



Nicht alle Geräte
brühen zwei Tassen
gleichzeitig.

Besser als

Portionskaffeemaschinen Ausgerechnet die beliebten Senseo-Maschinen sind nur „befriedigend“, Severin und Tchibo sogar „ausreichend“. Fünf Konkurrenten zeigen, dass es besser geht.

Senseo heißes Wasser aus der Maschine spritzen kann. Diese Gefahr ist bei den neuen Modellen gebannt. Doch noch immer kann bei einer Fehlbedienung heißes Wasser über das Gerät fließen. Und zwar dann, wenn man die Maschine bei geöffnetem Brühkopf aus Versehen einschaltet. Die beiden getesteten Philips-Modelle sind deshalb in der „Sicherheit“ nur „befriedigend“, zwei Noten schlechter als die gesamte Konkurrenz.

Fünf Maschinen (Petra Padissima, Stefano Padova, Braun Tassimo, Melitta My Cup E 901 und Krups) erhielten ein insgesamt „gutes“ Qualitätsurteil. Den sensorisch besten Portionskaffee macht die links abgebildete Petra Padissima.

Teure Bindung oder lose Beziehung

Der Markt für Portionskaffeemaschinen wächst schnell. Zu Weihnachten hofft die Branche wieder auf großen Umsatz, präsentiert den Tassenautomaten als trendiges Geschenk. Obwohl in fast jedem Haushalt eine herkömmliche Kaffeemaschine „blubbert“, erwarten die Anbieter auch dieses Jahr zweistellige Zuwachsraten. Weil der schwarze Muntermacher immer öfter portionsweise in die Tassen läuft, boomt auch das Geschäft mit Kaffeepads und -kapseln. Das eine funktioniert eben nicht ohne das andere.

Fünf Maschinen (Braun Tassimo, Melitta My Cup 901 und 902, Stefano Padova, Tchibo Caffissimo) brühen den Kaffee ausschließlich mit Originalpads oder -kapseln. Für den Verbraucher bedeutet das eine „Zwangsheirat“ mit hohen Folgekosten. Pads von Stefano und Melitta sowie Kapseln von Tchibo und Braun („Discs“ genannt) sind mit 19 bis 25 Cent pro Portion sehr teuer. Universelle Pads gibt es bei Discountern

In die Schublade der Petra Padissima passen die meisten runden Pads hinein.

Marktführer Philips hat das Nachsehen. Der mit den Portionsmaschinen Senseo Standard und Senseo Aluminium zubereitete Kaffee ist zwar „gut“, hat es aber in sich, besser gesagt ihr Brühwasser: Unsere Prüfer fanden darin deutlich erhöhte Nickelwerte, genauso wie in der Severin KA 5912. Die gemessenen

Werte liegen alle über den 20 Mikrogramm Nickel, die laut Trinkwasserverordnung in einem Liter Leitungswasser enthalten sein dürfen. Das ist unnötig und vermeidbar. Die drei „belasteten“ Portionskaffeemaschinen wurden deshalb im Qualitätsurteil um eine Note abgewertet.

Die gefundenen Nickelwerte sind für gesunde Menschen unproblematisch, können aber zum Problem für Nickelallergiker werden. Die nehmen nämlich notgedrungen schon über viele Nahrungsmittel Nickel auf und sollten deshalb jede zusätzliche Belastung möglichst vermeiden. Sie sind besser dran, wenn sie vorsichtshalber zu den Modellen greifen, die im Punkt Schadstofffreiheit „sehr gut“ oder „gut“ abgeschnitten haben.

Die beiden Philips-Maschinen fielen auch aus einem anderen Grund unangenehm auf. Bereits bei Markteinführung vor etwa vier Jahren hatte die STIFTUNG WARENTEST bemängelt, dass beim Betrieb der

test UNSER RAT

Testsieger ist die **Petra Padissima 2 KM 31.17** (100 Euro). Sie schnitt bei der Kaffeezubereitung am besten ab und kann mit allen üblichen runden Softpads bestückt werden. Ebenfalls „sehr gut“ ist der kleine Schwarze aus der **Stefano Padova KM 33**, mit 98 Euro kaum billiger – außer als Aktionsangebot –, aber nur für Originalpads geeignet. Insgesamt auch „gut“ sind **Braun Tassimo**, **Melitta My Cup E 901**, und **Krups KP 1020**.

Senseo

ab acht Cent das Stück, „gute“ wie Aldi (Nord) Morena klassisch ab neun Cent (siehe Test ab Seite 22).

Für Universalpads genügt eine systemunabhängige Maschine. Im Test sind das die Modelle von Krups, Philips Senseo, Petra und Severin. Sie funktionieren mit fast allen runden Softpads mit sieben Zentimeter Durchmesser und etwa sieben Gramm Kaffeepulver. So kann jeder nach Gusto seinen ganz persönlichen Koffein-Kick zubereiten. Wir haben sie mit Senseo Normale Röstung (13 Cent pro Portion) und Jakobs Krönung Verwöh naroma (12 Cent) ausprobiert, die systemgebundenen Geräte selbstverständlich mit den dafür vorgesehenen Pads und Kapseln, und zwar mit einer normalen Röstung.

