

# KP026 - KaffeeKlatsch #2

Lars, Holger, Silas und ich treffen sich am virtuellen Kaffeetisch und plauschen über dieses und jenes. Als Rahmen dient die Frage: Wie sich das Thema Espresso in den letzten Jahren entwickelt hat.

**Artist:** Chris

**Album:** KaffeePod

**Year:** 2025

**URL:** <http://kaffeepod.c-schwabe.de/>

## Chapters

- 0:00** Intro
- 1:14** Checkin
- 5:24** Wie hat sich Espresso entwickelt?
- 10:23** Technik
- 16:29** Flow & Pressure Profiling
- 18:46** Brew by weight
- 22:25** Software
- 28:07** Workflow
- 30:01** Brühgruppen
- 40:11** Vernetzung
- 48:47** Rezepte übertragen
- 1:02:09** Energieeffizienz
- 1:11:12** Xenia 303
- 1:22:18** User Interfaces
- 1:35:39** Abschluss

---

## Transcript

### Intro

**Chris:**

[0:14] Hallo und herzlich willkommen zum KaffeePod, dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffee-Nerds und für alle Kaffee-Freunde und Kaffee-Freunde. Heute gibt es mal wieder eine

etwas andere Sendung. Heute gibt es kein Interview, sondern eher ein Kaffee-Klatsch. Kaffee-Klatsch ist so eine Art virtueller, runder Tisch, an dem wir uns beim Tessin Kaffee zusammensetzen und über dieses und jenes reden. Zusammen heute mit mir sind ein paar alte Bekannte. Da haben wir den Lars, der Co-Host des Podcasts und der Mann hinter Bean Conqueror. Hallo Lars.

**Lars:**

[0:52] Hallo Chris, schön da zu sein.

**Chris:**

[0:54] Ja, schön, dass du da bist. Dann haben wir noch in der Runde den Holger von der Xenia Espresso GmbH, der Einzelkaffe-Profi hier im Call. Hallo Holger.

**Holger:**

[1:04] Hi.

**Chris:**

[1:06] Und den Silas, bekannt aus dem Kaffeenetz und immer für eine gute Diskussion zu haben. Hallo Silas.

**Silas:**

[1:11] Ja, hallo zusammen. Schön, dass ich nochmal dabei sein darf.

## Checkin

**Chris:**

[1:14] Na, wir freuen uns, dass du da bist. Der letzte Kaffeeklatsch liegt ziemlich lange zurück. Ich weiß nicht, ob ihr euch erinnern könnt. Ich habe mal nachgeschaut. Das sind jetzt echt drei Jahre. Dezember 2021 haben wir den aufgenommen. Seitdem ist unheimlich viel passiert. Ich denke, bei jedem Einzelnen, aber auch generell. Und ich würde am liebsten dieses Format Kaffeeklatsch viel öfter machen und auch regelmäßig und auch weiter beibehalten. Aber mal sehen, wie das sich heute so entwickelt und wie wir das hinkriegen und ob uns das allen Spaß macht. Lass uns doch erst mal mit einem Check-in anfangen. Normalerweise hatten wir in der Vergangenheit immer am Anfang die Frage gestellt, was wir gerade so in der Tasse haben. Und Lars kennt das schon. Fang doch mal an. Lars, was trinkst du denn gerade?

**Lars:**

[2:04] Ja, ich habe extra gerade bei mir nachrecherchieren müssen. Ich habe von Johannes Beyer einen Kaffee zugeschickt bekommen. Und jetzt schaue ich mal, ob ich den richtig ausspreche. Aldemar Pilumieu Kauka Kolumbien. Den habe ich mir gerade noch in der AeroPress hergezaubert. Sehr schön fruchtig, floral, ein gewaschener Kolumbianer. Und ja, ein bisschen Schokoladennote. Mehr weiß ich gar nicht. Ich habe den ganz schnell aus dem Gefrierfach raus

aus unserer letzten Sendung. Und ich finde die Details im Internet schon gar nicht mehr. Und ich habe sie nicht richtig bei mir in der App hinterlegt. Also von dem her muss ich das nächste Mal mehr dazu erzählen.

**Chris:**

[2:40] Ach, das ist schon gut so. Mach doch mal ein Handover zum nächsten.

**Lars:**

[2:44] Silas, was ist bei dir in der Tasse?

**Silas:**

[2:46] Ja, ich muss mich tatsächlich outen. Ich bin noch ein bisschen erkältet und bei mir gibt es Ingwer-Kamillentea, Batch-Boo.

**Chris:**

[2:54] Ah, das finde ich gut, Silas, dass du das sagst, weil ich hatte vor, eigentlich auch einen Tee auf den Tisch zu stellen.

**Silas:**

[3:00] Ja, ich habe tatsächlich noch, ich habe mir dieses Jahr den Coffee Collective Adventskalender gegönnt, also mit vier Kaffees sozusagen zu jedem Advent ein und da sind auch noch drei, noch nicht ganz alle, jeweils ein Päckchen und super toll, aber wenn man erkältet ist, dann ist das leider ein bisschen Verschwendung, den zu trinken, deshalb bleibe ich heute noch bei Tee und aber was hast du denn schönes in der Tasse, Chris?

**Chris:**

[3:22] Bei mir ist Tatsache witzigerweise eine Packung vom Johann Jakobshaus. Das ist ein Geschenk, was mir der Lars gemacht hat. Und zwar ist das ein äthiopischer Kaffee mit einem ziemlich hohen SCA-Score, mit atemberaubenden Aromen, die ich alle nicht so rausschmecke. Aber das ist halt ein äthiopischer, sehr hochgewachsen, klassische helle Röstung als Espresso. Ist für mich eher ein bisschen herausfordernd, da auch wirklich den richtigen Punkt zu treffen. Aber sehr lecker, also ein sehr lecker äthiopischer Kaffee, hochgewachsen. Ich weiß jetzt nicht genau, Geschmacksnoten sind ja immer so atemberaubend, so was wie Pina Colada oder so. Ja, das habe ich in der Tasse. Und was ist bei dir in der Tasse, Holger?

**Holger:**

[4:12] Ja, ich habe was ganz Helles, reines Wasser.

**Chris:**

[4:16] Aber trinkst du im Moment keinen Kaffee, oder?

**Holger:**

[4:18] Doch, doch. Bloß ich hatte ja heute früh zwei Kundentermine, die haben uns besucht. Und da

wurde schon reichlich Kaffee getrunken. Und da erreiche ich relativ schnell meine Grenze. Also zwei pro Tag ist schon, ja, das war mehr als zwei pro Tag. Und jetzt nochmal eintrinken. Aber was ich gehabt hätte, wäre tatsächlich Malabar von Café Fausto. Oder noch lieber von Bruce Beyer. Die haben einen tollen Kaffee, den werde ich auch demnächst wieder bestellen. Heißt Schmackofatz. Fand ich super gut. Reine arabische Röstung. Mild, rund.

**Chris:**

[4:57] Ja, du bist Tatsache von der dunklen Seite. Du magst so den dunklen Kaffee eher. Ja, hast du schon mal gesagt. Den Schmackofatz kenne ich nur immer aus den Sendungen von Bruce Beyer, dass der den immer anteasert, wenn er so ein bisschen was macht. Und heute haben wir wieder den Schmackofatz bei uns. Habe ich noch nicht probiert, aber schön. Schön zu wissen. So ein bisschen was Dunkles als Gegenkraft hier.

**Wie hat sich Espresso entwickelt?****Chris:**

[5:24] Ja, also wir haben uns so als Thema heute eigentlich überlegt, dass wir so ein bisschen Rahmen stecken, ein Metathema haben und zwar, wie hat sich das Thema Espresso generell entwickelt in den letzten fünf bis zehn Jahren, aber auch, wo führt das eigentlich hin? Das ist ein schöner Rahmen, wo wir viel wahrscheinlich unterschiedliche Sachen miteinander besprechen können. Ich würde von meiner Seite erstmal eine These in den Raum stellen. Wie hat sich das Thema Espresso in den letzten fünf bis zehn Jahren entwickelt? Vielleicht etwas provokativ, aber ich würde jetzt einfach mal behaupten, na eigentlich gar nicht so doll. Also wenn ich speziell auf den Kern der Sache, nämlich den Espresso, gucke oder die grundsätzlichen Rahmenbedingungen, würde ich jetzt einfach mal behaupten, eigentlich hat sich da in den letzten Jahren nur, in Anführungszeichen, die Technik drumherum entwickelt. Und das Thema Espresso lässt sich eigentlich immer wieder auf die Basiswerte zurückführen. Da denke ich, muss man heute genauso wie vor zehn Jahren darauf achten, also Malgrad, Durchlaufzeit, Bruhratio, Temperatur. Das sind eigentlich für mich heute wie auch gestern die Werte, auf die es ankommt.

**Chris:**

[6:47] Was ich zwar sehe, ist, dass grundsätzlich mit der Technik vielleicht sogar der Zugang leichter geworden ist zu dem Thema, aber grundsätzlich würde ich einfach mal behaupten, so viel hat sich doch gar nicht verändert.

**Silas:**

[6:59] Da würde ich, wenn ich darf, schon ein Stück weit widersprechen wollen. Ich würde behaupten, Espresso ist viel vielseitiger geworden. Also Buetios, die du ansprichst, ich meine, okay, die Frage ist immer, was definierst du jetzt noch als Espresso und was ist dann schon irgendwas dazwischen, also ist so ein Allongé mit irgendwie 1 zu 5 Buetios noch ein Espresso oder

nicht, wenn man das mal großzügig interpretiert und sagt irgendwie, ja, ist okay, ist es oder ist irgendwie ein Shot, der mit 2 oder 3 Bar gelaufen ist, noch ein Espresso oder nicht, wenn man da jetzt nicht so streng ist, dann würde ich halt schon sagen, es ist definitiv vielseitiger geworden und irgendwie viele Leute, die sagen, ich trinke gerne Espresso trinken, irgendein Zeug, was vor einigen Jahren nicht dazu gezählt hätte oder was überhaupt niemand gebrüht hätte. Und das Gleiche gilt natürlich für die verwendeten Kaffees. Also ich kenne auch immer mehr Röstereien, die diese Unterscheidung, was ist ein Filterkaffee oder was ist ein Espresso, gar nicht mehr machen, sondern einfach sagen, dass unser Kaffee, bereite den doch so zu, wie es dir schmeckt. Und das finde ich schon, also ich mag das.

**Chris:**

[8:02] Ja, kann ich gut mitgehen, Silas, kann ich gut mitgehen. Also ich denke natürlich, da hast du vollkommen recht. Das ist schon alleine das, was man heutzutage unter Espresso versteht und auch die Brew-Ratios, die sich bis zu, ich weiß gar nicht, 1 zu 5, 1 zu 7 hoch jetzt irgendwie etabliert, kann man nicht sagen, aber immer wieder benutzt werden. Da hat sich natürlich schon in der Zubereitung ein bisschen was entwickelt. Ja, ich meine, vom Kern her bleibt es natürlich trotzdem so, dass man darauf achten muss, was man da wie macht, aber man macht andere Sachen. Da kann ich schon mitgehen, ja.

**Lars:**

[8:43] Ich glaube schon, dass das Thema, welches Material wird eingesetzt, auch eine große Rolle spielt. Also wenn ich mal so 2016, 2017 zurückgucke, wo ich meine Siebträgermaschine gekauft habe, die Profitec Pro 500 damals, war für mich der erste wichtigste Punkt. Ich hätte gerne einen Edelstahlboiler und da gab es noch nicht viele davon, weil viele einfach noch mit Kupferkessel waren. Und damals war ja Zweikreiser so das ganz Normale, was es gab. Und wenn man jetzt natürlich guckt, viele gehen ja weg von der E61-Brühgruppe. Ich meine, Holger hat es ja mit der Xenia auch, mit dem Dual Boiler gemacht oder auch mit der 303, die jetzt kommt oder wenn man zu Maro guckt oder zu Roxy oder zu Meticulus, die haben ja alle so gesehen eigene Brühgruppen. Gut, bei der Meticulus ist jetzt nicht direkt eine Brühgruppe, sage ich mal. Aber ich glaube da ist viel passiert tatsächlich weil wenn du Espresso im Kern ja definierst hast du heißes Wasser auf Kaffeemehl was unter Druck extrahiert wird, und ich glaube da kann Holger ein bisschen mehr dazu erzählen aber ich kannte es früher zum Beispiel nur dass es Vibrationen und Rotationspumpen gegeben hat und jetzt weniger Getriebepumpen bei Espresso Maschinen die sind ja so gesehen jetzt auch stärker langsam auf den Markt gekommen dass es so gesehen den dritten Player an Pumpmechanik so gesehen gibt um das durchzupacken Und damit natürlich dann auch ein Stück weit die Technik, die halt Einzug kriegt, den Espresso zu extrahieren am Ende des Tages.

**Chris:**

[10:03] Ja, aber das entspricht ja so ein bisschen dem, was ich gesagt habe. So beim Espresso ist jetzt nicht viel passiert, wobei das natürlich auch eigentlich nicht stimmt. Wenn man sich anguckt,

Specialty Coffee hat natürlich da eine ganz neue Welt eröffnet. Aber viel ist halt im technischen Kontext passiert. Das ist eben das, was sich wirklich entwickelt hat.

## Technik

### Holger:

[10:24] Das sehe ich auch so. Also wenn ich mal so zurückschauen, also ich habe mich glaube ich das erste Mal Kaffeenetz 2007 angemeldet. 2009 oder 2010 war es ja so, da haben sich halt die Leute, ich sage mal eine BFC Ela gekauft und dann hat man sich irgendwie eine Mühle gekauft. Damals war die hier von der bekannten Mühlenfirma schon vergessen. So, das war State of the Art. Und die Diskussion ging darüber, kauf dir eine vernünftige Maschine, kauf dir eine vernünftige Mühle, dann die Röstung und dann probier. Und das hat sich komplett verändert. Es geht unglaublich viel mittlerweile um Technik. Welche Technik habe ich zur Verfügung? Welche kaufe ich auf Vorrat, die ich vielleicht jetzt gar nicht nutzen möchte? Und das geht in alle Bereiche. Das sind ja nicht nur Pumpen. Das geht ja alles ist mittlerweile irgendwie bearbeitet worden. Die Siebel sind bearbeitet worden von den Leuten. Du kannst Wasser kaufen, Spezielles. Du kannst, ich glaube, sogar irgendein Zeug, was du reinmachen kannst, damit du dann Mineralien drin hast. Also ganz genau, weiß ich es gar nicht. Ich habe das nochmal mitbekommen. Und so geht das rauf und runter im Bereich Maschinen. Also es ist sehr, sehr technisch geworden.

### Chris:

[11:38] Ja, die Frage ist, ist das nice to have oder hat das einen Mehrwert? Beziehungsweise ist es nötig, weil die Kaffees sich verändert haben? Also Espresso, helle Espresso-Röstungen zuzubereiten war halt früher auch nicht state of the art und man braucht halt schon ein bisschen mehr Aufwand, um da wirklich leckere Sachen rauszukriegen. Also das ist halt die Frage, wie viel von dem, was passiert ist.

