

crema

for coffee-lovers

DER TEUERSTE TAMPER



Da ist das Ding.
PLUS: Was ihn
so besonders
macht.

ESPRESSO VS. KAFFEE

Der ultimative Vergleich

ALLE GEGEN DIE MAFIA

*Aufstand der Caffèbesitzer
in Italien*

KAFFEE- MASCHINEN

Tests, Reportagen, Übersicht

Kaffeekochen mit Nachdruck:

FRENCH PRESS



März bis **Mai** 2011
Deutschland 4,80 € / Österreich 5,50 € / Schweiz 9,60 sfr
BeNeLux 5,65 € / BeNeLux 5,65 € / Italien/Spanien 6,50 €
Ausgabe 02/2011



Der Maschinist vs. Rocket Espresso Cellini Evoluzione

Flexibler Flüsterer

Da darf man durchaus mal schwach werden: Mit der Evoluzione-Baureihe hat die Mailänder Manufaktur ROCKET ESPRESSO ihren eh schon über jeden Zweifel erhabenen Luxus-Zweikreisern Cellini und Giotto nicht nur eine Profipumpe spendiert, sondern sie zudem um ein besonders beneidenswertes Schmankerl aufgewertet: Ein kleiner Kippschalter wählt zwischen Tank- und Festwasserbetrieb. Der Maschinist hat das Ganze ausgiebig ausprobiert ...



ERSTKONTAKT

Wer sich ein bisschen mit der Geschichte von Espressomaschinen für den Heimbereich auskennt, weiß: ECM stand ursprünglich für Espresso Company Milano – und eben dort wurden legendäre Geräte für die Gastronomie und Privathaushalte produziert. Über das, was im weiteren Verlauf mit der Marke geschah (und wie die besagten drei Buchstaben nach Neckargemünd kamen, wo sie heute ebenso hochwertige Siebträger zieren), kursieren verschiedene Versionen. Fest steht, dass sich das renommierte Unternehmen 2007 aufspaltete: in einen Gastronomieteil sowie eben Rocket Espresso, dem Banner, dem sich seither Daniele Berenbruch, Andrew Meo und Jeff Kennedy mit Akribie und äußerst erfolgreich der weiteren Verbesserung des Heimmaschinen-Sektors widmen. Natürlich per Hand. Die Evoluzione-Ausstattungsline ist nun die neueste der beiden technisch baugleichen E61-Modelle Giotto und Cellini. Ihre Besonderheit – die Möglichkeit, das

Wassersparend: Der Kesseldruck fällt mit 0,9 bis 1,1 Bar eher mäßig aus. Profis können Ihnen hier helfen, die Maschine zu tunen.



Gerät je nach Bedarf mittels eines Kipp-schalters entweder über einen Festwasseranschluss oder aber den integrierten 2,9-Liter-Tank zu betreiben – teilt sie bis dato lediglich mit einer anderen Maschine am Markt: der Alex Duetto des süditalienischen Herstellers Izzo.

Allein das Auspacken des 28 Kilo schweren Chrom-Boliden erweist sich nicht nur für die Bandscheibe als Erlebnis: Wow! Eine besser gesicherte und luxuriöser ausgestattete und verarbeitete Macchina aus Italien ist uns nicht bekannt. Hier ist wirklich alles dabei, was man zum Heimbarista-Glück benötigt – inklusive vorbildlicher Bedienungsanleitung mit Handling-Tipps, Anschlusskit, zwei Siebträgern und diversen Reinigungsutensilien. (Hat da etwa wer bei Apple abgeschaut?!) Also flugs aufgebaut und den hinterm Wassertank verborgenen Schalter zunächst auf Tankbetrieb gestellt. Auch ansonsten hagelt es Bestnoten: Wasser- als auch Dampf-lanze sind in „No Burn“-Ausführung gehalten (Rocket nennt es „Cooltouch“),