Petra und Stefano sind die Besten

Sensorisch überzeugte der Kaffee aus den Maschinen von Petra und Stefano ganz besonders. Das Aroma war ohne Fehl und Tadel, die üppige Schaumhaube eine Zierde für das Auge: „sehr gut“. Auch an den meisten anderen Maschinen hatten die Verkoster geschmacklich nichts auszusetzen. Bei der Braun Tassimo gab es aber keinen Schaum. Ihr Getränk kommt einem klassischen Filterkaffee am nächsten, wenn man die Disc mit Jakobs Krönung nimmt. Wer Wert auf Schaum legt, muss zu anderen Tassimo-Discs greifen, zum Beispiel zu Tassimo Jacobs Caffè Crema.

Nur durchschnittlich schnitt der kleine Schwarze aus den beiden Melitta-Geräten ab. Am schlechtesten war aber die Portion Privat-Kaffee Guatemala Grande aus der Tchibo-Caffissimo. Das, was in langen 77 Sekunden in die Tasse fließt, riecht und schmeckt zwar

kräftig, aber auch angebrannt, alt und rauchig, liegt metallisch, bitter und sauer auf der Zunge. Espresso aus der Caffissimo ist besser, wie sich im letzten Espresso-Maschinentest zeigte (siehe test 12/05).

Wie stark der Kaffee in die Tasse fließt, ist bei Portionsgeräten durch Pad und Wasserdurchfluss vorgegeben. Trotzdem lässt sich die Kaffeestärke beeinflussen, indirekt über die Wassermenge. Bei einigen Maschinen kann man die fest eingestellte Tassenfüllung manuell auf den eigenen Geschmack trimmen. Manche Geräte merken sich das sogar. Einfach ist auch eine stufenlose Regelung wie bei Melitta My Cup E 901. Was immer geht: Die Maschine schon vor dem Brühende ausschalten. So fließt weniger Wasser als vorgesehen durch, das Getränk wird stärker. Wer es schwächer mag, muss nachlaufen lassen. Das ist oft nur durch Tricksen möglich. Entweder man drückt ein zweites Mal auf den Ein-Tassen-Knopf oder schon von vornherein auf „Zwei Tassen“, falls vorhanden. Dann aber nicht noch einmal die kompletten 125 Milliliter durchlaufen lassen, natürlich auch nicht die vollen zwei Tassen. Das gibt Plörre. Blümchenkaffee entsteht natürlich auch, wenn ein Pad doppelt benutzt wird. Der gehört ausgelaut in den Biomüll, Kapsel und Disc in den Restmüll. Kapselmüll fällt bei Tchibo und Braun viel an. Erfindungsfreudige Tüftler haben deshalb die Tchibo-Kapseln sogar schon aufgemacht, entleert und mit losem Kaffeepulver eigener Wahl wiederbefüllt – Tintenstrahldrucker lassen grüßen!

Bei den T-Discs von Braun – das T steht für Tassimo – bringt das nichts, weil der Strichcode oben auf dem Deckel zerstört würde. Ohne den funktioniert die Maschine aber nicht, weil sie nicht mehr erkennen kann, welche Sorte Disc – Kaffee, Tee oder Schokolade – eingelegt wurde. Deshalb muss auch der Strichcodeleser im Gerät immer sauber sein.

Kauf Tipps

Schnell und bequem sind die Portionsautomaten sicherlich. Abgesehen von der ziemlich lahmen Tchibo Caffissimo ist der Muntermacher in etwa 30 bis 45 Sekunden durchgelaufen. Das Aufheizen zuvor dauert auch nicht lange, zwischen rund 40 und 100 Sekunden. Vor der Kaufentscheidung sollte ▶

KAFFEE ODER ESPRESSO?

Feiner Unterschied

Auf Bohnenröstung, Mahlgrad und Zubereitung kommt es an

Wer in Italien einen Kaffee bestellt, genauer gesagt einen „Caffè solo“, bekommt einen Espresso vorgesetzt. In Deutschland bringt der Kellner in der Regel eine Tasse gefilterten Bohnenkaffee. Nördlich der Alpen bevorzugen die meisten nach wie vor den klassischen Filterkaffee, hat der Deutsche Kaffeeverband festgestellt.

