

# ETM TESTMAGAZIN

## SONDERDRUCK

### Die J8 (EA) von JURA im Test

„Für erlesenen Genuss per Tastendruck – der aktuelle State of the Art“



ETM TESTMAGAZIN

JURA  
J8 (EA)

**SEHR GUT** 96,8 %

Einzeltest  
Kaffeefullautomat 11/2022



# Für erlesenen Genuss per Tastendruck – der aktuelle *State of the Art* – Die J8 von JURA im Test –

Mehr als 26 Tassen sind es mittlerweile, die wir – als Verbraucherinnen & Verbraucher in der Bundesrepublik – pro Woche zu uns nehmen – so viel wie noch nie. Anhand dieses Konsumrekords kann man vor allem Eines erkennen: Auch in schweren Krisen, wie wir sie aktuell erleben, wollen wir uns den Genuss von Espresso und all den anderen wachmachenden Köstlichkeiten nicht nehmen lassen. Dass uns dieser Genuss so wesentlich ist, wird wohl niemanden verwundern: So ist schon ein Espresso eine wahre Aromenexplosion – wir sprechen hier schließlich von mehr als 1.000 verschiedenen Komponenten (Alkaloide, Phenole usw.), die in variablen Anteilen in das Aroma eines Espresso einspielen<sup>1</sup> – ihnen ist i.Ü. auch zu verdanken, dass dieser Genuss auch noch der Gesundheit des Aderwerks, des Herzens und vieler anderer Teile des Körpers dienen kann.<sup>2</sup> Will man auch in den vier Wänden seines Hauses in den Genuss erlesener Spezialitäten kommen, so lässt sich das mit passendem *Equipment* spielerisch verwirklichen – und das Mittel der Wahl ist noch immer der Vollautomat, mit dem Verbraucherinnen & Verbraucher ein eindrucksvolles Spektrum aus allen nur vorstellbaren Spezialitäten servieren können, ohne dass sie auch nur die *Basics* des Mahlens, des Brühens & Co. verstehen müssen. Doch auch wer ein solches Verständnis haben sollte, kann an einem modernen, vieles schneller und simpler machenden Vollautomaten seine Freude haben – vor allem dann, wenn sich der Genuss durchs Verstellen der Mahl- und Brühparameter voll personalisieren lässt. Wir haben uns dieses Mal einem der aktuellen Meisterwerke des Traditionsherstellers **JURA** widmen können: Genauer der **JURA J8**, die als neue Generation der populären **J-Serie** auch den anspruchsvollsten Verbraucherinnen & Verbrauchern vollkommen neue Genusserlebnisse erschließen will – und das alles mit nur einem Tastendruck. Wir stellen im Weiteren alles Wesentliche über die **J8** dar, also wie sie sich verwenden lässt, welche Spezialitäten man mit ihr servieren kann, wie es sich schließlich mit der Qualität des Aromas verhält und noch vieles mehr.

## ■ Wesentliches

### Für wen?

Für alle Menschen, die Espresso, Cappuccino & Co. lieben und in einer schnellen wie simplen Weise in den Genuss eines exzellenten Aromas kommen wollen – eines Aromas, das sie in allen wesentlichen Aspekten voll an die persönlichen Ansprüche anpassen können und das sich immer wieder in ein und derselben Qualität erzielen lässt.

### Was ist interessant?

Der **J8** wurde mit der *Sweet Foam*-Funktion eine vollkommen neue Technik verliehen, dank derer das Modell den Milchschaum direkt mit Sirup vermischen und ihn dadurch in Maßen süßen kann – bspw. in einem Cappuccino *Sweet Foam*.

### Was ist hervorzuheben?

Die **J8** kann dank des *Coffee Eye-Sensors* die Tassenposition scannen und stellt von vornherein nur solche Spezialitäten über den Touchscreen dar, die aus dem entsprechenden Auslass heraus rinnen können.

Ehe wir all das veranschaulichen, wollen wir aber noch eine Qualität der **JURA J8** voranstellen: Man kann an diesem Modell außerordentlich viel anpassen – und dieser Spielraum ist sehr viel wertvoller, als viele Verbraucherinnen & Verbraucher es sich vorstellen werden. Schließlich können verschiedene Menschen schon das Aroma ein und desselben Espresso vollkommen anders wahrnehmen – dem kann bspw. dadurch so sein, dass Mund, Nase und Rachen dieser Menschen einschließlich all der hier vorhandenen Sinneszellen anders reagieren,

sodass sie von dem Espresso auch anders angesprochen werden.<sup>3</sup> Gerade weil sich an der **JURA J8** all die wesentlichen Parameter, die in das Aroma einer Spezialität wie bspw. eines Espresso einspielen – also die Temperatur des Wassers, das Wasservolumen usw. – sehr präzise anpassen lassen, kann man schon durch ein paar Male des Verstellens und Verkostens erreichen, dass am Ende wirklich alle Menschen im Haus in den Genuss eines nach ihren persönlichen Maßstäben vollendeten Aromas kommen.

1 Wesentliche Komponenten sind vor allem die Phenolsäuren, von denen sich viele als starke Antioxidantien erwiesen, vgl. *Jeszka-Skowron, M. & Zgola-Grzeskowiak, A. & Grzeskowiak, T.*: Analytical Methods Applied for the Characterization and the Determination of Bioactive Compounds in Coffee. In: *European Food Research and Technology*, Vol. 240 (2015): S. 19 – 31.

2 So ließ sich bei einem Konsum von 1 – 4 Portionen pro Tag bspw. auch eine Reduktion der Krebsinzidenz erkennen, vgl. *Poole, R. et al.*: Coffee Consumption and Health: Umbrella Review of Meta-Analyses of Multiple Health Outcomes. In: *BMJ (Clinical Research Edition)*, Vol. 359 (2017): A. J5024.

3 Es spielen sehr viele verschiedene Aspekte in das Wahrnehmen des Aromas ein – außer der schon angesprochenen Gestalt des Mund-, Nasen- und Rachenraums bspw. auch das Atemverhalten während des Trinkens, das Trinkverhalten an sich, die Art und das Ausmaß des sich im Mundraum ansammelnden Speichels und vieles mehr, vgl. *Yeretzian, C. & Opitz, S. & Smrke, S. & Wellinger, M.*: Coffee Volatile and Aroma Compounds – From the Green Bean to the Cup: Production, Quality and Chemistry (2019), Chapter 33: S. 726 – 770 m. w. N.

