KP035 - KaffeeKlatsch #3

Lars, Silas und ich quatschen über neue Features in Beanconqueror, die San Remo You Integration, die Nunc, Grind by Sync, Decent und Meticulous.

Artist: Chris
Album: KaffeePod
Year: 2026
URL: **http://kaffeepod.c-schwabe.de/**

Transcript

Chris:
[0:19] Hallo und herzlich willkommen zum Kaffeepot, dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffee-Nerds und für alle Kaffee-Freunde und Kaffee-Freundinnen. Wir sind heute hier nach langer Zeit mal wieder zusammengekommen zu einem Kaffee-Klatsch. Wir das sind auf der einen Seite der Lars. Hallo Lars.

Lars:
[0:39] Hallo Chris.

Chris:
[0:41] Und auf der anderen Seite der Silas. Hallo Silas.

Silas:
[0:45] Hallo ihr beiden. Vielen Dank für die Einladung zum Kaffee-Klatsch.

Chris:
[0:48] Ja, schön, dass ihr beide da seid. Ich freue mich, dass wir heute hier so ein paar aktuelle Themen aufgreifen können. Wir haben ja eines, was in der Vergangenheit geschehen ist oder gerade aktuell ist. Und ja, wie gesagt, ich freue mich ganz toll, dass ihr euch die Zeit nehmt und dass wir zusammen ein bisschen plauschen können über all diese Dinge. Doch bevor wir in die Dinge einsteigen, lasst uns doch mal damit starten,

Chris:
[1:17] was wir aktuell gerade für Kaffees trinken und in der Tasse haben. Lars. Was trinkst du gerade?

Lars:
[1:27] Ha, natürlich Filterkaffee. Und ich habe mich an unsere Podcast zurückgeändert, habe gestern extra einen aus dem Tiefkühler rausgeholt. Nämlich tatsächlich aus Peru, also aus einer peruanischen Rösterei, die mir ein Freund mitgebracht hat, einen Bourbon, einen tatsächlich

auch aus Peru kommenden Kaffee. Sehr schokoladig, sehr süß, sehr fruchtig, gerade meiner Filtermaschine noch zubereitet. Schmeckt mir und ich habe noch mindestens einen Liter vor mir.

Chris:
[1:54] Filtermaschine? Bist du immer noch auf der Fellow Aiden drauf?

Lars:
[1:57] Ja, genau. Das ist so für Batch Brew tatsächlich gerade eine ganz gute Erleichterung in der Früh.

Chris:
[2:02] Ah ja, gut, gut, gut. Aus Peru ein Kaffee. Und du Silas, was trinkst du gerade? Du hast dir gesagt, du hast dir eine Tasse hingestellt. Was ist denn drin?

Silas:
[2:11] Ja, da muss ich gleich mit einem Geständnis starten. Ich habe so viele gute Kaffees gerade da, auch aus der Tiefkühltruhe jetzt geholt, dass ich mich nicht entscheiden konnte und ich dachte, ich muss ja nicht, ich trinke einfach zwei. Ich trinke auch einen Filter aus Peru tatsächlich, der eine, genau, der ist aber nicht in Peru geröstet, sondern in China, in Shanghai von Bixor. Das ist, vielleicht ein bisschen Werbung davon machen, oder? Auch aus dem Kaffeenetz, der Alex, der macht ja dieses Ordinary Drip, wo er internationale Röster importiert, so in kleinen Mengen und dann hier weiterverkauft. Und da habe ich den Herr und er ist sehr floral, sehr fruchtig, überhaupt keine Röstaromen, total toll. Und dann habe ich aber auch noch ein Espresso, weil man sich ja zum Glück nicht entscheiden muss. Und zwar einen richtig coolen Decaf aus Kolumbien, Anerob von Bermudez und hier in Frankfurt von Ordinary Roasters geröstet. Also fällt mir ein, hattet ihr schon mal eine Decaf-Folge? Ich bin immer auf der Suche nach tollen Decafs und man hat so selten welche. Also für alle, die auch suchen, das wäre eine. Also ich würde es mir anhören, wenn es mal eine gäbe.

Chris:
[3:24] Da vielleicht machst du ja mit. Ich habe das auch schon immer auf dem Schirm gehabt, mal was über Decaf zu machen, aber irgendwie ist noch nichts in die Gänge gekommen. Ich hatte mit Lars auch schon drüber gesprochen. Ich denke, das Interesse ist groß. Vielleicht sollten wir das Thema auch mal aufgreifen und wie auch immer in einer eigenen Folge mal genug Zeit widmen.

Lars:
[3:45] Wir hatten schon fast gesagt, wir bestellen einfach so 10 Decafs und kappen sie nebenher während des Podcasts, so ein bisschen wie James Hoffman, aber dann können wir das Lerpen nicht rausblurren. Aber Silas, ich habe gedacht, du sagst jetzt, du konntest dich nicht entscheiden, hast dir deswegen Kamillentee gebrüht. Deswegen, Chris, was hast du denn bei dir in der Tasse?

Chris:
[4:01] Ja, ich falle natürlich wieder raus. Nee, nicht ganz. Silas hat ja auch ein Espresso. Ich

habe ein Espresso, ein Blend, oh ja, Schande über mich, ein 100% Arabica-Blend von Prem Frischcafé aus Österreich. Die Mischung ist, glaube ich, 50 Prozent Ecuador, 25 Prozent Brasilien, 25 Prozent Honduras. Auch eher mitteldunkel, also eher auf der Schokoladienseite. Aber ich muss ganz ehrlich gestehen, das ist nicht unbedingt mein Favoriten Kaffee. Ich trinke den, also ich habe eigentlich vor einiger Zeit jetzt angefangen, morgens unterschiedliche Kaffees für mich und meine große Liebe hier zu brühen. Und würde dann bei mir halt, nehme ich halt immer die helleren Sachen und für sie eher die dunklen. Und da ich auf eine Bestellung warte, ja, muss ich jetzt natürlich einfach trinken, was da ist. Und der ist ja sehr lecker, sehr kakaoig, aber auch ein bisschen im Abgang für meinen Geschmack, ein bisschen astringent, nicht so ganz mein Ding so. Aber das ist auf jeden Fall was für Freunde der dunkleren Kaffees. Spremm, Frischkaffee heißen die.

Silas:
[5:19] Kann es sein, dass ich die Rösterei von überlegen kenne?

Chris:
[5:22] Genau, ich denke, das ist genau, ich kannte die vorher gar nicht und ich probiere mich immer noch durch das Sortiment von überlegen. Und das ist natürlich genau für diesen Anlass, ein bisschen hellen, ein bisschen dunklen Kaffee zu kaufen, eine gute Sache. Und auch die unterschiedlichen Röstereien, das werden ja immer mehr. Und ja, genau, daher, hast du den schon mal, hast du schon mal von denen was gehabt?

Silas:
[5:45] Ich glaube nicht. Nee, ich meine nur gesehen.

Chris:
[5:48] Aber ich glaube, das ist auch nicht ganz das, was du magst. Aber ja, wer weiß. So, gut, okay. Also wir sind alle gut mit Kaffee versorgt, das habe ich verstanden.

Chris:
[6:03] Dann lasst uns doch mal schauen, wie wir ins Thema finden. Als erstes würde ich sagen, Lars, erzähl uns doch mal ein bisschen was über diese großartige Integration von Bean Conqueror in die Sanremo U. Das ist ja ein ganz großes Ding gerade gewesen.

Lars:
[6:25] Definitiv. Am 30.03. hat das Ding endlich seinen Revival erlebt oder überhaupt seinen Launch. Ich gehe ein bisschen auch in die Vergangenheit zurück, damit wir so den kompletten Werdegang einmal mit drauf haben. Der Chris, der ja auch im Kaffeenetz in der Sanremo-Thread viel unterwegs ist. Und der hat in Facebook irgendwann mal so geschrieben, hey, gäbe es ein Interesse, eine Integration mit Third-Party-Tools? Und ich bin irgendwie drüber gestolpert und habe dann den Chris direkt auf Facebook angeschrieben, habe gemeint, ey, ich hätte voll Bock mit Mean Conqueror irgendwie mit Sanremo die ganze Koppelung zu machen, weil zu dem Zeitpunkt auch schon die Xenia-Integration voll am Laufen war und ich wusste ja auch ein Stück weit, auf was ich mich einlasse. Und dann hat es tatsächlich ein bisschen gedauert, aber

Chris hat dann die Kontakte zu Sanremo direkt hergestellt, weil er ja so das Community-Management da fast schon ehrenamtlich macht, würde ich sagen. Also auch mal Props hier an Chris, was er da alles auf die Beine gestellt hat. Genau, und der hat mich dann connected mit dem Projektleiter bei Sanremo U und dann haben wir uns ausgetauscht und ich habe dann halt erzählt, was möglich wäre und was nicht und Chris hat dann halt noch die Community-Aspekte mit reingebracht.

Lars:
[7:35] Und ja, die Integration hat es tatsächlich einfach auch ein bisschen gedauert, weil ja nicht nur die Integration an sich gemacht werden musste, sondern ja auch an der Firmware viel geändert werden musste bei Sanremo. Also muss ich das so vorstellen, die Sanremo hat ja an sich einmal die Firmware drinnen und zusätzlich zur Firmware gibt es ja auch noch das komplette Wi-Fi-Modul, sage ich mal. Es hat eine eigene Firmware und die wurde jetzt in den letzten Wochen, Monaten überarbeitet, dass es halt eine Möglichkeit gibt, dass Bean Cancrow direkt mit das an Remo redet. Und den ersten Draft, den wir gemacht hatten, war tatsächlich über, jetzt wird es ein bisschen technisch, über normale HTTP-Calls zu sprechen und zu sagen, Prüfung starten, Prüfung stoppen. Das Problem ist dann natürlich, dass es halt einfach immer nur eindimensional ist.

Lars:
[8:21] Und wo wir dann die erste Integration fertig hatten, war dann irgendwie klar, okay, eigentlich state of the art wäre es, wenn wir in Richtung Websockets kommen, nämlich so immer eine Verbindung offen zu haben, wie so am Telefon, wenn man mit jemandem redet und damit auch die Möglichkeit zu bieten, man kann an der Sanremo einen Shot starten. Bean Conqueror kriegt das dementsprechend mit und dann kommt jetzt natürlich die Integration dadurch, dass dann Remo kein Bluetooth sprechen kann, dass Bean Conqueror die Bridge ist, also die Brücke zwischen Bluetooth, Waage und der Maschine und wie es auch wie bei Xenia zum Beispiel läuft, dass Bean Conqueror das Gewicht abhört und sagt, okay, jetzt muss ich stoppen und sendet dann dementsprechend wieder den Stop-Befehl an diesen Remo zurück. Und das ist dann in den sogenannten Barista-Modus geflossen, dass man tatsächlich Bean Cancray irgendwo zur Seite stellt und sagt, okay, du kümmerst dich einfach nur darum, dass der Bezug gestoppt wird, dass die Waage tariert wird, wenn jemand was draufstellt und den Rest kannst du alles anders an Remo machen, weil keiner will, wenn er irgendwie gerade ein Catering hat, die ganze Zeit was am Tablet organisieren, sondern du willst ja mit der Maschine agieren. Genau.

Lars:
[9:27] Das ist so jetzt in der Nutshell in zwei Minuten runtergesprochen, was glaube ich jetzt so eineinhalb Jahre gedauert hat, getestet worden ist und jetzt ausgerollt worden ist. Also ich glaube, das Feedback ist mega positiv, aber natürlich jetzt auch die Quirks dazukommen, dass wir auch bei anderen Maschinenherstellern sehen. Ein WLAN ist halt einfach ein bisschen eine Schwachstelle, wenn das Signal mal schlecht ist, wenn es mal abbricht, warum auch immer, dann hast du da natürlich einfach ein Problem, weil wenn du halt genau in dem Moment ein

Stopp-Signal sendest und das WLAN-Signal halt weg ist, dann läuft die Maschine natürlich einfach weiter, ne?

Chris:
[10:02] Ja, WLAN ist a Bitch. Das hat was damit zu tun, nach meiner Meinung, dass natürlich auch die lokalen Gegebenheiten bei jedem ein bisschen unterschiedlich sind. Bei dem einen steht der Router im Keller, bei dem anderen im Dachboden, die Maschine in der Küche. Und also da ist natürlich alles immer so ein bisschen auch lokal abhängig und also ich persönlich weiß ja nicht, was für Hardware in der Sanremo drin ist, aber meist ist das ja nicht so eine hochpotente Hardware, was das WLAN-Ding anbelangt. Alle arbeiten heutzutage mit diesen ESP32-Chips in verschiedenen Ausführungen. Und das kann natürlich auch dazu führen, dass einfach die Sendestärke gar nicht so hoch ist. Also ja, kann ich gut nachvollziehen. Und wie du schon sagst, das ist nicht nur bei der Sanremo so, dass das Probleme im Wi-Fi gibt. Aber ich persönlich finde es ja erstmal super geil, dass ihr das hingekriegt habt, dass das wirklich alles jetzt live ist und funktional. Nochmal ein bisschen zusammenfassen. Dazu ist es nötig, dass die neueste Bean Conqueror läuft und die neueste Firmware auf der Sanremo U. Und die besteht dann auch aus mehreren Teilen, so wie ich es verstanden habe.

Lars:
[11:17] Genau, das sind zwei Dateien. Die packst du auf einen USB-Stick, schiebst dann so gesehen in die Sanremo rein, dann holt er sich so gesehen das neueste Firmware-Update und los geht's. Genau, und vielleicht auch dazu noch, klar, du brauchst halt eine Bluetooth-Wage in dem Moment, die du mit Bean Conqueror verbindest, weil nur dann macht das Ganze ja auch irgendwie Sinn. Du kannst es zwar auch ohne eine Waage verwenden, habe ich jetzt auch schon ein YouTube-Video gefunden, wo halt jemand nur den Druck und die Temperaturstabilität der Sanremo dementsprechend mit protokolliert und misst. Aber spannend wird es natürlich eigentlich erst, wenn du die Waage dabei hast. Und vielleicht ein Aspekt, der noch dazu kommt, weil das ist... Glaube ich, letztes Jahr im Dezember dann noch entstanden. Im Barista-Modus war es vorher so.

Lars:
[11:57] Das kennt der Silas auch von der Descent, du hast eigentlich so einen Wert, den du einstellst, die Residual Lack Time, also die Nachlaufzeit, das eigentlich so ein Fixwert ist, den du in den Einstellungen hinterlegst. Und beim Barista-Modus war der tatsächlich einmal fix und den musstest du ansonsten händisch ändern.

