

Wahrhaftige Espressofans würden einen Kaffeevollautomaten nie anrühren. Das Vorurteil, mit so einem Gerät könne man niemals einen guten Espresso zubereiten, wird leider allzu oft durch nicht ausgereifte Produkte vieler Hersteller bestätigt. Wir konnten bisher eine Maschine testen, die eine Ausnahme war: die Maestosa von De’Longhi (F.A.Z. vom 25. Juni 2019). Die Siebträgerfraktion will nicht nur perfekten Espresso zubereiten, sondern viele Hebel in Bewegung setzen, Knöpfe drücken und dem Zeiger des Barometers zusehen, bis die Tasse gefüllt ist. Espressoexperten wollen die volle Kontrolle. Genau diese Arbeit wollen sich alle Kaffeetrinker sparen, die sich für einen Vollautomaten entschieden haben. Die Maschine soll die vollständige Kontrolle übernehmen und sich um Wassertemperatur, Mehlmenge, Mahlgrad, Anpressdruck und alles andere kümmern.

De’Longhi bietet einen Kompromiss an. La Specialista ist zunächst eine Siebträgermaschine, in die eine Mühle integriert ist. Allein diese Kombination führt bei vielen Espresso-Enthusiasten schon zu Stirnrunzeln. Der Grund: Die Wärme der Maschine übertrage sich auf die Bohnen im Behälter, was wiederum den Geschmack negativ beeinflusse. Zudem ist die Mühle für Kaffeepfektionisten genauso wichtig wie die Maschine, was sich in der nicht seltenen Bereitschaft zeigt, dafür ebenso viel Geld auszugeben. De’Longhis La Specialista kostet mit Mühle nur 800 Euro. Für diesen Preis bekommt man mit etwas Glück bei manchen Online-Händlern die allseits anerkannten Einsteigergeräte Racilio Silvia als Siebträgermaschine und Eureka Mignon MCI als Mühle zum Paketpreis. Alle weiteren ernst zu nehmenden Maschinen sind deutlich teurer. In jedem Fall stehen aber zwei Geräte nebeneinander in der Küche und nehmen viel Platz weg. Verführerisch an Maschinen wie der La Specialista ist ihre Kompaktheit, das Gerät von De’Longhi sieht zudem mit seinem Edelstahlgehäuse noch recht hübsch aus. Solche Kombigeräte sind nichts Neues, wir nutzen seit zehn Jahren zu Hause die Pegaso von Quick Mill, die ebenfalls zirka 800 Euro kostet. Die besondere – wenn auch nicht exklusive – Funktion an La Specialista ist das automatisierte Tampen, also das Festdrücken der gemahlten Bohnen im Sieb. Diesem Handgriff wird in Fachkreisen mitunter viel Bedeutung zugemessen, weil das Mehl gleichmäßig und mit dem richtigen Druck getampert werden sollte.

An der neuen Maschine von De’Longhi ist diese Aktion allerdings nicht vollautomatisiert wie etwa an den Maschinen von Gastroback oder Sage. Im Falle der La Specialista nimmt man den Siebträger und spannt ihn unterhalb der Mühle ein. Daraufhin beginnt die Mühle zu mahlen. Wie lange sie das tun soll und mit welchem Mahlgrad lässt sich händisch einstellen. Die Mehlmenge wird über einen Knopf an der Front dosiert, den Mahlgrad stellt man wie üblich über den Bohnenbehälter ein, indem man ihn nach rechts oder links dreht. Das geht nicht stufenlos, was man für diesen Preis von einer eingebauten Mühle auch nicht verlangen kann. Sind die Bohnen gemahlen, weist die Maschine dezent darauf hin, dass nun



**Saugenfrei:** De’Longhi hat für Traditionalisten eine Lanze gebrochen. La Specialista saugt die Milch nicht ein, sondern bringt sie auf herkömmliche Weise direkt mit heißem Dampf zum Schäumen. Nicht modern, aber gut.

Fotos Hersteller

getampert werden muss. Dazu zieht man an der linken Seite einen Hebel nach unten. Zu fest tampen kann man nicht, weil auf den letzten Zentimetern eine Feder den Druck herausnimmt. Jetzt geht’s weiter wie an einer normalen Maschine. Der Siebträger wird herausgenommen und unter die Vorrichtung gespannt, wo das heiße Wasser herauskommt, damit die Pumpe es durch das Sieb mit dem Mehl presst.

