

Duell der Systeme

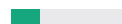
Portionskaffeemaschinen Espresso aus Kapseln oder lieber Kaffee aus Pads? Für beide Vorlieben gibt es prima Maschinen – aber auch solche mit Macken.



2 Krups
XN 720 Nespresso Citiz
149 Euro

GUT (2,1)

Einer von zwei Kapsel-Siegern. Punktgleich schneidet die Nespresso-Maschine Pixie von De'Longhi ab. Die Citiz brüht guten Espresso aus Nespresso-Kapseln. Die werden via Internet verkauft sowie exklusiv in zehn Läden deutschlandweit. Sie hat keinen Netzschalter, sondern schaltet sich selbst nach 9 oder 30 Minuten aus. Inklusive Aufheizen der Maschine dauert es nur gut eine halbe Minute, bis die erste Tasse Espresso fertig ist.



Dauer erste Tasse: ca. 36 Sek.

FOTO: RENÉ RISS

Nespresso. What else?“, säuselt George Clooney in die Kamera. Was sonst? In der Hand hält er eine dampfende Tasse. Der Hollywood-Beau wirbt für Nespresso: bunte Metalldöschen und elegante Maschinen, die auf Knopfdruck Espresso brühen. Die Marke setzt auf Coolness und Luxusimage. Beim Kaffeetrinken soll sich der Kunde wie ein Filmstar fühlen.

Doppelsieg für Nespresso

„What else?“ – gibt es wirklich nichts außer Nespresso? Doch, sagt die Konkurrenz. Die einen setzen ebenfalls auf Maschinen, die Kapseln schlucken, die anderen auf solche für Pads – eine Art Teebeutel mit Kaffee. Ein Dutzend Rivalen treten im Test gegen zwei

Automaten des Clooney-Konzepts an: sechs Geräte für Kapseln, sechs für Pads.

Im Labor wird der Kaffee, den sie brühen, Sensorikprüfungen unterzogen, die Maschinen müssen zeigen, wie sie sich im Alltag schlagen. Am Ende darf sich Mister Clooney freuen: Bei den Kapselgeräten stehen Krups Nespresso Citiz und De'Longhi Nespresso Pixie im Doppelsieg vereint auf der Bühne – beides Maschinen für die schicken Hülsen, für die er wirbt. Stimmt also: Nespresso – nothing else? Nicht ganz. Auch Tassimo Joy von Bosch sowie Krups Melody für Dolce-Gusto-Kapseln überzeugen.

Bei den Padautomaten stößt ebenfalls niemand den Marktführer vom Thron: Philips Senseo besetzt mit zwei Modellen ►

Unser Rat

Den Spitzenplatz unter den Kapselautomaten teilen sich die **Nespresso**-Geräte **De'Longhi Pixie EN125** sowie **Krups XN 720 Citiz** für 108 Euro beziehungsweise 149 Euro. Ebenfalls gut und mit 99 Euro etwas günstiger ist **Bosch T 43 Tassimo Joy**. Alle drei verursachen jedoch viel Kapselmüll. Die Beutel der Padmaschinen sind dagegen kompostierbar. Zwei von ihnen sind empfehlenswert: **Philips Senseo HD7863** für 96 Euro sowie das Schwestermotiv **HD 7825** für 76 Euro.

Kapsel oder Pad?

Maschinen für Kaffeepads brühen mit wenig Druck. So fließt normaler Kaffee in die Tasse. Espresso gelingt nur mit höherem Druck. Den erzeugen einzig die Kapselgeräte im Test. Sie haben den Nachteil, dass die Kapseln untereinander nicht kompatibel sind. Bei Nespresso, Starbucks und Co. wird der Kunde zum Sklaven des jeweiligen Systems. Das schränkt die Auswahl an Kaffeesorten stark ein. Zudem kosten Kapseln im Schnitt mehr als doppelt so viel wie Pads.

1 Philips Senseo HD 7863
96 Euro

GUT (2,3)

Pad-Sieger. Macht guten Kaffee aus Zellstoffbeuteln. Die kosten halb so viel wie Nespresso-Hülsen, teils noch weniger. Brüht aber wie die meisten Padgeräte langsamer als viele Kapselrivalen. Kann zwei Tassen gleichzeitig zubereiten und ist sehr leise. Einzig der Wassertank ist etwas kompliziert einzusetzen. Inklusive Aufheizen der Maschine dauert es gut anderthalb Minuten, bis die erste Tasse Kaffee gebrüht ist.

