

# Espresso-/Kaffeevollautomaten

## Beitrag von „darkdiver“ vom 23. Mai 2005 um 22:20

Mich würde mal interessieren wer von euch was für einen Kaffeevollautomaten hat. Welche Erfahrung habt ihr damit und welche Bohne benutzt ihr für eure Maschine....

Klar, es ist eine Frage des Geschmacks, aber ihr habt sicherlich auch Gäste die euren Kaffee trinken...🤔

Sind eure Maschinen Anfällig? Wie oft muss die Maschine zum Service und solche Sachen sind echt Spannend.

grüße  
Eric

---

## Beitrag von „dummytest“ vom 23. Mai 2005 um 22:25

wir haben zu Hause seit Jahren eine Saeco (genauer Typ steht nicht drauf..)

Das Ding schrabbelt seit mindestens 6 Jahren störungsfrei vor sich hin, damalige Kosten waren 799,- DM. Wenn ich heute so schaue, sind die viel teurer geworden 😞 .

Wir haben allerdings auch nicht so einen grossen Kaffee Konsum , ich würde mir heute nur noch eine PAD-Maschine (Phillips Senseo) hinstellen für 59€ (habe gerade eine für mein Büro gekauft), aber das ist natürlich Geschmackssache... 😄

Die PADs kann ich 25% billiger aus Holland mitbringen 😄 , dann geht das . . . .

Welche Bohnen da reinkommen, kann ich nicht mal sagen (ich denke, Kaffee-Bohnen 😞 ), das macht immer meine Frau....

---

## Beitrag von „dschlei“ vom 23. Mai 2005 um 22:26

Zitat von darkdiver

Mich würde mal interessieren wer von euch was für einen Kaffeefullautomaten hat. Welche Erfahrung habt ihr damit und welche Bohne benutzt ihr für eure Maschine....

Klar, es ist eine Frage des Geschmacks, aber ihr habt sicherlich auch Gäste die euren Kaffee trinken...☺

Sind eure Maschinen Anfällig? Wie oft muss die Maschine zum Service und solche Sachen sind echt Spannend.

grüße

Eric

Alles anzeigen

Unsere Maschine ist von Braun und läuft und läuft.. Wir haben die Maschine seit etwa 5 Jahren und noch kein Problem damit gehabt! 👍👍

---

### **Beitrag von „darkdiver“ vom 23. Mai 2005 um 22:27**

Die PADs scheinen echt in Mode zu sein 😊 Was bringst du denn noch so alles aus Holland mit :trinken

---

### **Beitrag von „andreas“ vom 23. Mai 2005 um 22:28**

Jura Impressa S95, nach 2 Jahren und über 5.000 Tassen war die Brühkopfdichtung hin, Rep. hat knapp 50 € gekostet.

Kaffee: Dallmayr Crema d'Oro (nach viel probieren, probieren,....)

Haben wir auch schon etliche Beiträge drüber in der "Fluch- und Meckerecke" drin.

Freue mich jeden Morgen auf den Kaffee, die Maschine ist genauso schnell beim Starten wie der Internet-PC.

Gruß  
andreas

---

### Beitrag von „dummytest“ vom 23. Mai 2005 um 22:30

Zitat von darkdiver

Die PADs scheinen echt in Mode zu sein 😊 Was bringst du denn noch so alles aus Holland mit :trinken

Diesel 😂😂

---

### Beitrag von „jamesbond“ vom 23. Mai 2005 um 22:41

Hallo,

wir haben eine Saeco magic comfort plus.

Seit ca 4 Jahren, und wir möchten sie nicht mehr missen.

Eine Krankheit von (zumindest unserer) Saeco ist eine oft defekte Dichtung bei der Heißwasserdüse.

Kaffeebohnen kaufen wir (auch nach viel probieren) bei der bei uns ansässigen Kaffeerösterei Braun (unsere "eigene Mischung" verschiedener Bohnen)

Kaffeeverbrauch ca. 20 kg pro Jahr

LG  
james

---

### Beitrag von „agroetsch“ vom 23. Mai 2005 um 22:47

Zitat von darkdiver

Die PADs scheinen echt in Mode zu sein 😊 Was bringst du denn noch so alles aus Holland mit :trinken

...Vor allem was sind das für PADs???

Kann man danach noch Auto fahren???



25% billiger ist schon ein Wort...!

---

### **Beitrag von „andreas“ vom 23. Mai 2005 um 23:00**

Gibt es so etwas eigentlich auch in kleinerer Bauform mit 12-Volt-Anschluss, dass würde ich mir sofort im Dicken nachrüsten lassen. 😄

Gruß  
andreas

---

### **Beitrag von „Sandokahn“ vom 24. Mai 2005 um 00:27**

Hallo

Meine "Drogen kaufe ich immer bei [Sakö](#) da gibts alles was man braucht auch PAD´S ,ich persönlich bevorzuge den Caprimo Cappucino von AM-Foods einfach lecker.....

Grüße Sandro

---

### **Beitrag von „nachbar“ vom 24. Mai 2005 um 06:48**

Bei mir war die große Siemens Designline im Preis der Elektroinst. des Hauses mit drin. Läuft seit ca. 4 Jahren ohne Probleme.

Die Bohnen hole ich mir immer bei Spina in München. Ist ein Händler für Italienische Feinkost mit großer Auswahl. Da nehme ich mal Das und dann Das. Öfters mal was neues!

Das ist übrigens ein echter Geheimtipp. Spina in München (nähe U-Bahnstation Kieferngarten).

---

### **Beitrag von „Thomas TDI“ vom 24. Mai 2005 um 07:46**

Ich trinke so gut wie nie Kaffee. Unsere Philips-Kaffeemaschine wird nur bei Feiern eingesetzt. Danach entsorgen wir den restlichen Kaffee. Hält sich ohnehin nicht bis zum nächsten Einsatz.

