

Crème de la Crema

Die Espresso-Elite.
H.O.M.E. präsentiert die
Primadonnen der
Kaffeemaschinen-
High-Society - und erklärt,
was ihre Grandezza
ausmacht

TEXT DANIELA NOWAK FOTOS HERSTELLER,
ANDREAS MERCHANT/MUCKAFFEE
(WWW.MUCKAFFEE.DE)



„Gran Maestria Platinum“ von Nespresso

Kaffeegenuss in vielen Varianten - und das total einfach: Kapsel rein, zwischen Espresso und Lungo entscheiden, Füllmenge mit den Drehknöpfen am Kopf der Maschine einstellen, fertig. Klar, die Tasse lässt sich vorher aufwärmen, und der Milchaufschäumer besitzt vier verschiedene Stufen. Keine Diskussionen um die perfekte Kaffeesorte (jeder darf seine eigene wählen), keine Debatten um den perfekten Mahlgrad - und das Ergebnis kann sich mit jedem Profi-Gerät messen. Kein Wunder, dass das Nespresso-System auch im Heimatland des Espresso viele Fans hat. Rein optisch ist die „Gran Maestria“ auf alle Fälle ein Highlight, dafür sorgte nicht zuletzt die Pariser Stardesignerin Olivia Putman. Das italienische Retro-Design im Stil der 50er- und 60er-Jahre ist Dolce Vita pur, die beiden knuffigen Drehknöpfe muten wie Augen an und lösen einen „Haben wollen“-Reflex aus.

Was kann sie, was die anderen nicht können?

Auf alle Fälle verzaubern. Aber auch auf simpelste Art erstklassigen Kaffee machen. Und den perfekten Milchschaum. Der neue Milchaufschäumer „Aeroccino4“ sorgt für cremigen Genuss in genau richtiger Konsistenz.

Die Technik-Crema:

Hochwertiges Aluminiumgehäuse, 19 Bar Pumpendruck, um die feine Geschmacks- und Aromenfülle jedes Grand Cru zu entfalten. Der neue Milchaufschäumer besitzt vier Stufen für die Milchzubereitung: kalter, warmer dichter und warmer cremiger Milchschaum sowie warme Milch. Automatische Tassen-Vorwärmfunktion für die ideale Tassentemperatur. Drehknöpfe mit jeweils fünf voreingestellten Füllmengen für Espresso und Lungo für eine individuelle Kaffeemenge Tasse für Tasse.

Preis: ca. € 549 www.nespresso.com



„Eagle Dome Gold“ von Bezzera

Das ist mehr, als einfach nur Kaffee zuzubereiten: Die „Eagle Dome“ von Bezzera entführt in die Zeit der Belle Époque, ihr gebührt eigentlich ein ganzer Salon, bequeme Sessel, offener Kamin, ein Flügel im Hintergrund. Wo immer sie auch steht, sie wird die Blicke auf sich ziehen. Die edle Verarbeitung und die runden Formen dieser Maschine im alten Stil sorgen für jede Menge Gesprächsstoff. Äußerlich ist sie eine Original-Nachbildung der Espressomaschinen der Belle Époque und wird von Bezzera - die bereits seit 1901 Espressomaschinen herstellt - in Rosate am Stadtrand von Mailand handgefertigt. Ihr Innenleben offenbart modernste Technik, zwei elektronische Brühgruppen, Kupferkessel und dergleichen mehr, sodass das Kaffee-Ergebnis durchaus mit modernen Vollautomaten mithalten kann.

Was kann sie, was die anderen nicht können?

Einen Raum füllen und sich gekonnt in Szene setzen. Mit 1,10 Metern Höhe, 74 Zentimetern Breite und 52 Kilogramm Gesamtgewicht zählt sie schon zum Mobiliar. Nur für den Frühstückskaffee zu Hause ist sie dann doch nicht soooo empfehlenswert.

Die Technik-Crema:

Eine Original-Nachbildung der Espressomaschinen der Belle Époque, sehr hochwertige Verarbeitung, zwei Brühgruppen, vergoldet oder in Chrom erhältlich, zwei separate Kreisläufe mit Wärmetauscher für frisches Kaffeewasser.

