

KP034 - Roxy Espresso

Heute geht es in der Sendung um eine kleine aber sehr feine software gesteuerte Espressomaschine - die Roxy. Dazu reden wir mit Flo, einen der Köpfe hinter der Roxy, über die Hintergründe, die Entstehung und die Technik der Maschine.

Artist: Chris
Album: KaffeePod
Year: 2025
URL: <http://kaffeepod.c-schwabe.de/>

Chapters

- 0:00** Intro
- 0:43** Begrüßung
- 1:58** Vorstellung
- 3:55** Entstehungsgeschichte
- 13:38** Was macht die Roxy besser?
- 18:22** Design
- 26:59** Technik
- 38:30** Software
- 47:08** Barista Mode
- 56:10** Dampf
- 1:01:18** Vertrieb und Support
- 1:09:36** Zukunft
- 1:18:15** Der Name
- 1:19:29** Anbindung Beanconqueror
- 1:24:59** Abschluss

Transcript

Intro

Chris:

[0:22] Hallo und herzlich willkommen zum KaffeePod, dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffee-Nerds und für alle Kaffee-Freunde und Kaffee-Freundinnen. Heute geht es in der Sendung

um eine weitere kleine, aber sehr feine, softwaregesteuerte Espresso-Maschine aus Deutschland, nämlich die Roxy.

Begrüßung

Chris:

[0:42] Und dazu haben wir den Flo da. Er ist einer der beiden Köpfe hinter der Roxy und ich freue mich sehr, dass wir heute zusammen hier eine Sendung aufnehmen können. Herzlich willkommen, Flo.

Flo:

[0:56] Hallo.

Chris:

[0:59] Und außerdem ist der liebe Lars auch wieder am Start. Hallo Lars.

Lars:

[1:04] Hallo.

Chris:

[1:06] Also wir drei haben uns das letzte Mal auf dem Frankfurt Coffee Festival live gesehen. Flo, du hattest da einen Stand mit deinen Leuten und hast die Roxy gezeigt. Die konnte man da nicht nur bewundern, sondern auch anfassen und Kaffee trinken. Ich habe damals die Maschinen das erste Mal live gesehen und war doch recht überrascht, wie klein die Maschine ist. Ja, also das habe ich das erste Mal, das war also der erste Einwahl, dass ich dachte, boah, die ist echt super klein gegen viele diese großen Boliden. Und ja, für mich war das halt so ein bisschen erst mal so voll die große Überraschung, dass die Maschine so klein war. Aber das tut der Sache keinen Abbruch. Wir reden auch gleich noch ganz intensiv darüber, wie toll die Maschine ist.

Vorstellung

Chris:

[1:56] Aber als erstes würde ich mal sagen, steigen wir ein mit dir, Flo. Was bist du denn so für ein Kaffeetyp? Hell, dunkel, Filter, Espresso? Wo kann man dich denn einsortieren?

Flo:

[2:12] Tja, das ist eine sehr gute Frage. Das ist stetig im Wandel. Also angefangen hat es klassisch mit Espresso, hat sich aber dann natürlich mit den Möglichkeiten, auch Kaffee auf andere Art und Weise zuzubereiten, natürlich ein bisschen gewandelt. Ging dann über die eher hellen Espresso, die keine so richtige Gelinkgarantie immer hatten, zu Filterkaffee, gerade für helle Kaffees, genau. Und habe jetzt auch gerade eine Tasse Filterkaffee vor mir stehen. Das ist ein ko-fermentierter

Kaffee, da streiten sich ja auch die Geister ein bisschen drüber. Kommen wir vielleicht noch drauf. So ein Pfirsich-ko-fermentierter Kaffee von Kaffee Uno aus der Schweiz. Das ist noch ein Überbleibsel vom letzten Schweizer Kaffee-Festival. Und sowas trinke ich ganz gerne mal zwischendurch als Filter, einfach um auch zu sehen, in welche Richtungen die Kaffeeentwicklung auch gehen, was da möglich ist und außerdem normal klassischen, dunkelgerüsteten Kaffee eben auch die ganze Bandbreite zu erleben. Und dementsprechend trinke ich eigentlich Kaffee in allen Facetten.

Chris:

[3:20] Das klingt ja erstmal wirklich sehr weitreichend. Und das könnte man jetzt so praktisch schon annehmen und sagen, dann ist die Roxy ja auch die Maschine für den ultimativen Einsatz, wenn der Flo so breit aufgestellt ist, dann muss die Roxy ja alles können. Aber vielleicht, ich weiß nicht, vielleicht reden wir mal grundsätzlich erstmal darüber, wer bist du, wer seid ihr. Du hast ja noch einen Kompagnon, den Max, soweit ich das weiß. Und ihr beide seid jetzt die Macher der Roxy. Erzähl mal ein bisschen was, wer seid ihr beiden eigentlich?

Entstehungsgeschichte

Flo:

[3:55] Genau, also das, dann hole ich mal ein bisschen aus. Angefangen hat das Ganze ja, dass wir, dass eben aus dieser Idee, den Kaffee von verschiedenen Seiten zu entdecken, sich die Idee der Roxy mal entwickelt hat. Das hat erst einmal rein mechanisch, also rein über die Maschine angefangen, eine Maschine auch zu bauen und die dann anzusteuern. Die Frage kam dann ganz schnell auf, wie steuere ich denn diese Maschine am sinnvollsten an? Weil ich komme jetzt aus dem Maschinenbau eher, das ist so mein Hintergrund. Die ganze Steuerung und Regelungstechnik, der klassische Maschinenbau. Da ist es natürlich logisch, da baut man eine Maschine, schaut, dass das alles funktioniert, dass das Temperatur stabil ist und, und, und. Aber man braucht ja auch noch eine Lösung, wie man das Ganze ansteuert. Und da kam dann der Max ins Spiel, den kannte ich bis dahin auch nicht. Und der kam quasi über meinen Bruder. Das ist, wer schon mal das Video von uns gesehen hat, der mit der Kappe immer im Hintergrund sitzt und ein bisschen die Fäden mitzieht. Und zwar ist der Max ein ehemaliger Arbeitskollege von ihm gewesen. Und der hat gesagt, Mensch, da melde ich mal bei dem. Der Max ist ITler, sage ich jetzt mal ganz pauschal.

Flo:

[5:00] Und der kann sowas bestimmt machen. Genau. Und wir waren uns dann recht schnell eigentlich einig, dass das eine gute Idee ist. Wir haben uns auch sehr schnell sehr gut verstanden und haben dann sehr viel zusammengearbeitet, auch an dem Thema Kaffee erst einmal. Was bedeutet das? Weil natürlich, wenn man aus dieser IT-Welt oder aus der Maschinenbauwelt kommt, sieht man alles technisch, aber zum Schluss geht es ja immer doch um den Geschmack.

Und haben dann versucht, gemeinsam das dahingehend zu entwickeln, dass einfach eine Maschine entsteht, die.

Flo:

[5:32] Alle Facetten des Kaffees darstellen kann, aber eben nur, wenn man will. Das war auch der Grund, wo wir gesagt haben, wir wollen da kein Display an der Maschine haben, sondern eben eine App haben, die man eben bei Bedarf nutzen kann oder eben auch nicht. Genau. Und so sind wir dann zusammengekommen und haben dann recht viel Spaß daran gefunden, das gemeinsam zu entwickeln und gemeinsam weiterzutreiben, bis es dann irgendwann einmal so weit war, dass wir gesagt haben, jetzt gehen wir auf den Markt. Genau. Das war ja dann letztes Jahr im Dezember, ja, im Oktober, glaube ich.

Lars:

[6:00] Lass mich mal da noch kurz einhaken. Also über den Marktstart, der war ja auch fundamental, da können wir dann gleich nochmal noch drauf eingehen. Wo war denn die zündende Idee, dass du gesagt hast, ich habe Bock die Roxy zu bauen oder überhaupt eine Siebträgermaschine? Weil es gibt ja oder gab ja zu dem Zeitpunkt bestimmt schon genügend auf dem Markt, wo du gesagt hast, wir wollen da was komplett anderes machen und da stehe ich dahinter mit Herzblut.

Flo:

[6:26] Ja, das ist entstanden, das ist schon ein paar Jahre her, einfach aus der Idee raus, dass man da eigentlich keine Idee, die Idee ist eigentlich gewesen, ich möchte Kaffee dann, wenn ich will und nicht, wenn die Kaffeemaschine es will.

Flo:

[6:40] Und der Kaffee soll eigentlich immer schmecken das was rauskommt soll reproduzierbar sein das ist so die Idee gewesen und wenn man dann auf den Markt guckt was es da so gibt dann gab es damals, wie gesagt das ist schon ein paar Jahre her nicht so wirklich viele Maschinen die das konnten ich selber hatte auch, zum Beispiel hier noch eine klassische alte wirklich E61 stehen aus dem Jahre 1900, was waren das 62, 63 noch mit Kupferkesseln, wunderschöne Maschine, aber natürlich für den Heimgebrauch völlig unbrauchbar die konnte dann schön ausschauen, konnte aber keinen guten Kaffee machen. Und wenn man sich die ganzen anderen Maschinen anschaut, die diese Brühgruppen mit dran, diese E61 Brühgruppen, die Klassiker haben, die haben ja alle das gleiche Problem, die brauchen einfach viel zu lang. Und dann kam halt irgendwann die Idee, man baut eine Maschine um und modifiziert es dahingehend, dass es einfach schneller wird oder besser wird. Stell dann aber ganz schnell fest, dass irgendwie ein Umbau immer nur ein Kompromiss ist, der nicht zu dem gewünschten Ziel führt, das man gerne hätte, also wo man alles wirklich so machen kann, wie man will. So, und dann war dann irgendwann der Schlusstrich, wo alles vom Tisch kam und nochmal neu angefangen hat und gesagt hat, wie würde ich denn das Ding jetzt aufbauen, wenn ich es wirklich komplett neu machen würde. Und wenn ich schnell sein

will, wenn ich eben alles auf den kleinstmöglichen Bauraum packen will, dann muss ich das komplett neu denken, da kann ich dann nichts modifizieren.

Chris:

[8:00] Wann war denn das Flo? Also weil du sagst, da gab es noch nicht so viel am Start. Wann sind denn diese Grundgedanken entstanden?

Flo:

[8:08] Also das ist mittlerweile, ich habe damals immer gesagt, das ist so drei, vier Jahre her. Das sind jetzt mittlerweile, sage ich glaube ich jetzt schon seit einem Jahr, das dürfte nicht schon fünf Jahre her sein.

Chris:

[8:18] Ja gut, das waren so die Anfänge. Da gab es gerade mal die Descent wahrscheinlich und ansonsten nicht so viel. Jetzt ist der Markt ja komplett verändert.

Flo:

[8:27] Genau, in der Zwischenzeit hat sich der Markt auch geändert. In der Zwischenzeit kamen ja noch andere Maschinen, die in die Richtung eben auch gehen. Aber das war damals natürlich noch nicht so. Also da gab es eine, genau, die hast du gerade genannt, die Descent. Die hat ein paar Funktionen drin, die war auch schnell. Die ist natürlich eine super Maschine.

Flo:

[8:46] Ist aber halt so, dass man baut was Eigenes. Man möchte das Ganze lokal hier eben haben. Man möchte das mit vorhandenen Materialien hier alles machen können. Das war so die Idee. Und eben keinen Computer in der Küche zu haben. Das war mir auch ganz, ganz wichtig. Weil man will es ja nicht immer. Man möchte ja nicht immer irgendwie erst einmal über Displays irgendwas einstellen müssen, sondern man will ja auf Knopfdruck einfach in der Früh nur Kaffee trinken. Das ist ja auch bei mir hier 80 Prozent der Anwendung. Da drücke ich nur auf den Knopf. Genau. Und dann kam eben jetzt, wie gesagt, vor mittlerweile sind es wahrscheinlich fünf Jahren, Die Idee, das komplett neu anzufangen und dann, wie gesagt, waren ein Haufen Heizelemente, Dickschichtheizer, alles mögliche dargelegen und dann beginnt man zu überlegen, wie kann ich das steuern und regeln, dass es reproduzierbar wird, wie kriege ich die Konstanz hin, mit welchen Pumpen kann ich den Durchfluss am besten regeln, wie mache ich das, dass das alles auf den kleinstmöglichen Bauraum geht, weil jetzt hat ja nicht jeder irgendwie Platz für so ein Monument in der Küche, sondern der Platz ist ja meistens begrenzt. Genau. Und dann kam die Maschine und die Entwicklung dazu und das war dann so weit, ja quasi eigentlich auch fertig entwickelt, aber da kommen wir gleich noch drauf zum Markteintritt, der Lars gesagt hat, dass wir dann im Oktober letzten Jahres gesagt haben, jetzt erzählen wir es der Menschheit.

Lars:

[10:06] Das heißt aber, ich bin noch nicht ganz fertig mit der Anfangsgeschichte. Ich habe noch ein

paar brennende Fragen dazu. Das heißt, du warst tatsächlich so gesehen damals schon mit der Idee, du willst eine eigene Maschine bauen, weil du halt auf dem Markt noch nichts derartiges gefunden hast. Und warst so gesehen auch in diesen, sagen wir jetzt mal fünf Jahre dazu, bis Max dazugekommen hat, eigentlich so gesehen dein eigener Sparingspartner, wie du das Ganze organisiert hast, welche Komponenten du geholt hast oder hast du dir da dann schon Leute mit reingezogen, die so gesehen mitgearbeitet haben, in Klammern vielleicht dein Bruder in dem Moment?

Flo:

[10:39] Ja, nee, ja. Also es gab immer Leute, mit denen man natürlich Sachen diskutiert hat, über Funktionen diskutiert hat. Die kamen aber alle eher aus der Kaffeewelt und man hat natürlich Kaffeefunktionen dann diskutiert. Was ist wirklich wichtig? Was muss eine Maschine können? Was ist Blödsinn? Wobei sie immer Ansichtssache ist, genau. Aber das ist ja auch entstanden am Anfang nicht mit dem Gedanken, ich baue jetzt eine kommerzielle Maschine, sondern ich baue erst mal eine Maschine, dass ich meine... Meinen Kaffeedrang so befriedigen kann, dass ich da im Endeffekt alles damit machen kann, was ich will. Und als es dann die ersten Maschinen da gestanden waren, das war ja einfach nur eine Halterung mit Sensoren und Kabeln, das war total wild und das kam aber aus diesem Gerät dann unten Kaffee raus und nach dem Einschalten der erste Kaffee, der schon lecker war, haben dann ganz viele gesagt, Mensch Flo, das musst du weitermachen, das geht nicht, das musst du weitermachen. Da kannst du nicht nur eine Maschine bauen.

