



Pressemitteilung

Mehr Wert.
Mehr Vertrauen.

Für Kaffeeliebhaber

5. Juni 2024

TÜV SÜD-Tipps für die passende Kaffeemaschine

München. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 167 Litern im Jahr ist Kaffee das mit Abstand beliebteste Heißgetränk der Deutschen (Quelle: Statista 2024). Bei der Zubereitung schwört jeder Kaffeetrinker auf ein anderes Gerät. Welche Arten von Kaffeemaschinen es gibt und wo die Vor- und Nachteile liegen, erklärt TÜV SÜD-Produktemperte Christian Kästl.

Während bei Kaffeebereitern wie dem Handfilter, der French Press oder der Karlsbader Kanne Handarbeit gefragt ist, übernehmen Kaffeemaschinen viele Schritte selbst. Das ist bequemer und spart wertvolle Zeit am Morgen. Grundsätzlich lassen sich Filterkaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten, Siebträgermaschinen und Kapsel- oder Padmaschinen unterscheiden.

Die Filterkaffeemaschine

Bei der Filterkaffeemaschine muss ein Papierfilter eingelegt und Kaffeepulver eingefüllt werden, schon liefert sie eine Kanne koffeinhaltigen Wachmacher. „Wer seinen Kaffee so frisch wie möglich genießen möchte, entscheidet sich am besten für ein Gerät mit eingebautem Mahlwerk. Weitere praktische Features sind ein Schwenkfilter, Tropf-Stopp und eine große Einfüllöffnung für Wasser. Eine Isolierkanne erhitzt den Kaffee – anders als eine Warmhalteplatte – nicht unnötig weiter und schont damit das Aroma“, so Christian Kästl.



- **Vorteile:** Mit einer Filterkaffeemaschine lassen sich große Mengen Kaffee auf einmal zubereiten. Sie ist in der Anschaffung die günstigste Wahl und unkompliziert in der Handhabung und Reinigung. Abgesehen vom regelmäßigen Entkalken ist bei Filtermaschinen keine zusätzliche Wartung notwendig.
- **Nachteile:** Besondere Kaffeespezialitäten mit aufgeschäumter Milch lassen sich damit nicht zaubern. Außerdem kann der Kaffee bei falscher Zubereitung oder zu langem Warmhalten bitter oder säuerlich schmecken.

Der Kaffeevollautomat

Kaffeebohnen, Wasser und Milch einfüllen, auf den Knopf drücken und fertig. Den Rest – vom Mahlen der Bohnen bis hin zur Reinigung – übernimmt der Kaffeevollautomat selbst.

- **Vorteile:** Ob Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato, ein Kaffeevollautomat bereitet jede Kaffeespezialität zu, die das Herz begeht. Und das in allen erdenklichen Varianten, Tassengrößen und Stärken.
- **Nachteile:** Kaffeevollautomaten sind in der Anschaffung und im Unterhalt relativ kostspielig. Sie eignen sich nur bedingt für Mehrpersonenhaushalte, da nur maximal zwei Tassen auf einmal zubereitet werden können, und benötigen ausreichend Platz. „Außerdem ist der Kaffeegenuss mit einem hohen Reinigungsaufwand verbunden, denn die Maschine muss oft gereinigt und entkalkt werden. Ist das Gerät defekt, kann sich meist nur ein professioneller Kundendienst um die Reparatur kümmern“, weiß der Experte.

Die Kapsel- oder Padmaschine

Wie der Name schon sagt, benötigen Kapsel- oder Padmaschinen mit Kaffeepulver befüllte Kapseln oder Pads. Auf Knopfdruck produzieren sie Kaffee in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Stärken.

- **Vorteile:** Beide Maschinen sind in der Anschaffung relativ preiswert und eignen sich gut für Haushalte mit wenigen Kaffeetrinkern. Außerdem überzeugen sie durch die einfache Handhabung und schnelle Zubereitung. Für sporadische Kaffeetrinker eignen sich Kapseln besser als Pads, da sie selbst nach längerer Lagerung nicht an Aroma einbüßen.
- **Nachteile:** Ein klarer Nachteil der Maschinen ist ihre Umweltbilanz. Besonders Kapseln aus Alu oder Plastik erzeugen viel Müll. Alternativ gibt es wiederbefüllbare Kapseln. „Hinzu kommt, dass die Kapseln und Pads im Verhältnis zu Bohnen oder gemahlenem Kaffee relativ teuer und nicht überall erhältlich sind. Je nach Marke kann man sie nur in bestimmten Läden oder online kaufen“, gibt der Produktexperte zu bedenken.

Die Siebträgermaschine

Siebträgermaschinen sind die beste Wahl für echte Kaffeekenner. Mit dem nötigen Druck von neun Bar bekommen sie den perfekten Espresso hin.

- **Vorteile:** Bei Siebträgermaschinen lassen sich nicht nur die Brühtemperatur und der Mahlgrad, sondern teilweise auch die Kompression des Kaffeepulvers optimal einstellen.
- **Nachteile:** Dafür müssen Käufer tief in die Tasche greifen. Außerdem will das Gerät verstanden werden und man sollte bereit sein, sich eingehend damit auseinanderzusetzen. Wer eine günstige Kaffeemaschine mit einfacher Bedienung sucht, wird mit einer Siebträgermaschine nicht fündig.

Energieeffizienz beachten

„Viele Kaffeemaschinen laufen den ganzen Tag über im Stand-By-Modus. Verbraucher sollten daher Kaffeemaschinen mit Abschaltautomatik gemäß der Ökodesign- oder ErP-Richtlinie Geräten ohne verbesserte Energieeffizienz den Vorzug geben“, rät Christian Kästl. „Außerdem lohnt es sich, beim Kauf einen Blick auf den durchschnittlichen Stromverbrauch und die Brühtemperatur zu werfen. Gute Maschinen erreichen Temperaturen im empfohlenen Bereich zwischen 85 und 93 Grad Celsius. Über 93 Grad leidet nicht nur der Geschmack, auch die Energiebilanz verschlechtert sich.“

TÜV SÜD gibt Sicherheit

Eine gute Orientierung beim Kauf bieten das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das blaue TÜV SÜD-Oktagon. Geräte mit diesen Qualitätssiegeln wurden unter Gesichtspunkten wie Verarbeitung, Handhabung, Funktionsfähigkeit, Langlebigkeit, Brühtemperatur, Sensorik und Mengendosierung intensiv geprüft.

Weitere Informationen gibt es [HIER](#).

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199 80686 München	Dirk Moser-Delarami Telefon +49 89 5791-1592 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet tuvsud.com/presse
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 28.000 Mitarbeitende sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. tuvsud.com/de