Tipps in der Kaffeeschule und besondere Sorten aus der eigenen Rösterei
22.06.2020

Höchster Kaffee-Genuss in Nürnberg, verspricht die Rösterei "Rösttrommel". Besondere Sorten können im eigenen Café, auf dem ehemaligen AEG-Areal, probiert werden. Dazu gibt es eine eigene Kaffee-Schule. Und hier gibt´s Tipps und Tricks, auch in eintägigen Kursen, von Johannes Otto, dem amtierenden Deutschen Latte-Art-Meister 2020.

Leadin
Höchster Kaffee-Genuss in Nürnberg, verspricht die Rösterei "Rösttrommel". Besondere Sorten können im eigenen Café, auf dem ehemaligen AEG-Areal, probiert werden. Dazu gibt es eine eigene Kaffee-Schule. Und hier gibt´s Tipps und Tricks, auch in eintägigen Kursen, von Johannes Otto, dem amtierenden Deutschen Latte-Art-Meister 2020.

Johannes Otto, von der Rösttrommelm und Deutscher Latte-Art Meister 2020, antwortet auf folgende Fragen:
00:09 min (Timecode)
1. Wir befinden uns hier auf dem ehemaligen AEG-Areal, was macht diesen Ort hier so besonders?
00:53 min
2. Genuss trifft Geschichte - unter anderem, wenn ich mir einen Kaiserburg-Espresso bestelle. Gibt es weitere solcher Highlights, die es ja übrigens nicht nur hier, sondern an ganz vielen Orten in Nürnberg findet?
01:30 min
3. Wie sieht der perfekte Besuch Ihrer Rösterei aus?
02:09 min
4. Was macht Ihren Kaffee so besonders?
03:10 min
5. Es gibt sogar eine Kaffeeschule...
04:31min
6. Wenn es um die Empfehlung geht, einen Urlaub in Nürnberg zu verbringen - was würden Sie sagen, macht das "Stadtglück" Nürnberg aus?
04:58 min
7. Was sind denn Ihre persönlichen Tipps für einen Nürnberg-Urlaub in diesen Zeiten?