Lars:

[11:35] Wann war denn so der erste Prototyp, wo du sagst, da ist denn dein Kaffee rausgekommen?

Flo:

[11:40] Der erste Prototyp, wo ich sage, da kam Kaffee raus, das ist dann bestimmt drei Jahre her.

Lars:

[11:47] Okay, also das heißt, du hast tatsächlich relativ schnell erste Erfolge erzielt, weil ansonsten wäre natürlich die Frage, irgendwann zu sagen, okay, ich stoppe und kaufe vielleicht halt doch einfach eine Decent, um halt nicht die ganze Zeit da rein zu investieren und rein zu senken, wenn es doch nicht kommerziell gedacht war.

Flo:

[12:01] Genau, da es aus einem Hobby raus entstanden ist, hat man da ja Spaß dran. Ist das jetzt irgendwie von einem Investor oder von irgendeiner Entwicklungsabteilung getrieben und man macht nur einen Job, dann würde da wahrscheinlich was anderes rauskommen. Dementsprechend ist es ja auch so, wie es ist. Natürlich, wenn du sagst, war der Punkt irgendwann mal, wo ich gesagt hätte, ich kaufe eine Diesel und kürze ab. Im Nachhinein betrachtet hätte ich mir wahrscheinlich für das Geld, was da drinsteckt, einige Diesels kaufen können. Aber das war ja

nicht das Ziel. Das Ziel war ja wirklich, das Ganze so zu bauen, dass es das, ich nenne es mal, was heißt Nachteile der Diesel. Es gibt ja keine Vor- und Nachteile. Zum Schluss machen ja alle Maschinen einen Kaffee, der möglichst lecker ist. Aber eben das, ich brauche kein Display zur Bedienung und so weiter, sondern eben nur den Knopfdruck und eben kleiner Bauraum in der Küche, unauffällig soll das Ding da stehen. Das ist so das, was es mir auch nicht gab. Und das soll ja auch noch einigermaßen schick ausschauen. Und das war der nächste Schritt nach der technischen Entwicklung. Erst einmal der klassische Prototyp, der natürlich funktioniert. Dann hat er ein Gehäuse bekommen, das war damals alles noch eckig und dann kam irgendwann das Design noch mit dazu.

Flo:

[13:10] Und in dem Fall war das eben auch so, dass erst die Funktionen da waren und dann kam das Design außenrum, weil es eben aus der Maschinenbausicht entwickelt wurde und nicht aus einer Designersicht. Und genau, wie gesagt, das war dann vor zwei Jahren, sowas war dann der erste Prototyp auch da, der wirklich sowas wie ein Design dann auch hatte. Da war aber die Funktionalität schon klar und da war dann auch schon klar, dass es auch nicht nur funktioniert, sondern dass es halt auch dauerhaft funktioniert. Das ist ja auch ein wichtiger Punkt.

Was macht die Roxy besser?

Chris:

[13:38] Ja, können wir gleich ein bisschen tiefer nochmal reingehen. Aber mich, du hast es glaube ich jetzt auch schon oft erwähnt, ja, aber mich würde wirklich nochmal so der Kern der Sache interessieren, was macht eure Maschine jetzt besser als die Konkurrenz? Du hast natürlich schon auch ganz gut den Rahmen gesteckt, weil du gesagt hast, naja, damals, als ich entwickelt habe, gab es gar nicht so viel. Jetzt gibt es ganz viel. Also was würdest du denn heutzutage aus der heutigen Sicht anführen, um deine Maschine jetzt sozusagen irgendwie oder die wichtigen Dinge eurer Maschine zu benennen? Also was macht die Maschine jetzt anders als eure Konkurrenz? Die ist ja doch schon jetzt mittlerweile recht groß.

Flo:

[14:21] Ja, wir haben irgendwann einmal gesagt, das ist die letzte Maschine, die du dir kaufen wirst. Und das, glaube ich, beschreibt es ganz gut. Warum? Weil es ja einfach mit den Fähigkeiten wächst. Wir haben ja versucht, diesen Spagat hinzubekommen, zwischen ich baue eine völlige nerdige Maschine, die nur auf Funktionalität getrimmt ist, die dann wirklich, keine Ahnung was, ein IT-Studium braucht. Ich überspitze ein bisschen. Um da Kaffee rauszubekommen, hinzu ich drücke eben einfach nur auf einen Knopf, weil oftmals will ich das nicht. Das heißt, wenn ich jetzt aus dieser noch nicht so Kaffee, also noch nicht die Kaffee-Erfahrung habe, dann möchte ich natürlich möglichst einfach einen Einstieg haben, wenn ich mir jetzt einen Siebträger kaufe, habe aber dann die Möglichkeit, mich mit der Maschine auch weiterzuentwickeln. Das ist so der Punkt, wo wir

gesagt haben, das ist das, was wir vielleicht noch ein bisschen, was bei uns noch einmal ein Punkt ist, weil zum Schluss ist es das Ziel ja, von allen Maschinen möglichst konstante Bedingungen zu schaffen, dass das, was unten rauskommt, immer gleich ist.

Chris:

[15:24] Ja, verstehe, verstehe. Also ich sage mal, ein guter Punkt für meinen Geschmack oder das, was mich unheimlich fasziniert hat, mal abgesehen davon, dass ich euer Design richtig schick finde. Also das habt ihr echt toll hingekriegt, können wir gerade auch nochmal ein bisschen später nochmal kurz drauf eingehen. Aber was ich einfach toll finde, ist, dass ihr im Gegensatz zu manch anderen Anbietern, die im Moment gerade sehr viel Öffentlichkeit haben, mit eurem Produkt irgendwie, ihr wart dann einfach da. Also ihr habt im Gegensatz zu vielen anderen auch wirklich nicht geredet, sondern gemacht und dann gab es ein Produkt und dann habt ihr das veröffentlicht und dann konnte man das kaufen. Und das muss ich mal sagen, ist aus meiner Sicht eigentlich eine ganz tolle Leistung, die ihr da vollbracht habt. Und was ich in der Einleitung gesagt habe, möchte ich auch noch mal kurz hier erwähnen. Das haben wir so explizit gar nicht jetzt noch mal besprochen. Ihr produziert auch alles in Deutschland. Auch das muss ich sagen, ist natürlich vielleicht etwas, was man schon an dieser Maschine gut finden kann, sage ich mal, oder?

Flo:

[16:32] Ja, herzlichen Dank erstmal für deinen Lob. Wir haben damals gesagt, wir gehen einen anderen Weg. Es hätte auch die Möglichkeit gegeben, dass wir erst mit irgendwelchen Hochglanzbildern oder sonst irgendwas über irgendein Kickstarter-Projekt das Ganze hätten bewerben können und machen können, noch lange bevor irgendwas da ist. Und das haben wir nicht gemacht. Darum ist es, glaube ich, in der Wahrnehmung als ziemlich, so wie du gesagt hast, irgendwie und auf einmal waren wir da. Das ist ja dem geschuldet gewesen, dass wir zu dem Zeitpunkt, als wir damals im Oktober das vorgestellt haben auf dem Swiss Coffee Festival, da hatten wir ja funktionsfähige Maschinen schon da. Das war dann noch damals auch schon in dem Design, genau. Das waren alles noch handgefräste Gehäuse und alles. Aber da waren wir schon so, dass wir gewusst haben, natürlich, das funktioniert. Da waren wir auch schon im EMV-Labor und haben auch gewusst, dass das Ding die ganzen Bestimmungen einhält, dass es nicht abstrahlt und sonst was macht. Das ist da alles schon passiert gewesen. Und darum war dieser Schritt zwischen wir sind da und wir liefern aus auch so gewählt, dass wir das, was wir da versprechen, vom Prinzip auch einhalten können. Und wir haben ja damals, glaube ich, die Auslieferung, waren es zwei Wochen oder drei Wochen, glaube ich, wo wir hinten dran waren, wo ich schon ein schlechtes Gewissen hatte, aber ich glaube, die Leute haben sich alle gefreut, dass es bloß zwei Wochen oder drei Wochen waren und keine eineinhalb Jahre, wie bei so manchen Kickstarter-Projekten. Und das ist, wie gesagt, für uns war klar, wir gehen erst an die Öffentlichkeit, wenn wir wissen, es funktioniert. Wenn wir wissen, wir kriegen die Teile auch bei.

Flo:

[18:00] Das ist ja so ein Punkt, da werden wir gleich noch drauf kommen. Du hast gesagt, wir

produzieren es in Deutschland, aber das ist ein komplettes, Aluminiumgehösse außenrum. Das ist gekannt, das ist einteilig. Da braucht man jemanden, der das auch kann. Und erst als da klar war, wir haben jemanden, der uns das Ganze auch im Prinzip herbauen kann, dann gehen wir raus und gehen an die Öffentlichkeit. Und darum war dieser Zeitsprung eben recht kurz.

Design

Chris:

[18:23] Ich wollte noch mal auf das Design zu sprechen kommen, weil du hattest gesagt, du hast erst funktional gearbeitet, also praktisch aus der Maschinenbausicht die Funktion fertiggestellt und dann dieses Design entwickelt. Hast du das selber gemacht? Habt ihr das einfach so am Reißbrett so, ach das finde ich aber, also das Design ist echt super cool.

Flo:

[18:45] Ja, also das Design, das hat schon ein Bekannter von mir gemacht, der ist Produktdesigner, der hat dann gesagt, Flo, das geht nicht. Wie gesagt, ich bin Maschinenbauer. Wenn ein Maschinenbauer eine Kaffeemaschine baut, dann ist das ein eckiger Kasten mit zwei Knöpfen und unten läuft Wasser raus und die Funktion beendet. Und der hat gesagt, Flo, das geht nicht. Design, das ist kein Design, das ist einfach, geht nicht. Und dann hat der sich herangesetzt und wir haben gesagt, das ging auch recht zügig, wo wir gesagt haben, die Key Features sollen so klein sein wie möglich. Wir wollen den Tank eben nach vorne haben, dass man auch gleich sieht, wie viel Wasser drin ist. Ich möchte keine Algenzucht hinten im Heck der Maschine haben. Und ich möchte den Abstand so haben, dass eben auch eine Tasse Kaffee drunter passt. Dann haben wir da mit Proportionen rumgearbeitet, dass das Ding nicht zu hoch, zu breit, zu lang irgendwie aussieht und da macht, das musste ich auch lernen, ein halber Zentimeter an irgendeiner Stelle zu viel oder zu wenig, sorgt dafür, dass die ganze Maschine gleich total komisch wirkt. Genau. Und er hat das Design dann gemacht, das ist der Sebastian gewesen und das ist ja, ich finde es auch super, so wie es ist, dass wir das so untergebracht haben, dass man da keine Schrauben, nichts drin sieht. Das ist dann, wie gesagt, alles nicht so ganz einfach, das auch herzustellen. Aber das war es uns einfach wert, weil wir gesagt haben, wir wollen da eben einen neuen Weg gehen. Wir wollen da weg von diesem klassischen, irgendwelchen Design. Wir wollen was, das man von Weidenshow erkennt und sagt, ah, das ist die Roxy. Ich glaube, das ist gelungen.

Chris:

[20:14] Ich glaube auch, das ist gelungen. Und zwar der Punkt sehr platzsparend ist auf jeden Fall gelungen. Ich habe das ja auch in der Einleitung gesagt. Ich war wirklich überrascht, wie klein die Maschine ist. Und wenn man dann sieht, mit welcher Leistung ihr da aufwartet, dann ist das irgendwie ein kleiner Powerklotz, würde ich mal so sagen. Mich erinnert das Design immer so ein bisschen an Star Trek. Ich weiß nicht warum, aber irgendwie ist das so meine Assoziation dazu.

Lars:

[20:44] Echt?

Chris:

[20:45] Ja, ich komme, ich weiß auch nicht. Ich kann jetzt gar nicht so genau sagen, warum.

Lars:

[20:49] Da muss ich aber meine Assoziation auch noch sagen.

Chris:

[20:52] Na los.

Lars:

[20:52] Mich erinnert die nämlich immer an die ZTW30.

Chris:

[20:56] Ja, verstehe.

Lars:

[20:57] Also so ein bisschen von dieser Form her hat es eine Mühlenähnlichkeit. Aber ich glaube, da wurde so gesehen eine andere Referenz hergenommen, oder Flo?

Flo:

[21:09] Ja, Mai, es ist natürlich so, wenn du überlegst, wie schaut so eine Maschine aus, du hast ja einen gewissen Rahmen, in dem du dich bewegen kannst. Du hast ja Funktionen, die du dann da unterbringen musst. Es ist ja eine Balkonmaschine oben, dann musst du um diesen Balkon einen Kasten rumbringen. Du musst deinen Tank, du brauchst eine Tropfschale mit einer ausreichenden Menge. Wenn du diese ganzen Rahmenbedingungen zusammenbringst, bleibt dir, was heißt nicht mehr so, eigentlich viel ist jetzt übertrieben, bleibt ein Spielraum, wo du designen kannst und machen kannst. Und wenn du das noch auf kleinstmöglichen Bauraum unterbringen willst, dann wird es halt irgendwann so, wie es jetzt ist. Und ob dann der Winkel hinten, das ist das, was ich gemeint habe, ob wenn der Winkel hinten, wir haben ja diesen Winkel drin, wenn der Winkel jetzt auf einmal 4, 5 Grad mehr oder weniger ist, dann schaut das Ganze komplett anders aus. Und deswegen ist das vom Prinzip her schon so entstanden, auch diese ganzen Winkel, diese Proportionen, dass es eben zum Schluss ein stimmiges Gesamtbild gibt und dass das dann in irgendwelchen Schrägen oder mit irgendwelchen, was weiß ich, Fronten eine Ähnlichkeit immer mit irgendwas hat, ich glaube das, ja.

Lars:

[22:13] Ist ja auch nicht schlimm, das war einfach so gesehen, wenn du das meintest, das ist Star Trek, ne?