## Die JURA J8 (EA)

### Technik im Detail

Dem Modell wurde ein modernes Mahlwerk verliehen, das während des Mahlens nur einen minimalen Schallausstoß vernehmen lässt (P.A.G.2<sup>+</sup>). Dank eines speziellen Einlasses **A** im hinteren Teil des Modellkörpers kann man aber auch einzelne Portionen aus Pulver brühen. Wer indes frische Bohnen verwenden will, der muss sich dem von oben her verschlossenen und dadurch das Aroma voll konservierenden Bohnenbehälter **B** widmen und ihn mit frischen Bohnen versehen: Hier lassen sich 280 Gramm ( $m_{\text{max d. Bohnenbehälters}}$ ) Bohnen vorhalten. Der Wassertank **C** befindet sich seitlich: Mit 1.900 Millilitern ( $V_{\text{max}}$ ) ist das Volumen auch in Haushalten mit mehreren Verbraucherinnen & Verbrauchern vollkommen ausreichend. Wer in den Genuss einer Spezialität mit Milch und Milchschaum kommen will, der muss im Weiteren auch noch Milch hervorholen. Das Milchschaumen schließlich ist eine sehr simple Sache: Man muss nur das eine Ende des im Zubehörpack des Modells vorhandenen Milchschauches **D** ans Milchschaumsystem **E** anschließen und dessen anderes Ende in das Milchbehältnis schieben. Danach muss man sich dem Touchscreen **F** widmen, um eine von 31 verschiedenen Spezialitäten auszuwählen. Dank eines speziellen Sensors **G** kann das Modell auch die Tassenposition erkennen, sodass der Touchscreen nur solche Spezialitäten darstellt, die aus dem entsprechenden Auslass heraus kommen (Coffee Eye). Am enormen Touchscreen lassen sich all die verschiedenen Spezialitäten wählen, *in puncto* Aroma, Volumen usw. verstellen und noch vieles mehr. Das anschließend aus dem Mahlwerk

heraus rieselnde Pulver wird in einen einheitlichen Puck verwandelt, durch den das Modell schließlich das Wasser mit einem Extraktionsdruck von 7 – 9 bar ( $p_{\text{max d. Modells}}$ : 15 bar) pressen kann – und das in einer speziellen Sequenz (P.E.P.<sup>®</sup>). Vorab wird der Puck aber schon mit ein paar Millilitern des Wassers versehen, um so das volle Aroma erreichbar zu machen (I.P.B.A.S.<sup>®</sup>). Währenddessen wandern viele der im Pulver vorhandenen Lipide, Saccharide usw. ins Wasser, sodass es schließlich aus dem vorderen oder, wenn auch Milchschaum im Spiel sein sollte, aus dem seitlichen Auslass **H** des Modells heraus rinnen kann. Den Puck lässt das Modell anschließend in den Tresterbehälter **I** purzeln, den man nach dem Herstellen von maximal 16 Spezialitäten ausleert.

Das Modell lässt sich auch per J.O.E.<sup>®</sup>-App steuern. Wünschen Sie alles Wesentliche über die Vorteile des Verwendens dieser App zu lesen, so müssen Sie nur den hier zu sehenden QR-Code abschnappen.



## ■ Der Test im Überblick

Die Qualität der Materialien der **JURA J8** und der Weise, in der sie im Werk des Herstellers verbunden worden sind, ist wunderbar: So schließen alle Teile des nach Farben und Formen sehr vornehm wirkenden Modellkörpers vollkommen einheitlich ab, ohne auch nur einen einzelnen Makel erkennen zu lassen. Da der Vollautomat in drei verschiedenen Stilen – vornehmlich Schwarz, Silber oder Weiß – erhältlich ist, kann man ihn auch prima in das Ambiente des Haushalts einpassen.

Bedienen kann man die **JURA J8** schon dank ihres enormen Touchscreens sehr simpel: So sind all die Menüs, durch die man sich hier manövrieren kann, vollends verständlich, sodass sich wirklich alle Teile des Funktionsspektrums des Modells schnell erreichen lassen – einerlei ob man nun eine der 31 verschiedenen Spezialitäten servieren, die Spezialitätenparameter (Aromastärke, Temperatur, Volumen des Wassers usw.) personalisieren, eine der vier Spezialoptionen der **Speciality Selection** vorauswählen oder anderes anstellen will.

Genauso wertvoll ist aber auch die App **J.O.E.**® – denn dank derer kann man all die verschiedenen Funktionen des Vollautomaten auch problemlos per Smartphone ansprechen, um so bspw. die schon angesprochenen Spezialitätenparameter anzupassen, vollkommen neue Spezialitäten einzuprogrammieren und vieles mehr.

Das wirklich Wesentliche aber ist die Qualität der Spezialitäten, die man mit der **JURA J8** schließlich servieren kann: Gerade diese Qualität war immer wieder süperb, wie sich von den Testerinnen & Testern bspw. anhand des erlesenen Aromas, der einheitlichen Crema und der exzellenten Temperaturen wahrnehmen ließ. Dadurch dass man die Spezialitäten in so vielen Weisen anpassen kann, lassen sich die Geschmackserlebnisse präzise an die Gaumen vollkommen verschiedener Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen – einerlei ob es nun ein Americano, ein Espresso, ein Cappuccino oder ein anderer Genuss werden soll. Das Modell kann auch erkennen lassen, wann man das Mahlwerk

wie einstellen sollte, um den Geschmack zu optimieren.

Darüber hinaus kann der Vollautomat auch Milch souverän schäumen – mit dem Milchsystem **HP3** ließ sich bspw. Vollmilch in viskosen Milchschaum verwandeln, der auch nach mehr als einer Minute noch voluminös war. Doch auch Milchalternativen wie Sojadrink lassen sich in ansehnlicher Weise schäumen. Ein wahres Schmankerl ist aber, dass das Modell den Milchschaum währenddessen auch noch mit süßem Sirup anreichern kann – diesen **Sweet Foam** kann man Cappuccino & Co. verleihen und durch das Aroma des Sirups neue Genusserlebnisse erschließen (bspw. durch einen winterlich-weihnachtlichen Spekulatiussirup).

Ausdruck der exzellenten Qualität der **JURA J8** ist überdies, dass sie das Aroma aller Spezialitäten immer wieder reproduzieren kann: Daran lässt sich erkennen, wie verlässlich die Technik des Modells darin ist, die vielen hier ein spielenden Parameter (Grad des Mahlens, Volumen des Wassers, Wasserdruck, Temperatur usw.) wieder und wieder in derselben Weise zu verwirklichen.

Dank der reichlich vorhandenen, sich mehrheitlich von allein vollziehenden Reinigungsprogramme ist es auch eine simple Sache, alle Teile des Vollautomaten sauber zu halten. Manche Teile wie bspw. die Wasserschale erlauben auch eine Spülmaschinenreinigung.

