

# Gute Noten für N

Wer eine Espressomaschine kauft, hat es nicht einfach, denn die Geräteauswahl ist gross. Ein Test zeigt: Unterschiede gibt es vor allem bei der Brühqualität.

**S**eit einigen Jahren schnellert der Absatz von Kaffeemaschinen in der Schweiz in die Höhe. Immer raffinierter, immer schöner und auch immer teurer sollen sie sein. Laut dem Hergiswiler Marktforschungsinstitut IHA-GFK werden nirgendwo auf der Welt mehr Geräte verkauft als hier. Allein im letzten Jahr gaben die Schweizer 124 Millionen Franken für Kaffeemaschinen aus. Sehr beliebt sind Vollautomaten: Sie stehen in zwei von drei eidgenössischen Haushalten.

## Jura und Krups: Kaffeetemperatur nur genügend

Kein Wunder, boomt der Markt. Mehrere Anbieter buhlen mit Dutzenden von unterschiedlichen Modellen um die Gunst der Käufer. Die internationalen Konsumentenorganisationen prüften eine Reihe von Espressomaschinen – und den Kaffee, den die Geräte liefern. Die Fédération Romande des Consommateurs veröffentlichte in ihrer Zeitschrift «Jachète mieux» die Ergebnisse von acht Kaffeearomaten, die auch in der Schweiz erhältlich sind.

Getestet wurden fünf Maschinen, die mit gemahlenem Kaffee oder papierverpackten Einzelportionen funktionieren, sowie drei Nespresso-Geräte, für die Metallkapseln notwendig sind.

Grosse Unterschiede zeigten sich bei der Aufheizzeit, die die Maschinen brauchen, bevor sie einsatzbereit sind. Am schnellsten geht es bei Krups, die Solis-Maschine hingegen benötigt fast zwei Minuten. Wie lange die eigentliche Kaffeezubereitung dauert, hängt vom Mahlgrad ab: Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto länger braucht das heisse Wasser auf dem Weg in die Tasse.

Wahre Espressokenner geniessen ihren Trank heiss.

Die Mehrzahl der getesteten Maschinen trägt diesem Umstand Rechnung und stellt einen Kaffee von rund 70 Grad her. Einzig die Modelle von Jura und Krups schnitten hier nur mit «genügend» ab.

## Delonghi und Miostar machen zu wenig Schaum

Wichtig ist auch die Schaumhaube obendrauf, sie trägt mit ihren Öl- und Fettstoffen dazu bei, dass sich das Aroma nicht so schnell verflüchtigt. Besonders viel gute Crema, so der Fachbegriff, liefern fünf von acht getesteten Maschinen, während Miostar mit ungenügender Note enttäuscht: zu wenig und zu

Marke	Magimix	Jura
Modell	Nespresso M 200	Nespresso N 75
Baugleich mit	König Création Turmix C 300 Plus	
Richtpreis in Fr.	489.–	699.–
Gewicht in kg	4,9	6,2
Funktioniert mit	Kapseln	Kapseln
Aufheizdauer	53 Sek.	1 Min. 11 Sek.
Brühdauer	gut	sehr gut
Kaffeetemperatur	67,7° / gut	59,7° / genügend
Crema-Menge	sehr gut	sehr gut
Cappuccino-Funktion	gut	gut
Elektrische Sicherheit	gut	gut
Bedienungskomfort	gut	gut
Kaffeegeschmack	gut	gut
<b>Gesamtwertung</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>

1 vergleichbar, aber nicht völlig baugleich

# espresso-Geräte

dünn, so das Fazit der Tester. Auch Delonghi kommt nur auf ein «mangelhaft».

Alle Geräte haben einen Dampfbrüsel, mit dem die Milch für einen Cappuccino aufgeschäumt werden kann – doch bei Solis und Miostar funktionierte dieser nur ungenügend, und bei Turmix gab es nur wenig Schaum.

Den Bedienungskomfort probierten zwölf Frauen und Männer zwischen 25 und 50 Jahren aus. Sie beurteilten Bedienungsanleitung, Vor- und Zubereitung des Kaffees sowie Reinigung und Entkalken der Geräte. Fünf Maschinen schlossen hier mit der Note «gut», drei Maschinen bloss mit «genügend» ab: Bei Delonghi kritisierten die

Tester die oberflächliche Bedienungsanleitung, bei Saeco und Turmix die unpraktischen Wasserbehälter.