Flo:

[22:18] Naja, also Star Trek hätte ich bis jetzt noch keiner interpretiert, aber ja, Es ist ja schön, dass man darüber diskutiert, weil es halt einfach irgendwie nicht der klassische Standard ist, sondern halt einfach eine neue Form halt ist. Und das wollten wir auch machen und eine neue Form, trotzdem irgendwie dezent unauffällig. Genau, das kam dabei raus.

Chris:

[22:39] Naja, also ich meine, es ist, ich glaube, die beiden Assoziationen, also erstmal ist es eine Geschmackssache. Ja klar, jeder assoziiert, was er will. Aber ich finde, das steht gar nicht gegeneinander, diese beiden Assoziationen von Lars und mir für meinen Geschmack, weil es ist eben sehr futuristisch. Und das ist vielleicht auch was, wo man sich ein bisschen darauf einlegen kann, wenn man das misst an den klassischen Maschinen. Nun muss man sagen, wir reden ja von einer softwaregesteuerten Maschine. Das ist ja jetzt auch keine klassische Maschine.

Chris:

[23:13] Und auch wenn ich der festen Überzeugung bin, man kann auch mit einer E61 hervorragenden Kaffee machen, denke ich, man muss ganz ehrlich sagen, natürlich ist ein modernes Design für eine sehr moderne Maschine, die softwaregesteuert ist, auch genau die richtige Wahl. Also da will man einfach auch nicht so einen klassischen Boiler-Boliden stehen haben. Ich wollte noch mal eins fragen und zwar habe ich das verpasst, als ich live an der Maschine war. Der Raum zwischen der Brühgruppe und dem Abtropfgitter, wie groß ist denn der? Weil ich weiß, ihr habt auch die Möglichkeit mit der Maschine, hat man ja wahrscheinlich mit vielen Maschinen, die Software gesteuert sind, auch Filterkaffee zuzubereiten. Zu bereiten. Da muss ich also eine Tasse runterkriegen, da muss ich einen Filter runterkriegen. Also für so eine kleine Maschine, ich bin immer noch, ich hänge immer noch an dieser Größe der Maschine. Wie viel Raum habt ihr denn da, dass das überhaupt passt?

Flo:

[24:13] Puh, ja, genug.

Chris:

[24:15] Ja, augenscheinlich.

Flo:

[24:17] Ich habe das Maß jetzt gerade in dem Kopf. Aber das ist so ein Punkt. Man muss ja da auch ein Spagat finden zwischen, wenn ich jetzt gerade mit dem bodenlosen Siebträger ein Espresso zubereite in eine niedrige Tasse, ist die Fallhöhe ja doch recht hoch. Aber ich muss es ja auch hinbekommen, dass ich, wenn ich das Ganze mit einem Doppelauslauf betreibe und dann noch eine Waage drunter stelle, dann ist der Platz gerade noch ausreichend. Und jetzt wollen wir einen Filter ja auch noch runterbringen. Ich nehme hier so Cappuccino-Tassen, stelle den Filter direkt drauf. Wir hatten damals ja auch diesen Filterhalter noch dabei, den haben wir mittlerweile rausgenommen, weil ihn fast keiner hernimmt, weil es natürlich einfach ist, den auf die Tasse zu

stellen. Das passt da auch noch drunter. Und weil wir gesagt haben, nicht jeder hat eine Cappuccino-Tasse, sondern eine normale Kaffeetasse, haben wir die Möglichkeit, die Tropfschale rauszunehmen, haben unten eine Aussparung auch noch drin in der Maschine, so dass man die Tasse mit dem Filter auch direkt quasi auf seine Küchenarbeitsplatte unter die Maschine stellen kann. Das funktioniert, weil wir im Filterbetrieb das Ventil für das Abwasser ja nicht aufmachen müssen. Da gibt es ja kein Abwasser. Und darum haben wir die Möglichkeit geschaffen, dann hier eben auch noch einmal größere Tassen drunter zu stellen, eben gerade für die Filterzubereitung.

Lars:

[25:33] Also ich kann bestätigen, ich war da und habe mir einen Filterkaffee machen lassen, ich glaube vor Max tatsächlich, der hat mir einen gebrüht, der war auch sehr lecker, da war die Tropfschale noch dran, also es hat gerade so gereicht für eine wie 1601, reicht ja von der Menge her auch, ich glaube da will man jetzt auch keinen Liter damit brühen, ehrlicherweise, aber für eine Tasse und die war sehr lecker, also dafür, ich meine, musste ich natürlich gegen viele Kaffees im Frankfurter Coffee Festival schlagen, aber also erstaunlich, wie gut es auch funktioniert hat tatsächlich mit der Verteilung. hinter.

Chris:

[26:05] Lass mal ein bisschen über die Technik reden. Mit der Höhe habe ich verstanden, eine Cappuccino passt immer vorausgesetzt. Man nimmt einen bodenlosen Siebträger, passt da eine Waage drunter und eine große Cappuccino-Tasse, ohne dass man in Petrouille kommt.

Flo:

[26:25] Ja, das kommt auch mit. Mit dem Doppelauslauf passt die auch noch drunter.

Chris:

[26:28] Das passt auch noch.

Flo:

[26:31] Das geht alles. Das funktioniert alles wunderbar. Eng wird es halt bloß mit Filter, wie gesagt. Da hat man die Möglichkeit, also mit Filter, wenn du direkt draufstellst, auf eine Cappuccino-Tasse funktioniert das. Ich habe hier so 200 Milliliter Cappuccino-Tassen. Das ist das übliche Maß. Also so 200 Milliliter Prüfung mache ich dann immer. Genau. Und wenn das nicht reicht, dann wie gesagt Tropfschale raus, Abtropfblech raus und dann kann ich, dann gewinne ich noch einmal diese drei Zentimeter ganz grob an Höhe mit dazu. Rein für Filter.

Technik

Chris:

[26:59] Dann lass mal, weil du gerade Tropfschale mehrfach gesagt hast, Wie groß ist denn die Tropfschale? Weil auch das spielt ja irgendwie wieder in die Größe mit hinein. Du willst eine

Tropfschale haben, du willst aber auch nicht nach jedem Kaffee das Ding ausleeren. Wie groß ist denn die so, dass man da einen Tag, zwei Tage mit leben kann, wenn man seine zwei, drei, vier espressos mitmacht? Also was ist denn so ein normaler Entleerzyklus oder was?

Flo:

[27:23] Im Normalbetrieb verdampft das Wasser daraus oder verdunstet es schneller, als du entleeren kannst. Ja, du lachst, das ist wirklich so.

Chris:

[27:31] Habt ihr mit einkalkuliert sozusagen, ja, Verdutzung.

Flo:

[27:35] Nein, aber das ist wirklich so. Wir haben ja dadurch, dass wir die Menge Wasser, die reingeht, regeln, haben wir ja keinen Ventil, über das wir irgendwie ein Abwasser ablassen, sondern es geht ja wirklich nur in die Tropfschale das Wasser rein, das nach dem Bezug an Druck noch in den Leitungen vorhanden ist oder über dem Headspace vorhanden ist. Wir haben ja getrennte Zu- und Abwasserkanäle, Und im Endeffekt ist das Wasser, wie gesagt, das rausgeht von der Brühgruppe über eine Leitung zum Ventil und runter. Und das ist nicht viel. Das ist nicht viel. Im Filterbetrieb kommt da gar nichts raus. Und dementsprechend ist das, ich kann jetzt nicht die Menge sagen, wie viel das ist, das habe ich noch nie gemessen. Aber es ist wirklich nicht viel. Und auch wenn wir da auf dem Coffee-Festival Kaffee gemacht haben, die Tropfschale voll zu kriegen, das dauert ewig. Weil diese pro Kaffee 10, 15 Milliliter, die da reinlaufen, der 20 Kaffee Max ist immer noch Platz drin. Also das kriegst du an einem Tag im Normalbetrieb nicht voll, die Tropfschale.

Chris:

[28:27] Ja, ich frage ganz konkret, Flo, jetzt nicht, um da schnippisch zu sein, sondern ich habe hier in der Ranchilio stehen und da ist ja einer der großen Kritikpunkte auch immer die Tropfschale und von daher bin ich wirklich interessiert daran, ob man da jetzt sozusagen, also ich sage mal, wahrscheinlich ist das ein bisschen auch ähnlich, nur dass mir in der Wasser reinläuft.

Flo:

[28:48] Ja, das ist ein Punkt. Wir haben die Tropfschale, die kannst du nach vorne rausziehen, eben, dass wir sie länger machen können und unter der Maschine noch, also auch weitersetzen können. Es gibt eine Maschine, da musst du die Tropfschale von oben rausnehmen. Da hast du wirklich bloß den Bereich unter deinem Abtropfblech, das du als Tropfschale hernehmen kannst. Wir haben diese Tropfschale eben unten weitergeführt und kannst sie nach vorne eben rausziehen. Und dadurch sind es, ich glaube, 400 Milliliter, die reinpassen. Also, wie gesagt, kriegst du einen Normalbetrieb nicht voll.

Chris:

[29:16] Okay. Und du hast vorhin beim Design auch gesagt, der Wassertank, der ist nach vorne

sichtbar. Auch finde ich ein schönes Design-Element. Ich glaube, es ist ein Glastank, oder? Was habt ihr da?

Flo:

[29:26] Es ist ein Glastank, genau.

Chris:

[29:27] Ja, schön gemacht. Und wie viel Volumen hast du da drin?

Flo:

[29:30] Das sind 900 Milliliter, die reinpassen.

Chris:

[29:33] Okay, da kann man ja auch ein paar Tassen mitbrühen, ne?

Flo:

[29:36] Da kannst du auch ein paar Tassen mitbrühen. Deswegen auch hier normalerweise, wenn du den in der Früh zu deinem ersten Kaffee füllst, dann langt der normalerweise, gut, das ist jetzt je nachdem, wie viel Kaffee man trinkt, aber mir reicht der normalerweise über den Tag. Genau, und ich fülle den halt über, ich nehme den im Normalfall auch nicht raus, sondern man füllt ihn von oben auf. Wir haben oben einen Deckel, kann man reinschütten. Genau, ich nehme ihn eigentlich auch dann nur zum Reinigen raus und mache ihn sauber. Dann kommt er wieder rein.

Lars:

[30:02] Ja, das ist schön. Also besonders im Gegensatz zu den ganzen meisten, die Plastik drinnen haben, kannst du auch Glas dementsprechend einfach schön auch sauber machen in dem Moment, ohne dass sich da langfristig was festhängt. Wir sind jetzt schon so ein bisschen in dieser ganzen Technikebene angekommen. Ich würde mal einen Tiefflug mal mit dir ansetzen, die ganzen Komponenten mal zu beleuchten, die ihr drinnen habt. Ihr habt euch ja, oder du hast dir damals, wo die Maschine entstanden ist, ja auch Gedanken gemacht, okay, du möchtest keinen Boiler haben. Du willst so gesehen eine kleine Heizeinheit drin haben und jetzt ist es glaube ich ein Dickfilmheizer, richtig?

Flo:

[30:36] Genau, ja.

Lars:

[30:38] Und warum hast du damals einen Dickfilmheizer genommen und nicht was anderes, was sonst noch auf dem Markt war?

Flo:

[30:46] Und der Hintergrund ist, ich hatte damals auch experimentiert mit kleinen Boilern, mit klassischen Thermoblöcken eben und die waren aber alle zu träge. Und die moderne

Regelungstechnik gibt es ja her, wenn man seine Hardware kennt und weiß, was da passiert, dann kann man da super drauf reagieren, dann kriegt man das auch temperaturstabil alles hin. Und das geht eben mit dem Dickschichtheizer wunderbar. Da erhitze ich ja wirklich nur die Wassermenge, die ich brauche. Wir haben dann dahinter nochmal eine beheizte Brühgruppe. Die egalisiert quasi nochmal, sollten Schwankungen im Dickschichtheizer entstehen, gleichen wir das dadurch nochmal aus, sodass wir vorne wirklich konstante Bedingungen das Wasser auch rausbekommen.

Lars:

[31:26] Das heißt, du hast dann vorne so Heizpatronen drinnen oder wie kann ich mir die beheizte Brühgruppe vorstellen?

Flo:

[31:32] Genau, die ist aktiv beheizt, nochmal Heizpatronen drin. Und die heizen wir auch getrennt voneinander, die beiden Heizer, also sprich die Brühgruppe und auch das Wasser, das durch den Dickschichtheizer läuft und können dadurch das Ganze sehr genau regeln und können auch Temperaturänderungen recht zügig darstellen. Das heißt, in einem Profil kannst du auch fallende Temperaturen darstellen, indem du dann einfach natürlich nicht sagst, ich möchte jetzt von 92 auf 90, da wird es schwierig, weil das gleicht die Brückgruppe aus. Du musst dann ein bisschen weniger Temperatur angeben und die Temperatur der Brückgruppe mit runterziehen, dann kannst du auch fallende Profile mit darstellen, weil das durchaus bei manchen Kaffees ja auch ganz gut ist.

Lars:

[32:15] Genau, das wäre jetzt nämlich meine Frage gewesen, weil wenn du vorne Heizpatronen drinnen hast, hast du natürlich eine relativ große Wärmedichte, die schwer braucht, aber klar, da musst du vielleicht von 90 auf 80 runter und du musst halt selber irgendwie dir so ein bisschen diesen Aufset berechnen. Oder hast du vorne auch Fühler drinnen, die die Temperatur abnehmen nochmal, dass du dann so gesehen auch über die Zeit lernen kannst, was bedeutet das denn, wenn ich von 90 auf 80 runtergehe, vielleicht komme ich bei 85 in dem Moment raus?

