

**Kaffeevollautomaten**, gefunden bei "eKAFFEE", bearbeitet von UvCzRe; **Grün** =Info: darauf kommt es an

### **Was ist das Besondere an einem Kaffeevollautomaten? Wie unterscheiden sie sich und was ist wichtig?**

Kaffeevollautomaten produzieren vollautomatisch diverse Kaffeevarianten nach der Espresso-Methode. Dabei reduziert sich die Bedienung auf wenige Knopfdrucke im Vergleich zu anderen Geräten, wie zum Beispiel manuellen Espressomaschinen. Während des Brühvorgangs wird heißes Wasser mit hohem Druck durch das Kaffeepulver gepresst. **Das Pulver kommt dadurch nur sehr kurz mit dem Wasser in Kontakt, das Resultat kann man auf der Zunge schmecken: weniger Bitterstoffe werden freigesetzt.**

In der Theorie funktionieren alle Kaffeevollautomaten gleich - bei den verschiedenen Typen (und Firmen) zu sehr unterschiedlichen Preisen geht es eigentlich immer nur um eins: zusätzliche Funktionen.

Alle Kaffeevollautomaten mahlen die Bohnen die in die Maschine gegeben werden frisch und deponieren das Kaffeepulver in der Brühkammer, wo es gestampft und gebrüht wird. Der Anwender wählt die Wassermenge individuell, bei den meisten Automaten kann man sie, wie die Kaffeemenge, programmieren (ff: 1 und 7).

**Zusatzfunktionen**,; **Blau**: wäre schön, muss aber nicht sein; **Rot**: sollte sein, 1-9 =wichtig

#### **Bypass Dosierer für eine zweite vorgemahlene Kaffeesorte**

Diese Funktion erlaubt, Pulverkaffee zu verwenden, statt der ganzen Bohnen, die sich bereits im Bohnenbehälter befinden. Beispiel: Der Bohnenbehälter ist gefüllt mit ganzen Bohnen und Sie bekommen Besuch und möchten gerne einen koffeinfreien Cappuccino zubereiten. Sie wollen nicht die Maschine auf den Kopf stellen und die Bohnen ausschütten, was tun? Sie geben gemahlene koffeinfreie Kaffeebohnen in den Bypass Dosierer. Bitte beachten: Bypass Dosierer akzeptieren nur gemahlene Kaffeebohnen und niemals mit ganzen Bohnen.

#### **Einfache oder Duale Heizelemente**

Kaffeevollautomaten brauchen ca. 43 Sekunden, um von der Brühtemperatur zur Aufschäumtemperatur aufzuheizen. Der Einsatz von zwei Heizelementen eliminiert die Wartezeit. Duale Heizelemente ermöglichen es Cappuccinos und Latte Macchiatos in Handumdrehen zu produzieren. Außerdem braucht man nach dem Dampfprozess nicht den Boiler abzukühlen (zusätzlichen Dampf und Wasser aus der Aufschäumdüse lassen).

#### **Digitales Display oder Indikatorlämpchen**

Wenn Sie Blinklichter nerven, dann ist die folgende Funktion für Sie genau die Richtige. Jedes Indikatorlicht repräsentiert gewöhnlich mehr als einen Punkt - ein digitales Display sagt Ihnen in reinstem Deutsch, was die Maschine bereit ist zu tun, was sie gerade macht und **was getan werden muss**: wann Sie Wasser nachfüllen sollen oder wann die Bohnen aufgefüllt werden müssen. Bei bestimmten Maschinen zeigt Ihnen das digitale Display auch das Kaffeevolumen an das zubereitet wird oder wie viel Tassen insgesamt zubereitet wurden.

### **Programmierbare Funktionen:**

#### **Programmierung der Wassermenge (1)**

Jeder Kaffeevollautomat erlaubt Ihnen die Wassermenge, die eingesetzt wird zu steuern, aber nicht alle Maschinen bieten dies als programmierbare Option. **Mit dieser Funktion, können Sie jeden Knopf so programmieren, dass er eine spezielle Menge abgibt. Eine der populärsten Einsätze dieser Funktion ist es, einen Knopf so zu programmieren, dass er 6 – 8 oz Kaffee abgibt, um Café Crema zuzubereiten.**

**Café Crema ist eine Kaffeespezialität, die dem Filterkaffee gleicht, aber vom Espresso Press-Brühprozess profitiert. Ein Schluck eines Café Crema und Sie werden nie wieder Filterkaffee haben wollen!**

#### **Vormahlfunktion (Pre-Grinding)**

Diese Funktion hilft die Dinge etwas zu beschleunigen, wenn Sie mehrere Getränke zubereiten. Während des Brühprozesses, mahlt die Maschine schon die Bohnen für die nächste Kaffeespezialität und hält sie in der Brühgruppe bereit. Wenn Sie auf den Knopf drücken, wird der Brühprozess automatisch gestartet, statt auf die Bohnen zu warten, die zunächst gemahlen werden müssten.

