

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT → [Veranstaltungsübersicht online](#)

Unsere Vision – dass jede Person Kaffee in seiner Gesamtheit kennt – kann nur realisiert werden, wenn wir kontinuierlich unser Wissen über Kaffee teilen. Aus diesem Grund und weil es gerne machen, bieten wir über unser Lieblingsthema verschiedene Veranstaltungen an und ermöglichen so Erlebnisse rund um Kaffee. Unsere Veranstaltungen werden von Privat- und Geschäftskunden gleichermaßen gebucht.

Bist Du interessiert, mehr über Kaffee in Erfahrung zu bringen, bist Du bei uns mehr als willkommen. Wir bieten Dir eine auf Dich zugeschnittene Veranstaltung in einem einzigartigen Ort an. Du kannst Dir eine Veranstaltung aus verschiedenen Modulen zusammenstellen oder auch ein Einzelmodul buchen. Als Idee haben wir aus unserer Erfahrung für Dich die Veranstaltung «Einblick in die Welt des Kaffees; von Anbau bis Zubereitung» zusammengestellt:

Veranstaltung	Module	Beschrieb	Dauer ** in Minuten	Kosten *** (CHF inkl. MWST)
Einblick in die Welt des Kaffees; von Anbau bis Zubereitung	Vortrag über die Wert- schöpfung von Kaffee	Diese Veranstaltung wird am häufigsten gebucht. Dies rührt daher, da wir in dieser Veranstaltung für Dich sämtliche Elemente der Kaffeewertschöpfung auf den Punkt gebracht beleuchten. Dies beginnt in einem Theorieblock mit der Sage über die Entdeckung von Kaffee, geht über die Kaffeemigration, zu Kaffeearten und -varietäten, Produktions- und Konsumationsländer und Nacherteprozesse bis zum Import von Kaffee. Anschliessend wird Dir gezeigt, wie die grünen Bohnen geröstet werden (= mehrheitlich das Modul: Erlebnis Rösten). Nachdem Du den «Frist Crack» miterlebt hast und das Kühlsieb der Röstmaschine seine Arbeit getan hat, werden wir gemeinsam den frischgerösteten Kaffee degustieren und mit anderen Kaffees vergleichen. Oft wird diese Veranstaltung mit Verpflegung gebucht. Dir wird in einer freundlichen und humorvollen Weise Kaffee nähergebracht, dabei werden alle Deine Sinne angeregt – das versprechen wir Dir.	150	1 Person 190.-
	Erlebnis Rös- ten			2-4 Personen 90.- p.P.
	Cupping			5-9 Personen 70.- p.P.
				10-15 Personen 50.- p.P.
				ab 16 Personen gelten individuelle Preise
				<i>inklusive:</i>
				<i>produzierter Röstkaffee kann mitgenommen werden.</i>
				<i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>

Übersicht der Einzelmodule

Kategorie *	Module	Kurzbeschreibung	Online	Beschrieb	Dauer ** in Minuten	Kosten ** (CHF inkl. MWST)
Anlass	Erlebnis Rösten	Vom Roh- zum Röstkaffee.	Nein	Du lernst, wie und wofür Kaffee geröstet wird. Dabei erfährst Du den Unterschied von «Pre- und Postblend» und welcher Rohkaffee sich gut für ein entsprechendes Kaffeegetränk eignet. Ferner wird Dir gezeigt, wie eine Röstmaschine funktioniert, was Röstgrade, Röstprofile sind und für welchen Zweck diese hilfreich sein können. Der frischgeröstete Kaffee wird direkt nach der Röstung degustiert und mit anderen Röstkaffee verglichen. Dieser Anlass ist ein Erlebnis, welchen Du mit sämtlichen Sinnen wahrnehmen wirst.	80	1 Person 150.- 2-4 Personen 70.- p.P. 5-9 Personen 40.- p.P. 10-15 Personen 30.- p.P. <i>inklusive:</i> <i>produzierter Röstkaffee kann mitgenommen werden.</i> <i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>
Anlass	Cupping / Degustation	Kaffee ist nicht nur Kaffee.	Nein	Cupping ist eine weltweit verbreitete und standardisierte Methode der Kaffeedegustation, welche gut replizierbar ist und sich daher gut für Vergleiche, Analysen und Beschreibungen von Kaffees eignet. Diese Methode repräsentiert nicht jedes Kaffeegetränk, da sich dieses stark von der Extraktionsmethode unterscheidet. Anhand einer Auswahl von verschiedenen Kaffeearten, -varietäten und -mischungen, wird Dir gezeigt, dass Kaffee viel zu bieten hat. Er ist weitaus mehr als nur ein schwarzes und bitteres Heissgetränk. Du wirst Unterschiede im Geschmack, Aroma und Körper von Kaffee feststellen und überrascht sein – davon sind wir überzeugt.	60	1 Person 80.- 2-4 Personen 60.- p.P. 5-9 Personen 40.- p.P. ab 10 Personen 30.- p.P. <i>inklusive:</i> <i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>
Anlass	Kaffeefreistil	Lass Dich überraschen	Nein	Du wolltest schon immer wissen, wie in einer Rösterei gearbeitet wird? Wir sind zwar keine Grossrösterei, können Dir aber einen guten Einblick im Rösthandwerk geben. Gerne kannst Du uns während der Arbeit begleiten und Frage stellen. Da wir nicht an jedem Tag derselben Arbeit nachgehen, kontaktiere uns damit wir eine Lösung finden, wie wir Deinen Wissensdurst bestmöglich befriedigen können.	Individuell	individuell
Vortrag	Rohkaffee in seiner Vielfalt	Grüne Kaffeebohnen genauer betrachtet	Ja	Dass Röstkaffee mal grün war und verschiedene Prozessschritte durchlaufen hat, ist wenigen Personen in unseren Breiten- und Längengraden bekannt. An	60	1 Person 60.- 2-4 Personen 40.- p.P. 5-9 Personen 30.- p.P.