Flo:

[32:40] Ja, das machen wir nicht, weil im Endeffekt, es ist natürlich der Spagat zwischen, ich möchte eigentlich vorne konstante Temperaturen haben, da brauche ich eine gewisse Trägheit vorne nochmal, um das auszugleichen. Und ich möchte die Temperaturen wirklich ganz schnell ändern, dann brauche ich die Trägheit vorne eigentlich überhaupt nicht. Also ist das, was rauskommt, wir haben den Fokus drauf gesetzt auf Konstanz, dass man im Endeffekt jeden Kaffee, den ich mache, der soll eigentlich was werden. Ich soll nichts weggießen müssen davon, weil es dann zu kalt war oder irgendwas doch zu heiß war, sondern das soll einfach immer passen. Darum haben wir uns für den Weg entschieden, vorne noch eine gewisse Masse drin zu haben, die dann zwar recht schnell auch reagieren kann, aber eben das noch einmal ausgleicht. Und dementsprechend ist es aber so, wie du sagst, wenn ich jetzt wirklich fallende Temperaturen darstellen will, dann muss ich

einfach mehr oder eine niedrigere Temperatur vorgeben, dass sich dann was einstellt. Das weiß ich beim ersten Mal, wenn ich es gemacht habe, weiß ich. Alles klar, dann stellen sich, wie du gesagt hast, anstatt wenn ich 80 eingebe, stellen sich dann 85 ein, ist gut. Wenn das nicht passt, dann muss ich mal weniger eingeben. Aber dann sind wir schon auf einem Niveau, das glaube ich ganz, ganz wenige Leute eigentlich nur machen. Der Großteil, glaube ich, der Nutzer will eigentlich, für den ist es wichtiger, dass das, was vorne rauskommt, einfach immer reproduzierbar und konstant ist.

Lars:

[33:53] Ja, und die Pumpe ist eine normale Vibrationspumpe, die drinnen steckt oder habt ihr euch da auch was ganz Spezielles einfallen lassen?

Flo:

[34:01] Ne, das ist eine Vibrationspumpe, weil einfach aus Platzgründen da nichts anderes reinpasst. Ich habe zwar jetzt hier schon andere Pumpen da liegen, wo wir auch am Experimentieren sind, wenn wir irgendwann nochmal vielleicht irgendwas anderes bauen, dass man da nochmal ein bisschen was modifizieren kann. Ich formuliere es mal ganz vorsichtig. Aber aufgrund des Platzbedarfs und auch der Wartungsfreundlichkeit, die kann jeder Servicebetrieb quasi auch tauschen, haben wir uns für die Vibrationspumpe entschieden. Die macht ihren Job da drin, die macht ihren Job gut, wir können damit den Durchfluss sauber regeln, das passt alles und darum ist es die Vibrationspumpe geworden.

Chris:

[34:42] Was habt ihr denn, Entschuldige, was habt ihr denn für eine Vibrationspumpe da drin, weil es geht ja auch immer so die Thematik um, ja, du brauchst maximal Flow und so, ist das so eine OLAP Silent Green oder?

Flo:

[34:54] Ja, die OLAP Silent Green ist es nicht, die kriegt den Durchfluss nicht hin.

Chris:

[34:58] Deswegen frage ich, ja.

Flo:

[34:59] Ja, genau, genau. Das ist, auch da ist es wieder ein Spagat dazwischen, wie genau kann ich das Ganze regeln. Wenn ich jetzt eine Pumpe mit höherem Durchfluss nehme, wird es natürlich ungenauer und zu dem, was brauche ich. Und ich glaube, das ist auch einer der Kritikpunkte an der Maschine, wenn man so aus den Expertenkreisen redet, ist, dass der Durchfluss gerade für Pour-Over vielleicht noch ein bisschen zu niedrig ist. Da begrenzt man das Ganze auf 5 Milliliter. Ich glaube, 5,5 wird man auch noch hinkriegen. Aber dann ist Feierabend, weil diese Pumpen nicht mehr schaffen Oder die Pumpen-Heizer-Kombination, genau. Man könnte mal auch eine High-Flow-Variante bauen, die vielleicht nochmal mehr Volumen auch schafft. Also das wäre möglich.

Dann brauchst du aber auch wieder eine größere Heizleistung. Aber die, die jetzt drin ist, die schafft ohne Gegendruck eben diese, wie ich angesprochen habe, 5,5 Milliliter. Das schaffen wir. Und du musst aber auch unter Druck ja auch noch Volumen schaffen. Und da ist das Problem der von dir genannten Pumpe, dass die einfach dann irgendwann die Backen aufbläst und den Durchfluss halt bei höheren Drücken nicht mehr schafft.

Chris:

[36:07] Ja, ist das eine Ulkerpumpe oder sag mal was Konkretes?

Flo:

[36:10] Das ist eine Ulkerpumpe, ja, das ist eine Ulkerpumpe.

Chris:

[36:12] Aber ist dann keine EP5 oder so? Weil im Grunde genommen, die kann nämlich mehr als 5 Milliliter.

Flo:

[36:17] Die könnte mehr, ja genau, nee, das ist die nicht.

Chris:

[36:20] Das ist die EP4. Und ihr habt euch bewusst, für eine Low-Flow entschieden, weil ihr die besser regeln könnt. So habe ich das jetzt rausgerührt.

Flo:

[36:28] Das ist eine Mischung aus beiden auch wieder. Wir haben uns nicht nur aus regelungstechnischen Gründen dafür entschieden, sondern die hat auch bei höheren Durchfluss oder bei höheren Drücken kannst du höhere Durchflüsse dann auch noch fahren mit der Pumpe. Die kennen die in der Pump, da gehen wir schon sehr ins Detail. Die schneiden sich ja irgendwo. Gerade wenn du schaust, wenn du jetzt irgendwie in so ein Allongé oder sowas fährst oder so andere Getränke, dann fährst du ja auch mit hohem Druck und höheren Durchflüssen auch zum Ende hin. Das musst du ja auch irgendwo darstellen können. Darum ist es, wie gesagt, für den normalen Espresso-Bezug, meine ich, ist es völlig ausreichend und ich habe bis jetzt noch nie einen höheren Durchfluss vermisst, außer vielleicht in der Filterfunktion. Und da fahren wir jetzt mit 5 oder 5,5 Milliliter pro Sekunde. Ob man da geschmacklich jetzt wirklich noch was rausholen kann oder wie viel das, Können wir dann gerne in den neuen Geschäftsraum in Fürstenfeld-Bugge mal ausprobieren. Das ist, glaube ich, das Gescheitste.

Lars:

[37:25] Das ist die Einladung, Chris, gewesen. Da kommen wir auf jeden Fall runter.

Flo:

[37:28] Ja, gerne, gerne.

Lars:

[37:30] Ja, genau. Also du hast ja schon gesagt, der Allonger-Shot oder ich glaube, in einer der letzten Podcast-Folgen haben wir mal über das Thema Soup-Shot geredet, das ja viele mit der Flair machen. Ich glaube, das ist dann halt so echtes Upper-Maximum. Ich meine, beim Soup-Shot bist du auch irgendwie bei so sechs Gramm mit einer Quick-Fill angekommen. Die Frage ist halt, manche gehen halt irgendwie auf sieben oder acht da noch hoch. Aber da bist du dann, und das ist glaube ich dann wieder so die Referenz zurück, schon bei den wirklichen, also Nerds, liebevoll gemeint, die das dann halt auch dementsprechend komplett alles rauskitzeln wollen. In dem Moment. Und ich glaube, da muss man halt dann genau diesen Spagat schaffen. Oder du machst das wie die Titus Grinder. Du packst einfach so einen Adapter hinten dran, wo du dann so eine Rotationspumpe hinkriegst. Sieht dann nicht mehr schön aus, aber damit kann man auch alles machen. Aber das heißt, also wir haben, wenn wir jetzt nochmal so ein bisschen auf die Funktion kommen, wir haben jetzt das Thema Dickfilmheizer drin,

Software**Lars:**

[38:26] wir haben eine Vibrationspumpe drinnen und ihr habt jetzt auch dann sehr viel Fokus mit dem Mac so gesehen auf das ganze Thema Software gesetzt, wo mit der Maschine ja dann relativ viel gemacht werden kann, was man von außen erstmal so gar nicht sieht, weil man erstmal nur zwei Knöpfe hat. Und wir sind ja gerade schon ein bisschen auf das Thema Temperatur gekommen, aber eigentlich könnt ihr ja faktisch auch das Thema Druck und das Thema Fluss und das so gesehen in den verschiedensten Profilvarianten anbieten, wie man möchte.

Flo:

[38:59] Genau, ja. Also das ist genau das Thema Software. Sehr viel Aufmerksamkeit, hast du, glaube ich, gesagt. Das ist so, aber wir haben natürlich auch gesagt, es ist auch so, wenn man die App nicht benutzen will, und es sind ja ganz, ganz viele, dann muss es ja trotzdem möglich sein. Und darum haben wir ja gesagt, wir nehmen drei Profile auf die Maschine mit drauf. Das ist jetzt im Moment standardmäßig ein klassischer Espresso-Profil für den dunklen Kaffee, ein Espresso-Profil für helle Röstungen und ein klassisches 9-Bar-Profil. Das sind die Profile, die standardmäßig auf der Maschine schon drauf sind. Die sind dann auch Flow geregelt, die ersten beiden Profile, also die klassischen Dunkel- und für helle Röstungen, die sind Flow geregelt. Da fahren wir einen konstanten Flow in der normalen Bezugsphase hinten, bis ein Zielgewicht erreicht ist und der Druck stellt sich ja dann, je nachdem, als Reaktionsgröße auf den Kaffeewiderstand ein. Wenn der jetzt zu grob gemahlen ist, der Kaffee, dann wissen wir das, kriegen wir das mit, dann geben wir auch eine Malgrad-Empfehlung aus, wo wir sagen, Achtung, du könntest vielleicht noch mehr rausholen, indem du ein bisschen feiner malst. Wobei das ja schon wieder so ein Geschmacksthema ist. Es gibt ja viele Kaffees, da tut weniger Druck vielleicht sogar gut.

Flo:

[40:06] Genau, aber die Profile sind so gesteuert. Und das dritte Profil, das klassische 9-Bar-Profil, das haben wir mit drauf gemacht, weil ganz viele Nutzer ja doch von irgendeiner 9-Bar-Maschine kommen. Der wird ganz normal mit 9-Bar Brühdruck gefahren und es stellt sich dann der Durchfluss ein. Und dann kann man klassisch nach Augenmaß, wenn man jetzt keine Waage, keine App, kein gar nichts benutzen will, einfach nach den Kriterien auch gehen, wie man es davor gemacht hatte, es sollen Mäuseschwänzchen unten rauskommen und in 30 Sekunden, 25, 30 Sekunden, sollte sich die Tasse halt, Ja, muss man jetzt gucken, halbfüllen, füllen, je nachdem, wie groß die Tasse halt ist und kann hier mit den klassischen Methoden einfach auch wie mit einer klassischen 9-Bar-Flat-Maschine eben Kaffee zubereiten.

Lars:

[40:48] Lassen wir noch kurz da dabei bleiben. Also ich meine, du hast jetzt schon eigentlich angefangen, so in diese Rezeptwelt mit reinzutauchen. So wie funktioniert das Ganze? Das heißt, ihr berechnet, wenn du jetzt keine Waage dabei hast, berechnet ihr so gesehen den Output, wie viel circa rauskommt. Okay. Und wenn wir jetzt da noch tiefer reingehen, du hast ja schon gesagt, ihr macht dann auch so eine Rezeptempfehlung. Ich meine, das gehört jetzt fast schon zum guten Ton, dass neue Maschinen sagen, hey, stell mal ein bisschen hier Wasser mal gerade um. Wie geht es denn in die Philosophie über, dass es sehr minimalistisch ist? Also kann ich mir da jetzt vorstellen, dass dann die Knöpfe das Blinken anfangen und so sagen, hey, guck mal in die App rein, was du machen solltest, weil ein Display habt ihr ja vorne nicht dabei.

Flo:

[41:27] Nee, genau. Also das ist im Endeffekt, das machen wir über die App. Das ist klar. Also natürlich haben wir kein Display dabei. Das geht natürlich dann nicht. Wir machen das auch nicht über Blink-Codes. Das hat man am Anfang auch gehabt für die, was heißt über Blink-Codes, über Tastenkombinationen, um zum Beispiel jetzt das Entkalken oder Rückspülen zu starten. Das haben wir jetzt auch in die App reingepackt, weil es es viel einfacher macht natürlich.

Flo:

[41:46] Das ist natürlich eine Empfehlung, die geben wir dort aus. Wir haben jetzt in der neuesten Variante, die kam jetzt letzte Woche auch raus.

Flo:

[41:53] Auch noch einmal zwei unterschiedliche Modi drin. eben diesen, wir nennen es den Barista Home Mode und den Barista Pro Mode.

Flo:

[41:59] In dem Home-Mode haben wir reduzierte Funktionalität, indem wir einfach weniger Werte anzeigen, weil wir auch nicht überfordern wollen in dem Fall, sondern da zeigen wir klassisch den Druck, die Temperatur und die Zeit an und zum Schluss eben, wie lange der Shot gelaufen ist und

wie viel Menge durchgelaufen ist und geben dann da auch eine Empfehlung aus, basierend natürlich auf den Daten, die wir gemessen haben. Das Spannende ist aber natürlich immer, wie ich es schon gesagt habe, es ist ja bei ganz vielen Kaffees so, dass da gibt es kein Allgemeinwissen, dass man sagt, du musst jetzt mit 9 Bar brühen, der Druck war zu niedrig, dann ist er besser. Das stimmt ja so nicht. Das ist ja wirklich ein Naturprodukt. Jeder Kaffee ist ein bisschen anders. Und ich habe hier Kaffees, die betreibe ich oder die brühe ich bei nur 5 Bar, weil er dort besser ist, als wenn ich den mit zu hohem Druck brühe. Da wird irgendwas rausextrahiert, was dem Kaffee nicht gut tut. Und darum ist eigentlich die Philosophie immer alles probieren. Und dahin, dazu versuche ich mir auch zu motivieren. Das heißt aber auch, wenn du jetzt natürlich dann irgendwie einen Kaffee gemacht hast und hast die App nicht angehabt, speichern wir zum Beispiel auch auf der Maschine den letzten Shot, den letzten Bezug. Und wenn der jetzt dann auf einmal besonders lecker war oder besonders schlecht war und du willst es einfach dann einmal sehen, und das ist das, was ich eingangs gehabt habe, und du wächst mit der Maschine oder die Maschine wächst mit dir, du möchtest jetzt dann einmal sehen, was ist denn da passiert, dass der Kaffee so gut ist, Dann kannst du dir im Nachgang mit der App auch immer noch diesen Shot runterladen von der Maschine, kannst dir den angucken und stellst fest, oh klasse.

Flo:

[43:25] Der ist jetzt wirklich bei 6 bar bloß gelaufen und der war besonders gut und dann speicherst du dir das so ab.