Dauer erste Tasse: ca. 102 Sek.



Geräte für Kapseln



Rang eins und zwei. Es sind sogar die einzigen guten Geräte für Beutelkaffee im Test.

Kaffee oder Espresso

Zwei Gruppen, zwei Sieger. Bleibt die Frage, wofür sich Kaffeefreunde entscheiden sollten: Nespresso oder Senseo? Zunächst kommt es auf die kulinarischen Vorlieben an. Beide Portionssysteme brühen recht unterschiedlichen Kaffee.

Aus Kapselgeräten rinnt typischer Espresso – klein, stark und mit einem feinen Kaffeeschaum, der Crema. Espresso braucht Druck. Mit 15 bis 19 bar pressen die meisten Maschinen das Wasser durch die Döschen. Die Wassermenge lässt sich so einstellen, dass neben Espresso für Minitässchen auch ein verlängerter Lungo herausfließt (siehe

Für espressofans. Kapseln von Nespresso, illy und Starbucks – jede passt nur in „ihr“ Gerät.

test Kaffeemaschinen für Kapseln

		1 De'Longhi Nespresso Pixie EN125 ³⁾	2 Krups XN 720 Nes- presso Citiz ³⁾	3 Bosch T 43 Tassimo Joy ⁴⁾	4 Krups Melody 3 KP220 ³⁾	5 AEG Favola Cap- puccino LM5400 ³⁾	6 Francis- Francis for illy Y1.1 Touch ³⁾	7 Starbucks Verismo TM System-580	8 Tchibo Cafissimo Compact ³⁾
Gewichtung									
Mittlerer Preis ca. (Euro)		108	149	99	106	142	189	149	79
Preis pro Kapsel ca. (Euro) ¹⁾		0,35	0,35	0,30	0,30	0,37	0,45	0,42	0,25
test - QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (2,1)	GUT (2,1)	GUT (2,4)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)
SENSORISCHE BEURTEILUNG (ESPRESSO)	30 %	gut (2,0)	gut (1,9)	gut (2,4)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,2)	gut (2,5)	befriedigend (2,9)
Geprüft mit: System, Sorte		Nespresso, Livanto	Nespresso, Livanto	Tassimo T Disc, Jacobs Krönung Espresso	Nescafé Dolce Gusto, Espresso	Lavazza A Modo Mio, Appassionatamente	illy Iperespresso, normale Röstung (rot)	Starbucks Verismo, Guatemala Antigua Espresso Pods	Tchibo, Espresso elegant
BRÜHEN	30 %	gut (1,6)	gut (1,9)	befriedigend (3,0)	gut (1,9)	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,9)	gut (2,1)	gut (1,7)
Zubereitungszeit		+	++	○	+	○	○	++	+
Temperatur		+	+	○	+	+	○	○	++
TÄGLICHER GEBRAUCH	25 %	gut (2,5)	gut (2,5)	gut (2,0)	gut (2,5)	gut (2,0)	gut (2,5)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,5)
STROMVERBRAUCH	5 %	gut (1,8)	sehr gut (1,5)	gut (1,6)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,1)	gut (2,2)	sehr gut (1,4)	befriedigend (3,4)
GERÄUSCH	5 %	ausreichend (4,0)	befriedigend (3,0)	sehr gut (1,0)	befriedigend (3,0)	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,0)	befriedigend (3,5)	gut (2,0)
SICHERHEIT	5 %	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	befriedigend (3,0)	gut (2,0)
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE									
Platzbedarf ca.: Breite x Höhe x Tiefe (cm)		11 x 24 x 33	13 x 28 x 37	23 x 29 x 32	20 x 32 x 31	21 x 23 x 30	24 x 28 x 24	15 x 30 x 38	17 x 27 x 34
Gewicht ca. (kg)		3,7	4,4	4,3	4,3	5,3	8,2	4,8	5,2
Maximale Höhe der Tasse ca. (cm)		14,5	15,5	18,5	15,5	12,0	12,0	17,0	10,5
Anzahl der Espressosorten ca. ²⁾		14	14	4	6	8	6	3	5

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 „So haben wir getestet“ auf Seite 66).

1) Preis laut Anbieter-Onlineshop im September 2013.

