

La Cultura del Caffè

# pur e coffee new



**LA  
CULTURA  
DEL  
CAFFÈ**

Alles für Kaffee.

MUMAC Coffee Academy Krems  
Judengasse 6, 3500 Krems/Donau  
Schauraum & MUMAC Academy Graz  
Gewerbeparkstraße 3, 8143 Dobl

Noch mehr Tipps?  
BENJAMIN GRAF berät euch gerne:  
Tel.: +43 (0) 664/912 62 30



## MUMAC Barista Training

In diesen Kursen lernst du alles, was du als Barista in modernen Coffeeshops und Restaurants brauchst.

Neben Espresso und Latte Art wird auch Filterkaffee in Zukunft immer wichtiger. Kaffees richtig beschreiben zu können zeigt Kompetenz und hilft Kunden, den Kaffee besser zu verstehen und neu zu erleben.

benji

tipp

### Für den perfekten Milchschaum

1

Verwendet  
die richtige  
Kannengröße.

Schäumt die Milch nach Bedarf und nicht im Vorhinein. Wenn ihr wenig Milch braucht, schäumt wenig Milch.

Das schmeckt am Besten, reduziert den Schwund und vor allem – es geht schneller!

2

Verwendet  
kalte frische  
Vollmilch.

Je kälter die Milch ist, desto mehr Zeit habt ihr beim Schäumen.

Das hilft euch vor allem in der Übungsphase sehr. Wenn die Milchttemperatur bei etwa 60°C ist, also zu heiß für die Hand, ist die Milch fertig.

3

Dampfhahn mittig  
positionieren & voll  
aufdrehen.

Kanne leicht schräg halten, um eine konstante Rotation zu gewährleisten. Das ist für die feine Textur des Schaums wichtig. Kanne in den ersten Sekunden nach unten ziehen, so entsteht der Schaum. Abschließend schwenken.

Das MUMAC BARISTA TRAINING ist eine Ausbildung aus 5 Modulen – die perfekte Vorbereitung für die Arbeit an der Kaffeebar.

**Barista Level 1**  
**Barista Level 2**  
**Brewing Level 1**  
**Latte Art**  
**Sensorik**

Alle Infos zur Ausbildung in Krems oder Graz und den individuellen Workshops auf [www.lcdc.at](http://www.lcdc.at)



# Kaffee partner schaft

JAVA Kaffee  
& La Cultura del Caffè

Gruppo Cimbali ist österreichischer Marktführer im Bereich **Espresso-maschinen-Handel und -Service**. Unsere Kunden profitieren von unserer Expertise und unserem Netzwerk. Wir beraten umfassend, welche Kaffeemaschine zu welchem Betrieb passt, ob traditionelle Siebträgermaschine oder Vollautomat.

Als **exklusiver Vertriebspartner von Gruppo Cimbali** und Slayer in Österreich sind wir flexibel und schnell. Sie brauchen Ihr Wunschmodell so schnellwie möglich? Wir können liefern.

Unsere Erfahrung zeigt: Durch hohe Kaffee-Qualität können Sie Umsätze steigern – auch deshalb verbindet uns mit **JAVA Kaffee** so eine gute Partnerschaft.

„Leidenschaft für Kaffee und zuverlässiger Service – das sind unsere Erfolgsgaranten.“

MARIO KRANISTER  
Verkaufsleiter  
La Cultura del Caffè

LA  
CULTURA  
DEL  
CAFFÈ



# Kaffee trifft



# bier



**Intuitiv und einfach:**  
Die Bedienung der La Cimbali S20 per Touchscreen ist auch für ein flexibles Team bestens geeignet.

**LA-CIMBALI**  
coffee starts here

## Kaffee-pause in der Kartause

Was tun, wenn man verlässlich volle Leistung braucht? Man setzt auf Vollautomaten von La Cimbali

Die Kartause in Gaming ist Hotel, Restaurant und Veranstaltungszentrum. Hier geht es um Geschwindigkeit, Leistung und hohe Kaffee-Qualität. Eine Kombi, die wir mit den Vollautomaten La Cimbali S20 spielend leisten – die Röstung stammt von JAVA Kaffee.

In der Kartause gibt's nicht nur Top-Kaffee, sondern auch feines Bier. Das Gaminger Kartausenbräu braut hier Helles, Weizen, Stout & Co. Regionale Biere in Top-Qualität, unser Geheimtipp!



„  
der vollautomat liefert schnell top-ergebnisse. perfekt fürs seminar-geschäft.“





# high end am land



## Kaffee-Vielfalt in laaSee

Das **Fiaker** von Tom Weber setzt auf die FAEMA E61 und JAVA-Kaffee

„Ich würde die Maschine immer wieder kaufen“, sagt Tom Weber. Sie passt einfach perfekt in **Das Fiaker**. Ein Lokal, das in keine Kategorie passt. Weil es in der Früh ein Café ist, mittags ein Bistro und abends ein Restaurant.

Die **FAEMA E61** und die **Möhlen von ENEA** liefern den ganzen Tag über Top-Qualität. Der **Auto Steam** macht den hohen Kaffee-Output möglich: rund 200 Tassen pro Tag.



Malakoff-Torte oder caffè affogato? Das **Fiaker** serviert hausgemachte Süßigkeiten und Kaffee in Top-Qualität. Vom klassischen Espresso bis zum Kokos-Caffè-Latte.

Basis sind die Röstungen von JAVA Kaffee.



„ bei la cultura del caffè weiß ich: ich kann mich verlassen.“

**Philipp Aigner** von JAVA Kaffee über die Zusammenarbeit



der beste  
service



barista  
workshops



coffee  
know-how



**LA  
CULTURA  
DEL  
CAFFÈ**

Kremstalstraße 45  
A-3500 Krems an der Donau  
[www.lcdc.at](http://www.lcdc.at)



SERVICE-HOTLINE  
**0800-240017**

**LA CIMBALI**  
coffee starts here

**FAEMA SLAYER**



**barista**  
MULTITAP



BENTWOOD