Lars:
[12:16] Und was dann mit reingeflossen ist, Du kannst dir anders an Remo Profil 1, 2 oder 3 ausspielen, also wo du ja wirklich unterschiedliche Profile hinterlegst oder das Manual, also einfach 9 Bar Flat, wie man so schön sagt. Und jedes der Profile oder des Manual-Bezugs hat jetzt so gesehen einen eigenen Nachlaufzeitenpunkt und nach jedem Shot analysiert Bean Cancras so gesehen, wie viel in der Tasse gelandet ist von Gramm und wie viel Abweichung dabei ist und adjustiert dann so gesehen diesen Nachlaufzeit-Parameter, sodass du meistens nach zwei, drei Shots, wenn du jetzt natürlich nicht die Bohne wechselst oder den Mahlgrad

komplett veränderst, immer wieder so gut wie möglich an die 0.0 Veränderungsgrenze kommst. Also das heißt, wenn du 36 Gramm willst, dass du auch dann dementsprechend 36 Gramm hast. Ich würde mal sagen, meistens ist es dann so zwischen 35,7 bis 36,2, je nachdem, ob du es natürlich auch mit einem Spouted hast, also mit zweier Auslauf oder einer Auslauf oder halt. Einen Bottomless-Porter-Filter hast. Und das ist natürlich das Coolste tatsächlich. Ich habe eigentlich gesagt, dass es nur für Flow-Raten irgendwie so bis maximal wahrscheinlich 3 Gramm pro Sekunde funktioniert. Und es gibt jetzt schon ganz findige Leute, die auch Turboshots damit gemacht haben. Und ohne dass ich es getestet habe, schafft Binkankur tatsächlich auch eine sehr gute Punktlandung bei Turboshots mit dieser Adjustierung. Also war ich selbst sehr fasziniert darüber.

Chris:
[13:42] Das ist interessant, weil der Dietmar vom ITO-Modul, der hat jetzt extra Nachlaufzeiten für schnellen Flow und langsamen Flow eingeführt, weil das ist natürlich ein Zing. Ich dachte, dass das eigentlich in erster Linie alles nur von der Waage abhängt, was die für eine Reaktionszeit hat, also wie viel vor Nachlauf man haben muss und gar nicht so sehr vom Profil. Oder bin ich da jetzt vollkommen falsch?

Lars:
[14:13] Da ist wahrscheinlich Silas gerade der bessere Ansprechpartner, um eine puntiertere Antwort zu geben.

Silas:
[14:19] Das Problem ist ja, ab dem Moment, wo du Stopp drückst, also auch wenn du an der Maschine manuell Stopp drückst und da kommt ja dann noch die Signallaufzeit von der App zur Maschine und von der Waage zur App und weiter zur Maschine dazu, ist ja, dann läuft ja trotzdem noch ein Moment ein kleines bisschen Kaffee nach in deine Tasse. Das ist ja, also selbst ohne Waage kannst du das ja beobachten. Und je höher dein Flow halt gegen Ende des Bezugs ist, umso mehr wird das sein. Und deshalb musst du ja, das wiederum kannst du besser sagen, Lars, musst du ja eigentlich das Stoppsignal senden, bevor das Zielgewicht in der Tasse ist.

Chris:
[14:54] Genau. Ja, nee, das ist ja klar. Das ist klar. Aber die Waage bringt doch auch so eine eigene Latenz mit. Also das musst du doch auch noch mit einberechnen. Das ist ja nicht nur Signallaufzeit und Flow langsam schnell, sondern auch die Waage. Also ich hatte mal, Entschuldigung, ich hatte mal eine Eureka, eine Präzisier. Und die hat ganz anders reagiert als jetzt die Felicitas, die ich habe von der Geschwindigkeit.

Lars:
[15:23] Genau, also ich sage mal so, ich habe das tatsächlich auch mit einer Varia-Wage getestet und die kann ich dafür tatsächlich gar nicht empfehlen. Also da war die Nachlaufzeit immer auf dem höchsten Wert, weil die Werte der Waage irgendwie so komisch interpoliert werden. Und grundsätzlich, also ja, tatsächlich, das ist einfach eine mathematische

Kalkulierungsformel, hätte ich mal gesagt, also Bean Cancara misst tatsächlich alle 100 Millisekunden oder so schnell, wie die Waage halt einen Wert sendet. Bei den guten Waagen ist es alle 100 Millisekunden, bei den schlechteren 250 bis 300 Millisekunden und berechnet dann so gesehen im Voraus eine Sekunde diese Flusszeiten. Und durch diese Formulierung plus so gesehen diesen Nachlaufzeitenwert errechne ich dann so gesehen, wann ich stoppen muss. Also ich schaue immer in die Zukunft, hätte ich jetzt gesagt, oder Prediction to the Future. Und wenn diese Formulierung mit ich gucke in die Zukunft sagt, jetzt stoppen, dann habe ich so gesehen die Zeitpunkt halt bei zum Beispiel 34,3 Gramm, sendet dann das Stoppsignal und dann hast du natürlich das Stoppsignal, was reingeht, du hast den Kaffeenachlauf und landest dann wahrscheinlich bei deinem 35,8, je nachdem, wie schnell halt dein Flow ist.

Chris:
[16:36] Ah ja, das ist anders gelöst als bei dem ITO-Modul. Da stellst du, ich habe das gerade nochmal nachgelesen, da stellst du das wirklich je Waage ein und dann praktisch nur in Sekunden. Also relativ plump dagegen, würde ich sagen.

Lars:
[16:49] Okay, ja, also genau, also diese mathematische Formel ist, glaube ich, jetzt auch über zwei Jahre irgendwie entstanden. Da haben auch einige Leute, die besser Mathe können, als ich mit dran gewirkt.

Chris:
[16:58] Tatsächlich.

Lars:
[16:59] Und genau diese Adjustierung dann zum Beispiel, KI sei Dank, haben wir dann auch noch ein bisschen eine mathematische Formel geliefert, wie man dann so gesehen den Wert verändert. Und tatsächlich, also bei extrem vielen, die das jetzt verwendet haben, die haben extrem gute Punktlandungen, egal in welcher Range sie unterwegs sind. Ich meine, klar, du wirst nicht beim ersten Shot eine perfekte Punktlandung haben, aber dieser Wert, den wir starten mit 0,9, ist eigentlich eine ganz gute Range und von der aus loszugehen tatsächlich.

Chris:
[17:28] Naja, und ich meine, das ist natürlich ein Killer-Feature für die Maschine auch, dass das überhaupt möglich ist, weil die Maschine kann es ja nicht. Ich meine, das ist ja einer der großen Werte, die Bean Conqueror mit einbringt, ist eben diese Möglichkeit, Brew by Weight überhaupt zu haben. Also das muss man ja auch ganz klar nochmal deutlich sagen. Es ist ja nicht nur nice to have eine GUI dazu, sondern der funktionale Umfang wird hier erweitert. Und ich hoffe mal, dass bei dir, dass du als Geschenk eine Sanremo Ju bekommen hast.

Lars:
[18:04] Ich kann auf jeden Fall sagen, dass bei mir eine steht, ja, weil das Stigma ist immer noch, keine Maschine, keine Integration, also das hat man jetzt auch einfach gemerkt, diese eineinhalb Jahre, wo die Integration gelaufen ist, wie viele Tests wir gemacht haben, was da

gelaufen ist, also ich glaube, ich habe bestimmt so Pi mal Daumen 500 Shots damit bezogen, nicht alle mit Kaffee, aber auch einfach mit Wasser und Profilen gespielt, um einfach zu gucken, was passiert da, also da ist schon extrem viel Test und Arbeit an meinen Abendstunden reingeflossen, und von dem her ohne Maschine wäre das tatsächlich auch gar nicht möglich gewesen, diese ganzen Tests oder auch die Probleme, die ich währenddessen gefunden habe, was ja ganz normal ist, bei so einer Softwareentwicklung und Integration da mitzumachen. Und ich meine, da scheiden sich jetzt auch die Geister. Braucht es wirklich Blue by Weight? Das ist ja auch die Rückmeldung, die es so gibt. So, wenn ich mein Profil gut eingestellt habe mit dem Durchfluss, dann habe ich ja auch Exaktes in der Tasse, was ich haben möchte, was natürlich auch stimmt. Aber wir kennen es ja alle, wenn du ein bisschen gröber oder feiner malst, saugt natürlich der Kaffeepuck auch dementsprechend einfach mehr oder weniger Kaffee auf und damit bist du mit deiner Volumetrik auch ein bisschen am schwanken in dem Moment. Aber ich glaube, Silas, die löst es ja eigentlich auch so ähnlich, oder?

Silas:
[19:15] Du meinst mit einer Waage, oder?

Lars:
[19:18] Genau, mit einer Waage, beziehungsweise halt mit einer eigenen Volumetrik, die dann halt eigentlich so gut eingestellt wird, dass du nicht unbedingt eine Waage bräuchtest, wenn du halt nicht die ganze Zeit deinen Bohnen wechselst.

Silas:
[19:28] Ja, tatsächlich hat die keine Volumetrik, sondern berechnet letzten Endes das Wasser, was durchgeht. Aber das funktioniert auch ziemlich gut, das ist richtig, genau. Ich wollte aber tatsächlich zu diesem Brauchmann das wirklich, zu dieser Frage schon noch sagen, ich glaube, das hängt halt sehr davon ab. Wie viele Kaffees und Bezüge und Profile und so man halt wechselt und durchtauscht. Also wenn man immer das Gleiche trinkt und das einmal so einstellt, dass es funktioniert, dann würde ich zustimmen, dann ist das eigentlich nicht nötig. Aber wenn man halt viel hin und her wechselt, also verschiedene Kaffees oder vielleicht verschiedene Profile mit demselben Kaffee, dann ist es doch sehr, sehr hilfreich. Und eine Maschine, die nicht von alleine stoppt, auch wenn ich gerade nicht davor stehe, würde ich ehrlicherweise heute nicht mehr wollen, egal wie das technisch gelöst ist.

Chris:
[20:14] Ja, in demselben Team bin ich auch Silas. Also gerade wenn man viel wechselt, dann ist das so hilfreich. Aber naja, hast du alles gesagt dazu. Es ist einfach Tatsache abhängig vom Use Case, den man hat. Wenn man sich so auf einen Kaffee eingetunt hat und den schiebt man durch, dann ist das natürlich nicht so wichtig. Dann kann man das alles ein bisschen eintunen. Dann bleibt natürlich ein bisschen Malgradwechsel. Aber im Großen und Ganzen, wenn du so wie ich, also was ich morgens alleine schon zwei verschiedene Cafés machst, dann, Dann weißt du das zu schätzen und ich bin voll im Team. Ich würde auch nie wieder eine andere Lösung nehmen. Also ohne das möchte ich keine Maschine im Moment mehr haben.

Lars:
[20:58] Ja, aber es ist schon wirklich krass, was auch da die Waage in dem Moment ausmacht. Also das darf man echt nicht in den Hintergrund stellen. Also wirklich, da brauchst du einfach eine gute Waage, die auch damit klarkommt. Also es gibt da einfach Wagen, die nur vier Werte oder drei Werte pro Sekunde senden. Da bist du dann halt irgendwann auf dem absteigenden Ast in dem Moment unterwegs.

Chris:
[21:15] Na komm, sag mal, was für eine Waage ist dein Favorit, Lars?

Lars:
[21:20] Sag ich leider jedem, die Buku. Also die funktioniert einfach echt astrein. Ich meine, die haben jetzt auch eine neue Waage gelauncht, aber ich habe alle meine Tests mit der Mini gemacht. Ich weiß, viele da draußen haben Akaia. Wer jetzt sich erst mal durch den Kaffeenetz durchcrawlt, der wird auch wieder Fragen zu Akaia damit finden. Die wäre bestimmt gut, wenn sie halt ein offenes Protokoll sprechen würden. Und das machen sie halt in dem Moment nicht. und das ist halt das Schlimme in dem Sonst wäre das auch eine super Integrationsmöglichkeit Und Silas.

Chris:
[21:50] Was hast du für eine Waage?

Silas:
[21:52] Ich habe eine Decent Scale fest an meiner verbaut, auch mit Netzstrom und so, direkt unter der Tropfschale. Das ist mir persönlich wichtig, dass ich halt nicht noch irgendein Gerät hinstellen muss und irgendein Gerät aufladen muss oder so, damit das funktioniert. Und für Brühkaffee benutze ich eine Heroia Jimmy.

Chris:
[22:10] Interessant. Und du wiegst deine Bohnen dann mit der Heroia ab und hast die andere fest installiert, ja?

Silas:
[22:17] Nee, tatsächlich stelle ich, also teils, teils, also mal so, mal so. Aber wenn ich Espresso wiege, dann stelle ich tatsächlich halt eben einfach so einen kleinen Becher auf das Strip-Tray von der Maschine. Ich stehe ja sowieso vor der Maschine und wiege damit. Das ist halt ganz cool, was du so alles mit Software machen kannst. Der Skin, den ich benutze, da kannst du dann halt auch das Gewicht des Bechers hinterlegen. Das heißt, ich muss überhaupt keinen Tara machen, sondern der erkennt schon, ich glaube, mein Standardbecher wiegt 23,8 Gramm oder 28,3 oder sowas, keine Ahnung. Ich stelle den halt drauf und dann sagt er schon, ah ja, du willst Bohnen wiegen, hier, ich rechne das für dich aus.

Chris:
[22:54] Cool. Ja, schön, schön. Schön, schön, schön, schön.

Chris:
[22:58] Ja, alles klärchen. Ja, ich weiß nicht, Sanremo Yu, eine tolle Maschine, aber Bean Conqueror eine noch tollere Up. Wie sieht es denn aus? Ihr habt ja auch zusammen, Silas, du hast ja auch für Bean Conqueror was geschrieben. Bean Conqueror hat sonst noch viele Funktionen. Lass uns doch mal kurz nochmal drüber reden, was alles, lass uns ein Bean Conqueror Update machen. Lars, erzähl du mal als erstes was Neues und dann vielleicht kannst du, Silas, ein bisschen zu deiner neuesten Funktion sagen.

Lars:
[23:26] Ja, also aktuell tatsächlich extrem viel technische Veränderungen. Ganz viele Software-Updates im Hintergrund oder Library-Updates gemacht. Das trifft den Endnutzer jetzt eher weniger, aber es bedeutet natürlich viel testen. Was in der Vergangenheit jetzt viel reingeflossen ist, viele neue Sprachen, die dazu gekommen sind. Das trifft uns jetzt natürlich im deutschsprachigen Raum eher weniger. Wir sind gerade auch dabei. Ich habe eine Person, Shoutout to Jan. Vielen Dank dafür, der sich gerade das komplette UI und UX übernimmt. Und da schauen wir mal, ob wir das in die Neuzeit gehilft bekommen. Also auch das wird viel Arbeit kosten und wird ein bisschen dauern tatsächlich. Und ansonsten hat eigentlich der Silas gerade ein Mega-Killer-Feature geschrieben, wovon wahrscheinlich alle ganz lange geschwärmt und davon geträumt haben, nicht mehr alles per Hand abzutippen, sondern einfach so eine Bohnenpackung, abzufotografieren und zu sagen, let's go, importier mir mal die ganzen Daten. Aber Silas, tauch du doch da mal ein bisschen tiefer ein.

Silas:
[24:35] Ja, eigentlich ist es das schon. Nein, so kommst du uns nicht raus.

Chris:
[24:40] Nein, nein, nein. So kommst du nicht raus.

Silas:
[24:43] Aber ich wollte zum Thema UI in die Neuzeit hieven und sagen, also erstmal total cool, wusste ich auch noch nicht, aber dann ein bisschen die kätzerische Frage, Bean Conqueror hat doch schon einen Dark Mode, was soll denn danach noch kommen?

Chris:
[24:54] Was soll nach dem Dark Mode noch kommen?

Lars:
[25:00] Okay, dann gehen wir da vielleicht mal rein. Ja, also Dark Mode, total, habe ich schon voll ausgeblendet, weil ich es nur noch im Dark Mode verwende. Das ist irgendwie jetzt so übergegangen bei mir anscheinend.

