

10.03.2022 – 15:23 Uhr

Siebträgermaschine, der neue Ferrari in der Küche



Hochwertige Kaffeemaschinen gehören zu den neuen Must-haves in Schweizer Küchen. Der Verkauf von Siebträgermaschinen boomt besonders seit der Coronapandemie. Doch bei der Benutzung der edlen Geräte kann einiges falsch gemacht werden. Spezielle Workshops, wie sie vom Kaffeehaus About Coffee angeboten werden, können da Abhilfe leisten.

Schweizer:innen kaufen hochwertige Kaffeemaschinen wie noch nie. Da aufgrund der Pandemie im Verlauf der letzten zwei Jahre die Kaffeepausen vermehrt im eigenen Heim stattgefunden haben, stehen immer mehr hochwertige Siebträgermaschinen in den heimischen Küchen. Das Verlangen nach gutem Kaffee ist gross, die Auswahl der Kaffeemaschinen ist noch grösser. Verschiedenste Marken und Modelle in allen Formen, Farben und Grössen erschweren den passenden Coffeemaker für das eigene Zuhause zu erwerben. Genau da setzt das About Coffee - das neue Kaffeehaus in Zürich - an.

Matchmake im Koffeinhimmel

Im Zürcher Brunaupark öffnete im Spätsommer 2021 - mitten in der Pandemie - das About Coffee. Ein in Zürich und Umgebung einmaliges Konzept mit grosszügigem Kaffeeshop und angrenzendem Café sowie eigener Rösterei heisst die Kaffeeliebhaber:innen willkommen. Hier findet man verschiedenste Siebträgermaschinen und Kaffeezubehör von namhaften Herstellern, welche man auch gleich selber im Shop ausprobieren kann. Für den perfekten Kaffee-Matchmake im Koffeinhimmel sorgt die richtige Bedürfnisabklärung der Kunden:innen von wahren Kaffeexperten im Geschäft.

Siebträger gekauft, was nun?

Kaffeegeniesser wissen schon längst, dass eine gute Siebträgermaschine viel zum Geschmack eines genussvollen Kaffees beitragen. Ist die Auswahl auf ein Gerät gefallen, steht einem die weite Welt des Kaffees offen. Cappuccino, Flat White, Americano, Espresso, Macchiato ... - bei der Zubereitung des Kaffees gibt es praktisch keine Grenzen. Doch wie schöpft man das gesamte Potenzial aus der neuen multifunktionalen Kaffeemaschine aus? Licht ins Dunkle bringen da die neuen Workshops von About Coffee. Damit man noch lange Freude an der neu erworbenen Siebträgermaschine haben kann, wird in den monatlich stattfindenden Kursen aufgezeigt, auf was man bei den Kaffee-Alleskönnern achten soll, wie sie richtig bedient werden und wie man sie reinigt. Wer sich für Latte Art interessiert und den perfekten Kaffee mit schönverzierten Milchschaum hinkriegen möchte, für den ist der Workshop Barista 1x1 genau der Richtige.

Die beiden Workshops «Siebträger-Einführungskurs» und «Barista 1x1» finden monatlich an einem bestimmten Datum statt und können als Gruppe auch an einem individuellen Tag im About Coffee gebucht werden.

Facts About Coffee

- Öffnungszeiten: Mo – Sa, 08.00 – 20.00
- Location: Im Brunaupark, Giesshübelstrasse 65, 8045 Zürich
- Infos: <https://www.aboutcoffee.ch>

Facts Workshops

- Siebträger Einführungskurs: immer am ersten Mittwoch im Monat 17.00 – 19.00 Uhr, CHF 110.- pro Person
- Barista 1x1: immer am letzten Sonntag im Monat 10.30 – 14.00 Uhr, CHF 110.- pro Person

Sandro Troxler
Social Media Manager

Medieninhalte



Siebträgermaschinen, die Multitasker in der heimischen Küche.



Beim Barista 1x1 Workshop vom About Coffee wird man zum wahren Latte Art-Künstler.



Neben Workshops kann man im About Coffee auch beim hauseigenen Live Rösten sein Kaffeewissen erweitern.



Das About Coffee - ein Kaffeehaus mit Kaffeeshop, Bistro, Workshops, Live Rösten und spannenden Kaffee-Events.



*Zuerst Kaffeezubehör shoppen, dann gemütlich einen Kaffee oder Snack im Bistro geniessen:
Beim About Coffee geht beides wunderbar.*



Die Workshops werden mit viel Herz geleitet.



Beim Siebträger-Einführungskurs lernt man den richtigen Umgang mit dem neuen Lieblingsgerät für Zuhause.



Auch Kaffeezubehör werden im Shop vom About Coffee angeboten.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100069683/100886325> abgerufen werden.