

Filterkaffeemaschinen und Espressokocher

Nach wie vor mit großer Nachfrage

Kaffeegründen in der Maschine mit klassischem Papierfilter oder auch mit Permanentfilter – der Kunde liebt es.

Die traditionelle Filterkaffeemaschine gehörte auch im vergangenen Jahr mit einem Wertwachstum von sechs Prozent zu den Kern-Produktgruppen im Elektro-Kleingerätebereich. Rund 62 Prozent der Haushalte verfügen in Deutschland mittlerweile über ein solches Gerät. Und unter den TOP 20-Produktgruppen nehmen – in der Rangfolge nach Umsatzwachstum – Filterkaffeemaschinen Platz 5 ein.

Dass das auch in diesem Jahr so bleibt, ist daher wichtiges Anliegen von Handel und Industrie. Die Trumpfkarten, um das zu erreichen: Neue Produkte mit interessanten Ausstattungsmerkmalen und pfiffigem Design.

Dazu gehören auch folgende Modelle (in alphabetischer Reihenfolge ihrer Hersteller).

Caso Deutschland

Modell: „Coffee Duo“

Seine wichtigsten Parameter: Kaffeautomat mit Gold-Ton-Filter und Glaskaraffe sowie konischem Kegelmahlwerk für drei Mahlgrade von fein über mittel bis grob. 24-Stunden-Timer, Edelstahlgehäuse, 1000 W Leistung, mit angewinkeltem Bedienfeld samt LED-Anzeige und antihafbeschichteter Warmhalteplatte.

Was es unterscheidet: Kaffeebohnen werden aus abnehmbarem Bohnenbehälter dem Mahlwerk zugeführt und direkt vor dem Brühvorgang frisch gemahlen. Ein zweiter Bohnenbehälter für eine andere Kaffeesorte kann eingesetzt werden.



Russell Hobbs führt in der „Clarity“-Serie eine Glas- und eine Thermo-Kaffeemaschine im Sortiment

Cloer

Modell: „5009“

Seine wichtigsten Parameter: Filterkaffe-Automat mit Warmhaltekanne im Edelstahlgehäuse nach bewährter Art. Mit Schwenkfilter und schwarzem Kunststoffgehäuse mit Edelstahl-Applikationen.

Preis (UVP): 59,99 €.



Klassischer geht es kaum: „Modell 5009“ von Cloer



Casos „Coffee Duo“-Maschine mahlt zuerst und brüht danach den Kaffee



De'Longhi

Modell: „Distinta ICMI 211“

Seine wichtigsten Parameter: 1000 W starke Filterkaffeemaschine mit Glaskaraffe fasst 1,25 l für bis zu zehn Tassen, automatische Abschaltung nach 40 Minuten.

Was es unterscheidet: Versiegelte Stellfläche hält den Kaffee bis zu 40 Minuten warm, spülmaschinenfester Dauerfilter. Ist in den Farben Pure White, Elegance Black, Future Bronze und Style Copper im Handel erhältlich.

Grundig

Modell: „Grey Sense KM 7280“

Seine wichtigsten Parameter: Zwölf Tassen Gerät (1,8 l Fassungsvermögen) mit LCD-Display samt Digitaluhr und abnehmbarem Wassertank.

Was es unterscheidet: Startzeit programmierbar, mit „Aroma control“ (Manueller Brühstärkeneinstellung). Grundig gewährt drei Jahre Garantie.

Preis (UVP): 79,99 €.



Die Philips-Kaffeemaschine „HD7459“ aus der „Daily“-Serie



Von Grundig – die Kaffeemaschine „KM 7280“ aus der „Grey Sense“-Serie

Mit etlichen neuen Ausstattungsmerkmalen – der Kaffee-Druckbrüh-Automat „T8.2“ in Schwarz und Weiß von Krups. Neu sind der Permanent-Filter, das einfacher zu bedienende Öffnungssystem, der Sicherheitsbügel und die optimierte 3-Punkt-Platzierung

Fotos: Krups, Philips, Grundig

Krups

Modell: „T8.2“

Seine wichtigsten Parameter: Neu in diesem Geräte-Klassiker (850 W) sind der Permanent-Filter, das einfacher zu bedienende Öffnungssystem für mehr Sicherheit sowie der Sicherheitsbügel und die optimierte 3-Punkt-Platzierung, um die Karaffe sicher am Platz zu halten. Glaskaraffe fasst bis zu zwölf Tassen. Mit Wärmeplatten.