Lars:
[25:13] Ich habe halt extrem viele immer gleich werdende Fragen und du hast halt schon unterschiedliche Benutzergruppen. Und du hast halt jemanden, der Bean-Canker vielleicht das allererste Mal verwendet, der anfängt so ein bisschen seine Bohnen zu checken und dann

einfach viele Fragezeichen im Kopf in dem Moment hat. Und das fängt halt damit an, dass zum Beispiel Leute sagen, jetzt habe ich mir Blended Beans gekauft und wo kann ich denn jetzt eigentlich hinterlegen, von welchen Ursprungsländern die waren. Und dann sage ich jedes Mal, damit musst du aus Menü, dann musst du in die Bohnenparameter und dann musst du das bitte aktivieren. Das war damals standardmäßig drinnen und wurde dann deaktiviert, weil die Rückmeldung war, das sind viel zu viele Informationen, die wir nicht pflegen wollen. Und jetzt bin ich genau andersrum in der Problematik dementsprechend drinnen.

Lars:
[25:53] Das ist zum Beispiel ein Thema. Oder dass die Einstellungen einfach für welche Bezüge kann ich vorbelegen? Was ist der Unterschied zwischen Wiederholen oder Neu hinzufügen? Und was sind so Standardparameter in dem Moment? Oder ich möchte meinen Basket hinterlegen für meine Siebträgermaschine. Wo mache ich denn das? Also das ist so, wenn du länger damit tust. Und klar, wenn du dich durch die App klickst, du kannst nichts kaputt machen. Ehrlicherweise machen das halt die wenigsten. Und da zu gucken, wie man das so ein bisschen auch user-technisch besser steuern kann, ist tatsächlich so eines der Main-Functions oder Features. Und ein anderes Thema, was ja rausgekommen ist, war zum Beispiel das Thema Bohnen einfrieren. Also das war ja auch ein Riesenthema, darüber haben wir auch einen Podcast gemacht, was sich immer wieder gewünscht wird. Und was jetzt auch mit reingekommen ist, aber das ist halt auch nicht ganz so einfach zu verstehen, was Bohnen einfrieren bedeutet und dass es halt nicht nur einfrieren ist, sondern dass halt auch die Röstung halt langsamer altert in deinem Gefrierschrank in dem Moment.

Chris:
[26:55] Also was soll ich denn daraus jetzt? Denn berechnest du eine andere Verfallsdauer oder was?

Lars:
[27:03] Genau, also wenn du, also das war ja, was wir damals im Podcast mit dem Manchester Coffee Archive auch gesprochen haben, sobald du eine Bohne einfrierst vom Röstdatum her, solange er im Freezer ist, berechne ich so gesehen die Quintessenz, 90 Tage im Gefrierschrank ist wie ein Tag gealtert an Luft.

Chris:
[27:21] Tatsache, ja?

Lars:
[27:22] Genau.

Chris:
[27:22] Das ist ja geil, das ist ja richtig geil. Das ist ja, du hast das ja, Mann, da zieht ja die Wissenschaft ein, hallo. Genau.

Lars:
[27:29] Und das sind halt so alles ganz kleine Gimmicks und Spielereien, aber das fällt den

Leuten halt natürlich, kann ich auch verstehen, schwierig damit, das einfach und easy peasy klar zu kommen in dem Moment. Aber das sind halt so ganz viele kleine Veränderungen im Hintergrund. Aber das kostet halt dementsprechend viel Zeit und die ganzen Angular-Updates, die jetzt dazugekommen sind mit dem Thema Edge-to-Edge, was jetzt bei Android reinkam, da auch großes Dankeschön an Marius, der sich da mega viel Zeit genommen hat, diese ganzen Themen zu fixen oder überhaupt zu integrieren, das hätte ich nicht ohne die ganzen Hilfen ehrlicherweise geschafft.

Silas:
[28:09] Puh, ja cool.

Lars:
[28:10] So, jetzt aber Silas, müssen wir doch mal zu AI rüber, ne?

Silas:
[28:15] Ja, einen halben Satz noch dazu. Ich finde es nämlich total cool, dass ihr dran seid, quasi das, was es an Features gibt, jetzt noch zugänglicher zu machen. Und ich glaube, dazu passt ja auch eine Sache, an der wir auch gerade gearbeitet haben, Lars, dass man halt quasi Felder ausblendet, wenn sie gerade gar keinen Sinn ergeben. Also wenn ich einen Single Origin habe, dann muss ich nicht den prozentualen Anteil der Blendherkünfte angeben. Oder wenn ich gerade eine Mühle verwende, die keine variable Drehzahl hat, dann muss ich nicht das Drehzahlfeld einblenden. Das geht ja, wenn auch viel, viel weniger, aber ein bisschen in die gleiche Richtung. Ja, cool.

Lars:
[28:51] Total, genau.

Chris:
[28:53] Das finde ich super geil, dass ihr daran arbeitet, weil ich persönlich hatte auch ein bisschen das Gefühl, durch diesen riesigen Funktionsumfang, den Bean Conqueror mittlerweile hat, dass es natürlich das große Problem ist, dass man irgendwann den Überblick verliert.

Lars:
[29:09] Genau, deswegen geht es so in die Richtung, du hast halt lieblich gesagt einen Beginnermodus, einen Advanced-Modus und einen Expert-Modus und dann kann man jetzt halt diskutieren, von wann gehst du von Beginner nach Advanced drüber, ist es vielleicht nach 50 Bezügen oder nach 100 Bezügen oder nach 10 hinzugefügten Bohnen, weil ich habe auch gesagt, wir kennen alle diese Tooltips, die dann aufploppen, wusstest du schon und hast du nicht gemacht, da steckt immer ganz viel Liebe drinnen, aber ich als Nutzer bin wahrscheinlich die schlechteste Person dafür, weil ich klicke die immer alle gleich weg, ich lese die nie. Und deswegen habe ich auch gesagt, ich mache da überhaupt gar kein Investment in diese Tooltips rein, weil es eh keiner liest. Genauso wie Changelogs habe ich gelernt. Also man drückt halt direkt auf akzeptieren und weiter.

Chris:

[29:49] Ja, Automatismen sind key. Silas, looking at you.

Silas:
[29:53] Ja, genau. Ja, also der KI-Foto-Bohnen-Import, Lars hat es ja schon gesagt, ist gerade in einer Beta-Version. Also ich weiß nicht, wann der Podcast veröffentlicht wird, aber sollte das noch der Fall sein, wenn ihr das hört, macht alle mit und probiert aus und gebt uns Feedback. Genau, haben wir eingebaut. Eigentlich aus zwei Gründen. Mir war langweilig und ich wollte es haben.

Chris:
[30:24] Das sind die besten Gründe da. Das ist echt super.

Silas:
[30:27] Ja, und vielleicht noch so ein dritter Grund, irgendwie ein bisschen Ausprobiererei, technischer Spieltrieb und so. Das kam so. Also erstmal, ich finde Binkong Girl natürlich großartig, nutze es jeden Tag und so. Und gleichzeitig nervt es vor allem, wenn man versucht, möglichst viele Informationen einzugeben, das halt alles irgendwie einzutippen auf dem Handy und habe dann immer gedacht, so ich habe es vor mir und ich tippe es da rein und muss das im Jahr 2025 war es da noch eigentlich noch sein und ich glaube eher nicht und dann war mir halt ein bisschen langweilig zwischen den Jahren und ich habe, Ich war neugierig und ich habe gedacht, mal gucken, was da geht. Und natürlich gibt es bei Bean Conqueror das Problem, ne, eben nicht, das ist eine super große Stärke, dass hinter Bean Conqueror eben nicht irgendwie eine kommerzielle Organisation steckt und dass man es kostenlos und frei nutzen kann. Also das ist Open Sources und freie Software, das ist super. Aber für so eine KI bedeutet das natürlich die Herausforderung zumindest.

Silas:
[31:29] KI-Modelle kosten typischerweise Geld. Und wenn da keine Firma, die damit Geld erwirtschaftet, hintersteht, wo soll dieses Geld herkommen für die KI-Nutzung, also für die Rechenzeit? Und dann habe ich gedacht, ja, Moment, neuere iPhones haben ja dieses Apple Intelligence, was also ein lokales, großes Sprachmodell ist, was man auf Macs und iPhones, iPads etc., wenn sie einigermaßen neu sind, nutzen kann. Und dann kostet es natürlich kein Geld, denn es läuft ja auf der eigenen Hardware und nicht in irgendeiner Cloud.

Silas:
[32:02] Und dann habe ich mich gefragt, könnte man das vielleicht dazu nutzen? Wie gesagt, ein bisschen aus Neugierde und habe einfach mal rumgespielt und ausprobiert.

Silas:
[32:13] Und ich glaube, der allererste Prototyp, der stand irgendwie in drei Stunden oder so, einen Nachmittag. Also es ging super, super schnell und die Ergebnisse waren so, dass man dachte, Okay, damit kann man weitermachen. Ich hatte ein kurzes Video aufgenommen davon, wie ich das ausprobiert habe, lokal auf meinem Handy, habe es dem Lars geschickt, habe gefragt, wenn ich sowas in Gut baue, würden wir es einbauen und Lars, du hast gesagt ja.

Lars:
[32:39] Ja.

Silas:
[32:41] Und dann habe ich gedacht, ja super, dann setze ich mich da jetzt nochmal ein Wochenende dran, um das rundumachen und dann ist es erledigt.

Chris:
[32:47] Aber das Pareto-Prinzip kennst du schon, ne?

Silas:
[32:50] Ja, ja, ja, kenne ich schon, genau. Aber also, ah, schrecklich. Also wir nehmen das jetzt hier so erste Hälfte April auf. Wie gesagt, das war zwischen den Jahren. Und ich weiß nicht, wann hast du es gemerged lassen? Das ist noch nicht lang her, ne? Vielleicht drei, vier Wochen oder so.

Lars:
[33:06] Ja, genau, maximal.

Silas:
[33:07] Ja, also was war das Problem, mit dem ich dann noch so lange gekämpft habe? Halluzinationen noch und nücher. Also der erste Versuch sah halt irgendwie gut aus und dann habe ich ein bisschen mehr rumprobiert. Ich habe mittlerweile einen riesen Stapel leerer Kaffeetüten auf meinem Schreibtisch liegen und zum Glück gibt es ja auch im Kaffeenetz diesen Thread, wo die Leute ihre Bohnenfotos posten. Der hat mir auch als Testdaten sehr, sehr viel geholfen. Und habe dann halt Sachen fotografiert und gucke dann so in den Winkongwerker rein und denke so, geil, die sind auf 2200 Meter gewachsen, wusste ich gar nicht. Dann habe ich nochmal nachgeguckt. Ja, ist auch gar nicht so. Das stammte halt nicht.

Silas:
[33:46] Ja, super. Also das ist halt vor allem ein Problem dieser sehr, sehr kleinen lokalen Modelle wie Apple Intelligence. Also ich glaube, das hat irgendwie um die drei Milliarden Parameter. Das ist irgendwie verglichen mit den großen Cloud-Modellen, die wir heute haben. Die haben teilweise irgendwie 100 Milliarden oder eine Billion Parameter und die haben so viel Kaffeewissen und so und die verstehen auch, wenn man ihnen sagt, gib mir nur die Informationen, die wirklich draufstehen, aber erfinde nichts und das funktioniert mit diesem Apple Intelligence halt leider nicht so gut. Heißt, ich habe wochenlang verschiedene Sachen ausprobiert. um das, du kannst es nicht ganz ausschließen, aber zumindest um das so weit in den Griff zu kriegen, dass es trotzdem nützlich ist. Also wenn man das jetzt benutzt, eben mit dem lokalen Modell, mit dem kostenlosen Modell.

Silas:
[34:37] Auf seinem iPhone, dann ist es trotzdem gut, mal durchzulesen, was er da so ausgefüllt hat, aber unterm Strich ist es trotzdem nützlich. Und das mache ich im Prinzip oder das machen wir im Prinzip, indem wir zum Beispiel nochmal nachgucken, kommen Sachen, die die KI

geantwortet hat, wirklich im Text vor. Also wenn die KI jetzt sagt, die Wohnen sind übrigens auf 2200 Metern gewachsen, dann müsste sowas wie 2200 ja irgendwo auf dem Label stehen. Oder vielleicht, wenn es ein US-Röster ist, 2,200 oder vielleicht mit einem Punkt oder so als Tausende-Trendzeichen, die Schweizer benutzen so ein Hochkomma und solche Sachen. Also mit anderen Worten, dann kann man nochmal versuchen, das zu verifizieren, was da draufsteht und nach dieser Zahl 2200 auf dem Label zu suchen. Und nur wenn das da drin steht, übernehmen wir es auch. Also so Sachen sind dann ganz, ganz viel reingekommen, dass das plausibilisiert wird. Das muss aber natürlich auch stabil gegenüber verschiedenen Schreibweisen, wie jetzt diesen Tausender-Trends heichen oder sowas sein.

Silas:
[35:43] Dann funktioniert das ja so, ja genau, vielleicht nochmal einen Satz dazu, es funktioniert so, dass nicht das Foto an die KI geschickt wird, sondern der Text auf dem Foto wird erkannt. Das können moderne Handys alle. Dafür braucht man, also es ist ja auch ein maschinelles Lernthema, aber dafür braucht man diese Cloud-KI, das große Sprachmodell nicht. Und nur der Text, der auf dem Label steht, wird dann an die KI geschickt. Wenn jetzt dieser Text auf dem Label aber erkannt wird, also OCR gemacht wird, dann können da natürlich einzelne Buchstaben falsch erkannt werden. Dann steht da halt mal irgendwie, ich hatte so eine Coffee Collective Tüte, da war die Varietät Ruru 11, glaube ich, so ein Kenianer drauf. Und die OCA hat die erste Eins von dem 11 immer als L gelesen. Das heißt, ich mache dann noch so ein Präprozessing, bevor ich das an das Sprachmodell, an die KI schicke und gleiche das, was gelesen worden ist, mit bekannten Vokabeln aus der Kaffeewelt ab und schaue, kann da irgendwo halt in I eine Eins, ein L oder sowas verwechselt worden sein oder V mit W und solche Sachen. Alles halt, um, Dann ist dieser relativ blöden KI, die lokal auf dem Handy läuft, möglichst einfach zu machen, da Informationen rauszulesen.

Silas:
[37:08] Das ist letzten Endes das, was dann nochmal Wochen gekostet hat. Und am Schluss, das vielleicht noch ganz kurz zur Ergänzung, haben wir dann gesagt, und für alle, die jetzt halt irgendwie kein iPhone haben, aber vielleicht irgendwo ein Account bei Anthropic oder OpenAI oder bei Google oder sonst irgendwo, gibt es auch noch die Möglichkeit, letzten Endes beliebige Cloud-KI-Anbieter zu hinterlegen in den Einstellungen und die einfach zu nutzen. Und ganz ehrlich, das ist wahrscheinlich das, was ich auch machen werde, denn das funktioniert so viel schneller, es funktioniert so viel besser und das ist auch wirklich nicht teuer. Also ich habe mal geschaut, wenn man so ein Modell wie Gemini 2.5 Flash, was völlig ausreichend ist, benutzt, dann kostet das ungefähr 0,1 Cent pro Foto, was man da analysiert und eine Kaffeepackung sind ein bis zwei Fotos normal. Ich habe mir mal Guthaben bei Open Router gekauft. Ich glaube, da habe ich sechs oder sieben Euro. Das reicht für ein ganzes Kaffeeleben, was ich da noch habe.