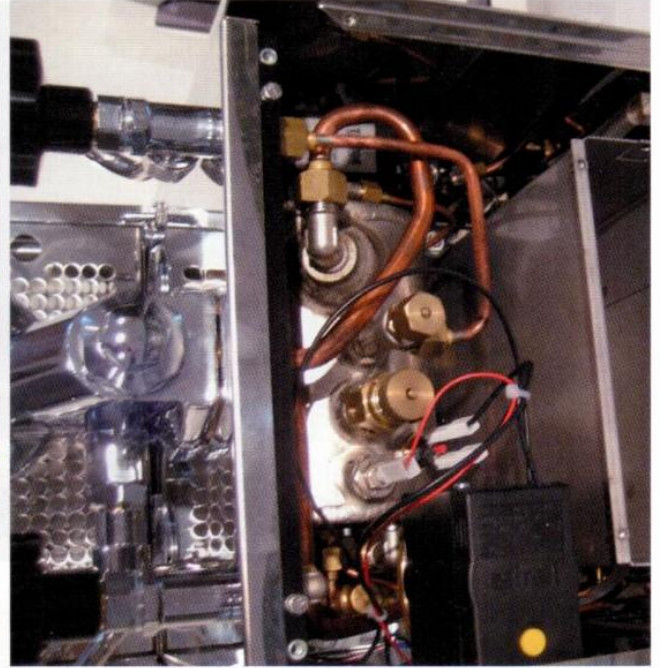
die Levetta schaltet sich wie Butter, die beiden Manometer wie auch der Netzschalter sind haptisch und optisch schweres Gerät. Ärgerlich ist lediglich, dass die obere Reling, die dem Ganzen die Wertigkeitskrone aufsetzen könnte, unangenehm aus dem Bild fällt: ein prosaischer Plastikrahmen in Rauchglasoptik, der sich noch dazu als derart ungenau gearbeitet entpuppt, dass er an beiden Seiten massig Spiel hat und umher-schlackert. Hier wäre definitiv etwas Detailverbesserung angezeigt.

VON AUSSEN NACH INNEN

Im Innern bietet sich dasselbe nahezu makellose Bild: Die volumetrische Pumpe in Gastroqualität versteckt sich unter dem liegend verbauten, aber leider nicht isolierten 1,8-Liter-Kupferkessel, daneben lockt ein High-End-Pressostat von Sirai, an dem sich bei Bedarf problemlos der Kesseldruck (und darüber die Brüh-temperatur) justieren lässt. Alles wirkt sauber verdrahtet und penibel verbaut. Jawohl: So und nicht anders sollte eine von Hand

gefertigte Siebträgermaschine aussehen. Mal schauen, ob sie auch adäquat abliefern.

Sanft wie ein Kätzchen schnurrt die Rotationspumpe nach dem Einschalten los; nichts stört. Es ist tatsächlich so: Der Umstieg von der bei Tankmaschinen üblichen Vibrationspumpe auf die Rota ist in etwa wie der vom Fiat in einen sanft brummelnd dahingleitenden Maserati – und macht ganz einfach Spaß. In ca. 8 Minuten ist der Boiler auf Druck, und wir lassen, wie von Rocket im Zuge der Erst-inbetriebnahme angeraten, 10 Sekunden Dampf ab. Ein bisschen mehr Muße sollte man für die vollständige Erhitzung der immerhin über 4 Kilo schweren E61 aber schon mitbringen: Erst nach knapp unter 30 Minuten kann– Leerbezug durch den selbstredend angelegten Siebträger vorausgesetzt – Espresso extrahiert werden. Da empfiehlt sich die Anschaffung einer Zeitschaltuhr, um morgens nicht unter der Dusche zu schrumpeln. (Aber, hey: Wir haben uns ja mit Bedacht nicht für einen Vollautomaten oder anderweitiges Spielzeug entschieden, oder? Eben.)



AUF HERZ UND NIEREN

Bereits der erste Shot mit exakt 16 Gramm La Tazza d'oro „Gran Miscela“ (70/30) resultiert in einem sämigen Bezug von 30 Sekunden mit massig marmorierter Crema; alles scheint bestens. Da wir selbigen ja aber generell nicht

trinken sollten, warten wir geduldig auf Nummer zwei – und sind nun erst recht vom Hocker geblasen: Mit sanfter Konsequenz und um die 9,2 Bar (was sich bei Bedarf von außen am Gehäuse problemlos justieren lässt) schiebt die Rota das Wasser durch den Puck, der hernach auch prompt in einem Stück locker aus

dem Filter ploppt. Perfetto! Der Sarde hat uns auf Heimaschinen selten besser geschmeckt. Beim Milchaufschäumen dasselbe, rundweg positive Bild: Wem etwa eine Bezzera mit der ab Werk verbauten 4-Loch-Düse anfänglich zu brutal zu Werke geht, der dürfte mit der 2-Loch-Version der Rocket auf Anhieb warm wer-

den: Zusätzlich unterstützt von den extrem sauber arbeitenden, klar definierten Drehventilen, durchpflügt der Heißdampf smooth die Milch – so ist Latte-Art-fähige Milchcreme keine Zauberei. Da die frei beweglichen No-Burn-Lanzen zudem des Baristas Finger schonen, kann an der Latte- und Cappuccino-Front laut gejubelt werden. Hat man sich dann erst einmal eingegroovt, darf im Sinne der Rasanz gerne auf eine optional lieferbare 4er-Düse upgegradet werden.

