

Coffee Workshops ab Januar 2016 im Berliner CARAS Lab

02.12.2015, 12:37 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *CARAS Gourmet*

Presseagentur: *doko pr*



CARAS Lab im CARAS Gourmet

"Nur eins ist besser als eine Tasse guter Kaffee: zwei Tassen guter Kaffee."
Detlev Fleischhammel (*1952), deutscher Theologe

Erstmals in Berlin bietet das CARAS Lab ab Januar 2016 seinen Kunden und Kaffeeliebhabern jeden Monat dreistündige Coffee Workshops in kleinen Gruppen an, in denen die Entwicklung und Förderung des Kaffeegenusses im Vordergrund stehen.

Der Coffee Workshop wird folgende Themen behandeln:

- Unterschiede zwischen Robusta und Arabica Bohnen
- Unterschiede zwischen Espresso und Filterkaffee
- Unterschiede zwischen Filterkaffees aus verschiedenen Kontinenten
- Unterschiede zwischen Filterkaffees aus einem Land
- Gemeinsamkeiten von Kaffee und Wein

Die Teilnahmegebühr für den Coffee Workshop beträgt 45 Euro pro Person.

Neben den theoretischen Grundlagen sind in dem Coffee Workshop Verkostungen von 10 Kaffeesorten, 2-3 Weinen sowie ein kleiner Imbiss bestehend aus handgefertigten Sandwiches und Salaten aus der CARAS Küche enthalten.

Anmeldungen sind ab sofort unter folgender Emailadresse möglich:

coffee-workshop@caras.de

Das neu entstandene CARAS Lab ist ein technisch perfekt ausgestattetes Labor, in dem alle Aspekte des Kaffees entdeckt und weiterentwickelt werden.

Ein Schwerpunkt ist der Vergleich zwischen Kaffee und anderen Lebens- und Genussmitteln. Das CARAS Lab lädt führende Experten aus verschiedenen

Disziplinen zum Gedankenaustausch in Form von Konferenzen und Workshops ein.

Die ersten drei öffentlichen Coffee Workshops finden am 9. Januar, 20. Februar und 19. März 2016 im CARAS Lab statt.

CARAS Lab
c/o CARAS Gourmet
Schloßstrasse 120
12165 Berlin-Steglitz

Für Rückfragen, druckfähiges Bildmaterial oder Interviewwünsche mit Georg Harenberg stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Portrait

Über CARAS Gourmet

Das erste CARAS Gourmet wurde 1998 von Georg Harenberg in Berlin gegründet.

Im Herbst 2015 eröffnete der Unternehmer in der Schloßstrasse in Berlin-Steglitz seine fünfte CARAS Gourmet Filiale und ein CARAS Lab.

Das neue CARAS Lab soll ein Ort sein, eine Art Laboratorium, der Raum für Coffee Workshops, Seminare, Veranstaltungen und Mitarbeiterschulungen bietet.

Heute verkauft das CARAS Gourmet an fünf Standorten in Berlin handgemachtes, gesundes und leckeres Essen und großartige Getränke.

Alle Produkte werden in der CARAS Gourmet Zentralküche am Anhalter Bahnhof gefertigt. Auf Geschmacksverstärker

und Convenience Food wird verzichtet und alle Rohstoffe werden bei Berliner Lieferanten oder vom Berliner Großmarkt bezogen – alles täglich frisch.

Die CARAS Gourmet Cafes wollen ihren Gästen die perfekten Gastgeber sein und jeden Aufenthalt zu einem angenehmen Teil ihres Alltags machen.

Für ihre Mitarbeiter will das Unternehmen ein fairer und zuverlässiger Arbeitgeber sein, bei dem das Geldverdienen Spaß macht und die Arbeit einen Sinn hat.

Homepage: www.caras.de

News-ID: 882206 • Views: 1307 (Stand: 01.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/882206/Coffee-Workshops-ab-Januar-2016-im-Berliner-CARAS-Lab.html>