Filterkaffee Dafür werden normalerweise die gleichen Kaffeebohnen verwendet wie für Espresso, entweder zu 100 Prozent Arabica-Bohnen oder eine Mischung aus Arabica- und Robusta-Bohnen. Aber die Kaffeeröstung ist kürzer und milder, der Mahlgrad ist 0,3 bis 0,5 Millimeter gröber (Espresso 0,2 mm). Die Kaffeebohnen bleiben deshalb heller, haben mehr Säure, weniger Würze und einen mildereren Geschmack. Kaffeepulver hat beim Brühen im Filterautomaten oder im Handfilter auch länger Kontakt mit dem Wasser. Das löst mehr Bitterstoffe und Koffein. In einer Tasse Kaffee (125 Milliliter) steckt etwa doppelt so viel Koffein wie im Espresso (50 Milliliter).

Espresso läuft unter hohem Druck (9 bis 15 bar) in wenigen Sekunden in die Tasse. Bitterstoffe und Gerbsäure bleiben deshalb größtenteils im Kaffee Kuchen zurück. Das macht Espresso bekömmlicher.

Portionskaffee ist für viele ebenso magenfreundlich. Denn auch er läuft schnell durch Pad oder Kapsel. Aus den Padmaschinen im Test rinnt Kaffee, kein Espresso. Die Geräte bauen nämlich nur wenig Druck auf, etwa 1 bis 3 bar. Das Getränk bekommt, abhängig auch von der Kaffeesorte, dabei eine leichte Schaumhaube, ähnlich dem schweizerischen Schümli. Nur die Kapselgeräte Braun Tassimo und Tchibo Caffissimo können den Druck variieren. Mit Espresso-Kapseln fließt dann auch italienischer Caffè in die Tasse.





Petra Padissima 2, 100 Euro

GUT (1,6)

Die Beste: Für alle handelsüblichen, runden Kaffeepads mit sieben Zentimeter Durchmesser geeignet, auch für Pulver. Kaffee sensorisch sehr gut, sehr heiß mit sehr schöner Crema. Macht auch nur heißes Wasser.



Stefano Padova, 98 Euro

GUT (1,9)

Die Verwandte: Ähnelt stark der Petra-Maschine, aber ausschließlich für Stefano-Pads geeignet; nur im Direktvertrieb oder als Prämie erhältlich. Macht sensorisch sehr guten, heißen Kaffee mit schöner Crema.



Braun Tassimo, 150 Euro

GUT (2,0)

Die Individuelle: Funktioniert ausschließlich mit Tassimo-Discs, auch für Tee, Kakaotrunk und Espresso. Kaffee sensorisch gut, aber Bedienung durch verwirrende Symbole gewöhnungsbedürftig. Viel Kapselmüll.

test Portionskaffeemaschinen

	Gewichtung	Petra Padissima 2 KM 31.17	Stefano Padova KM 33 1)	Braun Tassimo TA 1200 Type 3107	Melitta My Cup E 901 2)	Krups KP 1020	
Mittlerer Preis in Euro ca.		100	98 6)	150	90	140	
Kaffeekosten pro Tasse in Cent ca. 7)		12 (Jacobs), 13 (Senseo)	20	25	19	12 (Jacobs), 13 (Senseo)	
test-QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (1,6)	GUT (1,9)	GUT (2,0)	GUT (2,3)	GUT (2,4)	
ZUBEREITETER KAFFEE (SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT)	40 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	befriedigend (3,0)	gut (2,5)	
Zubereitet mit		Pads: Senseo und Jacobs Krönung	Pads: stefano N° 37 Classico	Discs: Jacobs Krönung Tassimo	Pads: Melitta My Cup voll & rund	Pads: Senseo und Jacobs Krönung	
Besonderheiten und Fehler in Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl		Werden keine Abweichungen angegeben, entspricht der Kaffee folgender Beschreibung: Aussehen: Viel heller, melierter, feinporiger, mittelfester, weder angebrannt noch rauchig, getreidig oder alt, keine Fremdnote. Geschmack: Intensiv, deutlich komplex, deutlich geröstet, deutlich bitter, weder Mundgefühl: Weder zusammenziehend noch belegend, pelzig, brennend oder kratzend im Hals.					
		Sehr viel besonders feinporiger, fester und sehr stabiler Schaum, mit Jacobs-Krönung hell und leicht meliert; sehr komplex im Geruch	Sehr viel sehr stabiler Schaum	Kein Schaum mit diesem Kaffee (es werden aber auch Discs mit schaumbildenden Kaffeesorten angeboten, z. B. Jacobs Caffè Crema)	Heller, nicht melierter, besonders feinporiger Schaum; riecht und schmeckt leicht getreidig, deutlich säuerlich im Geschmack	Leicht melierter Schaum mit Senseo; riecht etwas weniger intensiv und schmeckt etwas schwächer geröstet als fast alle anderen Produkte	
BRÜHEN	20 %	gut (2,0)	gut (2,1)	gut (1,7)	gut (1,9)	befriedigend (2,7)	
Zubereitungszeiten		+	+	+	+	+	
Temperatur		++	+	+	+	○	
Füllen: Gleichmäßigkeit / Tropfen		○/+++	○/+++	++/+	+/+++	○/+	
HANDHABUNG	25 %	gut (2,4)	gut (2,5)	befriedigend (2,6)	gut (2,2)	gut (2,2)	
Gebrauchsanleitung / Täglicher Gebrauch		+/+	+/+	+/+	○/+	+/+	
Erstbetrieb / Wiederinbetriebnahme		○/+	○/+	⊖/○	++/+	++/○	
Reinigen / Entkalken		+/○	+/○	+/○	+/+	+/+	
UMWELTEIGENSCHAFTEN	5 %	gut (2,5)	gut (2,4)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,2)	
Geräusch		○	○	○	○	+	
Stromverbrauch: Im Betrieb / Bei „Aus“		+/+++	+/+++	+/+++	+/+++	+/○	
SCHADSTOFFFREIHEIT	5 %	sehr gut (0,7)	sehr gut (0,7)	sehr gut (0,7)	sehr gut (0,7)	gut (2,2)	
SICHERHEIT	5 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE							
Platzbedarf für die Bedienung (Höhe x Breite x Tiefe) in cm		41 x 45 x 35	41 x 45 x 35	36 x 40 x 35	36 x 38 x 28	40 x 37 x 37	
Maximale Auslaufhöhe in cm		10,5	10,5	10,5	10	15	
Gleichzeitiges Brühen von Tassen		2	2	1	1	2	
Tassenfüllmengen in ml		2 x 125 (fest) und individuell anpassbar	2 x 125 (fest) und individuell anpassbar	Vorgegeben durch Disc, manuell anpassbar	Stufenlos von 70 bis 180	2 x 4 feste Stufen: 75, 100, 125, 150	
Zeiten in s: Aufheizen / 1. Tasse / 2. Tasse 3)		73 / 31 / 54	66 / 35 / 60	57 / 35 / 44	47 / 39 / 65	49 / 44 / 44	
Besonderheiten		Kassette für Kaffeepulver, Wasserfilter, Heißwasserdüse	Wasserfilter	Auch für Tee-, Kaka- und Espressodiscs	Padauffangbehälter	Kassette für Kaffeepulver, Wasserfilter, 2 unabhängige Wasserkreisläufe	

