

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. Mahlgradverstellbarkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Auf eine flache Oberfläche wurde die Handkaffeemühle gestellt.

Die Handkaffeemühle wurde sorgfältig auf eine stabile und flache Oberfläche platziert, um sicherzustellen, dass sie während des gesamten Testverlaufs nicht verrutscht oder anderweitig destabilisiert wird. Es wurde darauf geachtet, die Mühle genau horizontal auszurichten, um eine gleichmäßige Verteilung der Kaffeebohnen und somit präzise Mahlergebnisse zu gewährleisten.

Schritt 2: Der Einstellmechanismus für den Mahlgrad wurde getestet.

Der Einstellmechanismus der Mühle wurde gründlich überprüft, indem mehrfach die verschiedenen Mahlgradeinstellungen von grob bis fein durchlaufen wurden. Dabei wurde besonderen Wert darauf gelegt, wie einfach und präzise sich die Einstellung vornehmen lässt. Es wurde notiert, ob die Skala oder Markierungen am Einstellmechanismus klar und eindeutig erkennbar sind und ob es bei der Verstellung zu spürbaren Widerständen oder Schwierigkeiten kam.

Schritt 3: Bohnen wurden in die Mühle gefüllt und gemahlen.

Verschiedene ausgewählte Mahlgrade wurden nacheinander eingestellt, und für jede Einstellung wurden eine definierte Menge an Kaffeebohnen in die Mühle gegeben und gemahlen. Dabei wurde jedes Mal die gleiche Menge an Kaffeebohnen verwendet, um die Vergleichbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Es wurde darauf geachtet, den Mahlvorgang gleichmäßig durchzuführen und mögliche Unregelmäßigkeiten zu dokumentieren.

Schritt 4: Mahlergebnisse wurden analysiert.

Das gemahlene Kaffeepulver wurde für jeden eingestellten Mahlgrad gründlich analysiert. Dabei wurde die Konsistenz des Mahlguts untersucht, um festzustellen, wie gleichmäßig die Bohnen zerkleinert wurden. Zudem wurde geprüft, ob die Ergebnisse der jeweiligen Mahlgradeinstellung den Erwartungen entsprechen und ob die Mühle in der Lage ist, den gewünschten Mahlgrad präzise und konstant zu erzeugen. Eventuelle Abweichungen wurden detailliert dokumentiert.

Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Der Mahlgrad lässt sich leicht und präzise einstellen, und die Ergebnisse sind konsistent. Die Einstellung des Mahlgrades erfolgt schnell und ohne Anstrengung. Die Markierungen und Skalen sind klar und gut lesbar. Beim Mahlen liefern die verschiedenen Einstellungen konsistente und gleichmäßige Ergebnisse, die exakt dem gewünschten Mahlgrad entsprechen, ohne merkliche Abweichungen oder Unregelmäßigkeiten.

80-89 Punkte: Der Mahlgrad lässt sich einstellen, aber es gibt leichte Unterschiede in der Konsistenz. Die Mahlgradeinstellung ist im Allgemeinen gut, allerdings kann es bei bestimmten Einstellungen zu leichten Abweichungen in der Konsistenz des Mahlguts kommen. Die Markierungen sind ausreichend, könnten jedoch präziser sein. Kleine Schwankungen in der Gleichmäßigkeit des Mahlguts sind erkennbar, beeinflussen die Gesamtqualität jedoch nur geringfügig.

70-79 Punkte: Der Mahlgrad lässt sich einstellen, aber die Unterschiede in der Konsistenz sind deutlich. Das Einstellen des Mahlgrades funktioniert, aber es gibt spürbare Unterschiede in der Genauigkeit und Gleichmäßigkeit des Mahlguts. Die Markierungen könnten klarer sein, und es treten deutliche Schwankungen in der Konsistenz des gemahlene Kaffees auf, was auf eine weniger präzise Verstellmöglichkeit hinweist. Das Endergebnis variiert merklich zwischen den verschiedenen Mahlgradeinstellungen.

Unter 70 Punkte: Die Verstellbarkeit des Mahlgrads ist ungenau oder schwerfällig.