2) Reine Sorten des jeweiligen Systems (ohne Zusatz von Aromen oder Milch) laut Anbieter-Onlineshop im September 2013.

3) In verschiedenen Farbvarianten erhältlich.

4) Laut Anbieter Produkt verändert. In verschiedenen Farbvarianten erhältlich.

Anbieter siehe Seite 96.

Kasten S. 66). Filterkaffee schmeckt jedoch anders. Wer den liebt, sollte zu einer Maschine für Pads greifen. Die baut nur wenig Druck auf (1 bis 2 bar) und brüht mit mehr Wasser als Kapselgeräte. Das Ergebnis entspricht eher traditionellem deutschen Kaffee, sieht aber etwas anders aus: Auch hier bildet eine feine Crema das i-Tüpfelchen des Muntermachers.

Lavazza schmeckt nur mittelmäßig

Padautomaten machen Kaffee, Kapselgeräte Espresso – diesen Unterschied müssen die Prüfer für das Herzstück des Tests, die sensorische Prüfung, berücksichtigen. Padmaschinen füttern sie stets mit einem Standard-Kaffeesäckchen: Senseo Classic. So können sie Unterschiede im Geschmack

eindeutig auf die Geräte zurückführen. Bei den Kapselrivalen funktioniert diese Methode nicht. Hier hat jeder Automat seine speziellen Döschen. In den Cafissimo passen nur Tchibo-Hülsen, in den von Starbucks nur Verismo, in den von Bosch nur Tassimo. Gerät und Kapsel bilden eine Einheit. Deshalb wählen die Tester je System eine vergleichbare, mittelstarke Espresso-röstung. Die Muntermacher lassen sie sich frisch gebrüht und aus neutralen weißen Tassen auf der Zunge zergehen.

Bei den Kapselautomaten ist das nicht immer ein Genuss. Der Lavazza-Espresso aus der AEG Favola Cappuccino schmeckt leicht metallisch, zudem deutlich bitterer und verbrannter als die sensorisch Guten. Auch aus der Maschine mit den teuers-

1 De'Longhi Nespresso Pixie EN125 108 Euro

GUT (2,1)



Einer von zwei Kapselsiegern. Die zierliche Pixie für Nespresso-Kapseln brüht einen guten Espresso mit viel lang anhaltender Crema. Funktioniert im Alltagstest zuverlässig. Ist mit einem relativ kleinen Wassertank ausgestattet (0,7 L). Die Mini-Maschine ist die lauteste. Sie schnarrt und krächzt beim Brühen.

Dauer erste Tasse: ca. 48 Sek.

3 Bosch T 43 Tassimo Joy 99 Euro

GUT (2,4)



Macht guten Espresso. Ohne Auffangbehälter. Die benutzten Kapseln (Discs) müssen einzeln entfernt werden. Braucht für jede Tasse eine gute Minute, andere brühen die zweite viel schneller als die erste. Baut nur etwa 3 bar Druck auf. Espresso gelingt trotzdem. Kann laut Anbieter auch eine Art Filterkaffee.

Dauer erste Tasse: ca. 65 Sek.

4 Krups Melody 3 KP220 106 Euro

GUT (2,5)



Mit Tücken. Die süße Kugelmaschine muss beim Brühen von Hand gestoppt werden, sonst läuft die Tasse über. Bei allen anderen geht das automatisch. Der Wassertank hat nur eine kleine Öffnung, das kann beim Reinigen hinderlich sein. Der Espresso aus Nescafé-Kapseln schmeckt vergleichsweise wässrig.

Dauer erste Tasse: ca. 51 Sek.

5 AEG Favola Cappuccino LM5400 142 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)



Für Latte-Fans. Ist mit einem Milchaufschäumer für Mixgetränke wie Latte macchiato, Cappuccino und Co. ausgestattet. Sensorisch überzeugen die dazugehörigen Kapseln von Lavazza allerdings weniger. Sie schmecken vergleichsweise säuerlich, verbrannt, bitter und haben eine leicht metallische Note.

Dauer erste Tasse: ca. 107 Sek.

6 FrancisFrancis for illy Y1.1 Touch 189 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)



Teures System. Die futuristische Maschine schluckt die teuersten Kapseln (45 Cent) im Test. Brüht einen etwas säuerlichen Espresso. Schweres Metallgehäuse und einziges Gerät mit Tassenwärmer. Ist nicht geeignet für breite hohe Becher. Der Netzschalter befindet sich schlecht erreichbar auf der Rückseite.

