

Kaffeevollautomat, Kapsel-, Pad- oder Filtermaschine

31. August 2022

## Mit TÜV SÜD die richtige Kaffeemaschine finden

**München.** Ob zuhause oder im Büro – Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. Doch mit der Vielfalt an Geschmäckern geht auch eine Vielzahl an Zubereitungsarten und entsprechend unterschiedlichen Kaffeemaschinen einher. TÜV SÜD-Produktexperte Christian Kästl gibt einen Überblick über die Vor- und Nachteile von Vollautomaten, Kapsel-, Pad- und Filtermaschinen und klärt auf, welches Gerät für welchen Typ von Kaffeeliebhaber das jeweils richtige ist.



Wer sich eine Kaffeemaschine kaufen möchte, sollte sich zunächst seiner Vorlieben beim Kaffeetrinken bewusst werden. Verbraucher sollten sich hierzu Fragen zu den eigenen Gewohnheiten stellen wie: Trinke ich eher viel oder weniger Kaffee? Bevorzuge ich Kaffeespezialitäten mit aufgeschäumter Milch oder doch lieber schwarzen Kaffee? Nicht zuletzt

spielt auch der zur Verfügung stehende Platz eine Rolle bei der Entscheidung für die individuell am besten geeignete Maschine.

### **Vollautomaten: Kaffeevielfalt auf Knopfdruck**

Als echte Alleskönner übernehmen Kaffeevollautomaten den kompletten Zubereitungsprozess eines Kaffees – vom Mahlen der Kaffeebohnen über das Aufbrühen und Milchaufschäumen bis hin zur Reinigung. Auf Knopfdruck bekommen Kaffeetrinker ihr Lieblingsgetränk in allen erdenklichen Variationen, Stärken und Tassengrößen. Die Bedienung dieser Geräte ist zudem meist selbsterklärend und bedarf keiner langen Einweisung. Auch Vollautomaten, die sich per App ansteuern lassen, sind erhältlich.

„Der Variantenreichtum bei Vollautomaten begeistert Kaffeefans. Allerdings sind diese Geräte nicht nur in der Anschaffung vergleichsweise teuer, sondern auch im Unterhalt, denn die von den Herstellern

empfohlenen Entkalker, Reinigungsmittel sowie die teils aufwändige Wartung dieser Maschinen sind in der Regel keine Schnäppchen“, weiß Christian Kästl. Die Reinigung ist überdies aufwändig – gerade das Säubern der Milchschaumdüse nach jedem Gebrauch, das Leeren des Kaffeesatzbehälters oder auch das regelmäßige Entkalken sind unerlässlich für die Hygiene der Maschine. Bei einigen Geräten können auch der Stempel und das Sieb zur Reinigung entnommen werden. „Die gründliche Säuberung des Vollautomaten ist sehr wichtig, da sich durch die ständige Feuchtigkeit im Inneren der Maschine ein ungünstiges Mikroklima entfalten kann“, fasst der Experte zusammen. Im Fall eines Defekts kann sich zudem meist nur ein professioneller Kundendienst um die Reparatur kümmern. Für große Haushalte sind Vollautomaten gemäß Expertenmeinung ohnehin nur bedingt geeignet, denn zeitgleich können maximal zwei Tassen befüllt werden. Durch ihre umfangreiche Ausstattung brauchen Vollautomaten außerdem ausreichend Platz in der Küche.

### **Kapsel- und Padmaschinen: Unkomplizierte Handhabung**

„Kaffeemaschinen, die mit Kapseln oder Pads befüllt werden, überzeugen in erster Linie durch die einfache Handhabung und schnelle Zubereitung“, beschreibt Christian Kästl die Vorzüge dieser Geräte. Kapseln und Pads gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Stärken, auch Kaffeemischgetränke wie Cappuccino oder Latte Macchiato mit Karamellgeschmack sind möglich. Dank ihrer meist kompakten Größe finden diese Kaffeemaschinen auch in kleinen Küchen Platz. Besonders für sporadische Kaffeetrinker eignen sich Kapseln gut, da sie selbst nach längerer Lagerung nicht an Aroma einbüßen.

Wie Vollautomaten können allerdings auch Kapsel- und Padmaschinen nur maximal zwei Tassen gleichzeitig befüllen. „Hinzu kommt, dass sowohl die Geräte selbst als auch die Kapseln und Pads im Verhältnis zu Bohnen oder gemahlenem Kaffee relativ teuer und nicht überall erhältlich sind. Je nach Marke kann man sie nur in bestimmten Läden oder online kaufen“, gibt der Produktexperte zu bedenken. Ein weiterer Nachteil: Besonders Kapseln aus Alu oder Plastik erzeugen viel Müll und sind dadurch eine größere Belastung für die Umwelt.