### Chris:

[12:00] Ist wirklich sinnvoll und gut. Also ich denke jetzt zum Beispiel, so das einfachste Thema für mich ist Temperatursteuerung. Also ich habe anfangs keine Temperatursteuerung gehabt und dann später durch Nachrüsten von so einem ITO-Board dann eine Temperatursteuerung zur Verfügung gehabt und habe dann lange Zeit, glaube ich, auch nicht so richtig verstanden, die sinnvoll einzusetzen. Also vielleicht im Grunde genommen nicht sehr viel mehr gemacht als vorher. Vielleicht die Temperatur etwas runter geregelt, das hat mir gespart. Also ich meine, Silvia war ja das Temperatursurfen sonst so ein Thema.

### Chris:

[12:35] Und da würde ich jetzt grundsätzlich sagen, da ist natürlich ein neuer Aspekt gekommen, den ich dann erstmal verstehen musste und dann irgendwie angefangen habe, damit auch mich mehr und mehr zu arrangieren. Und mittlerweile möchte ich das überhaupt nicht mehr missen. Also

ich kann mir überhaupt nicht mehr vorstellen, eine Espresso-Maschine ohne Temperatursteuerung zu haben, gerade wenn man jetzt nicht nur, ich sage mal, einen speziellen Kaffee trinkt, für den, der für die Maschine, die man hat, gut geeignet ist. Also ich bin so ein bisschen so, dass ich jetzt schon mit der Temperatur doch wenigstens immer geringe Temperatur für sehr dunkle Rüstung und höhere Temperatur für sehr helle Rüstung, also das benutze ich schon. Also das ist eine technische Änderung, die für mich in den letzten zehn Jahren auf jeden Fall sehr wichtig war und wo ich auch sehe, das bringt was und das kann man einsetzen. Wohlbemerkt immer abhängig davon, welchen Kaffee man trinkt.

**Silas:**

[13:34] Ich würde sagen, Maschinen und Getränke beeinflussen sich halt ein Stück weit auch gegenseitig. Du hast Temperatursteuerung gerade ins Spiel gebracht. Ein anderes Thema ist ja sowas wie, jetzt haben wir die Möglichkeit mit Profiling so Blooming Shots zu machen, wo also nach der initialen Präinfusion erstmal Pause gemacht wird und dann folgt die Extraktion und lauter so Sachen. Das sind halt einfach alles zusätzliche Möglichkeiten und viele spannende auch. Und klar kannst du dir mal die Frage stellen, ist das jetzt nötig oder nicht? Also wenn wir es ganz, ganz, ganz streng sehen, dann ist Espresso an sich nicht nötig. Man könnte schon auch ohne leben. Also wir alle wollen das hier sicher nicht, aber deshalb finde ich, also nicht falsch verstehen, aber es gibt ja keine dummen Fragen und so, aber ich finde die Frage eigentlich gar nicht so nötig und die Diskussion darüber nicht so sehr. Ich meine, wenn es Leuten Spaß macht, was soll ich dann halt, auch wenn ich es persönlich nicht bräuchte, was soll ich dann sagen, nö, braucht man nicht und wenn ich das nicht brauche, sollst du da auch keinen Spaß dran haben. Also würde ich sagen, nötig vielleicht nicht, aber schön, dass es das gibt.

**Chris:**

[14:42] Ja, kann ich gut nachvollziehen, Silas. Ich denke, grundsätzlich soll man die Läuse auch machen lassen. Aber wenn man jetzt mal davon ausgeht, dass wir sehr, sehr viel, ich denke jeder von uns sehr viel sich mit Kaffee beschäftigt, ist der Kern der Sache wirklich, dass wenn du so eine funktionsreiche Maschine hast, dass du dann eben auch ein bisschen mehr mit rumspielst und dass das vielleicht auch der Sache erträglich ist, könnte man ja so behaupten. Man könnte sagen, gut, wenn ich jetzt so eine Maschine habe, wo ich viel einstellen kann, dann spiele ich viel mit rum und dann lerne ich von mir aus das Thema Kaffee besser kennen, könnte man denken. Also bei mir war es glaube ich so, sagen wir mal so. Also ich habe anfangs auch, ich habe sehr viel Malabar getrunken, Holger, also meine Anfangs-Liebblings-Kaffeessorte war Malabar und ich habe das dann auch tatsächlich relativ einfach und immer gleich zubereitet und war sehr zufrieden mit dem Kaffee. Das war ein bisschen bei mir wie vom Apfel der Erkenntnis zu naschen. Also dann das ITO-Board hat mich technisch interessiert. Ich habe, wie gesagt, die Temperatursurferei satt gehabt, wollte irgendwie die Temperatursteuerung haben. Und mit den Möglichkeiten hat sich bei mir extrem viel entwickelt. Jetzt weiß ich nicht, ob ich jemals, also ohne diese technische Veränderung vielleicht...

**Chris:**

[16:06] Ich weiß nicht, ob ich dann niemals einen anderen Kaffee getrunken hätte, aber für mich sieht es ein bisschen so aus, dass ich einfach extrem viel experimentierfreudiger geworden bin mit den Möglichkeiten, die meine Maschine jetzt aktuell hat.

**Chris:**

[16:20] Also von daher hat es vielleicht generell was Gutes, egal ob man selber jetzt der Meinung ist, man braucht eine Temperatursteuerung.

## Flow & Pressure Profiling

**Chris:**

[16:27] Ich glaube, das ist was, was wen ja in Frage steht, aber spätestens wenn wir über Flow Profiling und Pressure Profiling reden, spätestens da scheiden sich ja wahrscheinlich schon die Geister. Und viele große Hersteller können das ja nicht richtig, würde ich sagen.

**Silas:**

[16:41] Da hätte ich eine steile These zu, wenn ich dürfte.

**Chris:**

[16:45] Na hallo.

**Silas:**

[16:47] Also tatsächlich, oder vorab vielleicht, also ich habe ja auch eine Maschine, mit der man viel spielen kann und ganz ehrlich, das mache ich, keine Ahnung, drei, vier, fünf Mal im Jahr oder so, dann am liebsten mit ein paar kaffeeverrückten Freunden, denn alleine wird mir das, ehrlich gesagt, dann auch schnell langweilig und den Rest des Jahres macht die Maschine halt einfach irgendwie zwei, drei Profile und auf Knopfdruck und ich genieße guten Kaffee. Also ich finde, und da fängt dann meine steile These tatsächlich an, also ich finde all die Features, die da eine Rolle spielen, also sowas wie Profile abfahren, aber auch Gravimetrik, also den Bezug automatisch bei dem richtigen Gewicht in der Tasse stoppen und all das, das ist halt nicht nur dann sinnvoll, wenn man unbedingt viel spielen möchte, sondern auch, wenn man entweder Komfort möchte oder vielleicht sogar, wenn man noch relativ unerfahren in der Espresso-Zubereitung ist, weil es einem einfach in gewissem Maße helfen kann. Auch wenn jetzt nicht alle Parameter so super gepasst haben.

**Silas:**

[17:41] Noch einen guten Kaffee in die Tasse zu bekommen. Also so ähnlich wie wir das mit Überdruckventilen haben, die einem helfen, wenn man ein bisschen zu fein gemahlen hat, kann einem halt ein Flow-Limit helfen, wenn man ein bisschen zu grob gemahlen hat. Und das finde ich ist schon ein Vorteil. Und ich würde tatsächlich, also lassen wir jetzt vielleicht mal Geld kurz außen vor, weil irgendwie neue Technik ist halt in der Regel auch teuer, aber wenn Geld jetzt keine große

Rolle spielt, würde ich heutzutage eigentlich niemandem mehr, egal wie fortgeschritten oder nicht fortgeschritten, jemand ist, eine Maschine empfehlen, die sowas grundsätzlich gar nicht kann. Wie gesagt, steile These, insbesondere weil sehr, sehr viele Hersteller irgendwie so Features gar nicht haben. Holger, ihr, ja, zum Glück schon, deshalb darf ich das in der Runde sagen. Ja, also Long Story Short, ich wüsste nicht, warum wir da heute noch drauf verzichten sollten.

**Chris:**

[18:33] Geld ist ein Aspekt auf jeden Fall.

**Silas:**

[18:35] Ja, klar. Also das hatte ich ja gesagt.

**Lars:**

[18:38] Ich würde es wirklich gerne ergänzen, was der Silas gerade gesagt hat. Weil, also ich habe ja eine Xenia bei mir stehen zum Testen.

## **Brew by weight**

**Lars:**

[18:44] Tatsächlich. Und also für mich ist der größte Komfortfaktor geworden, das Thema Brew by Weight. Warum? Weil ich das Ding anschalte, ich gehe währenddessen einfach zum Kühlschrank, hole mir die Milch raus, kipp sie ins Kännchen und fange die Schäumen an und das Ding macht dann einfach fertig. Also...

**Lars:**

[19:00] Ich experimentiere tatsächlich auch nicht viel, aber dadurch weiß ich jedes Mal, ich muss nicht dabei stehen, ich muss das Ding nicht stoppen und es ist für mich tatsächlich, ich freue mich jedes Mal, wenn das Ding dann einfach seine, keine Ahnung, 40 Gramm in der Tasse hat oder 40,5, whatever und ich kann mir dann einen guten Cappuccino rauszaubern. Aber natürlich ist es jetzt nicht, dass ich den letzten Geschmack aus dieser Bohne rauskitzeln möchte. Und ich glaube, was Silas da gesagt hat, ist extrem wichtig. Manche Dinge bieten halt einen richtig schönen Komfort an. Und ich wollte, weil wir sehr oft das Wort Technik gesagt haben bei Espresso oder Espressomaschinen, ich würde das gerne kurz noch differenzieren. Technik in Form von Software und Hardware, die da mit einhergeht. Aber natürlich auch diese ganzen, ich sag mal als Überschrift Gadget dazu. Also welche neuen Temper sind denn auf den Markt gekommen? Welche Dosierringe sind denn auf den Markt gekommen? Oder zum Beispiel, Silas weiß bestimmt das Fachwort, so ein Mesh-Filter, den du über das Kaffeextrakt legen kannst, dass du halt eine bessere Extraktion hast, weniger Sauerei in der Maschine dementsprechend hast.

**Lars:**

[20:09] Generell jetzt gibt es irgendwie eine tasse mit gewicht drinnen dass du aus der tasse direkt

trinken kannst du ohne irgendwie 22 Faktoren machen zu müssen also da ist ja viel auf den Markt gekommen wo man einfach sagt brauche ich eigentlich nicht weil früher hast du auch du hast halt Kaffee reingetan du hast getümpelt und gut war die Geschichte aber es macht das Leben halt manchmal schöner ob es jetzt wirklich einem Anfänger raten würde zu sagen du brauchst ein Temper der irgendwie klicken kann und mindestens 15 bar und sich selbst levelt oder kauft den Temper für fünf Euro der aus Metall ist und los geht's müsste ich jetzt tatsächlich auch nicht aber das Thema Flow Profiling wäre auf jeden Fall schon eine Geschichte wo ich sage das ist schon geil ich.

**Chris:**

[20:52] Ja genau, ich denke, da muss man, so viele Sachen, die ich gerne, also erstmal stimme ich euch beiden zu, dass der Komfort natürlich auch eine echte Rolle spielte, weil du es gerade sagst, Lars, also dieses Thema Brew by Weight hat auch meine Welt verändert. Also ich habe extra das eine ITU-Board, das alte, gegen das neue getauscht, nur für dieses eine Feature. Also dieses nach Gewicht stoppen, das finde ich auch persönlich supergeil und kann ich eigentlich auch irgendwie nachvollziehen, dass jeder, der es hat, irgendwie total cool findet.

**Chris:**

[21:27] Also das Komfortthema. Aber das andere, was mir so gerade so klar geworden ist, ist, dass natürlich auch ein gewisses Gefälle existiert zwischen dem einen. Also ich sage mal, eine Temperatursteuerung ist vielleicht wichtiger als ein Temper, der vibriert oder so. Stelle ich jetzt mal so dahin. Also es gibt so ein gewisses Gefälle von neuen Dingen und nicht alles macht das Leben immer nur leichter, oder? Also ich weiß jetzt nicht, mir fällt gerade dieser Temper ein, der mit der Vibrationsfunktion, von, ich weiß nicht, ich glaube, Haug hat den gebaut. Und da frage ich mich natürlich schon, hört da irgendwo vielleicht auch meine Vorstellung von, das macht Sinn auf, ja, oder so. Aber wie gesagt, bei Flow-Profiling und gerade bei dem, was Silas auch gesagt hat, dass man den Flow begrenzen kann und damit vielleicht hier und da noch den Shot retten kann, das sind zum Beispiel Sachen, die ich auch persönlich sehr wichtig und gut finde.

**Software****Chris:**

[22:21] Und ja, kann ich auch nachvollziehen, wenn Silas sagt, ja, da kann ich mir jetzt vorstellen, dass das für jeden gut ist. Ich weiß nicht, Holger, was sagst du dazu? Du hast doch jetzt gerade die ganze Entwicklung hinter dir. Ich weiß, beim letzten Mal, als wir miteinander gesprochen haben, ist eine Weile her. Da hast du noch eher, warst du sehr skeptisch gewesen, was all diesen ganzen Softwarekram anbelangt. Oder sich Steuerung anbelangt.

**Holger:**

[22:43] Ja, ja. Das kommt natürlich aus meiner Historie. Ich habe ja lange Zeit IT gehabt und habe

ja dann mal irgendwann für mich entschieden, dass es jetzt gut ist und ich wollte daher nicht zurück. Das ist so der Hintergrund gewesen.

**Holger:**

[22:56] Und man muss sagen, als wir mit der Xene herausgekommen sind, wir haben ja nun einige Modifikationen vorgenommen an dem Zweikreiser.

**Holger:**

[23:04] Wichtige Modifikationen zumindest in meinen Augen, die halt den Zweikreiser besser benutzbar gemacht haben. Und ich habe mir gedacht, das reicht, das ist in Ordnung, mehr musst du nicht machen. Aber tatsächlich, es gab ja so eine Explosion an Technik, das vorher wir gerade sprechen und verschiedenste Leute sind mit verschiedensten Ideen rausgekommen. Und ja, das war dann der Punkt, wo wir gesagt haben, okay, das ist dann wohl die Zukunft. Und dann habe ich mich doch dazu durchgerungen, an der Stelle mitzumachen. Und ich bin heute sehr zufrieden damit, muss ich sagen. Damals war ich sehr skeptisch.