Thomas

---

### **Beitrag von „Joachim“ vom 24. Mai 2005 um 08:48**

Hatte mal ne Saeco Professional. Die hatte etwa 800 Euro gekostet und lief ca. 2 Jahre störungsfrei. Dann ging sie mehrmals hintereinander kaputt. Diese Kisten sind lt. Freundlichen sehr schwer zu reparieren (kompiziert) so daß sie eingeschickt wird.

Nach 4 Defekten hab ich sie schön an die Straße gesetzt, als der Sperrmüll kam.

Jetzt haben wir eine Juro, die auch ein paar Jahre lief. Hatte auch dann einen Fehler und wurde eingeschickt, kam wieder und ein halbes Jahr später war die Brüheinheit im Ars...

Händler sagte: ca. 200 Euro (der tickt nicht sauber)

Hab dann bei Ebay gestöbert und dort gibts jemanden, der alle Maschinen mit Festpreis von 90 Euro überholt. War wirklich sehr gut die die Firma: sehr schnell repariert, top saubergemacht und die Kiste läuft und läuft. <http://www.komtra.de>

Zum Kaffee:

Man sollte lt. Hersteller keinen normalen Kaffee nehmen, weil der zuviel Fett hat und die Maschinen verkleben. Es geht aber trotzdem, wenn man öfters reinigt. Tablette rein und Reinigungsprogramm laufen lassen.

Am besten sind die Espessokaffeesorten, die auch bekömmlicher sind, weil sie 2x geröstet sind. (uff 3x "sind" in einem Satz)

...aber es ist alles wie gesagt Geschmackssache. Einfach mal Kaffee kaufen und ausprobieren. Gottseidank sind die Geschmäcker ja verschieden.

---

## Beitrag von „Wolf“ vom 24. Mai 2005 um 09:01



Zitat von andreas

Kaffee: Dallmayr Crema d'Oro (nach viel probieren, probieren,...)

Haben wir auch schon etliche Beiträge drüber in der "Fluch- und Meckerecke" drin.

Gruß

andreas

 stimmt Andreas, wenn du -Zeit- hättest, könnten die Beiträge aus der "Fluch- und Meckerecke" ja hierher gebeamt werden ? 

Ich habe eine gaggia automatica zu Hause und für die Firma die gustino von Bosch, kann man mal schnell eine heiße Tasse kochen (30 sec:), und - es passen alle Pads rein im Gegensatz zu Saeco.

Gruß Wolf

---

## Beitrag von „Kalli“ vom 24. Mai 2005 um 09:03

wir haben seit 7 Jahren einen Saeco Vollautomat im Einsatz. Seinerzeit aus Italien mitgebracht. Läuft seither jeden Tag ohne Probleme - jede Woche Reinigung und Entkalken ist wichtig. Als Kaffee nehmen wir Lavazza Crema.

Gruß

Andreas

---

## Beitrag von „jemy“ vom 24. Mai 2005 um 13:02

Zitat von Kalli

wir haben seit 7 Jahren einen Saeco Vollautomat im Einsatz. Seinerzeit aus Italien mitgebracht. Läuft seither jeden Tag ohne Probleme - jede Woche Reinigung und

Entkalken ist wichtig.  
Als Kaffee nehmen wir Lavazza Crema.

Gruß  
Andreas

Andreas, entkalkst du wirklich jede Woche deine Maschine??  
Ist euer Wasser so kalkhaltig??

---

### **Beitrag von „dummytest“ vom 24. Mai 2005 um 13:24**

Zitat von Kalli

wir haben seit 7 Jahren einen Saeco Vollautomat im Einsatz. Seinerzeit aus Italien mitgebracht. Läuft seither jeden Tag ohne Probleme - jede Woche Reinigung und Entkalken ist wichtig.  
Als Kaffee nehmen wir Lavazza Crema.

Gruß  
Andreas

Ich muss gestehen, ausser den Dreck in den zugänglichen Teilen zu entfernen haben wir noch nie was gemacht an unserer Maschine. Weder Dichtungen noch Brühgruppe etc. wurden mal gewartet / ausgetauscht (Toi, Toi, Toi, ....).

---

### **Beitrag von „Kalli“ vom 24. Mai 2005 um 13:50**

Zitat von Jemy

Andreas, entkalkst du wirklich jede Woche deine Maschine??  
Ist euer Wasser so kalkhaltig??

unser Wasser ist extrem kalkhaltig. Jede Woche ist vielleicht etwas übertrieben. Die Anzeige leuchtet im Schnitt so alle 10 Tage auf, dass wir entkalken sollen.

Gruß  
Andreas

---

### Beitrag von „andreas“ vom 24. Mai 2005 um 13:56

Die Jura S95 hat einen Wasserfilter, der alle 50 l erneuert werden will, die Maschine braucht dann nur noch alle 250 Tassen einen Durchlauf des Reinigungsprogramms. Alles in allem schon eine recht kostspielige Einrichtung, aber man gönnt sich ja sonst nichts. 😊

Gruß

andreas

(der jetzt erstmal einen Kaffee mit Crema trinkt 😊 )

---

### Beitrag von „bobo“ vom 24. Mai 2005 um 15:05

Hoi Eric!

Wir haben hier eine Turmix C420 Automatic für Nespresso-Kapseln stehen, vor ca. 5 Jahren aus der Schweiz importiert, weil es die Geräte damals hier noch gar nicht oder nur sehr teuer gab. Läuft bislang absolut problemlos, muss gelegentlich mal entkalkt werden, was etwas aufwändig ist, aber nachdem das immer mein Männe macht, stört mich das gaaa nicht! 😊

Was die Kaffee-/Espresso-Qualität angeht, kann ich nur vom Hörensagen weitergeben: Schmeckt lecker! Aber dazu kann Mike eher Auskunft geben - wenn ich so braune Brühe trinke, ist das ausschließlich Schwarztee und nie Kaffee (viel zu bitter...:( ).

