

## **Vorwort**

In diesem Dokument wird im Detail erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung erfolgte. Falls Sie auch an der Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessiert sind, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

## 1. Funktion der Pressmechanik

### Testdurchführung:

Schritt 1: Mehrmaliges Pressen mit leerer Kanne

In diesem Schritt wurde die Pressmechanik der Kaffeekanne mehrmals betätigt, ohne dass Kaffee oder Wasser in der Kanne war. Dies diente dazu, die Leichtgängigkeit der Mechanik zu überprüfen. Es wurde festgestellt, ob die Pressbewegung flüssig und ohne Stocken durchgeführt werden konnte. Zudem wurde die Stabilität der Mechanik beobachtet, um sicherzustellen, dass keine Anzeichen von Lockerungen oder strukturellen Schwächen vorliegen.

Schritt 2: Pressen mit gemahlenem Kaffee und Wasser

Hierbei wurde gemahlener Kaffee in die Kaffeekanne gefüllt und mit heißem Wasser aufgegossen. Anschließend wurde die Pressmechanik betätigt, um die Funktion unter realen Bedingungen zu testen. Es wurde darauf geachtet, wie gut die Mechanik den Kaffee filtert und die gewünschten Druckverhältnisse erzeugt. Zudem wurde geprüft, ob die Mechanik gleichmäßig arbeitet und der Brühprozess vollständig abgeschlossen wird.

Schritt 3: Überprüfung der Dichtheit der Mechanik

Nach dem Pressvorgang wurde die Mechanik auf ihre Dichtheit hin überprüft. Dies beinhaltete eine Inspektion, ob die Mechanik fest und ohne Lücken abschließt, sodass kein Kaffeesatz in den fertigen Kaffee gelangen kann. Es wurde darauf geachtet, dass alle Dichtungen korrekt sitzen und ihre Funktion erfüllen.

Schritt 4: Langzeittest über eine Woche

Über eine Woche hinweg wurde die Pressmechanik täglich genutzt, um die Dauerhaftigkeit und Beständigkeit der Mechanik zu evaluieren. Hierbei wurde beobachtet, ob die Mechanik im Laufe der Zeit Abnutzungserscheinungen zeigt, ihre Funktionalität einbüßt oder stabil bleibt. Ebenso wurde überprüft, ob es im täglichen Gebrauch zu mechanischen Ausfällen oder Schwächen kommt.

### Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Sehr leichtgängig, stabil, dicht, keine Kaffeesatzreste im Kaffee, langlebig. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Pressmechanik über den gesamten Testzeitraum hinweg sehr gut funktioniert, keine Mängel oder Probleme auftreten und die Mechanik hochgradig beständig ist.

70-89 Punkte: Leichtgängig, größtenteils stabil, wenig Kaffeesatzreste, gute Beständigkeit. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Pressmechanik hauptsächlich gut funktioniert, gelegentliche leichte Mängel zeigt, aber insgesamt stabil und funktionsfähig bleibt.

50-69 Punkte: Durchschnittlich leichtgängig, gelegentlich instabil, einige Kaffeesatzreste, akzeptable Beständigkeit. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Pressmechanik im Durchschnitt funktioniert, jedoch vereinzelt instabil ist, zusätzliche Kaffeesatzreste im Kaffee vorkommen und die Beständigkeit nur akzeptabel ist.

Unter 50 Punkte: Schwergängig, instabil, viele Kaffeesatzreste, geringe Beständigkeit. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Pressmechanik eine schlechte Funktionsweise aufweist, häufig instabil ist, vermehrt Kaffeesatzreste im Kaffee auftreten und die Mechanik eine schlechte Beständigkeit zeigt.

## 2. Filtrationsleistung

### Testdurchführung:

Schritt 1: Kaffeepulver und Wasser in die Kanne einfüllen.

Die Kanne wurde zunächst gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände von vorherigen Tests vorhanden waren. Anschließend wurde sie mit einer standardmäßigen Menge von 20 Gramm Kaffeepulver gefüllt. Danach wurde 300 ml heißes Wasser, das zuvor auf eine Temperatur von 90-95°C erhitzt wurde, in die Kanne gegossen. Das Verhältnis von Kaffeepulver zu Wasser wurde gemäß den üblichen Zubereitungsempfehlungen gewählt, um eine repräsentative Filterleistung zu gewährleisten.

