



Welche Kaffeemaschine ist die passende?

17. Dezember 2019

TÜV SÜD informiert über die verschiedenen Geräte zur Kaffe Zubereitung

München. Ohne ihn ist für Viele ein Start in den Morgen oder das Stück Kuchen am Nachmittag kaum vorstellbar: Kaffee. Ob Cappuccino, Espresso, Milch- oder Filterkaffee, die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig. Und auch das Angebot an Maschinen ist inzwischen nahezu unüberschaubar groß: Ob Vollautomaten, Filter-, Pad-, Kapselmaschinen oder Espressomaschine – Produktexperte Christian Kästl von TÜV SÜD weiß, welches Gerät für wen Sinn macht.

Welche Art von Kaffeemaschine die richtige ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Zunächst sollten Verbraucher über ihre Gewohnheiten nachdenken: Trinken sie nur ab und zu eine Tasse oder benötigen sie morgens eine ganze Kanne Kaffee? Mögen sie eher leichten oder starken Kaffee oder variiert diese Vorliebe nach Tageszeit oder -form? Auch die Größe der Maschine spielt eine Rolle, denn einige Geräte nehmen viel Platz ein, der nicht in jeder Küche vorhanden ist. Für viele Menschen stehen inzwischen ökologische Aspekte an erster Stelle bei der Kaufentscheidung. Dann sollten sie auf jeden Fall Geräten den Vorzug geben, die gemäß der Ökodesign- oder ErP-Richtlinie (Energy related Products-Directive) eine bessere Energiebilanz und geringere Umweltbelastung im gesamten Produktlebenszyklus aufweisen. 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.

Der Klassiker: die Filterkaffeemaschine

In der Filterkaffeemaschine wird das Kaffeepulver – ähnlich wie beim Kaffeekochen per Hand – langsam und stetig mit heißem Wasser überbrüht. Die Maschine ist kinderleicht zu bedienen und es lassen sich auch größere Mengen Kaffee relativ günstig zubereiten. Filterkaffeemaschinen sind daher besonders gut für Haushalte geeignet, in denen viel Kaffee getrunken wird. Der Geschmack kann allerdings stark variieren, je nachdem, welche Qualität das Kaffeepulver hat und wie viel Pulver verwendet wird. Christian Kästl rät: „Zu lange sollte man den Kaffee nicht in der Maschine warmhalten,

denn nach langer Standzeit schmeckt er oft brandig oder säuerlich.“ Für längeren Genuss bieten sich daher Modelle mit einer Thermoskanne an.

Für großen Genuss: Kaffeevollautomaten

Statt den Kaffee zu filtern, pressen Kaffeevollautomaten das Wasser durch das Kaffeepulver hindurch. Auf Knopfdruck können diverse Kaffeespezialitäten sowie Milchschaum zubereitet werden – allerdings selten mehr als zwei Tassen auf einmal. Für Großfamilien oder viele Gäste ist das Gerät daher nur bedingt geeignet. Dank frisch gemahlener Bohnen ist der Geschmack des Kaffees besonders ausgeprägt. Liebhaber können Mahlgrad und Brühtemperatur auch selbst einstellen. Nachteil: Die Reinigung nimmt viel Zeit in Anspruch. Denn es gilt, das Gerät und die Pulverkammer regelmäßig zu säubern und den Tresterbehälter regelmäßig zu leeren und zu säubern – denn sonst kann das feuchte Pulver zu schimmeln beginnen. TÜV SÜD-Experte Christian Kästl weiß: „Besonders der Milchaufschäumer sollte täglich gut gereinigt werden, um Keimbildung und unangenehme Gerüche zu verhindern. Dazu den Schlauch und die Düse täglich nach dem Gebrauch durchspülen und abwischen.“ Darüber hinaus ist regelmäßiges Entkalken der Maschine unerlässlich. Kaffeevollautomaten benötigen außerdem viel Platz und sind teuer in der Anschaffung: Gute Modelle kosten einige hundert Euro. Und auch Wartungen und Reparaturen sind in der Regel eher hochpreisig.

Für den kleinen Bedarf: Kaffeepadmaschine

„Kaffeemaschinen, die mit Pads befüllt werden, überzeugen in erster Linie durch einfache Handhabung und schnelle Zubereitung“, findet Christian Kästl. Sie zeichnen sich durch ihren geringen Preis bei Kauf sowie Nutzung aus und eignen sich aufgrund ihres geringen Platzbedarfs auch für kleine Küchen. Die Geräte können allerdings wie ein Vollautomat maximal zwei Tassen gleichzeitig befüllen. Die kompostierbaren Pads gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Stärken.

Nichts für Umweltschützer: Kaffeekapselmaschine

Für sporadische Kaffeetrinker eignen sich Kapseln besonders gut, da diese nicht altern und auch nach längerer Lagerung noch in einwandfreiem Zustand sind. Es gibt sie in unterschiedlichen Stärken und auch Kaffeemischgetränke wie Latte Macchiato oder Cappuccino mit Schokogeschmack sind zu haben, ebenso wie Tee. Allerdings erzeugen Kapseln aus Alu oder Plastik viel Müll und sind eine Belastung für die Umwelt. Hinzu kommt, dass sie relativ teuer sind. Je nach Marke können Kunden sie außerdem nur in bestimmten Shops oder online erwerben. Immerhin gibt es bereits Anbieter, die selbst befüllbare, wiederverwendbare Kapseln oder alu- und plastikfreie Kapseln anbieten.

Espresso- oder Siebträgermaschinen

Sie eignen sich vor allem für Espresso-Liebhaber, die die Zubereitung zelebrieren wollen. Dafür – und dank der neun Bar Druck – werden sie mit einem intensiven Geschmack und perfekter Crema belohnt. Die meisten Maschinen funktionieren mittlerweile halbautomatisch, doch wer möchte, kann mit diversen Mahlgraden, Brühtemperaturen und zum Teil sogar der Pulverkompression experimentieren. Wer allerdings Vielfalt möchte oder eine schnelle Zubereitung, sollte sich nach einem anderen Gerät umsehen.

Natürlich gibt es auch noch einige bewährte Alternativen zur vollelektrischen Kaffeezubereitung: French Press, Karlsbader Kanne, ein Kaffeefilter oder der Espresso-Kocher bieten einen ausgeprägten Geschmack und noch dazu ein fast meditatives Zubereitungserlebnis.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 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