**Holger:**

[23:43] Ich denke aber, man kann ja Espresso einfach als, ich komme aus Italien wieder und ich möchte so ein Espresso haben, Thema betrachten. Und dann kauft man sich einen Zweikreiser. Man stellt den sich hin, dann kauft man sich eine Mühle und dann freut man sich. Ja, so, das ist typisch wir sind so. Ja, wir wollen einfach unseren Espresso so wie in Italien haben, deswegen auch die eher dunklen Röstungen. Aber es gibt natürlich dann im Laufe der Zeit diese Entwicklung hin, dass das Thema sich so ein bisschen verselbstständigt, dass man plötzlich Leute hat, die anfangen zu experimentieren und eigentlich wie die Erforschung der Erde vor 500 Jahren. Dass man gesagt hat, okay, gucken wir mal, was hinter dem Cup ist, ob das dann noch weitergeht oder fallen wir hinten runter. Und dann ist man bis zum Kap Horn gekommen und dann ist man zack an Madagaskar vorbei und irgendwann war man dann tatsächlich in Indien.

**Holger:**

[24:36] Und das passiert hier auch. Da wird natürlich Quark entwickelt. Da kommen Sachen auf den Markt, die sind überflüssig, aber das weiß man halt im Vorfeld nicht. Ich glaube, das Positive an dieser Entwicklung ist, dass ganz, ganz viel ausprobiert wird. Und wahrscheinlich in fünf Jahren wissen wir, was eine Fehlentwicklung war, was nichts gebracht hat oder was ganz prima war. Ich glaube, die Entwicklung ist ganz gut. Sie ist aber nicht notwendig. Da sind wir uns ja alle einig.

**Chris:**

[25:06] Ich will mal nochmal kurz, weil wir jetzt ein paar Mal, ich habe das selber ja gesagt mit dem Experimentieren, also versteht mich da nicht falsch. Ich bin jetzt auch niemand, der ständig an seinem Flow-Profil oder was rumspielt. Das mache ich gar nicht. Aber die Möglichkeiten, die ich habe, haben dazu geführt, dass ich extrem viel mehr unterschiedliche Kaffees trinke, weil ich weiß, egal welchen Kaffee ich gerade jetzt bekomme, so wie ich jetzt gerade beschrieben habe, ich habe

eine sehr helle Rüstung, die ich vielleicht selber so nicht gekauft hätte, weil ich ein bisschen zurückgeschreckt wäre vor der Säure da drin. Und trotzdem bin ich jetzt in der Lage, mit den Möglichkeiten, die die Maschine bietet, das so zuzubereiten, dass es mir schmeckt. Also das ist natürlich auch eine Art oder das ist die Art von Experimentieren, die ich eben so im Zentrum meines Experimentierens sehe, eben verschiedenste Bohnen zu probieren. Da ist ja immer, glaube ich, da verläuft ja auch so ein Rubikon zwischen denen, die sagen, nee, also ich habe jetzt meine Bohne gefunden und die trinke ich bis zum St. Nimmerleins Tag Und da passt meine Maschine, mein Malgrad. Ich brauche weder was Neues noch irgendwie einen Temper, der vibriert. Und auf der anderen Seite eben den Leuten, die sagen, du, ich wechsele hier einmal die Woche oder wie oft auch immer täglich mehrfach den Kaffee. Und dafür ist natürlich dann so eine Maschine, die Einstellungsmöglichkeiten hat. Ja, die Basis weiß ich nicht, aber sehr hilfreich.

**Lars:**

[26:28] Ja, und was du ja auch hast, also wir betrachten ja gerade nur Kaffee und Espresso in dem Moment. Wenn wir uns ja generell die Welt angucken, wenn man denkt, was die Technik gerade für neue Möglichkeiten erschließt, dann ist halt einfach eine Splittergruppe davon Kaffee, die uns da gerade betrifft. Also wenn wir uns die Handyentwicklung angucken in den letzten fünf bis zehn Jahren, dann ist das ja gefühlt auch ein Überflieger geworden von meinem Nokia 936, was nie zerstört werden kann und T9 konnte, hin zu jetzt einem iPhone 16 oder zu einem Google Pixel 9, was da für neue Dinge reingepackt worden sind und was die damit dann auch schon können. Also ich nehme jetzt nicht die anderen Worte in den Mund, was dieses Jahr auch Errungenschaften im Markt gefeiert hat. Und ich glaube, was Holger gesagt hat, ist ein wichtiger Punkt. Und das ist ja auch, was uns als Menschen ein Stück weit ausmacht. Wir experimentieren und wir probieren aus. Und genau das passiert ja dementsprechend auch beim Kaffee. und manche Dinge fühlen sich einfach toll an, wenn man das macht. Ich finde es richtig toll, wenn ich mein Kaffeemehl rumrühre, dann denke ich mir, ich habe was richtig Sinnvolles getan und dann tempe ich das auch noch und dann lege ich noch so einen Filter obendrauf, da denke ich mir, Mensch, ich habe mir richtig Arbeit gemacht beim Espresso und dann mache ich halt einfach neuen Bauern fertig.

**Chris:**

[27:40] Und am Ende schmeckt es doch.

**Lars:**

[27:42] Und am Ende schmeckt es halt doch. Und ich glaube, das sind halt dann diese zwei Fraktionen. Die eine, die halt sagt, ich will halt alles komplett durchtesten und durchexperimentieren und die andere Gruppe sagt, ich will das so wie in Italien und ich will das zelebrieren und ich will das schön machen, aber am Ende des Tages, ob es jetzt die linke oder die rechte Bohne ist, solange sie dunkel genug oder hell genug ist, ist mir eine Wurst.

**Workflow**

**Silas:**

[28:08] Und Lars, ich sage es nur ungern, aber ich glaube auch du wirst langsam älter, weil das Nokia mit dem T9, das ist länger als 5 oder 10 Jahre eher.

**Lars:**

[28:15] Glaube ich.

**Silas:**

[28:19] Wir haben ja jetzt auch so ein bisschen der berühmte vibrierende Temper in Klammern. Ich habe noch nie einen benutzt und wäre da mal sehr gespannt, das auszuprobieren. Ich aber nicht. Und der ganze Kram, das bezieht sich ja alles auf den Workflow. Und da muss ich persönlich für mich sagen, habe ich im letzten Jahr eigentlich viel Zeug wieder aussortiert und weggelassen und so. Also irgendwie Bookscreens, WDT, also das Rumrühren und so, habe ich festgestellt, irgendwie brauche ich eigentlich alles gar nicht. Und ja, auch da bin ich tatsächlich der Meinung irgendwie so, also gibt mir nicht viel, funktioniert für mich auch ohne gut und dann brauche ich das gar nicht und finde das entspannter.

**Chris:**

[28:59] Also wer WDT weglassen kann, hat eine gute Mühle, oder Silas?

**Silas:**

[29:04] Ja, Mühlen habe ich in den letzten Jahren ein paar hier und da durchrotiert und die waren aber immer gut, das stimmt. Ich schüttel jetzt ein bisschen tatsächlich, also irgendwie, das war ja so ein Trend des letzten Jahres oder die letzten zwei vielleicht sogar schon, ich weiß nicht, auch ich werde alt. Und habe festgestellt, dass das mit ein bisschen Übung für mich ganz gut funktioniert hat und insgesamt halt schneller geht.

**Chris:**

[29:29] Ja, das stimmt. Man hat ja eben nicht nur die reine Espresso-Zubereitungstechnik, sondern eben, wie Lars auch sagte, die ganzen Gadgets drumherum. Ich weiß gar nicht, bin ich ja eigentlich der Einzelne, der einen ganz normalen Temper noch nutzt?

**Silas:**

[29:42] Das ist ein guter Punkt, auf den der automatisch immer gerade tempt, auf den würde ich nicht mehr verzichten wollen. Also bei aller Vereinfachung, der darf bleiben. Ich dachte vorher halt immer, natürlich tempe ich gerade, wie schwer kann das sein? Und dann habe ich einmal so einen benutzt und festgestellt, oh, das ist ja viel einfacher und viel besser gleichzeitig.

## Brühgruppen

**Lars:**

[30:02] Aber ich würde mal das Kapitel ein bisschen biegen wollen, weil wir sind jetzt so bei, was hat sich denn alles geändert bei der Siebträger und welche Gadgets kamen dazu mit der Softwaresteuerung, die jetzt auch reingekommen ist. Und dieses Jahr war ich wirklich am allermeisten verblüfft, als ich immer wieder eine Maschine gesehen habe, die wieder eine E61-Brüllgruppe vorne dran hatte. Wenn ich es richtig weiß, ich glaube, die Profitec Go oder Profitec hat generell ein paar Maschinen rausgebracht, alle mit einer E61 und dann so gesehen Fast-Heating-Cycles mit eingebaut, dass man irgendwie das Problem, dass die Brüllgruppe nicht schnell genug heiß wird, irgendwie zu übergehen und dem Benutzer zu sagen, soll lieber Benutzer, jetzt mach doch mal schnell einen Cooling-Flush, weil dann bist du bereit, um einen Espresso zu beziehen. Ich verstehe das, aber für mich ist trotzdem die Frage, warum geht man jetzt mal nicht langsam weg vom Jahr 1961, wo die E61 so gesehen herkommt und sagt, wir versuchen mal ein neues Standardmodell generell für den Markt zu entwickeln. Also vielleicht ist es auch ein Patent-Lizenzthema, weiß ich nicht. Und die Hersteller wollen sich da nicht in die Karten gucken lassen. Aber ich verstehe nicht, warum alle da drauf gehen, um dann ganz viel investieren, um die bekannten Probleme irgendwie zu umschiffen.

**Chris:**

[31:15] Tja, Holger, warum gibt es eigentlich keine moderne Standardbrühgruppe wie die E61 damals? Also warum baust du eine andere Brühgruppe als alle anderen, die im Moment moderne Maschinen bauen?

**Holger:**

[31:28] Weil ich es kann. Nein, das ist es nicht. Das ist halt, ich glaube, das ist so ein historisches Thema.

**Holger:**

[31:38] Wir haben eine ganz andere Historie als die E61-Bauer. Das ist halt für die Leute ein Erfolgsmodell, 30, 40 Jahre lang. Und da hat man auch Kompetenzen. Es geht aus meinem Wissen heraus auch vielfach, jede Änderung ist immer potenziell eine Gefahr. Das ist bei uns auch. Wenn wir gezwungen sind, einen Lieferanten zu wechseln, ist das eine potenzielle Gefahr. Wenn wir, was den Lieferanten angeht, also seine Zuverlässigkeit angeht, was aber auch das Bauteil angeht. Eine Brüllgruppe hat schon eine gewisse Bedeutung. Man weiß halt bei den E61 Brüllgruppen, ich habe einen ganzen Pool vom Lieferanten. Ich kann also wechseln. Das ist ein Luxus, den ich sehr zu schätzen gelernt habe. Unsere größten Probleme in der Startphase kamen daher, dass wir einfach keine Auswahl hatten. Wir haben teilweise auf andere Bauteile gesetzt, hatten dann nur einen Lieferanten und wenn der gefloppt ist, floppt das Projekt. Und mit der E61 Pro-Gruppe, die gibt es in Italien fast an jeder Ecke. Und die gibt es in sehr, sehr guter Qualität. Also wenn man sich die Verchromung anschaut, wenn man sich, Wenn man sich anschaut, wie die gefertigt sind, dann ist das 1A mit Sternchen und das ist halt über Jahrzehnte gewachsen. Man hat dort eine Qualität, die einfach stabil ist.

**Chris:**

[33:08] Ja, aber das ist doch echt überhaupt nicht mehr State of the Art. Man kann es machen, es funktioniert. Ich verstehe die ganzen Vorteile, die du benannt hast. Aber ist nicht eigentlich so eine, ich weiß es nicht, gesättigte oder Ringbrühgruppe, ist das nicht eher das, was in die Zukunft führt? Und warum gibt es da nicht irgendwie die eine Konstruktion, die dann alle adaptieren? Also was unterscheidet deine Brühgruppe, Holger, von der Brühgruppe, die, keine Ahnung, andere Hersteller in Deutschland im Moment verbauen? Also nimm die Maro oder die Roxy oder was auch immer. Ich meine, ist das wirklich so ein Unterschied? Oder habt ihr so eine Art Standard, auf den ihr alle zurückgreift und dann baut ihr es halt selber, was leichter ist? oder?

**Holger:**

[33:50] Ja, weil man es muss. Also es ist ja ein bisschen andersherum. Man überlegt sich, was möchte ich erreichen? Und dann gibt es einfach so ein paar Punkte und dann davon ausgehen, sagt man, okay, E61 kann es nicht sein, weil E61, gerade E61, ein Dualboiler ist so ein bisschen seltsam, weil du kannst sie nicht steuern. Das heißt, egal was du in der Maschine regelst, in dem Moment, wo das Wasser raus ist aus dem Kessel, hast du dann vier Kilo schweren Klotz oder viereinhalb, der natürlich mit dem mit dem mit den 60 Milliliter Wasser, die da maximal ankommen, Fußball spielt. Also die Brühgruppe kann das Wasser in jede beliebige Temperatur bringen. So. Ja, und dann sagt man, okay, dann brauchst du eine freiliegende Brühgruppe, weil es die Leute Liebe haben und so entsteht das dann halt. Dann konstruiert man halt was drumherum.

**Holger:**

[34:43] Und das ist dann halt bei uns so geworden, wie es jetzt geworden ist oder bei der 303 ist es so geworden, wie es geworden ist. Weil ich bestimmte Ideen im Kopf hatte, das möchtest du erreichen. Dann versucht man es so ein bisschen gefällig zu machen. Warum gibt es nicht einen Standard? Ja, weil es einen Standard gibt, nämlich die E61 Brüllgruppe. Und man muss ganz klar sagen, wenn eine große Firma läuft, keine Ahnung wie groß Rocket oder ECM ist, das kann ich nur mutmaßen, aber die stellen Tausende von Maschinen her. Die haben einfach eine Produktion am Laufen und die haben ihre Händler. Und die Kundschaft bei den Händlern ist etwas indifferenter. Die gehen halt in den Laden und sieht gut aus und die sehen gut aus, die Dinger. Dann kaufen die auf Empfehlung. Dann gehen die Dinger.

**Chris:**

[35:30] Entschuldige, ich wollte dich nicht unterbrechen. Sag mal weiter.

**Holger:**

[35:34] Ja, in dem Sinne, das war es schon. Die Maschinen, die werden halt im Laden verkauft über ein sehr stabiles Händlernetz. Und da muss man sagen, aus betriebswirtschaftlichen Gründen, es gibt da jemanden, der führt eine Firma, die müssen, ein gewisses Einkommen, einen gewissen Gewinn erzeugen. Viele Firmen gehören ja mittlerweile auch anderen Firmen. Also die müssen ja am Jahresende irgendwas abliefern. Und es ist nicht ganz so fern, dass man dann sagt, okay, lass

uns mal das Pferd weiter reiten, das funktioniert ja. Und wenn am Jahresende, keine Ahnung, was die machen, wenn da eine Million Gewinn dasteht, dann sagen die, super, machen wir nochmal. Mein Werdegang ist halt ein anderer. Ich habe halt eine kleine Firma, ich bin keinem Rechenschaft schuldig und wenn ich am Jahresende nur 1.000 Euro rausbekommen habe, dann sage ich, okay, war nicht gut, aber es war es mir wert vielleicht. Und ich puzzle dann meine eigenen Geschichten und ich habe das ja mit den Messungen jetzt gelesen, was ich da gemacht habe, das sind Stunden um Stunden, die ich halt investiere, weil mich das Thema interessiert. Das ist das Sahnehäubchen obendrauf und das gönne ich mir dann an der Stelle und dann kommt es natürlich zu anderen Resultaten.