Die Kapseln sind im Vergleich zu "Tütenkaffee" sicher nicht so super-günstig, aber da bei uns in der Regel nur eine Person (und alle Gäste...) trinkt, überwiegt der Vorteil, dass das Aroma in den Kapseln wunderbar erhalten bleibt. Außerdem kann man(n) wirklich von Tasse zu Tasse die Sorte wechseln.

Wer uns besucht, darf gerne probieren! 😊

Grüße, Bobo

---

### Beitrag von „Sittingbull“ vom 24. Mai 2005 um 20:53



Hallo Eric,

wir haben ein Einbau-Gerät von Miele Typ CVA 620. Ist schon das zweite Gerät, da die erste nach 15 Monaten den Geist aufgegeben hat. Erstaunlicherweise war die neue nach ebenfalls 15 Monaten wieder kaputt. Jedesmal waren die Wasserheizer dran Schuld, es wurden neue Varianten auf Kulanz getauscht.

Ist ja noch schlimmer wie beim Dicken ☹️👉☹️ .

Als Kaffeebohne bevorzugen wir im Moment die " Creme e Aroma " von Lavazza.

Grüße von Stephan 😊

---

### **Beitrag von „zytomaus1“ vom 24. Mai 2005 um 21:28**

Hallo Eric,

wir haben seit Dezember 2000 eine Jura Impressa S95. Nach dem Austausch der Dichtungen (1/10mm kleiner) und regelmässigen fetten mit Lebensmittel geeignetem Fett geht das Teil wie Schmitz`s Katze. Als Bohne verwenden wir ausschliesslich Chicco dóro aus Chiasso in der Schweiz. Wegen dem sämigen Schümli, gell ;-)).

Im Büro benutzen wir eine Saeco Vienna, fürs Büro genial, Bohne - alles was im Angebot ist. Seit dem haben wir viele Gäste.

Empfehlen möchte ich folgende Seite für Jura -Besitzer <http://www.juradoktor.de>

Gruss Dietmar

Auf die Crema kommt es an !

Meiner Meinung nach kommt man, wenn man viel Capuccino, Latte Macchiato usw.machen will, um eine Jura nicht herum. Von Reinigen her ist die Saeco wesentlich besser. Mein Fazit wer sieht nicht scheut etwas an der Maschine selbst zu machen - JURA !

---

### **Beitrag von „darkdiver“ vom 24. Mai 2005 um 22:37**

ich kann bei mir keine Brüheinheit wechseln oder pflegen, ich denke aber das hat seinen Grund bei der Maschine... Die hat 2 Jahre Garantie und einen guten Service.... Ich hoffe das ich diesen nicht so schnell brauchen werde...

Was den Kaffee angeht, das ist eine Wissenschaft für sich wie ich sehe, aber das ist unser Dicker auch, jeder hat seine kleine Eigenarten 😊

Morgen kommt ein neuer Espresso rein, der Danesi 100% Arabica.. Bin mal gespannt...

Grüße  
Eric

---

### **Beitrag von „darkdiver“ vom 26. Mai 2005 um 18:55**

Habe heute mal die Bohne welche ich von Dietmar bekommen habe in meine neue Jura Z5 geworfen und einen Latte rausgelassen.... Hmmmm... lecker kann ich nur sagen..... Muss echt auspassen, dass ich auch mal was anderes trinke....

#### **Haben wir auch Whisky-Kenner unter uns?**

Grüße  
Eric

---

### **Beitrag von „Wolf“ vom 26. Mai 2005 um 20:08**

Zitat von darkdiver

Habe heute mal die Bohne welche ich von Dietmar bekommen habe in meine neue Jura Z5 geworfen und einen Latte rausgelassen.... Hmmmm... lecker kann ich nur sagen..... Muss echt auspassen, dass ich auch mal was anderes trinke....

#### **Haben wir auch Whisky-Kenner unter uns?**





Also ich bevorzuge [Caol Lila](#)

---

### **Beitrag von „andreas“ vom 9. Juni 2005 um 13:15**

Mich hat der Forscherdrang gepackt und ich habe mal nachgeschaut, wie so ein verbrauchter Wasserfilter aussieht, bzw. genauer gesagt, die Füllung. 🤪

Gruß  
andreas

---

### **Beitrag von „jamesbond“ vom 9. Juni 2005 um 13:25**

Zitat von andreas

Mich hat der Forscherdrang gepackt und ich habe mal nachgeschaut, wie so ein verbrauchter Wasserfilter aussieht, bzw. genauer gesagt, die Füllung. 🤪

Gruß  
andreas

Das bild steht aber kurz vor der Zensur 🤪🤪

LG  
james

---

### **Beitrag von „agroetsch“ vom 9. Juni 2005 um 13:32**

Pfui Teufel, erinnert mich an so manche Babywindel.

Allerdings würde ich bei dieser Struktur sofort zum Arzt gehen.

---

**Beitrag von „darkdiver“ vom 9. Juni 2005 um 13:37**

Du sollst den Filter ja auch alle 2 Monate oder 350 Tassen wechesln....

Kriecht es schon ?

grüße  
Eric

---

**Beitrag von „andreas“ vom 9. Juni 2005 um 13:44**

Bei der Jura muss der Filter nach 50 l Wasserdurchsatz gewechselt werden, tut aber scheinbar auch gut seinen Dienst. Wenn ich den ganzen Kalk zu mir genommen hätte, wäre die Verkalkung ja noch schlimmer. 😊

Gruß  
andreas

P.S. Das Zeugs ist absolut geruchlos.