Der Stromverbrauch und auch der Schallausstoß der **JURA J8** sind sehr maßvoll. Was vielen Menschen außerdem willkommen sein wird: Das moderne Mahlwerk **P.A.G.2+** lässt während des Mahlens nur einen sehr verhaltenen – also alles andere als schrillen – Ton vernehmen. So kann man sich auch schon in aller Frühe einen Espresso machen, ohne dadurch die Familie zu wecken.

Gerade in Anbetracht der vielen Stärken und der nur sehr vereinzelt Schwächen der **JURA J8** wird ihr von uns das wohlverdiente Testurteil „*sehr gut*“ (96,8 %) verliehen.

## JURA J8 (EA)

ETM TESTMAGAZIN

JURA  
J8 (EA)

**SEHR GUT** 96,8 %

Einzeltest  
Kaffeevollautomat 11/2022

### Die wesentlichen Merkmale

- **Milchsystem: HP3 & CX3**
- **Mahlwerk: P.A.G.2+**
- **Max. Druck: 15 bar**
- **Spezialitäten: 31**
- **Spezialitäten anpassbar: ja**  
(Aroma, Temperatur, Volumen & **Speciality Selection**)



31 Spezialitäten; exzellente Qualität aller Spezialitäten (Aroma, Crema, Temperatur usw.); Materialien und Materialverbund ohne Makel; modernes Mahlwerk mit maßvollem Schallausstoß; schnell und simpel verwendbar (wahlweise auch per App); Spezialitäten lassen sich personalisieren (Aroma, Volumen, Temperatur *et cetera*); Sonderoptionen via **Speciality Selection** (sirupsüßer Milchschaum usw.)

das Modell lässt die via App erstellten Spezialitäten nicht in den Menüs erkennen (An- und Auswahl ausschließlich in der App)

### Größe, Gewicht & Co.

Eines vorab: Das Modell ist in dreierlei verschiedenen Stilen erhältlich – einmal in Schwarz plus Silber (**Piano Black**), einmal in Weiß plus Silber (**Piano White**) und einmal in Schwarz mit verschiedenen Silbervarianten (**Midnight Silver**): Sie alle sehen so vornehm aus wie die anderen Vollautomaten des Herstellers und passen sich nach Farben und Formen vor allem in modernere Ambiente prima ein. Wesentlich ist aber, dass die Modelle in **Piano Black** und **Piano White** mit UVPs von 1.699 € niedrigerpreisig als das Modell in **Midnight Silver** mit einem UVP von 1.799 € sind.

Mit 348 × 318 × 446 Millimetern ( $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$  d. Modells) ist der Modellkörper dermaßen schlank, dass man ihn in wirklich allen Winkeln des Hauses abstellen kann. Dank vier mit Materialrippen versehener Füße steht das 10.304 Gramm ( $m_{\max}$  d. Modells) schwere Modell außerdem sehr stabil, sodass man es auch durch ein versehentliches Anstoßen nicht auch nur einen Millimeter verschieben kann.

Die Materialien des Modellkörpers sind von einer in wirklich allen Teilen ansprechenden Qualität – so wie der Materialverbund, der keinerlei Makel an dem Modell erkennen ließ: Alle äußeren Elemente des Modellkörpers schließen vollkommen *smooth* ab – und auch nach vollen vier Wochen des andauernden Verwendens sah das Modell noch so aus wie nach dem Auspacken. All die verschiedenen Teile, die man sich immer wieder vornehmen muss (wie den Tank, den Tresterbehälter usw.), ließen sich ohne Widerstand aus dem Modell herausziehen und wieder ins Modell hineinschieben – auch nach mehr als 1.000 Malen.

### Die Bedienung

Eine der wesentlichen Stärken des Modells ist sicherlich, dass man es schnell und simpel verwenden kann – auch solche Menschen, die vorher noch nie in den Genuss eines Vollautomaten kamen, werden nach nur ein paar Minuten des Verwendens des Modells verstehen, wie sich all die verschiedenen Spezialitäten herstellen lassen, wie man diese Spezialitäten an

die persönlichen Ansprüche anpassen kann usw. Die vorbildliche *Usability* des Modells ist vor allem den verständlichen Menüs zu verdanken: So kann man all die vielen verschiedenen Optionen, die sich an dem Modell verstellen lassen, in eben den Menüs erreichen, in denen man sie nach den Titeln der Menüs auch erwarten würde.

Wertvoll ist außerdem, dass das Modell nach dem ursprünglichen Anschließen und Anschalten alles Wesentliche, was man so vornehmen muss, *Step by Step* anhand von verständlichen Graphiken veranschaulicht: Das schließt bspw. auch das Einspeichern der Wasserhärte ein, die sich mit dem zum Zubehörpack des Modells zählenden **Aquadur**®-Tester innerhalb von nur einer Minute ermitteln lässt. So kann man auch ohne Vorkenntnisse nach ein paar Minuten schon in den Genuss einer Spezialität kommen.

Doch auch die exzellente Qualität des mit Maßen von 95 × 56 Millimetern ( $H_{\max} \times B_{\max}$  d. Touchscreens) eindrucksvoll wirkenden Touchscreens,



Der Touchscreen des Modells ist von ansehnlicher Qualität, wie sich bspw. anhand des verlässlichen Ansprechverhaltens erkennen lässt. Dank seiner Maße von 95 x 56 Millimetern kann man ihn spielerisch verwenden – schließlich haben auch all die verschiedenen Graphiken, die man währenddessen anrühren muss, eine vollkommen ausreichende Größe von 8–22 Millimetern, je nach Ansichtsmodus.

dessen Ansprechverhalten sich als vollkommen verlässlich erwies, wird hier einspielen. Das Modell sprach immer in ein und demselben Moment, in dem wir unsere Testerinnen & Tester den Touchscreen anrühren ließen, an – ohne hier auch nur einmal hinterherzuhinken. Monieren ließe sich allein Eines: Wann immer Sonnenstrahlen ins Haus hinein und vor das Modell scheinen, verhindern die Spiegelungen das Ablesen in Teilen des Touchscreens.

Man kann den Touchscreen personalisieren und ihn voll an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher im Haus anpassen: So lässt sich bspw. vorsehen, wo er welche Spezialitäten erreichbar machen soll – wer primär Americano, Espresso und Espresso doppio servieren will, der kann dieses Spezialitätendreierlei an die 1.–3. Touchscreenposition schieben, sodass sie sich schnellstens auswählen lassen. Darüber hinaus kann man den Spezialitäten auch andere Namen verleihen – das ist vor allem dann wundervoll, wenn die im Hause wohnenden Menschen andere Ansprüche an Aroma, Volumen usw. stellen: So ließen sich bspw. mehrere Espressi mit verschiedenen Aromastärken einprogrammieren, um ihnen anschließend die Namen derer zu verpassen, die das eine oder das andere

Aroma vorziehen (bspw. „Annas Espresso“).

