

HIGHT *e* CH

mit Volldampf

Die wuchtigen Geräte sind ein Blickfang in jeder Bar – und zu Hause natürlich ein Schmuckstück. Dank ausgefeilter Technik gelingen damit Espresso und Cappuccino fast auf Anhieb

TEXT: CLAUD HANSEN, KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: GÖTZ WRAGE

ECM CONTROVENTO

Für den anspruchsvollen Genießer, der die Maschine nicht in die Ecke stellt, sondern sie auf seiner Kochinsel oder schick im Wohnzimmer zur Geltung bringt. Dem Gourmet bietet sie Espresso und Milchkaffee (Aufschäumen der Milch und Espressobereitung kann gleichzeitig erfolgen), in Spitzenqualität. Sie steht den besten Profimaschinen der Gastronomie in nichts nach.

Dual-Boiler (zwei Heizkreisläufe) mit E61-Brühgruppe und PID-Steuerung für konstante Brühtemperatur. Mit Wassertank, auch für Festwasseranschluss geeignet.

Für Ästheten und Kaffee-Fans mit Profianspruch

Preis: um € 4500, www.ecm.de, im Fachbandel ▶▶▶



BEZZERA STREGA

Hervorragender Espresso, der auch Einsteigern ohne lange Vorübung gelingt. Beste Verarbeitung bei einem guten Preis. Hebelmaschinen wie diese erfordern etwas Kraft, dafür wird das Kaffeemehl automatisch mit dem richtigen Druck angepresst. Espresso in konstanter Qualität – egal, wie viele Tassen man bereitet. Gleichzeitig kann Milch geschäumt werden. „Strega“ (ital. für Hexe) hat eine stabile Temperatursteuerung und ist wenig reparaturanfällig.

Zwei getrennte Heizkreisläufe fürs Aufschäumen und für den Espresso (Zweikreisler), wahlweise Wassertank oder Festwasseranschluss.

Für technikverliebte Perfektionisten

Preis: um € 1600, www.bezzera.it, im Fachhandel





RANCILIO SILVIA

Klein, aber stark: die beste Espressomaschine für Einsteiger. Sie hat zwar nur einen Heizkreislauf (statt zwei wie bei den Oberklasse-Geräten), hält aber die Temperatur konstant und macht richtig guten Espresso. Für Cappuccino braucht es etwas mehr Zeit, die Maschine muss fürs Aufschäumen der Milch erst hochheizen und danach für Espresso wieder etwas abkühlen.

Ein Heizkreislauf, Milchaufschäumer.

Ideal für Einsteiger mit knappem Budget

Preis: um € 600, Bezug: www.kaffeeraum.com

HINGUCKER
für die Kaffeestunde
in der Hausbar!



BEZZERA BZ10

Noch nicht sehr bekannt in Deutschland, aber die kleine Schwester der „Strega“ hat Kultpotenzial: Sie bietet massive Verarbeitung und viel Technik zu einem relativ günstigen Preis und knappen Abmessungen (40 x 25 x 42 cm). Der Zweikreiser ist für Cappuccino praktisch (parallel zum Espresso kann auch die Milch zeitgleich geschäumt werden) und hält sehr stabil die Temperatur.

