

Espresso-/Kaffeefullautomaten

Beitrag von „axel.deppe“ vom 27. November 2005 um 21:41

Hallo Dietmar,

schön daß du dich zum kauf einer Kaffeemaschine entschieden hast.

Darf ich dir ein paar Tips mit auf die Suche geben (ich verkaufe u.a. diese Maschinen und Kaffee).

Ich persönlich halte sehr viel von den Maschinen der Fa. "GAGGIA".

Sie haben ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis und verwenden die von SAECO patentierte herausnehmbare Brühgruppe!

Diese Gruppe hat für dich den Vorteil, dass du sie selbst reinigen und Verschleißteile (Dichtungen) wechseln und die Maschine fetten kannst!

Das spart Folgekosten (bei einer JURA kostet der regelmäßige Service hier bei uns ca. € 100 bis €150). Außerdem hast du Vorteile bei einem dünnen Servicenetz.

Die Maschinen sind auch in den USA erhältlich (ich habe sie im April bei den World-Barista-Championships in Seattle gesehen).

Ich habe etwas im Netz gesucht. Schau doch einmal auf der folgenden Seite:

<http://www.importika.com>

Zum Thema Kaffee gibt es unendlich viel zu sagen!!!

Nur ein paar Anmerkungen von mir. Du musst, wie beim Wein oder Bier, deinen Kaffee ertesten!!

Es gibt unendlich viele Mischungen und es dauert in der Regel eine ganze Zeit bis der richtige Kaffee/Espresso gefunden ist.

Wichtig ist, daß Du dich nicht von der Diskussion um Arabica und Robusta anstecken lässt.

Viele behaupten, dass Robustabohnen grundsätzlich schlechter sind. Das ist nach meiner Meinung falsch.

Ein guter Robusta in der Mischung gibt dem Espresso eine schöne Würze und nimmt im Säure.

Wenn du Kaffee kaufst solltest du darauf achten, dass dieser "trommel-" und nicht "aerotherm"-geröstet ist.

Die Kaffees der Großröster (z.B. Lavazza oder Seagafredo) sind in der Regel nach dem Aerothermverfahren geröstet.

Die guten Kaffees findest du in der Regel bei den kleiner Röstereien.

Ich hoffe ich habe nicht zu viel geschrieben.

Grüsse

Axel