**Chris:**

[36:49] Verstehe ich. Ich wollte jetzt auch gar nicht darüber diskutieren, warum gibt es die E61 noch. Das gibt wirklich gute Gründe dafür und wer es mag, soll es machen. Mich würde eher interessieren, was wirklich in der jetzt gerade modernen Brühgruppenentwicklung, wie unterschiedlich das ist. Also du hast ja gesagt, du hast in der Xenia eine andere Brühgruppe als in der 303 und das gab Gründe dafür und ich gehe mal davon aus, dass du aus deiner Sicht das auch optimiert hast. Also was braucht es denn, um letztendlich zu sagen, die Brühgruppe, die du in der 303 gebaut hast, ist jetzt unsere, ich sag mal für die Zukunft die neue E61, aber nicht die E61, die heißt dann E2025 oder irgendwas und dann ist das die Brühgruppe, die sich durchsetzt. Also ich frage mich wirklich, warum gibt es so viele Unterschiede oder ist es einfach auch egal? Vielleicht ist es auch vollkommen egal, wer welche Brühgruppe baut, weil am Ende geht es immer um Temperaturstabilität. Oder Steuerbarkeit.

**Holger:**

[37:54] Ja, Steuerbarkeit ist ein ganz, ganz wichtiges Thema. Also das sieht man ja in einer E61-Gruppe. Man kauft sich eine 3000-Euro-Maschine, aber die Brühgruppe macht, was sie will. Naja, du machst die Fenster auf und dann hast du Durchzug und dann schwupp, mit der riesigen Fläche, die diese Gruppe hat, da geht die Wärme in 0, nix weg. Das heißt, du hast plötzlich zwei Grad weniger. Das ist jetzt relevant, das ist irgendwo schon, Aber ja, so eine Standardisierung, wie du es zum Beispiel in der Software hast, ich sage mal, es gibt ja de facto irgendwie zwei Betriebssysteme, Windows und Linux, würde ich mal sagen, iOS 2.3.

**Holger:**

[38:32] Ich glaube, dazu kommt es nicht. Dazu ist der Markt zu klein. Der Markt ist ja, oder ich sage mal, ja, das ist so ein bisschen wie Italien. Du schlenderst da durch die Gassen und dann ist hier noch ein kleines Geschäft und da ist noch ein kleines Geschäft und die verkaufen Haushaltswaren und so. So ist unsere Landschaft. Jeder macht so ein bisschen sein Ding. Da gibt es noch keinen Großen, der einen großen Plan hat, der vielleicht alles diktiert, der vielleicht Lizenzen gibt und sagt, komm, wir liefern euch und ihr baut nur. Das gibt es nicht. Und deswegen macht jeder sein Ding.

**Holger:**

[39:08] Und aus meiner Erfahrung heraus auch, wir haben schon eine Zeit lang geguckt, findet man Kooperationspartner. Das, was wir gemacht haben, ist schon sehr entwicklungslastig und es wäre schön, wenn jemand kommen würde, der Produktionsprofi wäre, der eine große Produktion mit dem macht, mit dem Potenzial macht, aber letztlich unterm Strich, du hast die Firmen, die haben zwei, drei, vier Leute in Entwicklungsabteilung und die puzzeln natürlich vor sich hin und dann halt jeder in seine Rechnung mit seiner Zielsetzung und deswegen kommt es nicht zu Vereinheitlichung und, ich finde es eigentlich ganz gut. Es ist interessant, es ist interessant zu gucken, wie lösen Leute was. Ich habe da letztens hier von der Rocket Bicocca, habe ich was gelesen, das fand ich interessant, das würde ich gerne wissen. Warum ist das so? Was haben die gemacht, dass das dann so geworden ist? Jetzt gut oder schlecht mal ganz, es interessiert mich einfach und diese Vielfältigkeit finde ich super.

**Chris:**

[40:04] Ja, kann ich, ja, okay, das ist ein Standpunkt, Eugen, das ist ein Standpunkt, auf jeden Fall.

**Vernetzung****Lars:**

[40:11] Der Holger hat gerade was sehr Spannendes gesagt, nämlich dieses Thema, jeder macht so ein bisschen sein Ding. Was ich in der Kaffee-Netz-Bubble oder im Kaffee-Bubble eher mitkriege, ist, dass die Endbenutzer eher sagen, wir würden gerne so ein Ökosystem kriegen. Also egal, woher ich eigentlich komme, ich würde gerne die Dinge ein bisschen vernetzter sehen. Also sei es jetzt die Xenia, sei es die Meticulous, sei es die Gatioino oder das ITO-Board, alle kommen so irgendwo her und am Ende des Tages, um was geht es nämlich, mit dem wir angefangen haben, ich will ein Espresso in die Tasse bekommen, das heißt von der Bohne her auskommend. Und die Hersteller haben halt gerade irgendwie in meinen Augen her noch diese Macht zu sagen, ist uns egal in vielen Fällen. Oder andersrum betrachtet, manche Hersteller sagen, hey, wir erkennen gerade den Mehrwert davon, wie zum Beispiel Zolger mit der Bienen-Kankerer-App, zu sagen, wir wollen da eine Vernetzung im Ökosystem herstellen. Aber da ist für mich tatsächlich gerade so der offene Fragepunkt, was muss passieren, dass die Hersteller mehr miteinander kooperieren wollen und jeder darf ja noch sein eigenes Produkt herstellen, aber so gesehen in so ein Handelssystem generell zu kommen, wo man sagt, natürlich grasen wir uns alle ein Stück weit das Wasser ab, aber am Ende des Tages wollen wir alle den Kunden oder die Kundin glücklich machen.

**Lars:**

[41:36] Und da merke ich gerade sehr viel Ellenbogen tatsächlich ausfahren und also vielleicht jetzt auch von der E61 her kommend, von dieser Frage wieder her, jeder verwendet es, weil es ein gutes Bauteil ist, was du hast. Wenn es dann aber so gesehen um die Maschine geht, die verkauft wird, hast du, jeder macht sein Ding. Und ich verstehe nicht, ob das die Hersteller nicht merken, diese Frage von der Kundschaft, oder ob es davon einfach gerade zu wenige gibt. Weiß ich nicht.

Silas, ich meine, du bist ja sehr stark in der Decent-Community unterwegs, die ja eigentlich auch sehr ein offenes Ökosystem an sich anbietet.

**Silas:**

[42:15] Ja, ich bin aber nicht sicher, ob ich deine Frage richtig verstehe. Also ich als Enduser würde mir das auf jeden Fall auch mehr wünschen. Also ich finde es großartig, wenn Holger irgendwie einen Link posten würde und sagen, schau mal, dieses Profil habe ich gerade auf meiner Xenia gefahren und das hat super geschmeckt mit dem Kaffee. Und ich habe den zufällig auch zu Hause und lad mir das runter und spiele dann halt dieses Profil auf meiner Maschine eines anderen Herstellers ab. Also ich fände das toll. Ich meine klar, dass das nur geht, wenn die Maschinen irgendwie grob vergleichbare physikalische Parameter haben. Also wenn irgendwie Holger einen Flow genutzt hat, der irgendwie so hoch ist, dass meine Maschine das nicht kann, dann werde ich das nicht abfahren können oder irgendwie eine Temperaturkurve, die ich nicht hinkriege. Aber so unterschiedlich sind die meisten ja nicht. Espresso spielt sich irgendwo, sagen wir mal so, zwischen einem halben Milliliter pro Sekunde und, keine Ahnung, sind wir großzügig vier oder sowas ab. Und die Temperatur ist irgendwo so ganz grob zwischen 80 und 90 Grad. Und das sind ja die meisten Maschinen in der Lage zu liefern. Und das Ganze bei, keine Ahnung, sechs bis neun Wattdruck oder so. Und ich finde das klasse, wenn das ginge. Aber wie du sagst, Lars, ich vermute, dass die meisten Hersteller da jetzt irgendwie kein riesiges Interesse dran haben und selbst wenn sie nicht grundsätzlich dagegen sind, sind sie wahrscheinlich auch nicht inzentiviert, da irgendwie halt teure Entwicklungszeit reinzustecken.

**Silas:**

[43:40] Bei sowas wie der Decent, wo halt viel Open-Source ist, können das dann halt die User machen. Oder bei dir mit Bean Conqueror kann man es ja auch als Anwender, der ein bisschen programmieren kann, selbst einbauen. Also das wäre schon eine Möglichkeit. Aber ich vermute, dass die wenigsten Hersteller da jetzt sagen würden, jawohl, da schmeiße ich jetzt meine wenigen Entwicklungsressourcen drauf.

**Chris:**

[44:04] Es fehlt also grundsätzlich an Standards. Ich bin auch ein bisschen skeptisch, ob das funktioniert. Gerade diese Vorstellung, wir schmeißen das eine Profil auf die andere Maschine, weil ich glaube, die Physik ist dabei echt nicht zu unterschätzen. Ähm.

**Chris:**

[44:20] Ich bin auch skeptisch, ob man dann, also wenn man jetzt in einem, wenn man, also die Profile bilden ja letztendlich nichts weiter als ein sehr detailliertes Rezept ab. Ich denke, dafür einen Standard zu schreiben, ist überhaupt kein Thema. Also Formate haben wir dafür und wir wissen, welche Parameter wichtig sind. Ich glaube, das könnte man ohne weiteres machen. Standard abbilden, wie so ein Rezept standardmäßig abgelegt werden muss oder abgelegt ist oder wie inhaltlich ein Rezept definiert ist und das dann als Standard definieren, das man ablegen kann im

XML oder irgendwas. Und dann könnte man das natürlich auch sehr leicht von A nach B nach C fahren. Die Frage ist ja, kann man dann wirklich erwarten, dass eine Xenia das Profil, was wir auf einer Maro entwickelt haben oder auf einer Descent, kann die Xenia das physisch natürlich leisten, das abzufahren. Da gibt es bestimmte Sachen, die kann vielleicht die Xenia nicht. Aber ist sozusagen, auch wenn alle Parameter getroffen werden, also nimm die Temperatur, also ich stelle hier 91 Grad ein und habe jetzt von mir aus eine Descent stehen und dann schicke ich das dem Holger und der Holger fährt dann dieses Profil mit 91 Grad ab. Kommt da 91 Grad bei raus? Also ist das wirklich am Ende möglich? Ich stelle das mal in Frage.

**Silas:**

[45:43] Ja, aber Gegenfrage dazu, wenn das nur so ungefähr ähnlich ist und nicht 100 Prozent gleich und du es irgendwie direkt nebeneinander unterschiedlich, also den Unterschied schmecken könntest, also wäre das so schlimm? Das wäre doch immer noch besser, als zu sagen, ich habe den übrigens ungefähr 1 zu 2 in 25 Sekunden bei 9 Bar mit ein bisschen Pre-Infusion gemacht.

**Chris:**

[46:05] Also ich glaube, du hast vollkommen recht. Wenn es nicht in die 91 Grad nachher sind, aber trotzdem gut, das wäre auch schon was, ne?

**Holger:**

[46:15] Also ich glaube, das ist sehr viel Wunschdenken. Man wünschte sich, dass es so wäre. Aber tatsächlich, du hast es ganz richtig gesagt, hier sprechen wir über Physik. Und es ist ausgesprochen schwer zu ermitteln, wie eine Maschine wirklich funktioniert. Also so simpel die Aufgabe ist, 50, 60 Milliliter Wasser auf eine Temperatur X zu bringen. Das aber genau auszutüfteln, dann macht die Maschine das wirklich. Oder fällt es hinten ab oder steigt es vorne an und ich sehe das gar nicht. Das ist ausgesprochen kompliziert. Wir wissen eigentlich gar nicht so genau, wie diese Maschinen funktionieren. Also man kann sich dem Thema nähern, aber ich würde mal behaupten, die 91 Grad einer Xenia sind nicht die 91 Grad einer Synchronica. Da geht es dann auch um die Sensoren. Wie genau sind die kalibriert? Wie gut funktionieren die? Wir haben solche Themen wie Flussrate.

**Holger:**

[47:16] Also wenn ein System nicht so viele Reserven hat, dann fängt die Flussrate plötzlich an bei der Temperaturerzeugung eine Riesenrolle zu spielen. Weil ob das Wasser jetzt halt mit einem Milliliter pro Sekunde durch die Leitung fließt oder mit zwei, das macht einen großen, großen Unterschied. Also wir haben ja gerade beim Zweikreise der Xenia ist es ja so, dass wir uns dann eines Tages entscheiden mussten, auf welche Flussrate stellen wir die Maschine ein. Wir haben dann so einen Mittelweg gewählt, von dem ich wusste, okay, die Einerbezüge laufen etwas wärmer, die Zweierbezüge laufen etwas kälter. Man hätte auch sagen können, die Zweierbezüge laufen immer etwas wärmer oder laufen mit der richtigen Temperatur und dann wären die Einerbezüge deutlich höher gewesen.

**Holger:**

[48:03] Und deswegen die Maschinen sind zum Teil so unterschiedlich, dass man das gar nicht, das kriegst du gar nicht auf den Punkt gebracht, deswegen hast du gar keine, Vergleichbarkeit so richtig und damit hast du auch keine Übertragbarkeit und deswegen glaube ich kann man wahrscheinlich nur so bei ganz allgemeinen Vorschlägen bleiben dass man sagt, okay, das ist eine Röstung, da solltest du mal 2 Grad oben drauflegen und dann kann der Benutzer damit was anfangen, er weiß von jetzt 2 Grad drauf schmeckt besser, 3 Grad drauf schmeckt vielleicht noch mal besser, dann hat er eine Richtung. Das ist eine Himmelsrichtung, die kannst du geben. Aber jetzt die ganz präzise Wegbeschreibung, nein, das wird wahrscheinlich niemals funktionieren.

**Rezepte übertragen****Lars:**

[48:48] Ich glaube, also wir sind hier, ich sage es mal, wir sind ja nicht bei Thermomix mit der Geling-Garantie, aber ich fand das, was Silas gesagt hat, eigentlich ganz schön zu sagen. Es muss natürlich nicht eine 1 zu 1 Übertragung sein, aber ich finde es natürlich cool, wenn ich jetzt Silas Bohnen von mir schicke und sage, so guck mal, so habe ich es circa gemacht und er hat überhaupt einen Referenzpunkt, mit dem er starten könnte tatsächlich. Und ob das dann mit 1,9 oder mit 2,2 Milliliter pro Sekunde durchgepumpt wird, gut, das ist dann halt Maschinenspezifika, aber du hast zumindest einen Standpunkt, von dem du ausgehen kannst, ohne dass du es selber wieder komplett machen musst.