## Alle Nespresso-Geräte haben die Nase vorn

Schliesslich gab es auch Noten für den Geschmack, wobei die Testerinnen und Tester die Nespresso- und die Standard-Maschinen getrennt (mit jeweils gleichen Kaffeeröstungen) beurteilten. Bei Letzteren reichte es für Miostar (zu wenig Crema) und Delonghi (untypischer Geschmack) nur für die Note «genügend». Bei den Nespresso-Maschinen waren die Unterschiede geringer, doch

der Espresso von Krups wurde als zu wenig stark beurteilt.

Immerhin: Alle Testgeräte erfüllen die gesetzlichen Normen. Einen Punkteabzug beim Kriterium Sicherheit gabs trotzdem für Saeco (möglicherweise ungeschützter Kriechweg beim Einschaltknopf) und bei Miostar (keine Richtungsanzeige beim Dampf-Drehknopf).

Sieben von acht Maschinen erreichen insgesamt die Note «gut», wobei die drei getesteten Nespresso-Geräte an der Spitze liegen. Allerdings verursachen die Einwegkapseln viel Abfall und sind erst noch viel teurer als herkömmlicher Kaffee. Die Nespresso M 200 schneidet

### Espresso

#### Diffiziler Trank

Der Geschmack eines Espressos hängt nicht nur von der Qualität der Bohnen ab, sondern auch vom Mahlgrad, der Röstung, dem Wasser, dem Druck und der Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch den Kaffee gepresst wird. Ist das Tempo zu langsam, entwickelt sich ein holziger Geschmack, ist es zu schnell, kann sich das Aroma nicht entfalten. Die ideale Brühtemperatur liegt bei rund 90 Grad, darüber schmeckt der Espresso verbrannt.

### Tipps

- Das Leitungswasser häufig wechseln, regelmässig gemäss Bedienungsanleitung entkalken.
- Nach längerem Nichtgebrauch die erste Tasse wegschütten.
- Tassen mit heissem Wasser oder auf der eingebauten Wärmeplatte vorwärmen.
- Kleine, dickwandige Tassen halten die Hitze besser.
- Frisch gemahlene Bohnen verwenden, pro Tasse rund 7 Gramm Kaffeepulver.
- Kaffee gut verschlossen im Gefrierfach lagern.
- Mit Sorte und Mahlgrad experimentieren.

im Preis-Leistungs-Vergleich am besten ab. Unter den herkömmlichen Maschinen schwingt die Turmix TX 80 Plus oben aus: In wenigen Sekunden braut sie einen heissen Espresso.

Die Miostar Classico erzielte aufgrund der Mängel bei der Crema und beim

Milchschaum bloss die Note «genügend». Migros-Sprecher Urs-Peter Naef kann sich dies nicht erklären: Bei einer internen Prüfung seien keinerlei Probleme aufgetreten, und es gebe auch keine diesbezüglichen Kundenreklamationen.

Martin Müller

## Auch günstige Espressomaschinen liefern guten Kaffee

Krups Nespresso Programmatic Turmix C 260	Turmix TX 80 Plus	Solis Crema SL 70	Delonghi Bar 41 Norma	Saeco Via Venezia Espresso	Miostar Classico E
Turmix C 260			Coop Satrap Mastro Lorenzo <sup>1</sup>	Fust Novamatic EM 100	
729.–	399.–	349.–	259.–	348.–	300.–
6,2	5,3	6,8	3,8	7,4	5,8
Kapseln	Pulver/Einzelportionen	Pulver/Einzelportionen	Pulver/Einzelportionen	Pulver	Pulver/Einzelportionen
35 Sek.	1 Min. 38 Sek.	1 Min. 53 Sek.	1 Min. 41 Sek.	1 Min. 40 Sek.	1 Min. 29 Sek.
genügend	sehr gut	genügend	gut	gut	sehr gut
64,7° / genügend	74,3° / sehr gut	67,7° / gut	73° / sehr gut	76,7° / sehr gut	74,7° / sehr gut
sehr gut	gut	sehr gut	mangelhaft	sehr gut	ungenügend
sehr gut	mangelhaft	ungenügend	gut	genügend	ungenügend
gut	gut	gut	gut	genügend	genügend
gut	genügend	gut	genügend	genügend	gut
genügend	gut	gut	genügend	gut	genügend
<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>	<b>genügend</b>

FOTOS: PRISMA, FRC