

# Fortsetzung: Crash-Kurse für Espresso fans

**W**ie sieht ein perfekt gebrühter Espresso aus? Welche Kaffeesorte taugt für die *macchina*? Was bedeutet eine helle *crema*? Diese und ähnliche Fragen beantwortet der Top-*barista* Tobias Müller in den Seminaren, die DER FEINSCHMECKER zusammen mit Gaggia, einem der besten italienischen Hersteller von Espresso-Maschinen, in drei deutschen Städten anbietet: in Bochum (18. Oktober 2006), München (25. Oktober) und Herrenberg/Stuttgart (26. Oktober). Im Mittelpunkt steht die traditionelle Espressozubereitung mit manuellen Siebträger- und Handhebelmaschinen. Tobias Müller (Vize bei der deutschen *barista*-Meisterschaft), führt pro Stadt zwölf Teilnehmer in Theorie und Praxis

der *caffè*-Bereitung ein. Nach einem Vortrag über die Welt des Kaffees (vom Rohkaffee bis zum Rösten) erklärt der Profi die vielen Tricks zur fachgerechten Zubereitung von Espresso an den Maschinen. Die dreistündigen Kurse beginnen um 18.30 Uhr. Preis: € 59 (inkl. Snacks und Getränke). **Anmeldung: Frau Siggie Gerhards, Tel. 040-43 27 39 65, Fax 490 46 64, [events@feclub.de](mailto:events@feclub.de)**