---

**Beitrag von „darkdiver“ vom 9. Juni 2005 um 13:57**

habe ja auch eine Jura, aber meine Z5 meldet sich wenn es soweit ist. Bin ja mal gespannt wie dann meine Filter aussieht...

Grüße  
Eric

---

**Beitrag von „Heinz“ vom 9. Juni 2005 um 18:02**

Hallo Eric,

wir haben seit fast 5 Jahren

1 SAECO Magic Comfort+ (privat)

1 SAECO Royal Professional (Büro)

Bohnen benutzen wir unterschiedlich, meist jedoch von Lavazza (z.B. sehr günstig aus dem Italienurlaub mitzubringen, kostet dort nur 40% des hiesigen Preises).

Reinigung erfolgt regelmässig einmal die Woche.

Entkalkung je nach Anzeige alle 2 bis 4 Monate.

Die Magic Comfort+ war nach 5 Tagen ausgefallen. Unsere Verkäuferin hat noch am gleichen Tag eine neue Maschine gebracht. Danach musste in 4 Jahren nur zweimal der Dichtring gewechselt werden (Minimalsbeträge). Vor knapp einem halben Jahr war dann eine grössere Reparatur fällig (etwa 175 Euro), Details weiß ich nicht mehr, aber es hatte mit Sicherheit auch was mit Dichtung zu tun. (Die Maschine hatte sich als FI-Killer erwiesen, sprich Wasser im Innenraum an den Anschlüssen). Während der Reparaturzeit (war über Weihnachten, hat deshalb 3 Wochen gedauert) hatten wir ein nagelneues Ersatzgerät (Neueste Modell von SAECO). War vom feinsten, da auch die Geräusche inzwischen deutlich reduziert sind.

Die Royal Professional im Büro war nach ca. 3 Monaten einmal ausgefallen, vermutlich jedoch durch 10 Daumen (alle Links) Bedienung. Reparatur war trotzdem auf Kulanz, hatte 1 Woche gedauert. Wir hatten kostenfrei ein Ersatzgerät inkl. Bringen und Holen.

Fazit: Ich kann die SAECO Maschinen empfehlen und würde mir wieder eine solche holen. Allerdings nicht bei *GeizstGeil und Co.* Die haben keine Ahnung und sind eh nur Dilettanten. Definitiv ist der kleine Fachladen um die Ecke, der evtl. 100 Euro teurer ist in der Anschaffung das Geld doppelt und dreifach wert.

gruß

Heinz

---

**Beitrag von „Heinz“ vom 9. Juni 2005 um 18:06**

█ Zitat von Thanandon

Krups/Jura

Illy Kaffee ist nach meine Geschmack der Beste...aber darüber kann man bekanntlich streiten.

Meine 1. war auch eine Saeco und hat fast 5 Jahre ihren Dienst getan.

Nie mehr ohne, wie bei der SH!



Hi,

wo bekomme ich Illy Kaffee in Deutschland her? Stimme dir zu aus den Italienurlaube. Illy Kaffee schmeckt **GENIAL**. Aber selbst dort habe ich diesen noch nie in einem Laden gesehen, nur in den Caffees.

gruß  
Heinz

---

### Beitrag von „darkdiver“ vom 9. Juni 2005 um 18:14

Hallo Heinz,

ja im MediaMarkt wollten die sogar richtig viel Geld für die Jura haben, eigentlich wollte sie wie in so vielen Sachen auch, den UVP, ich habe dann einfach einige Händler in der Region angerufen und siehe da ich habe ein gute und realistischen Preis bekommen. Zwar immer noch 150€ mehr als im Internet, aber ich bevorzuge auch einen Fachhändler hier in meiner Nähe.

Jetzt kommts es aber, als ich die Maschine abgeholt habe, gab es noch 2 kg Kaffee dazu und die Maschine wurde zum Auto getragen... Ja so etwas gibt es noch.... Ich werde alle meine Elektrogeräte ab sofort bei didem Händler kaufen. Wenn also jemand aus der Region und Umgebung mal einen guten Elektrofachhandel sucht.... Einfach eine PN an mich...

Grüße  
Eric



## Beitrag von „Touareg V“ vom 9. Juni 2005 um 18:17

zack und wech

---

## Beitrag von „Heinz“ vom 9. Juni 2005 um 18:20

Zitat von Touareg V

Hallo Heinz

Na hier

<http://www.aromatico.de/index.php?cPath=32>

Gruss Ruedi

Hallo Ruedi,

Ja klar, irgendwie logisch. 😎

Ich ergoogele mir sonst immer alles im Internet und beim Illy Kaffee habe ich noch nie daran gedacht. 🤖

DANKE !!!

Muss ich gleich mal ne Bestellung loswerden. 😄

gruß  
Heinz

---

## Beitrag von „Thanandon“ vom 9. Juni 2005 um 20:40

Ich habe ihn immer übers HOtel bekommen..kann gerne mal nachfragen....

---

## Beitrag von „docpat“ vom 9. Juni 2005 um 21:12

Servus,

hier kaufe ich immer ein: <http://www.kaffeezentrale.de/>

Schnelle Lieferung und wunderbare Vorauswahl bezügl. Vollautomateneignung etc.  
Natürlich gibts auch Illy.

Grüsse

Patrick

---

## Beitrag von „darkdiver“ vom 15. Juni 2005 um 10:07

Hi,

ob ihr es glaubt oder nicht, gestern war ich noch schnelle im HL-Markt einkaufen und ich denke mich trifft der Schlag. Da steht im regal vor mir Illy Kaffee 😊

Gleich mal 250gr 100% Arabica Bohnen mitgenommen und die Jura leergeräumt den Danesi wieder eingepackt und heute morgen mal einen Illy getrunken... WOW sehr kräftig, ein wenig nussig im Nachgeschmack

Preis 7,45€...