**Lars:**

[49:25] Ich glaube, das ist was für mich als Benutzer eigentlich total schön wäre zu sagen. Ich kann hier einfach was übertragen bekommen. Und natürlich muss ich für mich als Benutzer wissen, das kann nicht genauso schmecken wie die Person, die mir das zugeschickt hat. Aber jetzt zum Beispiel, wenn wir uns mal eine X-Blum angucken oder eine Fellow Aiden, die machen das ja ähnlich. Also die X-Blum gibt ja sogar Rezeptkarten mit rein, die du dir drauflegen kannst, wo die Bohne gemahlen wird. Plus so gesehen direkt extrahiert wird und da ist natürlich jetzt der parameter wasser jetzt nicht mit drinnen oder wenn du die die meraki anguckst also das war ja so ein kickstarter siebträger maschine die dieses jahr auf den markt gekommen ist die macht ja das gleiche system du kriegst eine bohnenpackung du kannst die per nfc einlesen du hast eine mühle da die glaube ich von thymour gebaut wird die haben natürlich auch immer ein bisschen toleranzen das heißt die mühlen sind ja auch nicht eins zu eins übertragbar, aber du hast zumindest einen Startpunkt, den du dann justieren kannst.

**Chris:**

[50:25] Aber da möchte ich mal jetzt dagegen halten. Also das ist natürlich ein riesen Unterschied, Lars, ob du innerhalb eines Kosmos einer Maschine sogar vielleicht mit einer gesteuerten Mühle ein Profil von einem User zum nächsten trägst. Also beide haben dieselbe Maschine und ich

übertrage mein Profil von meiner Maschine auf deine. Da gibt es.

**Chris:**

[50:43] Bestimmt auch Abweichungen, aber ich denke mal, das kann ich noch nachvollziehen, dass das Profil, was du auf deiner Maschine machst, wenn ich dieselbe Maschinenkonstellation habe, auf meiner einigermaßen noch einzutunen ist. Aber die Frage ist schon auch, oder ich kann schon auch verstehen, wenn Holger sagt, naja, glaub da nicht so dran. Ich wünschte mir wirklich so einen Standard, womit wir Rezepte beschreiben können, um das zu transportieren, um das auch irgendwie von mir aus mal zu probieren, wie das auf einer anderen Maschine funktioniert. Aber ich glaube, die Übertragbarkeit von derselben Maschine zu einem anderen User, der diese Maschine auch benutzt, da sehe ich eine Chance. Und das kann ich mir vorstellen, Holger. Du machst das ja, glaube ich, auch, dass du Rezeptdefinitionen hast und dann können die User sich darüber austauschen. Die Decent macht das. Ich glaube, die Maro macht das. Also jeder einzelne Hersteller macht das. Die Frage, die ja im Raum steht, ist, geht das auch maschinenübergreifend? Und da bin ich auch ein bisschen skeptisch. Ich habe lange Zeit mich nur von den Profilen der Decent versucht zu ernähren. Also als ich damit angefangen habe, gab es eigentlich nicht so viel veröffentlichte Profile, außer von der Decent gab es das. Und da habe ich dann immer geguckt, was macht die Decent, wie stellen die das ein, welche Parameter benutzen die, ich habe nicht alle Parameter. Ich habe versucht, mich daran zu orientieren. Das war eine Orientierung, aber ich sage mal, nichts von dem, was da irgendwie sozusagen für mich lesbar war, sei es grafisch lesbar, sei es von den Daten lesbar.

**Chris:**

[52:12] Hat dann eins zu eins bei mir zu einem leckeren Espresso geführt. Ich meine, ich konnte vieles davon einstellen. Ich habe dann immer geguckt, fährt die Kurve ungefähr so vom Druck, wie das da angegeben ist. Aber unterm Strich muss ich sagen, also wenn man jetzt mal davon ausgeht, am Ende will ich einen leckeren Espresso trinken, hat bei mir eigentlich erst wirklich das auf meine Maschine mich eintunen und mit meinen Parametern mich zurechtfinden dazu geführt, dass ich jetzt das Ding so bediene, dass ich weiß, wie ich einen Kaffee zubereiten kann.

**Silas:**

[52:42] Ja, Chris, und vor allem, du hast ja in der Regel auch dann einen anderen Kaffee, anderes Wasser und eine andere Mühle. Also die drei Sachen, die irgendwie für den Geschmack ausschlaggebender sind als die Maschine. Also dass das nicht dann irgendwie eins zu eins übertragbar ist, ja, ja klar. Aber um irgendwie die Motivation zu meinem Wunsch nochmal ein bisschen besser zu erläutern, wäre es in der Situation, wenn du versucht hast, da irgendwie ein Profil von einer anderen Maschine nachzubauen, nicht komfortabler oder cooler für dich gewesen. Du hättest es einfach runterladen, importieren können und danach deine Anpassungen vornehmen.

**Chris:**

[53:14] Auf jeden Fall.

**Silas:**

[53:15] Also ich glaube schon, dass das Austausch, also nicht technisch, sondern irgendwie Austausch im Sinne Erfahrungsaustausch fördert und beschleunigt und da quasi die Hemmschwelle reduziert, einfach mal was auszuprobieren. Deshalb fände ich es cool.

**Chris:**

[53:27] Das stimmt, das stimmt. Also wenn es so eine Standardschnittstelle gäbe, so eine Standarddefinition, also der Standard definiert wäre, wie wir das transportieren können, dann wäre es super, wenn jeder das hätte und man das erstmal einlesen kann und dann guckt, was passiert dabei. Bin ich dabei? Also Holger, das ist der Auftrag.

**Holger:**

[53:46] Ja, genau, ist der Auftrag. Ich würde den dir gerne erfüllen. Ja, tatsächlich ist es schon so. Also, da ich ja nun aus der Softwarebranche komme, ich sehe dann die Möglichkeiten und denke, das kannst du machen. Ich habe zum Beispiel diese Boku-Wage gefunden durch den Kommentar vom Kaffeennetz und habe dann die Anpassung gemacht. Da gab es Zusammenarbeit. Aber tatsächlich, ich habe mit vielen gesprochen in den letzten zwei Jahren.

**Holger:**

[54:17] Mitbewerbern und das Interesse ist nicht so groß. Ich habe es ja vorhin auch beschrieben, man macht so sein Ding und wenn man sich gerade diese ganze E61 Gruppe anschaut, dann sind das eben Maschinen, die nicht so ganz viel können. Die ruhen so in sich und die machen ihr Ding und, Da gibt es nicht viel. Das heißt, wir haben eine Riesenlücke. Der Großteil der Maschinen kann das gar nicht, was ihr euch vorstellt. Das heißt, das, was ihr euch vorstellt, wurde maximal von den ganz kleinen, ambitionierten Entwicklerfirmen betrieben werden. Aber da muss man dann auch sagen, die Großen hätten die Kapazitäten, die haben genug Leute in der Entwicklungsabteilung, die Kleinen haben es nicht. Ja, und dann ist es ja auch so, letztlich ist man auch Mitbewerber, ja. Wir sind sehr offen, was das Thema angeht, man findet ja auch furchtbar viele Informationen auf unserer Seite.

**Holger:**

[55:18] Aber trotzdem denkt jeder, ja, das ist aber eigentlich auch ein Mitbewerber, ja. Und deswegen dürfte die Begeisterung so mittelprächtig sein. Manchmal trifft man auf Leute, die sagen, ja, super, das machen wir zusammen. Und denen kann man vertrauen, aber man kennt sich letztlich ja auch gar nicht. Jeder puzzelt so vor sich hin. Also deswegen, glaube ich, kann sowas nicht funktionieren. Die Maschinen sind zu verschieden, die Hersteller sind zu verschieden und haben nicht das, glaube ich, ganz große Interesse. Die haben ja auch nicht diesen Hobbyansatz. Wir sprechen ja hier plötzlich über Hobby. An welchen Stellschräubchen möchte ich drehen? Und das sieht ein großer Hersteller nicht. Der sieht, Maschinen werden verkauft. Ganz klar, das ist sein

Job.

**Chris:**

[55:59] Aber es könnte auch für, entschuldige Lars, aber das könnte auch für die kleinen Hersteller konkret aus Deutschland, also in dem Maro, Roxy und dich oder so jetzt die drei, die mir gerade jetzt so einfallen, könnte das auch ein Alleinstellungsmerkmal sein. Könnte auch sein, dass man sagt, okay, wir kommen zusammen, wir bilden so eine Art User Group an der Stelle und wir machen unseren Standard und so. Aber klar, ich denke, es wäre auf jeden Fall ein Verkaufsargument. Aber eben am Ende verstehe ich, wenn du sagst, na ja gut, muss man mit einer kleinen Firma auch alles gestemmt kriegen. Also man braucht auch Leute, die das machen und man muss das bezahlen. Die Frage ist, was kommt bei rüber? Aber es wäre aus meiner Sicht, also ... Wenn man da klein anfängt, also nimm die drei großen Hersteller, die drei kleinen Hersteller, die ich gerade genannt habe, also die Leute von der Max von Amaro und der Florian von der Roxy und dich, das wären doch deutschlandweit drei Leute, die alle über ähnliche Fähigkeiten in der Maschine jetzt verfügen und die sich auf jeden Fall theoretisch dazu einigen könnten. Aber gut, es sind natürlich auch Konkurrenten, auf jeden Fall.

**Holger:**

[57:06] Ja, das sind auch sehr verschiedene Maschinen, also wirklich sehr, sehr viele verschiedene Maschinen. Allein schon die Tatsache, wir setzen auf einen kleinen Boiler, wir haben quasi vor der Gruppe einen kleinen Boiler und dieser kleine Boiler hat ganz, ganz andere Eigenschaften als ein Schluck Wasser, was ich halt durch einen Thermoblock durchschiebe. Und an der Stelle funktionieren die Maschinen schon so anders, dass ich glaube, dass es da gar keine Beobachtungspunkte gibt. Man kann nicht sagen, den Boiler, den diskutiere ich weg, der sorgt für Stabilität im Bezug. Den kannst du aus dem System nicht rausnehmen. Und wenn du da so ein Profil weitergibst, dann muss das angepasst werden auf die jeweilige Maschine. Das kann eigentlich nur der Benutzer. Und da geht es ja ganz viel auch um Geschmack. Wie schmeckt einem was? Und von daher glaube ich nicht, dass es da irgendwelche Austauschgeschichten geben kann.

**Lars:**

[58:11] Ich würde nochmal den Aspekt aufpicken, zu sagen, die kleinen Händler versus die großen Händler. Und ich glaube, das ist dann auch, wo sich die Spreu vom Weizen trennt, was Holger richtig gesagt hat. Die Großen hätten die Kapazitäten, spüren den Druck, aber zum aktuellen Zeitpunkt nicht, weil sie verkaufen halt ihre Siebträgermaschinen und die Kundschaft holt sich halt einen Espresso ins Haus, die stellt sich das hin, weil das Ding schön aussieht und los geht's. Und jetzt natürlich sind wir, also da würde ich jetzt auch unseren Gesprächstank hier mal mit reinnehmen, die ganze Gruppe, wir sind halt sehr stark in der Nerdschiene unterwegs und die Frage ist, wie viel prozentualen Bruchteil macht das denn eigentlich gerade beim Händler am Ende des Tages wirklich aus, dass der sagen würde, da sehe ich gerade den Mehrwert, dass ich da investieren würde, um so gesehen eigentlich ja wieder mehr Umsatz und damit auch Gewinn

irgendwann zu erzielen. Weil wenn das ja nicht gegeben ist, warum soll ich es überhaupt machen? Ich mache das ja, weil ich ja rentabel sein möchte und dadurch Geld erwirtschaften will am Ende des Tages. Sonst brauche ich es ja auch nicht anpacken.

**Chris:**

[59:14] Schade eigentlich, ich hätte es gerne. Ich fände es gut, ich würde auch mitarbeiten. Also am Ende, ja, Silas, du wolltest noch was sagen.

**Silas:**

[59:21] Sorry, ja, ich wollte sagen, ich glaube auch, das ist was für Hobbyisten auf der anderen Seite, also wie wir, oder wie drei von uns zumindest, dass Holger als Profi. Aber umgekehrt sind diejenigen ja dann häufig auch bereit, da eigene Zeit und auch eigene Expertise einzubringen. Holger, Lars korrigiert mich, aber ist es nicht so, dass ich via Bean Conqueror-Kopplung heute auch Profile, die ich auf einem Xenia-Dualboiler gemacht habe, auf visualizer.coffee hochladen kann? Also zumindest, dass es diese Richtung schon geht und dass ich da sehen kann, wann ist da eben mit wie viel Druck und welchem Fluss und welcher Temperatur der Kaffee extrahiert worden ist.

**Lars:**

[1:00:01] Also du siehst den kompletten Graphen, ja. Du siehst jetzt tatsächlich nicht das komplette Rezept dahinter. Das wäre aber tatsächlich möglich. Also da habe ich mit dem Hersteller geredet, mit dem Miha, dass das möglich wäre, das komplette Rezept hochzuschicken und dementsprechend dann halt auch bei einem anderen Benutzer runterzuladen und einzuspielen. Da ist aber für mich, und da sind wir jetzt glaube ich wieder bei den Leuten, da ist die Zielgruppe einfach so gering, dass ich mich gerade frage, warum soll ich da überhaupt Zeit rein investieren, weil für mich ist ja gerade kein Return on Investment gegeben. Also wenn ich das jetzt dann rein implementiere, Rezepte zu Visualizer hochzuschicken, dass die Leute mit einer anderen Senior sich dieses Rezept dementsprechend importieren könnten, und davon sind es gerade mal vier Leute, ist es für mich zeittechnisch gerade viel zu hoher Aufwand, um das umzusetzen.

**Chris:**

[1:00:45] Lars, bei dir vibriert irgendwas. Kann es sein, dass dein Mikro irgendwo anstößt oder irgendwas?

**Lars:**

[1:00:51] Entschuldigung.

**Chris:**

[1:00:51] Ja, super.

**Silas:**

[1:00:52] Ja, aber vielleicht hören jetzt irgendwie drei, vier Leute oder fünf, sechs, die auch eine

Xenia haben und auch den Valve und auch Bean Conqueror nutzen und Visualizer zu und da ja sowohl die App Open Source ist, als auch eben dann Holger von euch irgendwie da die nötigen Schnittstellen bereitgestellt werden. Also, dass ihr offen quasi dafür die Community seid, selbst was zu machen. Vielleicht finden sich ja Leute, die das machen und dann hätten wir das halt zumindest schon mal. Und visualizer.coffee ist ja ursprünglich auch so ein aus der Decent-Community geborenes Projekt. Also der Mia ist ja auch ein früher Decent-User gewesen oder immer noch, der das gebaut hat. Und das finde ich, das zeigt halt irgendwie sehr schön, dass wenn die Hersteller das zulassen oder vielleicht sogar noch irgendwie wohlwollend ein bisschen unterstützen, dass dann halt in der Community schon Sachen entstehen können. Und wenn Mia irgendwann mal Zeit und Lust hat oder irgendwie andere ihn unterstützen, dann wäre das ja durchaus auch eine Möglichkeit, dann halt Profile zum Beispiel zwischen Axenia und Adiesel auszutauschen, weil die Daten sind dann schon auf der gleichen Plattform.