Chris:
[38:12] Das ist dann die Lösung auch für die Android-Umgebung, ja?

Silas:

[38:16] Genau, richtig.

Chris:
[38:18] Ja, weil das ist ja, wie gesagt, auch ein zweiter wichtiger, eine wichtige große Plattform, auf die Bean Conqueror läuft. Ja, also ich muss sagen, ich bin immer wieder angetan, was eigentlich doch alles Positives aus dieser Maschinen-Learning-Ecke kommt und wie hilfreich es denn doch im Alltag ist. Ich möchte jetzt nicht mit euch grundsätzlich die ethische Seite von, Dem Ganzen, wie im Moment die Machtverhältnisse im KI-Universum sind und wer davon profitiert und wer wen dadurch fördert. Aber funktionieren tut es. Das ist echt eine super Sache und ich finde das toll, dass du das gemacht hast, Silas. Wirklich. Also es ist so ein cooles Feature, weil die Bohnen in Bean Conqueror einpflegen war auch immer so ein bisschen pain in the ass.

Lars:
[39:09] Ja, total. Also von mir auch.

Silas:
[39:11] Was nichts mit BeanConquer zu tun hat.

Chris:
[39:14] Nein.

Lars:
[39:14] Es sind halt einfach, genau, wenn man halt eine gute Datengrundlage haben möchte, muss man halt auch viele Daten hinterlegen. Das ist halt, ich bin da auch selbst, glaube ich, mein schlechtester Kunde, Schrägstrich Nutzer, weil ich gebe meistens auch nur Texte ein. Oder ich glaube, ich habe im BeanConquer auf der Webseite jetzt auch so einen Generierungslink mal hinterlegt. Und da gebe ich halt tatsächlich die Infos ein und dann schicke ich sie hoch. Aber ich glaube, so die Bohnen-Details, also mit welchen Varietäten, welche Region, welche Farm, mache ich auch nicht.

Chris:
[39:41] Ich auch nicht. Ja, Lars, das ist echt ein bisschen ein Problem. Die ganze Sache mit dem Barcodes hat sich nicht durchgesetzt, oder? Also das Einscannen der Packung, das war ja anfangs so ein Hoffnungsschimmer.

Lars:
[39:54] Ja, ich muss aber auch sagen, ich lege da gerade sehr, sehr wenig Investment rein. Also ich glaube, in Zukunft könnte das stärker werden. Ich meine, ich habe ja auch so ein Jahresendpost geschrieben mit, wie viele Bohnen sind wirklich eigentlich aufgenommen worden oder hinterlegt worden von Leuten, die analytische Zahlen aktiviert haben. Und das ist eigentlich ja schon krass. Ich glaube, es waren so 17.000 oder 18.000 aktive Analytics, die dabei sind. Und da wurden in einem halben Jahr über 80.000 Bohnen circa hinterlegt. Also das ist schon eine Menge. Und du hast über eine halbe Million Kaffeebrüllen gehabt. Das heißt, da passiert schon eine Menge drüber. Und die Dunkelziffer ist viel, viel größer, die halt gesagt haben, ich

möchte halt keine Analytics in dem Moment haben.

Chris:
[40:32] Ja, aber das Problem, was ich sehe, Lars, ist, dass die, ja jede, jede App und ihr Freund macht jetzt mittlerweile auch eine Bohnendatenbank, oder? Also das ist auch so ein verstreutes, jeder hat eine Bohnendatenbank und in der Maschine ist eine Bohnendatenbank und bei der Mühle kannst du deine Bohnendatenbank hinterlegen und der gleicht ab mit Bohnendatenbank. Also vielleicht ist ja das, was Silas gemacht hat, wirklich der direkte Weg nach vorne, ja?

Lars:
[41:01] Total. Und vielleicht, und ich glaube, das ist auch der gute Übergang, vielleicht hat irgendjemand auch mal Bock, so eine Lösung zu schreiben, wenn du Brühungen gemacht hast, wie du deine Brühungen optimieren können solltest mit AI, ohne dass du selber vielleicht was tun musst. Aber das ist ja, was gestern, glaube ich, oder vorgestern sehr, sehr groß in den Nunk-Thread hochgepoppt ist. Mit dem Any-Beans-Modus in dem Moment, wo du gesagt hast, okay, ich habe jetzt hier eine Kaffeebohne drinnen. Egal von welcher Rösterei und AI, extrahiert sich alle Informationen, schaut sich das ganze Themengebiet an und macht dann den Vorschlag, wie die Kaffeebohne eigentlich zu brühen ist, ohne dass der Benutzer noch was zu tun hat. Das plane ich natürlich nicht in Bienenkanker, weil dafür ist das Tod auch nicht gedacht. Aber also das Red, Silas, ich glaube, ich habe mich so ein bisschen wie Stromberg zurückgesetzt gefühlt, was da gerade drin passiert. Also es ist auf jeden Fall ein sehr gutes Comedy-Verhältnis manchmal.

Chris:
[42:01] Ja, das Wort- und Inhaltsverhältnis ist hoch, ja.

Silas:
[42:06] Es gibt jetzt zwei, habt ihr gesehen. Ich glaube, es wurden ein paar Sachen rausgelöst, weil das als Herstellerinformationen gewertet und in den gewerblichen Bereich verschoben wurde.

Chris:
[42:17] Ja, ich glaube, da ist so ein User sehr aktiv im Moment und den haben sie so ein bisschen extrahiert. Ja, NUNC, er hat NUNC gesagt. So, dann lasst uns darüber mal reden. Die NUNC macht auch irgendwas mit Machine Learning. Ne, lass mal ernsthaft bleiben. Die NUNC ist ja aus meiner Sicht eine, ich weiß gar nicht, wo ich anfangen soll. Uh, hold me back. Also ich denke...

Lars:
[42:45] Der Thermomix für Kaffee.

Chris:
[42:47] Ja genau, das wird immer wieder so der Thermomix für Kaffee. Ich weiß nicht so richtig, ob das passt, aber irgendwie scheint es für viele logisch zu sein. Es ist auf jeden Fall eine sehr interessante Hardware, die geplant wird und wohl dann doch auch schon mal ausgeliefert

wurde. Hier und da. Und die eigentlich ja einen spannenden Ansatz hat. Die versucht auf eine solide Hardware eine ganz starke Software-Ebene aufzuziehen, um im Grunde genommen das Brühen leicht zu machen. Und ich sage mal so, ich glaube, in den Werbung, was ja viel bei NUNC ist, ja mehr Marketing als alles andere im Moment, da heißt es immer so, du hast den Barista dann praktisch in der Maschine, was eigentlich nichts weiter ist als auch wiederum Maschinen-Learning-Modell und Algorithmen, die irgendwo in der Cloud laufen, im Zweifelsfall bei irgendeinem großen Anbieter.

Chris:
[43:51] Und die dann für dich, in jedem Fall für die von NUNC zur Verfügung gestellten Bohnen, ein passendes Rezept raussuchen. Kann man das so zusammenfassen? Das ist nicht allumfänglich, aber so ungefähr ist das. Also ganz stark so softwarebasiert, aber solide Hardware, die mit Machine Learning Modellen arbeitet, um alles mögliche zu berücksichtigen. Sehr intransparent finde ich übrigens, was wirklich geschieht auf der technischen Ebene, aber ich weiß nicht, wie seht ihr das?

Silas:
[44:28] Definitiv. Aber Chris, darf ich, bevor wir da einsteigen, dir erstmal ganz frech widersprechen oder ergänzen, was du gesagt hast. Du hast zweimal von sehr solider Hardware geredet und ich würde sogar noch weitergehen. Ich würde sagen, die Hardware ist auch innovativ, also auch richtig coole, innovative Hardware zu einem im Verhältnis guten Preis. Und ich glaube, das ist schon auch der Grund, gepaart mit dieser Informationspolitik und der Intransparenz, weshalb da so viel drüber diskutiert wird, weil halt irgendwie auch Leute, wie ich sage jetzt einfach mal wie uns drei, die eigentlich nicht zur Zielgruppe gehören, aber aufgrund der Hardware schon extrem und der Software natürlich extrem interessiert an dem Produkt sind. Und warum finde ich die Hardware auch innovativ? Also zum einen, die hat ja auch Dickfilmheizer 2 sogar, die Maschine, und hat auch irgendwie eine super solide automatische Schäumfunktion und so. Aber das ist noch nicht mal, finde ich, das so Interessante, sondern das Interessante ist ja zum einen das automatische Abgleichen des Mahlgrads, also das Steuern der Mühle und, und das ist halt wirklich einmalig im Heimbereich, dass...

Silas:
[45:36] Die Mühle eben die Bohnen wiegt, während sie in die Malkammer fallen und danach komplett leer malt und ausmalt. Das macht sonst, glaube ich, korrigiert mich, wenn ich falsch liege, nur die Sandremo X1, so eine Gastromühle für irgendwie, viermal Daumen, 5, 6, 7.000 Euro und sonst macht das keine. Und das ist halt total cool aus meiner Sicht, weil das eben Hopper mit extrem niedrigem Todraum ermöglicht. Und dann kannst du halt den Hopper wechseln, den Boden wechseln und hast diesen Komfort und trotzdem nicht das Problem, dass du irgendwie, keine Ahnung, 10, 20 Gramm Kaffee ausmalen musst, weil der halt noch zwischen Hopper und Mühle war, also und Malscheiben war. Also die Hardware ist schon auch cool, würde ich sagen.

Chris:
[46:17] Ja, das widerspricht mir nicht, sondern das stimmt. Kann ich so nur unterschreiben, hatte

ich gar nicht jetzt so im Detail auf dem Schirm. Hast du vollkommen recht. Die Hardware ist spannend. Gleichzeitig hast du halt eine Mühle, die du nicht mehr aufmachen kannst und eine Malscheibe wechseln oder sauber machen. Also ich denke, die kompakte Bauweise ist dann auf der Hardware-Seite vielleicht eher auf der negativen Seite, je nachdem, was man von der Maschine dann möchte oder braucht. Also wenn ich mir so angucke, wie viele innovative, moderne Hardware auch woanders gebaut wird, so dass man zweifelsweise ein Ersatzteil geschickt kriegt und das dann auch tauschen kann oder Mühlen, die flexibel sind, was die Malscheiben anbelangt und du kannst die wechseln. Das ist natürlich jetzt bei der NUNC eher nicht die Stärke. Es ist halt eher so die Kompaktanlage unter den HiFi-Geräten. Wobei, ich möchte es auch nicht niederreden. Also ich glaube, dass das Modell dahinter schon spannend ist. Kommen wir doch mal zum Geschäftsmodell. Das Geschäftsmodell scheint sehr stark darauf abzuheben.

Chris:
[47:34] Ist eindeutig ein Abo-Modell. Das heißt also, die Hardware ist gut, solide, vielleicht sogar besser als andere. Aber nur deswegen so billig, weil man eigentlich den Longtail des Abo-Modells geht und da Geld verdienen will über, ich weiß nicht, jetzt in erster Linie über die Bohnen, die angeboten werden. Die haben halt so einen NFC-Chip drin, die Hopper, Und damit wird dann immer das passende Rezept gewählt. Man holt da wahnsinnig weit im Marketing aus mit, ja, sogar die Luftfeuchtigkeit und das Wetter wird berücksichtigt. Ja, kann sein, kann nicht sein, wird wohl so sein, wenn Sie es so sagen, wenn man sie erstmal als glaubwürdig annimmt. Und also da wird sehr stark dieses Abo-Modell gefeatured. Und aber ich meine, warum wir jetzt gerade darauf gekommen sind, ist ja eigentlich, dass es eine Ankündigung gab, die der ein oder andere auch bezweifelt hat, dass es die überhaupt gibt, so eine Möglichkeit manuell etwas einzustellen. Ich weiß, ich habe mit der Nicole auf dem Frankfurter Coffee Festival gesprochen und hatte sie auch gefragt, wann man denn in der Lage ist, so ein bisschen was selber anzupassen. Und da war halt schon seit langem irgendwie immer die Aussage, ja, ja, das kommt, wir werden so einen manuellen Modus machen.

Chris:
[48:59] Und ja, das haben sie jetzt gerade, haben sie gerade gemacht, gerade veröffentlicht. Any Beans Modus ist das, der einerseits so einen manuellen Mod mitbringt, also mehr Eingriffsmöglichkeiten und einen dynamischen Mod. Das war, glaube ich, gerade auch den Übergang, den Lars gemacht hat, nämlich eben die Möglichkeit, auch Kaffeetüten einzuscannen und dann über die Cloud abzugleichen, aber eben ein komplettes Rezept dir dann zu deiner Bohne zu geben, abhängig von den Daten, die sie dann da extrahieren. Anbau, Arabica, robuster Verhältnis, hell-dunkel, Fruchtnoten oder nicht. Das ist natürlich schon cool, ne? Überhaupt keine Frage.

Lars:
[49:47] Ja, und ich glaube, die Zielgruppe, die du halt genau in dem Moment ansprichst, ist halt, wir müssen uns keine Gedanken darüber machen, weil die KI wird schon irgendwie ein gutes Rezept rausfinden für uns. Also, so wie ich das jetzt auch ins Wort gelesen habe, der Silas ist

da ja viel aktiver in der Diskussion mit unterwegs als ich. Du hast danach gar keine Möglichkeit eigentlich, was die KI eingestellt hat, dann eigentlich noch großen Teils verändern zu können, schrägstrich zu dürfen. Außer wenn du dann halt in den Manual-Mode gehst, aber der ist halt begrenzter von der Einstellmöglichkeit.

Silas:
[50:17] Habe ich auch so verstanden, ja. Ja, bei diesem Feature, ich mache ein Foto von der Kaffeepackung und die Maschine macht dann alles richtig. Da bin ich so ein bisschen hin und her. Also ich formuliere es mal anders. Ich bin sehr gespannt, denn ich denke so, die Maschine, die wird ja auch nicht viel mehr machen können, als ein guter, erfahrener Barista tut. Und ich meine auch, die Leute brauchen häufig irgendwie ein paar Shots, bis alles richtig sitzt. Es ist eben nicht automatisch ableitbar aus Varietät, Höhe, Aufbereitung, Rösttiefe und sowas, wie du dein System einstellen musst. Ich glaube, spannend wird es halt dann, wenn auch schon andere auf derselben Hardware dieselbe oder eine sehr ähnliche Bohne hatten und man daraus quasi eben aus diesem Erfahrungsschatz lernen kann. Da ist sicher viel Potenzial drin, deshalb sind wir ja alles auch so gespannt und das muss man halt abwarten, wie gut das funktioniert und das wird man ja auch nicht direkt sehen können, sondern erst, wenn viele Leute das halt mal gemacht haben und die Daten einfotografiert haben. Darf ich noch ganz kurz eine Sache sagen, Chris, weil du eben sagtest zu einem so günstigen Preis und ja, ich glaube auch, dass für das Gebotene die Maschine zu einem spannenden Preis auf den Markt kommt, aber wo liegt der? Doch schon über 3.000 Euro, oder?