Ein wirklich schönes Schmankerl ist auch die **Speciality Selection**, ein vier verschiedene Optionen erschließendes Menü, anhand dessen man voreinstellen kann, wie das Modell die anschließende Spezialität servieren soll – sie lässt sich bspw. mit einem weiteren Espresso (**Extra Shot**) versehen oder mit sirupsüßem Milchschaum (**Sweet Foam**) anreichern oder als Doppelportion produzieren. Will man mehrere Spezialitäten so von dem Modell produzieren lassen, kann man auch das vorsehen – die Optionswahl bleibt dann bis zum Ausschalten aktiv. Viele dieser Optionen sind aber nur einzelnen Spezialitäten des Modells vorbehalten, wie man nach der Wahl auch anhand der die Optionen veranschaulichenden Graphiken erkennen kann. Verdrossen waren die Testerinnen & Tester nur darüber, dass sich keine Optionen koppeln lassen – wer also bspw. einen wirklich aromastarken Cappuccino mit Sirup will, der kann die hier passenden Optionen **Extra Shot** und **Sweet Foam** nicht parallel wählen.

Wertvoll ist aber, dass man die verschiedenen Spezialitäten des Modells noch weiter anpassen kann – also auch



Wundervoll: Das Modell kann schon von Werk aus ein **WiFi Connect**-Modul vorweisen, sodass es sich innerhalb von nur ein paar Momenten per **J.O.E.**® mit Smartphones & Tablets verbinden kann. **J.O.E.**® ist die App **JURAs**, dank derer Verbraucherinnen & Verbraucher das Modell bspw. auch von der Couch aus ansprechen können – wirklich wertvoll ist, dass man per **J.O.E.**® auch vollkommen neue Spezialitäten komponieren kann, wie bspw. einen **Ristretto**.

außerhalb der vier Optionen, die von der **Speciality Selection** erschlossen werden: So kann man das Aroma und auch das Volumen aller Spezialitäten verstellen, bei Milch resp. Milchschaum in Sekunden des Bezugsvorgangs. Man kann immer aus 10 verschiedenen Aromastärken wählen – und das Aroma lässt sich dadurch in einem wirklich wahrnehmbaren Maße verändern, wie wir auch von unseren Testerinnen & Testern ausprobieren ließen: Sie alle haben verschiedene Spezialitäten, die wir das eine Mal mit der minimalen und das andere Mal mit der maximalen Aromastärke herstellen ließen, allein anhand des Geschmackserlebnisses auseinanderhalten können. Mit dem Modell kann man also auch dem anspruchsvollsten Gaumen schmeicheln. Wie sich wiederum das Volumen verstellen lässt, ist eine Sache der Spezialität – anpassen kann man das Wasservolumen in Millilitern und, wenn das Modell auch Milchschaum verwenden muss, in Sekunden des Milchsäumens. So sind es bei einem Espresso bspw. 15–80 Milliliter ( $V_{\min} - V_{\max}$  d. Espresso) und bei einem Espresso macchiato 15–80 Milliliter ( $V_{\min} - V_{\max}$  d. Espresso) plus 1–45 Sekunden ( $T_{\min} - T_{\max}$  d. Milchsäumens). Diese Parameter lassen sich auch während des Herstellens noch verstellen – durch intuitives Wischen über den Touchscreen. Man



Anhand des vornehm wirkenden Drehrads kann man wählen, ob das Modell dieses Mal warme Milch oder warmen Milchschaum produzieren soll. Vorab muss man nur den Milchschauch in die vom Modell zu verwendende Milch oder Milchalternative (Mandeldrink usw.) hinein manövrieren: Sie lässt sich also *Out of the Box* verwenden, ohne dass man sie vorher in ein spezielles Milchbehältnis kippen muss – eine spielerische Sache.

Ein wirklich wesentliches Merkmal des Modells ist der Sirupspender, durch den das Modell den wundervoll-warmen Milchschaum von allein mit einem Sirup vermischen kann, um so schließlich das Aroma von Cappuccino & Co. mit einer erlesenen Süße anzureichern. Hier lassen sich alle nur vorstellbaren Sirupe verwenden, sodass man bspw. auch Schmankerl mit Haselnuss-, Macadamia- und Mandelsirup verwirklichen kann.

kann sie aber auch einspeichern, sodass man sie nicht immer wieder neu vorstellen muss.

Das Tempo des Modells ist ansehnlich: Nur 57 Sekunden ( $T_{\emptyset}$  d. Anschaltvorgangs) nach dem Anschalten reichen die Temperaturen des Thermoblocks aus, um Espresso & Co. herzustellen – und das schließt den sich nach dem Anschalten immer vollziehenden Spülvorgang schon ein. Dieses Tempo hält das Modell auch im Weiteren: So kann man bspw. nach 31 Sekunden ( $T_{\emptyset}$  d. Herstellungsvorgangs) in den Genuss eines

Espresso und nach 50 Sekunden ( $T_{\emptyset}$  d. Herstellungsvorgangs) in den Genuss eines Cappuccino kommen. Noch schneller ließe sich das Herstellen nur schwer verwirklichen, ohne dass die Spezialitäten schließlich an Aroma verlören – denn würde das Wasser in einem Mal durch den Pulverpuck hindurch schießen, so würden viele der so wertvollen Aromakomponenten (Lipide, Saccharide, Melanoidine usw.) im Puck verbleiben.

### Die Reinigung

Die Reinigung des Modells ist dank der verschiedenen Reinigungsprogramme sehr leichtgängig. So sind die regelmäßigen Spülvorgänge, die sich wahlweise von allein oder nur nach deren manueller An- und Auswahl im Menü des Modells vollziehen, nach nur 47 Sekunden ( $T_{\emptyset}$  d. Kaffeesystemspülung) und 55 Sekunden ( $T_{\emptyset}$  d. Milchsystemspülung) vorüber.

programm aber, das nach dem Abschluss von 180 Bezugsvorgängen des Modells veranlasst ist, nimmt auch nur 10:17 Minuten ( $T_{\emptyset}$  d. Modellreinigungsprogramms) in Anspruch und setzt ein vereinzeltes Mitwirken seitens der Verbraucherinnen & Verbraucher voraus – so bspw. das Ausleeren des Wassers in der vorderen Wasserschale. Vorab muss man eine der von Werk aus im Doppelpack vorhandenen 3-Phasen-Reinigungstabletten (UVP: 9,99 € pro Sechserpack) in den Pulverschacht des Modells werfen.