**Lars:**

[1:01:56] Definitiv. Also, sag niemals nie, vielleicht mache ich das auch einfach mal, wenn ich Zeit und Lust habe, zum aktuellen Zeitpunkt definitiv nicht. Was ich mir aber gerade, wir reden ja sehr stark über eine spezielle Zielgruppe,

**Energieeffizienz****Lars:**

[1:02:09] was ja aber gerade auch generell in der Welt Einzug hält, ist ja so diese ganze Diskussion Energieeffizienz. Alles muss energieeffizienter werden und das haben wir auch gerade bei den Siebträgermaschinen, reinbekommen zu sagen, die darf nicht mehr so viel Leistung schlucken, die muss schnell warm sein und gleichzeitig haben wir jetzt eigentlich die Diskussion gehört, eigentlich bauen die Hersteller halt ihre Maschinen, weil sie den Druck vom Markt eigentlich nicht bekommen, die haben ja trotzdem noch groß genug Absatz, deswegen machen sie eine E61, die viel Zeit und Energie so gesehen schluckt, bis sie heiß ist und am Ende des Tages den Mespreso zu extrahieren. Ist das nicht auch dann eigentlich eine Diskussion, die eigentlich gerade nur die kleine Zielgruppe führt und halt nicht eigentlich die größere Zielgruppe bei den Siebträgerherstellern, also die wirklich den großen Umsatz hätten, zu verändern.

**Chris:**

[1:02:55] Also das Thema Energieeffizienz, meinst du, ist ein Thema für die Kleinen? Naja, Lama Proko ist jetzt nicht so klein, oder?

**Lars:**

[1:03:02] Ja, aber haben die wirklich was an der Energieeffizienz geschraubt oder haben die nicht einfach nur Metall zu Plastik umgetauscht? Mal ganz hart gefragt.

**Chris:**

[1:03:10] Das kann ich gar nicht sagen, Holger. Du hast ja da ein bisschen mehr reingeguckt, ne?

**Holger:**

[1:03:15] Ich hatte gerade eh nicht verstanden, um wen es ging, um welche Firma?

**Chris:**

[1:03:19] Lamazocco hat doch die Linea Micra jetzt auf den Markt geworfen und wirbt da glaube ich auch mit. Energieeffizient.

**Lars:**

[1:03:27] Genau, mit Energieeffizienz und dass du jetzt den Dampfboiler ausschalten kannst und dann haben wir die Messungen ergeben, das Gefühl, die Temperaturstabilität gar nicht mehr da ist, wenn du den Dampfboiler ausschaltest, sondern der Dampfboiler eigentlich mit dabei sein muss und gleichzeitig du einen Siebträger rausbekommst, wo du jetzt so ein Plastik-Attachment bekommst. Sei mal dahingestellt, ob wir das schön finden oder nicht, aber wurde da tatsächlich was an der Energieeffizienz gemacht oder eigentlich nur an, wir haben Herstellungskosten reduziert, weil wir nutzen jetzt Plastik anstatt Metall?

**Silas:**

[1:03:54] War das die Mikra oder die Mini mit dem abgeschalteten Dampfboiler? Weil ich dachte eigentlich, dass das bei der Mikra nicht der Fall gewesen wäre. Aber ich mag mich irgendein.

**Holger:**

[1:04:05] Doch, doch, doch.

**Silas:**

[1:04:06] Doch, okay.

**Holger:**

[1:04:07] Bei der Mikra ist das so, genau. Also ich hatte mir das von den Kaffeemachern da mal durchgelesen. Mehr als einmal sogar. Und ja, wenn der Dampfboiler aus ist, dann fehlt die Vorwärmung. Und das geht dann natürlich auf den Bezug, ganz klar. So, was war die Frage? Achso, haben die bloß Plastik gegen Metall getauscht?

**Lars:**

[1:04:28] Nee, generell das Thema Energieeffizienz, weil wir haben jetzt irgendwie 2024 und wirklich in ganz vielen Diskussionen war das Thema, die Maschinen müssen energieeffizienter werden. Holger, du machst ja mit der 303 ja auch genau so einen Punkt zu sagen, wir wollen so energieeffizient wie möglich werden, also wenig Energie rein und trotzdem so gesehen das volle Potenzial beim Espresso rauszubekommen. Und gerade hatten wir die Diskussion mit offenen Schnittstellen, um zu sagen, eigentlich müssten vermutlich das die Kleinen machen, weil die Großen sehen den Bedarf nicht, aber müssten nicht bei dem Thema Energieeffizienz genauso die

Großen mitspielen. Aber die haben den Druck vermutlich halt gerade auch nicht, oder?

**Holger:**

[1:05:06] Ja, die sind halt effizient, glaube ich. Also es gibt so einen schönen Spruch, nur so hoch springen, wie man muss. Und letztlich, ich glaube, bei der Mikra ist es ganz einfach so, man hat die geschickt platziert, man tut was in diese Richtung, und gibt das auch noch draußen, so in Form einer Werbebotschaft. Ob das jetzt der große Wurf ist oder nicht, weiß ich nicht. Ich habe ja auch entsprechende Messungen gemacht und habe die mal verglichen, da geht sich ja immer noch was. Du kannst immer noch was hier drehen und noch ein bisschen da drehen seit eine frage wie viel aufwand möchte man betreiben und wo hört es dann halt an der stelle auf aber ich glaube energieeffizienz ist sicher ich glaube es ist ein wichtiges thema das ist wichtiger als profiling finde ich irgend so ein profiling geschichte ja aber.

**Lars:**

[1:06:00] Aber warum findest du das wichtige in dem moment.

**Holger:**

[1:06:08] Ich finde immer eine Frage, das ist ganz interessant. Was habe ich dazu beigetragen, eine Katastrophe zu verhindern? Und ich finde, dass man alles tun sollte, um seinen Beitrag zu leisten. Es ist viel bequemer, nichts zu tun oder ein bisschen zu tun, aber ich finde es wichtig, dass man sein Bestes tut. Deswegen machen wir viel im Bereich dieser Energieeffizienz. Ich habe ja auch letztens im Kaffeernetz geschrieben, wir schalten auch die Sensoren ab mittlerweile. Das bringt fast nichts, aber es bringt ein bisschen was. Und gerade mit dieser 303 ist halt alles ausgereizt worden. Und alles, was machbar ist an Energieeinsparung, ist kostenkomplett ignorierend in diese Maschine eingebaut worden.

**Chris:**

[1:07:01] Außer Thermoblocks, oder? Also das hast du dir ja dann doch nicht nehmen lassen, einen Boiler zu benutzen.

**Holger:**

[1:07:09] Genau, weil ich Boiler wichtig finde. Also ich habe bestimmte Gründe, warum ich sage, da muss ein Boiler rein und da kommt kein Thermoblock rein. Natürlich ist es so, dass der Boiler mehr Energie frisst, das ist einfach so, ich muss das Wasser aufheizen, aber wenn man den ganzen Tag betrachtet, was zum Beispiel die 303 angeht, wenn ich meine Tests mache an der Maschine, ich mache frühmorgens einen Test und muss sie auskühlen lassen, das ist bei der Xenia nach drei Stunden passiert. Bei der 303 muss ich nur ein bisschen übertrieben sagen, bis zum nächsten Tag warten, weil diese Energie bleibt, diese Wärme bleibt in der Gruppe, sie bleibt in den Boilern drin. Das heißt, wenn ich nach zwei Stunden wiederkomme und das Ding anschalte, dann hat sie noch sehr viel Temperatur. Das heißt, ich brauche nur ein bisschen Temperatur, um wieder ein bisschen Zeit, um wieder... In die Betriebsbereitschaft zu kommen. Aber klar, du würdest noch mehr Energie

mit einem Thermoblock sparen.

**Chris:**

[1:08:11] Also ich war ein bisschen überrascht. Ich habe mal bei mir angefangen. Ich habe mich halt auch um Strom jetzt ein bisschen gekümmert bei mir und habe mal so durchgemessen, was wie viel verbraucht und hatte ja so vorher eine Annahme. Also der Fernseher verbraucht bestimmt viel oder keine Ahnung. Und ich habe so einen Staubsauger, so einen Staubsauger-Roboter, der verbraucht bestimmt viel. Und meine Annahme wurde, oder sagen wir mal, was mich echt überrascht hat, ist, wie viel meine Kaffeemaschine verbraucht. Und ich benutze die wirklich nur, also viel ist jetzt relativ, relativ zu dem, was meine anderen Dinge im Haushalt verbrauchen. Nicht viel im Sinne von, wenn ich die Kaffeemaschine auslasse, retten wir die Welt, sondern viel im Sinne von im Verhältnis zu all den anderen Sachen, meine Hi-Fi-Anlage, mein Fernseher, wie gesagt, der Roboter, mein Computer etc. Und da war ich ein bisschen überrascht, dass eigentlich die Kaffeemaschine da doch so viel verbraucht. Also auch das, Lars, ist vielleicht, wenn man jetzt wirklich Interesse daran hat, energiesparend zu leben oder so, sollte man sich das vor Augen halten, dass so eine Kaffeemaschine relativ viel Strom verbraucht. Und ich habe einen kleinen Boiler, ich habe keinen Dual-Boiler. Ich habe also wirklich eine sehr einfache Maschine und nicht jetzt so eine Synchronica mit zwei Riesen-Boilern oder eine Riesen-Lammer-Zocke oder so.

**Lars:**

[1:09:37] Genau, aber deswegen war die Frage von mir nochmal wichtig an Holger zu stellen, warum machen wir das Ganze? Und wir machen das in dem Moment nicht, dass wir besseren Espresso bekommen, das ist die Antwort, die ich daraus nehme, sondern weil wir nachhaltiger leben wollen in dem Moment. Und das ist so gesehen die Zielgruppe oder den Aspekt, den wir damit so gesehen bedienen werden. Weil ich könnte jetzt nicht sagen, ich will eine energieeffiziente Siebträgermaschine, dafür will ich kein Flow-Profiling, obwohl mir das Flow-Profiling vielleicht den Kaffee besser machen würde in dem Moment. Also ich verstehe beide Aspekte und jeder für sich hat eine Daseinsberechtigung, also da gibt es kein Besser oder Schlechter in dem Moment, aber deswegen wollte ich es nochmal nachgeschafft haben von Holger und ich finde den Aspekt total valide und total gut. Also meine Siebträgermaschine ist gefühlt eh dauerhaft, außer ich nur einen Wasserkocher benutze für meinen Filterkaffee, Also lebe ich eine relativ energieeffizienz. Aber tatsächlich, nachdem ich eine Flair bei mir zu Hause habe, nutze ich auch mehr die Flair, weil ich einfach sage, ey, guck mal, die ist direkt da. Die kann ich mit ein bisschen heißem Wasser übergießen, meinen Siebträger. Dann muss ich das Ding nicht 30 Minuten eingespannt haben. Lass diesen Kolben hochkochen, weil der ist ja eigentlich dann eh schon da. Und danach mache ich es direkt wieder aus. Das heißt, ich habe den geringsten Energieverlust, oder den geringsten Energieinvest in dem Moment erbracht, habe mir einen leckeren Espresso gezapft und mache die Siebträger danach wieder aus, wenn man sie überhaupt Siebträger nennen kann in dem Moment, eine Handhebelmaschine besser.

**Chris:**

[1:11:01] Ja, und du hast Pressure-Profiling und Flow-Profiling by Hand sozusagen, ne?

**Lars:**

[1:11:06] Ja, ich würde es noch nicht sagen, dass ich das richtig gut mache, aber es ist trinkbar.

## **Xenia 303**

**Chris:**

[1:11:12] Ja, Holger, wie weit ist denn die 303? Du bist doch da wahrscheinlich kurz vor Finish, oder?

**Holger:**

[1:11:18] Ja, genau, richtig. Ja, genau. Wir hatten jetzt so ein bisschen Trödel mit den finalen Teilen. Zum Teil auch selber eingebaut. Aber ja, wir haben jetzt praktisch den letzten Prototypen zusammengebaut. Da fehlen jetzt noch die letzten Teile, die kommen. Hoffentlich demnächst. Und dann peilen wir einfach an, dass wir im Januar die erste Maschine bauen in aller Ruhe und die dann auch zur Auslieferung bringen werden.

**Chris:**

[1:11:45] Habt ihr schon Vorbestellungen?

**Holger:**

[1:11:47] Ja, es gibt schon eine ganze Reihe Vorbestellungen, aber man weiß immer nicht, jetzt hat sich ja alle doch ewig lang hingezogen, weil wir halt hier nochmal verbessert haben und da verbessert haben. Jetzt weiß man nicht, ob die Leute dann ihre Bestellungen aufrechterhalten. Das ist mir auch nicht so wichtig. Das ist nicht die Maschine, mit der wir Butter und Brot bezahlen. Das ist Hobby. Und wenn am Ende, also wir bauen 20 Maschinen und wenn die weg sind und verkauft sind, dann ist gut und wenn es mehr wären, ist es auch gut und.

**Chris:**

[1:12:18] Hast du denn mal ins Verhältnis gesetzt, wie viel mehr Energieeffizienz die 303 hat zu deinem Dual-Boiler, den du anbietest? Also gibt es da irgendwie ein Verhältnis oder irgendwas?

**Holger:**

[1:12:30] Nee, kann ich tatsächlich gar nicht so genau sagen. Für die Xenia haben wir ja mal so eine Messung gemacht, angelehnt das, was die Kaffeemacher gemacht haben, um es zu vergleichen. Das würde ich dann hier auch tun, aber ganz klar, die Maschine wird nicht in diesem Einstundenzyklus sensationell weniger verbrauchen, weil du musst die Boiler, Wasser schluckt halt unglaublich viel Wärme. Das heißt, das Wasser musst du immer aufheizen. Den richtigen Effekt erzählt die Maschine erst über den gesamten Tag. Also man muss eine Tagesbetrachtung machen und da sehe ich dann schon ganz, ganz groß Vorteil, die diese Maschine hat. Aber das sind

einfach Messungen, die habe ich bislang gar nicht gemacht, weil mehr Energieeinsparung für eine Boilermaschine geht nicht. Das heißt, egal was ich da rauskriege, es gibt keine Stellschraube mehr, an der ich drehen kann. Das heißt, das ist dann das absolute Maximum für eine Boilermaschine. Aber es wird viel sein, weil wir geben über die Brühgruppe keine Wärme mehr an die, oder kaum noch Wärme an die Umgebung ab. Die Boiler haben diese 2 cm Fiberglasplatten, die evakuiert sind. Drumherum ist noch die Standardisolierung für Boiler. Da geht nicht mehr viel weg.

