
Kaffeemaschine

Vor dem Kaffeemaschinenkauf überlegen

Vollautomat, Kapselgerät, Pad- oder Filtermaschine: Es gibt unzählige Marken und Modelle, da verliert man schnell die Übersicht. Vor dem Kauf einer neuen Kaffeemaschine sollten Sie zuerst den Kaffeekonsum und die Ansprüche an Gerät und Zubereitungsmöglichkeiten erheben.

- Wie hoch ist Ihr täglicher Kaffeekonsum und wie viele Tassen werden durchschnittlich im Haushalt getrunken?
- Gibt es im Haushalt Personen, die lieber koffeinfreien Kaffee trinken? Sollte es also die Möglichkeit geben, zwei verschiedene Kaffeesorten zubereiten zu können?
- Bevorzugen Sie eine spezielle Kaffeesorte?
- Soll die Zubereitung schnell gehen? Einfach auf Knopfdruck oder haben Sie mehr Zeit?
- Welchen Stellenwert haben einfache Bedienung und individuelle Einstellungsmöglichkeiten?
- Trinken Sie gerne verschiedene Kaffeespezialitäten wie z.B. Caffe Latte, Cappuccino, Espresso etc.
- Wie steht es um das Service bei Reparaturen?

Diese Erkenntnisse helfen Ihnen bei der Anschaffung einer neuen Kaffeemaschine eine gute Wahl zu treffen.

Ein Preisvergleich zahlt sich aus

Neben den individuellen Bedürfnissen und den Anschaffungskosten der Maschine sollten Sie auch die laufenden Kosten für den Kaffee beachten. Die Preise bei Kaffee variieren stark, je nach Sorte und Qualität. Bohnenkaffee bekommt man ab € 15 pro Kilo. Bio- und Fairtrade-Kaffee liegt preislich etwa zwischen € 20-30 pro Kilo. Rechnet man den Preis für Kapseln und Pads hoch liegt man etwa bei € 60 pro Kilo.

Wenn Sie pro Monat 1 kg Kaffee brauchen, dann kostet Sie dies bei einer Kapselmaschine € 60 pro Monat. Umgerechnet auf das Jahr sind dies € 720, nur für den Kaffee.

Vollautomaten sind zwar in der Anschaffung teurer. Beachtet man jedoch die Kosten für Kapseln bzw. Pads dann rechnet sich der Kauf eines Kaffeefullautomaten schon nach ca. 2 Jahren.

Die passende Kaffeemaschine wählen

Wählen Sie den Kaffeemaschinen-Typ nach Ihren Bedürfnissen aus. Für die Kaufentscheidung sind natürlich auch die persönlichen Geschmacksvorlieben entscheidend.

Espresso aus Vollautomaten ist zumeist stärker und liefert eine schöne Crema. Vollautomaten haben einen höheren Anschaffungspreis, dafür sind die laufenden Kosten niedriger. Die Automaten bieten meist auch individuelle Einstellungsmöglichkeiten für Kaffeestärke bzw. Wassermenge und die Möglichkeit frischen

Milchschaum über Aufschäumdüsen zuzubereiten.

Kaffee aus Padmaschinen ist eher milder und geschmacklich mit Filterkaffee zu vergleichen, da mit weniger Druck (nur ca. 1 bis 2 bar) aufgebrüht wird. Im Vergleich zu den Kapselmaschinen haben die Padmaschinen den Vorteil, dass die Pads eine Standardgröße haben und für alle Maschinen passen. Außerdem werden sie aus Zellstoff hergestellt und sind wie Filtertüten kompostierbar.

Kapselgeräte sind an ein kostenintensives System gebunden. Hinsichtlich Ökobilanz schneiden die aus Plastik gefertigten Kapseln weniger gut ab. Das Schlusslicht bilden die energieintensiv produzierten Alu-Kapseln, vor allem wenn man den hohen Rohstoffverbrauch an Aluminium einrechnet.

Die traditionelle Filtermaschine ist am kostengünstigsten und gut geeignet für die Zubereitung von größeren Mengen Kaffee, jedoch braucht der Brühvorgang etwas länger.