### **Filtermaschinen: Kostengünstige Lösung für Vieltrinker**

Klassische Filterkaffeemaschinen sind die Lösung der Wahl für alle, die viel Kaffee trinken und sich nicht für ausgefallene Spezialitäten mit aufgeschäumter Milch interessieren. Mit diesen Geräten lassen sich einfach und günstig große Mengen Kaffee aufbrühen. Die Anschaffung einer Filtermaschine ist je nach Ausstattung und Marke ebenfalls vergleichsweise kostengünstig. Käufer können Geräte mit Isolierkanne oder Warmhalteplatte wählen. Zu lange sollte man den Kaffee allerdings nicht warmhalten, denn nach einiger Zeit schmeckt er oft brandig oder säuerlich. „Wer den koffeinhaltigen Wachmacher so

frisch wie möglich genießen möchte, entscheidet sich am besten für eine Filtermaschine mit eingebautem Mahlwerk. Schwenkfilter, Tropf-Stopp und eine große Einfüllöffnung für Wasser sind ebenfalls empfehlenswerte Produkteigenschaften, um komfortabel und ohne ständigen Wischlappeneinsatz Kaffee kochen zu können“, meint Christian Kästl. „Ob es wirklich eine Filtermaschine mit App-Steuerung sein muss, muss jeder Verbraucher selbst entscheiden.“ Abgesehen von regelmäßigem Entkalken ist bei Filtermaschinen keine zusätzliche Wartung notwendig.

### **Ökologische und geschmackliche Aspekte**

Ist die Wahl auf einen Maschinentyp gefallen, gilt es, auch ökologische Aspekte zu berücksichtigen. Kaffeemaschinen – besonders Vollautomaten – sind den Tag über häufig im Stand-By-Modus. Deshalb lohnt es sich, beim Kauf einen Blick auf den durchschnittlichen Stromverbrauch und die Brühtemperatur zu werfen. Gute Maschinen erreichen Temperaturen im empfohlenen Bereich zwischen 85 und 93 Grad Celsius. Über 93 Grad leidet nicht nur der Geschmack, sondern auch die Energiebilanz verschlechtert sich. Kaffeemaschinen mit Abschaltautomatik gemäß der Ökodesign- oder ErP-Richtlinie sollten daher Geräten ohne verbesserte Energieeffizienz vorgezogen werden. Auch die Geschwindigkeit und der Druck, mit dem das erhitzte Wasser durch das gemahlene Pulver gedrückt wird (idealerweise zwischen 7 und 9 Bar), sind maßgeblich für den Geschmack. „Doch auch bei kostspieligen Maschinen gilt: Guter Kaffee lässt sich nur mit hochwertigen Zutaten zubereiten. Man sollte also nicht am falschen Ende sparen“, rät Christian Kästl.

Eine besonders umweltfreundliche Alternative zur Kaffeemaschine sind Kaffeebereiter wie Porzellanfilter, French Press, Chemex oder Karlsbader Kanne. Sie kommen ganz ohne elektrische Energie aus, denn das frisch gemahlene Kaffeepulver wird von Hand aufgegossen, ziehen gelassen und anschließend gefiltert. Dafür sollte für die Kaffeezubereitung am Morgen etwas mehr Zeit eingeplant werden, denn sie dauert länger als ein Knopfdruck auf eine Kaffeemaschine.

### **Das TÜV SÜD-Oktagon gibt Sicherheit**

Eine hilfreiche Kauforientierung bieten auch das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das Oktagon von TÜV SÜD. Die so ausgezeichneten Geräte sind von Experten intensiv geprüft und stehen für eine hohe Qualität. Geprüft werden unter anderem Verarbeitung, Handhabung, Funktionsfähigkeit, Langlebigkeit und ausschlaggebende Eigenschaften wie Brühtemperatur, Sensorik und Mengendosierung.

Weitere Informationen gibt es unter <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>.

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

**Pressekontakt:**

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dirk Moser-Delarami<br>TÜV SÜD AG<br>Unternehmenskommunikation<br>Westendstr. 199, 80686 München | Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92<br>Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69<br>E-Mail <a href="mailto:dirk.moser-delarami@tuvsud.com">dirk.moser-delarami@tuvsud.com</a><br>Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)