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse: ++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5). ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5). – = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. *) Führt zur Abwertung (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 74).

1) Direktvertrieb.
2) Laut Anbieter Auslaufmodell, Restbestände im Handel.
3) Mit Wiederaufheizen.



Melitta My Cup E 901, 90 Euro

GUT (2,3)

Die Solistin: Systemgebunden, funktioniert ausschließlich mit My-Cup-Pads. Die sind einzeln verpackt in Folie (viel Verpackungsmüll). Maschine heizt schnell auf, aber Kaffee sensorisch nur mittelmäßig.



Krups KP 1020, 140 Euro

GUT (2,4)

Die Exotische: Kann zwei unterschiedliche Kaffeegetränke gleichzeitig zubereiten. Teuer, für runde Pads und Pulver. Aber Kaffee vergleichsweise kühl und Stromverbrauch auch im ausgeschalteten Zustand.



Philips Senseo Aluminium, 150 Euro

BEFRIEDIGEND (3,2)

Im Edellook: Ähnlich wie Philips Senseo Standard, für viele übliche runde Kaffee pads geeignet. Aber bei geöffnetem Brühkopf läuft heißes Wasser über Gerät und Ablage. Etwas kleiner Tank. Achtung Allergiker: Gibt Nickel ins Brühwasser ab.



Philips Senseo Standard, 60 Euro

BEFRIEDIGEND (3,2)

Der Klassiker: Für viele übliche Rundpads. Aber bei geöffnetem Brühkopf läuft heißes Wasser über Gerät und Ablage. Etwas kleiner Tank, nicht zum Abstellen. Achtung, Allergiker: Gibt Nickel ins Wasser ab.



Severin KA 5912, 79 Euro

AUSREICHEND (3,6)

Die Umständliche: Für alle handelsüblichen, runden Kaffee pads und auch für Pulver geeignet. Täglicher Gebrauch nur ausreichend, zum Beispiel ist das Einsetzen des Padhalters etwas schwierig und nur mit zwei Händen möglich. Achtung Allergiker: Gibt beim Brühen Nickel ins Wasser ab.



Melitta My Cup E 902, nicht mehr im Angebot

BEFRIEDIGEND (2,6)

Die Ungleichmäßige: Nur für My-Cup-Pads (einzeln verpackt, viel Verpackungsmüll) geeignet. Kaffee ist sensorisch mittelmäßig und läuft bei zwei Tassen sehr unterschiedlich durch. Außerdem ist das Pad-Einlegen etwas umständlich.



Tchibo Caffissimo, nicht mehr im Angebot

AUSREICHEND (4,0)

Die Langsame: Nur für Caffissimo-Kapseln vorgesehen, andere Caffitakapseln (z. B. von Écaffé) funktionieren aber auch. Macht Milchschaum, mit anderen Kapseln auch Espresso. Aber: Kaffee sensorisch fehlerhaft. Maschine heizt lange auf, Kaffee fließt langsam durch. Macht viel Kapselmüll.

