

Ausbildungsgang „Coffeologe“

(tido) Man könnte auch sagen „Kaffeefachmann“ oder Kaffeefachfrau“, aber „Coffeologe“ klingt natürlich besser. Zu diesem kann man sich nun auch in Deutschland ausbilden lassen. Die internationale Ausbildung ist europaweit zertifiziert (EEC) und trägt einer ständig wachsenden Branche Rechnung. Seit Jahren steigt der Konsum von Kaffee und Espresso ständig an und hat sich seit zwei Jahren sogar verdoppelt, heißt es. Dr. Steffen Schwarz führt in Mannheim das europaweit größte neutrale Ausbildungszentrum Coffee Consulate, dessen Lehrgang alles einschließt, was mit der modernen Kaffeeindu-

strie zu tun hat. Die Lehrinhalte reichen von der klassischen Theorie über die Bohne (Botanik, Anbau, Anbaugebiete, Aufbereitung, Handel, Lagerung, Röstung, Zubereitung, Verkostung, Brühmethoden, Kaffeebarmarkt), über die Praxis (Arbeiten mit verschiedenen Kaffeemühlen und -maschinen, Zubereitung diverser Getränke, Milchsäumen, Latte Art, Cupping und Kaffeeverkosten) bis hin zu modernen Aspekten des heutigen Kaffeemilchfeldes (Rezepte, Coffee & Spirits, Kaffee als Bargetränk, Frozen Drinks, Molekulare Coffee-Drinks). Die Kurse – geleitet von renommierten Experten – gibt es wahlweise in Deutsch oder Englisch, von denen insgesamt zehn an elf Tagen mit mehr als 100 Unterrichtseinheiten zu absolvieren sind, um zur Abschlussprüfung zugelassen zu werden.