Dauer erste Tasse: ca. 105 Sek.

7 Starbucks Verismo TM System-580 149 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)



Der Sprinter. Starbucks bietet nur wenige Espressoarten, hat aber spezielle Kapseln für Filterkaffee im Sortiment. Vorsicht: Die Stacheln zum Anpicken der Kapseln stehen weit raus – nicht ganz ungefährlich, zumal sich im Test öfter Kapseln verklemmen und per Hand befreit werden müssen.

Dauer erste Tasse: ca. 32 Sek.

8 Tchibo Cafissimo Compact 79 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)



Die Günstige. Bietet die preiswertesten Kapseln (25 Cent) im Test. Daraus fließt ein vergleichsweise wässriger Espresso mit deutlich weniger Crema. Macht im Alltagstest einigen Ärger: Spuckt Kapseln nicht immer aus, tropft lange, meldet grundlos Fehler. Kann laut Tchibo auch eine Art Filterkaffee brühen.

Dauer erste Tasse: ca. 83 Sek.

Geräte für Pads



Für Kaffeefans. Die Beutel sind günstig und kompostierbar.

ten Hülsen im Test (45 Cent) läuft nur mit-
telmäßiger Espresso: Der kleine Schwarze
von FrancisFrancis schmeckt stärker ver-
brannt als die Konkurrenz und säuerlicher.
Getränke aus den Nespresso-Geräten über-
zeugen dagegen durch intensives und stark
geröstetes Aroma. Auch die Crema ist bei
beiden feinporig, fest und beständig.

Fast durchweg positiv fällt der Sensorik-
test bei den Padmaschinen aus. Alle brü-
hen starken Kaffee ohne störende Fremd-
aromen. Die Crema kann durchaus mit der
Kapselkonkurrenz mithalten, besonders
die von Inventum und WMF. Nur bei der
Aktionsware von Aldi schwimmt ein klei-
ner Haufen blasser Bläschen in der Tasse.

Kapseln verhaken sich

Beim täglichen Gebrauch offenbaren fast
alle Maschinen Macken. Die Tester zapfen
aus jeder 320 Muntermacher. Das simuliert
eine Nutzung von mehreren Monaten. Mal
verhaken sich Kapseln, mal bleiben nasse
Kaffeesäckchen im Träger kleben, mal trop-
fen die Düsen noch lange vor sich hin.

Braune Brühe tropft heraus

Vor allem die Padautomaten schwächeln.
Bei jedem zweiten sind die Mängel mehr
als lästig. Ganz schöne Sauereien verur-

+ test Kaffeemaschinen für Pads						
	1 Philips Senseo HD 7863 ²⁾	2 Philips Senseo HD 7825 ²⁾	3 WMF 5 Black	4 Aldi (Nord) / Lifetec MD 14020 ⁴⁾ A	5 Petra Electric KM 34.00	6 Inventum HK 11 ²⁾
Gewichtung						
Mittlerer Preis ca. (Euro)	96	76	119 ³⁾	50 ⁵⁾	79 ⁵⁾	141 ⁵⁾
Preis pro Pad ca. (Euro) ¹⁾	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
+ test - QUALITÄTSURTEIL	100 % GUT (2,3)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,5)	AUSREICHEND (4,0)
SENSORISCHE BEURTEILUNG (KAFFEE)	30 % gut (2,0)	gut (2,1)	gut (2,0)	befriedigend (2,6)	gut (2,1)	gut (2,2)
Geprüft mit: System, Sorte	Senseo, Klassik	Senseo, Klassik	Senseo, Klassik	Senseo, Klassik	Senseo, Klassik	Senseo, Klassik
BRÜHEN	30 % gut (2,4)	gut (2,4)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,1)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,4)
Zubereitungszeit	○	○	○	⊖	○	⊖
Temperatur	+	+	+	+	+	○
TÄGLICHER GEBRAUCH	25 % gut (2,5)	gut (2,5)	ausreichend (4,0)	ausreichend (4,0)	ausreichend (4,0)	befriedigend (3,0)
STROMVERBRAUCH	5 % gut (2,3)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,5)	gut (2,5)	befriedigend (3,3)	ausreichend (3,7)
GERÄUSCH	5 % sehr gut (1,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,5)	befriedigend (3,0)
SICHERHEIT	5 % gut (2,5)	befriedigend (3,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	ausreichend (4,0) ^{*)}	ausreichend (4,5) ^{*)}
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE						
Platzbedarf ca.: Breite x Höhe x Tiefe (cm)	18 x 29 x 27	19 x 34 x 32	21 x 33 x 32	22 x 25 x 35	18 x 29 x 29	35 x 35 x 20
Gewicht ca. (kg)	3,4	3,3	5,1	3,2	3,7	4,5
Maximale Höhe der Tasse ca. (cm)	12,5	12,0	14,0	10,6	10,0	11,0
<p>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).</p> <p>Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet. *) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 66). A = Aktionsware.</p> <p>1) Preis laut Anbieter-Onlineishop im September 2013. 2) In verschiedenen Farbvarianten erhältlich. 3) Preis laut WMF-Onlineishop. 4) Aktionsware bei Aldi (Nord) im Juni 2013. 5) Von uns bezahlter Einkaufspreis.</p> <p>Anbieter siehe Seite 96.</p>						