Was es unterscheidet: Revival einer Ikone, denn sie ist die vielleicht berühmteste Kaffeemaschine der Welt. Seit mehr als 50 Jahren sorgt sie für ein mokkaähnliches Geschmackserlebnis. Mit einem von Krups eigens entwickelten Druckbrühverfahren mit ca. 2.5 Bar. Entfaltet in einem luftdicht geschlossenen System den vollen Geschmack. In Schwarz oder Weiß erhältlich.

Preis (UVP): 149,99 €.

Philips

Modell: „Daily HD7459/31“

Seine wichtigsten Parameter: 1000 W Kaffeemaschine für maximal 10 bis 15 Tassen, mit Timer und Aromakanne aus Glas. Alle Teile dieses Philips-Gerätes sind spülmaschinenfest. Automatische Abschaltung nach 30 Minuten.

Was es unterscheidet: Aromatischer Kaffee dank „AromaSwirl“ für optimale Zirkulation des Kaffees in der Kanne. Wird in Burgunderrot angeboten.

Preis (UVP): 59,99 €.

Ritter

Modell: „cafena 5“

Seine wichtigsten Parameter: Acht Tassen-Gerät im Bauhaus-Stil mit 650 bis 800 W Leistung und 0-Watt-Standby-Modus.

Was es unterscheidet: Arbeitet mit einem Eco-Brühverfahren, das durch Design und Bauweise bedingt ist: Durchlauferhitzer befindet sich direkt unterhalb des Wassertanks, wodurch das Wasser bei der Kaffeezubereitung nur kurze Wege zurücklegen muss, eine höhere Brühtemperatur mit weniger Strom erreicht wird und kein Restwasser in der Heizung oder den Leitungen bleibt, was vor dem Verkalken schützt. Mit zusätzlicher Isolierkanne, die gleichzeitig als Servierkanne eingesetzt werden kann. Produkt aus deutscher Fertigung.

Russell Hobbs

Modelle: „Clarity Digitale Glas“ und „Clarity Digitale Thermo“

Ihre wichtigsten Parameter: Zehn- bzw. Acht-Tassen-Kaffeemaschinen mit Glas- oder Thermokanne, digitalem Bedienele-

Wenn Kunden fragen – Tipps für das Verkaufsgespräch

! Woran liegt es, wenn der Kaffee bitter schmeckt?

Eine Ursache für zu bitteren Kaffee kann auf eine zu hohe Brühtemperatur zurückgeführt werden: Die optimale Wassertemperatur für Filterkaffee liegt zwischen 92 und 96 Grad Celsius.

Nur dann werden die Aromastoffe optimal aus dem Kaffeepulver herausgelöst. Ist das Wasser zu kalt, werden sie nicht ausreichend freigesetzt. Ist es zu heiß, verflüchtigen sie sich zu schnell und der Kaffee schmeckt bitter oder verbrannt. Doch auch der Mahlgrad beeinflusst den Geschmack: Je feiner Kaffeebohnen gemahlen werden, desto langsamer läuft das Wasser durch den Filter. Durch die lange Kontaktzeit zwischen Kaffee und Wasser werden wiederum die falschen Aromastoffe ausgeschwemmt und der Kaffee schmeckt bitter.

! Woran liegt es, wenn der Kaffee sauer schmeckt?

Ist der Kaffee auf der Zunge zu sauer, ist ein möglicher Grund hierfür oft die falsche Lagerung. So irren viele, die ihren Kaffee im Kühlschrank aufbewahren. Gerade dort nimmt er nämlich schnell Fremdaromen von anderen Nahrungsmitteln auf, die seinen typischen Geschmack verfälschen. Kaffee sollte zwar kühl, doch vor allem trocken und luftdicht gelagert werden. Sauerstoffkontakt führt nämlich zur Oxidation und damit ebenfalls zum Aromaverlust. Daher sollten Kaffeetrinker die Bohnen erst unmittelbar vor dem Aufbrühen mahlen. Schließlich ist auch die Wasserqualität entscheidend: Wird der Kaffee mit zu kalkhaltigem Wasser aufgegossen, schmeckt er ebenfalls sauer, da der Kalk im Wasser die im Kaffee enthaltenen Säuren bindet.

! Woran liegt es, wenn der Kaffee zu dünn oder zu stark ist?

