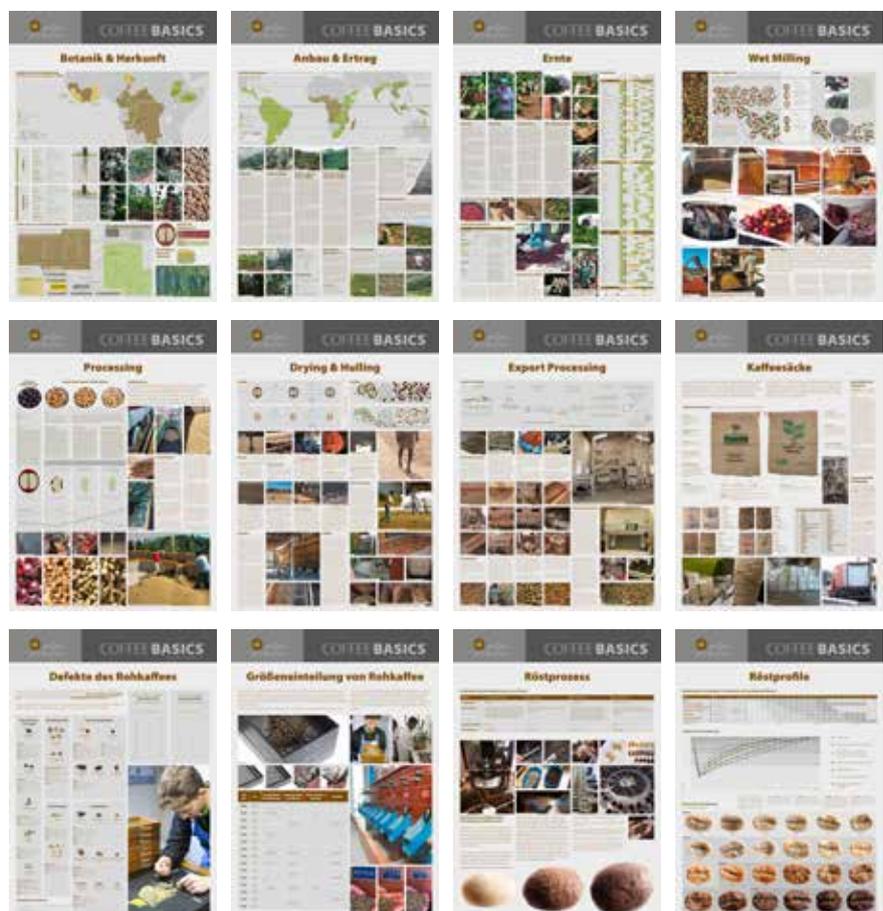
Die Poster eignen sich für Schulungszwecke, als Ausstellungstück oder als Infotafeln und besitzen eine praktische Größe zur Veranschaulichung der verschiedenen Kaffeethemen. Der Weg des Kaffees vom Ursprungsland bis in die Hände des Röstmeisters kann durch die genauen Erläuterungen, Erklärungen und Beschreibungen einfach nachvollzogen werden und ist ein idealer „Roter Faden“ für Schulungen und Informationsveranstaltungen aller Art.

Details:

12 Kaffeethemen auf kräftigem Plakatpapier (135g/qm) im DIN A1-Format.

Das 12-teilige Poster-Set enthält die folgenden Plakate:

- Botanik & Herkunft
- Anbau & Ertrag
- Ernte
- Wet Milling
- Processing
- Drying & Hulling
- Export Processing
- Kaffeesäcke
- Röstprozess
- Röstprofile
- Defekte des Rohkaffees
- Größeneinteilung von Rohkaffee



