

## Workshop für angehende Röster

---

### Ziel des Workshops:

Fundiertes Grundwissen, sensorische Sensibilisierung, Anleitung zur Entwicklung von Mischungen und Röstprofilen, Einflussfaktoren des Rösters, Anleitung zur Qualitätsprüfung und Kontrolle.

Wir arbeiten hauptsächlich mit den selber gerösteten und von den Teilnehmern mitgebrachten Kaffees.

### Programm:

#### 1. Tag: Rohkaffeeauswahl mit sensorischer Kalibrierung Grundregeln zu Cuppings und mögliche Vorgehensfehler

- Sensorik/Flavour: Elemente der Flavourbildung  
Faktoren bei der Empfindung des Flavours
- Cupping: Grundlage, Einsatz, Aufbau, Kalibrierung, Flavourprofile aufnehmen
- Rohkaffeeauswahl: Einmal um den Kaffeegürtel: Verkostung unterschiedlichster Kaffees mit Informationen zu unterschiedlichen Aufbereitungsarten und deren Auswirkung auf das Flavourprofil  
Entwicklung einer eigenen Mischung  
Einordnen der Rohkaffees für verschiedene Kaffeeprodukte

#### 2. Tag: Rösten, Entwicklung einer Mischung und passendem Röstprofil

- Grundlagen: Arten von Röstmaschinen, Wege der Hitzezufuhr, Hitzeregulierung und Art der Zufuhr zum Röstgut  
Röstphasen und physikalische und chemische Veränderungen am Kaffee  
Praktisches Rösten auf dem FZ94 Laborröster  
Verkostung, Diskussionen, Weiterentwicklung des Profils (Rösttiefen)  
Röstfrische, Verpackungen

#### 3. Tag: Rösten, Einflussfaktoren der einzelnen Phasen des Röstprofils

- Röstprofile: Röstprofile: Einfluss auf das Flavourprofil des Kaffees  
Welche Parameteränderungen beeinflussen das Profil und somit den Geschmack  
Weiterentwicklung der Röstprofile  
Rösten auf Ghibli 15 kg
- Kontrolle: Tipps zur Qualitätskontrolle/-sicherung