**Chris:**

[1:13:55] Aber ich meine, umso länger die Maschine läuft, umso mehr wird doch jeder Thermoblock im Vorteil sein, oder habe ich das irgendwie falsch verstanden? Ich meine, ich verstehe den Vorteil, wenn du sagst, ja, die Energie in einem Boilersystem ist ja nicht weg, sie ist nur woanders, ist zwischengespeichert, kann wieder genutzt werden, wenn du noch einen Espresso, noch einen Espresso, noch einen Espresso beziehst, das ist alles klar. Aber wenn ich jetzt so einen ganzen Tag betrachte und ich schalte meine Thermoblockmaschine an, nutze die für zehn Minuten, schalte sie wieder aus und das mache ich zwei-, dreimal am Tag, da muss doch eigentlich automatisch über die längere Laufzeit, muss doch die Maschine gegenüber den Thermoblockmaschinen irgendwie nicht mehr so gut aussehen oder sehe ich das falsch?

**Holger:**

[1:14:41] Doch, ich denke schon. Also der Vergleich zur Thermoblockmaschine, der ist ein bisschen kompliziert. Das ist ein komplett anderes System mit anderen Eigenschaften. Also hier ist es ja so, dass die Zielsetzung war, was kann ich mit einer Boilermaschine erreichen an Energieeinsparung. Und es ist ein bisschen eine Glaubensfrage. Für mich ist die Entscheidung auch immer wieder, Boilermaschinen haben eine ganz wichtige Eigenschaft. Sie bringen eine unglaublich hohe Konstanz.

**Holger:**

[1:15:13] Wenn ich jetzt, ich könnte mir vorstellen, wenn ich eine Thermoblockmaschine vier, fünf Mal am Tag anschalte, dann frisst die auch nicht wenig Energie. Sie muss hier aufheizen. Und ich weiß jetzt nicht, wie hoch die Heizleistung ist, aber irgendwas wird das schon sein. Sie muss den Siebträger warm bekommen. Also das ist nicht nichts. Wenn ich jetzt eine Maschine habe, die bis zum nächsten Tag braucht oder vielleicht bis zum Abend braucht, um wieder auszukühlen, dann könnte das durchaus in die richtige Richtung gehen sie könnte vielleicht am Ende, in ähnliche Regionen vorstoßen wie eine Thermoblockmaschine die ich mehrfach am Tag benutze aber all das hängt natürlich auch vom, Nutzungsszenario ab wenn ich eine Thermoblockmaschine habe, die ich nur einmal am Tag benutze um mal schnell mein Espresso zu machen und mir ist die Temperatur nicht so wichtig so ich schalte die an und nach zwei Minuten Schwupp Espresso und schmeckt okay, Dagegen kommt keine Boilermaschine an. Unmöglich. Aber wenn es darum geht, wie stabil läuft die Maschine, wie viele Bezüge mache ich und ich mache mehr Bezüge, könnte es sein, dass diese Maschine einfach sehr, sehr effizient ist, vielleicht genauso effizient wie eine Thermoblockmaschine.

**Chris:**

[1:16:23] Ist ja auch alles schwer vergleichbar. Also schon alleine unter Boilermaschinen, wie misst man? Ich meine, du hast das vorhin angesprochen. Ihr habt euch ja sehr viel Mühe gegeben, auch zu schauen, welchen Einfluss hat das Messgerät auf die Temperaturmessung und was bedeutet das alles. Also es ist natürlich auch echt wahnsinnig schwer, das festzustellen, welche Maschine jetzt die energieeffizienteste am Markt ist oder das hängt halt vom Nutzerverhalten ab, wie man misst, was man für ein Protokoll ansetzt und so weiter. Also ich persönlich könnte das für mich halt am besten dadurch festmachen, dass ich sage, okay, ich habe die eine Maschine und die andere Maschine und benutze die so, wie ich sie benutze. Und dann schaue ich mal, wie viel Strom hinten verbraucht wird. Scheint mir irgendwie die sinnvollste Messung zu sein. Aber das macht man natürlich als Hersteller nicht und kann das natürlich auch nicht übergreifend machen.

**Lars:**

[1:17:17] Und ich glaube, der Aspekt, dass du, je nachdem, was du für eine Siebträgermaschine haben willst, Teulge hat es ja gerade ganz richtig gesagt, ich kenne ganz viele in meinem Freundeskreis, die sagen, wir haben gar keine Lust, 20 Minuten oder auch nur 10 Minuten zu warten, wir wollen das Ding anschalten und nach zwei Minuten muss der Espresso bei mir rauskommen, weil dann will ich los, weil das ist die Filtermaschine von Oma, die hat es früher genauso gemacht. Und ich glaube, das ist dann halt auch das Verkaufsargument, wo du sagst, das sind halt die zwei Zielrichtungen. Wenn ich zu mir gucke, ich bin wahrscheinlich sehr energieineffizient, weil wenn ich die Xenia anschalte, wenn ich sie anschalte, dann läuft die den ganzen Tag. Und dann bin ich eher genervt, wenn die sich automatisch in den Standby geschaltet hat. Dann gehe ich runter und schalte sie wieder an, ohne in den Espresso zu zapfen. Oh Gott.

**Chris:**

[1:17:59] Schande.

**Lars:**

[1:18:01] Schande, schande, regnet schon. Aber das bin halt ich am Ende des Tages. Ist, weil ich sage, ich will sie halt dann einfach benutzen, wenn sie halt da ist, unabhängig, wenn die jetzt nur zwei Sekunden brauchen würde, sich wieder hochzuheizen. Ich mag das, dass ich weiß, so ultra, ultra on in dem Moment. Aber ab zu dir, Holger, nochmal.

**Holger:**

[1:18:17] Ja, genau. Für die Leute ist dann die 303 gemacht.

**Lars:**

[1:18:23] Warte schon auf das Gerät.

**Holger:**

[1:18:25] Ja, genau. Da musst du lange warten. Ja, also, wie gesagt, es ist einfach eine Erkundung gewesen, wie weit komme ich mit meinen mitteln mit unseren mitteln der firma und und da sind es

halt diese dicken isolierungen die dann halt auch in die das hört sich nicht gut an so das sind das sind die dicken isolierungen, und und auch die tatsache dass das man tatsächlich diesen dual boiler ohne dampfboiler starten kann das finde ich eine ganz wichtige geschichte ja sie funktioniert auch ohne dampfboiler so dann hat man ja gar nicht mehr so viel Masse. Da ist diese Kupferbrühgruppe unter der Haube und dann hast du da den Brühkessel mit der 500-Watt-Heizung mit den, ich glaube, die hat 380 Milliliter Inhalt. Das ist dann schon gar nicht mehr so viel, was man hochheizen muss, wenn man jetzt nur im Espresso-Modus bleiben möchte. Naja. Aber eines Tages, ja, muss ich natürlich entsprechende Messungen machen und muss die auch entsprechend anpreisen, dass die nicht vergessen werden im Markt und dass die Maschine ab und zu gekauft wird.

**Chris:**

[1:19:34] Ja, Markt. Holger, wer ist denn dein Konkurrent? Ist es alles, was aus China kommt? Ist es irgendwie, sind es die anderen deutschen Hersteller? Wer ist eigentlich dein Konkurrent jetzt?

**Holger:**

[1:19:46] Wir sind konkurrenzlos.

**Chris:**

[1:19:48] Irgendwie habe ich vermutet, dass du sowas sagst, ja.

**Holger:**

[1:19:51] Ja, aber es ist ja tatsächlich so. Man muss sich ja angucken. Ich sage mal, wir haben dieses Jahr irgendwie 200 sowieso Maschinen gebaut. Das ist ja nichts, was irgendwas im Markt bewirkt und dementsprechend, sehe ich da keine Konkurrenz. Die verkaufen halt alle ihre Maschinen und die haben alle ihre Konzepte. Und ich weiß nicht, ob jetzt jemand, wir haben ab und zu mal einen Kunde, der sagt, ah, toll, dass ich euch gefunden habe, ich wollte mir eine Migra kaufen, das kommt schon mal vor. Und das mag auch mal in die andere Richtung gehen. Also ich glaube, wir hatten mal vor zwei Jahren einen Kunden, der hat dann gesagt, nee, er hat gesehen, da kommen diese hier aus Mexiko, Meticulus, oder wie das Ding heißt, kommt raus, nee, das findet er viel besser und das möchte er kaufen. So, dass, aber wir erleben jetzt irgendwie keine Verluste, dass, wenn jetzt irgendjemand XY Maschinen rausbringt, dass dann plötzlich Stornierungen eintreffen und dass wir sagen, unsere Maschinen sind ganz ordentlich und die werden gekauft und dementsprechend, glaube ich, sind wir einfach zu klein, um irgendwie Konkurrenz zu irgendwas zu sein. Ja, ganz klar.

**Lars:**

[1:21:01] Obwohl ich tatsächlich auch das Feedback von einigen aus der Community kriege, dass sie explizit gerade auf eine Xenia sparen, weil vom Budgetlevel her mit den Möglichkeiten, was die Xenia anbietet, also budgetbetrachtungstechnisch, gerade unübertroffen ist. Weil Holger wahrscheinlich irgendwie so 2,5 bis 3 muss man hinlegen, um einen Dualboiler zu haben. Je

nachdem, welche Walnussgriffe oder Plastikgriffe ich damit dabei haben will. Aber die Geschichte, damit Profile zu machen, jetzt dann auch die Wagenanbindung, die du ja baust, ist in dem Preissegment gerade ansonsten nicht gematcht.

**Chris:**

[1:21:35] Oh, die Roxy, die will aber eigentlich so für dasselbe verkaufen. Also ich weiß gar nicht, die haben jetzt gerade erst gestartet mit dem Vorverkauf oder was.

**Lars:**

[1:21:44] Aber da hast du natürlich genau die Geschichte, was sich halt viele wünschen. Die wollen halt einen Dampfboiler noch mit dabei, um ihre Cappuccino zu machen. Die wollen ja nicht nur Espresso. Jetzt kann man natürlich sagen, dann holst du dir halt so eine Steam-Maschine halt noch daneben, also die halt nur Dampf macht. Also kommt natürlich preistechnisch dann auch wieder mit drauf. Könnte eine Konkurrenz werden, aber aktuell ist es noch nicht auf dem Markt, von dem her kann ich schwer mit betrachten. Aber das ist gerade die Rückmeldung, die ich zumindest weitergeben kann an Richtung Xenia, in dem Preissegment. Mit der Offenheit auch vom Ökosystem, muss man auch wiederum sagen.

## User Interfaces

**Chris:**

[1:22:19] Ja, schön. Jungs, wir haben jetzt anderthalb Stunden, wir haben viel jetzt schon besprochen. Ich würde gerne nochmal checken. Also ein Thema, was mir persönlich irgendwie schon noch ein bisschen auf der Seele brennt, ist, wir haben viel über die Technik gesprochen, über das, was die Maschinen so können oder nicht können. Aber ich habe immer so ein bisschen in, Ich fremde manchmal so ein bisschen mit den User-Interfaces, die die verschiedenen Lösungen so anbieten. Ich weiß nicht, wie es euch geht. Also manch einer ist ja da so flexibel, der sagt, du gib mir irgendwas, ich kann das bedienen. Ich komme halt von einer Maschine, wo ich an der Maschine noch relativ viel und detailliert auch einstellen kann. Holger baut eine Maschine, wo der Browser das Zentrum aller Dinge ist. Lars, du bist voll auf die Ups. Ich weiß nicht, bei der Descent, Silas, da ist das auch im Grunde genommen eine Up auf dem Tablet oder so. Ist euch das eigentlich vollkommen egal? Seid ihr so diese super flexiblen Leute, die sagen, du bist das vollkommen Wurst, wo ich das einstelle? Oder habt ihr Präferenzen? Also ich kann sagen, ich bin mit meiner Lösung direkt an der Maschine etwas einstellen zu können. Nicht nur, ich kann es auch woanders einstellen. also auch über digitale Devices, aber das direkt an der Maschine machen zu können, eigentlich super happy. Wie sieht es denn bei euch aus?

**Silas:**

[1:23:38] Ich mag es schon auch, wenn das an der Maschine ist, dann irgendwie da, also da stehe ich halt, wenn das für mich gerade von Belang ist, was da eingestellt ist. Ansonsten bin ich da recht

flexibel, aber vielleicht sage ich mal noch, was ich, was das angeht, überhaupt nicht mag. Überhaupt nicht mag ich, wenn es irgendwelche Cloud-Zwänge gibt oder wenn ich für irgendwas in eine dann meistens leider sehr, sehr schlecht gemachte App gezwungen werde oder so. Da bin ich vielleicht auch ein bisschen überempfindlich. Sowas ist für mich tatsächlich ein K.O.-Kriterium. Sowas kaufe ich dann nicht. Einfach weil ich es halt nicht einsehe, weil ich genau wüsste, es müsste nicht sein. Und dass es so ist, das möchte ich dann halt auch nicht akzeptieren.

**Lars:**

[1:24:17] Ja, kann ich 100% unterschreiben, Silas. Also ich glaube, ich kann mich da auch mit sehr vielen Szenarien auseinandersetzen. Ich glaube, das ist aber auch der Typ, also ich bin zum Beispiel die Person, ich google das meiste über meinen Rechner. Also auch wenn ich irgendwas bestellen würde, würde ich es über einen Rechner machen und nicht über ein Smartphone, weil ich einfach den Luxus von dem großen Bildschirm nicht missen möchte, um Dinge nebeneinander parallel vergleichen zu können. Wenn es jetzt über eine App-Steuerung geht, so eine Siebträgermaschine zu konfigurieren, würde ich mich vermutlich auch eher an Laptop setzen. für die Initialkonfigurierung, muss ich dazu sagen. Für das dauerhafte Benutzen sehe ich es entweder so, wie es bei einer Decent ist. Ich habe so ein dauerhaftes Tablet oben drüber geschraubt, mit dem ich dann alles tun kann, was ich möchte. Oder ich kann es an der Maschine dementsprechend vorkonfiguriert und programmiert am Ende des Tages haben. Aber ja, die meisten Apps, die ja tatsächlich auf den Markt geschmissen werden, darf man ja nicht mal Applikationen nennen. Das ist ja, keine Ahnung, irgendwie eine Dummy-Webseite, die halt dann auch nur sehr rudimentär meistens funktioniert.

**Chris:**

[1:25:18] Ja, dann auch dieser Irrsinn, wenn das alles über die Cloud geht, bediene ich die Maschine, die vor mir steht, indem ich erst ins Internet zugreife auf irgendeinen Anbieter und dann von da aus wieder zurück. Das finde ich ja auch vollkommen abartig. Holger, du bist aber nicht so der Verfechter von Bedienen am Gerät, oder?

