



Filterkaffee 2.0 Dein Einstieg in die moderne Kaffeewelt

Schluss mit langweiligem Filterkaffee!

Du glaubst, Filterkaffee ist altmodisch? Dann wird es Zeit für ein Upgrade!
In diesem Kurs zeigen wir Dir, wie Du mit modernen Methoden und etwas Know-how richtig guten Kaffee brühst – aromatisch, individuell und überraschend vielfältig.

Das erwartet Dich:

- Herkunft & Röstung: Was eine gute Bohne wirklich ausmacht
- Zubereitung: French Press, Aeropress & Handfilter einfach erklärt
- Praxis: Du bereitest selbst verschiedene Kaffees zu
- Cupping: Aromen erleben, Unterschiede schmecken

Für alle, die Kaffee lieben – vom Neuling bis zum Nerd.

Dreistündiges Seminar: 69€

Mehr Informationen und Buchung



Ausführlichere Informationen zu den Kursen, Terminen und Buchungen findet Ihr online.

Wir freuen uns auf Euch!



Telefon
04121-6409300



Ladengeschäft
Holstenstr. 13, 25335 Elmshorn



Online
www.janalade.de
info@janalade.de



Jana  lade
world of coffee



Seminare & Schulungen

Über uns:



Lutz lebt Kaffee – und das jeden Tag. Als gelernter Elektriker, Maschinenexperte und leidenschaftlicher Barista steht er täglich für Euch im Laden, repariert Siebträgermaschinen, berät Euch bei Fragen und zaubert dabei großartigen Kaffee. Was mit Omas Handfilter begann, ist heute echte Expertise: Vom Innenleben der Maschine bis zum perfekten Espresso in der Tasse.

Chris ergänzt mit frischem Blick und moderner Kaffeepassion. Nach fast einem Jahrzehnt bei Deutschlands größtem Kaffeeröster ist er tief in die Essenzszenen eingetaucht – liebt die neusten Trends, und erklärt Technik verständlich und mit viel Freude.

Was uns verbindet: Die Liebe zum Handwerk, die Begeisterung für guten Kaffee – und der Wunsch, dieses Wissen weiterzugeben.

Espresso kompakt Dein erster Schritt zum Home-Barista

Ob Du schon eine Maschine hast oder noch am Überlegen bist – hier lernst Du alles, was du für Deinen Einstieg brauchst: verständlich, praxisnah und mit jeder Menge Aha-Momenten.

Inhalte des kompakt-Kurses

- Kaffeebohnen, Röstung, Maschine & Mühle einfach erklärt
- Espresso Schritt für Schritt zubereiten, ein Standardrezept lernen
- Milch richtig aufschäumen – der erste Cappuccino
- Abläufe an einer modernen Maschine (2 Teilnehmende pro Arbeitsplatz)

Dreistündiges Seminar: 99€



Barista intensiv Handwerk, Geschmack und Technik

In dieser intensiven Schulung arbeitest du an hochwertigen Siebträgermaschinen und lernst die Kunst der Espressozubereitung von Grund auf – mit Wissen, Praxis und Begeisterung.

Von der Bohne bis zur Latte Art:

- Kaffee von der Pflanze bis zur Bohne verstehen
- Fachwissen über die 5 "M", Brew-Ratio, Headspace und Vielem mehr
- Maschinen, Mühlen & Technik im Überblick
- Praktische Übungen: Espresso, Cappuccino & Latte Art Grundlagen
- Fehlerquellen erkennen & systematisch verbessern
- Reinigung und Wartung an der Maschine
- Rationelles Arbeiten in der Gastronomie
- Eigener Arbeitsplatz an einer modernen Maschine

Ideal für ambitionierte Heim-Baristas, Profis und Gastro-Einsteigern von Morgen.

Achtstündiges Seminar inkl. Pausen: 199€