Chris:
[51:41] Ich hatte jetzt 2.500 im aktuellen Verkauf im Kopf, aber jetzt, your mileage may vary. Also ich weiß es nicht ganz genau.

Silas:
[51:51] Ich weiß es auch nicht ganz genau. Ich wollte das nur mal so ein kleines bisschen zumindest in den Kontext setzen.

Lars:
[51:57] 2.700.

Chris:
[51:58] Ah ja, siehst du genau, dass ich mir schon nachgeguckt habe.

Silas:
[52:02] Wenn uns jetzt irgendjemand zuhört, das ist eine so billige Maschine.

Chris:
[52:07] Ja, naja gut, Gut, ich meine, das ist natürlich aus unserer Sicht für das Gebotene eine eher günstigere Maschine, wenn man das jetzt vergleichen will mit teureren Maschinen, wie wir haben gerade über die Ju geredet. Die ist im 7000er Bereich, Lars, richtig?

Lars:

[52:25] 6 bis 7, je nachdem genau.

Chris:
[52:27] Bei welchem Händler du es bestellst. Also dagegen wirkt jetzt die Nung plötzlich billig, ne?

Silas:
[52:32] Richtig. Und die kommt mit Mühle. Und wenn du bei Sanremo die passende Mühle zur U kaufen willst, die die vergleichbaren Features hat, dann kostet das halt nochmal so viel.

Lars:
[52:41] Also bist du auf jeden Fall über 10k drüber, richtig, ja. Aber was ich tatsächlich schon ein großes Thema sehe und da scheiden sich natürlich die Geister, ist halt, es ist immer noch nicht geklärt und das hast du ja gerade auch, Chris, gesagt, von der Informationspolitik her, wie gut funktioniert die Maschine, wenn irgendwann mal die Server halt nicht da sind. Also ich meine, die NUNC, wie lange gibt es die jetzt? Vor vier Jahren wurde, glaube ich, die Firma, ne fünf Jahre, 2021, glaube ich, wenn ich es richtig im Kopf habe, wurde sie gegründet. Es gibt jetzt die ersten Maschinen dahinter. Das heißt, da muss ja ganz schön viel Kapital gerade reingesteckt werden, was noch nicht Return on Investment bedeutet oder bedeutet hat zum jetzigen Zeitpunkt. Und ich meine, die Server-Infrastruktur wird auch einiges an Geld kosten. Ich meine, genau deswegen kostet ja auch der AnyBeans-Modus dann aktuell zumindest angepriesene 8,99, um so gesehen die Server-Farmen zu bezahlen. Das könnte ich mir tatsächlich jetzt auch aktuell gar nicht anders vorstellen. Ich meine, wir sind halt einfach in dem Abo-Modell-Segment angekommen. Früher hast du halt alle fünf Jahre die neue Software gekauft und damit hast du überlebt. Das macht es halt heutzutage niemand mehr, ne? Ja. Und ich glaube, das ist auch so, warum die Maschine am Anfang, ich fand sie tatsächlich auch super interessant, aber dieses, was funktioniert an der Maschine wirklich noch, wenn du einfach keine App hast, wenn du kein Internet mehr hast, wenn einfach die Firma weg sein sollte, das ist so irgendwie der größte Donor für mich tatsächlich, dass du halt nicht die Gewissheit hast, dass die Maschine danach nicht einfach Müll ist.

Chris:
[54:08] Ja, lass doch mal kurz ein bisschen. Ich meine, wir wissen ja alle nicht, wie es wirklich ist. Wir haben ja nur so, also ich sage mal, die Informationspolitik, die da läuft, ist ja echt fragwürdig. Also da kommen ja viele Leute, gehen direkt auf die Leute zu, die das bauen und machen. Und dann wird auch viel informiert. Aber so richtig konkret ist das denn die? Entweder, weil die Leute das dann irgendwie vom Transfer her nicht schaffen, das auch wiederzugeben. Aber logisch sieht es doch so aus. Wir haben in den Hopper NFC Chips und wenn ich es richtig gelesen habe, der einzige, den ich jetzt da, von dem ich gelesen habe, der mal geguckt hat, was ist eigentlich drauf auf dem Chip sagt, ja, da steht nicht viel drauf, das ist mehr oder weniger so eine eineindeutige ID. Die wird vielleicht mit irgendeiner anderen eindeutigen ID der Maschine dann zusammen an ein zentrales Cloud-System geschickt, was dann die Daten hält und die ganzen Berechnungen macht und dann eben fertige Informationen zurück zur Maschine schickt.

Chris:
[55:09] Das heißt, dass lokal maximal vielleicht so ein bisschen Cash-Daten liegen, deinen letzten Bezug oder irgendwie sowas. Aber die Abhängigkeit, die du angesprochen hast, ist natürlich extrem hoch von dem Internet und der Cloud. Also noch viel höher, wie vielleicht bei anderen Maschinen, die auch ihre Up haben und so. Ja, das ist für dich, sagst du, Downer. Ja, für viele wahrscheinlich heutzutage No-Brainer, weil die sowieso nur noch in so einer Online-Welt leben.

Chris:
[55:38] Das muss dann jeder für sich bewerten, ob er das schön findet oder damit leben kann. Ich finde jetzt, sage ich mal, so ein Abo-Modell eher lästig. Also persönlich. Also ja, es geht alles in diese Richtung mehr und mehr. Das Geschäftsmodell dahinter ist augenscheinlich genau das. Also es gibt ja Investoren, die irgendwie daran glauben, dass das Ganze mal irgendwann Geld abwirft und dazu gehört halt diese Langfristigkeit mit dem Abo-Modell. Aber für mich ist das eigentlich auch so ein Punkt, wo ich denke, für alles immer extra bezahlen, weiß ich nicht. Also auch da wieder wahrscheinlich abhängig vom Use Case, wenn du immer dieselbe Bohnen nimmst und das ist vielleicht sogar die Standardbohne von denen, dann zahlst du halt vielleicht eine Mark mehr für die Bohnen. Wir haben noch nicht drüber geredet, ob die nachhaltig, bio, fair, irgendwas sind, sondern es sind halt die Bohnen, die da im Moment angeboten werden. Und dann zahlst du vielleicht dann Euro mehr für deine Bohnen, aber irgendwie so mir persönlich passt das nicht so mit dem Abo-Modell.

Silas:
[56:44] Du reitest jetzt sehr auf dem Abo-Aspekt rum und das kann ich auch nachvollziehen, aber mich persönlich stört der Abhängigkeitsaspekt da viel mehr. Also selbst wenn es kein Abo wäre und das nicht laufende Kosten verursachen würde, dann hättest du ja trotzdem noch die Abhängigkeit von der Existenz des Herstellers und von deren Lust weiterhin die Cloud-Infrastruktur zu betreiben und zu bezahlen. Und ich meine, wir alle kennen so viele Beispiele von E-Bikes, E-Book-Readern, Staubsauger, Robotern, sonst irgendwas, die auf einmal teurer Elektroschrott waren, weil es halt den Hersteller nicht mehr gab oder weil der Hersteller halt entschieden hat, dass er vielleicht lieber seine neueren Geräte verkaufen möchte und eben nicht die Infrastruktur für die alten weiter betreiben. Also das wäre was, was mich persönlich noch viel mehr stören würde als diese wiederkehrenden Kosten, denn über die kann ich ja entscheiden, aber über die Existenz der Infrastruktur halt nicht.

Chris:
[57:42] Ja, guter Punkt. Ja, ja, ist ein Thema. Ist ein Thema. Ja, ich denke, wir werden das weiter beobachten, oder? Ich meine, kann man sowieso jetzt nicht so viel zu sagen, weil so viel ist ja jetzt auch noch nicht raus, wie sich das langfristig entwickelt. Aber klar, wenn du zweieinhalb Tausend Euro auf den Tisch legst und die kommen im nächsten Jahr und sagen, naja, hat nicht ganz funktioniert, dann wollen wir mal hoffen, dass alle die dann noch einen guten Kaffee beziehen können, ja. Was sie gut machen.

Lars:

[58:12] Oder du hast dann halt ein Lockout. Also muss man halt auch sagen, oder? Es gibt ja auch Hersteller, die zwar insolvent gegangen sind oder halt nicht mehr auf dem Markt sind, aber halt kurz davor gesagt haben, okay, wir machen halt die Systeme auf, dass ihr halt kein Elektroschrott habt. Also auch das gibt es ja als Möglichkeit, muss man fairerweise sagen. Ob man den Weg dann beschreitet, ist eine andere Frage. Viele Beispiele kenne ich davon jetzt auch nicht, aber ein paar auf jeden Fall.

Silas:
[58:34] Ich würde auch sagen, das sind halt die römlichen Ausnahmen. Und wenn du halt das Geld in die Hand nimmst, musst du halt dem Hersteller vertrauen. Also erstmal muss er überhaupt sowas versprechen und dann musst du ihm vertrauen, dass er das halt auch einhält. Und Vertrauen schafft man halt normalerweise durch Transparenz und zuverlässige Kommunikation.

Chris:
[58:53] Jo, ist ja nicht alles schlecht bei NUNC.

Chris:
[58:59] Diese Grind-by-Sync-Geschichte ist ja eine tolle Sache, oder? Ich lasse uns doch mal über Grind-by-Sync an sich reden. Die NUNC macht das, und macht das glaube ich auch gut, weil sie auch so eine integrierte eigene Mühle hat, die eng zusammenarbeitet mit der Maschine. Machen jetzt verschiedene auch Grind by Sync ist augenscheinlich im Moment so ein Hype der gerade so läuft, ich glaube auch die Sage Breville, Sage macht das auch schon eine Weile, dass sie sehr eng zusammenarbeitet, da ist ja sozusagen das, Zusammenspiel zwischen Mühle und Maschine, kommt alles aus einem Haus, man kennt sich, man spricht dieselbe Sprache, man hat jetzt nicht die Notwendigkeiten eine offene API zu schaffen oder mit jeder Maschine zusammenarbeiten zu wollen. Also da an der Stelle scheint das ja ganz gut zu funktionieren. Aber es gibt ja auch andere Hersteller, zum Beispiel Malkönig, die Grind by Sync im Moment ganz oben auf der Liste haben mit einer 64 Mühle, was weiß ich, E64 WS oder so.

Chris:
[1:00:14] Und die möchten eigentlich einen anderen Weg gehen. Klar, Malkönig ist in erster Linie bisher nur Mühlen- und Malscheibenhersteller gewesen und hat jetzt den Ansatz, eine Grind-by-Sync-Mühle oder hat eine Mühle auf den Markt gebracht, die Grind-by-Sync kann, aber möchte ganz gerne machen, auch mit anderen Maschinen zusammenarbeiten. Also die Xenia ist da ja übernommen worden von Hemro, Malkönig. Und in diesem Zuge, sie haben jetzt auch eine eigene Maschine.

Chris:
[1:00:53] Möchte Malkönig halt mit dieser Grind bei Sinkmühle punkten. Hat aber ein ganz anderes Problem aus meiner Sicht, als zum Beispiel diese integrierten Mühlen bei Nung Sage, wer auch immer das gerade alles macht, Weil die ja offen sein will für andere Maschinen, muss man dann nicht nur in der Maschine Daten hinterlegen, ja was will ich eigentlich brühen und wie lange will ich brühen und womöglich das Druckprofil und all diese Sachen, sondern man muss

jetzt auch noch für meinen Geschmack recht kompliziert in der Mühle sagen, Ja, also halte mal, geh mal davon aus, dass eben der Bezug, den ich dir nachher irgendwie über ein Funkprotokoll melde, dass der so und so viele Sekunden oder sonst was laufen muss, damit er normal ist und wenn es Abweichungen davon gibt, dann stell dich mal um. Das ist ja eine ganz andere Problematik. Also technisch gesehen ist das ja viel komplizierter, eine reine Grind-by-Sync-Mühle zu haben, die mit verschiedenen Maschinen zusammenspielen will, als wenn man so eine integrierte Mühle hat. Ja, und da muss man auch sagen, ja, also bei integrierten Mühlen, wie die jetzt bei der Nunk, wie die wir gesprochen haben, da gehört es ja irgendwie in das Gesamtkonzept und scheint mir sehr rund zu sein. Indessen die Sache mit Malkönig scheint doch etwas zu holpern. Ich weiß nicht, habt ihr das wahrgenommen, was da passiert mit Malkönig?

Lars:
[1:02:19] Ich glaube, da hast du ja zwei Ansätze. Also das eine mit Xenia würde ich jetzt mal betitulieren, das ist ja mehr für den Heimsegment-Bereich. Dazu würde ich gleich nochmal kommen. Das andere ist ja tatsächlich für den Gastro-Bereich. Und da hat ja zum Beispiel Malkönig mit Sanremo tatsächlich Ende Dezember auch den Launch gemacht, dass ihre Mühle dieses Thema Sync-System hat. Das haben sie tatsächlich sogar mit USB-Kabel gelöst in dem Moment, damit du halt nicht die Abhängigkeit des WLANs in dem Moment hast und halt die Thematik hast, dass du den, ich würde jetzt mal sagen, Barista unterstützt, im schlechtesten Fall abschaffst.

Lars:
[1:02:58] Dass er halt nicht die ganze Zeit die Mühle nachjustieren muss in dem Moment, weil du halt sagst, okay, ich habe mein Profil eingestellt und es ist halt ein bisschen wärmer, es ist ein bisschen weniger warm, Boden ist frischer, Boden ist nicht so frisch und ich adjustiere einfach die Synchronisierung und wenn du halt das im laufenden Betrieb machst, ist es bestimmt um einiges einfacher und da kann ich mir auch gut vorstellen, dass es einfach hilft, weil du halt vielleicht Leute hast, die noch nicht so erfahren in dem Moment sind und die Mühle dich da einfach in dem Moment trotzdem unterstützt für den Heimbereich, Weil da schlagen zwei Herzen in meiner Brust. Auf der einen Seite, wir kennen das alle, du verstellst eigentlich nur eine Mühle, wenn sie auch läuft. Also ne, weil ansonsten hast du irgendwann die Malscheiben, die auf der Bohne hängen, außer du schaffst es, die Mühle so zu konzipieren, dass da halt nichts dazwischen hängt, weil grüber geht immer, feiner halt in dem Moment nicht.

Lars:
[1:03:43] Für Bienenkankerer zum Beispiel in der Zusammenfassung, wenn du da tatsächlich deine Bohnen hast und die Mühle kommunizieren kann in dem Moment und du sagst, guck mal, diese Abstandsfläche bei den Malscheiben hätte ich und bitte bestelle es jetzt wieder vor bei dieser Bohnen, dann ist das schon ein cooles Feature, aber da muss ich es mir nicht dauerhaft merken in dem Moment, wenn du zwischen allen Dingen hin und her machst. Beim Rest, boah, also da hast du den Totraum, dann hast du ja, so wie ich das verstanden habe, auch mit Xenia und Malkönig zusammen, du musst mindestens drei bis vier Shots machen, bis diese

Veränderung des Malguts auch tatsächlich richtig ankommt, weil es immer nur Mikroveränderungen sind in dem Moment. Und das musst du ja dem Benutzer dann auch erstmal klar machen, was da gerade passiert, dass du halt nicht direkt beim nächsten Shot bei dem Sync genau auf deine Extraktionszeit wieder kommst, sondern vielleicht erst nach dem zweiten oder dritten. Oder du musst vorher vielleicht auch ausmalen.

