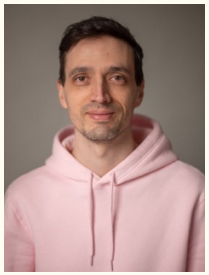
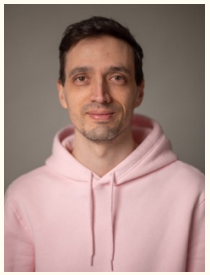
ENSEMBLE



Daniel Haller

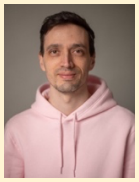
Was ist der Unterschied zwischen Flat White, Cappuccino, Espresso & Latte Macchiato oder Americano? Im Barista Kurs Hamburg lernt ihr in 2.5 - 3 Stunden die wichtigsten Techniken, Kniffe und Tricks, zur Bedienung eurer Espressomaschine für perfekten Kaffee zu Hause.
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr alles über die Einstellung der Mühle, das richtige Wasser, die Vor- und Nachteile verschiedener Maschinen für den Heimbereich und ihr übt dabei an den unterschiedlichsten Maschinenarten:
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr alles über die Einstellung der Mühle, das richtige Wasser, die Vor- und Nachteile verschiedener Maschinen



Daniel Haller

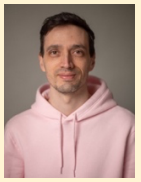
Was ist der Unterschied zwischen Flat White, Cappuccino, Espresso & Latte Macchiato oder Americano? Im Barista Kurs Hamburg lernt ihr in 2.5 - 3 Stunden die wichtigsten Techniken, Kniffe und Tricks, zur Bedienung eurer Espressomaschine für perfekten Kaffee zu Hause.
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr alles über die Einstellung der Mühle, das richtige Wasser, die Vor- und Nachteile verschiedener Maschinen für den Heimbereich und ihr übt dabei an den unterschiedlichsten Maschinenarten:
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr alles über die Einstellung der Mühle, das richtige Wasser, die Vor- und Nachteile verschiedener Maschinen

FEATURING ARTISTS



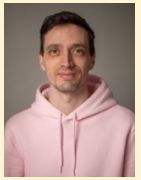
Daniel Haller

Was ist der Unterschied zwischen Flat White, Cappuccino, Espresso & Latte Macchiato oder Americano? Im Barista Kurs Hamburg lernt ihr in 2.5 - 3 Stunden die wichtigsten Techniken, Kniffe und Tricks, zur Bedienung eurer
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr alles über die Einstellung der Mühle, das richtige Wasser, die Vor- und Nachteile verschiedener Maschinen für den Heimbereich und ihr übt dabei an den unterschiedlichsten



Daniel Haller

Was ist der Unterschied zwischen Flat White, Cappuccino, Espresso & Latte Macchiato oder Americano? Im Barista Kurs Hamburg lernt ihr in 2.5 - 3 Stunden die wichtigsten Techniken, Kniffe und Tricks, zur Bedienung eurer
In unserem Intensivkurs erfahrt ihr



Daniel Haller

Was ist der Unterschied zwischen Flat White, Cappuccino, Espresso & Latte Macchiato oder Americano? Im Barista Kurs Hamburg lernt ihr in 2.5 - 3 Stunden die wichtigsten Techniken, Kniffe und Tricks, zur Bedienung eurer