Wertvoll außerdem: Verbraucherinnen & Verbraucher, welche die CLARIS Smart-Filterpatrone (UVP: 14,99 € pro Stück; erhältlich auch im praktischen Dreierpack) verwenden, müssen das Entkalkungsprogramm des Modells nie anstoßen – schließlich stellt schon die Filterpatrone sicher, dass in dem Wasser, das durch die verschiedenen Teile des Brühwerks rinnt, nur noch ein Minimum an Kalk vorhanden ist. Mit einer Filterpatrone kann man die Qualität von 40–65 Litern Wasser verbessern – abhängig von der ursprünglichen Wasserhärte.

### Die Qualität

#### Aroma, Crema usw.

Wie aber verhält es sich mit der Qualität der verschiedenen Spezialitäten?



Der Bohnenbehälter dieses Modells kann dank seines Volumens 280 Gramm Bohnen vorhalten: Soll das Modell einen Espresso aus 7 Gramm Bohnen herstellen, so lassen sich 40 Espresso servieren, ehe man schließlich neue Bohnen heranholen muss. Schön außerdem: Der Bohnenbehälter ist von oben her so verschlossen, dass man sich auch bei prall ins Haus hinein scheinender Sonne keinerlei Gedanken um einen Verlust des Aromas machen muss.<sup>5</sup>

Das volle Modellreinigungs-



Der vordere Auslass lässt sich hoch und herab schieben, sodass man hier bspw. Tassen mit Höhen von 65 – 111 Millimetern abstellen kann. Das Schiebeverhalten ist auch dank der vielen Materialrippen, die den *Grip* in wahrnehmbarem Maße verbessern, süperb. Die Qualität der Mechanik in diesem Teil des Modells lässt sich bspw. daran erkennen, dass man während des Schiebens nur ein Minimum an Widerstand spüren kann.



Dank des hier vorhandenen Sensorpaars kann das Modell von allein erkennen, wie es sich mit der Tassenposition am Fuße des einen oder des anderen Auslasses verhält. Das **One-Touch**-Menü des Modells stellt im Weiteren nur solche Spezialitäten dar, die sich über diesen Auslass servieren lassen – das Sensorpaar kann auch sehen, ob Espresso & Co. daneben rinnen würden.

Dies ließen wir von 12 Testerinnen & Testern erheben, deren Eindrücke über das Aroma, die Crema usw. wir im Weiteren veranschaulichen. Wesentlich ist aber – das wollen wir voranstellen –, dass man das Mahlwerk schon von vornherein an die schließlich zu servierende Spezialität anpassen sollte. Wer nicht weiß, wann er das Mahlwerk in welcher Weise verstellen sollte, dem kann das Modell mit Hinweisen assistieren – diese lassen sich über den Touchscreen an- und ausschalten (**Aroma-Kontrolle**).

Nach dem Anpassen der Mahlparameter wurde allen Espressi am Ende immer eine voluminöse und viskose Crema von vollkommen einheitlichem Ton verliehen, der an ein warmes Gold erinnern will. Die makellose Qualität dieser Crema ließ sich bspw. auch daran erkennen, dass in ihr ausschließlich Poren von minimalem Maß vorhanden waren. Darüber hinaus war die Crema dermaßen stabil, dass sie auch nach mehr als einer Minute nur ein Minimum an Volumen verlor. Die Temperaturen des Wassers kann man verstellen und dadurch auch das Aroma verschieben: Wir maßen in der Tasse Temperaturen von 60,6 °C, von 70,8 °C und von 74,6 °C ( $t_{\max}$  d. 1. u. d. 2. u. d. 3. Temperaturmodus).

Lob müssen wir auch noch über die Qualität des Milchschaums aussprechen, den wir von dem Modell aus Kuhmilch produzieren ließen: Der Milchschaum wurde immer wundervoll-*smooth*, dabei aber doch so stabil, dass sein Volumen auch mehr als eine Minute nach dem Abschluss des Milchsäumens noch voll vorhanden war. Dieser Milchschaum erwies sich dank seiner Qualität in wirklich allen wesentlichen Spezialitäten, die man mit dem Modell servieren kann (Cappuccino, Espresso macchiato, Latte macchiato usw.), als ein sehr passendes, das Geschmackserlebnis abrundendes Schmankerl.

Eines der wirklich imponierenden *Features* des Modells ist aber darin zu sehen, dass man dem Modell per **Speciality Selection** vorschreiben kann, den Milchschaum schon während des Schäumens mit Sirup zu vermischen. Man muss vorher nur einen der im Doppelpack vorhandenen

Sirupspender mit circa 4 – 14,5 Millilitern Sirup versehen und den Sirupspender anstelle der Feinschaumdüse an den Auslass des Milchsystems anschließen – über die Sirupportion kann man die Süße kontrollieren. Der Sirup verband sich immer vollkommen einheitlich mit dem Milchschaum, sodass dieser in allen Teilen das Aroma des Sirups vorwies – und das ließ sich mit allen Sirupen verwirklichen, einerlei ob nun mit klassisch-konventionellem Zucker (Saccharose) oder aber mit Zuckeralternativen (wie bspw. Sucralose).



Hier lässt sich einstellen, wie das Mahlwerk des Modells die Bohnen vermahlen soll – bei minimaler Größe der Bohnenpartikel wird das Aroma sehr stark, bei maximaler Größe wiederum wird das Aroma sehr schwach. Wirklich wertvoll ist auch, dass das Modell schon von sich aus Hinweise darüber erteilen kann, wann – also bei der Wahl welcher Spezialität – man das Mahlwerk wie einstellen sollte.



Der Tank lässt sich an dem Metall des hier vorhandenen Handteils sicher aus dem Modellkörper herausheben, sodass man ihn anschließend unter einem Wasserhahn problemlos wieder mit Wasser versehen kann. An der nach innen weisenden Wand des Tanks ist auch ein simpler Marker vorhanden, anhand dessen sich erkennen lässt, wann das maximale Wasservolumen des Tanks – 1.900 Milliliter – erreicht worden ist.



Die im Zubehörpack des Modells enthaltene Filterpatrone soll vor allem Eines sicherstellen: Ein optimales Kalklevel und einen ausgewogenen pH-Wert. Das ist wesentlich, weil der im Wasser vorhandene Kalk auch in das Aroma von Espresso & Co. einspielen kann: So ist ein mittleres Kalklevel vorzuziehen, wenn man am Ende alle Aromaelemente in einheitlichem Verhältnis abbilden will.<sup>4</sup> Fürs Aroma elementare Fluoride, Mineralien usw. verbleiben voll im Wasser.