Chris:
[1:04:34] Silas, hast du eine Meinung?

Silas:
[1:04:36] Ja, ich glaube auch, dass das eigentlich zwei Use Cases sind. Das eine in dem Hopper-Modus ist quasi dieser Gastro-Modus. Ich will halt einfach nur quasi einen Drift, den ich über die Zeit habe, korrigieren durch kleine Anpassungen am Mahlgrad. Den Use Case habe ich persönlich nicht. Und das andere ist ja eigentlich eher so ein Single-Dosing-Modus. Ich habe ganz viele verschiedene Bohnen, ich habe ganz viele verschiedene Profile und alle brauchen einen anderen Mahlgrad. Und ich verwalte es sowieso in Bean Conqueror und dann wäre es ja irgendwie nice, wenn die Mühle sich auch gleich so einstellen würde, weil Single-Dosing-Mühlen hast du ja auch nicht das Problem, dass du halt nicht feiner stellen kannst. Das finde ich schon cool. Ich glaube oder weiß aber nicht, ob es sowas in die Richtung schon mal irgendwo gegeben hat oder gibt. Aber ich würde es wollen.

Chris:
[1:05:24] Malkönig hat, glaube ich, soweit ich weiß, keine offene API, oder?

Lars:
[1:05:28] Nope, die ist auch zu. Aber es gab schon findige Leute, die die mitgesnifft haben, kann ich jetzt schon sagen. Aber ich weiß tatsächlich, weil ich da mit Buku im Austausch bin, die hatten ja eigentlich auch angedacht, dieses Grind by Sync, also eine Synchronisierung oder eine API anzubieten, um die Malscheiben zu verändern. Die haben sie jetzt, glaube ich, in der ersten Version rausgenommen. Aber da war ich tatsächlich auch mit Buku im Austausch, dass es sowas in Zukunft geben könnte. Und die Buku ist ja tatsächlich... Als Single-Dosing-Mühle gedacht, die Motto 80. Und da in Zukunft, und dann ist es natürlich cool, weil du dann einfach sagen kannst, hey, ich als Heimbenutzer habe irgendwie zehn unterschiedliche Bohnen, die sind vielleicht alle im Gefrierfach, ich kann sogar meine Rounds per Minute RPM-Zahl hinterlegen und ich kann so gesehen die Synchronisierung der Malscheiben machen in Mikrometern. Dann hast du halt einfach eine coole Geschichte, weil du halt nicht an der Mühle die ganze Zeit stehen musst und halt verändern musst in dem Moment. Aber das ist halt dann, da weiß die Person, die das verwendet, das Feature auch genau, was passiert, muss man auch dazu sagen.

Chris:
[1:06:34] Ja, finde ich aber schon. Das finde ich schon einen Aspekt. Ich meine, im Moment wird ja ganz stark darauf geguckt, ich habe eine Maschine und ich muss mich dann nicht mehr darum kümmern. Die Mühle stellt sich dann automatisch ein. Was du gerade ansprichst oder

was du und Silas auch beide angesprochen haben, ist ja eher die Funktion, ich weiß, was ich mache und die Software steuert meine, Mühle dann auf den richtigen Malgrad, so wie ich mir das vorstelle. Es sind ja vollkommen unterschiedliche Use Cases. Wenn man das denn noch betrachtet mit du hast auf der einen Seite diesen Hopper, ich haue hier eine, eine Bohne nach der anderen, nee, ich haue hier eine Zubereitung nach der anderen raus und einem Single Dosing, da ist ja auch nochmal ein riesengroßer Unterschied. Also im Kern natürlich, wenn ich jetzt also andersrum, was muss denn eine gute Grind bei Synthmühle können? Nach meiner Meinung, wenn sie einen Hopper hat, muss sie auf jeden Fall wiegen können. Also das ist sozusagen für die Synchronisation sehr essentiell für meinen Geschmack, weil ansonsten hast du ja nach der Veränderung nicht mehr dieselbe Menge. Also wenn du den Malgrad veränderst, jeder weiß, dass das dann zu unterschiedlichen Mengen führt. Das heißt also, wenn du da vielleicht jetzt nicht, ja wahrscheinlich, also ich weiß es nicht, ich denke doch, du brauchst auf jeden Fall eine Waage und oder du musst das selber, die Mühle muss selber wiegen können und du musst halt diesen Verstellmechanismus mechanisch abschaffen oder auf jeden Fall zusätzlich einen elektronischen haben, der sehr genau.

Chris:
[1:08:02] Sondern elektronisch regeln kann, wie die Malscheiben zueinander stehen. Das sind so zwei ganz essentielle Sachen. Wahrscheinlich gibt es noch tausend andere Sachen, die wichtig sind, aber das sind so die zwei Sachen, die mir so persönlich einfallen. Und die Malkönig kann beides, mal grundsätzlich. Sie kann wiegen und die kann mehr oder weniger genau elektronisch die Scheiben verändern. Ich bin immer so hin und her gerissen. Finde ich das gut? Also ich persönlich habe nicht so ein Need für eine Hoppermühle. Für mich ist Hoppermühle überhaupt kein Thema. Das ist wieder der Use Case. Ich habe irgendwie mehr oder weniger die gleiche Bohne, die ich regelmäßig male. Und da glaube ich auch dran, dass die sich dann so nach und nach immer mal wieder so ein bisschen nachjustiert und im Zweifelsfall auch gut einstellt. Wo ich nicht dran glaube, ist das User-Interface-Konzept, was bei Malkönig hinterliegt, auch gerade im Zusammenspiel mit der Xenia. Du hast, wie gesagt, verschiedenste Daten an verschiedensten Stellen einzuflegen, damit die Mühle überhaupt in der Lage ist, zu verstehen, was richtig und was falsch ist. Also da lobe ich mir doch so zentrale Software-Konfigurationen, wo die Mühle, ich sage jetzt mal im Zweifelsfall nur ein dummes Gerät ist, was angesteuert wird, abhängig von einem zentralen Datenpool, wo hinterlegt ist, was zu tun ist.

Chris:
[1:09:23] Gibt es glaube ich im Moment nicht. Ich weiß nicht, Eureka macht auch so ein bisschen Grind bei Sync. Bei Vinduji habe ich gesehen, die machen was, die sind da noch ganz am Anfang. Ja, das ist gerade das neue heiße Eisen.

Lars:
[1:09:46] Obwohl ich glaube, dass es bei der Sage ja nicht so ist, dass die Malscheiben sich selber verändern, sondern dir die Maschine im Nachgang einfach sagt, okay, das war zu grob gemahlen, das ist zu schnell durchgelaufen, bitte ändere jetzt um zwei Stück. Also du musst als Benutzer trotzdem noch mehr händisch eingreifen. Das ist bei der Ninja, also das war glaube ich

vor der Sage dann sogar schon da, war ja genau das gleiche, das ist zu schnell durchgelaufen, das ist die Flusszeit, die die ja damit nur messen. Und wir wollen in den Rahmen kommen und der Druck wird vielleicht noch genommen und dann wissen die natürlich, okay, ein Klick ist so und so viel Microns und dadurch berechnen die das am Ende des Tages.

Chris:
[1:10:21] Richtig.

Lars:
[1:10:21] Mein Bauchgefühl.

Chris:
[1:10:22] Ja, ja, richtig, da hast du recht. Und dann bist du ja fast bei so einer Funktion, wie die Maro sie hat, also einfach zu sagen, sag mir mal, was du denkst, wie lange dein Bezug laufen soll und wenn er schneller läuft, dann sagt die dir am Ende, naja, Mensch, denn vielleicht malst du mal ein bisschen feiner, ne, oder so, das ist ja dann die Dimension.

Lars:
[1:10:37] Und das ist ja bei der Malkönig auch so. Also deswegen hat die Malkönig ja mit ihrer Waage, die sie ja auch rausgebracht hat, sorry, wenn ich da gerade so reingegrenzt bin, die Waage an sich ist ja auch per WLAN, nicht per Bluetooth und kommuniziert ja mit der Mühle per WLAN. Und da stellst du dir ein, ich möchte meinen Fluss von, keine Ahnung, ich möchte mindestens 25 bis 28 Sekunden Extraktionszeit haben. Und da drauf hinaus gibt die Waage ja dann den Befehl zurück, so hey, du musst dich feiner stellen oder du musst dich rüberstellen, weil die Extraktionszeit zu schnell oder zu langsam gelaufen ist. Und da ist die Xenia in dem Moment ja noch gar nicht erst mal drinnen in dem Moment, sondern das war ja der erste Launch, den sie gemacht haben. Und jetzt, wenn ich es richtig verstanden habe, kann die Xenia dann auch mit der Mühle in dem Moment sprechen. Klar, weil die Mühle halt auch im WLAN hängt oder per USB-Kabel. Und dann kannst du halt egal, welche Waage da drunter setzen in dem Moment.

Chris:
[1:11:27] Ja, ja, die Waage ist die Lösung von Malkönig, kompatibel zu allen anderen Maschinen zu sein.

Lars:
[1:11:34] Gut zusammengefasst, genau.

Chris:
[1:11:36] Ja, Grind by Sync. Na komm, ich würde es mir nicht anschaffen. Du, Lars?

Lars:
[1:11:43] Nur, wenn wir das Thema Single Dosing hätten, was ich gerade mit der Buku gesagt habe, dann finde ich es einen echten Game Changer für die Enthusiasten. Ansonsten finde ich es auch nicht notwendig für mich.

Chris:
[1:11:53] Silas?

Silas:
[1:11:55] Und was Lars sagt, außer dass ich nicht glaube, dass es nur was für die Enthusiasten wäre, bei uns zu Hause ist es so, also zwei Leute benutzen halt die Kaffeemaschine. Ich, ich bin der Enthusiast und meine bessere Hälfte, die will einfach nur einen Kaffee und sich damit möglichst nicht beschäftigen. Also die wäre vielleicht eher eine Zielgruppe, weiß ich nicht. Und ich löse den Maschinenteil und den Bohnenvorportionierteil so halt, dass ich irgendwie immer so ein paar Gläschen mit so einer Standardbohne dann für sie vorportioniert habe. Die muss sie nur in die Mühle schmeißen, einschalten. Die Maschine macht sowieso alles automatisch. Thema Bohnen. Thema Waage, Thema Profil, auch so, dass das irgendwie ein bisschen tolerant gegenüber ist, hat nicht alles perfekt gepasst in der Puck-Web ist und sowas und das funktioniert und ich habe dann eine Kleinigkeit für die Decent geschrieben, dass nachdem ich sie benutzt habe, einfach das auf das Standardprofil für sie zurückgesetzt wird, sodass das auch, wenn ich das vergesse, wieder umzustellen, für sie alles so passt, wie es halt sein soll. Das Einzige, was sich da halt nicht automatisieren lässt, ist, wenn ich vergesse, die Mühle wieder auf den Standardwert zu stellen. Und wenn das jetzt halt noch ginge mit einer Zeile Code, dann wäre das schon cool. Also ich glaube schon, dass dieser Automatismus dann eben auch, wenn es gut gemacht ist, Leuten hilft, die nicht selbst Enthusiasten sein müssen.

Chris:
[1:13:13] Ah, guter Punkt.

Silas:
[1:13:14] Der Single-Dosing wäre dabei.

Chris:
[1:13:15] Ja, guter Punkt. Ich muss sagen, jetzt wo du es so erwähnst, das ist ja genau mein Problem morgens, wenn ich sozusagen zwei verschiedene Profile, zwei verschiedene Cafés mache, dass ich immer dran denken muss, die Mühle umzustellen. Vielleicht ist das dann doch eine coole Sache, wenn man das so automatisiert machen könnte, aus der Maschine raus allerdings. Ich möchte nicht an meiner Mühle zusätzlich noch ein Menü haben, wo ich irgendwas einstellen muss. Also es muss wirklich, der Sync muss dann aus meiner zentralen Software, nennen wir sie mal Bean Conqueror, dann auch funktionieren. Das stimmt, das ist eigentlich ein guter Use Case.

Lars:
[1:13:52] Ja, aber wir sind ja alles drei Enthusiasten und wir haben es so gesehen, mehrere Leute dann im Haushalt, die das verwenden würden. Ich würde jetzt mal fast die Behauptung in den Raum werfen, wenn du sagst, du möchtest mit einer Siebträgermaschine einsteigen und du gehst zu einem Händler, würdest du vermutlich nicht, keine Ahnung, 2.000 bis 3.000 Öcken zusätzlich für die Mühle hingeben, weil sie Grind by Sync kann, weil sie dich dabei unterstützen würde. Also ich glaube, es braucht trotzdem einen Enthusiast, der sagt, hey, das ist cool, damit

meine bessere Hälfte, in dem Fall bei Silas, bei dir zum Beispiel, genau diesen Use Case mit beschreiten kann und es für sich einfach hat. Jeder, der reinsteigen würde, glaube ich nicht, also auch wieder persönliche Meinung, der dann sagt, okay, ich gebe dafür extra 1000 Euro mehr aus, damit meine Mühle sich synchronisiert für die Bohne, die ich jetzt vielleicht bei dem Hersteller mitgekauft habe direkt.

Silas:
[1:14:40] Ja, fair. Gutes Argument, ja.

Lars:
[1:14:43] Also ich glaube, du musst erst diesen Weg beschritten haben, um dann zu sagen, okay, ich verstehe das und will den anderen Personen, die diese Maschine mit benutzen, einfach einen einfachen Weg reinstellen und du wirst auch wieder persönliche Meinung, du wirst nicht die Person sein, die sagt, okay, ich gebe jetzt für meine Maschine 3.000 Euro oder 2.000 Euro aus und es kann ja auch ein E61 Polite in dem Moment sein und zusätzlich nehme ich eine Grind by Synth Mühle mit, die auch Grind by Weight hat, sondern da wird es halt wahrscheinlich eine Eureka Minion sein, die halt dann vielleicht ihre 300 bis 500 Euro kostet, weil damit stattet fast jeder.

Chris:
[1:15:16] Naja, ich sag mal, ich würde mal ein Plädoyer machen für, wir brauchen mehr Sync-fähige Single-Dosing-Mühlen. Das würde unserem Enthusiasmus vielleicht auch entgegenkommen, oder? Dann brauchst du schon mal keine Waage mehr da drin.

Lars:
[1:15:31] Ja, aber damit startet doch keiner. Also ich habe noch keinen kennengelernt, der sich direkt eine Single-Dosing-Mühle hingestellt hat. Sondern die haben alle einen Hopper, die haben alle eine Bohne, die schütten sie rein und probieren sich damit aus.

Chris:
[1:15:42] Ja, das ist ja auch der aktuelle Use Case.

Lars:
[1:15:44] Also vielleicht sind wir in fünf Jahren dabei, ich weiß es nicht.

Chris:
[1:15:46] Ja, das ist ja auch der aktuelle Use Case, der irgendwie adressiert wird. Die Leute, die einsteigen, denen soll es leichter gemacht werden und so.

Silas:
[1:15:54] Aber Lars, du kennst mich. Ich hatte schon viele Mühlen und ich hatte noch nie eine mit Hopper. Wobei, nee, stimmt nicht. Ich hatte zwischendrin mal eine Bandboots und die kamen technisch gesehen mit einem Hopper. Den habe ich aber nicht einmal benutzt. Also ich hatte immer nur Single-Dosing-Mühlen.