Die Einstellung des Mahlgrades ist schwierig und ungenau, was zu erheblichen Unterschieden in der Konsistenz und Qualität des Mahlguts führt. Der Einstellmechanismus zeigt signifikante Mängel, sei es durch schwergängige Verstellung, schlecht lesbare Markierungen oder inkonsistente Ergebnisse. Die Handhabung ist mühsam, und das gemahlene Pulver entspricht selten dem gewünschten Mahlgrad.

2. Konsistenz des Mahlguts

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Handkaffeemühle wurde auf eine flache Oberfläche gestellt.

Um sicherzustellen, dass die Handkaffeemühle während des gesamten Mahlvorgangs stabil bleibt, wurde sie zuerst auf eine flache und gleichmäßige Oberfläche gestellt. Dies ist entscheidend, um zu verhindern, dass die Mühle während des Mahlens verrutscht oder kippt, was die Konsistenz des Mahlguts beeinträchtigen könnte.

Schritt 2: Eine bestimmte Menge Bohnen wurde in die Mühle gefüllt.

Eine exakt abgemessene Menge an Kaffeebohnen wurde verwendet, um eine einheitliche Basis für den Test der Konsistenz zu gewährleisten. Diese vorab festgelegte Menge stellt sicher, dass jeder Test unter denselben Bedingungen durchgeführt wird.

Schritt 3: Der Mahlvorgang wurde durchgeführt.

Die gefüllte Handkaffeemühle wurde betriebsbereit gemacht, und der Mahlvorgang begann. Die Mühle wurde dabei auf eine mittlere Mahlgrad-Einstellung gestellt, um Partikel mittlerer Größe zu erzeugen. Der Mahlvorgang wurde gleichmäßig und kontinuierlich durchgeführt, bis alle Bohnen vollständig gemahlen waren.

Schritt 4: Das Mahlgut wurde gesiebt und analysiert.

Nach dem Mahlen wurde das gewonnene Pulver durch ein Sieb geleitet. Diese Vorgehensweise dient der Trennung der Partikel nach Größe. Im Anschluss daran wurde die Partikelgröße eingehend analysiert, um festzustellen, wie gleichmäßig und konsistent das Mahlgut tatsächlich ist.

Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Das Mahlgut ist gleichmäßig und konsistent ohne erkennbare Unterschiede in der Partikelgröße.

Wird diese Punktzahl erreicht, deutet das darauf hin, dass das gemahlene Kaffeepulver eine extrem gleichmäßige Textur aufweist. Es gibt keine sichtbaren Unterschiede in der Größe der Partikel, was auf eine hervorragende Konsistenz des Mahlguts hinweist.

80-89 Punkte: Das Mahlgut ist größtenteils konsistent, aber es gibt leichte Unterschiede in der Partikelgröße. Diese Punktzahl zeigt, dass das Mahlgut weitgehend einheitlich gemahlen ist, jedoch vereinzelt kleinere Abweichungen in der Partikelgröße aufweist. Die Unterschiede sind minimal und beeinträchtigen die Gesamtqualität nur geringfügig.

70-79 Punkte: Das Mahlgut weist merkliche Unterschiede in der Partikelgröße auf.

Eine solche Bewertung bedeutet, dass es deutliche Variationen in der Größe der gemahlenden Partikel gibt. Die Konsistenz ist nicht optimal, was sich negativ auf die Extraktion und den Geschmack des Kaffees auswirken könnte.

Unter 70 Punkte: Das Mahlgut ist sehr inkonsistent mit großen Unterschieden in der Partikelgröße.

Eine Punktzahl unter 70 deutet auf eine erhebliche Inkonsistenz hin. Es gibt große Unterschiede in der Größe der gemahlenden Partikel, was zu einer ungleichmäßigen Extraktion und möglicherweise zu einem minderwertigen Kaffee führt.

3. Mahlgeschwindigkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Handkaffeemühle wurde auf eine stabile Oberfläche gestellt.

Um sicherzustellen, dass die Ergebnisse des Tests zuverlässig und reproduzierbar sind, wurde die Handkaffeemühle auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt. Dies wurde getan, um zu verhindern, dass die Mühle beim Mahlen der Bohnen verrutscht, was die Mahlgeschwindigkeit beeinträchtigen könnte. Eine stabile Oberfläche stellt sicher, dass die Kraft, die auf den Griff der Mühle ausgeübt wird, gleichmäßig und effizient übertragen wird.