Geht das Wasser zur Neige, meldet die Maschine dies durch ein Blinken des grünen Leuchters und quittiert außerdem den Dienst. So ist jegliche Fehlbedienung komplett ausgeschlossen. Selbst den Umstieg auf Festwasserbetrieb hat der Hersteller derart anschaulich dokumentiert, dass er sich problemlos auch von einem interessierten Laien bewerkstelligen lässt. In den meisten Fällen kann hierbei sogar auf eine Angleichung des Pumpendrucks verzichtet werden.

APROPOS DRUCK

Der werkseitig voreingestellte Kesseldruck bewegt sich bei alledem zwischen 0,9 und 1,1 Bar – und fällt damit eher mäßig, aber durchaus noch okay aus. Wem das nicht reicht (viel Tee-wasser-Bedarf, viel Milch, eher temperaturhungrige Bohnen), der darf ruhig noch einen Tick nach oben gehen (siehe Bild; bitte von geschultem Personal durchführen lassen!). Auffällig ist, dass die Evoluzione beim Schäumen relativ rasch Druck einbüßt, ergo auch recht massiv nachheizen muss. Im Alltagsbetrieb hat uns das aber nicht wirklich gestört.

RESÜMEE

Flüsterleise, vollgepackt mit Profitechnik, flexibel zu betreiben, ein Augenschmaus par excellence: Abgesehen von der unter Niveau spielenden Plastikeinfassung der Tassen-ablage sowie ein, zwei (bei Bedarf nachjustierbaren) Einstell-Fragwürdigkeiten gibt es derzeit wohl nichts Besseres und durch die Festwasser-/Tank-Schaltung Kompatibleres am Markt – sowohl was Bedienung, Resultat in der Tasse als auch Verarbeitungsqualität angeht. Insbesondere, wer sich gerne alle Optionen offen hält, weil beispielsweise ein Umzug oder Hauskauf ansteht, wird hier lange Jahre glücklich. Und dass die Rocket Cellini darüber hinaus einfach umwerfend aussieht, kommt erschwerend hinzu. Fazit: extrem hoher Haben-Wollen-Faktor!

CHECKLISTE: ROCKET ESPRESSO CELLINI EVOLUZIONE

Für & Wider:

Für: auf Anhieb hervorragende Espressoqualität, sehr leise, edle Optik und Ausstattung, Flexibilität durch wahlweise schaltbaren Festwasserzulauf, nur beste Profi-Komponenten verbaut, hervorragende Verarbeitung

Wider: recht üppige Aufheizzeit, unpassende, schlackernde Tassenumrandung aus Plastik, normale Kalkfilter passen nicht

Referenz-Equipment:

Mühle: Eureka MCI manuale **Espresso:** La Tazza d'oro, Gran Miscela aus Sardinien (70 Prozent Arabica/30 Prozent Robusta) **Tamper:** Motta-Tamper 58 mm **Milch:** Motta-Milchschaumkännchen „Europa“, 0,5 Liter

Fakten zur Cellini Evoluzione

Maße: (Breite/Höhe/Tiefe in cm) 33 x 35 x 42,5

Gewicht: 28 kg **Leistung:** 1.200 Watt

Kesselvolumen: 1,8 Liter

Inhalt Vorratstank: 2,9 Liter

Die wichtigsten Features:

- Faema E61-Brühgruppe
- Rotationspumpe (Brühdruk extern regelbar)
- Zweikreisssystem (Thermosyphon)
- Kupferkessel mit mikroprozessorgesteuerter Wasserstandskontrolle
- Tank- und Festwasserbetrieb schaltbar
- Brühdrukmanometer
- Kesseldruckmanometer
- doppelwandige „No Burn“-Rohre

Preis/Bezugsquelle:

UVP: 1.599,-

Web: www.rocket-espresso.it