Letztlich nimmt einem La Specialista nur einen Handgriff des Tampers ab. Dadurch ergibt sich ein fließender Arbeitsablauf: Zweimal den Siebträger einspannen und einmal auf eine Taste drücken, fertig ist der Espresso. Nun lässt sich darüber streiten, ob De’Longhis Bezeichnung „haltautomatischer Siebträger“ gerechtfertigt ist. Denn Maschinen wie etwa die Advanced Professional von Gastroback füllt nicht nur das Sieb, sondern tampert ebenso automatisch, ohne dass der Nutzer irgendetwas tun muss. Man spannt den Siebträger ein und nimmt ihn nach ein paar Sekunden mit dem angepressten Mehl wieder heraus. Wie bei den meisten Vollautomaten von De’Longhi ist es erfreulich, dass die Mühle hinreichend fein mahlt. Mahlgrad und Mehlmenge einmal aufeinander abgestimmt, bewegt sich aus den Ausläufen des Siebträgers ein schön dünnes Rinnsal nach unten, so wie es sein soll. Nach einem Bohnenwechsel auf hell geröstete Bohnen kam die Maschine wie zu erwarten etwas aus dem Tritt. Aber nach ein paar Feinjustierungen lief es wieder bestens.

Die Art des Milchaufschäumens ist klassisch und orientiert sich an der Technik der meisten Siebträgermaschinen. Eine bewegliche Lanze an der Seite stößt auf Knopfdruck heißen Dampf aus, so dass man in einem Kännchen die Milch zum Schäumen bringt. Das geht gut, der

## Sieber der Herzen

Espresso aus Siebträgermaschinen schmeckt am besten. Aber die Zubereitung ist aufwendig. Diese De’Longhi macht trotzdem Lust.

Von Marco Dettweiler

Schaum bekommt eine schöne Konsistenz. Mit anderen Siebträgermaschinen geht es noch besser. Aber die kosten dann 1500 Euro oder mehr – ohne Mühle. De Longhi lässt dem Nutzer für die Kaffeezubereitung angenehm wenig Auswahlmöglichkeiten. Auf Knopfdruck bereitet La Specialista einen doppelten Espresso zu. Die Mühle mahlt dann mehr Bohnen und durch das Sieb fließt mehr Wasser. Bei Bedarf landet ein Americano in der Tasse, wenn man den rechten Knopf einmal weiterdreht. Wie es sich gehört, wird zuerst ein Espresso zubereitet und danach mit heißem Wasser verlängert. Auf die Einstellung „Kaffee“ könnte man unseres Erachtens verzichten. Dann fließt einfach nur mehr Wasser durch das Mehl, ohne dass dieses vorher angefeuchtet wird, was geschmacklich immer dazu führt, dass zu viele bittere Aromen in den Kaffee gelangen. Siebträgermaschinen lassen sich besser reinigen als Kaffeevollautomaten. Und man weiß, ob sie sauber sind, weil es kein Innenleben gibt, wo sich Schmutz verstecken könnte. So verhält es sich auch bei der La Specialista. Es genügt, am Abend die Auftropfschale auszuleeren und kurz abzuspülen. Die Lanze für den Milchschaum sollte allerdings nach jeder Aktion kurz durchgespült und abgewischt werden.

La Specialista ist nichts für Nerds, die jeden Morgen drei oder vier espressi in den Abfluss kippen, weil er noch nicht das perfekte Aroma hat. De’Longhi spricht all jene an, denen der Espresso aus dem Vollautomaten nicht schmeckt, denen Siebträgermaschinen gefallen, die aber auch nicht zwei Geräte, also eine Maschine und Mühle, auf der Küchenablage stehen haben wollen. Und genau jene bekommen für 800 Euro eine schöne, tadellos funktionierende Maschine.