Schritt 2: Eine bestimmte Menge Kaffeebohnen wurde abgewogen.

Um eine präzise Messung der Mahlgeschwindigkeit zu gewährleisten, wurde eine vordefinierte Menge Kaffeebohnen, beispielsweise 20 Gramm, mit einer genauen Küchenwaage abgewogen. Dies ermöglichte es, den Test unter konstanten Bedingungen durchzuführen und sicherzustellen, dass die Einheit der Menge der Testdurchführung nicht variiert. Die abgewogene Menge wurde in den oberen Behälter der Kaffeemühle eingefüllt.

Schritt 3: Der Mahlvorgang wurde gestartet und die Zeit gemessen.

Der Griff der Mühle wurde gedreht, um den Mahlvorgang zu starten. Dabei wurde die Zeit mit einer zuverlässigen und präzisen Stoppuhr gemessen, von dem Moment an, als der erste Dreh des Griffs begann, bis der letzte Kaffeebohnen splitter gemahlen war. Die besondere Beachtung galt dabei dem konstanten Drehen des Griffs mit ähnlichem Tempo und gleicher Kraft, um Variationen zu minimieren, die die Zeitmessung verfälschen könnten.

Schritt 4: Die gemahlene Menge wurde überprüft.

Nach Abschluss des Mahlvorgangs wurde die gemahlene Kaffeepulvermenge aus dem Auffangbehälter entnommen und sorgfältig überprüft, um sicherzustellen, dass alle Bohnen vollständig und gleichmäßig gemahlen wurden. Es wurde darauf geachtet, dass keine Bohnenreste ungemahlen im Mahlwerk verblieben sind, was auf einen ineffizienten Mahlprozess hinweisen könnte.

Schritt 5: Der Test wurde für verschiedene Mahlgrade wiederholt.

Um die Konsistenz der Mühle zu evaluieren, wurde der Test für verschiedene Mahlgrade – grob, mittel und fein – durchgeführt. Für jeden Mahlgrad wurde die oben beschriebene Prozedur wiederholt, und die für das Mahlen benötigte Zeit wurde gemessen. Diese Wiederholungen halfen, ein umfassenderes Bild von der Leistungsfähigkeit der Mühle über das gesamte Spektrum der Mahlgrade zu erhalten.

Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Die Mühle mahlt die Bohnen schnell und gleichmäßig in weniger als einer Minute.

Für die Höchstpunktzahl muss die Mühle in der Lage sein, die vordefinierte Menge an Kaffeebohnen, unabhängig vom Mahlgrad, innerhalb von weniger als einer Minute gleichmäßig zu mahlen. Die Gleichmäßigkeit und Effizienz des Mahlvorgangs sind hierbei entscheidend.

80-89 Punkte: Die Mühle mahlt die Bohnen in einer akzeptablen Zeit von ein bis zwei Minuten, mit geringfügigen Unterschieden bei verschiedenen Mahlgraden.

In dieser Punktkategorie wird die Zeitspanne für einen vollständigen Mahlvorgang auf eine bis zwei Minuten ausgedehnt. Es können leichte Unterschiede im Mahlergebnis je nach Mahlgrad auftreten, diese sollten jedoch minimal und nicht hinderlich für den Gebrauch der Mühle sein.

70-79 Punkte: Die Mühle benötigt zwei bis drei Minuten für den Mahlvorgang, wobei erhebliche Unterschiede bei verschiedenen Mahlgraden auftreten können.

Mühlen, die zwei bis drei Minuten benötigen, um die vordefinierte Menge Kaffeebohnen zu mahlen, fallen in diese Kategorie. Dabei können signifikante Unterschiede in der Mahlgeschwindigkeit und dem Mahlergebnis je nach eingestelltem Mahlgrad auftreten, was die Konsistenz der Performance beeinträchtigt.

Unter 70 Punkte: Die Mühle benötigt mehr als drei Minuten, um die Bohnen zu mahlen, oder der Mahlvorgang ist ungleichmäßig und ineffizient.

© Prüfengel Institut GmbH - Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel Institut GmbH! Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Annäherung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

70 Punkte: Diese Kategorie deutet darauf hin, dass die Mühle ineffizient arbeitet und möglicherweise nicht zuverlässig genug ist, um kontinuierlich gute Mahlergebnisse zu liefern.