Philips Senseo Aluminium HD 7840	Philips Senseo Standard HD 7810	Severin KA 5912	Melitta My Cup E 902	Tchibo Caffissimo
150	60	79	Nicht mehr im Angebot	Nicht mehr im Angebot ⁸⁾
12 (Jacobs), 13 (Senseo)	12 (Jacobs), 13 (Senseo)	12 (Jacobs), 13 (Senseo)	19	23
BEFRIEDIGEND (3,2)	BEFRIEDIGEND (3,2)	AUSREICHEND (3,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)	AUSREICHEND (4,0)
gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	befriedigend (3,0)	mangelhaft (5,0) *)
Pads: Senseo und Jacobs Krönung	Pads: Senseo und Jacobs Krönung	Pads: Senseo und Jacobs Krönung	Pads: Melitta My Cup voll & rund	Kapseln: Tchibo Caffissimo Privat Kaffee Guatemala Grande
stabiler Schaum, Kaffee schwach ölig. Geruch: Intensiv, deutlich komplex, wässrig noch säuerlich, angebrannt, rauchig, getreidig, metallisch oder alt, keine Fremdnote;				
Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl sind ohne Auffälligkeiten	Sehr viel Schaum, mit Senseo-Pads sehr feinporig	Mit Senseo-Pads grobporiger Schaum, mit Jacobs Krönung lang anhaltender Geschmack	Sehr heller, leicht melierter, sehr feinporiger Schaum; sehr leichte Fremdnote in Geruch und Geschmack	Sehr wenig heller, grobporiger, lockerer und sehr instabiler Schaum, deutlich ölig; riecht und schmeckt sehr intensiv, deutlich angebrannt, etwas alt und rauchig, im Geschmack leicht metallisch, besonders säuerlich und stark bitter; im Mundgefühl deutlich zusammenziehend, etwas pelzig, brennend und belegend, kratzend im Hals
gut (1,8)	gut (1,9)	gut (2,1)	gut (2,3)	gut (2,3)
○	○	+	+	⊖
+	+	+	+	+
+/+++	+/+	++/○	⊖/++	+/+
gut (2,2)	gut (2,2)	befriedigend (3,2)	befriedigend (2,6)	gut (2,2)
+/+	+/+	+/⊖	+/○	++/+
++/+	++/+	+/+	+/+	++/○
+/○	+/○	+/○	+/○	+/○
gut (2,1)	gut (2,2)	gut (2,4)	befriedigend (2,8)	befriedigend (2,6)
++	+	○	○	+
○/+++	○/++	+/+	○/++	○/++
ausreich. (4,2) *)	ausreich. (3,7) *)	ausreich. (3,6) *)	sehr gut (0,7)	gut (1,8)
befried. (3,0) ⁴⁾	befried. (3,0) ⁴⁾	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)
44 x 35 x 36	35 x 37 x 36	46 x 41 x 42	34 x 33 x 42	35 x 35 x 29
10	9,5	10,5	10	10,5
2	2	1 ⁵⁾	2	1
1 und 2 Tassen (fest)	1 und 2 Tassen (fest)	125 und 250 (fest), 250 nur Pulver	70, 120, 240, 360 (fest)	50, 125 und individuell programmierbar
89 / 30 / 48	89 / 30 / 47	65 / 46 / 46	41 / 40 / 39	100 / 77 / 73
		Kassette für Kaffee-pulver	Padauffangbehälter	Heißwasser- / Dampfdüse für Milchschaum, auch für Espressokapseln

4) Bei Fehlbedienung (Betrieb mit geöffnetem Brühkopf) läuft heißes Wasser über das Gerät.
5) Mit Pulver zwei Tassen möglich.
6) Laut Anbieter in Aktionen auch für 49 Euro erhältlich.

7) Ohne Betriebskosten von 1 bis 2 Cent pro Tasse.
8) Laut Anbieter seit 30.10.2006 abgelöst durch gleichnamiges Nachfolgemodell.

Anbieter siehe Seite 100.

man sich trotzdem über einige grundsätzliche Dinge klar werden:

- Mit einer systemgebundenen Maschine legt sich der Käufer auf bestimmte Pads oder Kapseln fest. Zwar haben alle Anbieter verschiedene Kaffeesorten im Programm. Wählen kann man aber nur innerhalb des gleichen Systems.
- Kaffee aus Pad, Kapsel und Disc ist teurer als die klassische Tasse Filterkaffee. Die kostet nur rund

fünf bis sechs Cent. Für die Betriebskosten der Portionsmaschinen, sprich für Strom, Wasser, Entkalken und Reinigen, muss man übrigens noch ein bis zwei Cent pro Tasse zusätzlich einkalkulieren.

