

Kaffeevollautomaten - die Auswahl ist...

Beitrag von „Fru_SozPaed“ vom 22. August 2021 17:11

...riesig und deshalb hat vielleicht jemand von euch eine Kaufempfehlung 😊

Nach einem oft anstrengenden Schultag ist es doch mitunter das Schönste nach Hause zu kommen und sich einen Kaffee bzw. einen Latte Macchiato oder Cappuccino zu gönnen.

Derzeit nutze ich eine NESCAFÉ® Dolce Gusto...

Möchte mich diesbezüglich doch etwas steigern im Preis - Leistungsverhältnis!

Gerne sollte die zukünftige Maschine eine Kaffefunktion (mit oder ohne Bohnen) haben, zusätzlich eine Latte Macchiato und/oder Cappuccino - Funktion, wobei dabei der Milchschaum schon ein ansprechendes Indiz ist, sprich dieser sollte sehr- und schmackhaft sein 😊 Espresso als Möglichkeit ist nicht gewünscht...

Preislich, gute Frage, aber nach meinen Vorstellungen zwischen 300 und 400 €!

Wäre super, wenn ihr ein paar Hinweise bzw. Erfahrungen habt. Danke 😊

Beitrag von „SwinginPhone“ vom 22. August 2021 17:18

Was meinst Du mit

[Zitat von Fru_SozPaed](#)

Kaffefunktion (mit oder ohne Bohnen)

Soll die Maschine sowohl Bohnen als auch gemahlenen Kaffee nehmen können?

Ansonsten würde ich spontan sagen, dass es in Deinem Preisrahmen nichts gescheites gibt, das sowohl guten Kaffee als auch Cappuccino produzieren kann.

Beitrag von „Antimon“ vom 22. August 2021 17:32

Ich kann dir sagen, was nicht infrage kommt. Ne Jura. Da bist du bei der all inclusive Variante nämlich weit im vierstelligen Bereich. Wir haben aber eine mit separatem Milchaufschäumer, das ist sowieso viel besser zu reinigen. Dieses Schlauchzeug bei den integrierten Lösungen ist maximal unhygienisch. Was die Maschine gekostet hat, weiss ich nicht mehr. Könnten noch knapp unter 1000 CHF gewesen sein (ist in Euro eher noch teurer).

Beitrag von „Fru_SozPaed“ vom 22. August 2021 17:49

Zitat von SwinginPhone

Soll die Maschine sowohl Bohnen als auch gemahlenen Kaffee nehmen können?

Gut, dass du fragst...nein, entweder - oder!

Im Hinblick auf das Preissegment - wenn ich von dem Produkt überzeugt bin, dann kann es auch gerne etwas mehr sein. Grundsätzlich möchte ich halt gerne nicht die "Katze im Sack" kaufen, sondern mich an Erfahrungen orientieren 😊

Beitrag von „Veronica Mars“ vom 22. August 2021 18:43

Ich habe seit 10 Jahren eine Jura und bin höchst zufrieden. Letztes Jahr hatte ich sie mal zum Kundendienst für 160 € beim Expert gebracht, da wurden quasi alle wichtigen Bauteile ausgetauscht, seitdem funktioniert sie weiterhin tiptop. Mein Modell ist ein eher günstiges, ich glaube die Baureihe heißt ENA und das einzige Negative an ihr ist, dass man den Milchschaum nicht einzeln abrufen kann. Ich kann also nur Cappuccino, Latte Macchiato, Kaffee oder Espresso wählen.

Es wird oft bemängelt, dass man die Bauteile nicht selbst reinigen kann, aber ich finde mit dem Reinigungsprogramm und 1-2 mal im Jahr per Hand rausputzen geht es ganz gut. Zudem kann man sie für ca 80 € im Kundendienst reinigen lassen, das habe ich bisher 1x gemacht.

Beitrag von „Bolzbold“ vom 22. August 2021 18:50

Wir haben eine Siemens EQ6, die kann ganze Bohnen und gemahlen. Mahlwerk und hygiene-relevante Teile können ausgebaut und gereinigt werden.

Der Preis damals war glaube ich 699,- € im Angebot und ich fand es angemessen.

Das Gerät kann noch ein paar andere Spezialitäten zubereiten und wir sind sehr zufrieden.

Die Brühgruppe sollte jede Woche gereinigt werden, damit sich der Kaffeesatz nicht überall reinsetzt und schimmelt. Ich mach das mit einem heißen Massagestrahl der Badewannenbrause. Was da immer alles rauskommt an Kaffeesatzresten, ist schon erstaunlich.

Beitrag von „Meer“ vom 22. August 2021 19:21

wir haben eine Melitta als Vollautomat, hatten wir vorher auch und sind damit sehr zufrieden. Unsere hat zwei Bohnenfächer so dass man ggf. sogar unterschiedliche Bohnen nutzen kann, wenn man möchte. Sie hat auch einen Schlauch für Milchschaum, den nutze ich aber eigentlich nie. Mag meinen extra Aufschäumer lieber.

Man kann die Brühgruppe rausnehmen und reinigen, dass finde ich persönlich gut. Da vertraue ich Jura nicht so wirklich, dass sie das voll im Griff haben, dass da im inneren nix gammelt.

Beitrag von „Moebius“ vom 22. August 2021 19:26

Ich hatte bis vor einem Jahr ein Einsteigermodell von De Longhi. In der von dir genannten Preisklasse dürfte das das einzige sein, was in Frage kommt. Man kann damit leben, die Geräte machen trinkbaren Kaffee und sind gut zu reinigen. Nach ein paar Jahren sind sie allerdings auch durch.