Preis: ab ca. € 8.740 www.bezzera.it

„Giga 5 Chrom“ von Jura

Nimm zwei, dachten sich die Ingenieure von Jura und statteten die „Giga 5“ mit zwei Keramikscheibenmahlwerken, zwei Heizsystemen, zwei Hochleistungspumpen, zwei Flowmetern und zwei Fluidsystemen aus. Deswegen kann sie zwei verschiedene Kaffeespezialitäten auf einmal zubereiten. Nette Nebeneffekte: Die Keramikmahlwerke verrichten ihre Arbeit nahezu geräuschlos, die Bohnenbehälter lassen sich mit zwei verschiedenen Kaffeesorten füllen und erlauben sogar eigene Kreationen. Für ihr puristisches, schnörkelloses Design wurde die „Giga 5“ mit dem red dot design award ausgezeichnet. Sie lässt sich mittels eines TFT-Displays einfach bedienen und widmet sich ganz und gar der perfekten Kaffeezubereitung. „Giga“ steht wohl für gigantischen Kaffeegenuss mit 19 verschiedenen Arten, Kaffee zuzubereiten.

Was kann sie, was die anderen nicht können?

Geschwindigkeit ist bei der „Giga 5“ keine Hexerei, sondern ein Zusammenspiel zweier separater Heizsysteme, mit denen sich Milch und Kaffee gleichzeitig zubereiten lassen, geschäumte Milch und Kaffee zugleich in die Tasse fließen und damit eine perfekte Symbiose eingehen – gekrönt von einem kleinen Häubchen Milchschaum.

Die Technik-Crema:

Flüsterleise und schnell dank zweier professioneller Keramikscheibenmahlwerke. Milch und Kaffee gleichzeitig mithilfe von zwei Flowmetern, zwei Pumpen und zwei separaten Heizsystemen. Insgesamt 19 Produkte auf Knopfdruck. Direkt zum Ziel mit einem durchdachten, intuitiven Bedienkonzept mit TFT-Display.

Preis: ab € 3.990 www.de.jura.com



„GS/3“ mit Seitenteilen aus Glas von La Marzocco

Sie könnte auch in der italienischen Espresso-Bar stehen und dort ihre Dienste verrichten. Da passt sie sowohl vom Design als auch von der Leistung hin. Wer mit ihr arbeiten will, zelebriert die Zubereitung des Kaffees, spielt mit Druck und Brühtemperatur und schafft eigene Kreationen. Dennoch ist die Maschine von Marzocco simpel in der Handhabung – einfach nur Espresso geht natürlich auch. Die „GS/3“ ist in vier verschiedenen Ausführungen erhältlich: als Standardausführung, mit Glasabdeckung, mit Paddle oder mit Paddle und Glasabdeckung. Die Glasabdeckung ermöglicht den Blick auf das Innenleben und die hervorragende italienische Handarbeit – ja, richtig, die Marzocco ist echt italienische Maßarbeit, gefertigt in Florenz.

Die Glasabdeckung ermöglicht den Blick auf das Innenleben und die hervorragende italienische Handarbeit – ja, richtig, die Marzocco ist echt italienische Maßarbeit, gefertigt in Florenz.