- Gefilterter Kaffee schmeckt manchen besser als Portionskaffee. Am besten lässt sich das vor dem Kauf bei Freunden ausprobieren.



AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: Zehn Portionskaffeemaschinen, davon acht Geräte für Kaffeepads und je eine Maschine für Kapseln und Discs.

Einkauf der Prüfmuster: Mai/Juni 2006.

Preise: Anbieterbefragung im September 2006.

ABWERTUNG

Das test-Qualitätsurteil konnte maximal eine Note besser sein als der „zubereitete Kaffee“. Bei einem „Ausreichend“ in der Schadstofffreiheit wurde das Qualitätsurteil um eine Note abgewertet.

ZUBEREITETER KAFFEE

(SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT): 40 %

Bezieht sich auf die Kombination aus Portionsmaschine und benutztem Pad beziehungsweise benutzter Kapsel/Disc. Ein auf Kaffee trainiertes Panel aus acht geschulten Prüfern beschrieb **Besonderheiten** und **Fehler** in Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl. Jeder Prüfer verkostete jedes Produkt dreimal. Alle Geräte, die bestimmte Pads, Kapseln oder Discs benötigen, wurden mit solchen geprüft, die Kaffee einer normalen Röstung ohne Besonderheiten enthalten. Systemunabhängige Geräte wurden mit Pads Senseo Normale Röstung und Jacobs Krönung Verwöhnaroma geprüft.

BRÜHEN: 20 %

Zu den **Zubereitungszeiten** gehören die Aufheizzeit vor und nach der ersten Tasse sowie die Durchlaufzeit der ersten und zweiten Tasse. Die **Temperatur** wurde für die erste und die gleich folgende zweite Tasse gemessen sowie – falls möglich – bei gleichzeitiger Zubereitung von zwei Tassen. Beim **Füllen** ermittelten wir, wie gleichmäßig das Getränk in die Tassen fließt, und zwar bei zwei gleichzeitig gebrühten Tassen und bei zwei nacheinander gebrühten. Beim **Tropfen** beurteilten wir das Vor- und Nachtropfen und ob es neben die Tassen spritzt.

HANDHABUNG: 25 %

Drei Fachleute und zwei Laien beurteilten unter anderem: Gebrauchsanleitung, täglicher Gebrauch (Pad/Kapsel einlegen und entnehmen, Wasser einfüllen, Übersichtlichkeit, Einschalten), Erstbetrieb und Wiederinbetriebnahme nach längerer Auszeit sowie Reinigen und Entkalken der Geräte.

UMWELTEIGENSCHAFTEN: 5 %

Geräusch: Wir ermittelten den Schalldruckpegel beim Kaffeezubereiten (ein Meter vom Gerät entfernt in gleicher Höhe). Der **Stromverbrauch** wurde gemessen in vier Betriebszuständen: 1. Acht Stunden

ÄRGERLICH: Bei den Senseos läuft heißes Wasser über, wenn man sie bei offenem Brühkopf aus Versehen einschaltet.



INNENLEBEN: Zwei getrennte Wasserkreisläufe für zwei unterschiedliche Getränke (Krups KP 1020).

den Kaffeebereitschaft; 2. Dreimal zwei Tassen zubereiten oder sechsmal eine Tasse zubereiten und anschließend eine Stunde Kaffeebereitschaft; 3. Einmal zwei Tassen zubereiten oder zweimal eine Tasse zubereiten; 4. Aufheizen und anschließend zwei Tassen zubereiten. Darüber hinaus ermittelten wir den Stromverbrauch im Zustand „Aus“ (das heißt Hauptschalter ausgeschaltet).

SCHADSTOFFFREIHEIT: 5 %

Wir bestimmten Blei, Kupfer, Nickel und Zink im gebrühten Wasser (ohne Pad bzw. Kapsel). Davor war der gefüllte Wassertank zwölf Stunden im Gerät. Die Werte für Blei, Kupfer und Zink waren bei allen Maschinen unbedenklich.

SICHERHEIT: 5 %

In Anlehnung an EN 60335 Teil 1 und Teil 2-15 (2002). Außerdem beurteilten wir die Folgen einer möglichen Fehlbedienung.

- Für Singles, die selten Besuch haben, mag das Ein-Tassen-Gerät ausreichen. Über Modelle, die gleichzeitig zwei Tassen aufbrühen, freut sich auch der Gast.

- Wer seinen Muntermacher „weiß“, also mit Milch genießt, sollte darauf achten, dass das Portionsgetränk möglichst heiß aus der Maschine kommt. Mehr als 80 Grad Celsius hatte der Kaffee aus den Modellen Petra Padissima, Stefano Padova und Philips Senseo Standard.

TIPPS

■ **VORBEREITEN** Spülen Sie die Portionsmaschine nach dem Vorheizen einmal kurz durch. Das kommt dem Aroma zugute und macht den Kaffee schön heiß. Besonders wichtig ist das Vorspülen, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben. Füllen Sie auch den Wassertank täglich frisch auf.