Letztes Jahr habe ich umgestellt auf eine Miele und bin damit sehr zu frieden. Sie sieht in der Küche schon mal besser aus, ist ebenfalls gut zu reinigen und der Kaffee ist gut. Milchschaum wird über einen externen Schlauch produziert, den du einfach in ein mit Milch gefülltes Glas tauchst, ich persönlich finde das aus hygienischer Sicht eine gute Lösung, weil man den Schlauch problemlos austauschen kann. Nachteil ist, dass einen die Miele sehr zur Hygiene "zwingt", durch einen kleinen Auffangbehälter, viel Wasserverbrauch bei Reinigung beim Ein- und Ausschalten und häufige Reinigung-/Entkalkungsprogramme. Kostet um die 800€.

Beitrag von „Fru_SozPaed“ vom 22. August 2021 23:28

Danke schon einmal für eure Hinweise und Ratschläge im Hinblick auf den Kaffeevollautomaten



Da werde ich mich mal umschauen...

Beitrag von „Kalle29“ vom 23. August 2021 09:41

Wir haben auch zwei DeLonghi. Das erste Modell, 2009 beschafft und täglich ordentlich genutzt, funktioniert immer noch einwandfrei bei einer Freundin von uns. Wir haben 2019 eine weitere DeLonghi angeschafft (Preis ca. 250€), nachdem wir 2018 eine Phillips mit Milchaufschäumer gekauft hatten. Die Phillips war unfassbar schlecht zu reinigen, der Milchaufschäumer war ein schlechter Witz. Außerdem hat Antimon recht: Der Reinigungsaufwand für das Milchsystem ist exorbitant hoch. Ich hab da jeden Tag minutenlang Milchreste aus irgendwelchen Ecke gepult. Außerdem muss man ständig den Milchbehälter in den Kühlschrank und zurück tragen (wenn man denn keine H-Milch nimmt).

Ich befürchte, in deiner Preisklasse gibt es auch nix vernünftiges mit Milchaufschäumer. Das ist aber nicht so schlimm, die Kombi Kaffeevollautomat ohne (oder mit manuellem) Aufschäumer und einem externen (guten) Milchaufschäumer funktioniert sehr gut. Externe Milchaufschäumer sind außerdem extrem einfach zu reinigen.

Langer Rede kurzer Sinn. Die DeLonghis sind meiner Erfahrung nach gut, preiswert und auch langlebig und kosten nur ein Bruchteil vermeintlicher Premiummarken. Den Kaffeegeschmack anderer Maschinen kann ich natürlich nicht beurteilen, der ist auch wohl eher subjektiv, wenn man nicht irgendein Kaffeeverkosterprofi ist 😊

Beitrag von „fossi74“ vom 23. August 2021 10:09

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.

Beitrag von „MarcM“ vom 23. August 2021 13:49

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.

Der erste Kritikpunkt muss nicht unbedingt vorliegen. Es gibt auch Vollautomaten mit zwei separaten Bohnenfächern.

Die von Bolzbold angeführte Siemens habe ich auch. Die hat ein Bohnenfach und ein seitliches Fach für Pulver, so dass hierin der Kompromiss Kaffeebohnen/Espresso liegen könnte.

Was mich an dem Gerät allerdings stört, ist dass sie meiner Meinung nach innen relativ stark verdreckt und auch der Kaffeesatz sehr "matschig" herauskommt. Das sieht bei Jura irgendwie besser aus.

Beitrag von „Kiggie“ vom 23. August 2021 14:03

Zitat von Fru_SozPaed

Nach einem oft anstrengenden Schultag ist es doch mitunter das Schönste nach Hause zu kommen und sich einen Kaffee bzw. einen Latte Macchiato oder Cappuccino zu gönnen.

Bialetti für den Herd, elektrische Kaffeebohnenmühle und ein Milchaufschäumer von Graef. Perfekt für leckeren Latte Macchiato. Aber auch eine heiße Schokolade ist damit möglich, also Milchschaum extra.

Für Kaffee habe ich dann noch zwei French Press (Drückkannen), eine kleine (350 mL) und eine große (1 L).

Alles super leicht zu reinigen und deutlich günstiger bei guter Qualität.

Die Qualität hängt am Ende auch immer von den Bohnen ab. Daher kann man da nur zu hochwertigen (Fair Trade / direktgehandelten) Bohnen raten und diese frisch mahlen.

Ebenso habe ich immer mehrere Sorten Bohnen und kann so den Mahlgrad anpassen an das Produkt.

Beitrag von „Bolzbold“ vom 23. August 2021 14:23

Zitat von MarcM

Der erste Kritikpunkt muss nicht unbedingt vorliegen. Es gibt auch Vollautomaten mit zwei separaten Bohnenfächern.

Die von Bolzbold angeführte Siemens habe ich auch. Die hat ein Bohnenfach und ein seitliches Fach für Pulver, so dass hierin der Kompromiss Kaffeebohnen/Espresso liegen könnte.

Was mich an dem Gerät allerdings stört, ist dass sie meiner Meinung nach innen relativ stark verdreckt und auch der Kaffeesatz sehr "matschig" herauskommt. Das sieht bei Jura irgendwie besser aus.

Der Kaffeesatz ist bei mir mal so mal so. Oft sind es ganze Tabs, manchmal aber eben auch schon zerfallen. Ein "System" dahinter konnte ich bis jetzt noch nicht feststellen.

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 Tastendrücke, 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.