



## *Was ist der Coffee Master?*

**Im Coffee Master Programm werden Leidenschaft für Kaffee und Expertenwissen über zukünftiges Marktpotential zu einem großen Themengebiet rund um die Kultivierung, Aufbereitung, Veredelung und richtige Zubereitung von Kaffee verschmelzen. Vom Setzling bis zur Tasse.**

### *An wen ist der Coffee Master adressiert?*

Grundsätzlich kann jeder am Coffee Master teilnehmen – angefangen bei kaffeverarbeitenden Unternehmen, wie Röstereien, Coffeeshops und Maschinenherstellern, über angehende Rohkaffeehändler, Kaffeesommeliers und Q-Grader bis hin zu Kaffeefreaks und Jeden, der tiefer in die Materie des Kaffees einsteigen will.

### *Was sind die Lernziele des Coffee Master?*

Ziel des Coffee Master ist es, die Schnittstellen zwischen Kaffeebauern, Röstern, Gastronomen und Konsumenten auszubauen. Denn der Kaffeemarkt verändert sich seit einigen Jahren. Gefragt sind Kaffeespezialisten, die dem neuen Bewusstsein der Verbraucher für hochwertige Kaffeespezialitäten und verschiedene Zubereitungsarten gerecht werden. Große Kaffeeunternehmen suchen nach qualitativ hochwertigen Ausbildungen für ihr Führungspersonal.

**Berlin School of Coffee**  
Uhlandstraße 171/172  
10719 Berlin

Telefon 030-325 14 620  
Fax 030-325 14 622  
info@coffee-master.de  
www.coffee-master.de



# Coffee Master Silver

**Was zeichnet einen guten Rohkaffee aus? Welchen Weg legt der Rohkaffee vom Ursprung ins Konsumland zurück? Welche Faktoren beeinflussen die Rohkaffeequalität und wie äußern sich diese Faktoren geschmacklich? In einer dezidierten Einführung zur Lagerung und Zertifizierung von Rohkaffee werden Sie für Rohkaffeequalitäten sensibilisiert.**

5 Tage

**Berlin:** Berlin School of Coffee

**Theorie:** 9.30–17.00  
(inkl. Mittagessen und Softdrinks)

3–5 Teilnehmer

1.450 € netto

**Schwerpunkte:**  
Rohkaffee, Rösten, Zubereitungsarten, Cupping und Sensorik, Entwicklung und Tendenzen im Ursprung, Kaffeemarkt

Theoretische Prüfung + Zertifikat

Im Anschluss daran steht mit dem Rösten des Kaffees der Veredelungsprozess auf dem Programm. Traditionelle Röstmethoden sind im Vergleich zu industriellen Röstmethoden schwierig zu erlernen, vor allem im Hinblick auf gleichbleibende Röstkaffeequalitäten. In einer kurzen Einführung lernen Sie die theoretischen Grundlagen des Röstens kennen. Daran anschließend werden Sie einen Kaffee in vier verschiedenen Röstgraden und diverse Rohkaffeesamples rösten.

Neben der genauen Kenntnis des Rohkaffees und des Röstkaffees spielt die Handhabung der richtigen Zubereitungsarten eine gewichtige Rolle. Welche Parameter beeinflussen die Kaffee-Extraktion? Inwiefern beeinflusst das verwendete Wasser die Geschmacksqualitäten? Lernen Sie verschiedene Zubereitungsarten und diverse Formen der Extraktion kennen, damit die richtige Zubereitung Ihres Kaffees kein Zufallsprodukt wird.

Im daran anschließenden Cupping werden die zuvor gerösteten Samples professionell verkostet. Gleichzeitig wird in Form von Triangeltests nach Weltmeisterschafts-Standards eine fortgeschrittene Form des Cuppings praktiziert. Aus Perspektive des Qualitätsmanagements werden Röstkaffees auf diverse Defekte untersucht.

Abgerundet wird der Coffee Master Silver durch einen Ausblick auf Entwicklungen und Tendenzen im Ursprung. Mikroklimatische Zusammenhänge, Klimawandel und Kaffeeplagen erschweren und beeinflussen den Kaffeeanbau und den damit in Verbindung stehenden Markt zusehends mehr. Dementsprechend müssen Markttendenzen ständig hinterfragt und angepasst werden. Damit einher geht die Herstellung und Förderung von Kommunikations-Schnittstellen zwischen Kaffeebauern, Händlern und Konsumenten. Was ist also an Kommunikation notwendig, um Kaffeebauern und Konsumenten für Spezialitätenkaffees zu sensibilisieren?



## Coffee Master Gold

Der Coffee Master Gold umfasst eine siebentägige Ausbildung in der Escuela de Café de El Salvador in San Salvador. Hierbei lernen Sie alle erforderlichen Stationen einer Kaffeebohne kennen, von der Aussaat in den Baumschulen (Nurseries), über die Ausspflanzung, Ernte, Aufbereitung bis hin zum Quality Grading und der Bereitstellung des Rohkaffees zum Export.

7 Tage

**El Salvador:**  
Kaffeeschule San Salvador

3–5 Teilnehmer

1.890 € netto

**Schwerpunkte:**  
Aufzucht, Ernte, Aufbereitung, Quality Grading, Export, Qualitätsmanagement, botanische Eigenschaften, Krankheiten, Pflege, Veredelung

Theoretische und praktische Prüfung + Zertifikat

Schwerpunkt der Ausbildung werden die Kultivierungsbedingungen vor Ort darstellen. Sie erhalten ein Basiswissen über die botanischen Eigenschaften verschiedener Arabica-Varietäten hinsichtlich ihrer spezifischen Resistenzen und ihres Wachstumsverhalten. Darüber hinaus werden Krankheiten, Pflege und Düngemittel für Kaffeepflanzen, Ernte und Aufbereitung sowohl in der Theorie wie auch in der Praxis beleuchtet. Professionelle Cuppings verschiedener frisch geernteter und aufbereiteter Mikrolots runden die Ausbildung zum Coffee Master ab.

Auf der Agenda steht dabei unter anderem auch ein Besuch bei dem Erfinder der Pacamara-Varietät mit einem kleinen Vortrag über die Arbeitsmethodik zur Züchtung qualitativ hochwertiger und spezifisch resistenter Kaffeepflanzen. Gleichzeitig ermöglicht uns die Kaffeeschule in San Salvador in Zusammenarbeit mit der El Salvadorianischen Botschaft in Berlin den Kontakt zu deutschstämmigen El Salvadorianern, die vor Ort im Kaffeegewerbe tätig sind.

Natürlich ergeben sich hierbei auch Gelegenheiten, mit den Kaffeebauern ins Gespräch zu kommen, sich von der Sinnhaftigkeit der Kultivierungsmethoden vor Ort zu überzeugen, sowie die landesspezifische Kaffeekultur kennen zu lernen.

Zum Abschluss der Woche wird in einer Prüfung Ihr Wissen über Anbaubedingungen, Veredelung von Kaffee und zum Cupping theoretisch und praktisch geprüft. Im Mittelpunkt dieser Prüfung steht die Darlegung der Qualitätsrelationen zwischen Anbau, Röstung und richtiger Zubereitung von Spezialitätenkaffees.