



BARISTA WORKSHOPS UND SCA KURSE



Julius Meinl

· ACADEMY ·

INHALT

Die Julius Meinl Academy.....1

WORKSHOPS

- Home Barista 2
- Barista Basic 3
- Latte Art 4
- Alternative Brühmethoden 5
- Individuelle Workshops für
Gastronomie, Office und Schulen..... 6
- Tee Workshop 7

SCA KURSE (INKL. PRÜFUNG & ZERTIFIKAT)

- SCA Barista Kurse 8
Foundation / Intermediate / Professional
- SCA Sensory Kurse 12
Foundation / Intermediate / Professional

Kontakt und Workshop-Anmeldung..... 15

Anfahrt 15



DIE JULIUS MEINL ACADEMY

Julius Meinl hat sich seit seiner Gründung 1862 mit Leidenschaft Kaffee und Tee verschrieben. Im Laufe der letzten mehr als 160 Jahre haben wir bei Julius Meinl kostbares Wissen und umfangreiche Erfahrung vom Anbau über die Aufbereitung bzw. Röstung bis hin zur Zubereitung gesammelt. Dieses Wissen möchten wir gerne mit Ihnen teilen!

Kaffee- und Tee sind sowohl Genuss- als auch Lifestyle-Produkte. Die Ansprüche und Erwartungen in puncto Zubereitungsart, Geschmack und Rezeptvielfalt nehmen kontinuierlich zu.

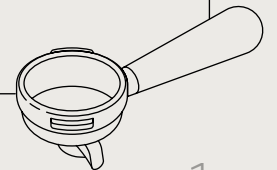
Neben einem hochwertigen Ausgangsprodukt ist vor allem ein professionell geschultes Personal mit ausschlaggebend für ein ausgezeichnetes Kaffee- und Tee-Erlebnis. Aus diesem Grund bieten wir in der Julius Meinl Academy Workshops für alle Themenbereiche rund um Kaffee und Tee an.

Seit 2020 gibt es nun auch international anerkannte Kurse der Specialty Coffee Association (SCA) für die Module Barista und Sensorik im Haus, die mit einer Prüfung und Zertifizierung abschließen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie demnächst in einem unserer Kurse begrüßen zu dürfen!

Ihre SCA Baristas der Julius Meinl Academy

Angelika Galas
Florian Atzmüller



HOME BARISTA WORKSHOP

ZIEL

Sie wollen auch zu Hause den perfekten Kaffee genießen und endlich den Unterschied zwischen Caffè Latte und Latte Macchiato kennenlernen? Dann sind Sie in diesem Crash-Kurs perfekt aufgehoben. In Zukunft bereiten Sie auch zu Hause Ihren Lieblingskaffee perfekt zu.

INHALT

- Der perfekte Espresso: Siebträgermaschine und Mühle einstellen, Mahlen, Dosieren, Tampen
- Der perfekte Milchschaum
- Grundlagen Kaffeerezepte
- Grundlagen alternativer Brühmethoden
- Maschinenreinigung und -pflege

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Teilnehmerzertifikat



ABSCHLUSS MIT
ZERTIFIKAT

Dauer:

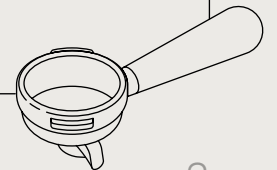
14 - 18 Uhr

Kosten:

€120,- inkl. USt.

Teilnehmerzahl:

6 - 8 Personen



BARISTA BASIC WORKSHOP

ZIEL

Nach diesem Tag besitzen Sie tiefergehendes Wissen rund um das Thema Kaffee. Sie beherrschen die perfekte Espressozubereitung und wissen, welche Änderungen Sie bei Abweichungen vornehmen müssen. Außerdem können Sie mit der erlernten Milchschaumtechnik eine Vielfalt an Kaffee Rezepten zubereiten.