■ **VORWÄRMEN** Kaffee soll heiß sein und es auch eine Weile bleiben. Deshalb am besten die Tassen vorwärmen: Entweder mit heißem Wasser ausspülen oder längere Zeit auf die warme Abstellplatte stellen, falls vorhanden.

■ **STANDBY** Jederzeit kaffeebereit sind die Portionsmaschinen im Standby. Die meisten schalten sich nach einer Stunde automatisch ab, Braun Tassimo schon nach zehn Minuten. In dieser Zeit verbrauchen die Maschinen zwar nur wenig Strom (zwischen 22 und 43 Wattstunden). Trotzdem sollten Sie sie komplett ausschalten, wenn der Kaffeedurst für die nächsten Stunden gestillt ist. Das gilt vor allem für Melitta My Cup E 902 und Tchibo Caffissimo, die sich nicht von allein ausschalten.

■ **ENTKALKEN** So wie die Filtermaschine muss auch das Portionsgerät regelmäßig entkalkt werden, entweder von Hand oder durch ein separates Entkalkungsprogramm (Krups, Melitta My Cup E 902, Petra, Stefano). Meist reicht dafür ein handelsüblicher Bioentkalker. Einige Modelle geben in der Geräteanleitung spezielle Produkte vor. Zum Säubern der Brühkammer wird die Maschine einfach mit Wasser gespült. Nur die beiden Melitta-Maschinen brauchen dafür spezielle Reiniger.

Samsung

Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 0 180 5/12 12 13
Fax 0 180 5/12 12 14
www.samsung.de

Sony

Kemperplatz 1
10785 Berlin
Tel. 0 180 5/25 25 86
Fax 0 180 5/25 25 87
www.sony.de

Thomson

Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 0 180 1/00 03 90
Fax 05 11/4 18 23 00
www.thomson.de

Yamakawa

Wenzendorferstr. 9
21244 Buchholz
Tel. 0 41 81/21 84 50
Fax 0 41 81/21 84 51
www.yamakawa.de

**PORTIONSKAFFEE-
MASCHINEN****Seite 70-74****Braun**

Tassimo
Verbraucherservice
Postfach 10 78 40
28078 Bremen
Tel. 0 180 2/87 68 76
www.tassimo.com

Krups

Postfach 10 16 64
63067 Offenbach
Tel. 0 69/8 50 40
Fax 0 69/8 50 45 30
www.krups.de

Melitta

Postfach 12 26
32372 Minden
Tel. 05 71/8 60
Fax 05 71/86 18 10
www.melitta.de

Petra

Petra-electric
Peter Hohlfeldt
Postfach 12 60
89326 Burgau
Tel. 0 82 22/4 00 40
Fax 0 82 22/4 00 41 00
www.petra-electric.de

Philips

Postfach 10 48 49
20033 Hamburg
Tel. 0 40/2 89 90
Fax 0 40/28 99 84 76
www.philips.de

Severin

Postfach 17 42
59844 Sundern
Tel. 0 29 33/98 20
Fax 0 29 33/98 23 33
www.severin.de

Stefano il caffè

Vollmersbach 5
77770 Durbach
Tel. 0 800/1 01 18 00
Fax 0 800/1 01 18 50
www.cafestefano.de

Tchibo

Überseering 18
22297 Hamburg
Tel. 0 180 5/38 33 38
Fax 0 180 5/85 08
www.tchibo.com

TOASTER**Seite 75-79****AFK**

Hansaallee 249
40549 Düsseldorf
Tel. 02 11/95 69 90
Fax 02 11/9 56 99 30
www.afk-germany.de

Bomann

Heinrich-Horten Str. 17
47906 Kempen
Tel. 0 21 52/8 99 80
Fax 0 21 52/8 99 89 11
www.bomann.de

Braun

Frankfurter Str. 145
61476 Kronberg
Tel. 0 61 73/3 00
Fax 0 61 73/30 28 75
www.braun.com

Bosch

Robert-Bosch-Platz 1
70839 Gerlingen-
Schillerhöhe
Tel. 07 11/81 10
www.bosch-
hausgeraete.de

Clatronic

Industriering Ost 40
47906 Kempen
Tel. 0 21 52/2 00 60
Fax 0 21 52/20 06 19 99
www.clatronic.de

Cloer

Von-Siemens-Str. 12
59757 Arnsberg
Tel. 0 29 32/6 29 70
Fax 0 29 32/62 97 50
www.cloer.de

Efbe

Gustav-Töpfer-Str. 6
07422 Bad
Blankenburg
Tel. 03 67 41/7 00
Fax 03 67 41/7 02 27
www.efbe-schott.de

Kenwood

De Longhi
Am Reiterpfad 20
63500 Seligenstadt
Tel. 0 61 82/9 20 62 95
Fax 0 61 82/9 20 62 81
www.kenwood
world.de