Schritt 2: Kaffee ziehen lassen und dann den Pressmechanismus betätigen.

Nach dem Einfüllen des heißen Wassers wurde die Kanne sofort mit dem Deckel und dem integrierten Pressmechanismus verschlossen. Der Kaffee wurde für exakt 4 Minuten stehen gelassen, um eine gleichmäßige Extraktion zu erreichen. Nach Ablauf dieser Zeit wurde der Pressmechanismus langsam und gleichmäßig nach unten gedrückt, wodurch der Kaffee gefiltert wurde. Dies geschah vorsichtig, um zu vermeiden, dass Kaffeemehl durch den Filter gedrückt wird.

Schritt 3: Den gefilterten Kaffee in eine Tasse gießen und auf Rückstände prüfen.

Der gefilterte Kaffee wurde anschließend in eine transparente Tasse gegossen, um eine visuelle Prüfung durchführen zu können. Dabei wurde besonders darauf geachtet, wie klar der Kaffee war und ob sichtbare Rückstände im Getränk verblieben. Die Tasse wurde dann gegen das Licht gehalten und der Kaffee wurde vorsichtig geschwenkt, um feinste Partikel sichtbar zu machen.

Schritt 4: Den Filter reinigen und auf Rückstände prüfen.

Nach dem Gießen des Kaffees wurde der Filter aus der Kanne entfernt und gründlich unter fließendem Wasser gereinigt. Hierbei wurde geprüft, ob sich Kaffeepulver leicht vom Filter lösen ließ oder ob Rückstände haften blieben. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf die Ecken und Ränder des Filters gelegt, da sich dort häufig Pulverreste ansammeln könnten. Zudem wurde der Filter auf mögliche Beschädigungen oder Verstopfungen inspiziert, die seine Funktion beeinträchtigen könnten.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Kaffee ist klar und frei von sichtbaren Rückständen. Der Filter funktioniert einwandfrei und lässt sich schnell und einfach reinigen, ohne dass Rückstände zurückbleiben.

90 Punkte: Der Kaffee ist größtenteils klar mit nur minimalen und kaum sichtbaren Rückständen. Der Filter lässt sich relativ einfach reinigen, weist jedoch einige kleine Pulverreste auf.

80 Punkte: Der Kaffee enthält leichte Rückstände, die jedoch den Geschmack nicht signifikant beeinträchtigen. Der Filter benötigt eine gründlichere Reinigung, um restlos von Pulver befreit zu werden.

70 Punkte: Der Kaffee weist deutliche Rückstände auf, die den Genuss merklich beeinträchtigen. Der Filter erfordert zusätzliche Anstrengung beim Reinigen, um alle Pulverreste zu entfernen.

60 Punkte: Der Kaffee enthält viele sichtbare Rückstände und ist merklich trüb. Der Filter ist schwer zu reinigen und Pulver bleibt hartnäckig haften.

50 Punkte: Der Kaffee ist stark trüb und enthält zahlreiche Rückstände. Der Filter ist äußerst schwer zu reinigen und lässt viele Pulverreste durch.

40 Punkte: Der Kaffee ist nahezu ungenießbar aufgrund der zahlreichen Rückstände. Der Filter funktioniert schlecht und lässt viel Kaffeepulver durch.

30 Punkte: Der Filter zeigt deutliche Mängel in der Funktionalität und lässt eine erhebliche Menge Kaffeepulver durch, was die Qualität des Kaffees stark beeinträchtigt.

20 Punkte: Der Kaffee ist voller Rückstände und ungenießbar. Der Filter bietet kaum noch eine effektive Filterleistung und ist schwer zu reinigen.

10 Punkte: Der Filter ist defekt und unbrauchbar. Der Kaffee enthält so viele Rückstände, dass er nicht konsumiert werden kann.

## 1. Zeitaufwand für die Kaffeezubereitung

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung der Kaffeekanne und der Zutaten

Die French Press Kaffeekanne wurde sorgfältig vorbereitet, indem die notwendigen Zutaten, nämlich gemahlener Kaffee und heißes Wasser, bereitgestellt wurden. Der gemahlene Kaffee wurde gemäß den Herstellerangaben abgewogen, um die exakte Menge sicherzustellen. Der Mahlgrad des Kaffees wurde überprüft, um eine optimale Extraktion zu gewährleisten. Parallel dazu wurde das Wasser auf die empfohlene Temperatur vorbereitet. Diese Vorbereitungen stellen sicher, dass alle Parameter den Herstellerspezifikationen entsprechen und die Konstanz bei der Kaffeezubereitung gewährleistet ist.