INHALT

- Geschichte des Kaffees
- Von der Pflanze in die Tasse: Kaffeeanbau, Ernte, Aufbereitung, Röstung, Verpackung
- Der perfekte Espresso: Maschineneinstellung, Mahlen, Dosieren, Tampen
- Fehlererkennung und -vermeidung
- Der perfekte Milchschaum
- Grundlagen Wiener und internationaler Kaffee Rezepte
- Maschinenreinigung und -pflege

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Professionelle Anleitung an der Siebträgermaschine
- Führung durch die Rösterei
- Verpflegung
- Teilnehmerzertifikat



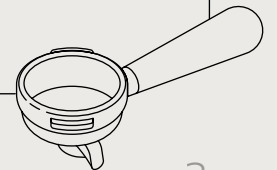
ABSCHLUSS MIT
ZERTIFIKAT

Dauer:
9 - 16 Uhr

Kosten:
€240,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
6 - 8 Personen

* Sonderkonditionen für Julius Meinl Geschäftskunden



LATTE ART WORKSHOP

ZIEL

Nach diesem Workshop werden Sie das Handwerk des Milchsäumens perfekt beherrschen und die Grundlagen von Latte Art kennenlernen.

INHALT

- Wissenswertes rund um Milch und Alternativen
- Von der Milch zum Milchschaum
- Die Grundlagen der Latte Art
- Unterschiedliche Techniken: Gießen, Zeichnen
- Die richtige Reinigung

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Professionelle Anleitung an der Siebträgermaschine
- Teilnehmerzertifikat

VORAUSSETZUNGEN

Erfahrung mit Siebträgermaschinen und Milchsäumen

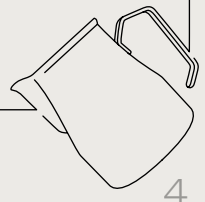
* Sonderkonditionen für Julius Meinl Geschäftskunden

Dauer:
9 - 13 Uhr

Kosten:
€ 120,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 - 6 Personen

ABSCHLUSS MIT
ZERTIFIKAT



ALTERNATIVE BRÜHMETHODEN WORKSHOP

ZIEL

Dieser Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, unterschiedliche Filtermethoden auszuprobieren und verschiedene Kaffeesorten zu kosten. Sie werden sehen: Filterkaffee kann eine wahre Geschmacksoffenbarung sein!

INHALT

- Filterzubereitung unter Druck
 - Aeropress
 - Mokka Kanne
- Immersion Brew
 - French Press
 - Clever Dripper
- Kalte Brühmethode
 - Cold Brew
 - Cold Drip
- Pour Over
 - V60
 - Kalita Wave
 - Chemex
 - Karlsbader Kanne

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Verpflegung
- Teilnehmerzertifikat



ABSCHLUSS MIT
ZERTIFIKAT

Dauer:
9 - 16 Uhr

Kosten:
€ 240,- inkl. Ust.*

Teilnehmerzahl:
6 - 8 Personen



INDIVIDUELLE WORKSHOPS FÜR SCHULEN UND FIRMEN

ZIEL

Du möchtest für Deine Mitarbeiter, Kollegen oder Schüler eine individuell abgestimmte Schulung buchen? Gerne erarbeiten wir für Dich ein optimales Programm rund um das Thema Kaffee für einen unvergesslichen Tag in der Julius Meinl Academy.

INHALT

- Wissen rund um das Thema Kaffee (Basis/Fortgeschritten)
- Umgang mit der Siebträgermaschine (Mühle einstellen, Espressozubereitung, Milchsäumen)
- Zubereitung von Kaffee Rezepten
- Latte Art Grundlagen
- Analyse und Optimierung der Arbeitsabläufe an der Maschine
- Reinigung und vieles mehr ...

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Teilnehmerzertifikat

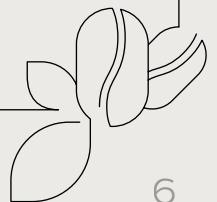


Dauer:

Je nach Bedarf und Größe von
3 Stunden bis zu einem Tag

Kosten & Teilnehmerzahl:

nach Absprache



TEA BASIC WORKSHOP

ZIEL

Lassen Sie uns eintauchen in die vielfältige, bunte Welt des Tees! Sie erhalten wichtiges Hintergrundwissen über die Herstellung und Verarbeitung von Tee. Gemeinsam erforschen wir am Produkt die unterschiedlichen Mischungsbestandteile und besprechen die optischen und sensorischen Unterschiede von Tees verschiedener Ursprünge. Nach der Teilnahme an dieser Schulung kennen Sie alle Grundlagen, um Tee perfekt zuzubereiten und Ihren Gästen interessante Details zu den Teeprodukten zu vermitteln.

