

## Workshopreihe 2022/23 TourBlu

### Hämmerle Kaffee „Creation Lab“



### Kaffee innovativ und kreativ

In mehreren Stationen wird alles zum Thema Kaffee gelernt.

Mehrere Gruppen können von Station zu Station wechseln und es wird von der Röstung über die Zubereitung bis zur Verkostung alles über Kaffee gezeigt und ausprobiert. Wie werden aus grünen Bohnen geröstete braune Bohnen? Wie gießt man den perfekten Milchschaum ein? Wie schmecken die Kaffeekreationen, Milchprodukte und Kakaos?...

An der Station „das Creation Lab“ werden an kreativen, besonderen Kaffees experimentiert und innovative Kreationen zubereitet!

Nach Durchlaufen der Stationen und Teilnahme an den Challenges werden folgende **Zertifikate** ausgestellt:



➤ **Hämmerle Kaffee – kleine Barista Schule**

➤ **Hämmerle Kaffee – Grundkurs Automatenbetreuer\*in**

**Datum und Zeit:** Freitag, 24. Februar 2023, 13:00 Uhr – 18:00 Uhr

**Ort:** Hämmerle Kaffee, Walgaustraße 48, 6719 Bludesch

**Mitbringen:** Experimentierfreude, Kreativität und Neugier

**Maximale Teilnehmerzahl:** 28 Schüler\*innen