



# ESPRESSO. WAS SONST?

**TEST Kaffeekapseln.** Wir haben 23 Produkte untersucht, die in eine Nespresso-Maschine passen: Fremdmarken sind auf keinen Fall schlechter als echte Nespresso-Kapseln – und meist viel günstiger.

George Clooney ist ein cooler Typ. Und wenn wir der Werbung glauben dürfen, trinkt er – wie viele von uns nicht ganz so Coolen – gerne Kapselkaffee. Es scheint für ihn aber nur eine Kaffeemarke zu geben. Hier wäre seinerseits mehr Offenheit angebracht. Denn nach unserem Test können wir auf seine bekannte Frage „Nespresso. Was sonst?“ viele Antworten geben. Und die könnten ihm weniger schmecken. Sicherlich gibt es von sehr vielen Herstellern Kapseln für Nespresso-Maschinen, die sehr gut sind. Einige sind sogar besser als die originalen.

## Das haben wir getestet

Jetzt werden Sie sich vielleicht fragen: Was heißt besser? Besser im Geschmack? Ja, auch. Obwohl Geschmack Geschmackssache ist, haben wir diesen wie auch Geruch und Optik von Fachleuten bewerten lassen. Zusätzlich haben wir die 23 Kaffeekapseln unterschiedlicher Hersteller zu den Merkma-

len chemische Analyse, Umweltauswirkungen und Verpackungs-Aufmachung untersucht. Wobei die Verkostung und die chemische Analyse – inwiefern der Kaffee den Vorgaben wie Feuchtigkeit oder Koffeingehalt entspricht – mit je 40 Prozent Anteil an der Gesamtnote am meisten Gewicht haben.

## Weniger Kaffee bedeutet weniger Umweltbelastung

### Sehr geschmackig

Bei der Verkostung schneiden alle getesteten Espresso-Kapseln sehr gut oder gut ab – bis auf zwei. Nespresso Rio De Janeiro Espresso und Starbucks Espresso Roast müssen sich mit „durchschnittlich“ abspesen lassen. Hingegen können Eduscho Espresso Classico und Illy

Espresso Classico in diesem Punkt die Geschmacksknospen der Kaffee-Profis am meisten verzaubern. Haarscharf dahinter begeistert Nespresso Ristretto.

### Reinheit

Die Labor-Untersuchung des Kapselinhalts zeigt, dass bis auf zwei „gute“ Produkte alle „sehr gut“ sind. Das heißt, der Kaffee ist in einem Zustand, wie er sein soll, und es geht keine Gefahr – wie etwa Schimmelpilzgifte – von ihm aus.

### Auswirkung auf die Umwelt

Viele bekritteln bei Kapselmaschinen, dass viel Müll anfällt. Das beginnt bei der Umverpackung, in der mehrere Kapseln – oft einzeln in einem Karton sitzend – zu finden sind. Und endet bei der Kapsel selbst, die immer noch meist aus Aluminium besteht. Die Kritik ist berechtigt, es gibt hier noch viel Luft nach oben. Zum Beispiel könnten einige

› bitte umblättern

## KONSUMENT-TIPP

Probieren Sie auch **Kaffeekapseln anderer Hersteller** für Ihre Nespresso-Maschine. Sie können davon ausgehen, dass diese von ebenso guter Qualität und deutlich günstiger sind. **Testsieger** ist **SBudget** Espresso von Spar, knapp vor **Eduscho** Espresso Classico und **Illy** Espresso Classico, der als Einziger teurer als eine originale Nespresso-Kapsel ist.