4. Leichtigkeit der Reinigung

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Handkaffeemühle wurde vollständig entleert.

Der Test begann damit, dass die Handkaffeemühle gründlich entleert wurde. Alle verbliebenen Kaffeebohnen und jegliches verbleibende Mahlgut wurden vollständig aus der Mühle entfernt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die weiteren Schritte beeinträchtigen.

Schritt 2: Zerlegen der Mühle.

Anschließend wurde die Mühle gemäß der Anleitung des Herstellers in ihre Einzelteile zerlegt. Dies umfasste das Auseinandernehmen aller abnehmbaren Komponenten, wie Mahlwerk, Auffangbehälter und andere relevante Teile, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

Schritt 3: Reinigung der Einzelteile.

Im dritten Schritt wurden alle zerlegten Teile der Mühle mit haushaltsüblichen Werkzeugen wie einer Bürste und einem Tuch gereinigt. Besonders hartnäckige Rückstände wurden mithilfe geeigneter Reinigungswerkzeuge entfernt, um sicherzustellen, dass alle Oberflächen sauber und frei von Kaffeesatz sind.

Schritt 4: Wiederausammenbau der Mühle.

Nach der gründlichen Reinigung wurden alle Teile wieder zusammengesetzt. Dabei wurde genau darauf geachtet, dass alle Komponenten korrekt und in der richtigen Reihenfolge eingebaut wurden. Anschließend wurde die Mühle auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft, um sicherzustellen, dass der Zusammenbau erfolgreich war und die Mühle wie gewohnt funktioniert.

Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Die Mühle lässt sich einfach und vollständig reinigen, und der Zusammenbau ist problemlos. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn alle Teile der Mühle leicht zu reinigen sind und der Zusammenbau ohne Schwierigkeiten funktioniert. Es dürfen keine schwer zugänglichen Bereiche oder komplizierten Schritte beim Wiederausammenbau vorhanden sein.

80-89 Punkte: Die Reinigung ist größtenteils einfach, aber einige Teile sind schwer zugänglich. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Großteil der Mühle problemlos gereinigt werden kann, aber einige Teile schwerer zu erreichen oder zu reinigen sind. Dies könnte auf enge Zwischenräume oder komplexere Strukturen zurückzuführen sein.

70-79 Punkte: Die Reinigung erfordert zusätzlichen Aufwand und spezielle Werkzeuge. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Reinigung der Mühle erheblichen zusätzlichen Aufwand erfordert und möglicherweise spezielle Werkzeuge notwendig sind, um alle Teile sauber zu bekommen. Es könnte schwierig sein, alle Rückstände vollständig zu entfernen.

Unter 70 Punkte: Die Mühle ist schwer zu reinigen, und der Zusammenbau ist kompliziert. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Mühle insgesamt sehr schwer zu reinigen ist und der Wiederausammenbau der einzelnen Teile kompliziert und zeitaufwendig ist. Dies könnte auf schlecht zugängliche Bereiche, komplexe Strukturen und eine hohe Anzahl an Komponenten zurückzuführen sein.

5. Eignung für verschiedene Kaffeesorten

Testdurchführung:

Schritt 1: Auswahl der Kaffeesorten.

Es wurden verschiedene Kaffeesorten ausgewählt, um die Vielseitigkeit der Handkaffeemühle zu testen. Dazu gehören Arabica, Robusta und eine Mischung aus beiden. Arabica-Bohnen sind bekannt für ihren milden und aromatischen Geschmack, während Robusta-Bohnen einen kräftigeren und bitteren Geschmack aufweisen. Die Mischung aus beiden sollte die Fähigkeit der Mühle testen, verschiedene Bohnenarten gleichzeitig zu verarbeiten.

Schritt 2: Vorbereitung der Mühle.

Die Handkaffeemühle wurde zunächst gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände von vorherigen Mahlgängen vorhanden sind. Dies ist wichtig, um die Reinheit und Authentizität der Testergebnisse zu gewährleisten. Die Reinigung umfasste das vollständige Zerlegen der Mühle, das Entfernen aller verbleibenden Kaffeepartikel und eine gründliche Spülung und Trocknung der Einzelteile.

Schritt 3: Mahlgradanpassung für jede Kaffeesorte.