INHALT

- Abgrenzung und Vorstellung der verschiedenen Tee-Produktgruppen
- Von der Pflanze in die Tasse: Teeanbau, Ernte, Produktion, Veredelung, Verpackung
- Ursprungsländer/-regionen: Charakteristik und Unterschiede
- Qualitätsparameter: Was macht einen Tee zum Premium Tee?
- Richtige Tee-Zubereitung in Theorie und Praxis
- Verkostung verschiedener Tee-Kreationen

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis
- Teilnehmerzertifikat
- Professionelle Verkostung mit unserem Tee-Experten



ABSCHLUSS MIT
ZERTIFIKAT

Dauer:
9 - 13 Uhr

Kosten:
€ 120,- inkl. Ust.*

Teilnehmerzahl:
6 - 8 Personen





Specialty
Coffee
Association

JULIUS MEINL ACADEMY SCA SEMINARE

DAS SCA COFFEE SKILLS PROGRAM

ist ein modulares, nach spezifischen Fähigkeiten gruppiertes Schulungsprogramm für die Kaffeebranche. Es vermittelt internationale Standards, um die Kaffeequalität in allen Bereichen zu maximieren.

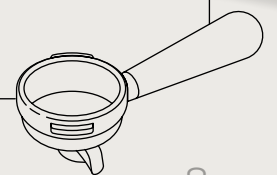
BARISTA SKILLS SEMINARE

vermitteln die wesentlichen praktischen Fähigkeiten, die hinter der Espressobar benötigt werden, wie z. B. das Einstellen Ihrer Mühle, das Zubereiten von Espresso, Aufschäumen und Texturieren von Milch für Cappuccinos und das Erstellen von Latte Art sowie die Untersuchung von externen Faktoren, die die Kaffeequalität positiv beeinflussen können, Gesundheits- und Sicherheitsvorkehrungen, Kundenservice und mehr grundlegende Geschäftspraktiken.



SENSORY SKILLS SEMINARE

behandeln Konzepte und Fähigkeiten, die für die Bewertung von Kaffee und verwandten Produkten relevant sind. Der Inhalt dieser interaktiven Kurse umfasst sensorische Wissenschaft, branchenspezifische Protokolle, die Analyse allgemeiner sensorischer Eigenschaften von Kaffee, physiologische sensorische Trainings und deren Implementierung, den Aufbau eines Verkostungspanels, Design von Verbrauchertests, praktische Anwendungsgebiete in Unternehmen der Kaffeebranche und vieles mehr.



SCA BARISTA FOUNDATION

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Die Welt des Kaffees: „Von der Pflanze in die Tasse“
- Arabica / Robusta Unterschied
- Unterschiedliche Röstgrade
- Verpackung und Lagerung von Röstkaffee
- Siebträgermaschine und Mühle einstellen
- Der Weg zum perfekten Espresso
- Von der Milch zum Milchschaum
- Milchmanagement
- Zubereitung von Kaffeerezepten nach globalen SCA Standards
- Einfluss von Wasser auf Kaffee
- Reinigung und Wartung von Maschine und Mühle
- Hygiene & Sicherheit am Arbeitsplatz
- Perfektes Kundenservice

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & Praxis an unterschiedlichen Siebträgermodellen und Mühlen
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung

Auf Anfrage auch in Englisch möglich.

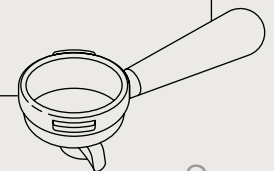


MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
2 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 579,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 - 8 Personen



* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder

SCA BARISTA INTERMEDIATE

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Einflüsse auf Kaffeegeschmack
- Arbeitsplatzmanagement und Workflow
- Die Espressozubereitung: Mahlen, Dosieren, Tampen
- Extraktion und Brühen mit Espresso-Brühformeln
- Sensorik: Wie beschreibt man Kaffee?
- Alles rund um Milch, Alternativen, Milchschaum und Latte Art - SCA Standards
- Das Espresso-Menü & SCA Getränkestandards - geschmackliche Unterschiede
- Wasserqualität messen und evaluieren
- Gesundheit & Sicherheit am Arbeitsplatz
- Kundenservice & Café Management
- Maschinenreinigung und -pflege

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & vertiefende Praxis an unterschiedlichen Siebträgermodellen und Mühlen
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung

Auf Anfrage auch in Englisch möglich.

* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder

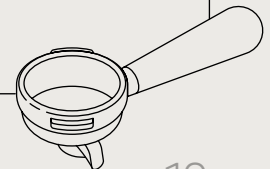


MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
3 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 859,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 - 8 Personen



SCA BARISTA PROFESSIONAL

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Die Extraktion: Geschmackliche Unterschiede, Einflüsse, Probleme erkennen und beheben
- Konsistenz in der Zubereitung
- Vor- und Nachteile unterschiedlicher Mühlentypen
- Sensorik Training: Kaffee beschreiben (SCA Flavour Wheel)
- Empfehlung der richtigen Bohne nach Zubereitungsart
- Unterschiede von Milch und Alternativen
- Training SCA Latte Art - & Getränkestandards mit Milch und Alternativen
- Erstellung eines Espresso-Menüs inkl. Kostenkalkulation
- Wasser: Analyse, Aufbereitung, Einfluss auf Geschmack
- Die Kunst des Blendens
- Kundenservice & Reklamationsbearbeitung
- Café-Management, Hygiene & Personalführung
- Maschinenreinigung und -wartung

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Theorie & vertiefende Praxis an unterschiedlichen Siebträgermodellen und Mühlen
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung

Auf Anfrage auch in Englisch möglich.

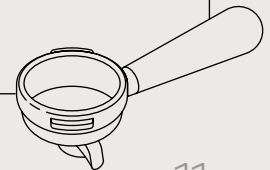


MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
4,5 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 1.399,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
3 - 5 Personen



* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder

SCA SENSORY FOUNDATION

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Grundlagen sensorischer Wahrnehmung
- Wahrnehmung vs. Reiz
- Geruchs- und Geschmackssinn
- Grundlagen der Sensorik Analyse
- Spezialitätenkaffee vs. Nicht-Spezialitätenkaffee
- Cupping zur Qualitätsanalyse
- SCA Cupping
- Sensorik - Raumanforderungen

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Verkostung von Spezialitätenkaffees
- Training mit „Le nez du café“ & „Scentone Theorem 144“
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung



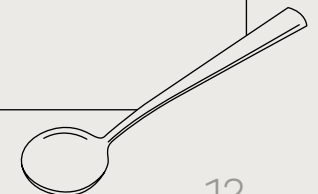
MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
1,5 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 579,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 - 8 Personen

* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder



SCA SENSORY INTERMEDIATE

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Sensorische Wahrnehmung – Störfaktoren
- Sensorik Analyse – Step by Step
- Anwendbarkeit Sensorik Analyse im Kaffeegeschäft
- Vertiefung Geruchs- und Geschmackssinn
- Kennenlernen unterschiedlicher Säuren im Kaffee
- Einflüsse der Wertschöpfungskette auf den Kaffeegeschmack
- Cupping – unterschiedliche Testdesigns & Protokolle
- Das Sensorik Panel – Grundlagen, Aufbau, Training
- Sensorik – Raumanforderungen
- Sensorik Tests im Kaffeegeschäft

LEISTUNGEN

- Kursunterlagen
- Verkostung von Spezialitätenkaffees
- Training mit „Le nez du café“ & „Scentone Theorem 144“
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung



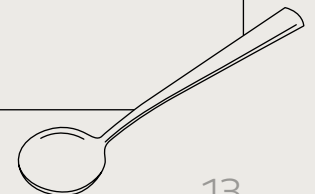
MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
3,5 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 859,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 – 6 Personen

* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder



SCA SENSORY PROFESSIONAL

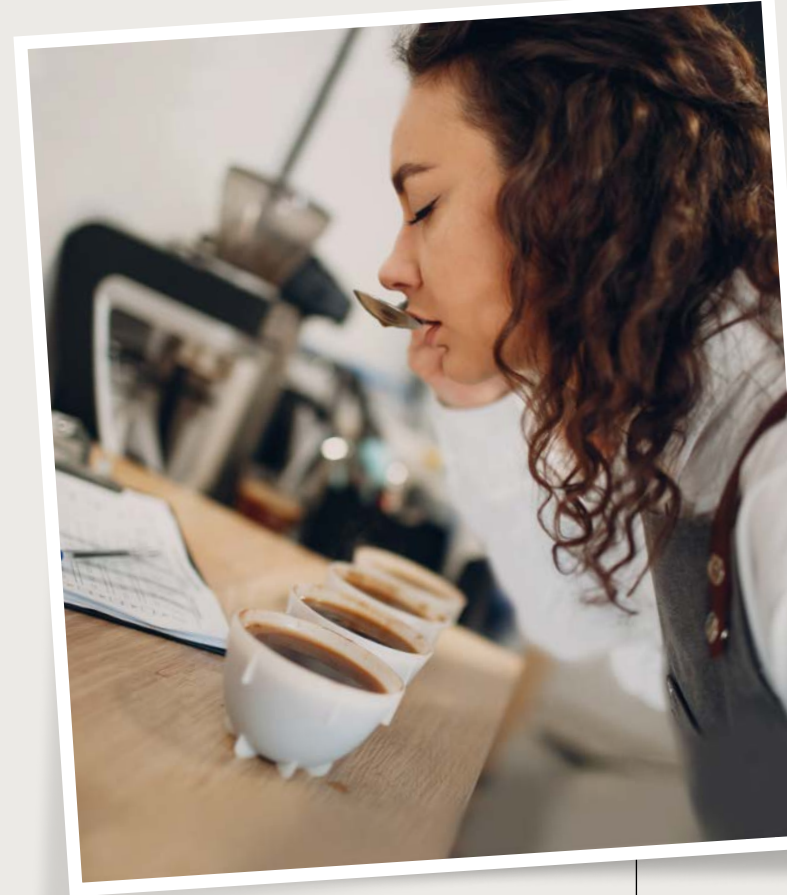
AB 2025

DAS LERNST DU IN DIESEM SEMINAR

- Definition von Geschmack und Aroma
- Verschiedene Cupping-Arten und Bewertungsverfahren
- Individuelle sensorische Analyse: skizzieren und kontrollieren für das eigene Geschäft
- Statistische Messungen in der Praxis umsetzen
- Sensorische Fähigkeiten auf professionellem SCA Level entwickeln
- Definition der physiologischen Sensorik-Faktoren
- Erforschung komplexer Geschmacksempfindungen
- Kalibrierung nach dem SCA Verkostungs-Formular
- Geschmacksprofile: Konzept, Erstellung, Training
- Alternative Sensoriktests anwenden
- Statistische Maßnahmen für Sensorik Panels: Tests, Training, Fehlerquellen
- Fehler und Fehlgerüche im Kaffee erkennen u. beschreiben

LEISTUNGEN

- Fertigkeiten und Fachwissen einer Führungspersönlichkeit in der Kaffeebranche erlernen
- Kursunterlagen
- Verkostung von Spezialitätenkaffees
- Training mit „Le nez du café“ & „Scentone Theorem 144“
- Professionelles Training mit unseren Autorisierten Spezialitätenkaffee Trainern (ASTs)
- SCA Prüfung inkl. Prüfungsgebühr
- Verpflegung



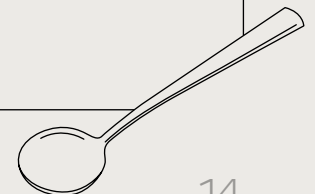
MIT INTERNATIONALEM
SCA ZERTIFIKAT 

Dauer:
4,5 Tage (inkl. Prüfung)

