

HOW TO BOOK

Für Buchungen, individuelle Module oder massgeschneiderte Events für Teams oder grössere Gruppen beraten wir Dich gerne:

✉ info@cocuma.ch

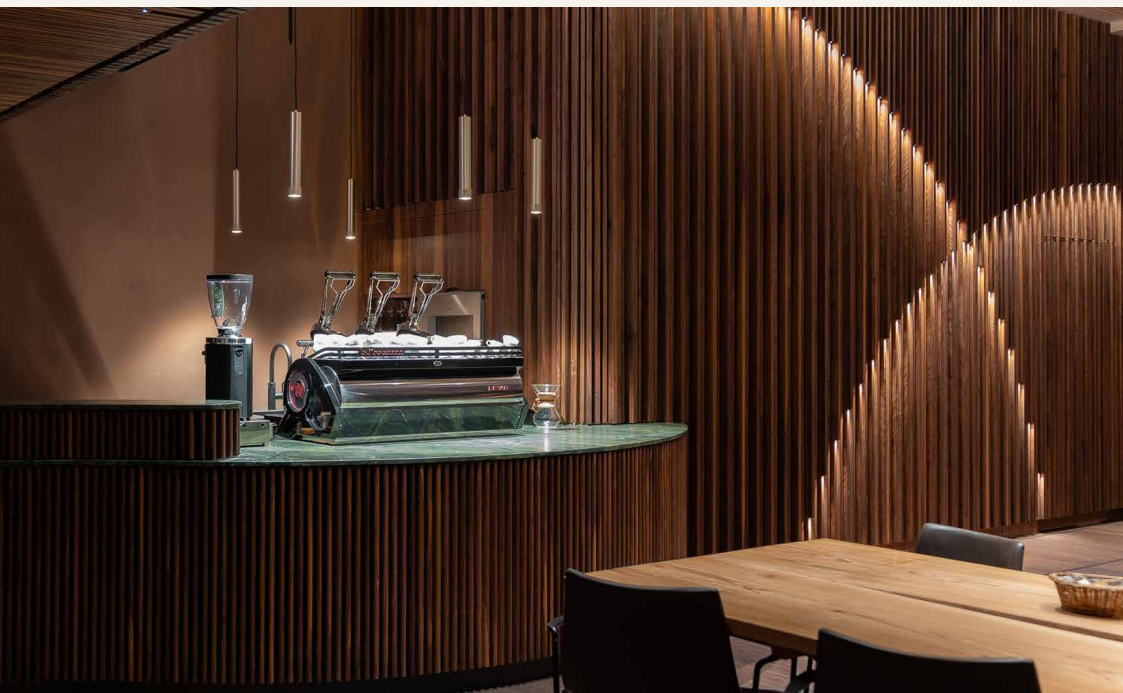
☎ 032 341 30 07

KURSE & EVENTS

ERLEBE KAFFEE MIT ALLEN SINNEN!

Möchtest Du Kaffee neu entdecken oder tiefer in die faszinierende Welt der Aromen und des Handwerks eintauchen? Unsere Kurse & Events ermöglichen Dir Einblicke in die Rösttechnik, Extraktionskunst und Latte-Art.

Jedes Modul macht deutlich, wieviel Sorgfalt, Erfahrung und Passion in deiner Cocuma-Kaffeetasse steckt.



KURSE | EVENTS

Buche einzelne Module oder kombiniere sie und gestalte Deinen eigenen individuellen Kurs | Event.



Eintauchen in die Welt des Kaffees

2h | CHF 99.- p.P. | 2-6 Personen
(ab 7 Pers. Preis auf Anfrage)

- Von der Bohne bis zur Tasse, der spannende Weg des Kaffees
- Fair-Trade: Siegel oder echtes Versprechen?
- Wie entsteht das Aroma? – Die Chemie der Röstung
- Gemeinsame Degustation verschiedener Kaffees



Ein Feuer entfachen

2h | CHF 145.- p.P. | 4-6 Personen

- Lerne von unserem Röstmeister, wie Dein Lieblingskaffee entsteht
- Entdecke, wie die Röstung den Geschmack und die Zubereitung beeinflussen
- Degustiere den feinen Unterschied zwischen Fresh und ready



Kaffee! Aber wie?

1.5h | CHF 89.- p.P. | 4-8 Personen

- Die perfekte Tasse - verschiedene Brühmethoden im Vergleich
- Wasserqualität und Mahlgrad: kleine Faktoren, grosse Wirkung
- Der richtige Umgang mit Mühle und Maschine
- Tipps für perfekten Kaffeegenuss zu Hause
- Gemeinsame Degustation verschiedener Zubereitungen

Crashkurs: Home Barista & Latte Art

2h | CHF 139.- p.P. | 2-4 Personen

- Grundlagen für den perfekten Espresso: Bohne, Mahlgrad & Extraktion
- Praktische Übungen mit Siebträgermaschinen und Mühlen
- Latte Art Basics: Herz, Blatt, Tulpe
- Gemeinsame Degustation verschiedener Kaffees
- Möglichkeit Deine eigene Maschine mitzubringen und Tipps dazu zu erhalten

Auch für bei Dir Zuhause buchbar | Preis auf Anfrage



Latte Art: Basic

2h | CHF 129.- p.P. | 2-4 Personen

- Cappuccino, aber oho! Lerne, kleine Kunstwerke aus Deinem Lieblingsgetränk zu zaubern
- Milch richtig aufschäumen: Herz, Blatt oder Tulpe, ganz nach Deinem Geschmack
- Möglichkeit Deine eigene Maschine mitzubringen und Tipps dazu zu erhalten
- Degustation verschiedener Kaffees - für Dein nächstes Cappuccino-Kunstwerk von Zuhause

Auch für bei Dir Zuhause buchbar | Preis auf Anfrage



Latte Art: Advanced

2h | CHF 137.- p.P. | 2-4 Personen

- Du willst Deine Latte-Art-Skills auf das nächste Level bringen? Dann festige Dein Wissen!
- Perfektioniere Milchtextur & Giesstechnik
- Tipps für Geschwindigkeit, Kontrast & Konsistenz
- Möglichkeit Deine eigene Maschine mitzubringen und Tipps dazu zu erhalten
- Degustation verschiedener Kaffees - für Dein nächstes Cappuccino-Kunstwerk von Zuhause

Auch für bei Dir Zuhause buchbar | Preis auf Anfrage