**Holger:**

[1:25:39] Ja, nein. Also ich würde mal sagen, ich bin da emotionslos. Es gibt immer für mich ein ganz wichtiges Kriterium, das ist, wie fehleranfällig ist was. Und ich habe einen gewissen Respekt vor diesen Displays. Wir hätten natürlich jetzt auch bei der Xenia sowieso nicht, die soll immer die klassische Maschine bleiben. Bei der 303 hätte man es jetzt anders machen können, da ist ein kleines Display reingekommen. Ganz einfach, wenn das Ding kaputt geht, dann kostet es 25 Euro den Kunden. Wenn die Großen kaputt gehen, ist schon was anderes wahrscheinlich.

**Holger:**

[1:26:17] Und da spielt so ein bisschen die Erfahrung aus der Softwarezeit mit. Was schätzen die Leute? Du kannst Features in eine Software einbauen, noch und nöcher. Wenn die eines Tages einen Fehler zeigt, dann sagen die Kunden einem, ja, da macht nicht so viele Features, seht mal

zu, dass das Ding richtig funktioniert. Kein Kunde sagt, ey, toll, super viele Features, aber leider kaputt. Und deswegen, das ist so ein, es ist ein Sicherheitsaspekt. Ich möchte, dass die Maschinen, die wir rausschicken, dass die sehr, sehr lange funktionieren und keinen Grund bieten zur Reklamation. Und diese Touch-Displays mit der Wärme, ich hätte ein bisschen Sorgen, das wäre das Bauteil, von dem ich immer wieder höre, dass es Probleme gibt. Displays in der Nähe von Wärmequellen sind einfach Moks.

**Lars:**

[1:27:13] Es gibt auch einen aktuellen Artikel im Kaffeennetz, glaube ich, dazu, wo genau bei einer Siebträgermaschine das Display kaputt gegangen ist, weil die Siebträgermaschine zu lange gelaufen ist. Und der Hersteller hat dann den Grund gegeben, schalt doch die Maschine aus, wenn du deinen Espresso bezogen hast und schalt sie doch danach bitte wieder an. War auch eine sehr kontroverse Diskussion. Ich habe mich ja schon geoutet, ich bin die Fraktion, die die Siebträgermaschine durchlaufen lassen würde. Aber ja, also was Holger gesagt hat, kann ich damit unterschreiben. Und das für mich als Endkunden, das zu hören, zu sagen, schalt die Siebträgermaschine aus, würde ich mich sehr bevormundet tatsächlich fühlen. Also da würde ich eher sagen, bitte krieg mal deine Elektronik in den Griff, dass ich meine Siebträgermaschine, kann ja sein, dass ich die halt heute mal acht Stunden am Tag laufen lassen möchte, weil ich halt ganz viel Besuch kriege, ist halt so.

**Chris:**

[1:27:57] Wie macht ihr denn das mit den 10-Jahres, Holger? Du hast immer dein Handy parat, damit du da was einstellen kannst oder, ich meine, das wäre das, was mich so ein bisschen tangiert dabei. Ich komme jetzt an die Maschine und habe den letzten Espresso bezogen, keine Ahnung, vor ein paar Stunden und dann habe ich gemerkt, Mensch, ich müsste jetzt eigentlich die Temperatur ein bisschen hochschrauben, da will ich doch nicht jetzt erst mein Handy suchen. Also ich bin jetzt nicht der Typ, der das Handy ständig in der Hand hat, deswegen muss ich jetzt gucken, wo liegt mein Handy und dann muss ich da, keine Ahnung, den Webbrowser aufrufen und ja gut, bestenfalls habe ich einen Bookmark, dann starte ich das und dann gebe ich da irgendwie ein Grad mehr ein und so. Das scheint mir irgendwie so unpraktisch zu sein, gerade für so Sachen, so einfache Änderungen wie Temperatur zum Beispiel.

**Holger:**

[1:28:42] Ja, das ist dann der Preis. Der Preis, kein Display zu haben. Also ja, es ist vielleicht unpraktisch, aber sagen wir mal so, das Echo aus der Kundschaft ist nicht so. Also man spricht ja manchmal mit Kunden und ich habe bisher noch nie gehört, ja, das ist alles ganz nett, aber das ist unpraktisch. Wir haben uns für diesen Webbrowser entschieden, für das Webinterface entschieden, weil es sehr betriebssystemunabhängig ist und weil das Ding lange funktionieren wird. Das wird auch noch mit einem alten Endgerät funktionieren. Theoretisch könnte man natürlich, das haben ja auch manche gemacht, nehmen ein Tablet, machen sich eine kleine Halterung, klippen das auf die Maschine drauf, dass jetzt die Sache verbessert. Tatsächlich glaube

ich, wenn jemand anfängt zu probieren, so wie wir das vorhin beschrieben.

**Holger:**

[1:29:39] Dann glaube ich, ist das nicht so eine Nebenbei-Geschichte, sondern dann setzt er sich hin, nimmt sein Notebook und dann fängt er an zu probieren. Letztlich, wenn wir unsere Tests machen, ist das ganz genauso. Ich möchte einen großen Bildschirm haben und dann klicke ich hier und dann mache ich mir noch das Fenster auf und dann gucke ich, was passiert im Brühboiler, was passiert mit der Pumpe. Und dementsprechend scheint das wohl kein Problem zu sein. Aber ja, natürlich, wenn ich ein Display drauf habe, Das sieht besser aus, das sieht technischer aus. Das ist ja auch so ein bisschen der Lauf der Dinge, technischer zu werden. Und das ist natürlich direkt am Zugriff. Aber wenn es dann kaputt geht, erhört man sich.

**Chris:**

[1:30:21] Ja, aber ich sage mal, das ist ja, wenn wir nochmal aufs Ursprungsthema zurückkommen, das ist ja der Kern der Sache. Die Technik hat sich extrem weiterentwickelt, alles ist voller Sensoren. Du sagtest, du schaltest das sowieso jetzt auch ab, also es frisst alles mehr Strom, was da eingebaut ist, alles wird gemessen, das muss irgendwie alles verarbeitet werden, also hat man Prozessoren drin, das will alles irgendwie konfiguriert werden. Das ist nun mal der Lauf dessen, was sich hier gerade so entwickelt hat. Und am Ende, klar, entscheiden die User darüber, ob das für sie okay ist oder nicht okay ist.

**Chris:**

[1:30:59] Wenn sie denn, keine Ahnung, nur einen Browser benutzen müssen oder nicht. Ja, das sehe ich auch alles. Aber vom Kern her ist es dann schon, ich weiß nicht, meine... Man bedient halt, vielleicht nicht sehr viel, aber man bedient halt die Maschine doch direkt irgendwie. Also ist dieses User Interface für mich eigentlich auch relativ wichtig. Wobei ich auch ehrlich zugeben muss, also so viel einstellen tue ich jetzt auch nicht. Also ich bin jetzt auch nicht derjenige, der jeden Morgen erstmal anfängt, daran rumzudrehen oder so. Es gibt ganz andere Funktionen, die für mich wichtig sind. Also wenn ich darüber nachdenke, wie mein Arbeitsablauf ist, dann ist das so, dass ich morgens erstmal will, dass die Maschine schnell aufheizt. Dazu habe ich ein Warm-Up-Programm. Das kann ich direkt an der Maschine auswählen. Dann schalte ich ein, mache mal Warm-up, dann spült die Maschine so ein bisschen Wasser durch und dann habe ich gleich eine vorgewärmte Tasse und zehn Minuten später kann ich meinen Espresso beziehen. Das sind die wichtigen Sachen, die ich dann wirklich regelmäßig und viel mache. Aber klar, sowas wie eine Temperaturänderung, dadurch finde ich schon gut, dass ich das direkt an der Maschine machen kann. Wenn es an die Profile geht, dann bin ich jetzt niemand, der das auf einem kleinen Fuzzi-Display machen will. Dann würde ich es auch gerne lieber in einer App oder in einem Browser machen. Das ist schon ein bisschen auch abhängig davon, was man so macht. Aber so ganz unwichtig finde ich es nicht. Ich kann auch verstehen, dass du sagst, das ist aber anfällig.

**Holger:**

[1:32:24] Ja, solche Sachen sind ja auch anders lösbar. Du sagst, du hast dann einen Aufheizbezug drin, den startest du. Das macht unsere Maschine automatisch. Das kannst du einstellen, das stellst du einmal ein und dann sagt sie, okay, Bullboilers auf Temperaturgruppe noch nicht, also lege ich mal los. Zwei Bezüge, zack, zack und wärmt sich auf. Wir hatten letztens auch im Kaffeernetz die Idee, ob man nicht, wir haben ja diese Skripte, damit können wir, Er hat ja mittlerweile den ganzen Sackbefehle. Da wären natürlich auch solche Befehle realisierbar wie erhöhe die Temperatur um 1, reduziere sie um 1. Und das könnte ich wieder auf Schalter legen. Das sind dann schon Sachen, wo ich dann genau hinhöre und überlege, okay, baust du das ein? Gerade das mit der Temperatur, weil du das als Beispiel genommen hast, denke ich, werden wir einbauen. Wir haben ja zwei Temperaturbefehle eingebaut. jetzt ein Temperaturgefühl plus eins, minus eins, gar kein Problem, würde auch gehen. Ja, also es gibt ganz furchtbar viel, vier und wieder.

**Holger:**

[1:33:25] Wir haben uns halt so entschieden und so wie ich sehe, passt es auch ganz gut. Also ich glaube, wir sind relativ gut. Das sagte auch der Interessent, der vorhin da war. Er sagte auch, naja, das ist ja eine Maschine, die kann ganz viel technisch, aber ich kann sie mir einfach auch hinstellen und kann sie sofort bedienen. Und Und das scheint so eine ganz wichtige Idee der Kunden zu sein. Und die treffen wir an der Stelle scheinbar ganz gut, sodass dann das fehlende Display, was vielleicht andere Maschinen haben, das ist nicht mehr so wichtig, habe ich das Gefühl. Also wäre es wichtiger, ich hätte schon reagiert.

**Chris:**

[1:34:02] Guter Punkt, verstehe. Klar, auf die Kunden hören macht Sinn, Holger.

**Silas:**

[1:34:07] Und ich muss sagen, auch aus so einer Kundenperspektive, ich finde das ehrlicherweise total smart, wie ihr das macht, denn das gibt ja den Leuten die Möglichkeit, wenn es ihnen wichtig ist, sich halt einfach ein Tablet oder irgendein anderes Display halt daneben oder drauf oder sonst wo zu machen und für diejenigen, Chris, wie dich, die halt sagen, ich möchte das gerne direkt an der Maschine haben, ist das ja super einfach möglich, da muss man nicht mal programmieren für können. Und das ist für mich jetzt aus einer Kundenperspektive ein ganz, ganz großer Pluspunkt.

**Chris:**

[1:34:35] Ja, sehe ich auch so. Also und ich meine, es gibt ja auch die Möglichkeit, das an Schaltern irgendwie noch zu machen. Also du kannst das ja auf Schalter direkt legen. Also so einfach zum Beispiel Plus Minus finde ich gut, wenn du so einen Kippschalter hast. Links ist 1 Minus, rechts ist 1 Plus für die Temperatur. Ist ja schon super. Ich muss dann halt nur sehen, wie die Temperatur ist. Also ich brauche das Feedback eigentlich dann in dem Augenblick, wo stehe ich? Und dafür ist natürlich so ein kleines Display, was mir dann nur sagt, ja 95, 94, 93 Grad. eine super Sache.

**Holger:**

[1:35:07] Na gut, dann habe ich, also Lars will eine 303 haben, eine 303 kann das, dann bist du der Nächste. Dann haben wir schon mal zwei mehr im Sack.

**Chris:**

[1:35:15] Hast schon mal wieder zwei Kunden, ja.

**Lars:**

[1:35:16] Ich brauche die für die Integration, Holger.

**Chris:**

[1:35:19] Ja, ja, Lars will also nichts dafür bezahlen.

**Lars:**

[1:35:23] Ja, nippscht.

**Chris:**

[1:35:25] Ja, Mensch, ich will jetzt diese nette Runde jetzt auch nicht aufbrechen, aber wir sind bei einer Stunde 40 und 11 her. Das ist eine Menge Holz. Ich denke, wir werden vielleicht auch nicht alles richtig abarbeiten.

**Abschluss****Chris:**

[1:35:38] Wollen wir nochmal kurz über die Trends, die wir so sehen, für 2025 reden oder wollen wir das vielleicht auf die nächste Sendung verschieben?

**Holger:**

[1:35:50] Naja, wir haben uns ja im Vorfeld Mühe gegeben. Wir haben ja die ganzen Themen zusammengeschrieben, die uns so einfallen für so eine Plauderrunde. Da ist noch reichlich übrig.

**Chris:**

[1:35:59] Da ist reichlich übrig, ne?

**Holger:**

[1:36:00] Ja, ja. Ob man jetzt eins mehr oder weniger übrig lässt, ist ja eigentlich egal. Wir treffen uns wieder und dann setzen wir mit einem der Themen fort, löschen die jetzt raus, die wir abgearbeitet haben und machen dann an der Stelle weiter.

**Lars:**

[1:36:15] Holger, das finde ich eine grandiose Idee. Das heißt, du hast jetzt auch schon zugesagt für 2025 und dann starten wir mit dem Ausblick, was 2025 alles kommt. Dann machen wir es so wie

eine Bingo-Liste und gucken dann, wer am Ende des Jahres gewonnen hat in unserer Dezember-Runde wieder.

**Chris:**

[1:36:29] Original, original. Leider kann ich mit Vibrationstampa nicht mehr kommen, weil den gibt es schon. Gut, alles klar. Mensch, das finde ich toll. Wir haben eine Menge abgearbeitet, wir haben eine Menge vor. Wenn wir das wieder machen, ich fände das toll. Ich denke, dann machen wir hier die Klappe zu und machen Schluss. Ich hoffe, für euch war es okay. Ich hoffe, für die Hörer war es okay. Wir freuen uns natürlich alle irgendwie über Feedback auch, wenn ihr es habt. Und wann denn die nächste Kaffeeklatschrunde stattfindet, das werdet ihr dann schon mitbekommen. Ansonsten vielen Dank an euch alle. Mein Handy hat auch gerade den Geist aufgegeben. Also das war wahrscheinlich der richtige Zeitpunkt jetzt. Also Holger, Lars, Silas, vielen lieben Dank, dass ihr da wart. Vielen lieben Dank, dass ihr teilgenommen habt, dass ihr so viel Input hier gebracht habt. Und ich freue mich auf die nächste Sendung mit euch.

**Holger:**

[1:37:32] Tschüss.

**Lars:**

[1:37:33] Vielen Dank. Ciao, ciao.

**Silas:**

[1:37:35] Für euch. Tschüss zusammen.

**Chris:**

[1:37:36] Tschüssi.