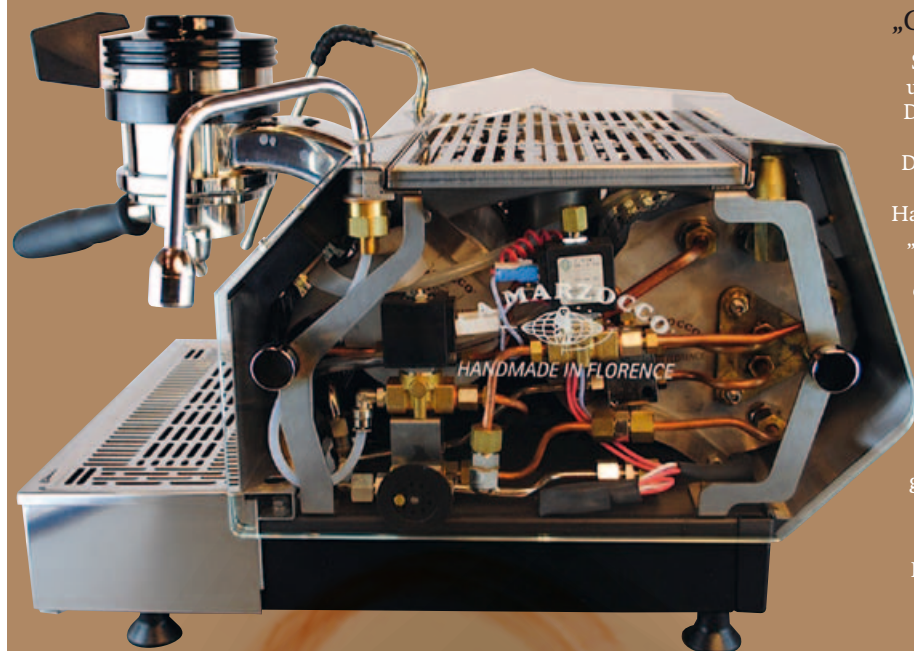
Was kann sie, was die anderen nicht können?

Kitzelt das beste Aroma aus der Bohne heraus – vorausgesetzt, der Barista weiß, welche Einstellungen nötig sind.

Die Technik-Crema:

Exzellenter Espresso, Design wie in der italienischen Barista-Bar, dennoch einfache Handhabung, Preinfusion, Brühtemperatur in Zehntelgrad-Schritten einstellbar, Dampfkesseltemperatur einstellbar. Sehr leise. Manuell bedienbare Paddle-Brühgruppe mit passiver manuell skalierbarer Preinfusion bei dem Modell „GS/3 Paddle“.

Leitungsdruck ist maximaler Preinfusionsdruck.
Preis: ab ca. € 4.490 www.lamarzocco.com



„Exprelia Evo Edelstahl“ von Saeco

Das Geheimnis von perfektem Latte macchiato und Cappuccino? Neben dem Mahlgrad des Kaffees und dem Mischungsverhältnis ist vor allem die Temperatur der Milch entscheidend. Und da hat die „Exprelia Evo“ einen entscheidenden Vorteil gegenüber der Handaufschäumung: Sie verfügt über die patentierte H2-Technologie, mit deren Hilfe die Milch in kürzester Zeit erhitzt und auf Idealtemperatur gehalten wird. Daneben dürfen alle Home-Baristas selbst die optimale Einstellung von Intensität des Kaffeearomas, Stärke, Temperatur und Menge des favorisierten Getränks auswählen – mittels eines übersichtlichen, intuitiv bedienbaren Menüs. Zertifizierten original italienischen Geschmack gibt's mithilfe der „Perfetto Settings“ unter dem Auswahlpunkt „Italian Style“ – italienischer Kaffee nach den Vorgaben des Centro Studi Assaggiatori (dem italienischen Kaffeetester-Verband), der auch die „Exprelia Evo“ zertifiziert hat. Dass sie optisch ebenfalls ein Genuss ist, versteht sich fast von selbst.

Was kann sie, was die anderen nicht können?

Echter, perfekter Latte macchiato auf Knopfdruck, bei dem sich die drei Schichten nicht vermischen, perfekt temperiert, im „Italian Style“ – wer das selber machen will, braucht einige Übung ...

Die Technik-Crema:

Alle Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck. Patentierte Latte-Perfetto-Technologie. OLED-Display, Scheibenmahlwerk aus Keramik für aromaschonendes Mahlen. SBS: einfach einstellbare Kaffeintensität, Temperatur und Brühlänge. Integrierte abnehmbare Milchkaraffe mit H2-Technologie für heißeren Milchschaum als je zuvor (verglichen mit allen Saeco-Vollautomaten).

Preis: ca. € 1.300 www.saeco.de