Lars:
[1:16:09] Das kann ich von mir nicht sagen. Ich glaube, wir müssen eine Podcast-Folge machen, wie war unser Startweg in die Kaffeewelt. Und dann gucken wir mal, wie die unterschiedlichen Storys übereinander gelagert werden.

Chris:
[1:16:20] Ja, damit fange ich jetzt nicht an. Ich habe ja am Anfang immer einen Mocker-Pot benutzt zum Kaffeemachen.

Chris:
[1:16:28] Silas, du hast Decent gesagt, irgendwann vor einer Viertelstunde. Bei Decent ist ja auch nicht immer alles gerade. Also mal davon abgesehen, dass Decent die Bengel im Moment gerade versucht in den Markt zu schieben und die auch ein paar spannende Sachen mit sich bringt. Hatten wir Tatsache, ich weiß es nicht, den ersten Kaffeemaschinen-Mahlwehr-Virus-Backdoor-Attacke. Das ist ja echt eine spannende Sache gewesen. Hast du da, das hast du verfolgt, ne?

Silas:
[1:17:00] Ja, keine Ruhmes-Geschichte, würde ich sagen, für den Decent-Support. Aber fangen wir vielleicht mal vorne an. Also irgendwie auch ein Kaffeenetz-User hat sich eine Decent gekauft. Exakt, das ist der Peter von Erdl.

Chris:
[1:17:14] Kaffee, glaube ich, gewesen.

Lars:
[1:17:15] Ach krass, den kenne ich auch.

Silas:
[1:17:17] Ja, genau, Peter heißt da richtig. Genau.

Silas:
[1:17:21] Und in dem Moment, wo er die Maschine zu Hause in Betrieb nimmt, kriegt er irgendwie von seinem Internet-Service-Provider eine automatisierte Benachrichtigung, dass in seinem Netzwerk ein mit einer Malware namens, ich glaube, Kinadu infiziertes Android-Gerät erkannt wurde. Und er sagt, er hat aber gar kein Android-Gerät bei sich im ganzen Haushalt mit Ausnahme halt von dem Decent-Tablet. Das ist ja so ein Tablet drauf und da läuft ja ein Android und ja, Das hat er dann bei Decent gemeldet und wurde da aber, ich würde schon sagen, ehrlich gesagt nicht so richtig ernst genommen. Also die haben sich das natürlich angehört und haben sich das dann angeschaut und hatten auch mit dem Hersteller der Tablets, das ist eine Firma namens Techlast, glaube ich, Kontakt aufgenommen. Die haben sogar gesagt, sie hatten ein Problem mit Malware in ihrer Firmware, aber nicht bei dem Modell, was Decent einsetzt. Und Decent selbst konnte es auch nicht nachvollziehen bei den Modellen, die sie da hatten. Später kam dann raus, diese Malware ist ziemlich clever und schaltet sich zum Beispiel nicht ein, wenn die Geräte in China sind oder eine chinesische Sprache oder Zeitzone oder so

eingestellt ist auf dem Gerät. Und er verhindert damit sozusagen die Analyse.

Silas:
[1:18:47] Also die konnten das nicht nachvollziehen und ich meine fair und haben dann erstmal gesagt, naja, der Kunde meldet uns ein Defekt und wir alle wissen irgendwie Malware und so, kann auch sein, dass es anders zustande kam und diese Meldung des Internet Service Providers, die kann ja auch ein false positive sein und sowas und haben gesagt, naja, aus unserer Sicht haben wir da keinen Defekt verschuldet. Und unsere Tablets sind scheinbar malwarefrei. Der Hersteller sagt, das Gerät ist nicht betroffen und du hast nur diese automatisierte E-Mail, die auch falsch sein kann. Sorry, können wir dir nicht helfen.

Chris:
[1:19:25] Oh ja, da stehst du dann aber doof da und dann noch als Erster vielleicht, der das irgendwie mitkriegt.

Silas:
[1:19:32] Ja, genau. Genau, also ich habe mit dem User auch mal irgendwie ein bisschen kurz ausgetauscht und ich hatte den Eindruck, ich glaube, der hätte am liebsten gerade die ganze Maschine zurückgegeben und wenn das nicht auch halt Kosten verursacht hätte, weil du kaufst eine Maschine, die nochmal deutlich teurer ist als irgendwie die diskutierte Nunc und so und hast so ein Erlebnis und fühlst dich dann da alleingelassen. Und vor allem, das ist ja auch nicht, also die haben ja einen super Ruf in Bezug auf Support und großes Vertrauen in der Community, sonst kaufst du ja auch so ein teures Gerät nicht irgendwie vom anderen Ende der Welt ohne Ansprechpartner und dann passiert sowas. Also echt nicht gut. Bewegung kam dann in die Sache erst rein, als sich halt irgendwie mehr Betroffene gemeldet haben. Der Hersteller konnte es dann irgendwann auch nachvollziehen und jetzt scheint es, wenn mein letzter Stand richtig ist, gefixt zu sein, indem der Hersteller eine neue Firmware zur Verfügung gestellt hat. Also war wirklich quasi ab Werk verseucht und ist jetzt behoben und anscheinend in Ordnung, aber insgesamt ja keine besonders ruhmreiche Episode, finde ich.

Chris:
[1:20:46] Finde ich auch.

Lars:
[1:20:47] Aber weiß man, was die Malwehr gemacht hat?

Chris:
[1:20:50] Es soll eine Backdoor gewesen sein. Hat die einfach so Daten gesnifft? Nee, ich habe gelesen, dass es eine Backdoor ist, also dass die dir irgendwie, dass die eine Tür aufmacht nach draußen.

Lars:
[1:21:00] Krass.

Silas:

[1:21:01] Ich weiß es ehrlich gesagt auch nicht.

Chris:
[1:21:03] Aber ich muss sagen, ich bin auch nicht ganz, ganz so technisch so ganz so tief drin in dem Fall. Ich weiß nur, dass es eben, was Silas gesagt hat, ist sehr spannend. Also, dass die eben so intelligent gestrickt war. Also, die kam augenscheinlich direkt mit dem Tablet in der Firmware. Also, so von wegen, da kannst du ja mal löschen oder eine Ab runterschmeißen, ist nicht.

Chris:
[1:21:23] Und dass die eben relativ geschickt ist und checkt, ist da Google Services drauf oder nicht und dieses und jenes. Also sie kommt so in verschiedenen Geschmacksrichtungen dann wohl an. Und ich weiß gar nicht, ob man sich damit auch, kann man sich wahrscheinlich auch so infizieren, aber in dem Fall war es halt in der Firmware mit drin. Und dann steht man natürlich da mit runtergelassener Hose. Also ich habe vor langer Zeit mit dem Macher hier von Decent, wie heißt der John, mit dem John mal eine Diskussion per Chat gehabt, wo ich auch sagte, naja, wie sieht es denn aus? Bringst du denn auch mal eine neue Firmware oder eine aktuelle Firmware auf die Dinger? Ja, weil die sind ja hoffnungslos veraltet auf die Androids und damals war noch so, naja, du musst das Ding ja nicht unbedingt im WLAN haben und kann ja nicht so viel passieren, Logik. Jetzt wissen wir, nee, die Sache ist doch auch noch auf anderen Ebenen gefährlich und klar, die erste Mitigation ist dann immer, das Ding erstmal aus dem WLAN zu nehmen, damit da nicht noch was Größeres schief läuft, aber das war echt ein Knaller, fand ich echt eine Nummer und ja, das ist Tatsache. Auch der erste Fall, wo man hört, dass Descent sich da wirklich irgendwie nicht so cool verhalten hat mit dem Support.

Chris:
[1:22:47] Behoben ist es, wenn ich es richtig verstanden habe, man muss dann selbstständig eine zur Verfügung gestellte Firmware neu flashen, also wirklich komplett, einmal komplett neu Firmware flashen.

Silas:
[1:22:58] Ich glaube, es ist ein Update-Tool auf diesem Tablet mit drauf. Also, dass das checkt und dann halt irgendwie so ein geführter Prozess ist. Ich bin aber nicht hundertprozentig sicher. Ich habe so eins auch nicht. Also, das Dock-Tablet, was ich hatte, ist ein viel, viel älteres und ich habe es irgendwann mal gegen ein besseres selbst getauscht. Also, ich war nicht betroffen.

Chris:
[1:23:20] Hast du da dann ein besseres mit einer aktuellen Android-Version drauf? Also, dann was Aktuelles genommen?

Silas:
[1:23:27] Ja, auch. Also ich habe ein Samsung-Gerät, das ist jetzt auch schon ein paar Jahre alt, das bekommt aber noch Updates. Das habe ich vor allem mal, das war gar nicht teuer, ich weiß nicht, 200 Euro oder so, das habe ich vor allem mal gekauft, weil es sich einfach hochwertiger

anfühlt und es viel flüssiger ist und so. Und ich meine, du musst dir überlegen, mit Ausnahme von ein paar Knöpfen bedienst du die Maschine hauptsächlich über das Tablet. Also das hat einen sehr, sehr großen Einfluss darauf, wie es sich anfühlt, mit der Maschine zu interagieren. Und ich hatte wirklich das Gefühl, ich habe eine neue Kaffeemaschine, als ich irgendwann mal dieses Tablet ausgetauscht habe. Einfach, weil es halt besser funktioniert, weil es halt irgendwie, weiß ich nicht, eine Glasscheibe hat, statt irgendwie so einem billigen Plastik und so.

Lars:
[1:24:10] Ja, aber ich meine, also letzter Satz zum Thema Firmware, trotzdem ist es natürlich schwierig, du musst dann über dein Tablet die neue Firmware installieren, das heißt, du musst dir trotzdem irgendwie ins Netz kurz bringen, wenn die Firmware dann direkt aktiv wird oder die Malware in dem Moment aktiv wird oder du musst das Tablet an deinen Rechner anstecken und vielleicht die neue Firmware draufziehen und wer sagt, dass da dann nicht was passiert. Also generell, glaube ich, eine sehr unglückliche Lösung, egal wie du es in dem Moment fixst, außer du schickst es tatsächlich zum Hersteller zurück und der muss sich darum kümmern. Also sonst musst du eine eigene Linux-Partition aufmachen, die halt irgendwie bulletproof ist, wo halt auch nichts ausbrechen kann, je nachdem, wie schlimm die Malwehr am Ende des Tages ja auch wirklich war oder ist.

Chris:
[1:24:51] Ja, es war wohl kein Wurm oder so, sondern wirklich, ich glaube, es war eine Backdoor. Ja, ja, ja, die Sache. Jetzt haben wir sozusagen, jetzt ist das, was uns immer prophezeit wurde, der Virus auf dem IoT-Device ist Realität, wahrscheinlich schon seit längerem. Ja, auch spannend.

Chris:
[1:25:11] Naja, aber Silas, du hast dir zwar ein neues Tablet geholt, aber hast noch eine ganz, ganz frühe Descent-Maschine und kaufst dir in Zukunft eine Bengel oder wie?

Silas:
[1:25:26] Gute Frage, ja. Also ist nicht auszuschließen zumindest. Also spricht mich schon an, das neue Gerät.

Chris:
[1:25:33] Warum?

Silas:
[1:25:38] Ich, aus einer Vielzahl von Gründen tatsächlich, das soll ja, also ich will jetzt gar nicht hier irgendwie so eine Werbesession machen oder so, das eine ist, ich finde die D1 oder die One nicht hässlich, aber die Bengel finde ich schön, ich finde die sieht gut aus, in Klammern, sobald sie denn dann auch in schwarz gibt, nur in weiß zu bekommen und das ist auf jeden Fall gut für meinen Kontostand. Bei einer schwarzen könnte ich schwach werden. Aber die hat auch, ich habe ja gesagt, ich habe damit so eine Aftermarket-Lösung quasi die Waage fest verbaut bei meiner. Aber das ist ein bisschen fummelig, wenn ich die Tropfschale leeren will zum Beispiel.

Auch weil dann halt noch das Stromkabel der Waage da rumfliegt und sowas. Und die Wengel hat halt eine integrierte Waage direkt. Dann haben sie halt so ein paar Kleinigkeiten verbessert. Der Wassertank lässt sich leichter befüllen und sowas. Das sind alles so nice to have Sachen. Die ist noch ein bisschen schneller heiß, die hat dann noch mal deutlich mehr Dampfpower und so. Aber das Interessanteste aus meiner Sicht ist tatsächlich eigentlich, die kommt mit einer neuen Pumpe, komplett neuen Pumpentechnologie, einer Eigenentwicklung.

Silas:
[1:26:46] Da gab es so ein bisschen Historie auch. Also irgendwie zwischenzeitlich gab es in den Prototypen noch eine andere Pumpe. Ich fange vielleicht vorne an. Die D-Send mischt ja letzten Endes warmes und kaltes Wasser, so ähnlich wie in der Duscharmatur auch, und kann dadurch sehr, sehr schnell Temperaturprofile verändern. Und das macht sie heute, indem da zwei Pumpen drin sind. Es gibt eine Pumpe, die pumpt warmes Wasser. Es gibt eine Pumpe, die pumpt kaltes, also Raumtemperaturwasser. Und an diesem kam dann auf die Idee zu sagen, wenn ich selbst eine Pumpe entwickle, bei der ich quasi zwei Ausgänge habe und schon in der Pumpe steuern kann, wie viel Wasser in welchen Ausgang kommt, dann würde das ja diese Notwendigkeit der beiden Pumpen und auch der Mischkammer, in die das dann läuft, eliminieren. Also entwickeln wir selbst was. Und die erste Idee sollte nach so einer archimedischen Schraube funktionieren. Das kennt ihr vielleicht auch von so Wasserspielplätzen und so. Also eine Achse, auf der halt so eine Art großes Gewinde ist. Und wenn sich diese Achse dann dreht, dann wird Wasser transportiert bei dieses Gewinde.

Silas:
[1:28:02] Das hat für diesend auch den Vorteil ich hatte ja eingangs schon mal erwähnt, dass es kein Flowmeter gibt sondern dass der Flow berechnet wird und wenn man so eine Pumpe hat dann weiß man ja wie stark man diese Achse gedreht hat und dann auch wie viel Wasser transportiert wurde also man kann das sehr präzise berechnen, das wollten die entwickeln und zwar seit Jahren und das ist, Die ging aber nicht so schnell voran, deshalb hat zwischendrin die Prototypen der Bengel gegeben, wieder mit Vibrationspumpen, diesmal mit Phasenanschnittssteuerung, das ist dann leiser und ursprünglich sollten die auch so auf den Markt kommen. Da stellte sich dann aber raus, da ließ sich der Flow nicht präzise genug berechnen, deshalb hat das nicht funktioniert. Die Pumpe mit der Archimedischen Schraube, die haben sie anscheinend nicht dicht bekommen, hat John mal öffentlich zugegeben. Und mit was sie jetzt kommt, ist, wenn ich das richtig verstanden habe, eine Kolbenpumpe. Ich glaube, die hat zwei Kolben.

Chris:
[1:29:01] Bin mir nicht sicher.