In puncto Stärke ist es in erster Linie wichtig, auf das richtige Mengenverhältnis zu achten: Je mehr Kaffeepulver verwendet wird, desto stärker wird das Ergebnis. Neben der Menge verändern aber auch Mahlgrad und Kontaktzeit in dieser Hinsicht das Ergebnis: Bei einer zu feinen Mahlung läuft das Wasser gegebenenfalls zu langsam durch das Pulver, während es bei einer zu groben Mahlung zu schnell durchläuft. Im Ergebnis würde einmal ein starker, bitterer und einmal ein wässriger, bitterer Kaffee entstehen. Nur wenn Brühtemperatur, Wasserqualität, Mengenverhältnisse, Mahlgrad und Kontaktzeit aufeinander abgestimmt sind, gelangen die richtigen Aromen und die richtige Menge Koffein aus dem Kaffeepulver in die Kanne und ergeben den bestmöglichen Kaffeegenuss. *(Quelle Ritter)*



Links außen: Modell „KA9743“ von Severin, daneben „Smarter Coffee“ von Smarter

ment und Timer. 950 W

Was sie unterscheidet: Mit „Brita Maxtra“-Filterkartusche gegen Kalk und Chlor mit elektronischer Kartuschenwechselanzeige und „Optimum-Temperature“-Technologie: Wassertank hält den Wasserdurchfluss im Heizelement konstant, gewährleistet so die optimale Temperatur von 92 bis 96 °C über den gesamten Brühzyklus. Brausekopf-Technik zur optimalen Benetzung des Kaffeepulvers. 2 Jahre Garantie + 1 Jahr Extra-Garantie bei Onlineregistrierung.

Preise (UVP): „Digitale Glas“ 99,99 €, „Digitale Thermo“ 129,99 €.

Severin

Modell: „KA 9743“

Seine wichtigsten Parameter: Zehn Tassen-Gerät mit Schwenkfilter und herausnehmbarem Filtereinsatz. Warmhalteplatte, 1000 W Leistung.

Was es unterscheidet: BVB-Fanartikel.

Smarter

Modell: „Smarter Coffee Machine“

Seine wichtigsten Parameter: Zwölf-Tassen-Maschine im gebürstetem Aluminium mit schwarzer Frontabdeckung und austauschbaren Blenden in Rot oder Beige.

Was es unterscheidet: Bei ihr lässt sich dank App eine Tasse oder eine ganze Kanne Kaffee mit dem Smartphone in beliebiger Stärke auf die Minute genau abrufen. Hält den Kaffee bis zu 35 Minuten warm. Mit dem „Water Level Modus“ ist der Nutzer auf Wunsch überall im Haus über den Wasserstand informiert. Wake Up Modus“ löst zeitgleich mit frischem Kaffee den Weck-Alarm aus. Damit die Maschine anspringt sobald man nachhause kommt. gibt es den „Home Modus“.

Preis (UVP): 249,99 €.



De'Longhi „ICMI 211“ aus der „Distinta“-Serie



Ritter lässt mit der „cafena 5“ den Bauhaus-Stil aufleben

Neue Espresso-Kocher

Rommelsbacher



„EKO 376G“, der neue Espresso-Kocher von Rommelsbacher

Aus Edelstahl und Glas setzt sich der neue Espresso-Kocher „EKO 376/G“ mit seiner hitzebeständigen Kanne und Kabelaufwicklung von Rommelsbacher zusammen. Der Edelstahl-Wassertank fasst max. 300 ml. Drei oder sechs Tassen können mit dem entsprechenden Filtereinsatz gebrüht werden. Sobald der Espresso fertig ist, schaltet der Kocher automatisch ab.

WMF ce

Zu den neuen „KüchenMinis“ von WMF ce gehört auch ein 4-Tassen-Espresso-Kocher (UVP: 89,99 €). Im unteren Geräte-teil wird das Wasser zum Kochen gebracht, der Dampf drückt durch das darüber liegende „Cromargan“-Sieb mit dem Kaffeemehl und der fertige Espresso sammelt sich im aufgeschraubten oberen Kännchen. Mit 400 W Leistung sind zwei oder vier Tassen Espresso in kürzester Zeit zubereitet.



Zu den neuen „KüchenMinis“ von WMF ce gehört auch dieser Espresso-Kocher

WMF ce

Modell: „Aroma Master“

Seine wichtigsten Parameter: Kaffeemaschinen mit Glas- (zehn Tassen) oder Thermokanne (acht Tassen). Die Leistung der „AromaMaster“ mit Glaskanne liegt bei 1470 W und mit Thermokanne aus „Cromargan“ bei 1400 W.

