

# GRAEF-BARISTA KURSE 2019



## THEORIE

- Die Geschichte der Kaffeebohne
- Kaffeekunde
- Zubereitung
- Espressoextraktion
- Lagerung und Aufbewahrung

## PRAXIS

- Kaffeemühle: Mahlen, Dosieren, Tampern
- Siebträgermaschine: Technik, Bedienung
- Zubereitung Espresso
- Milchaufschäumen und Einführung in Latte Art
- Verkostung
- Reinigung und Hygiene

## ZIELGRUPPE

- Alle Kaffeeliebhaber, die ihr Wissen rund um das Thema Espresso vertiefen und die Bedienung einer Siebträgermaschine ausprobieren möchten.
- Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

# GRAEF.

## DETAILS

**TERMINE:** 04.05.2019 / 13.07.2019  
19.10.2019 / 16.11.2019

**ZEIT:** 10:30 UHR - 17:00 UHR  
(inkl. 1 Stunde Pause mit Mittagessen im Mundwerk)

**KOSTEN:** 249 € PRO PERSON  
(inkl. Verpflegung und Materialkosten)

**ORT:** GRAEFS MUNDWERK  
IN DER KUHLE 1  
59757 ARNSBERG

**MAXIMAL 8 TEILNEHMER PRO KURS!**

Mindestteilnehmerzahl: 4

**ANMELDUNGEN UNTER**  
[www.graef.de](http://www.graef.de)

Bei Rückfragen wenden Sie sich  
gerne an unser Graef Team!



# DIE CREMA IST DAS ZIEL



Wie das gelingt, erfahren Sie in unserem 1-tägigen Barista Kurs mit Raffaele Iuliucci dem Espresso Italiano Champion 2018.

Der Kurs umfasst neben einem wissenswerten Theorieteil, einen spannenden Praxisteil hin zum perfekten Espresso. In der Theorie geht es um die Geschichte der Kaffeebohne, deren Anbau, die Röstung und natürlich auch um die Zubereitung. Danach genießen wir in unserem Bistro Mundwerk ein gemeinsames Mittagessen mit regionalen Spezialitäten. Gut gestärkt kommen im anschließenden Praxisteil die Mühlen und Siebträgermaschinen zum Einsatz, denn bekanntlich macht Übung den Meister. Jetzt geht es um die richtige Vermahlung der Espressobohne, die Zubereitung, das Milchaufschäumen bis hin zu einer Einführung in das Thema "Latte Art".



# GRAEF.



GRAEF.DE



GRAEF.BLOG



FACEBOOK.COM/GRAEF.DE



INSTAGRAM.COM/GRAEF\_ELEKTROKLEINGERAETE



YOUTUBE.COM/USER/GEBRGRAEF

## Über Raffaele Iuliucci

- Betreibt seit 2014 das "Bacio", Café & Bar in Schmallenberg
- **Seit 2016**  
Ausgebildeter Barista
- **Seit 2018**  
Hausbarista bei Graef
- **2018**  
Espresso Italiano Champion
- **Seit 2019**  
IBS Trainer  
(Italian Barista School)



Raffaele Iuliucci  
Espresso Italiano Champion  
2018