				unserem Vortrag erfährst Du, welche Kaffeearten und –varietäten es gibt. Dabei wird Dir gezeigt, wie und wieso in welchen Regionen Kaffee angepflanzt und verarbeitet wird. Neben der Botanik wird auch auf die Nacherteprozesse eingegangen, dies bis zum Export des Rohkaffees.		ab 10 Personen 20.- p.P. <i>inklusive:</i> <i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>
Vortrag	Kaffee-Wertschöpfung	Kaffee von A bis Z	Ja	Die Wertschöpfungskette von Kaffee ist lang. Von der Bepflanzung bis zum fertigen Getränk vergeht je nach Lagerung eine Zeit zwischen einem und zwei Jahren. An unserem Vortrag erfährst Du, welche Hauptkaffeearten und –varietäten es gibt und in welchen Regionen diese produziert werden. Dabei wird näher auf die Nacherteprozesse eingegangen, die Transportwege des Kaffees beschrieben sowie der Röstprozess beleuchtet. Anschließend werden die verschiedenen Methoden der Kaffeezubereitung vorgestellt und Dir erklärt, auf was Du bei der Extraktion achten musst. An diesem Vortrag erfährst Kaffee von Anbau bis zur Zubereitung.	60	1 Person 60.- 2-4 Personen 40.- p.P. 5-9 Personen 30.- p.P. ab 10 Personen 20.- p.P. <i>inklusive:</i> <i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>
Vortrag	AROMAWERK zu Gast bei...	Einblicke zum Thema Kaffee an Deinem Geschäftsanlass	Ja	Du führst einen eigenen Anlass durch und bist auf der Suche nach spannenden Themen, die Du gerne Deinen Teilnehmerinnen und Teilnehmer vermitteln möchtest? Nimm mit uns Kontakt auf, wir werden gerne als Gastreferenten zum Thema Kaffee gebucht.	Individuell	individuell
Kurs	Extraktion von Kaffee	Gleicher Kaffee unterschiedlich zubereitet kann anders schmecken	Nein	Es gibt verschiedene Methoden, um Kaffee zuzubereiten. Bialetti Moka Express, Bodum French Press, Hario Syphon, automatische oder manuelle Filtermethode sowie Chemex, Aeropress, Bayreuther Kanne, Voll- oder Halbautomaten (Siebträger) sowie Cezve sind für Dich nach unserem Theorieblock keine Fremdwörter mehr. Ferner erfährst Du, wieso die Eigenschaften des Wassers sowie der Mahlgrad von Röstkaffee bei der Extraktion eine zentrale Rolle spielen und was ein Brührezept ist. Du wirst den gleichen Kaffee mit verschiedenen Methoden zum Kaffeegetränk zubereiten und anschließend verkosten. Diese Veranstaltung führt zu mehr als einem Aha-Effekt. Die Mischung aus Theorie und Praxis ist abwechslungsreich und spannend zugleich.	120	1 Person 150.- 2-5 Personen 90.- p.P. <i>inklusive:</i> <i>Kaffee aus Espressomaschine à discretion</i>