#### **Vorbrühfunktion (Pre-brewing) (2)**

Wenn Sie die Vorbrühfunktion benutzen, wird das Kaffeepulver mit Wasser angefeuchtet und für eine Sekunde eingeweicht bevor der Brühvorgang beginnt. **Das ist hilfreich, um mehr Geschmack aus dem Kaffeepulver herauszuholen.** Zudem hilft das Vorfeuchten des Pulvers eine "Kanalbildung" zu vermeiden; das passiert, wenn das Wasser nur ein, zwei Wege durch den Kaffee findet, anstatt ihn gleichmäßig zu durchdringen.

#### **Temperaturkontrolle - nur für "Heiß-Trinker"**

Die typische voreingestellte Temperatur von Espresso ist ca. 85 °C Grad gemessen am Maschinenauslauf. Wenn er dann in der Tasse ist, hat die Temperatur jedoch nur noch runde 75 °C.

Vorheizen mit dem Tassenwärmer kann diesen Temperaturunterschied etwas auffangen - es geht aber auch mit warmem Wasser. Wenn sie das aber nicht zufrieden stellt, dann ist die Temperaturkontrolle richtig für Sie.

**Espresso wird bei einer weitaus niedrigeren Temperatur gebrüht als Filterkaffee. Espresso mutet fast kalt an, im Vergleich zu Filterkaffee, der zwischen 90 °C und 96 °C Grad gebrüht wird.**

#### **Tassenwärmer**

Viele Kaffeevollautomaten haben ihr eigenes Heizelement, aber es ist nicht immer eine Standardfunktion. Eine kalte Tasse ist der größte Feind von heißem Kaffee. Ein Kaffeewärmer kann Ihren Kaffee nur besser machen. Die meisten effizienten Kaffeewärmer sind aktive Tassenwärmer; Passive Tassenwärmer setzen auf Restwärme der Maschinenkomponenten, deshalb dauert es ein bisschen länger, bis sie wirklich was bringen. **Man kann aber die Tasse auch einfach mit warmem Wasser vorwärmen!**

### **Abnehmbare oder nicht-abnehmbare Brühkammer** (oft verbunden mit der dosierbaren Kaffeemenge)

Der Vorteil einer abnehmbaren Brühkammer, ist, dass Sie die Möglichkeit haben sie für Reinigungs- und Wartungszwecke zu inspizieren. Das Entfernen ist ein einfacher Prozess, der kein Werkzeug erfordert.

Sie werden das sehr oft tun müssen, um Kaffeeöl und Rückstände, die an ihr hängen, auszuspülen.

Maschinen, bei denen man den Brühkopf nicht entnehmen kann, ersetzen das manuelle Spülen mit einem automatischen Spülprozess, der sowohl beim Start als auch beim Beenden der Kaffe Zubereitung einsetzt.

Maschinen mit abnehmbaren Brühgruppen erlauben Ihnen zwischen 6 und 9 Gramm pro Kaffeeportion zu variieren. Nicht abnehmbare Brühgruppen erlauben eine Dosierung zwischen 5 und 16 Gramm (3), abhängig von der Maschinenart. Die höhere Dosierung erlaubt Ihnen mit einem Knopfdruck einen doppelten Espresso zu brühen, eine sehr starke Tasse Crema Kaffee oder zwei reguläre Crema Kaffees.

### **Milchaufschäumdüse** (\*4)

Mit einer Milchaufschäumdüse zaubern Sie in Handumdrehen verführerische Cappuccinos, Latte Macchiatos etc.

### **Wasserfiltersysteme** (\*5)

Interne Wasserfiltersysteme verbessern den Geschmack des Kaffees, verlängern die Lebensdauer der Maschine und reduzieren den Entkalkungsaufwand, der durchgeführt werden muss, um die Maschine zu reinigen. Die Filter müssen alle 3 bis 4 Monate ausgetauscht werden.

Jura Capresso war? der einzige Hersteller mit einem Wasserfiltersystem das Blei, Chlor, Aluminium und Kupfer eliminiert. Andere haben große Partikelfilter, diese halten aber nur "Fremdobjekte" vom Boilersystem ab.