Lars:

[43:30] Ich glaube, du kannst schon fast meine Gedanken lesen, weil das wäre jetzt mal eine Frage gewesen. Was machst du, wenn du die App nicht dabei hast? Aber es ist trotzdem eine Frage gewachsen. Warum tatsächlich nur ein Shot? Also ich meine, ihr könnt in das Ding hier einfach eine SD-Karte gefühlt reinschieben und dann könnt ihr auch 100 Shots euch speichern. Weil ich sage mal so, schön ist es natürlich, wenn alles gut läuft. Ich mache einfach meine 30 Shots an den Tag. Vielleicht bin ich ein bisschen überkoffiniert. Aber dann hätte ich vielleicht auch gerne so eine Referenz, diese 30 Shots angucken zu wollen.

Flo:

[43:55] Ist das wirklich so? Weißt du noch, was du vor Shot Nummer 17 für einen Kaffee gemacht hast?

Lars:

[44:01] Vielleicht nicht, aber vielleicht die letzten drei oder vier. Also das ist ja tatsächlich auch, was ja bei anderen Leuten so ist. Ich nehme jetzt trotzdem mal hier kurz ins Gespräch die Meticalis mit rein, weil genau da war ja diese Thematik. So kannst du dir nur den letzten Shot runterladen oder kannst du die letzten drei oder vier zum Beispiel runterladen, weil die Leute sagen, sie machen sich einfach die Shots. Sie wissen zumindest, welchen Kaffee sie verwendet haben und sie wollen das dann halt im Nachgang sich nochmal angucken. Weil einer, einer ist ja dann schon fast keiner. Ich

gebe dir recht, 17 ist zu viel, aber so drei, vier kann ich mir eigentlich schon relativ gut darauf merken, welche Kaffee ich da getrunken habe.

Flo:

[44:38] Ja, also das ist was, das kann man durchaus erweitern. Aber ich glaube, der Mehrwert ist, den kann man diskutieren. Weil ich glaube, wenn ich in diesem Experimentiermodus bin und möchte jetzt ausprobieren, was das Sache ist, dann lege ich mir die App nebenhin und schaue mir das an. Sondern die Funktion ist ja wirklich so, oder gedacht, dass wenn ich wirklich jetzt mal einen gemacht habe in der Früh oder du hast zwei Nutzer und die Frau sagt oder der Mann sagt irgendwie, boah, der hat aber heute früh grausig geschmeckt. Da passt irgendwas nicht. Dann kann ich da nachgucken, was war. Wenn ich aber jetzt in diesem Experimentiermodus bin, wo ich sage, ich mache jetzt drei, vier Shots, dann glaube ich, dann ist es sinnvoll, ich lege mir die App daneben und schaue mir gleich an, was da beim Laufen schon passiert. Weil dann möchte ich ja davon auch lernen. Ich möchte ja dann vielleicht auch an der Grafik oder an dem Graphen sehen, was da gerade passiert. Ich kann die ja dann auch vergleichen im Nachgang, kann die Graphen übereinanderlegen, sehe, was hat sich geändert, wenn ich jetzt den Mal gerade anpasse. Aber dann bin ich ja genau in diesem Experimentiermodus, in diesem, wir nennen es bei uns diesen Barista Pro-Modus, wo ich sage, ich kann mir wirklich live die Daten alle anschauen, kann das wegspeichern, ich kann es vergleichen, ich kann es dann auch teilen, ich kann danach suchen und machen. Aber dann will ich ja Kaffee ein bisschen erforschen.

Chris:

[45:45] Ich würde doch ein, ich würde plus eins für eine Historie sein, also mindestens so zwei, drei Shots, vielleicht sogar fünf. Weil ich glaube, wenn du nicht in dem Experimentiermodus bist, sondern du hast irgendwie drei, vier Leute am Tisch sitzen, du machst einen Kaffee nach dem anderen, du sitzt zusammen und einer von denen sagt dann, na wow, der schmeckt aber lecker. Ich meine, gut, wir gehen immer davon aus, dass alle dann konstant gleich gut gebrüht sind. Das ist manchmal so, manchmal aber auch nicht. Dann kann ich da für diesen Use Case einfach gut nachgucken und sagen, Mensch, ja, hier für den Lars Habe ich irgendwie den zweiten gebrüht? Gucke ich mal in die Historie? Was ist da eigentlich anders zum ersten, zum dritten? Wenn es für euch keinen Sinn macht, okay. Aber ich persönlich so als Use Case, als User würde sagen, also doch, so zwei, drei Shots rückwärts würde ich schon gerne blättern können. Ja, muss nicht 17 sein. Also, aber...

Flo:

[46:39] Was heißt kein Sinn? So will ich das jetzt sagen. Wir haben den Bedarf bis jetzt. Ihr habt ihn jetzt zweimal an uns herangetragen. Ich schreibe das mal auf die Wunschliste.

Chris:

[46:52] Ja, zum Beispiel.

Lars:

[46:54] Ja, wir haben ja bald Weihnachten.

Chris:

[46:56] Ja, vielleicht gibt es ja mehr Leute, die einfach den Kanal zu euch so gar nicht haben. Also einfach so hingestellt, vielleicht ist das gar keine schlechte Sache, wenn es nicht so viel Aufwand produziert oder so.

Barista Mode

Chris:

[47:06] Ich würde aber gerne, und das kannst du ja auch nochmal in Ruhe dann durchdenken, aber ich würde gerne nochmal auf diese verschiedene oder auf den Barista-Modus, auf die Barista-Modi eingehen. Ihr habt einerseits ja eine Maschine, die sich dadurch auszeichnet, dass eben kein Display drin ist, dass kein Tablet obendrauf steht, dass man ein minimalistisches Design hat, dass man sofort an die Maschine gehen kann, per Knopfdruck brühen kann. Aber natürlich braucht ihr eben auch ein digitales Device, um eben diese tiefe Softwaresteuerung abzubilden. Und wenn ich es richtig verstehe, habt ihr diese Barista-Modi gemacht, um eben auch in dieser komplexeren Steuerung softwareseitig nochmal zwei Stufen zu haben. Eine einfache Stufe für Menschen, die eben nur die wichtigsten Sachen oder die für sie gerade noch überschaubaren Sachen sehen und eine komplexere für die Nerds, die dann eben ganz tief eintauchen wollen. Das habe ich richtig verstanden. Das sind diese Barista-Modi, oder?

Flo:

[48:04] Genau, ja.

Chris:

[48:04] Und wie ist das jetzt mit Empfehlungen? Du hast vorhin in einem Beisatz gesagt, ja, ihr gebt da auch eine Empfehlung raus, mal mal feiner, mal mal nicht feiner. Wir wissen alle, dass diese Empfehlungen, na sagen wir mal, sehr einfach und logisch einfach funktionieren mit der Kaffee ist zu lang oder zu kurz gelaufen und wir wissen auch, dass das nicht immer zum Ziel führt für einen leckeren Kaffee. Also das alles außen vor gelassen, macht ihr so eine Empfehlung und die ist dann aber nur in dem komplexeren Modus auf dem, auf dem dann benutzten Device, Tablet oder eben auch Handy oder so zu sehen, ja?

Flo:

[48:43] Ne, die Empfehlung kommt in dem einfachen Modus.

Chris:

[48:46] Ach, die kommt in dem einfachen Modus?

Flo:

[48:47] Die kommt in dem einfachen Modus, genau. In dem einfachen Modus kommt es zum Schluss zu einem Tipp, der halt einfach, was heißt, sagt, wir wissen ja, wie der Kaffee gelaufen ist, wir wissen, welchen Druck, welchen Durchfluss der gelaufen ist und können dahergehend dann auch sagen, ich mir, du pass auf, der ist wahrscheinlich, es ist ja ein wahrscheinlich immer, zu fein oder zu grob gemahlen. Das wäre ja ein Punkt, wo man ansetzen kann. Da geht man das Ganze aus. Du kannst aber natürlich auch immer von diesem Modi ganz einfach umschalten und auch jeder Shot, den du in diesem einfachen Modus machst, in dem Barista Home Modus machst, den kannst du dir auch abspeichern und kannst dir auch den Verlauf im Nachgang anschauen, wenn du das eben willst. Genau. Aber die Empfehlung geben wir in diesem Modus. Ist man in dem anderen Modus, in dem Barista Pro Modus, sieht man ja schon während der Kaffee läuft, wie sich der Druck aufbaut, wie er sich verhält oder der Durchfluss. Und ich könnte ja sofort sehen, dass sich der Druck nur auf drei Bar aufgebaut hat und interpretiere dann selbst rein. Naja, drei Bar ist ein bisschen wenig, der könnte mehr Körper und mehr Fülle haben, wenn ich den jetzt, wenn ich ein bisschen feiner male, dann interpretiere ich ja das selbst rein quasi in diese Graphen oder kann es rein interpretieren.

Chris:

[49:57] Verstehe.

Flo:

[49:57] Genau. Und das ist so der Versuch eben zu sagen, wir wollen denjenigen, der da nicht so die Erfahrung hat und startet, eine Empfehlung natürlich geben, die dann natürlich nicht allgemeingültig ist, sondern eigentlich nur eine Empfehlung sein kann, immer, weil wie gesagt, wir kennen den Kaffee ja nicht, der oben reingeschüttet wird. Hinzu, ich gucke mir jetzt die Werte an und interpretiere das selber, weil ich den Zusammenhang, weil ich meinen Kaffee auch ein bisschen verstehen will. Was hat denn wirklich jetzt welcher Parameter für eine Auswirkung auf den Geschmack? Aber ich bin auch dabei, wenn zum Schluss der Kaffee einmal eingestellt ist, und das ist meistens ja so, man hat dann irgendwie einen Kaffee, hat 250 Gramm, 500 Gramm irgendwo, und das ist der Standardkaffee, und den trinkt man, dann brauche ich das alles überhaupt nicht. Dann drücke ich auf den Knopf und die Maschine macht das, so wie es sein soll, genau. Und wenn es dann mal nicht passt, dann schaue ich nach, was schiefgelaufen ist. Genau.

Lars:

[50:50] Letzte Frage von mir zur Technik. Und dann springt man so ein bisschen, glaube ich, in die Vertriebswege auch nochmal mit rein. Habt ihr denn dann auch so Möglichkeiten eingebaut, so Shots zu retten, wie der Kaffee fließt gerade viel zu schnell raus und ihr reguliert dann selber dementsprechend runter, dass der Shot hoffentlich noch besser wird als, keine Ahnung, wenn der mit 5 Gramm pro Sekunde rausplätschert?

Flo:

[51:17] Ja, das ist ja der ganz große Vorteil der Flow-Regelung. Wir regeln ja im Endeffekt den Durchfluss. Ich habe es vorhin gesagt, diese beiden Standardprofile, der Espresso Dunkel und der Espresso Hell, die sind Flow-geregelt. Das heißt, ich fahre jetzt, nehmen wir mal den Beispiel Espresso Dunkel her, dann schaut ein klassisches Profil so aus, dass ich den Headspace, also den Bereich oberhalb des Kaffeebuchs erst einmal fülle, bis sich den Druck aufbaut. Und dann fahre ich ab diesem Zeitpunkt, den Druck könnte ich einstellen, Den haben wir schon voreingestellt, sodass es für 80% der Kaffees funktioniert. Und dann fahre ich mit konstantem Durchfluss bis zum Ende. Wenn ich jetzt irgendwo Channeling oder sonst irgendwelche Fehlstellen im Kaffee hätte oder viel zu grob gemahlen, dann fließt der Kaffee trotzdem nicht schneller. Der schießt dann nicht durch oder irgendwas, sondern wir begrenzen ja diesen Durchfluss auf diesen eingestellten Wert. Und der Druck stellt sich ja dann quasi ein, je nachdem wie der Widerstand meines Kaffeepucks ist. Und jetzt kommt das Spannende, das, was man so schon immer diesen Schott retten nennt. Dadurch, dass die Kontaktzeit zwischen Kaffee und dem Wasser ja konstant bleibt durch diesen Durchfluss, den wir vorgeben, also Milliliter pro Sekunde, schmeckt ein Kaffee, der mit 5 Bar gebrüht ist.

Flo:

[52:29] Zu 80% schon immer besser wie das, was man in ganz vielen Cafés bekommt. Es könnte aber ein bisschen mehr noch drinstecken, wenn ich halt ein bisschen feiner mahle und den Druck ein bisschen höher bringe. Also alles, ich sage ganz grob immer, alles zwischen 5 und 9 Bar oder 4,5 und 9 Bar oder 10 Bar ist schmackhaft. Das ist vielleicht nicht ideal, aber schmackhaft. Und an dem Rest, so dass ich zu meinem Ideal hinkomme, das ist ja die Einstellung, die ich dann machen kann, nochmal über meinen Mahlgrad, so dass ich dann bei 9 Bar rauskomme. Oder halt, wenn es der Kaffee hergibt, bloß bei 6 bar, weil er dort besser schmeckt, ausgewogener ist. Viele alte Handhebler machen ja, das ist ja nichts anderes, wenn ich so ein altes Handhebelprofil anschau, einen Federhebler zum Beispiel, so eine alte Gatsche oder sowas.

Flo:

[53:11] Dann mache ich ja nichts anderes, ich drücke die Feder nach unten, ich spanne sie vor, ich habe eine Präinfusion, der Kaffeepuck wird, gesättigt und dann presst die Feder mit ihren, je nachdem wie die Federkennlinie ist, mit ihren 6 bar, 7 bar, mehr ist das ja oftmals bei diesen Federn nicht und der Druck fällt zum Ende hin ab und durch diesen Abfallend Und ein Druck, der hinten raus entsteht, wird quasi ein Durchfluss, der sich jetzt normalerweise mit Durchlässigkeit des Buchs erhöhen würde, ja auch konstant gehalten. Darum sind ja die immer so ausgewogen, die ganzen Handhebel-Kaffees. Genau. Und das kannst du durch diese Flow-Regelung, erreichst du das eben auch. Jetzt habe ich Flow-Regelung gesagt.

Chris:

[53:47] Ja, Flow-Regelung, genau. Sehr schön.

Lars:

[53:50] Ein freudscher Versprecher.

Chris:

[53:51] Ja, genau.

Flo:

[53:53] Erreichst du das eben auch und dadurch ist meiner Meinung nach der Schlüssel zu gutem Kaffee eigentlich immer die Flow-Regelung, genau. Die gleicht es aus.