NICARAGUA

1.563.000

JAMAICA
27.900

HAITI
355.000

GRAN CANARIA
68

DOMINIKANISCHE REPUBLIK
461.100

ELFENBEINKÜ

2.022.200

PUERTO RICO
117.672

GUADELOUPE
383

MARTINIQUE
666

KAPVERD. INSELN
87

GHANA
49.900

TOGO
151.800

BENIN
1.062

ST. VINCENT UND DIE GRENADINEN
2.813

GUINEA
417.700

VENEZUELA
1.259.500

SIERRA LEONE
50.000

GUYANA
1.600

LIBERIA
8.100

SURINAM
115

KAMERUN
762.300

SÃO TOMÉ AND PRINCIPE
472

ÄQUATORIALGUINEA
63.252

GABUN
2.045

BRASIL IEN
41.098.500

REPUBLIK KONGO
43.687

KONGO (DEMOKR. REPUBLIK)
381.400

ANGOLA
31.400

SAME
5

ZONE 2
SÜDAMERIKA



ZONE 1
MITTELAMERIKA

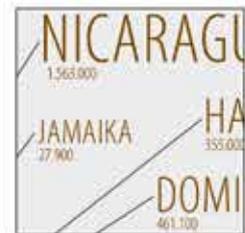


CoffeeBasics Weltkarte

Alle Kaffeeanbauländer auf einen Blick im DIN A1-Format. Die Kaffeeweltkarte zeigt neben den Herkunftsländern auch die exportierte Menge Rohkaffee und die meist kultivierten Arten eines jeden Landes.

Details:

Die Weltkarte ist als Poster im DIN A1 Format in Deutsch oder Englisch, erhältlich.



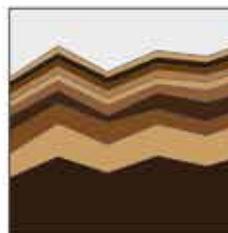
Der Ländername zeigt die Produktionsmenge (in Säcken à 60kg) im Zehnjahresdurchschnitt der Jahre 2003–2012 bereits in der Schriftgröße sowie als Zahl darunter



Alle kaffeeproduzierenden Länder im Vergleich zu Zonen und Weltgesamtproduktion von Rohkaffee der Jahre 2003 bis 2012 (alle Angaben in Säcken à 60 kg)



Kaffeeproduktion vs. Kaffeekonsum weltweit im Zehnjahresvergleich



Top 10 der Kaffeeproduzenten weltweit im Zehnjahresvergleich



Durchschnittsproduktion der Jahre 2003 bis 2012 nach Zonen

NOBST

el
kose
e
e
che
ich
ume
te

BEEREN

Blaubeere
Brombeere
Erdbeere
Himbeere
Holunder
Pfeilselbeere
Rote Johannisb.
Schw. Johannisb.
Stachelbeere