Foto: dmapip/shutterstock.com



1



2



3

Abbildungsnummer	Marke	Bezeichnung	TESTURTEIL Erreichte von 100 Prozentpunkten	Gekauft bei ...	Preis/Packung in €	Preis/Kapsel in €	Füllmenge/Kapsel in g	Anzahl der Kapseln pro Packung	Bio	Intensität	Empfohlene Tassenfüllmenge	40 %	10 %	40 %	10 %
												Chemische Analysen	Umweltauswirkungen (Verpackung und Kaffee)	Verkostung	Aufmachung
1	S-Budget	Espresso	sehr gut (87)	I	5,99	0,20	5,2	30		6/10	40 ml	++	o	++	+
2	Eduscho	Espresso Classico	sehr gut (86)	Ed	3,49	0,35	5,5	10		4/6	40 ml	++	o	++	++
3	Illy	Espresso Classico	sehr gut (85)	Bl	5,19	0,52	5,7	10		5/9	25 ml, 40 ml	++	o	++	+
	Bellarom	Classico Espresso	sehr gut (84)	L	3,09	0,15	5,0	20		4/12	Espresso (Bild)	++	+	++	+
	Lavazza	Espresso Maestro	sehr gut (84)	Bl	3,69	0,37	5,7	10		9/13	40 ml	++	o	++	+
	L'Or	Ristretto	sehr gut (84)	Bl	4,29	0,43	5,2	10		11	25 ml, 40 ml	++	-	++	+
	Starbucks	Blonde Espresso Roast	sehr gut (84)	Bl	4,49	0,45	5,3	10		6	25 ml, 40 ml	++	+	++	+
	Jacobs	Espresso Intenso	sehr gut (82)	H	5,99	0,30	5,2	20		10/12	25 ml, 40 ml	++	o	++	+
	Spar Natur*pur	Bio Espresso	sehr gut (81)	I	3,49	0,35	5,2	10	✓	6/10	40 ml	++	+	+	+
	Clever	Espresso Classico	sehr gut (80)	Bl	1,55	0,16	5,5	10		3/4	k.A.	++	o	+	+
	Barissimo	Espresso Ristretto	sehr gut (80)	H	3,59	0,18	5,2	20		12/12	k.A.	++	o	+	o
	Nescafé	Brazil	sehr gut (80)	I	3,69	0,37	5,2	10		8	40 ml, 110 ml	++	+	+	+
	Nespresso	Ristretto	sehr gut (80)	Ne	4,70	0,47	5,7	10		7/13	25ml, 40ml	++	o	++	+
	Alvorada	Bio Caffè Espresso	gut (78)	De	3,59	0,36	5,2	10	✓	4,5/5	k.A.	++	o	+	+
	Dallmayr	Capsa Espresso Barista	gut (78)	Bl	3,99	0,40	5,6	10		8	25 ml, 40 ml	++	o	+	+
	Nespresso	Arpeggio	gut (78)	Ne	4,70	0,47	5,3	10		10/13	25ml, 40ml	++	+	++	+
	Billa Bio	Espresso Classico	gut (75)	Bl	3,69	0,37	5,0	10	✓	5/5	k.A.	++	o	+	+
	Amaroy	Espresso Supremo	gut (74)	H	1,55	0,16	5,5	10		6/12	k.A.	++	o	+	o
	Costa Coffee	Signature Blend Espresso	gut (73)	I	3,99	0,40	5,7	10		8/12	40 ml	++	o	+	+
	Julius Meinl	Espresso Crema	gut (71)	Bl	3,99	0,40	5,6	10		8/10	35 ml	+	o	+	+
	Starbucks	Espresso Roast	gut (71)	Bl	4,49	0,45	5,7	10		11/12	25 ml, 40 ml	++	o	o	+
	Nespresso	Rio De Janeiro Espresso	gut (68)	Ne	4,70	0,47	5,5	10		9/13	25 ml, 40 ml	++	o	o	+
	Fairglobe	Organic Espresso	gut (67)	L	1,99	0,20	5,2	10	✓	10/12	25 ml, 40 ml	+	o	+	+

Bei gleicher Punktezahl Reihung nach Preis/Kapsel in €.