Chris:

[54:02] Ja, ich weiß gar nicht. Brew by Weight habt ihr ja drin, ne?

Flo:

[54:07] Ja, also wir haben keine eingebaute Waage drin, sondern wir wissen ja sehr genau, wie viel Wasser wir durchschicken durch das System und können danach dann auch stoppen. Man hat auch die Möglichkeit, im Nachgang, sollte es hier zu Abweichungen kommen, das Ganze noch einmal über eine Waage zu kalibrieren. Also es soll ein Offset da sein. Das kann man mit einer ganz normalen Küchenwaage machen. Wenn man jetzt eine kleine Briefwaage hat und stellt die drunter und die Maschine sagt, es sind 36,9 Gramm gewesen und die Waage sagt aber, es sind bloß 36,5 gewesen und diese 0,4 Gramm Unterschied sind wichtig, dann kann ich das am Ende des Shots kompensieren. Dann wird das Ganze hinterlegt auf der Maschine und wird das beim nächsten Mal berücksichtigt.

Chris:

[54:45] Ich frage genau deswegen nochmal danach, weil du gerade so viel auf das Flow-Profiling abgehoben hast. Und das kann man ja über verschiedene Dinge lösen, eben Flow-Meter oder eben Kalkulationen, Pumpendruck etc. Wie habt ihr das denn gemacht bei euch? Wie misst ihr Flow?

Flo:

[55:07] Wir machen, also für die Menge rechnen wir, weil es genauer ist als das Flowmeter. Die Erfahrung haben wir gemacht, wir haben einen Flowmeter noch drin, das nehmen wir im Moment aber rein für die Tanküberwachung her, um zu erkennen, wenn der Tank leer ist.

Chris:

[55:22] Und nochmal zum Brue-By-Wade. Ihr habt Brue-By-Wade drin?

Flo:

[55:27] Können eine Waage einbinden, genau. Also wir haben im Moment, also wie gesagt, wir ermitteln das Gewicht selber, das ist sehr exakt. Du hast aber auch die Möglichkeit, noch externe Wagen eben einzubinden.

Chris:

[55:38] Über Bluetooth dann anzuschließen und dann explizit auch auf Gewicht zu stoppen.

Flo:

[55:43] Genau, genau.

Chris:

[55:44] Ja, und aber zusätzlich auch mit jeder Waage einen Abgleich zu machen zu eurer Kalkulation und dann einen Korrekturfaktor einzugeben.

Flo:

[55:53] Genau, also wenn du eine Waage verbunden hast, passiert das automatisch. Also wenn du eine Waage verbunden hast und brühst Kaffee und es sollte eine Waage zu unserem internen Dasein, dann wird am Ende des Bezugs das automatisch kompensiert. Wenn man keine Waage verbunden hat, dann kann man das auch manuell tun.

Dampf

Chris:

[56:10] Verstehe. Verstehe. Gut, bevor wir jetzt wirklich nochmal einen Schritt weiter gehen. Ich würde gerne nochmal auf den großen rosa Elefanten im Raum eingehen und das ist, ihr habt ja gar keinen Dampf an der Maschine. Das ist ja gar keine richtige Espressomaschine. Die kann ja praktisch nicht dampfen. Was ist denn mit all den Milchtrinkern da draußen?

Flo:

[56:33] Das ist, ja, richtig. Also wir haben keinen Dampf. Das ist eine bewusste Entscheidung damals gewesen auf dem Weg zu einem Brüher, der auf kleinsten möglichen Bauraum unterkommt, der energiesparend ist, der energieeffizient ist, der einfach schnell warm ist. Wenn ich jetzt in die Maschine Dampf reinbaue, das ist alles möglich. Und wir denken auch über Dampfösungen nach, aber da hat sich gerade zu dem Zeitpunkt auch ganz, ganz viel auf diesem Dampf-Mite getan, wo es externe Milchaufschäumer gibt. Ob das jetzt dann, wie es so ein Morning Dream ist oder von Subminimal, der Nanoformer oder irgendwelche Geräte, die auf Knopfdruck wirklich lateratfähigen Milchschaum machen und das auch wieder reproduzierbar und energieeffizient, weil ich ja die Milch direkt warm mache, ist das was, das ich natürlich vom Prinzip her bevorzuge. Weil natürlich ist es eine richtige Espresso-Maschine für viele dann, wenn da auch eine Dampfzanze drin ist. Aber wie viele Leute können mit dieser Dampfzanze wirklich Dampf auch machen?

Chris:

[57:36] Ich würde ja davon ausgehen, dass jeder, der sich eine Espresso-Maschine kauft, wo eine Dampfzanze dran ist, sich auch bemüht, das zu lösen, das Problem.

Flo:

[57:47] Da gibt es eine Ladeartschurke dafür, ja genau.

Chris:

[57:50] Aber nee, ich weiß, ich habe das jetzt ein bisschen provokativ gesagt, Flo, aber es ist natürlich, ihr seid ja auch wiederum da nicht die einzige Maschine, die jetzt keine Dampfmaschine hat. Der Lars hat die Meticulous gerade erwähnt, vorher erwähnt. Und ich denke, das ist ja auch ein super Beispiel für eine Maschine, die ohne auskommt und auch die ganzen oder viele von den einfachen Handheblern wie die Flair, der Robot etc. Haben das natürlich auch alles nicht und so weiter und so fort. Ja, aber ich meine, das sind so Sachen, das kommt ja auch immer wieder in den Diskussionen und das vielleicht für euch auch, wenn wir in Richtung Vertriebswege gehen wollen, jetzt ein bisschen in der Diskussion, auch ein Punkt, da müsst ihr ja darauf reagieren und mich interessiert einfach, wie ihr euch dazu stellt.

Flo:

[58:34] Ja, aber wie gesagt, für mich ist es auf dem Weg nach, wie mache ich effizient Dampf, ist es nicht die klassische Dampfmaschine so unbedingt. Weil vom Prinzip her erst einmal ein Wasser heiß zu machen und damit Milch heiß zu machen und danach zu diskutieren, ob diese Dampfleistung ausreichend ist und ob der Dampf dann feucht, nass oder sonst was ist, das ist glaube ich nicht mehr die Lösung. Da tut sich, wie ich gesagt habe, ganz, ganz viel auf dem Markt mit externen anderen Schornsteinen, die dann auf Induktionsbasis Milch heiß machen, die dann eben durch Rühren und Verwirbelungen und nur die Milch erhitzen, wie es eben der Nanoformer macht und bekommen was raus. Da tut sich ganz, ganz viel und wenn wir über eine Dampfmaschine nachdenken, dann denken wir dann nicht direkt an eine Dampfmaschine, sondern erst noch diese Möglichkeiten, wie kann ich wirklich energieeffizient, sicher, guten Dampf erzeugen. Formuliere ich es einmal so. Und das ist das, was wir auch gerade machen, dass wir unterschiedliche Möglichkeiten beleuchten. Und daraus dann ableiten, wie die Lösung ausschauen kann. Weil da sind wir uns auch einig, wenn in die Maschine eine Dampfmaschine passt, nur noch ganz schwer rein.

Lars:

[59:48] Ich dachte, das ist dann so ein Anstecksystem nach rechts oder links einfach, wo du so festschraubst. Aber ich glaube, das größere Problem wird ja eigentlich dann eher die Hitze werden, wenn du da die ganze Zeit noch einen Dickfilmheizler mit 120 Grad beheizt. Dann wird der Aluminiumblock, glaube ich, relativ schnell heiß werden.

Flo:

[1:00:02] Ja, das ist, glaube ich, was, das kriegt man hin, je nachdem, wie man es isoliert und positioniert. Aber es ist einfach, noch was reinzubringen, wird schwierig werden. Baut man dann für sowas einen eigenen Heizer noch einmal rein, wird es dann ein Eingreiser oder quasi ein Zweigreiser, doch noch einmal einen zweiten. Das sind alles so Diskussionen, die dann im Endeffekt darin enden, dass die Maschine definitiv größer werden müsste dadurch auch. Und wie

gesagt, nachdem das für mich noch nicht ganz klar ist, ob das wirklich der Weisheitsletzter Schluss ist, eine Dampflanze dorthin zu bauen oder eben Milchschaum auf anderen Weg zu erzeugen und damit dann erst wieder Überzeugungsarbeit leisten zu dürfen, formulieren wir es mal so, dass das auch eine Lösung ist. Das sind wir noch am Diskutieren und am Probieren.

Lars:

[1:00:45] Kann ja auch einfach ein Joint Venture werden mit anderen Firmen. Also von dem her, ich glaube, da jeder trinkt seinen Kaffee anders. Es gibt ganz viele Espressotrinker da draußen, die wollen das Wort Milch gar nicht in den Mund nehmen. Es gibt halt ganz viele, wie mich damals auch, die sich eine Siebträgermaschine gekauft haben, weil sie Latteart so toll fanden und dann eigentlich von Milch weggekommen sind, weil einfach zu viel Milch am Tag konsumiert worden ist. Also ich glaube, das ist immer die Frage auch der Einstiegshürde. Ja, aber wenn wir jetzt schon über das Thema Joint Venture gekommen sind, ich mache heute richtig schöne Überleitung, ich merke das schon.

Vertrieb und Support**Lars:**

[1:01:16] Wie ist denn bei euch so dieses ganze Thema Firma, Hotline, Vertriebswege? Also wie stellt ihr euch da auf? Wollt ihr denn einen Direktvertrieb machen? Wollt ihr tatsächlich in die anderen Verkaufsladenflächen rein, dass ihr Zulieferer werdet? Was schwebt euch denn da vor?

Flo:

[1:01:34] Ja, also wir sind ja gerade dabei, direkt Vertrieb zu machen. Das machen wir jetzt hier gerade für Deutschland eben auch und für Österreich im Moment. Und für die Schweiz haben wir uns ja schon einen Partner gesucht, der das Ganze dann zentral macht. Das macht Deon in der Schweiz für uns und die haben auch eine Werkstatt dort. Die machen den Service dann auch in der Schweiz und bieten das an. Und da haben wir gesagt, wir gehen da den Weg über. Einen Partner, der uns eben auch sympathisch ist, also nicht irgendein margengetriebener, das hört sich jetzt so schrecklich an, aber ein margengetriebener Einzelhändler, der dann die Maschine neben zehn anderen stellt, sondern jemand, der da wirklich Lust drauf hat und dann auch diesen Markt für sich eben übernimmt und das auch vorantreibt, das Thema. Genau. Und in Deutschland ist es so, auch da müssen wir mal gucken, wie wir uns da zukünftig noch aufstellen werden, ob das wirklich beim Direktvertrieb bleibt, weil natürlich irgendwann einmal ist es soweit, da kommen die ersten Maschinen zu einer Wartung. Die machen wir jetzt im Moment, wenn solche Themen sind, alles noch 100 Prozent bei uns. Das wollen wir jetzt auch eine ganze Zeit lang machen, weil darüber lernt man ja auch ganz, ganz viel.

Flo:

[1:02:41] Aber natürlich ist es die Frage, wie baut man das alles weiter aus, um das zukünftig auch

händeln zu können. Wir reden da auch mit einigen Partnern, ob die den Service dann übernehmen können. Das ist offen. Also was das angeht noch offen, aber im Moment ist es ganz klar noch der Direktvertriebsweg. Wir schaffen jetzt ja hier durch diese neuen Betriebs- oder Geschäftsräume in Fürstenfeldbruck auch die Möglichkeit, dass man die Maschine jetzt erst einmal hier bei uns vor Ort anschauen kann, definitiv. Dass man auch Kaffee machen kann, dass man einfach einmal die Diskussion über Drücke, über Durchflüsse, über Materialien, die verbaut sind, führen kann vor Ort, die Maschine eben auch wirklich anfassen kann. Und wollen das Ganze dann ja auch weiter ausweiten über Deutschland, dass wir da natürlich dann auch Partner haben, wo die Maschinen eben stehen, wo man es auch anfassen kann, ausprobieren kann. Und das ist meiner Meinung nach nicht der klassische Einzelhandel, wie schon gesagt, dass er neben vielen anderen steht. Da geht die Maschine, glaube ich, unter. Sondern das ist dann eher vielleicht über Kaffeeschulen, über Rüstereien, wo sie wirklich auch ausprobiert werden kann und genutzt werden kann.

Chris:

[1:03:45] Habt ihr denn, weil du neue Räume sagst, habt ihr denn Lager bei euch? Oder wie macht ihr das mit Ersatzteilen? Ist das bei euch im Wohnzimmer gelagert?

Flo:

[1:03:52] Nein, wir haben jetzt auch schon Geschäftsräume hier. Wo das alles dort ist, da haben wir auch die ganzen, die ersten Maschinen alle hier komplett 100% gebaut, das ist alles hier passiert, zum Teil jetzt auch noch, genau, wir haben die Brühgruppen montieren wir alle hier in Fürstenfeldbruck, Genau, und wir haben jetzt dann einfach nochmal andere Räume, wo auch eine kleine Ausstellungsfläche mit dabei ist, wo man Maschinen eben auch dauerhaft dort stehen haben können oder dort stehen haben werden, wo es dann auch Kaffee vor Ort auch gibt, wo man Kaffee machen kann, wie gesagt, die Maschine auch abholen kann, ausprobieren kann. Und das hatten wir jetzt davor eben nicht. Da hatten wir reine Fläche, Montageflächen, wo wir die Maschinen gebaut haben, aber eben nicht diese, ich nenne es jetzt mal Verkaufsfläche oder halt diese Showfläche. Und das ist das, was sich jetzt dann eben ändern wird, dass wir da einfach noch einmal ein eingerichtetes Ambiente haben, wo Kaffee trinken dann auch Spaß macht und man nicht über Kartons stolpern muss.

Chris:

[1:04:45] Gut, verstehe ich. Aber habt ihr denn so Hotline-Kanäle oder irgend sowas, dass ihr jetzt erreichbar seid mit oder wie läuft das bei euch? Also Direktvertrieb bedeutet ja, du hast das alles von Hacke bis Nacke an der Backe.

Flo:

[1:05:00] Ja, das Gute ist, also wir haben recht wenig oder nahezu keine Servicefälle.

Chris:

[1:05:07] Das ist so klasse. Also unsere Maschine ist so gebaut, die geht nicht.