Kosten:
€ 1.399,- inkl. USt.*

Teilnehmerzahl:
4 – 6 Personen

* Ermäßigter Preis für SCA-Mitglieder



ANFAHRT

ÜBER DIE A1 WESTAUTOBAHN

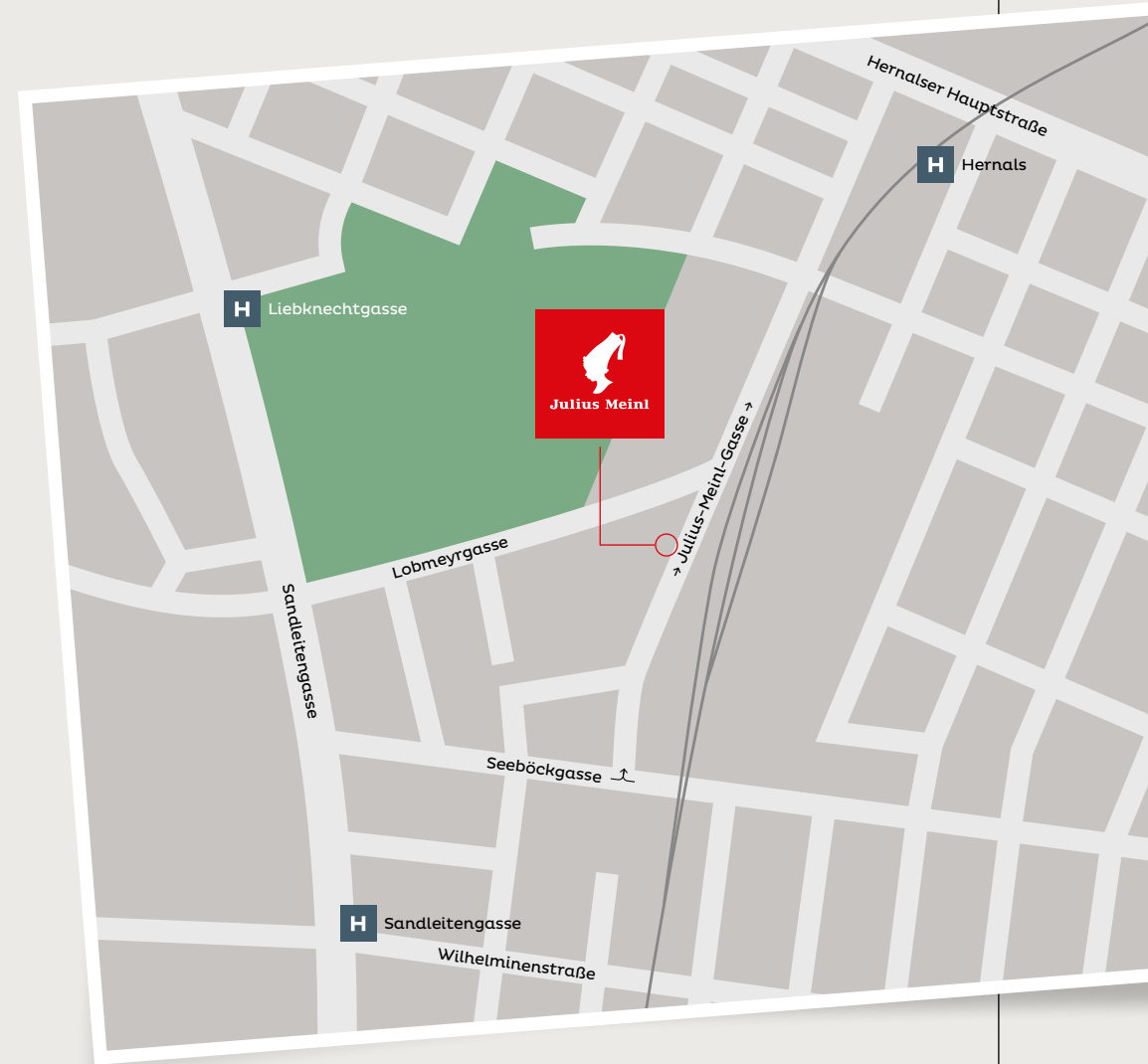
- A1 Ausfahrt Wien Auhof über die Bräuhäuserbrücke
- über Linzer Straße und Flötzersteig links in die Maroltingergasse
- über Sandleitengasse rechts in die Seeböckgasse
- in der Seeböckgasse links in die Julius-Meisl-Gasse

ÜBER DIE A2 SÜDAUTOBAHN

- Beim Knoten Wien-Inzersdorf auf die A23 Richtung Zentrum
- Ausfahrt Altmannsdorf
- über die Altmannsdorfer und Grünbergstraße bis zur Linken Wienzeile
- rechts in die Schlossallee
- über die Johnstraße und Wattgasse links in die Seeböckgasse
- in der Seeböckgasse rechts in die Julius-Meisl-Gasse

ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

- Straßenbahn Linie 43 – Station Hernals
- Straßenbahn Linie S2 – Station Sandleitengasse
- S-Bahn Linie S 45 bis Hernals

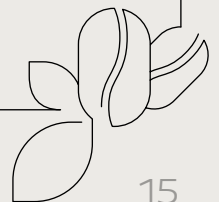


ANFRAGEN UND ANMELDUNG ZU DEN KURSEN

kaffeeakademie@meinl.at

Telefon: +43 (0)1 48860-0

Julius-Meisl-Gasse 3-7, 1160 Wien





DAS AROMARAD



Innovation

VON DER PFLANZE
IN DIE TASSE