## Fernsehwerbung total

HbbTV künftig mit individueller TV-Werbung  
Reklame bis in die Navigationsgrafik

Das Netz sieht alles. Zum Beispiel jeden Klick bei Amazon: Wer dort nach einem neuen Toaster Ausschau hält, darf sich nicht wundern, wenn schon eine halbe Stunde später jede Menge Hausrat in Anzeigenfenstern auf allen möglichen Websites auftaucht. Die Werbewirtschaft wünscht sich schon lange, dass auch das Fernsehen nach diesen Prinzipien funktioniert. Smarte Fernsehgeräte, die mit dem Internet verbunden sind, bieten dafür längst eine wichtige Voraussetzung: HbbTV, ein Standard, der technische Brücken zwischen klassischer TV-Ausstrahlung und Online-Inhalten baut, protokolliert, was wann auf der Mattscheibe läuft, und übermittelt diese Information an die Server der Sender – anonymisiert, heißt es, und das heißt nicht viel. Jetzt macht sich HbbTV fit für den nächsten Schritt. In der vergangenen Woche hat die HbbTV Association, die Industrieorganisation hinter der Normensammlung, ihre Spezifikationen für individualisierte Werbung („Targeted Advertising“) vorgestellt. Dank HbbTV-TA, wie der neue Standard heißt, können die Programmanbieter künftig die klassischen Werbeblöcke durch individualisierte Spots ersetzen – ausgewählt von Algorithmen nach Sichtung verfügbarer Nutzerdaten. Zugespielt werden solche Werbe-Einheiten über das Internet.

Das Fernsehen über die Rundfunk-Verbreitungswege bleibt während dieser Zeit unsichtbar, es wird überlagert von einer Art Browserfenster, in dem die personalisierte Werbung läuft. „Die Entwicklung der Spezifikation erfolgte aufgrund der Nachfrage von Rundfunkanbietern“, sagt Vincent Grivet, Vorsitzender der Association – und trifft damit wohl unfreiwillig den Kern. Denn niemand hat die Zuschauer nach

ihren Wünschen gefragt. Die Rolle der gläsernen Konsumenten auf dem Sofa ist für sie sicher nicht die Endstation Sehnsucht. Es gibt allerdings einen Ausweg: Zum Glück kann jeder mit der Fernbedienung abstimmen, denn HbbTV lässt sich komplett abschalten.

Aufdringliche Werbung aber kommt auch noch auf anderen Wegen auf die Bildschirme – sogar bis in vermeintlich neutrale Gefilde, die Bedienoberflächen der Geräte. Samsung etwa lieferte dafür lange Zeit ein trauriges Beispiel: Veritable Shitstorms rieben sich daran, dass selbst in der Inhalte-Navigationsleiste des „Smart Hub“, wie der Hersteller seinen Start-Bildschirm nennt, Werbekacheln aufpopen, die dort wirklich niemand braucht. Mehr noch: Ein werbefinanziertes Programmpaket namens TV Plus macht sich immer mal selbständig und flutet den Start-Bildschirm gleich nach dem Einschalten des Fernsehers mit Trailern von seltsamen Videos, drunter nicht wenige eher peinlichen Inhalts. Auch schrille Werbung für Video-Portale wie Rakuten taucht so immer wieder ungefragt auf. Ein Samsung-Modell des Jahrgangs 2019 hat uns da angenehm überrascht: TV Plus ließ sich mit wenigen Klicks aus der Navigationsleiste und gleichzeitig aus der kompletten Senderliste entfernen. Seither gibt die nervtötende Video-Dreingabe Ruhe, und übrig bleibt vom Smart Hub nur eine Übersichtsseite. Wir werden den Smart Hub weiter beobachten – stets die Frage im Blick: Hat der Hersteller dazugelernt? Wir würden es seinen Kunden wünschen. Lernfähigkeit wünschen wir auch allen Medienhäusern, die von neuen, sprudelnden Umsatzquellen aus „maßgeschneiderter“ Zwangswerbung träumen.

WOLFGANG TUNZE



**Zwangsbeglückt:** Samsung-TV-Gerät wirbt für Samsung-Tablet.

Foto Lars Siebenhaar

## Die Kiste



### 1 Klappen

Huawei bringt die zweite Generation seines Falt-Smartphones nach Europa. Dem Mate X, nur in China erhältlich, folgt das Mate Xs, das vom März an für einen stolzen Preis von 2500 Euro erhältlich ist. Die Bauform des Geräts bleibt, es wird vertikal aufgeklappt, so dass aus dem Smartphone in Übergröße ein kleines Tablet wird. Als Vorzüge des Mate Xs nennt der Hersteller den schnelleren Prozessor, nämlich den bereits zur Internationalen Funkausstellung vorgestellten Kirin-990-Chipsatz, der mehr Tempo biete und eine längere Akkulaufzeit. Ferner ist der mechanische Klappmechanismus überarbeitet worden, und die Apps sollen das Faltdisplay besser unterstützen. Auch dieses neue Huawei kommt ohne die Google-Dienste in den Handel. Mit den Huawei Mobile Services will der Hersteller eine Ökosystem-Alternative aufbauen. (misp.)

