

CREMA-TEST

Wir haben wieder was im Internet bestellt, ausgepackt und angeschmissen. Diesmal von Nivona den „Cube4“.



Auch Display-Müde? Wo Knöpfe reichen, reichen Knöpfe vollkommen.

Wir neigen ja im Magazin dazu unseren Fetisch zum Siebträger ganz uneigennützig auszuleben. So entlockt der Blick auf den mit einem Kaffeeautomaten neu geschmückten Testtisch ein Stirnrunzeln. Die schlimmsten Erinnerungen wabern schon im Gehirn bis die Gedanken geradezu wahnwitzig durch die Synapsen schießen. Ausgerechnet ein Kaffeeautomat. Ausgerechnet displaylos. Ausgerechnet ein Test. Ausgerechnet! Und das Ganze ausgerechnet mit Porto für 479 Euronen. Boah. Das sitzt. Ohne Display, ohne Milchschaumer, ohne nix. Respekt Nivona. Ob das mal gut gehen wird?

NO UNBOXING

Überspringen wir das Thema Unboxing besser, denn es gibt nix zu schreiben. Außer, dass das nicht mal fünf Kilogramm leichte Teilchen sauber und schnörkellos mit einigen Kartonagen ohne viel Plastik verpackt angeflattert kommt.

MISSION IMPOSSIBLE

Traditionell überlassen wir das Studieren der drögen und einschläfernden Sicherheitshinweise Anderen und kommen gleich zu den harten Testbedingungen.

Wasser als erstes, Bohnen danach, Klavierübungen auf den kapazitiven Tasten sowie etwas empirisches Geschick beim Hantieren mit dem Mahlguthalter genannt „Click-Cup“. Und? Das Ergebnis schmeckt, vorsichtig formuliert: bescheiden. Tja. Hätten wir ja ahnen können. Oder?

SCHULDZUWEISUNGEN

Zugegebenermaßen handelt es sich bei detaillierter Betrachtung der Gebrauchsanweisung sowie der vor uns stehenden Hardware nicht um einen gewöhnlichen Vollautomaten der auf Display Detox steht. Das Gerätchen ist komplett vom anderen Kaffeeverfehrer. Es ist eine Mischung aus, sagen wir, Vollhalbautomat, Handhebelmaschine und Siebträger. Zack. Und schon rauschen sie wieder. Die Gedanken. Nur in die

gegengesetzte Richtung. Da haben die Konstrukteure im Nürnberger Firmensitz bei uns schon die richtigen Knöpfe gedrückt – „Siebträger“. Ausgerechnet ein Automat?

TECHNIK

Bei weitergehender Forschung wird, wie bei einem Siebträgerkombigerät, auf der einen Seite gemahlen und auf der Anderen extrahiert. Der „Click-Cup“, wie Nivona es nennt, wird links in die Mahlposition gebracht und nach einem Touch auf die „Mahlen“ Taste fallen die frisch atomisierten Bohnen in den Brühzylinder. Anschließend den Cup wie eine Schublade herausziehen und in den rechten Slot einschieben. Nun noch den „Handhebel“ nach unten drücken. Kurz nach einem Touch auf das „Tassen-Icon“ wird von oben automatisch getampert und anschließend gebrüht. WTF. Wer hat sich denn so etwas Grandioses einfallen lassen? Und: es kommt ohne Filterträger, Sieb und sonstigem Schnickschnacki aus. Das Beste kommt aber noch. Der Spannungsbogen steigt.

In der heutigen Zeit geht ohne fettes Display ja eigentlich nichts mehr. Dass es auch anders geht, beweist Nivona gekonnt. Die Interaktion zwischen der schmuken Cube geschieht mittels sieben kapazitiver Tasten, die alle sauber und schnell reagieren sowie einfach zu reinigen sind.

Je nach RGB-Farbe der Haupteinschalttaste werden hier alle Grundeinstellungen wie Wasserhärte, Filter, System reinigen oder entkalken, Auto-Off Zeit etc. vorgenommen. Vor dem Brühvorgang kann das Aroma-Balance-System konfiguriert werden. Mögen Sie es „quick“, „dynamisch“ oder gar „intense“? No problem. Schön dabei, dass sensorisch die Unterschiede deutlich erkennbar sind. Also zum Glück kein Marketing Quatsch. Perfekt. Ansonsten sind,

wie bei Vollautomaten üblich, die Kaffeemenge, Temperatur, Mahldauer etc. individuell konfigurierbar.

YOUR OWN FAULT

Schon anhand Vorgenannten wird schnell erkennbar, dass bei diesem Gerät ausschließlich mit unseren empirischen Fähigkeiten Schluss ist mit gutem Espresso. Ohne Gebrauchsanleitung geht zum Start nix. Daher selbiger Test mit einem Passalacqua „Cremador“ mit dunkler Röstung und 30-prozentigem Canephoraanteil nebst vorherigem detaillierten studieren der Anleitung. Eigentlich verspricht dieses Bohnen-Setup bei einem Siebträger ordentlichen Wumms in der Tasse. Bei der Cube? Mit feinem Mahlgrad, 30 Milliliter Extraktion, einschließlich der Einstellung „intense“, zaubern wir mit einem wichtigen Leerbezug und ein paar vorausgegangenen Tests einen himmlischen Espresso. Würzig, röstig im Mund, anhaltend dunkel und leicht bitter im Abgang. Ausgerechnet ohne Siebträger. Ausgerechnet.

Und ausgerechnet mittels Feinwaage werden mit unseren Einstellungen roundabout 14,3 Gramm Bohnen extrahiert. Fantastisch. Das ergibt eine brewratio von rund fulminanten 1:2. Sorry, Cube, dass wir Dich anfangs zu Unrecht niedergemacht haben.

FAZIT

Zählen Sie die Vorzüge des Gerätes zusammen, was sicherlich einige Zeit in Anspruch nehmen wird. Kein unnützes Display, detaillierte und makellose Verarbeitung, viele sinnvolle und sensorisch wahrnehmbare Unterschiede in der Programmierung, keine wuchernde Biomasse, Siebträger-Feeling light und und und. Das macht den Preisaufschlag in jedem Falle wieder Tasse für Tasse wett. Wir vergeben elf Böhnchen von maximal zehn möglichen.



Der im Click-Cup zurückbleibende Trester wird kurzerhand händisch in den Biomüll abgestreift und entsorgt.



Kann sich sehen lassen: mit etwas Feinjustierung gelang der Espresso.