

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



## COOKINGs Kaffee- Hotspots

Sie trinken gerne Kaffee? Perfekt! Das COOKING-Team auch, deshalb verraten wir Ihnen unsere aktuellen Lieblingsadressen:

**Balthasar Kaffeebär**  
Praterstraße 38, 1020 Wien  
[www.balthasar.at](http://www.balthasar.at)

**Blue Orange**  
Margaretenstraße 9, 1040 Wien  
[www.blueorange.co.at](http://www.blueorange.co.at)

**Coffee Pirates**  
Spitalgasse 17, 1090 Wien  
[www.coffeepirates.at](http://www.coffeepirates.at)

**Fenster Cafe/Sasha**  
Fleischmarkt 9, 1010 Wien  
[www.sasha.coffee](http://www.sasha.coffee)

**Guerilla Bakery**  
Favoritenstraße 7, 1040 Wien  
[www.guerillabakery.at](http://www.guerillabakery.at)

**J. Hornig Kaffeebar**  
Siebensterngasse 29, 1070 Wien  
[www.jhornig.com](http://www.jhornig.com)

**Jonas Reindl Coffee**  
Währinger Straße 2-4, 1090 Wien  
[www.jonasreindl.at](http://www.jonasreindl.at)

**Kaffeefabrik**  
Favoritenstraße 4-6, 1040 Wien  
[www.kaffeefabrik.at](http://www.kaffeefabrik.at)

**Kaffeemik**  
Zollergasse 5, 1070 Wien  
[www.kaffeemik.at](http://www.kaffeemik.at)

**Ramasuri**  
Praterstraße 19, 1020 Wien  
[www.ramasuri.at](http://www.ramasuri.at)

**Vollpension**  
Schleifmühlgasse 16, 1040 Wien  
[www.vollpension.at](http://www.vollpension.at)



**BESTENS AUSGESTATTET.**  
Das Vienna Coffee College lässt das Herz eines Kaffeeliebhhabers höher schlagen!

COOKING-News

## Kaffee-kurse für wahre Genießer

*Vienna Coffee College siedelt in den Prater*

**Alle unter einem Dach.** Wissbegierige Coffeeholics dürfen sich freuen, denn das Vienna Coffee College hat seinen Umzug Richtung Prater vollzogen und somit gehört das Pendeln zwischen den bisherigen beiden Standorten der Vergangenheit an. Im Wiener Rösthaus im Prater wurde die alte Fläche rund um den bestehenden Röstofen renoviert sowie das Schulungszentrum ausgebaut. Vom Schnupper- und Hobby-Barista-Kurs bis hin zur Profi-Ausbildung – das

perfekte Barista-Feld ist geschaffen, um Wissenswertes zu den neuesten Techniken und Trends aus der Coffee-Szene weiterzugeben – das Arbeiten mit modernsten Maschinen und erstklassigem Arabica-Kaffee steht dabei an der Tagesordnung. Den Kaffee mit anderen Augen sehen und mit allen Sinnen erleben – eine Teilnahme lohnt sich allemal! Weitere Infos unter [www.viennacoffeecollege.com](http://www.viennacoffeecollege.com) oder [www.wienerroesthaus.at](http://www.wienerroesthaus.at)