### 2 Zweifeln

Der erste Prototyp des Flugtaxi Lilium Jet wurde am Donnerstag durch ein Feuer auf dem Sonderflughafen Oberpfaffenhofen schwer beschädigt. Die Ursachen des Brandes sind unbekannt. Das senkrechtstartende Flugtaxi des jungen Unternehmens Lilium aus Wessling bei München soll elektrisch bis zu 300 Kilometer weit und 300 km/h schnell fliegen und für vier Passagiere sowie einem Piloten Platz bieten. Fachleute haben das Konzept immer wieder in Zweifel gezogen. Sowohl die Reichweite wie auch die Höchstgeschwindigkeit seien mit derzeitiger Akkutechnik nicht zu erreichen. Journalisten durften Probeflüge nicht beobachten. Die Wogen der Kritik schlugen in den vergangenen Monaten hoch. Das Unternehmen kündigte indes an, die Versuche mit einem zweiten, schon fertigen Prototyp fortzuführen. (jsch.)

### 3 Filtern

Die Kaffeefilterhalter von Hario haben sich mittlerweile in der ganzen Welt verbreitet. Sobald ein Barista etwas auf sich hält und einen „Filter“ zubereitet, also klassisch aufbrüht, kreist der Wasserkessel über einem Hario V 60 für ein oder zwei Tassen. Der markante Unterschied zu den Klassikern von Melitta & Co. ist die Form der Rillen im Innern, die sich leicht geschwungen dem Auslauf nähern. Zudem ist die Auslauföffnung größer, damit der Kaffee aus dem Filter schneller abfließt. Wer sich bisher von der Masse absetzen wollte, hat den V 60 in Glas, Metall oder Kupfer verwendet. Nun bringt die „Colour Edition“ für Porzellanfreunde etwas Abwechslung beim morgendlichen Aufguss. Für 30 Euro gibt es den V 60 in einem Dutzend verschiedener Farben, darunter Rosa, Gelb, Keramikrot oder Dunkelgrün. Der Kaffee bleibt schwarz. (made.)

### 4 Touren

Das ist gewagt: Zero Motorcycles bringt einen elektrischen Sporttourer auf den Markt. Wie der Begriff schon sagt, fährt man mit einem Sporttourer manchmal zügig und auch noch weit, was mit einem Batterie-fahrzeug schwer in Einklang zu bringen ist. „Bis zu 323 Kilometer“ beträgt dem amerikanischen Hersteller zufolge die Reichweite, aber nur, „wenn der optionale Power Tank hinzugefügt wird“. Binnen einer Stunde soll der 14,3-kWh-Akku zu 95 Prozent geladen sein, aber nur in der „Premium-Version“ mit 6-kW-Rapid-Charger“ für 23 740 Euro. In der Basisausführung mit 3-kW-Lader kostet die 100 PS starke, 200 km/h schnelle Maschine 21 540 Euro. Deren Reichweite nannte Zero zunächst nicht. (lle.)

**Hinweis der Redaktion:** Ein Teil der in Technik und Motor besprochenen Produkte wurde der Redaktion von den Unternehmen zu Testzwecken zur Verfügung gestellt oder auf Reisen, zu denen Journalisten eingeladen wurden, präsentiert.

### 5 Fahren

Wenn die E-Klasse im Herzen der Modellpalette steht, wie Daimler sagt, dann wird zum Sommer eine OP vorgenommen. Der wie üblich zur Halbzeit ausgeführte Eingriff beschert neue Scheinwerfer mit Voll-LED, horizontal ausgerichtete Heckleuchten, ein frisches Lenkrad sowie zwei digitale Bildschirme. Ein nach Kraft und Effizienz strebender Zwei-Liter-Vierzylinderbenziner mit 48-Volt-Bordnetz komplettiert die Antriebsseite, die aus Diesel, Benziner und Plug-in-Hybrid mit Heck- oder Allradantrieb besteht und von 156 bis 435 PS reicht. Die Avantgarde-Ausstattung ist fortan die Basis, und alle Änderungen werden sowohl der Limousine als auch dem Kombi zuteil. (hap.)