sacht etwa die Maschine von Petra: Häufig tropft braune Brühe aus der Beutelschublade und landet neben der Tasse. Oder Kaffee fließt in den Wassertank zurück, Pads bleiben stecken. Ähnliche Mätzchen machen auch Aldi Lifetec und WMF.

Tipp: Abgesehen vom Putzaufwand bei kleckern und tropfenden Modellen sind Portionsmaschinen äußerst wartungsarm. Ab und zu entkalken, viel mehr ist nicht erforderlich. Nur wer Kapseln oder Pads mit Milchprodukten verwendet, sollte Träger und Düsen danach gründlich reinigen, damit sich keine Keime festsetzen.

Latte macchiato aus Milchpulver

Einige Hersteller bieten Döschen oder Beutel für die Zubereitung von Latte macchiato und anderen Kaffeespezialitäten mit Milch an. Mit den Zutaten der italienischen Vorbilder haben sie nicht viel gemein. Tassimos Latte macchiato besteht aus einer Kapsel mit Espresso sowie einer zweiten mit einem flüssigen Milchkonzentrat, das an süße Kondensmilch erinnert. Starbucks

Verismo setzt auf Hülsen mit Milchpulver; die Maschine macht daraus ein geschäumtes Getränk. Anschließend Espresso oben drauf, fertig ist der Latte. Für Padgeräte werden fertig gemischte Kaffee-Milchpulver-Beutel angeboten. Zum Beispiel Café Latte von Senseo. Ein Blick auf die Zutatenliste verrät: Neben Kaffee- und Milchpulver enthält das Päckchen Zucker, Fett, Trennmittel und künstliche Aromen.

„Wie gefärbtes Wasser mit Schaum“

Was sagt ein Kaffeeprofi zu solch einem „Latte macchiato“ aus Portionsmaschinen? Joachim Kühne, Barista-Ausbilder an der Berlin School of Coffee, hat ihn für uns verkostet. Schon optisch überzeugt das Getränk aus einer Milchpulver-Kapsel Kühne nicht. Die Schaumhaube besteht aus groben Bläschen und zerfällt rasch. Schlimmer ist allerdings der Geschmack. Nach dem zweiten Schluck verzieht der Experte das Gesicht. „Jetzt wirds eklig“, sagt er. „Viel zu süß und künstlich. Das ist kein Latte macchiato.“ Die nächste Tasse, gefüllt mit

Milchkonzentrat aus einer Kapsel, riecht und schmeckt leicht nach verbranntem Gummi, „wie ein geplatzter Fahrradreifen.“ Möglicherweise ist der Zucker im Döschen beim Brühen verbrannt.

Auch das Mixgetränk aus einem Pad fällt bei Joachim Kühne durch. „Das ist wie gefärbtes Wasser mit einer Schaumkrone. Sehr getreidig. Mit verbundenen Augen würde ich nicht drauf kommen, dass das Kaffee sein soll.“ Den Testern im Prüflabor bleiben solche Getränke erspart. Sie konzentrieren sich auf die Untersuchungen mit Kaffee und Espresso.

Tipp: Echten Latte macchiato bereitet der Barista mit frischer Vollmilch zu. Das funktioniert auch mit einem Kapselgerät: Milch aufschäumen, in eine Tasse geben, anschließend Espresso darauffließen lassen.