#### Schritt 2: Messen der Zeit für das Aufheizen des Wassers

Für das Erhitzen des Wassers auf die erforderliche Temperatur wurde ein haushaltsüblicher Wasserkocher verwendet. Mit einer präzisen Stoppuhr wurde die Zeit erfasst, die der Wasserkocher benötigte, um das Wasser von der Ausgangstemperatur auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Die genaue Dauer des Aufheizvorgangs ist entscheidend, da die Temperatur des Wassers einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität des Kaffees hat.

#### Schritt 3: Messen der Zeit für das Einfüllen und Rühren

Nachdem das Wasser die optimale Temperatur erreicht hatte, wurde der gemahlene Kaffee in die French Press Kaffeekanne gegeben. Anschließend wurde das heiße Wasser vorsichtig hinzugefügt. Dieser Prozess wurde ebenfalls mit einer Stoppuhr zeitlich erfasst. Daraufhin wurde der Kaffee gründlich umgerührt, um sicherzustellen, dass alle Kaffeepartikel gleichmäßig im Wasser verteilt werden und die Extraktion gleichmäßig erfolgt. Die Zeit, die für das Einfüllen und Rühren benötigt wurde, wurde genau protokolliert.

#### Schritt 4: Messen der Brühzeit

Die Brühzeit, die der Kaffee ziehen muss, bevor die Pressmechanik betätigt werden kann, wurde gemäß den Herstellerangaben festgelegt und mit einem Timer auf einem Smartphone gemessen. Diese Zeit ist entscheidend, um das volle Aroma und die entsprechenden Aromen aus dem gemahlene Kaffee zu extrahieren. Eine genaue Einhaltung der Brühzeit beeinflusst erheblich die Qualität des Endprodukts.

#### Schritt 5: Messen der Zeit für das Pressen und Einschenken

Nachdem die Brühzeit abgelaufen war, wurde die Pressmechanik betätigt. Die Zeit, die für diesen Schritt sowie für das Einschenken des Kaffees in Tassen benötigt wurde, wurde mit einer Stoppuhr erfasst. Dieser Schritt wurde kontrolliert und gleichmäßig durchgeführt, um die Konsistenz des Kaffees zu gewährleisten.

#### Schritt 6: Gesamtdauer der Kaffeezubereitung berechnen

Alle Zeiten aus den vorherigen Schritten wurden addiert, um die Gesamtdauer der Kaffeezubereitung zu ermitteln. Diese Gesamtdauer ist ein wichtiger Indikator für die Effizienz des Kaffeezubereitungsprozesses und gibt Aufschluss darüber, wie schnell und effizient ein Nutzer eine Tasse Kaffee mit der French Press Kaffeekanne zubereiten kann.

### Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Gesamtdauer unter 7 Minuten, sehr effizient und schnell.

Eine Gesamtdauer von weniger als 7 Minuten entspricht einer sehr effizienten und schnellen Zubereitung des Kaffees. Dies zeigt, dass der gesamte Prozess – vom Aufheizen des Wassers bis zum Einschenken des Kaffees – fließend und ohne Verzögerungen durchgeführt wurde.

70-89 Punkte: Gesamtdauer zwischen 7-10 Minuten, gute Effizienz.

Eine Gesamtdauer zwischen 7 und 10 Minuten deutet auf eine gute Effizienz hin. Der Kaffeezubereitungsprozess wurde zügig und relativ reibungslos abgeschlossen, wobei eventuell einige kleine Verzögerungen auftraten.

50-69 Punkte: Gesamtdauer zwischen 10-13 Minuten, durchschnittliche Effizienz.

Wenn die Gesamtdauer der Kaffeezubereitung zwischen 10 und 13 Minuten liegt, ist die Effizienz als durchschnittlich zu bewerten. Möglicherweise gab es geringfügige Verzögerungen oder unvorhersehbare Ereignisse, die den Prozess verlangsamen.