Die Temperatur des Heißwassers kann man variieren, was bspw. dann wertvoll ist, wenn man verschiedene Tees brühen will: Obendrein kann man in dem Menü des Modells auch schon von vornherein Heißwasser oder Heißwasser für Grüntee wählen – hier ließen sich Temperaturen von 66,0 °C, von 72,8 °C und von 81,4 °C ( $t_{\text{max}}$  d. 1. u. d. 2. u. d. 3. Temperaturmodus) messen. Wunderbar ist außerdem, dass ein Auslass des Modells ausschließlich Wasser vorbehalten ist, sodass das Wasser immer pur ist und keine Aromen von Espresso usw. annehmen kann.

Dass man mit dem Modell per **Speciality Selection** drei verschiedene Spezialitäten paarweise servieren kann, haben wir schon angesprochen. Sehr schön ist aber, dass die Volumina dieser Spezialitätenpaare immer nur um 1 Milliliter voneinander abwichen.

### Der Schallausstoß

Der Schallausstoß des Modells ist mehr als nur annehmbar: So maßen wir während des vollen Herstellungsvorgangs eines Espresso resp. Cappuccino einen durchschnittlichen Schalldruckpegel von nur 50,9 resp. 52,1 Dezibel (je  $L_p$  d. Herstellungsvorgangs aus  $d$ : 1 Meter). Sehr viel erheb-

licher sind schon die vereinzelt, vor allem während des Mahlvorgangs wahrnehmbaren Spitzen von 81,5 Dezibel (je  $L_p$  max d. Herstellungsvorgangs aus  $d$ : 1 Meter) – sie aber währen immer nur ein paar Momente, sodass sich die Testerinnen & Tester nicht weiter von ihnen enervieren ließen. Wertvoll ist außerdem, dass das Mahlwerk des Modells ein eher dunkles Tönen vernehmen lässt, das die Testerinnen & Tester sehr viel eher willkommen hießen als das helle Tönen der Mahlwerke so manch anderer Modelle, die außerordentlich schrill wirken.

### Der Stromverbrauch

Der Stromverbrauch des Modells ist ausgesprochen niedrig: Während des Einschaltvorgangs maßen wir eine durchschnittliche Leistung von 638,2 W ( $P_{\text{Ø}}$  d. Einschaltvorgangs) und während des Herstellungsvorgangs eines Espresso resp. Cappuccino eine solche von 466,9 W resp. 827,9 W (je  $P_{\text{Ø}}$  d. Herstellungsvorgangs). Wie allerdings ist diese Leistung zu verstehen? Wer nun bspw. 365 dieser Spezialitäten pro Jahr zu sich nehmen sollte, der

muss einen Stromverbrauch von 1,47 kWh (Espresso) resp. 4,19 kWh (Cappuccino) und – nach Maßstab des aktuellen Strompreises von 0,42 € pro kWh – Stromkosten von 0,62 € (Espresso) resp. 1,76 € (Cappuccino) *per annum* hinnehmen. Wenn man pro Herstellungsvorgang einer Spezialität auch noch den Stromverbrauch eines Einschaltvorgangs einrechnen will, so sind es pro Jahr 3,75 kWh des Stromverbrauches mehr, also Stromkosten von *in summa* 2,20 € (Espresso) resp. 3,34 € (Cappuccino).

Weiterer Stromersparnis ist auch die hier vorhandene Automatik dienlich, die das Modell 15 oder 30 Minuten oder 1–9 Stunden nach der Vornahme der letzten Aktion von alleine ausschalten kann.

4 Auch wenn hier noch viele andere Parameter einspielen, kann das Verwenden eines sehr weichen Wassers in ein saureres und das Verwenden eines sehr harten Wassers in ein bittereres Aroma münden, vgl. *Dadali, C. & Elmaci Y.: The Effect of Water Hardness on Volatile Compounds and Flavour of Filter Coffee.* In: *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*, Vol. 9, 2 (2021): S. 312–320.

5 So kann bspw. schon die Sonnenexposition Oxidationsprozesse anstoßen, die nach einer Weile auch das erlesenste Aroma verderben, vgl. *Verduin, J. & Den Uijl, M. & Peters, R. & Bommel, M.R.: Photodegradation Products And Their Analysis In Food.* In: *Food Science and Nutrition*, Vol. 6 (2020): S. 1–16.

# Technische Daten

Hersteller Modell	JURA J8 (EA)
<b>Größe, Gewicht usw.</b>	
Maße des Modells ( $H_{max} \times B_{max} \times T_{max}$ )	34,8 x 31,8 x 44,6 cm
Gewicht des Modells ( $m_{max}$ , ohne Wasser usw.)	10,3 kg
Volumen des Bohnenbehälters ( $V_{max}$ )	280 g
Volumen des Wasserbehälters ( $V_{max}$ )	1,9l (ohne <b>CLARIS Smart-Filterpatrone</b> )
Kapazität des Tresterbehälters	16 Pucks resp. Portionen
Tassenbreite ( $H_{max}$ )	20–55 mm (Kaffeeauslauf)
Tassenhöhe ( $H_{max}$ )	65–111 mm (Kaffeeauslauf); 110–153 mm (Milch- & Milchschaumauslauf); 65–111 mm (Wasserauslauf)
Maße des Stromkabels ( $L_{max}$ )	110 cm
Zubehör	<b>CLARIS Smart-Filterpatrone</b> ; Dosierlöffel; Reinigungsbehälter; Reinigungstabletten (2 x); Sirupaufsätze (2 x)
<b>Technik &amp; Funktionalität</b>	
Kompatibel mit	Bohnen & Pulver dank speziellen Pulverschachts
Mahlwerk	<b>P.A.G.2*</b>
Pumpendruck ( $p_{max}$ , lt. Hersteller)	15 bar
Getränkpaar parallel herstellbar	ja (bei 2 von 31 Spezialitäten ohne Milch & Milchschaum)
Milch- & Milchschaumsystem	ja ( <b>HP3-</b> resp. <b>CX3-</b> System)
Abschalt-Timer einstellbar	ja (von Werk nach 30 min, wahlweise nach 15 min oder 1–9h, einstellbar in 1-h-Schritten)