Zeichenerklärung: ✓ = ja Bl = Billa, De = Denny, Ed = Eduscho, H = Hofer, I = Interspar, L = Lidl, Ne = Nespresso k.A. = keine Angabe

Beurteilungsnoten: sehr gut (++) , gut (+) , durchschnittlich (o) , weniger zufriedenstellend (-) , nicht zufriedenstellend (-)

Prozentangaben = Anteil am Endurteil Preis: August 2024



„Zwischenverpackungen“ eingespart und statt Aluminium im besten Fall kompostierbare Stoffe verwendet werden.

Wir haben uns auch das Verhältnis von Verpackung zu Kaffeemenge angeschaut. Das heißt, wie groß und schwer ist die Verpackung im Vergleich zum Gewicht des Kaffees. Denn das hat alles Auswirkungen auf den Rohstoff- und Energieverbrauch sowie Kohlenstoffdioxid-Ausstoß bei der Herstellung des Verpackungsmaterials und beim Transport.

### Gründe für Umweltbelastung

Betrachten wir sämtliche nachteilige Umweltfolgen einer Espresso-Kapsel vom Anbau des Kaffees bis zur Entsorgung der gebrauchten Kapsel, zeigt sich klar: Den größten Anteil an ungünstigen Umweltauswirkungen hat der Kaffee selbst:

- Während bei der Zubereitung des Espressos in der Maschine der Wasserverbrauch vernachlässigbar ist, tragen der
- Energiebedarf mit etwa 10 Prozent und die Kapsel mit rund 15 Prozent schon merkbarer zu den Umweltfolgen bei.
- Die Kaffeeherstellung allerdings ist

mit dem Anteil von etwa 75 Prozent die größte Belastung für die Umwelt.

- Die wohl beste Möglichkeit, die Umweltfolgen von Kaffee zu vermindern, ist die Verwendung von Biokaffee. Dieser verursacht etwa nur ein Drittel der schädlichen Auswirkungen von herkömmlichem Kaffee. Unter anderem liegt es daran, dass Stickstoffdünger und Pestizide im biologischen Anbau gar nicht oder zumindest weniger eingesetzt werden.

Mehr zu diesem Thema erfahren Sie im Kasten „Sind Kaffeekapseln umweltschädlich?“ auf der nächsten Seite.

### Information

Die Überprüfung, ob ausreichend Informationen auf der Packung zu finden sind, bringt im Schnitt ein gutes Ergebnis.

- Wie „stark“ der Kaffee schmeckt, verraten die meisten Hersteller.
- Auch nur wenige verheimlichen, wie Kaffee eigentlich zuzubereiten ist.
- Ein Hinweis auf die richtige Lagerung – lichtgeschützt, kühl und trocken – ist auf nur einem Drittel der getesteten Produkte zu finden.

- Die Entsorgung der Kapseln nach Verwendung wird meist auch erklärt.
- Woher der Kaffee stammt, bleibt Kaffeesudleserei – die meisten Hersteller wollen dies nicht verraten.
- Nur auf einem Drittel der Verpackungen steht, wo die Kaffeekapseln schließlich hergestellt werden.
- Immerhin geben alle Packungen Auskunft, wie viele Kapseln enthalten sind und für
- welches System, in diesem Fall Nespresso Original – nicht Nespresso Vertuo –, die Produkte geeignet sind.

Damit ist auch klar, welche Art von Kaffee mit diesen Kaffeekapseln zubereitet wird: Espresso. Was sonst?

### MEHR ZUM THEMA

Eine ausführliche Testtabelle und die Testkriterien finden registrierte Nutzer:innen auf [konsument.at/kaffeekapseln](https://www.konsument.at/kaffeekapseln).



