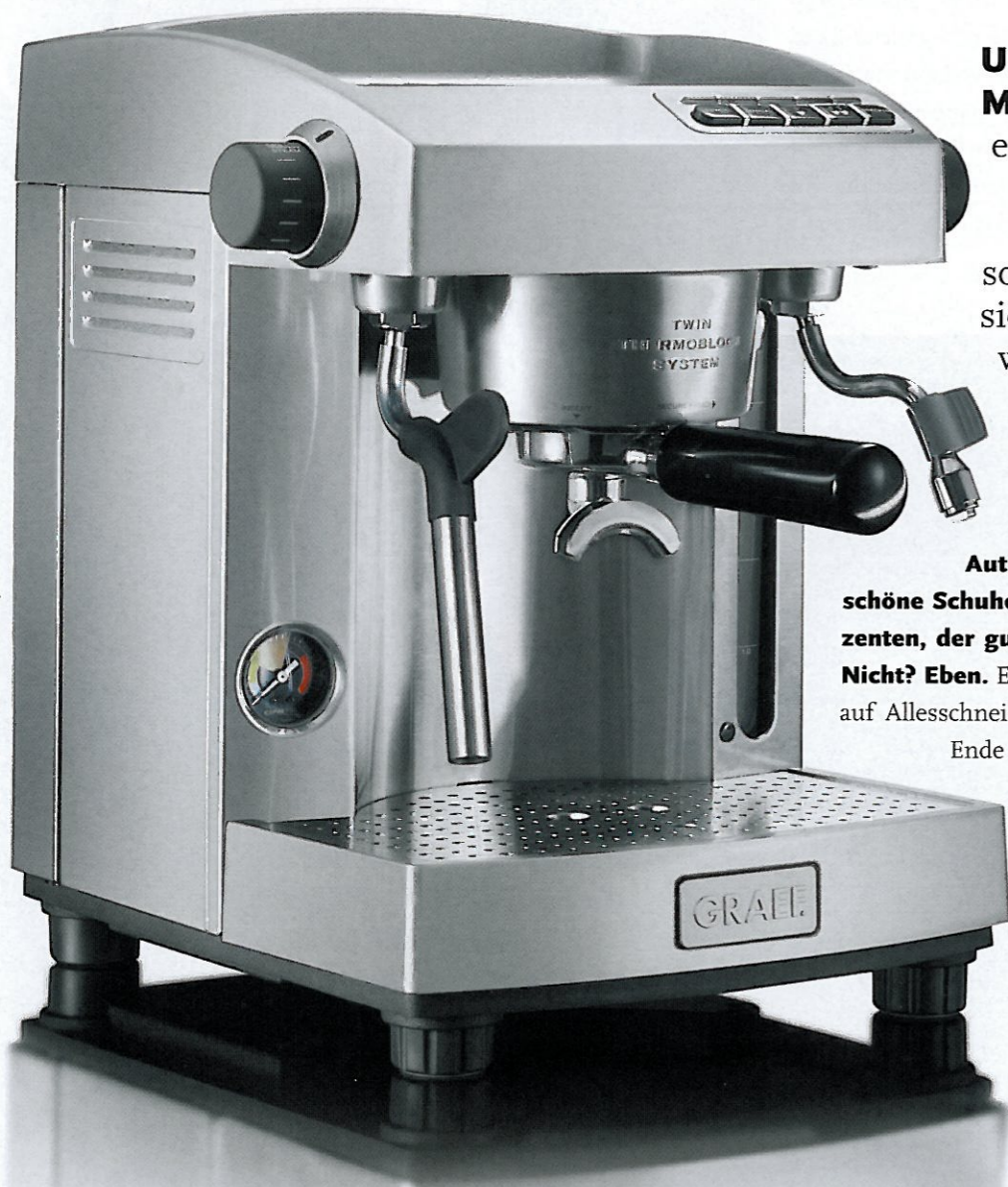


# Der Maschinist vs. Graef ES 90



**Und wieder mal der Maschinist.** Dieses Mal hat er eine sehr interessante Maschine für uns getestet, über die im Internet schon so einiges zu finden ist. Hält sie, was über sie berichtet wird?