Hersteller Modell	JURA J8 (EA)
Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beheizbar	nein (aber per optional erhältlichem <b>Tassenwärmer S</b> , ab UVPs von 99,00 resp. 199,00 €)
Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beleuchtbar	ja
App	ja ( <b>J.O.E.</b> <sup>®</sup> -App; Android ab 5.0 & iOS resp. iPadOS ab 11.0 & WatchOS ab 5.0)
<b>Strom</b>	
Elektrische Leistung ( $P_{max}$ , lt. Hersteller)	1.450 W
Elektrische Leistung ( $P_0$ resp. $P_{max}$ , ermittelt während des Herstellungsvorgangs eines Espresso)	466,9 resp. 1.478,0 W
Elektrische Leistung ( $P_0$ resp. $P_{max}$ , ermittelt im Wartemodus)	6,3 resp. 6,6 W
<b>Schall</b>	
Schalldruckpegel ( $L_{p0}$ resp. $L_{pmax}$ aus $d$ : 1,0 m, ermittelt während des Herstellungsvorgangs eines Espresso)	50,9 resp. 81,5 dB(A)
<b>Mahlen &amp; Brühen</b>	
Vorheizdauer ( $T_0$ , ermittelt)	57 s
Dauer des Herstellungsvorgangs eines Espresso ( $T_0$ , ermittelt)	31 s
Volumen eines Espresso ( $V_{min} - V_{max}$ , ermittelt)	15–80 ml (einstellbar in 5-ml-Schritten)
Temperatur eines Espresso ( $t_{max}$ , ermittelt)	1. Temperaturmodus: 60,6 °C; 2. Temperaturmodus: 70,8 °C; 3. Temperaturmodus: 74,6 °C
Temperatur von Wasser ( $t_{max}$ , ermittelt)	1. Temperaturmodus: 66,0 °C; 2. Temperaturmodus: 72,8 °C; 3. Temperaturmodus: 81,4 °C

## Was lässt sich wie individualisieren?

Hersteller Modell	JURA J8 (EA)
Aromaspektrum	10 Stärken + <b>Extra Shot</b> -Option bei 5 von 31 Spezialitäten
Mahlspektrum	6 primäre Grade
Temperaturspektrum	3 Modi (Spezialitäten) & 3 Modi (Wasser)
Volumenspektrum Spezialitäten (V <sub>min</sub> - V <sub>max</sub> )	spezialitätenabhängig, in 5-ml-Schritten verstellbar
Volumenspektrum Milch & Milchschaum (V <sub>min</sub> - V <sub>max</sub> )	spezialitätenabhängig, in 1-s-Schritten verstellbar
Spezialitäten	31 (scil. Americano; Cappuccino; Cappuccino Extra Shot; Cappuccino Sweet Foam; Cortado; Cortado Sweet Foam; Espresso; 2 x Espresso; Espresso doppio; Espresso macchiato; Espresso macchiato Sweet Foam; Flat White; Flat White Extra Shot; Flat White Sweet Foam; Kaffee; Heißwasser; Heißwasser – Grüntee; 2 x Kaffee; Latte macchiato; Latte macchiato Extra Shot; Latte macchiato Sweet Foam; Milchkaffee; Milchkaffee Extra Shot; Milchkaffee Sweet Foam; Milchschaumportion; Milchschaumportion Sweet Foam; Milchportion; Milchportion Sweet Foam; Sweet Latte; Sweet Latte Extra Shot)

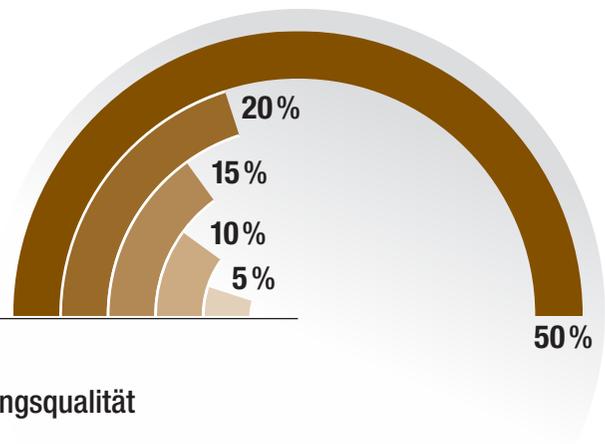
## Bewertung

Hersteller Modell	%	JURA J8 (EA)
<b>Leistung</b>	<b>50</b>	95,2
Brühvorgang	30	96,3
Qualität der Crema	20	96,0
Qualität des Milchschaums	20	95,1
Heißwasserbezug	10	98,0
Mehrfachbezug	10	90,0
Milchbezug	10	93,0
<b>Handhabung</b>	<b>20</b>	93,5
Bedienung	35	94,0
Reinigung und Pflege	30	96,0
Einsatzbereitschaft	25	89,5
Bedienungsanleitung	10	94,0
<b>Betrieb</b>	<b>15</b>	93,1
Stromverbrauch	70	93,2
Schallemissionen	20	90,1
Timer	10	98,0
<b>Individualisierung</b>	<b>10</b>	91,9
Volumen	60	89,6
Aroma	15	98,0
Temperatur	15	94,5
Mahlgrad	10	93,0
<b>Materialverarbeitungsqualität</b>	<b>5</b>	96,0
<b>Bonus</b>		1,5 ( <b>Speciality Selection</b> ); 0,5 (J.O.E. <sup>®</sup> -App); 0,5 (Spezialitäten-spektrum)
<b>Malus</b>		—
<b>UVP des Herstellers</b>		1.699,00 €
<b>Durchschn. Marktpreis</b> Stand v. 17.10.2022		1.659,00 €
<b>Preis-Leistungsindex</b>		16,21
<b>Gesamtbewertung</b>		96,8 %
<b>Testnote</b>		sehr gut



## ■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



- Leistung
- Handhabung
- Betrieb
- Individualisierung
- Material- & Materialverarbeitungsqualität

### Leistung | 50%

Hier haben die Testerinnen & Tester erhoben, wie es sich mit der Qualität der ins Mahlen, Brühen usw. involvierten Technik des Modells verhält und durch welche Qualitäten sich die von dem Modell produzierten Spezialitäten (Espresso, Cappuccino & Co.) auszeichnen. Wir maßen vor allem, wie schnell das Modell die verschiedenen Spezialitäten herstellen kann. Wesentlich waren auch die Temperaturen, die wir unmittelbar in der Tasse ( $t_{0,d. Tasse}$ : 20 °C &  $t_{max d. Materials d. Tasse}$ : 3,0 Millimeter *Bone Porcelain*) ermittelten. Am Ende verliehen auch alle Testerinnen & Tester anhand eines organoleptischen, also Geruch, Geschmack usw. einschließenden Maßstabs einzelne Urteile über die Qualität der verschiedenen Spezialitäten, deren Mittel sich in unserem hier verliehenen Urteil erkennen lässt: So schlossen wir bspw. beim Espresso an verschiedene Aspekte der Cremaqualität (Stabilität, Struktur usw.) an.

