

Workshop für angehende Röster

Kaffee
Manufaktur
Riesen

b
BLASERCAFÉ
SUISSE

In diesem dreitägigen Workshop erhalten die Teilnehmenden eine Anleitung zur Entwicklung von Mischungen und Röstprofilen sowie zur Qualitätspüfung und -kontrolle. Geleitet wird der Kurs von Adrian Riesen, Inhaber der Kaffee Manufaktur Riesen in Liechtenstein, Spezialitätenröster und Schulungspartner des Coffee-Consulate Schulungszentrums. Die Mischungen rösten wir auf einem Ghibli 15 kg. Die Teilnehmenden arbeiten hauptsächlich mit den selber gerösteten und von Teilnehmern mitgebrachten Kaffees. Dabei erhalten die angehenden Röster Tipps zur Qualitätskontrolle vom Profi.

Kursinhalt

1. Tag

- Rohkaffeeauswahl mit sensorischer Kalibrierung
- Grundregeln zu Cuppings und mögliche Vorgehensfehler
- Verkostung unterschiedlicher Kaffees mit Informationen zu Aufbereitungsarten und deren Auswirkung auf das Flavourprofil

2. Tag

- Rösten, Entwicklung einer eigenen Mischung und passendem Röstprofil
- Erlernen der Grundlagen von Röstmaschinen und Hitzeregulierung
- Physikalische und chemische Veränderungen am Kaffee

3. Tag

- Rösten, Einflussfaktoren der einzelnen Phasen des Röstprofils
- Weiterentwicklung der eigenen Röstprofile

Kursorganisation

Kursdauer	3 Tage
Kurstag	2. bis 4. Oktober 2018, 09.00 bis 17.00 Uhr Mittagessen im Haus (im Kursgeld inbegriffen)
Kursort	SCA Premier Training Campus, Blaser Café AG Güterstrasse 6, CH-3008 Bern, Switzerland
Kurspreis	pro Person CHF 1'300.– inkl. 7.7 % MwSt. und Mittagessen
Teilnehmende	maximal 8
Vorkenntnisse	keine
Anmeldung	alexandra.brenner@blasercafe.ch +41 31 380 55 55

Kursleitung



Adrian Riesen

- Inhaber der Kaffee Manufaktur Riesen
- Spezialitätenröster seit 1977
- Offizieller Schulungspartner des Coffee-Consulate

Bei Fragen zum Kurs: a.riesen@riesen.li