Grüße

Eric

---

## Beitrag von „Thanandon“ vom 15. Juni 2005 um 11:23

Ein guter Kaffee eben.... 🍷👍

---

## Beitrag von „dschlei“ vom 25. November 2005 um 14:15

Recht schönene guten Morgen an alle. Ich möchte dieses Rhema mal wieder aufbringen, da ich eure Hilfe brauche. Diesen Sommer waren wir sehr beeindruckt von den Kaffeefullautomaten die wir bei euch gesehen haben. So etwas gab es bei uns nicht (der durchschnittliche Kaffeetrincker hier bevorzugt Quantität über Qualität (the bottomless cup). Jetzt wird bei Sam's Club (unsere Version der Metro) das folgende Gerät angeboten:

De'Longhi Magnifica Model EAM3500 und zwar für US \$ 560.

Hat jemand von euch Erfahrung damit, bezüglich Qualität, Leistung, usw.?

---

## Beitrag von „Heinz“ vom 25. November 2005 um 15:47

Zitat von dschlei

Recht schönene guten Morgen an alle. Ich möchte dieses Rhema mal wieder aufbringen, da ich eure Hilfe brauche. Diesen Sommer waren wir sehr beeindruckt von den Kaffeefullautomaten die wir bei euch gesehen haben. So etwas gab es bei uns nicht (der durchschnittliche Kaffeetrincker hier bevorzugt Quantität über Qualität (the bottomless cup). Jetzt wird bei Sam's Club (unsere Version der Metro) das folgende Gerät angeboten:

De'Longhi Magnifica Model EAM3500 und zwar für US \$ 560.

Hat jemand von euch Erfahrung damit, bezüglich Qualität, Leistung, usw.?

Hallo Dietmar,

habe keine persönlich Erfahrung, die Geräte scheinen hier nicht so verbreitet zu sein. Mein Bruder ist aber gewerblich im Küchenbereich tätig. Ich erinnere mich, dass er mit mir mal über die De'Longhi Maschinen gesprochen hat. Seiner Meinung seien die Maschinen gut verarbeitet und lassen sich sehr einfach bedienen.

Bei den Maschinen solltest du darauf achten, dass der Druck stimmt (mind. 15 Bar) und dass das Heizsystem für den Aufschäumer getrennt ist vom Heizsystem für Kaffee. Ansonsten bist du ständig am Entlüften.

Interessant scheint der Preis bei Sam's zu sein. Auf der US Homepage wird die Maschine mit \$1,459.99 beworben.

gruß  
Heinz

---

### **Beitrag von „axel.deppe“ vom 26. November 2005 um 09:21**

[

Bei den Maschinen solltest du darauf achten, dass der Druck stimmt (mind. 15 Bar) und dass das Heizsystem für den Aufschäumer getrennt ist vom Heizsystem für Kaffee. Ansonsten bist du ständig am Entlüften.

gruß  
Heinz[/QUOTE]

Hallo,

zu diesem Thema habe ich eine kleine Anmerkungen.

es ist richtig, dass eine maschine einen mindestdruck von 15 bar haben sollte. es ist allerdings kein kaufkriterium, wenn der druck bei z. b. 18 bar liegt. ein espresso wird bei einem druck von ca. 10 bar gebrüht (druck in der brühgruppe/-einheit). dafür ist ein druck von 15 bar notwendig. hat eine maschine einen höheren druck, dann ist dies konstruktionsbedingt notwendig um die 10 bar in der brühgruppe zu erreichen.

Grüsse  
Axel

---

### **Beitrag von „darkdiver“ vom 26. November 2005 um 10:24**

Ich bin so zufrieden mit meiner Jura Impressa X5 und dem Latte Machiato, dem Cappucino und dem Kaffee den sie Produziert.

Im Moment habe ich eine Bohne aus Bioanbau und einer Östereicherischen Rösterei drin.

Lecker....

Grüße  
Eric

---

### Beitrag von „Heinz“ vom 26. November 2005 um 12:08

Zitat von axel.deppe

[

Bei den Maschinen solltest du darauf achten, dass der Druck stimmt (mind. 15 Bar) und dass das Heizsystem für den Aufschäumer getrennt ist vom Heizsystem für Kaffee. Ansonsten bist du ständig am Entlüften.

gruß  
Heinz[...QUOTE]

Hallo,

zu diesem Thema habe ich eine kleine Anmerkungen.

es ist richtig, dass eine maschine einen mindestdruck von 15 bar haben sollte. es ist allerdings kein kaufkriterium, wenn der druck bei z. b. 18 bar liegt. ein espresso wird bei einem druck von ca. 10 bar gebrüht (druck in der brühgruppe/-einheit). dafür ist ein druck von 15 bar notwendig. hat eine maschine einen höheren druck, dann ist dies konstruktionsbedingt notwendig um die 10 bar in der brühgruppe zu erreichen.