### Handhabung | 20%

Die Testerinnen & Tester ermittelten auch, wie sich das Modell verwenden lässt. So ist bspw. wesentlich, wie man die verschiedenen Teile des Modells (Tank usw.) erreichen, sie aus dem Modell herausheben und wieder in dasselbe hineinlassen kann. Weiterhin wurde erhoben, wie sich die Technik des Modells ansprechen lässt, bspw. um Aroma, Temperatur usw. an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher anzupassen: Hier nahmen sich die Testerinnen & Tester auch des Touchpanels an und verliehen ihr Urteil über die Qualität der hier vorhandenen Technik, die sich bspw. im Ansprechverhalten der Touchelemente äußert.

Wie es sich mit der Ablesbarkeit des Bildschirms aus verschiedenen Winkeln verhält und über was das Modell Verbraucherinnen & Verbraucher hier alles unterrichten kann, wurde außerdem erhoben. Schließlich maßen wir, wie schnell sich das Modell nach dem Anschalten verwenden lässt, um eine der verschiedenen, von Werk aus wählbaren Spezialitäten (Espresso, Cappuccino usw.) zu produzieren. Weitere Urteile wurden darüber verliehen, wie sich alle Teile des Modells säubern lassen, wie man also bspw. den Tank ab- und ausspülen kann. Schließlich lasen alle Testerinnen & Tester auch noch den deutschsprachigen Teil der Dokumentation des Herstellers, um so ermitteln zu können, ob diese Dokumentation wirklich alle wesentlichen Themen über das Verwenden des Modells (bspw. über die verstellbaren Mahl- und Brühparameter usw.) anhand von verständlichen Texten und das Textverständnis verbessernden Graphiken abhandelt.

### Betrieb | 15%

Hier maßen die Testerinnen & Tester den während des Herstellungsvorgangs eines Epsressos wahrzunehmenden Schallausstoß aus einem Abstand von 1,0 Meter zum Modell und aus einer Höhe von 1,73 Metern, also der durchschnittlichen Größe der in der Bundesrepublik Deutschland wohnenden Verbraucherinnen & Verbraucher. Weiterhin wurde von ihnen auch der Stromverbrauch des Modells während des Herstellungsvorgangs eines Espresso erhoben. Endlich wurde ermittelt, ob das Modell eine Abschaltautomatik vorweisen kann und, wenn dem so sein sollte, ob und in welchem Maße sich diese Abschaltautomatik verstellen lässt.

### Individualisierung | 10%

Wesentlich war uns außerdem, ob und in welchem Maße man der Technik des Modells vorschreiben kann, wie sie all die verschiedenen Spezialitäten (Espresso, Cappuccino usw.) herstellen soll. Wir ließen unsere Testerinnen & Tester vor allem ermitteln, wie sich das Aroma, die Temperatur und die Volumina verändern lassen. Unsere Testerinnen & Tester verliehen *in puncto* Aroma Urteile darüber, in welchem Maße sich das Verstellen des Aromalevels auch wirklich wahrnehmen ließ. Schließlich wurde noch erhoben, wie man das Mahlwerk des Modells und den von ihm zu verwirklichenden Grad des Mahlens an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen kann.

### Material- & Materialverarbeitungsqualität | 5%

Die Testerinnen & Tester nahmen sich die verschiedenen Muster des Modells aus allen Winkeln von außen und von innen vor und erhoben währenddessen die Qualität der den Modellkorpus ausmachenden Materialien und des Materialverbunds. Sie haben hier vor allem ermittelt, ob und welche Makel sich an dem Modell erkennen ließen, ob diese Makel nur in der Sphäre der Ästhetik wurzeln (wie bspw. sich nach außen abhebende Materiallinien) usw. Ferner wurde von den Testerinnen & Testern ersehen, wie stabil das Modell über Arbeitsplatten aus Holz, Stein und Melamin ist, wie viele Millimeter es sich also durch versehentliches Anstoßen aus Winkeln von 0–45° ( $\angle_{min} - \angle_{max}$ ) verschieben lässt.

# Das leistet die JURA J8

Während des Tests ließen wir unsere Testerinnen & Tester verschiedene Spezialitäten herstellen, um uns einen Eindruck von der Qualität der hier implementierten Technik machen zu können. Wir veranschaulichen im Weiteren, wie es sich mit den Qualitäten von Espresso (*Blend* aus 80 % Arabica & 20 % Robusta) und Cappuccino (*Blend* aus 100 % Arabica & Milch mit einem Fettanteil von 1,5 %) verhält – verbunden mit kurzen, knappen Urteilen unserer Testerinnen & Tester, die wir all die Spezialitäten verkosten ließen.



Das Gold der Crema, die voller ins Aroma ein-spielender Öle ist, kann sich sehr schön von dem ins Schwarz hinein reichenden Ton des Espresso abheben. Mit 5 Millimetern ( $H_{\max}$  d. Crema) ist sie voluminös und so stabil, dass sie sich mehr als eine Minute hält.



Die Crema eines Espresso ist von sehr einheitlichem Ton. Wesentlich, weil Ausdruck einer wirk-lich ansprechenden Qualität, ist aber vielmehr, dass sie an allen Stellen von ein und derselben Struktur ist: Das lässt sich hier bspw. an den minimalen Maßen der Poren erkennen.



Dass der Milchschaum außerordentlich stabil ist, kann man bspw. auch daran erkennen, dass er mehr als nur ein paar Momente aushalten kann, ohne währenddessen in einem wirklich wesent-lichen Maße an Volumen zu verlieren.



Der Milchschaum ist sowohl seiner Struktur als auch seiner Stabilität nach von eindrucksvoller Qualität: Dass die im Milchschaum vorhandenen Poren von einheitlicher Größe sind, ist Ausdruck des vollkommen einheitlichen Milchschaum-prozesses des Modells.

Wir stellen hier ausschließlich die Qualität von Milchschaum aus klassisch-kon-ventioneller Kuhmilch dar, ließen unsere Testerinnen & Tester aber auch ermitteln, wie das Modell verschiedene Milchalternativen in Gestalt von Kokosdrink, Mandeldrink und Sojadrink schäumen kann. Wie die Schäume am Ende aussahen, können Sie sich durch einen Scan des hierneben zu sehenden QR-Codes anschauen. Alles in allem kann die JURA J8 auch Milchalternativen exzellent schäumen – um der Stabilität des Schaums willen ist es aber wesentlich, ausschließlich Milchalternativen mit ausreichendem Protein-anteil zu verwenden, wie bspw. Sojadrink.