Für jede Kaffeesorte wurde die Mühle auf den jeweils empfohlenen Mahlgrad eingestellt. Arabica-Bohnen wurden auf einen mittelfeinen Mahlgrad eingestellt, was typischerweise für Filterkaffee verwendet wird. Robusta-Bohnen wurden grob gemahlen, wie es für French Press oder Cold Brew empfohlen wird. Die Mischung aus Arabica und Robusta wurde auf einen feinen Mahlgrad eingestellt, der oft für Espressomaschinen verwendet wird. Diese Anpassungen sollen sicherstellen, dass jede Kaffeesorte zu ihrem optimalen Mahlgrad und somit auch zur bestmöglichen Extraktion gemahlen wird.

Schritt 4: Bohnenmahlung.

Anschließend wurden die entsprechenden Mengen jeder Kaffeesorte in die Mühle eingefüllt und gemahlen. Der Mahlvorgang wurde für jede Kaffeesorte separat durchgeführt, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden und die Reinheit des Mahlguts zu bewahren. Es wurde darauf geachtet, dass die Bohnen gleichmäßig zerkleinert werden und keine groben Stücke oder zu feines Pulver zurückbleiben.

Schritt 5: Analyse des Mahlguts.

Das Mahlgut jeder Kaffeesorte wurde separat analysiert. Hierbei wurde auf die Konsistenz und Gleichmäßigkeit des Mahlguts geachtet. Feinheiten wie Partikelgröße und Gleichmäßigkeit des Kaffeepulvers wurden mit Messinstrumenten überprüft. Eine gleichmäßige Mahlung ist entscheidend für die Qualität des Endprodukts, da sie die Extraktion bei der Zubereitung beeinflusst.

Schritt 6: Geschmacksprüfung.

Zuletzt wurde das gemahlene Kaffeepulver jeder Sorte mit der gleichen Kaffeemaschine und Brühmethode zubereitet. Die Geschmacksprüfung umfasste eine sensorische Analyse des zubereiteten Kaffees, bei der Faktoren wie Aroma, Geschmack, Körper und Nachgeschmack bewertet wurden. Ziel war es zu überprüfen, ob die Mühle in der Lage ist, ein qualitativ hochwertiges Endprodukt aus verschiedenen Kaffeesorten herzustellen.

Punkteverteilung:

90-100 Punkte: Die Mühle mahlt alle getesteten Kaffeesorten gleichmäßig und konsistent, und das Endprodukt weist hervorragende Geschmacksnoten auf. Es gibt keine merklichen Unterschiede in der Qualität des Mahlens oder dem Geschmack des Kaffees, unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte.

80-89 Punkte: Die Mühle mahlt die meisten Kaffeesorten gut, aber es gibt leichte Unterschiede in der Konsistenz und dem Geschmack. Das Mahlgut ist überwiegend gleichmäßig, jedoch sind gelegentlich kleinere Ungleichmäßigkeiten zu beobachten, die sich leicht auf den Geschmack und die Extraktionsqualität auswirken können.

70-79 Punkte: Die Mühle zeigt merkbare Unterschiede in der Konsistenz des Mahlguts und der Geschmacksqualität zwischen den verschiedenen Kaffeesorten. Die Mahlung ist insgesamt akzeptabel, weist jedoch deutliche Schwächen auf, die zu einer minderwertigen Extraktion und somit zu Schwächen im

©Prüfengel Institut GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Das geistige Eigentum des in diesem Dokument beschriebenen Prüfprozesses, einschließlich aller damit verbundenen Methoden, Verfahren und Bewertungskriterien, gehört ausschließlich der Prüfengel Institut GmbH. Jegliche nicht autorisierte Nutzung, Reproduktion, Kopie, Modifikation oder Anlehnung an diesen Prüfprozess, sei es teilweise oder in seiner Gesamtheit, ist strengstens untersagt und wird ohne Vorwarnung strafrechtlich verfolgt.

Unter 70 Punkte: Die Mühle ist nicht geeignet, verschiedene Kaffeesorten gleichmäßig zu mahlen und produziert ein inkonsistentes und minderwertiges Endprodukt. Die Unterschiede in der Mahlqualität sind signifikant und führen zu einer schlechten Extraktion und einem unterdurchschnittlichen