Flo:

[1:05:13] Es geht einfach. Nein, Spaß beiseite. Also das ist wirklich dadurch, dass wir gesagt haben, wir gehen raus mit einem Produkt, das funktioniert eben, glaube ich, und nicht irgendwie einen Experimentierstatus hat. Haben wir da wirklich einen Sensor, der mal ausgefallen ist oder irgendwie sowas, was natürlich nicht ausbleibt, den tauschen wir. Natürlich aus, das ist kein Thema, das machen wir hier bei uns. Wir haben natürlich auch eine E-Mail-Adresse, an die man schreibt, das ist der beste Weg. Wir haben ja auch unser Discord-Forum, wo wir einfach mit Nutzern auch über neue Funktionalitäten drin diskutieren, wo wir auch angeschrieben werden. Oder wenn jetzt irgendwie zum Beispiel die Tanküberwachung mal abgeschaltet hat und Luft angesaugt ist, solche Themen, die werden da drin diskutiert und gemacht. Genau. Aber eine Hotline in dem Sinn, wo jetzt wirklich jemand da sitzt, 24 Stunden und die Fragen beantwortet, das haben wir nicht. Sondern wenn du bei uns deine E-Mail platzierst, kommst du auch bei einem von uns raus und die meisten Probleme kann man direkt lösen.

Chris:

[1:06:08] Ja, gut. Ich meine, ich wünsche euch, dass ihr einfach wenig an der Support-Seite zu tun habt und euch ganz viel darauf konzentrieren könnt, eure Maschine weiterzuentwickeln, neue Sachen zu entwickeln. Aber es ist natürlich am Ende immer eine Frage der Skalierung. Also wenn ihr jetzt andere Vertriebswege wählt, dann gibt es ein bisschen mehr Marketing, denn, Das ist man ganz schnell bei ganz anderen Mengen. Möchtest du sagen, wo ihr liegt jetzt gerade? Also was für ein Volumen habt ihr jetzt produziert? Ich möchte jetzt nicht zu sehr auf interne abheben, aber mich interessiert schon so ein bisschen, wie ihr mit der Skalierung auch klarkommt und ob das jetzt ein wahnsinnig boomender Sektor ist, wo ihr vielleicht wie die Decent früher oder später nicht mehr wisst, wie ihr das alles irgendwie handeln sollt und an der Skalierung scheitern könnt.

Flo:

[1:06:57] Ja, also das ist ja ein Ziel, von dem man träumt, an dem man arbeitet, nennen wir es einmal so. Du wirst wahrscheinlich schon gesehen haben, wir waren auf einmal da und man hört jetzt dann aber trotzdem recht wenig von uns. Das ist dem Ganzen geschuldet, dass wir natürlich gesagt haben, wir wollen jetzt im ersten Jahr ein gesundes Wachstum haben, das man natürlich auch handeln kann. Da gehört ja nicht nur dazu, dass man schauen will, ob das wirklich alles so funktioniert, weil wissen tun wir es, dass es funktioniert, sondern es hängt ja auch an ganz anderen Lieferketten.

Flo:

[1:07:26] Wir haben ja hier die Lieferanten, gerade was die ganzen Blechteile und alles ankommt, die kommen ja alle hier aus Deutschland. Aber trotzdem ist es natürlich so, dass wenn ein Lieferant mal sagt, du pass auf, ich habe in der Charge das Blech einen Millimeter zu eng gekantet, geht das noch? Nee, das geht nimmer. Es geht halt einfach nimmer über das Gehäuse drüber. Und sowas wirft dich halt dann als Beispiel dann mal wieder vier, sechs Wochen zurück. Und du musst es ja trotzdem handeln können. Also die ganzen Lieferketten, die dahinterstehen, das muss ja alles

passen. Wir haben jetzt das Glück dadurch, dass wir eben die Lieferanten alle hier quasi vor Ort haben. Und wenn man dann Termine hat und es sitzt, wie gesagt, der, der an der Abkantbank steht, mit am Tisch und diskutiert mit, wie man noch Prozesse optimieren kann, wo jetzt irgendwo noch eine Kante zusätzlich gut wäre oder nicht gut wäre, dann kommt ja auch zum Schluss ja was Gutes raus. Genau. Aber die so zu entwickeln, dass das dann auch nachhaltig, dass man auch Teile bekommt und der nicht irgendwann einmal sagt, ich habe jetzt keine Lust mehr, ich mache es einfach nichts mehr, dann hat man ein Problem. Und darum haben wir gesagt, wir wollen eben jetzt dieses Jahr auch ganz klar nutzen, um langsam an die ganze Sache heranzuwachsen, die Lieferanten eben alle aufzubauen. Jetzt wissen wir auch, dass die abliefern können. Und jetzt geht es eben an das Thema Skalieren. Und das ist das, was wir jetzt für das kommende Jahr auch anstreben. Wir wollen da definitiv jetzt auch präsenter sein. Wir haben das letztes Jahr mal gesagt, wir wollen dann jetzt auch raus und wollen Deutschland weiter mal die Maschine vorstellen, wollen das eine Tour machen. Versprochen haben wir es. Halten konnten wir es leider nicht.

Flo:

[1:08:49] Ich will es jetzt nicht versprechen fürs kommende Jahr, aber wir nehmen es uns ganz klar vor. Aber wir wollen natürlich ganz klar daran arbeiten, dass wir die Maschine jetzt stärker vermarkten, den Leuten auch zugänglich machen und auch vor Ort auch eben zeigen können. Genau, das ist das Ziel für das kommende Jahr und daran arbeiten wir jetzt.

Chris:

[1:09:07] Also ich höre da mal raus, dass ihr eure Aufträge alle befriedigen könnt, die reinkommen. Ohne lange Wartezeiten.

Flo:

[1:09:18] Genau, wir können, ja, wir geben im Moment acht bis zehn Wochen, glaube ich, an. Wir haben es jetzt vor Weihnachten ein bisschen schneller noch geschafft. Das ist halt, genau, aber das ist so die Lieferzeit, die wir jetzt im Moment haben. Das sind so acht bis zehn Wochen. Genau.

Zukunft**Chris:**

[1:09:35] Verstehe. Kommen wir nochmal zum Abschluss, vielleicht zum Thema, wie soll das hier eigentlich mit euch in der Zukunft weitergehen? Du hast gesagt, neue Geschäftsräume sind angesagt. Da wollt ihr auch ein bisschen präsenter für die Kunden sein, also ihr wollt so Showroom-mäßig ein bisschen was machen. Erzähl mal darüber ein bisschen.

Flo:

[1:09:53] Genau, Showroom. Das ist natürlich eine kleine Ecke, wo wir einfach zwei, drei so verschiedene Ecken einrichten wollen, wo die Maschinen stehen, wo man es auch ausprobieren kann, wo wir dann auch selber ein bisschen tiefer einsteigen können in das ganze Thema Kaffee

wieder. Das möchte ich ganz gerne noch weiter vertiefen.

Flo:

[1:10:07] Diese Zusammenhänge selber noch einmal ein bisschen weiter erforschen. Da gibt es ja ganz, ganz interessante Themen, wenn es so adaptive Profile und Leute so Sachen, die diskutiert werden. Das haben wir jetzt auch umgesetzt in der neuen Firma, dass es geht. In der Software ist es noch nicht drin, das kommt jetzt dann bald. Aber das sind ja Dinge, mit denen man sich auseinandersetzen will und muss. Und auch dafür wollen wir diese fertigen Räume auch haben, Wir haben ja ganz viele Kunden und auch aus dem Bekanntenkreis Kaffee-Nerds, die an solchen Themen interessiert sind, mitarbeiten wollen. Und da wollen wir eine Plattform auch schaffen, dass man genau an solchen Themen dann auch arbeiten kann. Und dafür gibt es dann diese fertig eingerichtete Kaffenecken, wo man gemeinsam, wir wollen dann auch kleine Events machen, wo man sowas ausprobieren kann, wo man wirklich einfach gemeinsam dann auch mal erforschen, was heißt erforschen ist übertrieben, aber rausfinden kann, wenn ich jetzt exakt den gleichen Kaffee eben bei 6 Bar und bei 9 Bar brühe, was macht das eigentlich aus? Oder wenn ich ihn bei 1,6 Milliliter oder bei 2,4 Milliliter beziehe, was macht das eigentlich aus? Und dafür wollen wir eben diese Räumlichkeiten auch schaffen. Genau. Und das ist jetzt, wie gesagt, in Fürstenfeldbruck. Wir werden da ab 1.

Flo:

[1:11:17] Februar reinkönnen. Es war angedacht, dass wir Anfang des Jahres schon reinkommen. Es wird aber ein bisschen später. Dann werden wir das Ganze einrichten. Und ich denke mal, ab März oder sowas stehen die Türen dann auch offen. Und dann kann man sich das vor Ort auch alles anschauen. Da werden wir dann auch Service machen und das ganze Thema weiterentwickeln.

Chris:

[1:11:41] Vorhin hatten wir schon mal bei der Dampfmaschine und den externen Scheumann so ein bisschen darüber gesprochen. Ihr habt auf der Webseite, verkauft ihr Artikel von Subminimal, den Nano-Foamer, hattest du erwähnt. Ist das so eine Art Kooperation, die ihr da anstrebt? Wollt ihr so eine Art Kooperation, also mit anderen Firmen eventuell auch oder ist das nur, weil ihr die Produkte von Subminimal cool findet, dann habt ihr die da mit drauf und dann ist gut?

Flo:

[1:12:10] Ja, also das ist, genau, zwei Dinge sind das, beides. Antwort ist beides. Nein, es ist im Endeffekt, wir haben natürlich keine Schaumlösung und das ist aber eine Schaumlösung, die uns selbst überzeugt. Also ich nutze den auch, den von Subminimal, den Nanoformer, kippst Milch rein, zwei Minuten später sind es zweieinhalb, ist der Milchschaum Latteart fähig da. Ich selber trinke keinen, aber für Besuch, du kannst damit auch Latteart zeichnen im Rahmen meiner Möglichkeiten und das ist ein Produkt, von dem sind wir selbst überzeugt. Darum haben wir gesagt, nehmen wir den mit auf als Antwort da drauf. Wir haben ja noch die Waage mit drauf, eine, Weil wir einfach

gesagt haben, da passt das Preis-Leistungs-Verhältnis. Die hat die stabilste Verbindung, die läuft am saubersten. Also unserer Erfahrung nach, der Akku hält wirklich ewig. Darum nehmen wir die mit auf. Da haben wir jetzt keine Kooperationen. Wir wollen natürlich gucken, dass wir da Kooperationen ein bisschen schaffen. Gerade was das Thema Mühlen ja auch angeht, geht ja auch der Trend ein bisschen, dass man mit den Mühlen jetzt spricht. Wie weit das Sinn macht oder nicht Sinn macht, glaube ich. Das wird ja auch irgendwie kontrovers diskutiert. Aber dadurch, dass wir die Möglichkeit haben, alles rauszuschicken oder auch anzufordern, gäbe es da natürlich auch eine Riesenspielwiese an Möglichkeiten noch. Und jetzt sind wir halt doch noch sehr, sehr klein als Roxy Espresso. Wir kommen jetzt in die Phase, wo wir wahrgenommen werden, auch von anderen Herstellern. Wollen wir da dran arbeiten, dass wir da einfach an den Themen auch mitarbeiten können, um das einfach voranzubringen.

Chris:

[1:13:36] Also grundsätzlich offen für Kooperation. Versucht doch mal den DREO irgendwie noch als Alternative zu dem Nanoformer mit ins Programm zu kriegen. Den wie? DREO heißt der, glaube ich. DREO Barista Maker oder sowas in der Art.

Flo:

[1:13:52] Den kenne ich gar nicht.

Chris:

[1:13:53] Schau dich mal, um ist ein amerikanisches Unternehmen. I don't want to do this. Aber am Ende ist das vielleicht noch mal eine Alternative, wenn ihr da den Nanoformer und noch. Aber egal, kannst ja mal gucken. Vielleicht ist das ja was Interessantes, weil gerade eben dieses Milchschaumen, externe Milchschaumen, ich fand das gut, was du gesagt hast vorhin, dass man immer davon ausgeht, dass so eine Dampfmaschine so die Lösung aller Sachen ist und wenn die nicht da ist, dann hat man plötzlich keine Milch. Ich persönlich schäume meine Milch seit Jahrzehnten nicht mit der Dampfmaschine. Von daher weiß ich, dass man auch so gute Milch bekommen kann. Vielleicht ist das ja wirklich auch ein Markt, der in Zukunft gerade für Hersteller, Maschinen, die keine Dampfmaschine haben, noch viel interessanter wird, so wie du es auch gesagt hast. Wer weiß, vielleicht gibt es ja auch mal einen Roxy-Schäumer. Wer weiß, wer weiß.

Flo:

[1:14:46] Ja, vielleicht. Das ist genau. Aber ich würde den jetzt nicht nachbauen, um irgendwas nachzubauen, sondern das muss ja dann so sein, dass ich davon eben überzeugt bin. Und die Frage ist, begibt man sich auf so ein Gebiet? Das ist ja mit den Mühlen das Gleiche. Es gibt super Mühlen, da tut sich auch unglaublich viel auf diesem Markt. Das ist so, was kann man denn da in dieser Mühle jetzt dann besser machen? Oder anders machen? Das muss ja irgendwas sein, wo ich sage, das ist wirklich ein Thema, das interessiert mich, das bringt den Kaffee auch voran. Dann kann man sowas auch umsetzen. Aber jetzt einfach nur eine Mühle zu bauen, nur dass eine Mühle gebaut ist, das macht jetzt keinen wirklichen Sinn.

Chris:

[1:15:20] Nein, es gibt auch genug Mühlen im Moment. Da ist der Markt viel zu groß geworden, genau. Da ist der Moment, also glaube ich, baut lieber was anderes.

Flo:

[1:15:31] Wir haben schon noch ein paar Ideen.

Chris:

[1:15:34] Super. Ich wollte noch mal fragen, ihr seid halt jetzt als kleines Unternehmen ja auch mit vielen Sachen konfrontiert. Gibt es irgendwas, was ihr noch braucht oder wo ihr sagt, Mensch, da in die Richtung suchen wir noch oder irgendwas?