35 Euro für ein Pfund Espresso

Kaffee für Padmaschinen ist deutlich günstiger als der für Kapselautomaten. Eine Tasse, gebrüht aus dem Senseo-Beutel, kostet etwa 13 Cent – macht rund 9 Euro das ►

2 Philips
Senseo HD 7825
76 Euro

GUT (2,4)



Gut und günstig. Macht guten Kaffee. Die Brühdüse lässt sich an die Tassenhöhe anpassen. Sicherheitsleck: Der Deckel lässt sich beim Brühen öffnen, dann fließt heißes Wasser am Gerät herunter.

Dauer erste Tasse: ca. 111 Sek.

3 WMF
5 Black
119 Euro

BEFRIEDIGEND (2,8)



Probleme mit der Padlade. Das Markengerät brüht guten Kaffee, enttäuscht aber im Alltagstest. Zum Brühen werden die Pads in eine Schublade gelegt, dabei verklemmen sie manchmal. Häufig läuft Kaffee nicht nur aus der Düse, sondern auch aus der Padlade.

Dauer erste Tasse: ca. 103 Sek.

4 Aldi (Nord)/
Lifetec MD 14020
50 Euro

BEFRIEDIGEND (3,1)



Einzige ohne abnehmbaren Tank. Die Aktionsware hat einen fest eingebauten Wassertank. Das nervt beim Befüllen und Reinigen. Nach häufigem Brühen füllt sie Tassen oft nur noch halb, der restliche Kaffee landet in der Auffangschale. Braucht lange zum Starten.

Dauer erste Tasse: ca. 180 Sek.

5 Petra Electric KM 34.00
79 Euro

BEFRIEDIGEND (3,5)

Verlangt viel Putzarbeit. Nach fast jeder Tasse mussten die Tester die Maschine reinigen. Pads bleiben hängen, die Schublade läuft regelmäßig über, Kaffee tropft beim Brühen in den Tank. Ist die Lade nicht fest verriegelt, spritzt Brühwasser heraus.

Dauer erste Tasse: ca. 103 Sek.



6 Inventum HK 11
141 Euro

AUSREICHEND (4,0)

Stylish, aber unausgereift. Die Maschine hat allerlei Macken. Sie erhitzt zum Beispiel viel mehr Wasser, als für eine Tasse Kaffee nötig ist. Nach dem Brühen fließt ein Schwall heißes Wasser in den Tank zurück. Nimmt ihn der Nutzer dann ab, kann er sich verbrühen.

Dauer erste Tasse: ca. 148 Sek.



Pfund. Nespresso-Fans müssen rund 35 Euro pro Pfund hinblättern. Die Hülsen von Illy und Starbucks sind noch teurer. Groß sind auch die Preisunterschiede bei den Maschinen. Die günstigste gute für Pads, Philips Senseo HD 7825, kostet 76 Euro. Die Kapseltestsieger sind für knapp 150 Euro (Krups Nespresso Citiz) und für 108 Euro (De'Longhi Nespresso Pixie) zu haben.

Zwangsehe mit dem Anbieter

Die große Kaffeeauswahl ist ein weiterer Vorteil der Padautomaten. Weil die runden Beutel eine Standardgröße haben, passen alle dafür angebotenen Röstungen in jedes beliebige Gerät. Anders die Kapselkonkurrenz: Hier baut jeder Anbieter seine Portionshülsen etwas anders. Der Kunde geht eine Art Zwangsehe mit dem System des Herstellers ein, für das er sich entscheidet.

Starbucks vertreibt für seine Verismo nur drei verschiedene Espresso-Röstungen. Abwechslung sieht anders aus. Für die Anbieter ist die Kundenbindung äußerst lukrativ. Wohl auch mangels Konkurrenz kostet der Kapselkaffee viel mehr als normaler Filterkaffee. Seit der Patentschutz für das

erfolgreiche Nespresso-System nicht mehr gilt, drängen mittlerweile zumindest dafür günstigere Portionchen von Fremdanbietern auf den Markt.

10 000 Tonnen Kapsel-Müll

Auch in puncto Umwelt siegen die Pads: Sie bestehen aus Zellstoff und sind kompostierbar. Die meisten Kapseln sind aus Plastik, oft noch einzeln in Folie eingepackt. Nespresso verkauft Hülsen aus Aluminium, für deren Herstellung extrem viel Energie gebraucht wird. Im vergangenen Jahr landeten in Deutschland 10 000 Tonnen Kapseln auf dem Müll.

