



# Genuss in neuer Generation Cold Brew, Sweet Foam & Co.

– Die J10 von JURA im Test –

## ■ Wesentliches

### Für wen?

Verbraucherinnen & Verbraucher, die in den Genuss von erlesenem Americano, Espresso und mehr kommen und das Geschmackserlebnis in vollem Maße an die persönlichen Ansprüche anpassen wollen – in einer hochgradig intuitiven Weise.

### Was ist hervorzuheben?

Die J10 kann dank des Cold Extraction Process nunmehr auch Cold Brew Americano, Cold Brew Espresso uvm. servieren. Durch den speziellen Prozess werden vollkommen neue Geschmackserlebnisse mit Temperaturen von  $\approx 4\text{--}8^\circ\text{C}$  erschlossen, die sich vor allem im Sommer als wahrer Genuss darstellen. Und wer es süßer haben will, der kann mit dem Modell auch noch Sweet Foam produzieren, also Milchschaum mit Sirup versehen lassen.

### Was ist interessant?

Die Menüs der J10 sind von einem so eingängigen Stil, dass man sich ohne Mühe durch sie hindurch manövrieren kann: Ein Großteil der Spezialmenüs, bspw. dasjenige der Speciality Selection, lassen sich durch simples Swipen erreichen. Dank des verlässlich ansprechenden Touchscreens ist der Bedienungsvorgang durchweg leichtgängig.

Ob als Americano, als Espresso oder in einer vollkommen anderen Form: Für viele Verbraucherinnen & Verbraucher ist Kaffee ein wesentlicher Teil der regelmäßigen Tagesgestaltung. Auch wenn man ihn in vielen verschiedenen Weisen herstellen kann, sind manche von ihnen doch sehr viel simpler und schneller als andere: So ist bspw. der Gebrauch eines modernen Vollautomaten, der ein enormes Spektrum aus allen nur vorstellbaren Getränken erschließen kann, durchweg leichtgängig. Auch ohne Wissen übers Mahlen, Brühen oder Schäumen können Verbraucherinnen & Verbraucher so in den Genuss eines erlesenen Geschmacks kommen: Sie müssen nur das passende Getränk wählen und sich  $\approx 30\text{--}120\text{ s}$  in Geduld üben, während dem Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang von allein nachgegangen wird. Wirklich exzellent sind all solche Modelle, die es durch variable Mahl-, Brüh- und Schäumparameter erlauben, den Geschmack rundum an persönliche Ansprüche anzupassen. Genau ein solch großartiges Modell soll dasjenige sein, das wir uns dieses Mal näher vornahmen: Wir sprechen von der **JURA J10**, die Verbraucherinnen & Verbraucher durch ein sehr eingängiges Bedienerlebnis und einen anpassbaren, vollends persönliche Genuss-erlebnisse verheißenden Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang verlocken will. Alles Wesentliche, was man von der **J10** wissen muss, stellen wir im Weiteren dar – wir veranschaulichen, wie sich das Modell verwenden lässt, wie viel Spielraum wirklich von ihr erschlossen wird, wie viel Eindruck Americano, Espresso usw. hinterließen und vieles mehr.

Cold Brew ist schon seit den 2010ern vollends im Trend – vor allem in den USA, in denen das schwarze Gold durch die Spezialitätenbewegung der Third Wave zu einem wahren Genussmittel erhoben wurde: Schließlich kann Cold Brew durch ein maßvolleres, sehr viel sublimeres Aroma brillieren, in dem sich bspw. Nuancen von Beeren, Citrus & Co. hervorheben. Will man einen Cold Brew in klassisch-konventionellem Stil herstellen, so muss man angesichts des sehr langwierigen Brühvorgangs volle  $\approx 12\text{--}24\text{ h}$  einplanen, ehe er sich ser-

vieren lässt. Die **J10** will das erlesene Aroma eines Cold Brews nun aber sehr viel schneller erreichen: Durch den speziellen Cold Extraction Process, der das Wasser druckvoll und in Pulsen durch den Puck pressen und so einen Großteil der erhabenen Aromen aus ihm herauslösen soll. Man soll nach nur  $\approx 30\text{--}60\text{ s}$  schon in den Genuss von Cold Brew Americano, Cold Brew Espresso uvm. kommen können, ohne Einbußen im Geschmackserlebnis. Ob dies wirklich der Fall ist, haben wir in unserem Test natürlich auch ermittelt (s. S. 78)!