### Wie umweltfreundlich ist Kaffeezubereitung?

#### 120 ml Kaffee am Tag

#### 960 ml Kaffee am Tag

Kapselmaschine mit wiederbefüllbarer Kapsel

Kapselmaschine mit wiederbefüllbarer Kapsel

Padmaschine

Padmaschine

Filtermaschine

Filtermaschine

French Press

Vollautomat

Kapselmaschine mit Einweg-Kapsel

French Press

Vollautomat

Kapselmaschine mit Einweg-Kapsel

Quelle: Stiftung Warentest

# KAFFEE AUS DER KAPSEL

## Ist Kapselmaschinen-Kaffee am teuersten?

### Kaffeemenge pro Kapsel

Die Produkte in unserem Test sind mit durchschnittlich rund 5,5 Gramm Kaffee gefüllt. **Es gibt keinen direkten Zusammenhang zwischen der Kaffeemenge und dem Ergebnis der Verkostung.** Das heißt, ist mehr Kaffee in der Kapsel, ist der Espresso nicht automatisch besser – und mit weniger Kaffee nicht schlechter. Nachdem die Kaffeeproduktion die größte Auswirkung auf die Umwelt hat, wäre die umweltfreundlichste Kapsel also mit möglichst wenig Kaffee gefüllt bei gleichbleibendem Geschmack.

Die geringste Portionsgröße in unserer Untersuchung hat der Billa Bio Espresso Classico mit 5 Gramm Kaffee. Die Spitzenreiter kommen auf 5,7 Gramm. Das ist ein Unterschied von etwa einem Kilogramm Kaffee pro Jahr, wenn täglich vier Tassen getrunken werden.

### Ja, wenn Sie mehr als eine Tasse täglich trinken.

Falls Sie nicht mehr als einen Kaffee am Tag trinken, steigen Sie – auf acht Jahre Lebensdauer der Maschine gerechnet – mit einer Kapselmaschine besser aus als mit einem Vollautomaten. Aber alle anderen Zubereitungsarten sind günstiger.

**Allgemein kostet Kaffee, der mit einer French Press zubereitet wird, am wenigsten,** knapp gefolgt von Filterkaffee. Bei bis zu durchschnittlich 6 Tassen am Tag ist die Padmaschine die nächstgünstige vor dem Vollautomaten. Trinken Sie mehr, tauschen die zwei Gerätearten ihren Platz.

## Wer der Umwelt den geringsten Schaden zufügen will, verwendet eine Maschine mit wiederbefüllbaren Kapseln und Biokaffee

### Wiederbefüllbare Kapseln

Am „grünsten“ bei der Kaffe Zubereitung sind wiederbefüllbare Kapseln. Diese umweltfreundliche Art bedeutet jedoch Mehraufwand. Denn das Füllen und Reinigen einer wiederverwertbaren Kapsel ist klarerweise nicht so bequem wie der Gebrauch einer Einwegkapsel. Weitere Informationen dazu finden Sie online auf [konsument.at/wiederbefuellbarekapseln](http://konsument.at/wiederbefuellbarekapseln).

## Sind Kaffeekapseln umweltschädlich?

Kaffee, der mit Kapseln zubereitet wird, hinterlässt neben dem Kaffeesud offensichtlich auch Verpackungsmüll. Das reicht von der Umverpackung bis zur Kapsel selbst. Das heißt aber nicht automatisch, dass diese Zubereitungsart das Schlusslicht im Punkt Nachhaltigkeit ist. Kurz zusammengefasst lässt sich sagen: Trinkt man wenig Kaffee (eine Tasse täglich, 120 ml), hinterlässt man mit Kapselmaschine und Einwegkapsel nicht den größten Fußabdruck. Denn mit einem Kaffeevollautomaten sieht die Sache – bei einer Lebensdauer der jeweiligen Maschine von acht Jahren – noch schlechter aus. Hier ist alleine der Energieverbrauch für die Herstellung des Automaten zu hoch.

**Trinkt man viel Kaffee** (acht Tassen am Tag), sieht die Situation wieder anders aus. Dann **ist die Kapselmaschine mit Einwegkapsel tatsächlich der größte Umweltsünder.** Noch einmal zur Erinnerung: Wir Kaffeetrinkende können am meisten zur Nachhaltigkeit beitragen, wenn wir Biokaffee verwenden.

Egal wie viel Kaffee Sie trinken, die Zubereitung mit einer Kapselmaschine und einer wiederbefüllbaren Kapsel mit Biokaffee hinterlässt den geringsten bitteren Beigeschmack für unsere Umwelt.