**Hand aufs Herz: Kennen Sie einen Autohersteller, der nebenher auch formschöne Schuhe entwirft? Oder einen Computerproduzenten, der gute Waschmaschinen im Sortiment hat? Nicht? Eben.** Entsprechend groß war die Skepsis, als eine

auf Alleschneider abonnierte Firma aus dem Sauerland Ende letzten Jahres plötzlich mit Espressotechnik um die Ecke bog. Doch der Erfolg gibt Graef Recht. Zumindest die Mühle namens CM 80 ist wegen ihres hervorragenden Preis-Leistungsverhältnisses längst ein Renner. Grund genug, mit der Graef ES 90 das Siebträger-Topmodell unter die Lupe zu nehmen ...

## Erstkontakt

Aber woher nimmt ein branchenfremdes Unternehmen bloß das Know-how, ein derart abgestecktes Feld wie das Siebträger-Segment von hinten aufzurollen? Des Rätsels Lösung: australische, in Fernost produzierte Technik in neuem

**oben:** Diese Utensilien sind im Lieferumfang inbegriffen. **Mitte:** Der Maschinist legt sich beim Tampen ins Zeug **unten:** Der Espresso verlässt sein gewohntes Umfeld und sammelt sich in der Tasse

Gewand. Was Graef als Eigenmarke verkauft, kennt man nämlich Down Under seit Jahren unter dem Namen Sunbeam. Beide Siebträgermodelle sowie auch die Kegelmühle sind dort etablierte und markterprobte Produkte.

Doch markterprobt hin oder her: Einen Schönheitspreis gewinnt vermutlich keines der drei im Netz viel gepriesenen und-diskutierten Geräte. Speziell die ES 90 wirkt auf Anhieb klobig und wenig elegant. Dies mag schlicht daran liegen, dass man ihr Aluminium-Edelstahlgehäuse erst bei näherem Hinsehen auch als solches erkennt aber zunächst auf schnödes Plastik tippt. Dabei gibt es an der Verarbeitung ebenso wenig zu mäkeln wie an der üppigen Zusatzausstattung: Neben den zwei obligatorischen Siebeinsätzen, die Graef jeweils um eine doppelbödige Alternative für gröbere Mahlungen erweitert hat, gehören eine formschöne Milchschaumkanne aus Edelstahl, ein nicht allzu schwerer, aber zweckmäßiger Tamper, ein Reinigungsset sowie eine zusätzliche Milchschaumdüse zum Lieferumfang. Komplettiert wird das Ganze durch eine sehr ausführliche, klar strukturierte Bedienungsanleitung. Gut so!

## Von außen nach innen

Auch die weiteren Grundvoraussetzungen für gelungene, weil temperaturkonstante Espresso-Shots werden erfüllt. So macht die Brühgruppe der ES 90 einen massiven Eindruck und besitzt das in der Gastronomie verbreitete Standardmaß von 58 mm Siebdurchmesser. Der mitgelieferte 2er-Siebträger aus verchromtem Messing wirkt ebenfalls solide, liegt gut in der Hand und lässt sich ohne Hakeln und allzu grobe Gewaltanwendung sauber einspannen. Gleiches gilt für die stabilen, dank Kugellagerung um 360° schwenkbaren Dampf- und Heißwasserlanzen. Betankt wird die Maschine, in deren Innerem statt eines traditionellen Boilers zwei separate Thermoblocke für Brühtemperatur und Heißdampf/wasser ihren Dienst versehen, entweder von oben durch eine kleine Plastikklappe – oder aber über eine rückwärtig installierte Edelstahltür, hinter der sich der nach hinten herausziehbare 3l-Wassertank verbirgt. (letzteres wird man in der Praxis wohl oder übel aufs



