

Espresso-Magazin

Der Barista-Kurs ist da

Liebe Espresso-Freunde,

eine Frage bekommen wir immer wieder, egal ob am Telefon oder nach der Lieferung:
„Ich habe jetzt die Maschine — aber wie mache ich einen wirklich guten Espresso?“

Eine Maschine allein macht noch keinen Espresso. Deshalb gibt es ab sofort den omaneo-Barista-Kurs: 11 Folgen, kostenlos, direkt auf omaneo.de. Vom ersten Espresso bis zur eigenen Latte-Art-Rosetta.

Fünf Dinge entscheiden über jeden Espresso

Wir haben den Kurs um eine einzige Formel herum gebaut, weil sie ehrlich ist:
Mischung, Menge, Mahlgrad, Maschine, Mensch. Vier bereitest du vor. Das fünfte bist du — deine Hände, deine Routine.

Kein Trick ersetzt eines dieser fünf M. Wenn ein Espresso nicht schmeckt, liegt es fast immer an genau einem davon — und im Kurs zeigen wir dir, an welchem.

„Vier bereitest du vor. Das fünfte bist du.“

Es geht nicht um einen Trick. Es geht um alle fünf.

Der Kurs deckt jeden Schritt zwischen Bohne und Tasse ab:

- Was Espresso wirklich ist — und warum er kein Schümli-Kaffee ist
- Die Bohne — Frische, Röstung, Dosierung
- Der Mahlgrad — die wichtigste Stellschraube
- Die Maschine verstehen — Aufheizen, Druck, Temperatur
- Der perfekte Puck — Verteilen und Tampen
- Dialing In — Extraktion lesen und nachjustieren

- Milchschaum — Textur statt Blasen
- Latte Art — vom Guss zur Rosetta
- Die Getränke — Cappuccino, Cortado, Americano und Co.
- Pflege und Meisterschaft — damit die Maschine lange gut brüht

Elf Folgen, ein Ziel: dass dein Espresso zuhause so schmeckt wie im guten Café.

Kein Abo, kein Haken

Der Kurs ist komplett kostenlos, ohne Anmeldung, ohne Abo. Zu jeder Folge gibt es einen PDF-Begleiter zum Nachlesen neben der Maschine. Wir wollten nicht nur eine Maschine verkaufen — wir wollten zeigen, wie man sie benutzt.

Jetzt ansehen

Alle 11 Folgen, kostenlos, ab sofort auf omaneo.de. Jetzt zum Barista-Kurs →