Grüsse  
Axel

Alles anzeigen

Hallo Axel,

wie sieht es mit dem Cappicino Schäumer aus? Ich habe den Eindruck, dass sich hier die *Spreu* vom *Weizen* trennt. Wirklich gute Maschinen erzeugen in kurzer Zeit einen richtigen Milchschaum, weniger gute Maschinen erzeugen in eher längerer Zeit in der Hauptsache Milchblasen. Ich bilde mir ein, dass dies am Druck liegt.

gruß  
Heinz

---

## Beitrag von „axel.deppe“ vom 26. November 2005 um 13:05

Zitat von Heinz

Hallo Axel,

wie sieht es mit dem Cappicino Schäumer aus? Ich habe den Eindruck, dass sich hier die *Spreu* vom *Weizen* trennt. Wirklich gute Maschinen erzeugen in kurzer Zeit einen richtigen Milchschaum, weniger gute Maschinen erzeugen in eher längerer Zeit in der Hauptsache Milchblasen. Ich bilde mir ein, dass dies am Druck liegt.

gruß  
Heinz

Hallo Heinz,

auch hier bringt dir eine maschine mit z. b 18 bar nichts. die hersteller haben unterschiedliche Systeme zum aufschäumen. wir z.b. verkaufen vor allem maschinen von gaggia. hier ist die titanium eine sehr gute entscheidung. sie hat ein vollmetallgehäuse mit einer edelstahlfront, ist 2-kreisig und es lässt sich ein hervorragender schaum machen.

es bedarf immer etwas übung.

du darfst nicht zu viel luft einbringen, damit am anfang keine grossen blasen entstehen!  
die milch muss in der aufschäumkanne (edelstahl und nach oben schmaler werdend, nicht zu gross) möglichst "rollen", d.h. durch das drehen der milch (ein kleiner wirbel entsteht) zerstörst du die blasen.

ach, die milch darf nicht zu heiß werden!!! maximaltemperatur der milch sollte 66-68 grad celsius nicht überschreiten, danach werden die proteine in der milch zerstört und man

bekommt keinen schönen, cremigen schaum mehr hin!

soll heißen..., maschinen mit 15 bar reichen für einen guten schaum völlig aus.  
es kommt viel auf die qualität des gerätes und vor allem auf den bediener an.

grüsse

axel

---

### **Beitrag von „Lauserer“ vom 26. November 2005 um 14:25**

hallo!

wir haben in meinem hauptgeschäft eine saeco royal digital - eine ganz tolles teil - im 2. geschäft eine saeco magic und zuhause eine aeg cafamosa; funktionieren alle gut, die pflegeintervalle werden ordentlich nach anzeige immer durchgeführt;

als österreichischer bin ich einer kaffeetradition verpflichtet - unsere kunden erwarten gute geschmackliche qualität;

als kaffeesorte empfehle ich euch den gastrokaffee der marke zumtobel gourmet kaffee wiener creme oder den noch teureren capocchetti;

grüsse aus österreich

Lauserer

---

### **Beitrag von „dschlei“ vom 26. November 2005 um 16:39**

Mensch Leute, ihr wisst ja über Kaffeeautomaten genau so viel wie über den Dicken! Ich hab mal etwas mehr über die De'Longhi nachgesucht und fand, dass sie eine entfernbare Heizeinheit (Thermoblock) hat und mit einem Kernheizblock arbeitet (was immer das ist). Es scheint also nur eine Heizeinheit zu sein, die aber indirekt mit den zu heizenden Teilen verbunden ist (Konduktions-Heizung?). Vom entstehenden Druck konnte ich nichts finden, und bezüglich des Milchaufschäumens sagen die De'Longhi Leute das:

PATENTED CAPPUCCINO SYSTEM FROTHER Includes a special chamber that mixes steam and milk to create a rich, creamy froth. It's perfect for making the ideal cappuccino, latte or any other frothy milk coffee beverage.

Und zur Wartung sagen sie dieses:

DECALCIFICATION SYSTEM Automatic decalcification indicator lights lets you know when it's time to clean the machine.

Da das Gerät scheint der einzige Automat zu sein, der hier bei uns (Minneapolis-St. Paul Gebiet) im Markt angeboten wird, besteht für mich nicht die Frage, welches Gerät ich auswählen soll, sondern ob überhaupt kaufen oder nicht, mit anderen Worten, bekomme ich für mein Geld ein Gerät, welches mich OK zufrieden stellt, oder steht das Ding irgendwo im Schrank herum und wir ärgern uns jedesmal, wenn wir es sehen, über die Geldverschwendung?

Was meint ihr?

---

### Beitrag von „AceofspadeS“ vom 26. November 2005 um 20:07

Zitat von Lauserer

hallo!

wir haben in meinem Hauptgeschäft eine Saeco Royal Digital - eine ganz tolle Teil - im 2. Geschäft eine Saeco Magic und zuhause eine Aeg Cafamosa; funktionieren alle gut, die Pflegeintervalle werden ordentlich nach Anzeige immer durchgeführt;

als Österreicher bin ich einer Kaffeetradition verpflichtet - unsere Kunden erwarten gute geschmackliche Qualität;

als Kaffeesorte empfehle ich euch den Gastrokaffee der Marke Zumtobel Gourmet Kaffee Wiener Creme oder den noch teureren Capocchetti;

Grüße aus Österreich

Lauserer

Boar Lauserer,

Selbst als nicht unbedingter Kaffeetrinker bekommt man bei Deiner Schilderung Lust auf ein Tässchen...

Vielleicht komm' ich ja mal vorbei, wenn's nächsten Sommer wieder in den Außendienst geht!





Bernhard

---

### **Beitrag von „Carli“ vom 27. November 2005 um 11:45**

@ dschlei

Ich glaube, da brauchst Du keine Bedenken haben, daß das Gerät nur herumsteht. Bei uns ist der Kaffeekomsum seit Anschaffung unserer Jura F90 sprunghaft angestiegen. Man macht sich bei jeder Gelegenheit kurz mal eine Tasse, Du brauchst ja nur auf den Knopf zu drücken. 😊

Als Kaffeetip sei hier mal ganz kurz die schweizerische Firma Mäder erwähnt.

Carli

---

### **Beitrag von „Thanandon“ vom 27. November 2005 um 13:02**

Dem kann ich mich nur anschließen!  
Knopf drück und Kaffee fertig!



