

Kaffee

Das schwarze Gold der Tropen

Wodurch definiert sich fairer Kaffeehandel?

Referent:
Rudi Kurz
(Heidelberger
Partnerschafts-
kaffee)



Espresso, Cappuccino, Café Latte... - die verschiedensten Kaffee- und Espressivarianten sind echte Kultgetränke. Aber wodurch wird das Aroma des Kaffees beeinflusst? Welche Auswirkung haben Anbau, Röstung und Zubereitung auf den Geschmack? Wodurch definiert sich der faire Kaffeehandel?

Dieser Kurs bietet die Möglichkeit, den Weg des Kaffees vom Anbau über die Röstung bis in die Kaffeetasse zu verfolgen. Bei einer Fotopräsentation

können Sie das Leben und Arbeiten von Kaffeebauern und die Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Anbau kennen lernen. Beim Probe-Rösten und beim Testen verschiedener Kaffees können Sie mehr über die Einflüsse der Röstung und der verschiedenen Zubereitungsarten auf den Geschmack des Kaffees erfahren.

Das Seminar findet im Rahmen des Festival Latino und in Zusammenarbeit mit dem "Heidelberger Partnerschaftskaffee" statt

Gebühr: 10,00 €, Anmeldung: www.vhs-hd.de



Sa. 10.05.2014, 14:00 bis 17:00 Uhr
vhs, Bergheimer Str. 76, HD