Auch Alternativen ausprobieren

Die Press-Stempelkanne ist Maschine und Kanne in einem und ist ein energiesparender und umweltfreundlicher Kaffeebereiter. Beim Brühvorgang wird der Kaffee in der Kanne mit heißem Wasser - am besten aus dem Wasserkocher - übergossen und nach einigen Minuten kann der Kaffee getrennt vom Satz ausgegossen werden.

Die Espressokanne wird zur Zubereitung von Kaffee auf einem Kochherd verwendet. Wenn Sie sich mehr Zeit nehmen, erhalten Sie durch den Aufguss per Hand einen wohlschmeckenden Kaffee mit vollem Aroma.

Nachhaltige Pads oder Kapseln wählen

Pads werden aus Zellstoff hergestellt und sind wie Filtertüten kompostierbar. Die aus Plastik gefertigten Kapseln schneiden hinsichtlich Ökobilanz weit weniger gut ab und Aluminium-Kapseln noch schlechter. Bei ihrer Produktion werden große Mengen an Energie und Rohstoffen verbraucht. Bei der Entsorgung wird Müll produziert, außer die Kapseln werden recycelt. Eine ökologische Alternative sind Kaffeekapseln aus nachwachsenden Rohstoffen, wie z.B. Pflanzenfasern und Maisstärke oder Kaffee-Pads. Im Internet gibt es auch wieder befüllbare Kapseln. Das Reinigen und Füllen erfordert aber Geduld und ist nicht jedermanns Sache.

Bei den Pads auf die Inhaltsstoffe achten

In manchen Pads, wie beispielsweise für Cappuccino und Latte Macchiato, finden sich neben Kaffeepulver noch zahlreiche andere Inhaltsstoffe wie pflanzliches Fett, Glukosesirup, Zucker, Milchpulver und Aroma. Kaffee ist in einigen Pads nur zu ca. 9,8 % enthalten. Wer gerne Kaffee pur ohne viel Zucker und Zusatzstoffe genießt, achtet beim Kauf drauf, dass in den Pads 100 % Kaffee enthalten ist.

Energieeffiziente Geräte kaufen

Vergleichen Sie beim Kaffeemaschinenkauf den Stromverbrauch der Geräte. Um Energie zu sparen, schalten Sie nach Gebrauch die Maschine aus. Achten Sie beim Kauf von Kaffeevollautomaten darauf, dass es eine integrierte automatische Abschaltfunktion gibt.

Regelmäßig reinigen und entkalken

Hygiene ist bei Vollautomaten besonders wichtig, um Keimen und Bakterien keinen Nährboden zu geben. Die regelmäßige Pflege der Maschine kann sogar unnötige Servicekosten und Reparaturen ersparen.

Täglich frisches Wasser in den Tank füllen, um Ablagerungen zu verhindern und um einen geschmacklich guten Kaffee zu bekommen.

Filtermaschinen und Automaten mit herausnehmbarer Brühgruppe lassen sich gut und ohne viel Chemie reinigen, während andere Geräte mit speziellen Reinigungstabletten und Automatikprogrammen arbeiten. Bewegliche Teile wie Tropfschale, Tresterbehälter usw. sollten geschirrspültauglich sein.

Tresterbehälter leeren und mit Spülmittel reinigen, da sich bereits nach einigen Tagen aufgrund der Feuchtigkeit Schimmel bildet. Bohnenbehälter ab und zu mit einem trockenen Tuch auswischen. Wenn sich die Brühgruppe entfernen lässt, dann reinigen Sie diese ca. alle 1 bis 2 Wochen (je nach Gebrauch) mit klarem Wasser. Vor dem Einsetzen gut trocknen lassen. Verwenden Sie ein umweltfreundliches Spülmittel.

Entkalken Sie die Maschine regelmäßig. Gut geeignet ist in Wasser aufgelöste Zitronensäure. Nicht mit Essig entkalken, denn dieser kann die Dichtungen angreifen.

Durch den automatischen Spülvorgang wird bei den meisten Vollautomaten der Kaffeeauslauf gereinigt, nicht jedoch die Dampfdüse. Am besten nach dem Milch aufschäumen noch etwas Dampf auslassen, um Rückstände in der Düse zu vermeiden und die Düse feucht abwischen. Bei der automatischen Produktion über einen Schlauch und Milchbehälter sollten sofort nach Gebrauch alle Utensilien gründlich gereinigt werden.