Unter 50 Punkte: Gesamtdauer über 13 Minuten, ineffizient.

Eine Gesamtdauer von über 13 Minuten wird als ineffizient angesehen. In diesem Fall gab es bedeutende Verzögerungen oder Schwierigkeiten, die den Zubereitungsprozess erheblich verlängerten.

#### **4. Wärmeisolierung**

##### **Testdurchführung:**

Schritt 1: Heißen Kaffee zubereiten und in der Kanne lassen.

Es wurde eine ausreichende Menge heißen Kaffees mittels einer herkömmlichen Kaffeemaschine zubereitet. Direkt nach dem Zubereiten wurde der heiße Kaffee in eine Thermoskanne gefüllt, um eine initiale Ausgangstemperatur zu haben und den Test unter standardisierten Bedingungen zu starten. Die Kanne wurde dann für die Dauer des Tests in einem Raum mit konstanter Zimmertemperatur abgestellt.

Schritt 2: Die Temperatur des Kaffees nach 30 Minuten messen.

Nach Ablauf von 30 Minuten wurde die Temperatur des in der Kanne befindlichen Kaffees mit einem präzisen Küchenthermometer gemessen. Dies geschah, um den ersten Referenzpunkt der Temperaturabnahme ermitteln zu können. Dabei wurde das Thermometer in die Mitte der Flüssigkeit getaucht, um eine repräsentative Temperaturmessung zu gewährleisten.

Schritt 3: Die Temperatur des Kaffees nach 60 Minuten messen.

Weitere 30 Minuten später, also insgesamt 60 Minuten nach Beginn des Tests, wurde die Temperatur des Kaffees erneut mit dem gleichen Küchenthermometer gemessen. Diese zweite Messung diente der endgültigen Bestimmung des Gesamtwärmeverlusts über die Testdauer von einer Stunde.

Schritt 4: Die Messergebnisse mit der Ausgangstemperatur vergleichen.

Die gemessenen Temperaturen nach 30 und 60 Minuten wurden sorgfältig aufgezeichnet und mit der Ausgangstemperatur des heißen Kaffees unmittelbar nach dem Einfüllen in die Kanne verglichen. Anhand der prozentualen Differenz zwischen der Ausgangstemperatur und der Temperatur nach 60 Minuten wurde der Wärmeverlust bestimmt. Dieser Wert wurde dann verwendet, um den entsprechenden Punktwert gemäß der festgelegten Punkteverteilung zu ermitteln.

##### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 10% der Ausgangstemperatur.

90 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 15% der Ausgangstemperatur.

80 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 20% der Ausgangstemperatur.

70 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 25% der Ausgangstemperatur.

60 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 30% der Ausgangstemperatur.

50 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 35% der Ausgangstemperatur.

40 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 40% der Ausgangstemperatur.

30 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 45% der Ausgangstemperatur.

20 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten weniger als 50% der Ausgangstemperatur.

10 Punkte: Der Kaffee verliert nach 60 Minuten mehr als 50% der Ausgangstemperatur.

## 5. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Kanne vollständig entleeren und zerlegen.

Nach dem Gebrauch wurde die Kanne zunächst vollständig entleert. Dabei wurde darauf geachtet, dass alle Reste des ursprünglichen Inhalts entfernt wurden. Anschließend wurde die Kanne in ihre Einzelteile zerlegt, darunter der Deckel, der Innenbehälter, der Filter und eventuell vorhandene Dichtungen. Jedes Einzelteil wurde separat behandelt, um sicherzustellen, dass die folgende Reinigung möglichst effizient durchgeführt werden konnte.

Schritt 2: Jedes Teil unter fließendem Wasser reinigen.

Im zweiten Schritt wurde jedes der zuvor zerlegten Teile unter fließendem Wasser gereinigt. Hierbei kamen ein haushaltsübliches Spülmittel und ein weicher Schwamm zum Einsatz. Besondere Aufmerksamkeit wurde den schwer erreichbaren Stellen wie den Falten der Dichtungen und dem Inneren des Filters geschenkt, um sicherzustellen, dass auch dort keine Rückstände verbleiben.

Schritt 3: Die Teile auf verbleibende Rückstände prüfen.