Silas:
[1:29:02] Bin kein Pumpenexperte, denn sie kann kontinuierlich Wasser fördern. Also es ist nicht irgendwann, wenn der Kolbenhub leer ist, dann ist der Shot zu Ende, egal ob man halt für den Filter noch weiter Wasser gehabt haben wollte oder nicht, sondern kann das kontinuierlich. Sie macht das ziemlich leise, man kann sich Videos anhören, das muss man sehen, wie es in

Realität ist, aber das scheint richtig, richtig leise zu sein und sie kann es mit bis zu 20 Milliliter pro Sekunde kontinuierlich. Und das ist halt cool. Das ist was, was sich die Leute immer wieder gewünscht haben bei der Deacent. Die ja behaupten, man könnte alle anderen Maschinen emulieren, aber das stimmt halt nicht so ganz, weil irgendwie bei so 8 Milliliter pro Sekunde ist aktuell Ende. Und wenn du irgendwie so ein Handhebeprofil, was am Anfang ja einen riesigen Flow hat, emulieren willst, dann geht das halt nicht. Und 20 Milliliter pro Sekunde ist dann natürlich eine ganz andere Hausnummer. Und das in Summe ist schon spannend, finde ich.

Chris:
[1:30:04] Aha, gut. Also du findest sie auch hübsch mit den Flügeln da dran.

Silas:
[1:30:08] Ja, vor allem die Holzvariante. Also dieses CNC-gefräste mit diesen Wellen, da bin ich noch so ein, es gab mal irgendwie ein Bild auch da von einer komplett schwarzen, das fand ich besser als dieses silbrige, aber schwarz mit Holz wäre schon meins.

Chris:
[1:30:25] Okay, okay, ja und die Pumpentechnik.

Lars:
[1:30:28] Ja. Ja, ich habe mir auch das Ganze nochmal angeguckt in der Zusammenfassung und ich hätte auch wirklich gesagt, das einzig krasseste, neueste Feature ist die Pumpe in dem Moment. Der Rest ist halt einfach Quality of Life Improvements, aber jetzt nicht, was die Maschine, also es ist einfach dann nice to have und es ist schön, also auch die integrierte Waage definitiv, aber eigentlich das wirklich Neueste ist ja dementsprechend die Pumpe, die reinkommt. Und klar, sie haben die Sensoren noch ein bisschen verändert und reingepackt und bessere Werte irgendwie da rauszubekommen. Aber die Frage ist, rechtfertigt es tatsächlich einen Upgrade in dem Moment?

Chris:
[1:31:01] Naja, ich finde, finanziell ist das auch eine Frage, weil die kostet ja doch nochmal eine Stange mehr. Und das Interessante ist, dass das Teuerste an dem Upgrade, glaube ich, die CNC-frühsten Flügel sind. Also das kostet wohl um die 1000 Dollar oder so alleine.

Silas:
[1:31:19] Ja, dieses CNC-Ding kostet ein Tausender extra.

Chris:
[1:31:21] Ist das schon krass, oder? Ja gut, ich meine, dieser Decent-Kasten ist natürlich gemessen an so schönen alten geschwungenen E61-Maschinen eine andere Nummer. Aber ja, Mensch, also ich finde es halt auch recht teuer. Aber gut, ich weiß, Leidenschaft ist da in der Beziehung keine Grenze gesetzt.

Silas:
[1:31:46] Ja, ich glaube, das ist halt so die Liga und halt auch die Preisliga, in der dann irgendwie

nur Unika sind. Und ein bisschen so ähnliche Liga wie eine Maro, würde ein bisschen teurer vielleicht. Und klar, die haben Dickfilmheizer, ist cooler. Unika hat auch so eine Spritzenpumpe, ähnlich wie eine Kolbenpumpe und so. Aber also ist alles, ja.

Chris:
[1:32:08] Mhm. Und setzen denn, setzen die Bengel denn weiterhin die, nicht die Dickfilmheizer, sondern die, wie heißt das, Durchlaufdingsen?

Silas:
[1:32:17] Die haben weiterhin Thermoblöcke.

Chris:
[1:32:19] Ja genau.

Silas:
[1:32:20] Ich glaube, die sind auch nochmal besser stärker geworden oder so, aber genau, keine Dickfilmheizer.

Chris:
[1:32:26] Ah ja, interessant, die, die sind. Lars, was ist denn los bei Meticulous? Da ist ja nun der Handhebler wirklich emuliert und kann eines.

Lars:
[1:32:37] Das stimmt, ja, der steht auch links neben mir, wenn ich so ein bisschen nach links schiele. Ich glaube, es ist viel passiert. Die ersten Maschinen wurden jetzt tatsächlich ausgeliefert. Es gibt ja auch im deutschsprachigen Kaffeennetzraum einige, die die jetzt erhalten haben. Zumindest zwei, mit mir wären es dann drei, obwohl ich eine Beta-Version noch hier stehen habe.

Lars:
[1:32:58] Ich glaube die größten Veränderungen sind tatsächlich es ist ein Investor mit reingestiegen, wo man aber nicht so viel mehr kennt ich glaube das war so eine Info von vor 10 Monaten dass sie auf die Suche gegangen sind Lenz Hedrick ist so gesehen, in der beratenden Funktion mit reingekommen, mehr weiß man da jetzt aber auch nicht so direkt, oder habe ich jetzt auch nicht rausfinden können in dem Moment ja, Und natürlich, dass, und das ist glaube ich gerade auch so, was für sehr viele auch negative Vibes sorgt, die Leute, die natürlich über Kickstarter oder Indiegogo die Maschine gebackt haben, die jetzt seit drei Jahren warten, sind jetzt eigentlich gerade, ja, vertröstet worden, weil die Meticulous jetzt auch über die normalen Hersteller gekauft werden kann. Also das heißt, Hersteller halt über Shops gekauft werden kann in der ganzen Welt und die tatsächlich gerade auch den Vorrang haben. Also hat man heute, oder was heißt heute, kann man auch im Kaffeennetz lesen, dass irgendwie so die Wartezeit zwei Monate ist, wenn du sie bestellst.

Lars:
[1:33:59] Weil sie halt in China gesagt haben, okay, jetzt mit Kickstarter, wenn wir die alle einmal

durchrocken, dann sind wir halt nach sechs Monaten irgendwie fertig und dafür haben wir jetzt ein komplettes Werk aufgebaut, und wollten da oder mussten da jetzt halt auch den Fabriken zeigen, nee, da haben wir halt einen kontinuierlichen Fluss an Bestellungen, die reinkommen, die abgearbeitet werden müssen und das halt so gesehen auch einen Longstream bedeutet in dem Moment. Aber das ist natürlich für viele schwierig, würde ich auch verstehen, wenn ich vor drei Jahren da investiert habe und jetzt die anderen, obwohl ich schon so lange warte, zuerst die Maschine bekomme.

Chris:
[1:34:32] Ja, ja, das ist echt blöd, ne?

Lars:
[1:34:34] Genau, es gibt das Entkalkungsgate, fällt mir gerade noch ein.

Chris:
[1:34:38] Das Entkalkungsgate, ach Gott, ja.

Lars:
[1:34:40] Das Entkalkungsgate, genau. Also es gibt da relativ harte Bilder, wo Leute die Maschine entkalkt haben und wo sich dann tatsächlich der Lack der Maschine schon gelöst hat. Und jetzt haben wir natürlich auch das Problem, dass die Entkalkungsadvices von Benutzern gegeben worden sind und nicht von Meticulus. Die Leute das jetzt aber halt gemacht haben und jetzt natürlich dann Meticulus anschreiben, so, hey, mein Lack hat sich gelöst. Das ist natürlich alles nicht cool. Ich habe aber auch schon gehört, dass mir Tickelis gesagt hat, okay, nachdem ihr die Ersten seid, aktuell kriegt ihr jetzt keine neue Maschine, aber wir gucken mal, was wir in Zukunft dazu tun können. Aber ja, glücklicherweise habe ich meine hier noch nicht entkalkt. Wird wahrscheinlich auch nicht passieren. Dafür habe ich zu kalkfreies Wasser, das ich da reinkippen würde. Aber schwierig ist es schon, ja.

Lars:
[1:35:28] Ansonsten, ja, ich, Schon eine coole Maschine. Für mich, für den Alltag tatsächlich schwierig. Also ich habe sie mal mit in die Firma genommen und wollte bei einer Großplanung da auch Back-to-Back-Shots irgendwie machen. Und ich glaube, ich habe zehnmal gemahlen, bis ich irgendwann wirklich den Malgrad getroffen hatte. Und ich würde mich jetzt auch nicht als Anfänger bezeichnen in dem Moment, dass die Metriculus halt nicht gejogt ist und ich irgendwie eine Extraktion hingekriegt habe in dem Moment. Und das ist halt mit Wasser reinkippen, aufheizen, extrahieren, das hat schon immer ein bisschen gedauert tatsächlich. Also ich war da, glaube ich, eine Dreiviertelstunde dann dran, irgendwie dann die zehn Shots irgendwann mal so hinbekommen zu haben, dass der Elfster dann gesessen hat. Das war schon ein bisschen frustrierend. frustrierend.

Chris:
[1:36:13] Naja gut, das ist keine Catering-Maschine, oder?

Lars:

[1:36:17] Genau, das ist halt für die Spieler zu Hause. Ich glaube, das muss uns auch klar sein, von dem her an sich tolles Gerät, viel was da auch reingeflossen ist. Ich meine, jetzt haben sie eine neue App auch rausgebracht. Da wurde Android und iOS jetzt nochmal komplett neu gelaunched durch Johanna. Das war so gesehen ihr letztes Geschenkpaket, bevor sie jetzt bei Metaculous auch rausgegangen ist. Die zieht jetzt weiter. Die ja auch mit mir so gesehen die Integration mit Bienenkankerl gemacht hat. Ohne sie wäre es tatsächlich wahrscheinlich auch nicht passiert. Ähm, Aber ja, ich glaube, da ist noch ein langer Weg zu gehen und das Discord ist gefühlt halt gerade überfüllt mit ganz vielen Fragen, Anmerkungen, aber halt auch negativen Stimmungen, muss man fairerweise sagen, die gerade schwer aufgefangen werden können.

Chris:
[1:37:05] Naja, ist auch so eine Enthusiastenmaschine. Also ich habe auch immer gedacht, ist das was für mich? Ist das nichts für mich? Ich meine, so ein robotisierter Handhebler ist natürlich irgendwie sexy, aber so, dass dieses Umgehen mit dem, ja, ich muss dann meinen Wasserkocher anschmeißen und das Wasser da reingießen und dann, ich weiß auch nicht. Also so richtig für mich ist das wahrscheinlich nichts. Da bin ich dann wahrscheinlich doch nicht die richtige Zielgruppe. Ich hoffe, dass die trotzdem ihre Leute nicht vergrätzen. Also ich finde gerade den Punkt, den du angesprochen hast, dass die, die schon lange über Kickstarter die Maschine gebackt haben, jetzt trotzdem noch warten und Neubesteller bevorzugt werden. Das muss man erst mal wegstecken als so Förderer. Das ist schon was, wo sie sich im Moment nicht mit Ruhm bekleckern.

Lars:
[1:37:55] Ja, und auch die, also sie hatten ja eine Refund Policy, also das heißt, dass du sagen konntest, okay, ich will mein Geld zurück. Das wurde ja auch oft in Anspruch genommen, das hat auch oft gut funktioniert. Und irgendwann haben sie halt die Refund Policy so ein Stück weit ausgesetzt mit der Zusammenfassung, okay, die wird vielleicht wiederkommen. Auf der anderen Seite kann ich es verstehen, wenn du dann in das Ramp-Up gehst, die Fabrikhallen etc. Aufbaust, da brauchst du halt dann einfach das Geld und dann kannst du halt nicht sagen, da kann ich jetzt mal 10, 20, 30 Benutzer wieder auszahlen. Und ich glaube, das war halt auch der Punkt, warum dann Investor mit reingegangen ist, um halt auch zu sagen, okay, das ganze System halt zu stabilisieren, weil sie sich ansonsten nur aus den Erträgen der Kickstarter und Indiegogo-Kampagne finanziert haben. Und das ist jetzt auch schon zwei, drei Jahre in dem Moment her. Und ich meine, das Geld ist wahrscheinlich schon weg.

Chris:
[1:38:44] Du musst trotzdem nur hinterstecken.

Lars:
[1:38:45] Die bezahlt werden wollen. Also Bauchgefühl, ohne dass ich Zahlen hätte.

Chris:
[1:38:50] Ja, die Metiklust. Silas, was für dich? Ach nee, du hast ja schon die Bengel angestrebt. Da kannst du die Metiklust nicht noch parallel geben.

Silas:
[1:39:03] Und weil du eben auch den robotisierten Handhebler angesprochen hast, ich habe ja noch so ein Kaffee-Lad-Robot zu Hause stehen.

Chris:
[1:39:10] Ja, da hast du alles, was du brauchst. Und irgendwie da gibt es einfach keine.

Silas:
[1:39:12] Zwischen dem, was ich habe, gibt es keine Lücke, die eine Meticulus schließen würde.

Chris:
[1:39:17] Verstehe, verstehe. Jungs, wir haben, ich weiß nicht, anderthalb Stunden ein bisschen drüber. Wollen wir noch Themen aufgreifen oder wollen wir hier zumachen? Wie sieht es denn bei euch mit der Laune aus? Wir haben stramm durchgezogen, viele Themen abgearbeitet.

Chris:
[1:39:29] Wollen wir noch ein bisschen weitermachen oder wollen wir sagen, wir machen den Laden zu hier. Lars.

Lars:
[1:39:36] Ich würde sagen, wir machen den Laden zu und machen den Laden das nächste Mal wieder auf.

Chris:
[1:39:40] So machen wir das, so machen wir das. Silas, du?

Silas:
[1:39:43] Alles gut, ja.

Chris:
[1:39:44] Mein Kaffee ist alle.

Silas:
[1:39:45] Beide.

Chris:
[1:39:45] Siehst du, dann ist das ein gutes Zeichen, das ist ein gutes Zeichen. Ja, dank euch, dass ihr euch die Zeit genommen habt und so eine schöne, allumfassende Sendung jetzt hier um so viele Themen gemacht habt mit mir. Ich freue mich immer, mit euch was zu machen und freue mich auch schon aufs nächste Mal. Wer weiß, wann das dann ist, aber Themen gehen uns, glaube ich, nie aus. Wir haben ja ein paar jetzt auch liegen lassen. Also von meiner Seite, vielen lieben Dank an euch da draußen, dass ihr uns zugehört habt. Falls ihr denn nach anderthalb Stunden noch die Muße habt zuzuhören, aber auch für alle, die früher ausgestiegen sind, freuen uns natürlich, wenn ihr weiter irgendwie am Podcast dranbleibt. Und wenn ihr bockig seid, macht ein Abo, dann verpasst ihr nichts. Lasst ein Like da, das macht uns die gute Laune und Lust auf mehr. Aber ganz herzlichen Dank auch an euch, Lars und Silas, dass ihr

überhaupt euch die Zeit genommen habt.

Silas:
[1:40:48] Danke für die Einladung.

Lars:
[1:40:50] Es war mir mal wieder ein Fest.

Chris:
[1:40:53] Ein Fest. Gut, ihr Lieben. Dann bis bald. habt immer eine leckere Tasse Kaffee an eurer Seite und wir hören uns bis bald, tschüss tschüss, tschau.