Kleines Zweikreis-Modell, ideal für Cappuccinofans

Preis: um € 1000, Bezug: www.kaffeeraum.com



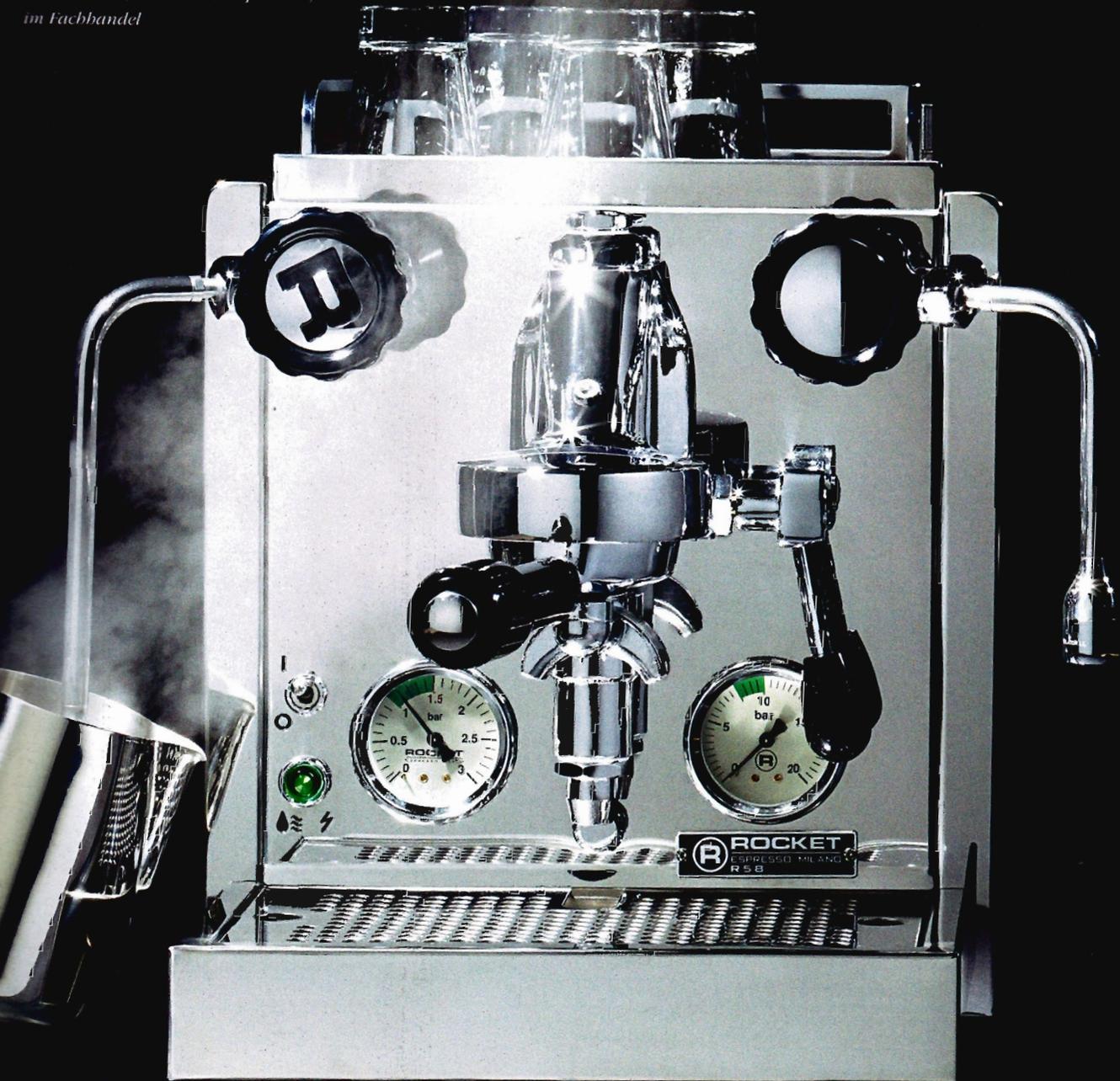
ROCKET R58

Eine der Spitzenmaschinen für Kaffeefans, die öfter neue Espresso-
mischungen testen. Hier lassen sich viele Einstellungen zum Ausprobieren
verändern. Mit den beiden Druckanzeigen hat man den Druck in den
beiden Boilern immer im Blick. Sehr temperaturstabil.

Dual-Boiler (zwei getrennte Heizkreisläufe) mit andockbarer PID-Steuerung
(für konstante Temperatur), Wassertank oder Festwasseranschluss.

Für ambitionierte Espresso fans

Preis: € 2200, www.rocket-espresso.it,
im Fachhandel



KLASSIKer

*für Espresso mit samtiger,
delikater Crema*

VIBIEMME DOMOBAR

Carlo Ernesto Valente gründete Vibiemme 1976 in Mailand. Die Vibiemme Domobar war in den 1980er-Jahren eine der ersten Espressomaschinen für private Haushalte und ist bis heute sehr beliebt. Die aktuelle Domobar ist mit einem Druckmessgerät ausgestattet und sehr solide verarbeitet. Mit nur einem Heizkreislauf versehen, muss die Maschine nach dem Milchsäumen für die nächste Espressobereitung erst wieder abkühlen.

Ein Heizkreislauf, Temperatur einstellbar. Wahlschalter für Espresso oder Milchschaum, beides funktioniert nur nacheinander, nicht parallel.

Kompakter, solider Klassiker für Espressofans mit mittleren Ansprüchen.

Preis: um € 900, Bezug: www.kaffeeraum.com



PROFITEC PRO 800

Ein absoluter Hingucker und technisch eine der besten Maschinen auf dem Markt. Die hervorragende Verarbeitung zeigt sich in nahezu fugen- und kantenlosen Flächen. Griffige Handhebel-Mechanik für den exakten Druck auf das Kaffeemehl – so gelingt Espresso mit Crema garantiert. Der Kessel des Einkreislauf-Modells ist groß genug, um parallel Milch zu schäumen und Espresso zu bereiten. Die Temperatur ist über ein Bedienfeld steuerbar.

Ein Heizkreislauf, Temperaturregelung, Milchaufschäumer, Wassertank oder Festwasseranschluss.

Elegante, sehr hochwertig verarbeitete Maschine für hohe Ansprüche an Technik und Design

Preis: um € 2700, www.profittec-espresso.com, im Fachhandel ☕

PERFEKTION
*bei Design und
Funktionalität*

