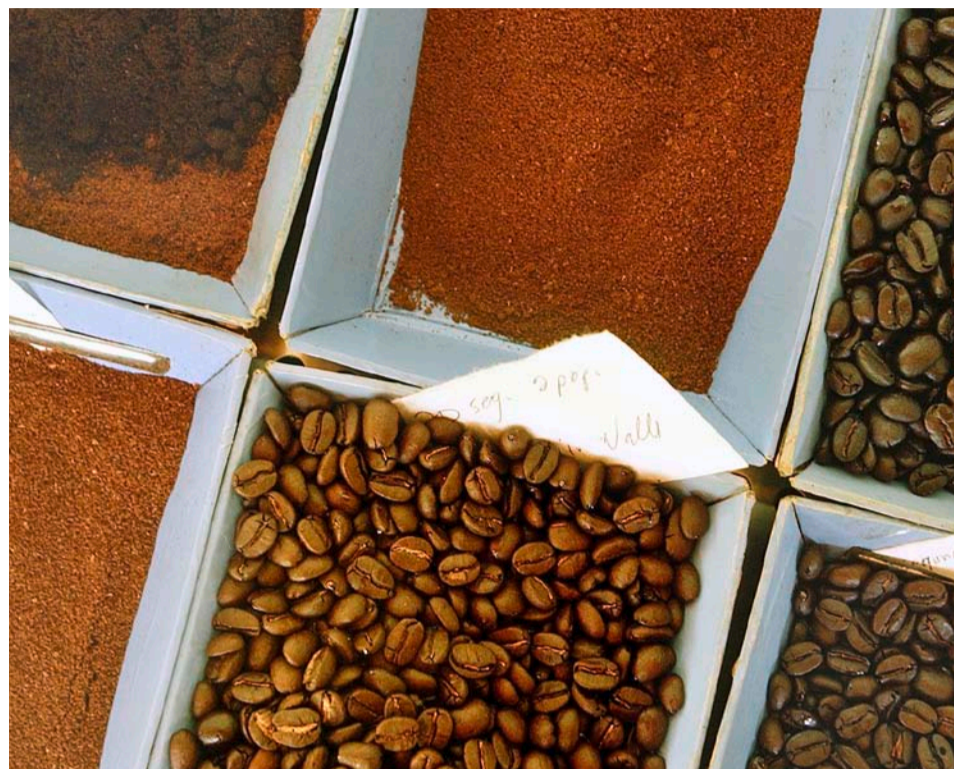


# Wie ein Kaufentscheid zum Bumerang werden könnte

Wer sich ein neues Auto, Motorrad oder Fahrrad anschafft, wird zuerst seine Bedürfnisse abklären, das Budget festlegen und einen Blick auf die Qualität des Fahrzeuges werfen. Ganz ähnlich sollte das Vorgehen beim Anschaffen einer Kaffeemaschine sein. Doch oft entscheiden hier ganz andere Kriterien.

Wenn man einen Neuwagen kauft, kann es ganz schön teuer werden. So müssen selbst für günstige Kleinwagen rund 10.000 Schweizer Franken oder mehr auf den Tisch geblättert werden. Wer mehr Komfort, Luxus oder Status will, muss aber noch tiefer ins Portemonnaie greifen. Beim Kauf einer Kaffeemaschine ist dies grundsätzlich nicht anders. Die Preise für eine neue Kaffeemaschine starten allerdings deutlich tiefer, bei etwa 30 Franken. Nach oben gibt es aber fast keine Grenzen. Für eine professionelle Maschine können schnell einmal mehrere 10.000 Franken fällig werden. Statt eines Kleinwagens könnte man also für gleichviel Geld durchaus eine Kaffeemaschine kaufen. Mit dem Kauf allein ist es aber noch nicht getan. Denn jetzt braucht es auch noch Kaffee, und hier können die Folgekosten höchst unterschiedlich sein. Im Rahmen ihrer Bachelor-Arbeit «Wirtschaftsfaktor Kaffee – die Wertschöpfungskette von Kaffee in der Schweiz» an der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft hat Regula Heiniger auch einen Blick auf die zu erwartenden Kosten bei der Kaffeezubereitung geworfen. Unter anderem hat sie sich mit dem Thema «Kaffeeprodukte im Preisvergleich» auseinandergesetzt. Die Autorin hat, da die Preise je nach Hersteller oder Marke variieren, einen durchschnittlichen Verkaufspreis berechnet und fünf verschiedene Kaffeeprodukte verglichen. Die Produkte sind: Röstkaffee, ganze Bohnen, Röstkaffee, gemahlen, Kapselkaffee, Kaffeepads und löslicher Kaffee. Regula Heiniger hat festgestellt, dass man mit einer Maschine, welche mit Röstkaffee (ganze Bohnen oder gemahlen) eingesetzt werden kann, nur 21 Franken pro Kilogramm Kaffee bezahlen muss. Etwas teurer wird es für all jene, die Kaffeepads bevorzugen. Hier schlägt das Kilogramm mit knapp 36 Franken zu Buche. Am tiefsten ins Portemonnaie müssen aber