Was es unterscheidet: Neu entwickeltes-Brühverfahren für eine hohe Wassertemperatur (zwischen 92 ° und 96 °C), die gleichmäßige Benetzung des Kaffeepulvers und die ideale Brühdauer (rund acht Minuten). Gehäuse aus „Cromargan“, mit transparentem Wassersteigrohr, hell durchsichtigem Kaffeefilter, großem Duschkopf und Glaskanne mit Glasgriff und in konischer Form. Entkalkungsprogramm

Preise (UVP): „AromaMaster“ mit Glaskanne“ 169,99 €, „AromaMaster“ mit Thermokanne“ 189,99 €.



Die „AromaMaster“ in der Glas- und Thermokannen-Variante von WMF

Fotos: Fakir, BVT-GfK, Samsung

Schnell gelesen

„Marke des Jahrhunderts“

Ende vergangenen Jahres wurde Fakir in der Kategorie „Staubsauger“ als „Marke des Jahrhunderts“ ausgezeichnet. Die Ehrung vergibt eine unabhängige Jury alle drei Jahre für Produkte deutscher Hersteller. Damit hat die Fakir Hausgeräte GmbH eine der wichtigsten Unternehmensauszeichnungen in Deutschland erhalten. Den Preis „Marke des Jahrhunderts“ hat Dr. Florian Langenscheidt, der Ururenkel des Gründers der Langenscheidt-Wörterbücher, initiiert. „Dass Fakir nun als ‚Marke des Jahrhunderts‘ ausgezeichnet wurde, ist nicht nur ein Höhepunkt für das Unternehmen, sondern auch für mich persönlich“, erklärte Bahar Gökdemir, Geschäftsführerin der Fakir Hausgeräte GmbH und bereits seit 25 Jahren erfolgreich in der Elektrogeräte-Branche tätig.



Bahar Gökdemir, Geschäftsführerin der Fakir Hausgeräte GmbH, nahm die Auszeichnung entgegen

Starke Entwicklung

„Das Wohnzimmer der Deutschen als Mittelpunkt der Wohnung hat Konkurrenz bekommen: Heute gibt man mit einer coolen Küche an und demonstriert angesagte Küchengeräte vom Smoothie-Maker bis zur High End-Espressoma-



Noch werden Technikprodukte am häufigsten im stationären Handel gekauft, aber der Anteil geht zurück

schine“, so BVT-Geschäftsführer Willy Fischel auf der BVT-GfK-Jahreswirtschaftspressekonferenz Anfang Dezember vergangenen Jahres. 2014 kauften die Deutschen 766 000 Espressomaschinen und bis Oktober 2015 ist der Absatz noch einmal um 11 Prozent gestiegen. Elektrische Zahnbürsten mit Verbindung zur Smartphone-App verbuchen bis Oktober 2015 ein Wachstum von 371 Prozent. Jürgen Boyny, Global Director Consumer Electronics GfK Retail and Technology GmbH, dazu: „Die zahlreichen Kochshows im TV spornen die Deutschen offenbar zum Selbermachen an: Der Absatz von Standmixern stieg bis Oktober 2015 um 46 Prozent und der von Küchenmaschinen mit Kochfunktion hat sich im gleichen Zeitraum mehr als verdoppelt: +145 Prozent.“



Alexander Zeeh

„Jahr des Waschens“

„2016 wird das Jahr des Waschens und von Samsung mit einer herausragenden Innovation eingeläutet: AddWash.“ Alexander Zeeh, Head of Home Appliances Samsung Electronics GmbH, stellte noch Ende vergangenen Jahres die Strategie für dieses Jahr vor. „Wie im Bereich Kühlen gezeigt, in dem wir mit Side-by-Si-

de Geräten die Marktführerschaft erreicht haben, treffen designstarke Samsung Technologien die Bedürfnisse einer anspruchsvollen Zielgruppe. Mit ‚AddWash‘ planen wir die Kategorie Waschen zu revolutionieren und eine deutliche Absatzsteigerung über eine breite Sortimentierung zu erzielen.“

„AddWash“ – damit kann während des Waschens Wäsche durch eine Klappe nachgereicht werden, ohne das Wasser auslaufen kann – wird im Januar 2016 in Deutschland eingeführt und von einer 360° Kampagne begleitet.