ZITRUS

Bergamotte
Grapefruit
Kumquat
Limette
Mandarine
Orange
Zitrone

BLUMEN

Geranie
Lavendel
Rose
Veilchen

MALISCH

sch
hähnchen
enurin
er
ses Fell
deschweiss

KOHOLISCH

nac
zipan
wein
rry
sky

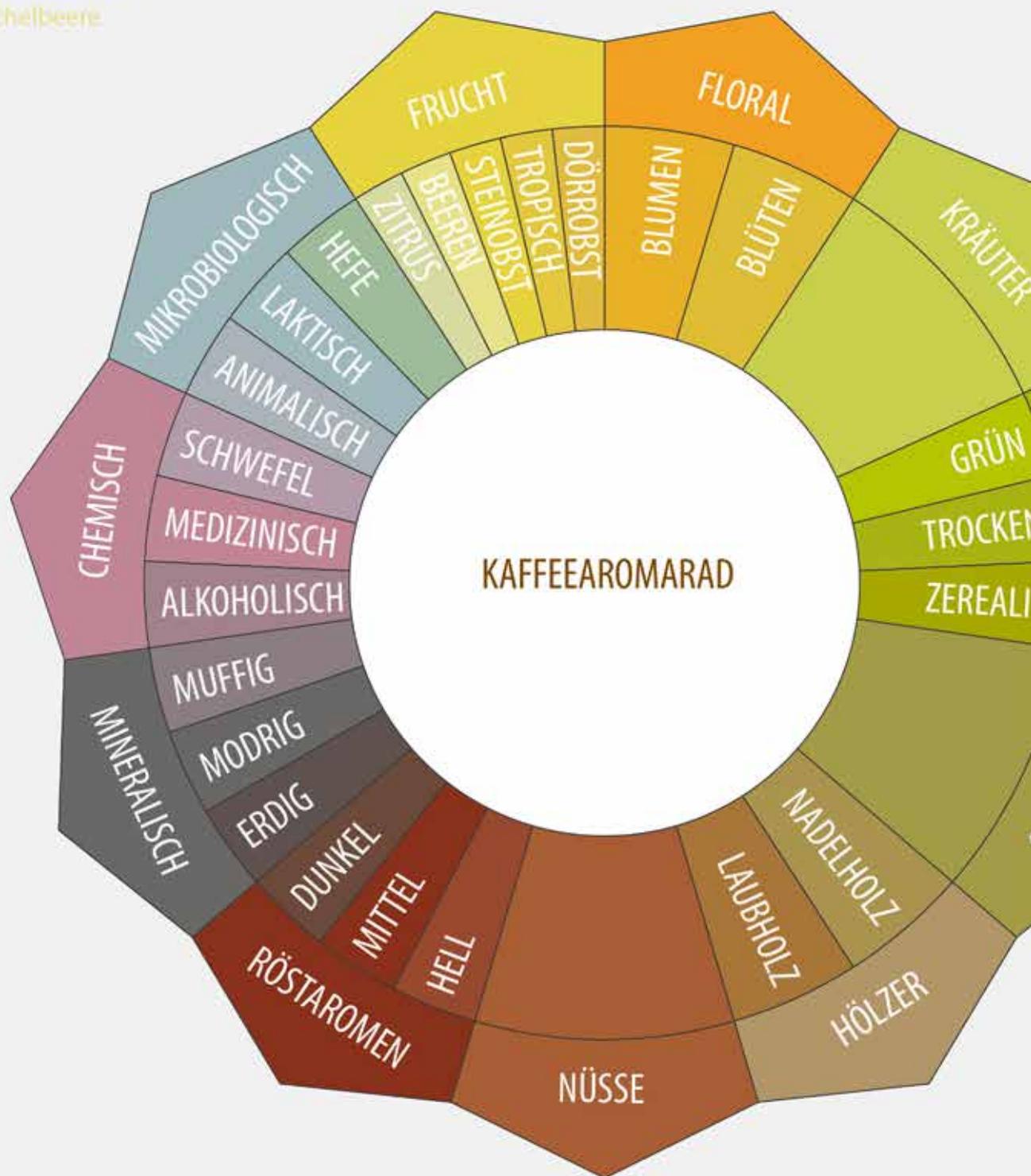
IG

enerde
otte
offel
zeln

L

vensirup
rnsirup

ig
diszucker
corn
st



NÜSSE

Erdnuss
Haselnuss
Mandel
Maronen
Nougat
Pinienkerne
Pistazien
Sesam
Walnuss

BLÜTEN

- Akazienblüte
- Holunderblüte
- Jasmin
- Kastanienblüte
- Orangenblüte

KRÄUTER

- Basilikum
- Koriander
- Minze
- Rosmarin
- Salbei
- Thymian
- Zitronengras
- Zitronenmelisse

GRÜN

- Fenchel
- Gras
- Grüne Bohne
- Grüne Erbsen
- Grüne Oliven
- Grüner Apfel
- Salat-Gurken
- Staudensalbei

GEWÜRZE

- Anis
- Ingwer
- Kümmel
- Muskatnuss
- Nelke
- Pfeffer
- Süßholz
- Wacholder
- Zimt

NADELHOLZ

- Harz
- Kiefer
- Pinie
- Tanne
- Zeder
- Zypresse

LAUBHOLZ

- Akazie
- Buche
- Eiche
- Esche
- Kastanie
- Kirsche
- Maulbeere
- Robinie



CoffeeBasics AromaRad

Aromenbeschreibungen von Kaffee- und Espresso-Röstungen sind wichtig und zugleich schwierig. Das Coffee Consulate AromaRad dient bei diesen als große Hilfe zur objektiven Beschreibung der Aromengruppen und ihrer Intensitäten.

