

Kaffeevollautomaten - die Auswahl ist...

Beitrag von „SwinginPhone“ vom 23. August 2021 15:18

[Zitat von fossi74](#)

Was ich als echten Nachteil bei den Vollautomaten empfinde:

1. Ob Kaffee oder Espresso - beides wird aus den gleichen Bohnen erzeugt. Wenn man das nicht will, sind Kompromisse angesagt, z. B. die portionsweise Verwendung von gemahlenem Espresso.
2. Entweder die Maschine ist den ganzen Tag in Bereitschaft (Stromverbrauch), oder man muss sie für jede Tasse extra aufrüsten. Nervig.
3. Die Reinigung ist ein Krampf. Immer. Und wie es innen aussieht, möchte ich eigentlich auch bei gut gewarteten Vollautomaten gar nicht wissen.

Zu 1: Ein Vollautomat macht weder Kaffee noch Espresso, sondern ein Getränk dazwischen. Die Schweizer sagen wohl Schümli dazu. Wer vorgemahlenen Espresso als Alternative sieht, sollte lieber andere Bohnen für den Schümli suchen.

Zu 2: Meine Nivona braucht etwa eine Minute und zwei Tastendrucke, bis sie bereit ist. Danach schaltet sie sich nach etwa einer halben Stunde ab. Kann ich mit leben.

Zu 3: Man entferne jeden Abend die Wasserschale, um zumindest einen Teil der Feuchtigkeit herauszunehmen und nehme einmal pro Woche die Brühgruppe heraus und brause sie unter viel Wasser ab. Damit hält sich die Verschmutzung in Grenzen.