

Stabile Crema auf einem heißen Espresso

Die CafeRomantica von Nivona kommt nach dem Milchaufschäumen ohne lästiges Entdampfen aus

Der Espresso ist heiß, mild im Geschmack, und die auf der schwarzen Brühende ruhende Crema zudem von recht fester Konsistenz. Fest genug, damit der aufgestreute Zucker für Sekunden hier verharret, bevor er in die Tiefe der Tasse gezogen wird. Damit hat die CafeRomantica des noch jungen Nürnberger Herstellers Nivona die klassische Espressoprüfung bestanden – wobei der Begriff Hersteller falsch ist. Denn wie die Geräte fast aller Anbieter (mit Ausnahme von deLonghi und Saeco) wird auch das Nivona-Gerät beim Schweizer OEM-Produzenten Eugster-Frisma gefertigt.

Auf die Auswahl und Kombination der Einbauteile wie auf das Design haben die Vertriebsunternehmen natürlich Einfluß. Und hier hatten die aus dem Kaffeemaschinengeschäft der AEG kommenden Nivona-Verantwortlichen ein geschicktes Händchen, denn nicht nur die Qualität des Espressos ist überdurchschnittlich, auch mit den Cappuccinos kann man zufrieden sein. Das auch deshalb, weil bei diesen Geräten nicht wie bei zahlreichen Wettbewerbsmaschinen nach dem Milchaufschäumen und vor dem „Kaffeebezug“ der Apparat zeitaufwendig entlüftet werden muß. Möglich wird das bei der Maschine, die sich mit einem Kessel begnügt, durch eine automatisch ablaufende, blitzschnelle Entlüftungsprozedur im Inneren des Geräts, von der man als Bediener nichts mitbekommt.

Daß trotz des Wegfalls des Entlüftungsschritts die Zubereitung eines Cappuccinos vom Bediener einiges Engagement erfordert, ist eher normal – und auch bei CafeRomantica nicht anders: So muß die Maschine nach dem Drücken des entsprechenden Knopfes erst einmal

den nötigen Dampfdruck aufbauen – das dauert. Da danach nicht reiner Dampf, sondern auch etwas Wasser aus der Dampfdüse austritt, sollte man diesen Vorlauf wegschütten, sonst verwässert man seinen Milchschaum. Anschließend kann dann geschäumt werden. Damit ist man jedoch nicht am Ende. Denn den Milchansaugschlauch und die Dampfdüse sollte man am Ende jeder Cappuccinophase sorgfältig reinigen, da-



Aus zwei silbern glänzenden Patronendüsen läuft der Kaffee in die Tassen

mit sich hier keine Milchsäurebakterien einnisten; das würde den weiteren Kaffeegenuß nachhaltig beeinträchtigen. Dazu schickt man Wasser durch den Aufschäumer und fängt das „Spülwasser“ in

einer eigens dazu bereitgehaltenen Tasse auf. Das klingt umständlich. Ist es auch. Aber wer einen heißen Milchkaffee trinken will, nimmt das gern in Kauf.

Vorteilhaft beim Nivona-Gerät ist, daß die Zapfmenge in Zehn-Milliliter-schritten genau eingestellt werden kann. Auch das Entnehmen von heißem Wasser – etwa zur Zubereitung einer Tasse Tee – funktioniert komplikationslos. Das Vorwärmen von Tassen auf einer auf dem Gerät sitzenden Lochplatte ist dagegen wieder etwas unbefriedigend, denn diese hat keine eigene Heizung, sondern nutzt die Abwärme des Kessels. Das Gerät kann wahlweise mit Kaffeebohnen oder mit Pulverkaffee betrieben werden. Auch der gleichzeitige Bezug von zwei Tassen ist möglich. Dazu drückt man die Zwei-Tassen-Wahltaste. Die Maschine vollführt dann zwei Arbeitsschritte hintereinander, indem sie die untergestellten Tassen erst zur Hälfte und dann komplett füllt.

Kaffeautomaten müssen gewartet und gepflegt werden. So verlangt auch die CafeRomantica regelmäßig ihr Reinigungsprogramm oder fordert eine Entkalkung ein. Diese Programme laufen – einmal gestartet – weitgehend automatisch ab. Dabei dürfen sie nicht gestört oder unterbrochen werden, darauf weist der Hersteller ausdrücklich hin. Sollte es trotz aller Konzentration durch einen Bedienfehler zu einer Störung kommen, werfe man einen Blick ins Handbuch (bitte nicht verlegen) oder rufe in hartnäckigen Fällen bei der Service-Hotline an. GEORG KÜFFNER

■ **Infos:** www.nivona.com; zu haben ausschließlich im Fachhandel, Preis 799 Euro