Es bietet eine Übersicht in elf Aromengruppen mit denen Röstkaffee eindeutig beschrieben werden kann, welche in Untergruppen gegliedert sind.

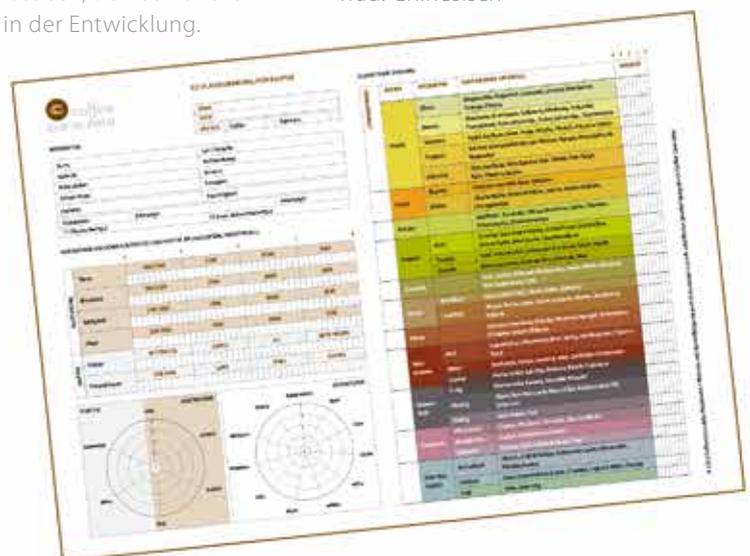
Details:

Das AromaRad ist als Poster im DIN A1 Format in Deutsch, Englisch, Spanisch und Niederländisch erhältlich.

Koreanisch, Russisch, Dänisch und Chinesisch sind in der Entwicklung.

Zugehörige Flavourprofile stehen auf unserer Website in folgenden Sprachen zum Download bereit:

- Deutsch
- Englisch
- Spanisch
- Niederländisch
- Dänisch
- Russisch
- Trad. Chinesisch







TasteKit

Das TasteKit besteht aus vier Geschmackslösungen in je drei Konzentrationen. Es enthält die Einzelsubstanzen „süß“, „salzig“, „sauer“ und „bitter“ in 2ml-Brechampullen, die zur Verdünnung in 150ml Wasser konzipiert sind.

Mit dem TasteKit können verschiedene Tests durchgeführt werden, um sensorische Fähigkeiten festzustellen und zu trainieren. Es eignet sich zum Training von Reiz-, Erkennungs-, Unterschieds- und Sättigungsschwellen-Prüfungen.

Das TasteKit ist in sortenreiner oder gemischter Form erhältlich. Es bestehen vielfältige Kombinationsmöglichkeiten für Testläufe mit Einzel- oder Mischsubstanzen.



Inhalt TasteKit (gemischt):

12 Packungen à 10 Ampullen in 4 Geschmackslösungen (süß, bitter, salzig, sauer) und jeweils 3 Konzentrationen

Inhalt TasteKit (sortenrein):

12 Packungen à 10 Ampullen eines Geschmacks (süß, bitter, salzig, sauer) in einer Konzentration = 120 identische Ampullen

Inhalt Taste-Kit (10 Ampullen):

1 Packung à 10 Ampullen einer Geschmacksrichtung und Konzentration



TasteMats

Set aus 16 runden Unterlegern zur Unterstützung von Tests zum Training von Reiz-, Erkennungs-, Unterschieds- und Sättigungsschwellen-Prüfungen. Ideal geeignet zur Ergänzung der Tests mit Einzel- oder Mischsubstanzen aus dem TasteKit.





T: +49 621 - 40 17 10 73
info@coffee-consulate.com
www.coffee-consulate.com

Hans-Thoma-Straße 20 | 68163 Mannheim | Germany