**Geschmack ist alles!** Die folgenden Optionen erlauben es in die Maschinensteuerung einzugreifen.

### **Mahlvoreinstellungen** (\*6)

Die meisten Vollautomaten erlauben Ihnen den Mahlgrad einzustellen. Wenn Ihr Espresso oder Café Crema zu lasch oder zu bitter schmeckt, dann kommt Ihnen diese Einstellung sehr entgegen. Ein feinerer Mahlgrad bringt mehr Geschmack; wird das Pulver jedoch zu fein gemahlen, dann kann der Kaffee bitter schmecken - das können Sie wieder ändern, wenn Sie eine Maschine mit anpassbarer Dosierung wählen (am besten beides!):

### **Anpassbare Dosierung** (\*7)

Eine Möglichkeit die Kaffeestärke anzupassen ist, die Menge an Kaffee zu dosieren, die gemahlen wird. Diese Funktion ist großartig, wenn man auf die individuellen Geschmäcker der Kaffeeliebhaber eingehen möchte. Ein typischer einfacher Espresso braucht ca. 7 Gramm; Maschinen mit abnehmbaren Brühgruppen liefern zwischen 6 und 9 Gramm (siehe (3)), so haben Sie die Möglichkeit ihn stärker oder schwächer anzupassen.

Die eingebauten Brühgruppen sind so konfiguriert, dass sie abhängig von der Maschine Dosierungen zwischen 5 und 16 Gramm pro Kaffeeportion erlauben. Sie könnten die 16 Gramm Dosierung als doppelten Espresso, eine sehr starke Tasse Crema Kaffee oder zwei reguläre Crema Kaffees nutzen.

## **Weiterführende Artikel & Webseiten**

- [Kaffeevollautomat](#) Homepage, - [Warum er so begehrt ist](#), - [Baureihen und Marken](#), - [Forum](#)

**Wählen Sie nur das Beste**, wenn sie garantiert erstklassigen Kaffee zubereiten wollen, wenn Sie morgens einen Latte Macchiato genießen oder Ihre Gäste nach dem Abendessen mit einem Espresso/ Cappuccino verwöhnen wollen. Folgende Geräte sind einfach in der Handhabung und Pflege:

"**eKAFFE**" sagt deutlich: Jura ist den anderen überlegen - und: Rechnen Sie nicht damit, ein gutes Gerät weit unter Euro 1000,- zu bekommen (empf. Herstellerpreis als aktuelles Neugerät, günstiger ev. als Nachfolgergerät).

**Für zu Hause** (Mai 2011): [Jura C5](#) (485,-), [Jura J5](#) (830,-), [Jura C9](#) (933,-), [Jura J7](#) (1080,-); [Jura J9](#) (1220,-);

Funktionssieger (2010): [Siemens TK73001](#), [Saeco Xelsis](#) (;Mai 2011: 1000,-).

Unter € 1000,-: [DeLonghi ESAM 3400](#), [Jura Impressa C9](#) und [Philips HD 5720](#) (unter € 700,-).

Testzeitschriften-Sieger: [Jura C5](#), [Saeco Incanto de Luxe](#), [DeLonghi ESAM 4200S Magnifica](#) (alle ähnlicher Preis

**Vollautomaten für mehrere Tassen, Kaffehaus Qualität, für Büro oder Gastronomie** (auch älter):

[Jura J5 bis 10 Tassen](#) / [Jura S9 Av](#) & [Jura XF50 bis 30 Tassen](#); mehr Tassen: [Jura Z5](#), Z7 [XS90](#), XS95, X9

Die Geräte unterscheiden sich fast nur im Brühverfahren. Inzwischen haben alle namhaften Hersteller Edelstahlheizungen und Kegelmahlwerk und die Pumpe ist auch identisch. **Herstellerspezifisch hingegen ist die (ohne Werkzeug herausnehmbare) Brühgruppe.**

Baugleiche Jura- Qualität: AEG: CF 80, 85, 90, 100 und 120, sowie von Krups: Orchestro und Siziliana.

(Jura hält das Brühverfahren-Patent, das den Kaffee/ Espresso so lecker werden lässt. Mit bis zu 700 EUR lässt man sich das gut bezahlen.

## **Allgemeines**

- Für espressobohnen zahlen Sie etwas mehr als für "normale" Kaffeebohnen

- espressobohnen gibt es meist nur in 1 kg Verpackungen, wenn es dann nicht schmeckt... Pech gehabt

- **Kaffeevollautomaten erfordern sorgfältige Pflege: Serviceprogramme für Entkalkung (\*8) und Reinigung (\*9)**

- Wenn man für ein paar Tage verreist, vorher unbedingt die Tresterschale leeren!