[QUOTE=CarliBei uns ist der Kaffeekomsum seit Anschaffung unserer Jura F90 sprunghaft angestiegen. Man macht sich bei jeder Gelegenheit kurz mal eine Tasse, Du brauchst ja nur auf den Knopf zu drücken. 😊  
Carli[/QUOTE]

---

### **Beitrag von „Heinz“ vom 27. November 2005 um 16:00**

┆ Zitat von dschlei

Mensch Leute, ihr wisst ja über Kaffeeautomaten genau so viel wie über den Dicken! Ich hab mal etwas mehr über die De'Longhi nachgesucht und fand, dass sie eine entfernbare Heizeinheit (Thermoblock) hat und mit einem Kernheizblock arbeitet (was immer das ist). Es scheint also nur eine Heizeinheit zu sein, die aber indirekt mit den zu heizenden Teilen verbunden ist (Konduktions-Heizung?). Vom entstehenden Druck konnte ich nichts finden, und bezüglich des Milchaufschäumens sagen die De'Longhi Leute das:

PATENTED CAPPUCCINO SYSTEM FROTHER Includes a special chamber that mixes steam and milk to create a rich, creamy froth. It's perfect for making the ideal cappuccino, latte or any other frothy milk coffee beverage.

Und zur Wartung sagen sie dieses:

DECALCIFICATION SYSTEM Automatic decalcification indicator lights lets you know when it's time to clean the machine.

Da das Gerät scheint der einzige Automat zu sein, der hier bei uns (Minneapolis-St. Paul Gebiet) im Markt angeboten wird, besteht für mich nicht die Frage, welches Gerät ich auswählen soll, sondern ob überhaupt kaufen oder nicht, mit anderen Worten, bekomme ich für mein Geld ein Gerät, welches mich OK zufrieden stellt, oder steht das Ding irgendwo im Schrank herum und wir ärgern uns jedesmal, wenn wir es sehen, über die Geldverschwendung?

Was meint ihr?

Alles anzeigen

Hallo Dietmar,

eigentlich kannst du nur gewinnen. Eine druckerzeugter Kaffee ist einem Filterkaffee immer überlegen, nicht nur im Lande des fast durchsichtigen Decaf. 😊

Die Kaffeeproduktion wird wesentlich einfacher, der Geschmack wird um ein nicht zu messendes Vielfaches besser und das ganze ist auch noch gesünder (da jede Tasse frisch).

Letztlich könnte es sein, dass das Milchschaumen nicht ganz so komfortabel ist. Wenn es keine Alternative gibt... so what.

Wichtig ist, dass du gute Kaffeebohnen bekommst und auch das entsprechende Pflegezubehör (Reinigungstabletten und Entkalkerflüssigkeit).

Sieht also verstärkt nach einem grösseren Paket unterm Tannenbaum aus. 🍪👍👍

gruß  
Heinz

---

### **Beitrag von „dschlei“ vom 27. November 2005 um 16:18**

Zitat von Heinz

Sieht also verstärkt nach einem grösseren Paket unterm Tannenbaum aus. 🍪👍👍

gruß  
Heinz

Ja Heinz, es sieht so aus, als ob mein X-mas Shopping schon vorbei ist! 🍪👍👍 . Ich selbst bin eigentlich kein grosser Kaffeefan, aber meine Frau kann ohne die braune Brühe nicht leben, und da sie zu lange in D-Land gelebt hat, schmeckt ihr das amizeug nicht sehr gut. wir kaufen meistens den Groumetkaffee von Cariboo, und nach ihrer Meinung ist der so gut wie deutscher Kaffee. Es gibt hier ein paar Delikatessen-Läden die den Illy Kaffee haben. Da muss sie halt einmal den Geschmack vergleichen.

Ich möchte mich bei euch allen für die Hilfe und gute Information bedanken, und kann jetzt wohlinformiert ans Kaufen gehen!

Bleibt alle schön warm, wir haben heute plötzlich eine Hitzewelle, es ist etwa 5 °C und der Schnee wird sehr matschig!

---

### **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

---

**Beitrag von „dschlei“ vom 27. November 2005 um 23:11**

Danke für die ausführliche Info Axel. Das Problem mit den Gaggia Geräten ist, dass der nächste Händler mindestens eine Tagesreise von uns entfernt ist, die meisten sogar zwei bis drei Tagesreisen! Wir hier im oberen Mittelwesten sind relativ gesehen kulinarische Diaspora (aber wir haben die besten Steaks, den firschesten Mais und die beste ärztliche Versorgung hier - hier ist der Hauptsitz der Mayo-Kliniken und von Medtronic, usw.). Deswegen hatte ich mich eigentlich dann für die De'Longhi Maschine entschieden, weil ich die hier lokal kaufen und reparieren lassen kann, und ich habe hier auch verschiedene Geschäfte gefunden die , u. a., den Illy Kaffee vertreiben. Kleine, lokale Röster gibt es hier nicht, da, wie schon gesagt, der Kaffee hier nach skandinavischer Art dünn, aber in grossen mengen getruncken wird. 😞

Mit den besten Adventsgrüssen

---

### **Beitrag von „axel.deppe“ vom 27. November 2005 um 23:33**

Hallo Dietmar,

eine dieser kleinen Röstereien die ich meine findest Du unter:

<http://www.zokacoffee.com>

Aus dieser Rösterei/Kaffeebar in Seattle kommt der U.S. Barista Champion 2005. Da in meinem Geschäft die Deutsch Meisterin arbeitet, haben wir uns das Geschäft während der Weltmeisterschaften in Seattle angesehen.

Macht einen sehr guten Eindruck. Verfügen natürlich auch über einen Internetverkauf. Lohnt sich bestimmt einmal auszuprobieren.

Auch Dir und Deiner Familie einen schönen ersten Advent.

