

TECHNIK IM TREND

# Schwarz, stark, teuer

Praktische Pads und Patronen verdrängen die Filterkaffeemaschine.

Technisch unterscheiden sich die Systeme – teuer sind alle VON IVO MARUSCZYK

Lock-in heißt das Prinzip, und man kennt es von Tintenstrahldruckern: Die Hardware gibt es zum Spottpreis, bei der Nachfülltinte wird es dann teuer. Aber wer sich für ein System entschieden hat, kommt da nicht mehr raus, *locked in* (eingeschlossen) eben. Das ist auch das Geschäftsmodell jener bunten Aufbrüh-Automaten, die mit der anschwellenden Popularität des Espresso in deutsche Küchen und Büros vordrangen. Obwohl konventionelle Filterkaffeemaschinen praktisch omnipräsent waren, steht mittlerweile schon in jedem vierten Haushalt in Deutschland so ein Einportionsgerät. Vergangenes Jahr wuchs der Markt um 24 Prozent. Tassimo, Nespresso, Senseo oder Cafissimo heißen die Systeme, und bei jedem kommt das Kaffeepulver im eigenen, speziellen Behälter daher.

Beispiel Senseo: Diese Maschinen sind vergleichsweise günstig. Ihr 1600-Watt-Boiler braucht rund anderthalb Minuten, um das Wasser auf 94 Grad Celsius aufzuheizen. Dann wird es durch den Filterpad gedrückt, eine Art Kissen voll gemahlenem Kaffee. Rund fünf Sekunden lang – genug für einen kräftigen Aufguss.

Nicht jedoch für einen echten Espresso! Die branchenüblich italienisch anmutenden Namen führen in die Irre: 9 bis 15 bar Druck braucht ein Espresso (ebenso wie ein »kleiner Schwarzer«, ein »petit noir«, »café solo« oder »bica«). Die Pumpen handelsüblicher Senseo-Maschinen erreichen aber gerade einmal 1,5 bar. Zudem weiß jeder Barista, dass der Flirt des heißen Wassers mit dem Pulver länger als ein paar Sekunden dauern muss, bis zu 25 nämlich, um perfekten Espresso zu erzeugen.

Und spezielle Kaffeekissen, die auf Knopfdruck ohne weiteres Hartieren sogar fertigen Cappuccino hervorbringen sollen, sind vor allem Triumphe der Lebensmittelchemie, die mit gehärteten Fetten und Emulgatoren Milchschaum vortäuscht. Vom Original sind die klangvollen Getränkevarianten aus den Einportionsgeräten weit entfernt.

Bei den Tassimo-Maschinen aus dem Hause Bosch sind die Pumpen auf gut drei bar ausgelegt, ihre Discs genannten Portionen gehören hingegen zu den teuersten auf dem Markt. Das Kilo Kaffee kostet hier umgerechnet rund 45 Euro. Cafissimo

(Tchibo) erreicht respektable 15 bar, auch hier sind die Pads relativ teuer – dafür aber aromaschonend verpackt.

Geradezu eingesperrt ist das Aroma beim Nespresso-System in bunten Aluminiumhülsen. Die sind ein Ärgernis für jeden umweltbewussten Menschen. Erst direkt vor dem Brühen durchbohren drei Messer die metallenen Döschen mit dem Kaffeepulver. Mit 19 bar wird dann gebrüht.

Das Ergebnis kommt dem Werk eines Barista nahe. Doch wer sich für Nespresso entscheidet, liefert sich auch gänzlich dem Döschenlieferanten Nestlé aus. 32 bis 37 Cent nimmt der pro Portionskapsel (umgerechnet 35 Euro für ein Kilogramm Kaffee).

Per Patent schützt Nestlé das System vor Fremdkapseln. »Genau darin liegt der Skandal«, sagt Thomas Schweiger, der in Ansbach die erste unabhängige Kaffeeschule Deutschlands gegründet hat.

Einportionsgeräte locken mit Komfort, aber sie binden den Nutzer eben an den jeweiligen Anbieter. Andere Hersteller bekämpfen Billigbefüllung gar mit speziellen Chips in den Kapseln – ihre Maschinen streiken bei nachgemachten Döschen.

Allen steht das Schicksal des Senseo-Erfinders Douwe Egberts vor Augen: Längst hat der den juristischen Kampf gegen die Hersteller kompatibler, aber billigerer Pads verloren. Inzwischen bietet jeder Supermarkt sie an. Und die Stiftung Warentest befand, dass billigere Pads nicht unbedingt schlechteren Kaffee ergeben. Sie zeichnete ein Produkt vom Discounter mit »sehr gut« aus – ebenso wie das Original von Senseo. Im Test landeten auch Kissen mit fair gehandeltem Kaffee unter den Besten. Je löchriger das Lock-in, desto besser für den Kunden.



## Kaffee-Portionen

in herstellerspezifischer Hülle refinanzieren die niedrigen Preise der Kaffeemaschinen, die schon in jedem vierten Haushalt stehen