Flo:

[1:15:48] Ja, das Thema ist natürlich, du bist ja dann auf einmal Hersteller und als Hersteller hast du ja eine Verantwortung. Und genau diese Verantwortung, das betrifft ja alle Bereiche. Ob das jetzt zum Beispiel Verpackungen sind oder ob das irgendwelche elektronischen Komponenten da drin sind oder andere Sicherheitsbestimmungen, das ist ja alles geregelt und diese Regeln ändern sich ja regelmäßig. So als Beispiel, es gibt jetzt 2026 eine neue Verpackungsverordnung und das sind ja alles Themen, die musst du ja herausfinden, dass sich das ändert, das sagt dir ja keiner. Also du musst das rausfinden. So und ein ganz, ganz, ganz, ganz großer Teil geht eigentlich dafür drauf, auf genau diese gesetzlichen Rahmenänderungen festzustellen und rauszufinden, ob man was anpassen, reagieren muss oder anders machen muss. Und das ist das Thema, das ist ein leidiges Thema, das ist aber halt leider so, wie es ist, damit muss man umgehen. Und wir versuchen, das ja auch alles richtig zu machen. Aber das ist ein Thema, das nimmt so viel Zeit in Anspruch, dass natürlich dann für Weiterentwicklung der Maschinen oder eben auch für diese ganzen Themen, wie wir fahren durch Deutschland und machen diese Tour, das braucht ja auch eine riesen Vorbereitung, das alles zu organisieren, eben wenig Zeit ist. Und darum sind wir natürlich gerade schon dabei, zu schauen, wie wir uns erweitern können, wie viele Leute wir an welchen Stellen wo noch brauchen.

Flo:

[1:17:07] Ob wir da Kooperationen mit jemandem eingehen, der solche Themen vielleicht schon macht, behandelt, wo man sich anknöpfen kann, wo man Wissen mit austauschen kann. Weil, wie gesagt, das nimmt so viel Zeit in Anspruch und es bleibt dann weniger für das Wesentliche.

Flo:

[1:17:23] Und dementsprechend sind wir natürlich jetzt gerade, wie du gesagt hast, an dem Thema zu skalieren und dann muss man natürlich gucken, dass genau solche Themen eben auch beleuchtet werden aber da sind wir dabei, wir überlegen uns gerade, wie wir uns da noch weiter aufstellen wollen, ob das wirklich Kooperationen werden, ob das nochmal zusätzliche Leute sind, die das Ganze dann eben machen oder ob man da auf Dienstleister zurückgreift, das ist jetzt

gerade noch ein bisschen offen.

Lars:

[1:17:48] Dann hoffe ich, dass ihr da ein gutes Händchen habt oder so gesehen ein gutes Kartenblatt besitzt, wenn es um diese ganzen Themen geht, dass es 2026 gut laufen kann. Ich habe eine ganz spezielle Abschlussfrage vorbereitet.

Flo:

[1:18:02] Oh, ich ahne sie schon.

Lars:

[1:18:04] Ernsthaft? Ich glaube, das wirst du nicht ahnen. Das geht in die internsten interne Hallen. Ich dachte mir, als ich mich darauf vorbereitet habe auf den

Der Name

Lars:

[1:18:14] Podcast heute, warum habt ihr eure Maschine Roxy und nicht Rocky genannt? So gesehen, David gegen Goliath im Boxring. So kleine Maschine, volle Power und ich denke mir, müsstet ihr eigentlich nur das X zu einem C austauschen und schon wäre ja alles geklärt. Wie seid ihr denn auf Roxy gekommen?

Flo:

[1:18:35] Das ist jetzt auch eine längere Geschichte.

Lars:

[1:18:38] Fünf Minuten gebe ich dir.

Flo:

[1:18:41] Nein, es ist ja im Endeffekt, es ist ein Name. Ich komme ja, wie gesagt, ich bin ja klassischer Maschinenbauer und ich denke immer, es muss eine technische Verbindung haben. Das Produkt muss, der Name muss irgendwas ausdrücken und das ist es ja nicht. Ein Name ist ja im Endeffekt ein Name. So, den Namen, den musst du dir gut merken können. Der Name muss natürlich, der darf nicht irgendwo geschützt sein oder irgendwas, der muss ja auch noch verfügbar sein in dieser ganzen Welt und der muss ja für das stehen, was es ist. Und Roxy ist im Endeffekt genau das, wo wir sagen, das ist es, das drückt es aus, das ist modern, das ist frech, das geht einen anderen Weg. Das ist ein Name, den merkt man sich, weil es früher, glaube ich, in jeder Stadt auch irgendwo ein Kino oder irgendwas anderes gab, das Roxy heißen hat. Und da war dann ganz schnell klar, dass es die Roxy wird und dass Roxy auch zu der Maschine passt.

Anbindung Beanconqueror

Lars:

[1:19:28] Jetzt hast du es schnell hinbekommen. Du darfst bestimmt die zweite Frage, die ich jetzt wahrscheinlich auch weiß, die du beantworten möchtest, auch einfach direkt beantworten, ohne dass ich die Frage stelle.

Flo:

[1:19:38] Ob es eine Anbindung zu Bienen-Kongarow gibt?

Lars:

[1:19:40] Ah, schau an, ich sehe, wir sind zentral geschaltet.

Flo:

[1:19:45] Mich hat es gewundert, dass die Frage denn schon früher kommt. Aber ich sage mal so, ja, die wird es irgendwann geben, wenn derjenige da auch Lust drauf hat. Und ich glaube, der hat auch Lust drauf. Aber genau, wir sind dabei, gerade noch diesen Spagat zu dem wir wollen es eben auch einfacher machen und mehreren Leuten zugänglich machen. Das war jetzt erst einmal der Hauptfokus, aber wir werden das System auch öffnen wollen, dass wir genau diese Anbindung hinbekommen, weil ja doch ganz, ganz viele Leute auch Bean Conqueror nutzen. Also das ist was, was kommen wird. Nagel mich aber bitte nicht fest, wann es kommen wird, aber es wird kommen.

Lars:

[1:20:21] Alles gut. Das wollte ich tatsächlich auch nicht, aber es ist jetzt vielleicht mal weg vom Bean Conqueror. Es ist ja trotzdem Statement, was ihr damit macht zu sagen, wir wollen, dass die Maschine offen verwendbar sein kann, weil viele sagen ja trotz alledem, nee, wir machen die Maschine und die ist Closed Source oder Closed API, wie auch immer man das nennen möchte, ist ja auch ein bewusster Schritt, wo man wirklich sagt, die Dinge wollen wir offen nach außen gestalten.

Flo:

[1:20:47] Jetzt müssen wir nochmal ganz kurz einhacken. Komplett offen wollen wir es natürlich nicht machen. Das ist auch nur schwierig möglich, weil sonst geht es ganz, ganz schnell in die Richtung, dass man die Maschine auch steuern kann über die App und da sagen wir natürlich ganz klar, das ist zu gefährlich, dass wenn du jetzt wirklich die Maschine über die App starten könntest, könntest du ja, könnte sich irgendjemand verbrühen oder sonst irgendwas machen oder aus dem Nachbarraum Maschine bedienen. Und das sagen wir aus unseren Sicherheitsbetracht ganz klar, das geht nicht. Darum werden wir diese ganzen Key-Funktionen, alles was dahinter steckt, nicht öffnen. Das ist so, sondern wir wollen schauen, dass man auf jeden Fall eine Schnittstelle hat, dass man sie über andere, dass man Informationen auch austauschen kann, aber eben über eine Schnittstelle. Aber komplett offenlegen werden wir es wahrscheinlich nicht.

Lars:

[1:21:34] Ist ja auch euer gutes Recht da zu machen und zu tun. Ich glaube tatsächlich, das ist halt

einfach die Diskussion, die ihr bei euch führen müsst. Weil natürlich im Anbetracht, wenn du jetzt die anderen Maschinen anguckst, die bieten ja genau diese Möglichkeit, von außen die Steuerung zu machen. Da bist du natürlich im Heimsegment dann halt eher in dem Luxus, dass du sagst, du musst halt selber aufpassen, dass du da nichts Falsches machst. Natürlich, wenn du das Ding jetzt in einem Café verwendest, dann hast du da tatsächlich andere Probleme vielleicht damit.

Flo:

[1:22:03] Ja, aber das ist immer so eine zweiseitige Sache, wie ich es gerade gesagt habe. Aber du kannst auf der einen Seite die Bedienung, das würdest du nicht einfacher machen. Du könntest auch von der App gleich den Bezug aus starten. Das geht alles, aber auch die Reichweite ist soweit, dass du das aus dem Nachbarraum machen könntest und das geht halt nicht. Und du kannst es nicht überwachen, dass ein Sichtkontakt oder irgendwas da ist zur Maschine. Und darum ist es ganz klar, bei uns die Vorgabe auch eine Fernsteuerung oder sowas wird es nicht geben. Aus Sicherheitsgründen. Und dann gibt es eben Funktionen, die dann eben definitiv nicht funktionieren über eine Schnittstelle. aber Informationsaustausch für andere Systeme, für Drittanbieter, Sachen, die sind auf jeden Fall da. Und das ist ja was, was wir auch wollen, weil mein Problem, Das große Ziel ist ja, wir haben ja über die Möglichkeit, diese Bezüge, die du speichern kannst, da kannst du ja Mahlgrad hinterlegen, da kannst du ja Bohnen hinterlegen, kannst dann wieder einsteigen und über eine Bohnen-Datenbank kannst du natürlich auch, wenn du mal einen neuen Kaffee hast, diese Bohnen nehmen und kannst genau mit dieser Bohnen dann die Werte raussuchen, die du brauchst, dass der Kaffee halt auch wieder gut wird. Das ist so die Idee dahinter.

Flo:

[1:23:07] Und die Frage ist dann natürlich auch, bauen wir so eine Datenbank eben selbst mit auf? Wir haben da angefangen, die Logik dazu, das ist alles soweit da. Aber es gibt ja vielleicht auch Drittanbieter, jetzt sind wir wieder bei dem Thema Symbiosen mit anderen, die solche Datenbanken schon haben, wo es Sinn macht, sich auszutauschen. Und das ist ja auch was, was herstellerübergreifend vielleicht sogar Sinn machen würde, dass es dann sowas wie eine Rezept- oder eine Kaffeedatenbank gibt, wo der Röster halt nicht nur sagt irgendwie, naja, in 25 bis 30 Sekunden Flow-Ratio 2 zu 1 und dann ist das gut, sondern wo man halt einfach ein paar Informationen mehr mit reinpacken kann, sodass es dann einen guten Kaffee eben gibt oder halt mal einfacher zu dem Ziel kommt, nennen wir es einmal so.

Chris:

[1:23:51] Also ich bin ja ganz großer Freund von der Idee, übergreifende Profile austauschbar zu machen. Ich glaube, wir haben das jetzt mit verschiedenen Leuten auch schon diskutiert. Immer wieder alle sagen, ja, also doch, finden wir auch ganz gut und ja, macht ja Sinn oder hätte ich Lust zu. Weil im Moment sieht es halt so aus als wenn jeder so sein eigenes Süppchen da macht mit seinen Rezepten und so. Ja, müsst ihr mal sehen, wo er da hinkommt. Also ich bin auf jeden Fall interessiert und freue mich drauf, Flo, was da so in Zukunft weiter bei euch so passiert, wie sich die ganze Sache weiterentwickelt Kooperationen mit anderen Software, oder Hardware Herstellern

wären gut und natürlich sehen wir uns danach dass die Roxy mit der Bean Conqueror abarbeitet, ganz klar. Das ist ja, wir haben das jetzt zwar nicht so, aber ich meine, welche Software sonst? Ich würde dann hier eigentlich jetzt mal den Podcast zumachen, Flo. Es sei denn, du hast noch irgendwas, was wir nicht angesprochen haben, wo du jetzt sagst, Mensch, vielleicht können wir da nochmal drüber reden.

Abschluss

Chris:

[1:24:59] Aber ansonsten lass uns doch hier einfach einen guten Punkt machen und ja, wie sieht es aus? Hast du noch was?

Flo:

[1:25:07] Ich hätte noch sehr, sehr viel.

Chris:

[1:25:08] Ja, gut, ich hätte auch nicht. Wir könnten über tausend Sachen reden.

Flo:

[1:25:11] Das denke ich auch. Aber ich glaube, es macht Sinn. Kommt einfach mal ohne Mist. Einladung steht, kommt vorbei ab März. Und dann machen wir das bei einer Tasse Kaffee.

Chris:

[1:25:20] Sehr gerne.

Flo:

[1:25:20] Wir diskutieren da mal weiter, wenn ihr mal auf dem Weg in den Süden seid. Genau, das ist, glaube ich, mit einer Tasse Kaffee immer sinnvoller. Die ist bei mir jetzt auch gerade leer.

Chris:

[1:25:29] Gerne auch vor Ort. Siehst du, wenn der Kaffee alle ist, sollte die Sendung auch vorbei sein. Also ich, Flo, ich danke dir erstmal recht herzlich, dass du dir die Zeit genommen hast, dass du so offen mit uns geplauscht hast, dass das war für mich auch wieder sehr interessant, nochmal so ein paar Hintergründe zu bekommen und dich als Person auch ein bisschen näher nochmal kennenzulernen. Ich denke, das ist für die Hörer da draußen auch sehr spannend. Also auch an die Hörer da draußen, falls ihr denn jetzt noch zuhört. Wir haben anderthalb Stunden ungefähr. Vielen Dank fürs Zuhören. Ihr seid die Besten. Also ohne euch wäre das alles gar nichts hier. Und an Lars, natürlich auch an Lars. Was soll ich sagen, Lars?

Lars:

[1:26:07] Immer gerne.

Chris:

[1:26:08] All the love to you. Also wahnsinnig toll, dass du da immer mit dabei bist hier und das bereichert die Sendung auch ganz toll. Also ich danke euch allen. Flo dir, Lars dir, den Hörern da draußen. Ich wünsche euch allen immer eine leckere Tasse Kaffee an eurer Seite. Und wenn ihr Lust habt, klickt, liked, kommentiert, was das Zeug hält. Alles, was ihr in euren sozialen Medien klicken und liken und drücken und klingeln könnt. Ich freue mich, verbreitet die Sache weiter. Das hilft uns allen, hier auch weiterzumachen. Also bis dann und vielen Dank an euch.

Lars:

[1:26:51] Ciao, ciao.

Flo:

[1:26:52] Gut, auch von meiner Seite herzlichen Dank. Ja, ciao, macht's gut.