Nach dem Abspülen wurden alle gereinigten Teile genauestens inspiziert. Dabei wurde nach verbleibenden Rückständen und Flecken gesucht. Jedes Teil wurde einzeln betrachtet, um sicherzustellen, dass keine Rückstände, die die Funktion oder Hygiene beeinträchtigen könnten, mehr vorhanden sind. Dies erfolgte bei guter Beleuchtung, um auch kleinste Partikel und Flecken erkennen zu können.

Schritt 4: Die Kanne erneut zusammenbauen und die Zeit messen.

Im letzten Schritt wurden alle Einzelteile wieder sorgfältig zusammengesetzt. Dabei wurde die Zeit für den gesamten Reinigungsprozess, von der Zerlegung bis zum endgültigen Zusammenbau, mit einer Stoppuhr gemessen, um eine genaue Aussage über die Effizienz des Reinigungsprozesses geben zu können.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Kanne lässt sich leicht und schnell reinigen und zeigt keine Rückstände.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Kanne nach dem in wenigen Minuten durchgeführten Reinigungsprozess vollständig sauber ist und keine Rückstände oder Flecken mehr vorhanden sind. Der Zusammenbau erfolgt einfach und ohne Schwierigkeiten.

90 Punkte: Die Kanne lässt sich gut reinigen, es bleiben nur minimale Rückstände.

Hier erhält die Kanne 90 Punkte, wenn sie sich gut reinigen lässt und lediglich minimale, kaum sichtbare Rückstände verbleiben. Dies könnte beispielsweise auf schwer zugängliche Stellen zutreffen, die nur geringfügig verschmutzt bleiben.

80 Punkte: Die Kanne lässt sich gut reinigen, es bleiben einige schwer erreichbare Rückstände.

Bei einer Bewertung von 80 Punkten bleiben einige schwer zugängliche Rückstände, die bei genauerem Hinsehen erkannt werden können. Die allgemeine Reinigung ist jedoch gut durchführbar.

70 Punkte: Die Kanne lässt sich mit etwas Aufwand reinigen, einige Teile sind schwer zu säubern.

Für 70 Punkte erfordert die Reinigung einen gewissen Mehraufwand, da einige Teile der Kanne schwer zu erreichen und zu säubern sind. Trotzdem kann die Mehrheit der Rückstände entfernt werden.

60 Punkte: Die Reinigung ist zeitaufwendig und es bleiben einige Rückstände.

Mit einer Bewertung von 60 Punkten ist die Reinigung der Kanne zeitaufwendig, und es bleiben einige sichtbare Rückstände zurück, die trotz sorgfältiger Reinigung nicht vollständig entfernt werden konnten.

50 Punkte: Die Reinigung ist schwierig und einige Rückstände bleiben sichtbar.

Erhält die Kanne 50 Punkte, ist der Reinigungsprozess schwierig und es bleiben deutlich sichtbare Rückstände zurück. Der Aufwand steht nicht im Verhältnis zum Reinigungsergebnis.

40 Punkte: Die Reinigung ist sehr zeitaufwendig und viele Rückstände bleiben.

Bei 40 Punkten dauert die Reinigung sehr lange und viele Rückstände bleiben zurück. Diese Punktzahl deutet auf eine insgesamt unzureichende Reinigungseffizienz hin.

30 Punkte: Die Reinigung ist sehr schwierig, viele Rückstände bleiben sichtbar.  
Eine Bewertung von 30 Punkten gibt es, wenn die Reinigung äußerst schwierig ist und viele Rückstände deutlich sichtbar bleiben. Der Gebrauch der Kanne erscheint unter diesen Bedingungen nicht hygienisch.

20 Punkte: Die Kanne lässt sich kaum reinigen, viele Rückstände bleiben.  
Mit 20 Punkten lässt sich die Kanne nur schwer oder kaum reinigen, und sehr viele Rückstände bleiben zurück, was den hygienischen Gebrauch der Kanne stark beeinträchtigt.

10 Punkte: Die Kanne ist sehr schwer zu reinigen und unbrauchbar.  
Bei einer Bewertung von 10 Punkten ist die Kanne nahezu unbrauchbar, da sie sich selbst mit erheblichem Aufwand nur sehr schwer reinigen lässt und die verbleibenden Rückstände eine weitere Nutzung in Frage stellen.