MFG

Axel

---

### **Beitrag von „Franks“ vom 15. Dezember 2005 um 17:23**

Heute (Donnerstag 15.12) gibt es im Rahmen der Sendung MEX auf hessen3 (21:10) einen Bericht über Kaffeefullautomaten, vielleicht gibt's ja ein paar neue Erkenntnisse? Ich werde es mal aufnehmen und kann dann berichten

Gruß, Frank

---

### Beitrag von „Lauserer“ vom 15. Dezember 2005 um 18:09

Zitat von AceofspadeS

Boar Lauserer,

selbst als nicht unbedingter Kaffeetrinker bekommt man bei Deiner Schilderung Lust auf ein Tässchen...

Vielleicht komm´ ich ja mal vorbei, wenn´s nächsten Sommer wieder in den Außendienst geht! ☺

Bernhard

hallo bernhard!

sorry für das späte melden!

bist natürlich gerne eingeladen:trinken wie auch alle anderen die mal einen guten kaffee haben wollen - natürlich mit der dazugehörigen zigarette \*g\*

cu in austria -we entertain you ....

---

### Beitrag von „AceofspadeS“ vom 16. Dezember 2005 um 08:14

Zitat von Lauserer

hallo bernhard!

sorry für das späte melden!

bist natürlich gerne eingeladen:trinken wie auch alle anderen die mal einen guten kaffee haben wollen - natürlich mit der dazugehörigen zigarette \*g\*  
cu in austria -we entertain you ....

Hi Lauserer,

wenn ich als Nichtraucher auf die Zigarette verzichten dürfte, wäre ich schon recht froh! 😄

Ansonsten werde ich mich mal melden, wenn´s mir ausgeht und ich auf dem Weg von Tirol nach Wien bin...

Bernhard

---

### Beitrag von „Lauserer“ vom 16. Dezember 2005 um 09:19

Zitat von AceofspadeS

Hi Lauserer,

wenn ich als Nichtraucher auf die Zigarette verzichten dürfte, wäre ich schon recht froh! 😄

Ansonsten werde ich mich mal melden, wenn´s mir ausgeht und ich auf dem Weg von Tirol nach Wien bin...

Bernhard

Alles anzeigen

hi bernhard!

sicherlich brauchst keine rauchen - hast auch deshalb meinen respekt - wäre ich auch gern...  
melde dich...

ciao

---

## **Beitrag von „seo“ vom 17. Januar 2006 um 14:36**

hellou,

wenn ihr hier schon über kaffe philosophiert.

dann besucht doch mal den onlineshop :

<http://www.kaffeesolo.de>

echt hammer kaffeauswahl.

greez, manfred

---

## **Beitrag von „Thanandon“ vom 22. August 2009 um 17:23**

Nespresso...nicht zu unterschätzen.....qualität ist gut, nicht billig, aber eben gut  
hat jemand mit der delonghi lattissima erfahrungen?

---

## **Beitrag von „dschlei“ vom 23. August 2009 um 05:59**

Mit den ganzen Disk Maschinen (Tassimo, usw.) ist man zu sehr an die Kaffesorten des Herstellers gebunden. Wir hatten einenTassimo und haben den vor 2 Jahren gegen ein Geraet von Saeco ausgetauscht. Mit der Maschine sind wir vollauf zufrieden, denn es erlaubt uns, den Kaffee unserer Wahl zu benutzen!

---

## **Beitrag von „Thanandon“ vom 23. August 2009 um 10:31**

Unserer Vollautomat ist auch Gold wert, *aber* die Auswahl, die Nespresso anbietet ist unglaublich und die Qualität ist 1A, wirklich unglaublich. Der Lungo hat es mir persönlich angetan!

Check here for coffee types: [CLICK ME SILLY](#)



---

### Beitrag von „T-RACK“ vom 24. August 2009 um 18:24

Hallo Oliver,  
ich kann die Nespresso CITiZ sehr empfehlen.  
Ich habe die. mit dem zusätzlichen Milchschaümer.  
Bin komplett begeistert.  
Ist jetzt schon meine vierte Nespressomaschine.  
Die Kapseln sind nicht billig, aber die Qualität ist vom allerfeinsten.  
Lieben Gruß  
Chris

---

### Beitrag von „Thanandon“ vom 24. August 2009 um 18:32

Hi Chris,  
hoffe es geht Euch gut!  
Zu spät! 😞  
Habe die Latissima bestellt, die hat auch einen Milchaufschäumer....die Qualität ist echt super,  
hat aber seinen Preis, so what man lebt nur einmal! 😊  
Liebe Grüße aus Alex.  
Oli

---

### Beitrag von „keenumm“ vom 25. August 2009 um 07:54

#### [Zitat von Thanandon](#)

Habe die Latissima bestellt, die hat auch einen Milchaufschäumer....die Qualität ist echt super, hat aber seinen Preis, so what man lebt nur einmal! 😊

Ich besitze die Latissima und kann sie zu 100% weiter empfehlen, ist ein klasse Teil!

Der einzige Kritikpunkt ist dass die Milch in dem Milchaufschäumerbehälter nach ca. 3 Tagen im Kühlschrank auszuwechseln ist, da sie dann anfängt sauer zu werden.

Problemlösung: Mehr Cappuccini trinken 🙌😊🙌

Gruß

Guy

---

### Beitrag von „Thanandon“ vom 25. August 2009 um 11:06

Hi Guy,

danke für das feedback.

Dann habe ich ja doch richtig bestellt!



#### [Zitat von keenumm](#)

Ich besitze die Latissima und kann sie zu 100% weiter empfehlen, ist ein klasse Teil!

Der einzige Kritikpunkt ist dass die Milch in dem Milchaufschäumerbehälter nach ca. 3 Tagen im Kühlschrank auszuwechseln ist, da sie dann anfängt sauer zu werden.

Problemlösung: Mehr Cappuccini trinken 🙌😊🙌

Gruß

Guy

Alles anzeigen