Kurs	Espresso- und Cappuccino richtig zubereiten	Das A und O der Kaffe Zubereitung	Nein	Wir könnten dieses Modul auch «Home-Barista» nennen, da wir Dir die entscheidenden Elemente der Kaffe Zubereitung zuhause mit einer Siebträgermaschine näherbringen. Du lernst in unserem Kurs, wie Du Espresso oder Cappuccini – wie der professionelle Barista in Deinem Lieblingskaffee – zubereitest. Die Wasserqualität, der Umgang mit den Maschinen (wie bspw. die Reinigung), wie Du Deine Kaffeemaschine und -mühle einstellst, mit welchem Brührezept Du am besten fährst und wie Milch richtig geschäumt wird, sind feste Bestandteile dieses Kurses. Nach unserem Kurs kannst Du Dir und Deinen Gästen zuhause den perfekten Espresso servieren.	120	1 Person 170.- 2-5 Personen 90.- p.P. <i>inklusive:</i> Kaffee aus Espressomaschine à discretion
Kurs	Wie Du ein Herz in die Tasse zauberst	Die zentralen Elemente von Milchkunst lernen	Nein	Du hast Dich bereits mehrmals gefragt, wie der Barista in Deinem Lieblingslokal auf Deinem Cappuccino die wunderbaren Muster in Deine Tasse zaubert? Du möchtest erfahren, welches Handwerk dahintersteckt? Dann bist Du bei uns genau richtig. Wir zeigen Dir, mit welcher Milch, welcher Milchkanne und Maschine Du den perfekten Milchschaum für «Latte Art» herstellst. Anschliessend wirst Du mit uns solange trainieren, bis Du Deinem Schatz ein akkurates Herz in seine Tasse zaubern kannst – vorher geben wir nicht auf, das versprechen wir Dir.	120	1 Person 170.- 2-5 Personen 90.- p.P. <i>inklusive:</i> Kaffee aus Espressomaschine à discretion
Kurs	Röste Deine eigenen Kaffeebohnen	Deine grünen Kaffeebohnen mit unserer Infrastruktur veredeln	Nein	Du hast während Deines Urlaubs in Südamerika oder Afrika eine Kaffeepflanzung besucht und grüne Bohnen aus Begeisterung zum Produkt direkt gekauft (Gut! Denn dies ist nämlich unser langfristiges Ziel, wie wir Kaffee beschaffen möchten.) und bist nun auf der Suche nach einem Röster, welcher Dir diesen Kaffee röstet? Nimm mit uns Kontakt auf, wir rösten für Dich – aber nur mit Dir. Wir zeigen Dir, was Du mit Deinem Kaffee machen kannst und worauf es beim Rösten ankommt. So erlebst Du Deinen Urlaub noch mal und hast nach unserem Kurs ein einzigartiges Souvenir.	90	1 Person 150.- 2-5 Personen 90.- p.P.

Kurs	Deinen persönlichen Kaffee kreieren	Deine eigene Kaffee-Marke herstellen	Nein	Du bist Gastronom, Unternehmer oder eine Privatperson, die gerne einen eigenen Kaffee hätte. Aus einer Kombination aus Theorie und Praxis unterbreiten wir Dir passende Möglichkeiten, wie Dein eigener Kaffee sein könnte. Wir sind überzeugt, dass wir Deinen Geschmack und Dein gewünschtes Aroma finden. Schon bald kannst Du Deinen Kunden, Deinen Gästen oder Dir selber Deine eigene Hausmarke anbieten. Das ist Kaffee auf einem hohen Niveau...	Individuell	individuell
------	-------------------------------------	--------------------------------------	------	--	-------------	-------------

Hinweis:

Wie unsere Geschäftsabläufe, hinterfragen und optimieren wir laufend unser Veranstaltungsangebot. Obwohl wir an Bewährten festhalten, kann es sein, dass sich das präsentierte Veranstaltungsangebot verändert.

* Kategorie

Anlass = Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben eine passive Rolle (=Frage stellen und sich einbringen ist erwünscht)

Vortrag = Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben eine passive Rolle (=Frage stellen und sich einbringen ist erwünscht)

Kurs = Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben eine aktive Rolle

** Die Zeitangaben basieren auf unserer Erfahrung und stellen Richtwerte dar. Da wir so gut wie möglich auf jede Teilnehmerin und jeden Teilnehmer eingehen und wir dabei an unserer Vision «jede Person kennt Kaffee in seiner Gesamtheit» festhalten, können sich diese Richtwerte je nach Veranstaltung verändern. Uns macht es Freude, wenn wir unsere Leidenschaft teilen dürfen, daher verrechnen wir die Veranstaltung und nicht ausschliesslich unsere Zeit, welche auch aus Vor- und Nachbearbeitung besteht.

*** Damit an einem Kurs bestmöglich profitiert wird, empfehlen wir pro Kurs nicht mehr als fünf teilzunehmende Personen. Möchtest Du mit mehr Personen einen Kurs durchführen nimm mit uns Kontakt auf, wir finden bestimmt eine Lösung. Ab 21 Personen werden unsere Veranstaltungen aus organisatorischen Gründen individuell zusammengestellt und verrechnet. Bei sämtlichen Preisen handelt es sich um Pauschalpreise inkl. Material. Die maximale Profitabilität steht nicht im Vordergrund → **Nachhaltigkeit online**. Wir lassen gerne mit uns über einen Rabatt verhandeln.

Nimm mit uns noch heute Kontakt auf → kontakt@aromawerk.ch → +41315444062 und lass Dich über unser Veranstaltungsangebot beraten.

Wir freuen uns, wenn wir Dir Kaffee in seiner Gesamtheit näherbringen und ein Erlebnis rund um Kaffee ermöglichen können.