
Kaufhilfe: Jura – welches Modell?

Wer sich für eine Jura entscheidet, tut dies hauptsächlich auch aus Prestige Gründen und wegen des Designs. Jura ist nun mal die Nobelmarke unter den Kaffeehobeln. Ganz nebenbei erhält man auch noch 1a Kaffee, dessen Qualität meiner Meinung nach nur durch Siebträger- Maschinen übertroffen wird. Siebträger- Maschinen sind die typischen italienischen Espressomaschinen, deren Siebträger für jeden Brühvorgang mit gemahlenem Kaffeepulver gefüllt wird. Alle Jura Impressas (die Bezeichnung für alle Vollautomaten) mahlen den Kaffee frisch und liefern einen hervorragenden Kaffeegeschmack.

Die Typserien sind mit Buchstaben / Zahlenkombinationen benannt, die unterschiedliche Baureihen kennzeichnen.

Zur Zeit werden die Baureihen E, F, S und Z ausgeliefert.

Die Zahlen hinter dem Buchstaben geben die Maschinentypen an. Wobei Jura immer den Zähler um 5 erhöht, wenn die Front silbern ist. S70 und S75 sind also bis auf die Farbe vollständig identisch. Und es ist natürlich wie bei BMW und Mercedes: Je höher die Zahl hinten, umso mehr Komfortmerkmale haben die Maschinen. Und die Länge des Preisschildes steigt dann auch schon mal gern um eine Ziffer an.

Die Maschinen unterscheiden sich hauptsächlich bezüglich

- Design
- Platzbedarf
- Anzahl der Heizelemente (ein oder zwei Heizkreise) und
- Programmiermöglichkeiten.

Design

Dazu sage ich mal gar nichts. „Jedem das Seine“ sollte hier der Wahlspruch sein. Und über Geschmack läßt sich ja bekanntlich vortrefflich streiten.

Platzbedarf

Die E-, F- und Z- Serien haben einen geringeren Platzbedarf als die deutlich breitere S-Serie. In kleineren Küchen kann dies durchaus ein Argument gegen die S-Serie sein. Die S- Serie wirkt denn auch wesentlich ‚klotziger‘. Aber auch das ist ja nun Geschmackssache,

Programmiermöglichkeiten

Bei teureren Maschinen (S- und Z-Serien) sind Parameter wie z.B. die Wassertemperatur zum Kaffeebrühen, die Pulvermenge und Ein- und Ausschaltzeiten individuell programmierbar.

Das ist angenehm, wenn man unterschiedliche Kaffeetrinker in der Familie hat, die alle „ihren“ individuellen Stärkegrad bevorzugen.

Die S- Serie hat auf der Frontplatte 5 Tasten, die jeweils individuell mit Wasser- und Pulvermenge programmiert werden können. Aber: Mal schnell die Menge von 100 auf 200 ml wechseln ist dafür nicht. Dann muß man die Tasten umprogrammieren. Das geht bei den Maschinen mit dem kleinen Rädchen an der Frontseite schneller. Aber da läßt sich dann wieder das Verhältnis Kaffee- zu Wassermenge nicht so individuell programmieren.

Die F-Serie ist mit einem Webinterface aufrüstbar, so dass man „Kaffeerezepte“ aus dem Internet herunter- und in die Maschine einladen kann. Nun gut- wer das möchte,

soll es tun. Was zum Teufel ist ein „Kaffeerezept“? So kompliziert ist Kaffeekochen ja nun auch wieder nicht. Meine Meinung: Begrenzter Gebrauchswert des Interfaces. Wer meint, er könne mit dem Interface irgend wie an Parameter der Maschine gelangen, die dem Laien sonst verschlossen sind, irrt. Auf der Serviceseite ist alles gut zugenagelt.

Ein Traum bezüglich Programmierfähigkeit ist natürlich die Z5. Das Flaggschiff von Jura läßt so ziemlich alles variieren, was am Kaffee variabel sein kann. Und man stellt einmal die Tasse hin und die Maschine liefert die vorprogrammierte Menge an Wasser, Kaffeepulver und Milchschaum oben drauf. Das läßt zwar keine Wünsche mehr offen, allerdings ist das Studium der Bedienanleitung schon mit erheblichem Zeitaufwand verbunden. Und die Komplexität der Möglichkeiten an der Z5 überschreitet definitiv das Maß dessen, was Oma Müller sich mit ihren 80 Jahren noch aneignen möchte. Ein Mopedführerschein ist einfacher zu machen.