Fazit im Vergleich der Systeme: Gute Geräte gibt es auf beiden Seiten, ebenso Vor- und Nachteile. Für Umweltbewusste, für Freunde des deutschen Kaffees sowie für Vieltrinker sind Padautomaten eine gute Wahl. Anhänger von Espresso und Latte macchiato greifen besser zur Kapsel, Fans von George Clooney womöglich auch. What else? Wer den starken Schwarzen mag, sich bei den Sorten aber nicht einschränken lassen will, nimmt vielleicht lieber eine klassische Espressomaschine. ■

Italienische Espressospezialitäten

Viele Kapsel- und Padanbieter nehmen für ihre Kaffeesorten italienische Klassiker zum Vorbild. Basis ist jeweils ein Espresso, in Italien einfach Café genannt.



Espresso.
Gelingt mit hohem Druck und feinem Espressopulver.



Ristretto.
Stärker als Espresso: weniger Wasser, aber gleich viel Pulver.



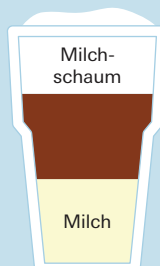
Lungo.
Ein verlängerter Espresso. Wird mit doppelt so viel Wasser zubereitet.



Macchiato.
Espresso mit einem kleinen Klecks aufgeschäumter Milch.



Cappuccino.
Starker Espresso plus zwei Drittel aufgeschäumte Milch.



Latte macchiato.
„Gefleckte Milch“ mit drei Schichten: viel Milch, Espresso, Schaum.

So haben wir getestet

Im Test: 14 Portionskaffeemaschinen, davon 8 für Kapseln, 6 für Pads. Die Prüfungen Brühen, Stromverbrauch und Geräusch erfolgten im internationalen Gemeinschaftstest. **Ein-kauf der Prüfmuster:** April/Mai 2013. **Preise:** Überregionale Handelserhebung im Juli 2013.

ABWERTUNG

Bei ausreichender Sicherheit konnte das Qualitätsurteil nur eine halbe Note besser sein.

SENSORISCHE BEURTEILUNG: 30 %

Mit Kapseln wurde Espresso, mit Pads Kaffee gebrüht. Ein geschultes Panel aus 8 Personen prüfte anonymisiert und randomisiert Espresso (ca. 40 ml, Sorten siehe Tabelle S. 62) und Kaffee (ca. 125 ml, Sorte jeweils Senseo Classic). Sie beschrieben jeweils die Crema, den Geruch sowie Mundgefühl, Geschmack und Nachgeschmack. Die Auswertung erfolgte statistisch. An der Sensorikprüfung der Aktionsware von Aldi nahmen aus organisatorischen Gründen nur fünf Tester teil.

BRÜHEN: 30 %

Die **Zubereitungszeit** gibt an, wie lange die Automaten zum Starten, Aufheizen und Brühen der ersten Tasse brauchen. Dies ist auch grafisch in den einzelnen Gerätekommentaren dargestellt. Zudem berücksichtigten die Prüfer die Brühdauer der zweiten Tasse. Für die **Temperatur** ermittelten sie, wie heiß das Getränk in der ersten und zweiten Tasse war.

TÄGLICHER GEBRAUCH: 25 %

Um eine regelmäßige Nutzung zu simulieren, brühten die Tester mit jedem Automaten 320 Getränke, ca. 40 pro Tag. Bei den Kapselgeräten wechselten sie stündlich zwischen Espresso und Caffè Crema oder Lungo, mit den Padmaschinen bereiteten sie stets Kaffee zu. Dabei bewerteten sie Auffälligkeiten beim Brühen und bei der Handhabung.

STROMVERBRAUCH: 5 %

Den Energieaufwand haben wir für 938 Getränke pro Jahr berechnet. Grundlage ist das Brühen zweier Tassen nacheinander, inklusive Aufheizen der Geräte.

GERÄUSCH: 5 %

Die Geräusche beim Aufheizen und Brühen beurteilten drei Experten subjektiv.

SICHERHEIT: 5 %

In Anlehnung an DIN EN 60335-1 und DIN EN 60335-2-15 haben wir die elektrische und mechanische Sicherheit geprüft. Zudem beurteilten wir, wie gut Nutzer vor Fehlbedienungen geschützt sind.