Krups

Krups Rowenta
Groupe SEB
Postfach 10 16 64
63016 Offenbach
Tel. 0 69/8 50 40
Fax 0 69/8 50 45 30
www.tefal.de
www.krups.de
www.rowenta.de

**Neckermann/
Lloyds**

neckermann.de
Hanauer Landstr. 360
60386 Frankfurt
Tel. 0 180 5/54 14
www.neckermann.de

petra-electric

Peter Hohlfeldt
Postfach 12 60
89326 Burgau
Tel. 0 82 22/4 00 40
Fax 0 82 22/4 00 41 00
www.petra-electric.de

Philips

Postfach 10 48 49
20033 Hamburg

Tel. 0 40/2 89 90
Fax 0 40/2 89 94 76
www.philips.de

**Quelle/
Privileg**

90750 Fürth
Tel. 0 180 5/31 00
Fax 0 180 5/30 39 09
www.quelle.de

Rowenta

siehe Krups

Russel Hobbs

Salton
Kilianstr. 121
90425 Nürnberg
Tel. 09 11/89 11 80
Fax 09 11/8 91 18 13
www.salton
deutschland.de

Siemens

Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Tel. 0 89/45 90 09
Fax 0 89/45 90 23 47
www.siemens-
hausgeraete.de

Severin

Postfach 17 42
59844 Sundern
Tel. 0 29 33/98 20
Fax 0 29 33/98 23 33
www.severin.de

Tefal

siehe Krups

**E-GITARREN-SETS
Seite 82-87****Aria**

Reinhardt
Bestacoustics
Schleifmühlweg 82
72070 Tübingen
Tel. 0 70 71/75 01 20
Fax 0 70 71/7 50 12 29
www.bestacoustics.de

Behringer

Hanns-Martin-
Schleyer Str. 36-38
47877 Willich
Tel. 0 21 54/9 20 60
Fax 0 21 54/92 06 41 99
www.behringer.com

Collins

Musik Produktiv
Fuggerstr. 6
49479 Ibbenbüren
Tel. 0 54 51/90 90
Fax 0 54 51/90 91 09
www.musik-
produktiv.de

Dean

Blue Guitar
Niemannstr. 12-14
48477 Hörstel
Tel. 0 54 59/80 501 80
Fax 0 54 59/8 05 01 89
www.blueguitar
music.de

Dimavery

Sound Light & More
Julius-Echter-Str. 57
97753 Karlstadt
Tel. 0 93 53/98 48 10
Fax 0 93 53/98 48 17
www.dimavery.com

Epiphone

Musik & Technik
Am Wall 19
35041 Marburg
Tel. 0 64 20/82 60
Fax 0 64 20/82 65 99
www.epiphone.de

Harley Benton

Musikhaus Thomann
Treppendorf 30

96138 Burgebrach
Tel. 0 95 46/9 22 30
Fax 0 95 46/67 74
www.thomann.de

Ibanez

Roland Meinel
An den
Herrenbergen 24
91413 Neustadt
a.d. Aisch
Tel. 0 91 61/78 80
Fax 0 91 61/78 81 00
www.musik-meinl.de

Lidl

Stiftsbergstr.1
74167 Neckarsulm
Tel. 0 800/435 33 61
Fax 0 71 32/94 22 36
www.lidl.de

Marshall

Musik Meyer
Industriestr. 20
35041 Marburg
Tel. 0 64 21/98 90
Fax 0 64 21/98 91 68
www.musik-meyer.de
www.marshall
amps.com

Music Store

Große
Budengasse 9-17
50667 Köln
Tel. 02 21/9 25 79 10
Fax 02 21/92 57 91 93
www.musicstore.com

Peavey

Werschweiler Str. 40
66606 St. Wedel
Tel. 0 68 51/80 00 70
Fax 0 68 51/80 00 710
www.peavey-eu.com

Squier by Fender

Heerdter Landstr. 191
40549 Düsseldorf
Tel. 02 11/41 70 30
Fax 02 11/4 79 28 49
www.fender.com

Stagg

EMD-Group
Domplatz 35
99084 Erfurt
Tel. 03 61/654 88 30
Fax 03 61/654 88 40
www.emdmusic.com
www.staggmusic.com

Tenson

Gewa
Isarauenstr. 17
82481 Mittenwald
Tel. 0 88 23/3 11 00
Fax 0 88 23/31 97 01

Voggenreiter

Viktoriastr. 25
53173 Bonn
Tel. 02 28/93 57 50
Fax 02 28/93 57 75
www.voggenreiter.de

Real

Weinberger
Bergische Str. 11
42781 Haan
Tel. 0 21 29/5 93 10
Fax 0 21 29/3 16 30

Yamaha

Siemensstr. 22-34
25462 Rellingen
Tel. 0 41 01/30 30
Fax 0 41 01/30 32 70
www.yamaha-
europe.de