Anzahl der Heizelemente

Zunächst sollte man sich fragen, welche Art Kaffeetrinker man eigentlich ist. Wer zu 90% einfachen Kaffee oder Espresso trinkt, ist mit einer Maschine mit nur einem Heizkreis gut bedient. Der kombinierte Dampf und Wasser liefernde eine Heizkreis der E- und F- Serien ist gut für den – nennen wir ihn mal „normalen“ – Kaffeetrinker. Natürlich kann man mit diesen Geräten auch den ein oder anderen Latte Macchiato aufschäumen, aber die Geräte sind in der Dampfaufbereitung nicht sehr leistungsfähig. Auch die Milchschaum erzeugenden Gerätschaften (Dampfrohr) sind für diesen Einsatzbereich nicht so gut.

Wer also viel Capuccino und Latte Macchiato trinkt, sollte einem Gerät mit zwei Heizkreisen den Vorzug geben. Die S- und Z- Serien haben zwei solcher Heizkreise und liefern schneller und stetiger Dampf zum Aufschäumen. Innerhalb der S- Serie gibt es dann auch noch verschiedene Dampferzeuger (Cappucinatores). Besonders der Profi- Auto- Cappucinatore (PAC) ist besonders einfach zu bedienen und liefert viel bessere Milchschaumresultate als der AC (Auto- Cappucinatore) und das „normale“ Dampfrohr. Die PAC's und AC's saugen auch selbständig Milch an. Bei allen anderen Systemen wird der Dampf durch die Milch im Glas geleitet. Die ersten Übungen damit enden meist mit einer Riesensauerei, weil die Milch überall ist.

Die S- Serie und die Z5 haben dann auch noch gutes für den Teetrinker bereit. Dort kommt schnell und viel Teewasser. Wer also Teetrinker in der Familie hat, sollte sich überlegen, ob die S- Serie nicht die richtige Maschine sein könnte. Bei der Wahl zwischen der Z5 und anderen Maschinen steht dann auch noch eine etwas markanter ausgeprägte Preishürde zum Überspringen bereit.

Baugleiche

Hier soll noch kurz auf die „Clones“ bzw. baugleiche Geräte eingegangen werden. Die Modelle von Jura, Siemens, Bosch, AEG und Krups sind allesamt von Eugster / Frismag hergestellte Geräte. Jedoch benutzen die Siemens und Bosch- Maschinen ein anderes Brühverfahren (Aroma-Whirl-Verfahren). Keine Ahnung, was das geschmacklich bringt. Die übrigen (AEG, Krups) benutzen die gleiche Brühtechnik wie die Juras.

Reparaturanfälligkeit

Alle Kaffeemaschinen sind komplizierte mechatronische Gebilde, die auch gern kaputt gehen. Und die Reparaturen sind teuer. 199 EUR pro Reparatur ist einer der Jura- Einheitspreise. Und die Reparatur kommt (wenn man Pech hat) gleich nach der Garantiezeit. Oft müssen die Geräte auch schon während der Garantiezeit zum Service. Wer also billigen Kaffee trinken will, soll sich eine billige Filtermaschine kaufen. Die Reparaturkosten sind fest einzuplanen. Alle 2000 bis 6000 Bezüge (Jurajargon für „Tassen Kaffee“) ist ein Service fällig.

90% der Fehler sind dabei durch Aufweitung oder Riß der Dichtringe in der Brühgruppe bedingt. Hier liegt ein Schwachpunkt aller Juras und baugleicher Maschinen. Und Jura möchte auch nicht, dass man die Ringe selbst wechselt, sondern unterstützt seine Servicebetriebe ausgesprochen gut. Selbst Schrauben geht aber! Und spart 'ne Menge Geld.

Gesamtkosten

Vollautomaten haben neben einer Reparaturanfälligkeit weitere kostenträchtige Aspekte. Definitiv ist der Kaffeeverbrauch pro Tasse höher als bei üblichen Filterplürrern. Und der Suchfaktor nach gutem Kaffee ebenso.

Anregungen zur Ergänzung gern an michael@obeloer.de