KEYSTONE

Mit Röstkaffee kann am günstigsten Topkaffee zubereitet werden.

die Kapselkaffeetrinker greifen. Für ein Kilogramm blättern sie 65 Franken auf den Tisch. Also mehr als dreimal so viel wie für eine traditionelle Röstkaffeezubereitung. Ein Thema, mit dem sich künftig auch die Gastronomie auseinandersetzen muss. Denn die Kapselhersteller haben bereits die ersten Gastromaschinen lanciert. Am günstigsten wäre übrigens löslicher Kaffee, er kostet pro Kilogramm nur gerade sieben Franken. Das vermeintliche Kapselmaschinen-Schnäppchen könnte sich also

langfristig als finanzieller Bumerang erweisen. Wer pro Tag mehr als fünf Kaffees konsumiert, hat mit traditionellem Bohnenkaffee ein Sparpotenzial von 500 und mehr Franken im Jahr. Klar ist aber natürlich auch, dass jedes Kaffeesystem neben dem Preis für den Rohstoff Kaffee weitere Vor- oder Nachteile hat. Der Kapsel- oder Kaffeebohnenpreis muss nicht das alleinige Kaufkriterium sein. So ist der Preis des Rohproduktes Kaffee für den amtierenden Schweizer Baristameister Philipp Meier nicht

kaufentscheidend. Er sagt: «Privat habe ich eine Siebträgermaschine mit einer Kaffeemühle und trinke dementsprechend vor allem Espresso und Cappuccini.» Zudem konsumiere er auch frisch zubereiteten Filterkaffee. Spannend sei es für ihn dann, denselben Kaffee mit unterschiedlichen Methoden zuzubereiten und die geschmacklichen Unterschiede festzustellen. Kapselkaffee kommt für Meier übrigens nicht in Frage. Er findet: «Natürlich ist Kapselkaffee bequem in der Zubereitung, aber das, was rauskommt, ist mit dem Kaffee aus einer Siebträgermaschine nicht zu vergleichen.» Deshalb sei für ihn nicht der Preis das entscheidende Kriterium, sondern das Aroma und die Qualität des Kaffees. Eine kleine Einschränkung macht der Schweizer Baristameister dann aber doch noch: «Natürlich, wenn Kapselkaffee genauso gut wäre und genauso viele Varianten bieten würde wie heutiger Topbohnenkaffee, wäre die Kapsel eine Alternative. Eine Siebträgermaschine hätte dann nur noch Nostalgiewert. Diese Kapselmaschine muss aber erst noch erfunden werden – bis dahin bleibe ich meiner Siebträgermaschine treu.»

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.

ANZEIGE

Emmi Food Service



## HAMMERAKTION

19.–30. MÄRZ 2012

20%

Jetzt bei Ihrem Grossisten erhältlich

Gültig für die Bestellung und Auslieferung vom 19. bis 30. März 2012. Solange Vorrat. Preise exkl. MWST.

Emmi Glace – Schweizer Hochgenuss

CHF 19.12  
statt CHF 23.90



Sorbetto Zitrone 4L

CHF 17.52  
statt CHF 21.90



Favorito Vanille 4L