## Die JURA J10

### Technik im Detail

Die JURA J10 kann ein modernes Mahlwerk von verlässlicher Qualität vorweisen, das während des Mahlvorgangs sehr viel leiser als dasjenige anderer Modelle ist (P. A. G.2<sup>+</sup>). Man muss das Mahlwerk aber nicht regelmäßig verwenden: Dank eines speziellen, ebenso hier erreichbaren Einlasses **A** lassen sich auch einzelne Portionen aus Pulver brühen – man kann also nach Wunsch variieren. Wer aber Bohnen verwenden will, der muss sie vorher schon in dem voll verschließbaren Bohnenbehälter **B** deponieren: Dessen Volumen ist mit  $\approx 280$  g so proper, dass sich  $\approx 17$ –56 Espresso servieren lassen, ehe man neue Bohnen herbeiholen muss – wie viele Bohnen das Modell pro Espresso mahlen soll, ist einstellungsabhängig ( $\approx 5$ –16 g). Anschließend muss man sich dem seitlich vorhandenen Tank **C** widmen. Dessen Volumen ist mit  $\approx 1,9$  l erheblich, wie man abermals am Beispiel des Espresso veranschaulichen kann: So lassen sich mit einem vollen Tank  $\approx 23$ –126 Espresso servieren – schließlich ist auch das Wasservolumen pro Espresso einstellungsabhängig ( $\approx 15$ –80 ml). Soll es aber bspw. ein Cappuccino sein, so muss das Modell auch noch Milch oder diejenige Alternative,

die einem lieber ist (Kokosdrink, Mandeldrink, Sojadrink usw.), schäumen. Der Schäumvorgang ist durchweg leichtgängig: Man muss bloß das eine Ende des im Zubehör vorhandenen Schlauchs ans Milchsyste**m D** anschließen und das andere Ende in das Milchbehältnis schieben. Wer es sehr viel luxuriöser haben will, der kann anstelle dessen einen Milchkühler im selben vornehmen Stil der J10 von JURA erwerben, also bspw. eine Version des **Cool Control** ( $\approx 600$  ml – 189,00 € oder  $\approx 1.000$  ml – 219,00 €). Nun muss man sich nurmehr an den Touchscreen **E** machen: Hier wird eine Wahl aus 42 verschiedenen Spezialitäten erschlossen – man kann hier nun also bspw. einen Cappuccino, einen Cold Brew Cappuccino usw. wählen. Dank eines speziellen Doppelsensors (**Coffee Eye**) **F** kann das Modell auch erkennen, am Fuße welchen Auslasses man das Glas abstellt: Dann lassen sich nur diejenigen Getränke beziehen, die über den jeweiligen Auslass ausgegeben werden können. Nach der Wahl eines Getränks wandern auch schon die Bohnen ins Mahlwerk – wenn man nicht von vornherein Pulver verwenden sollte. Das aus dem Mahlwerk heraus rie-

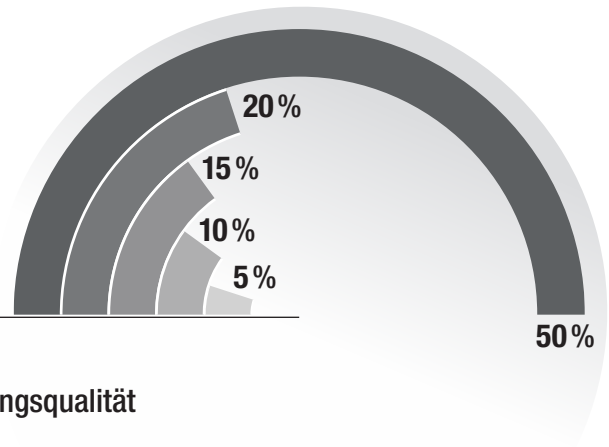
selnde Pulver wird von der Mechanik des Modells in einen soliden Puck verwandelt, durch den das Modell im Weiteren Wasser mit einem Druck von  $\approx 9$  bar hindurch pressen kann – in einer speziellen Sequenz, die das Genusserlebnis verbessern soll (P. E. P.). Davor sickern schon ein paar Milliliter Wasser in den Puck, sodass sich die vollen Aromen während des Extraktionsvorgangs erreichen lassen (I. P. B. A. S.). Diese Aromen äußern sich in all den verschiedenen Lipiden, Sacchariden usw. im Puck, die im Weiteren ins Wasser hinein wandern, ehe dieses über den verstellbaren Auslass **G** ins Glas rinnen kann. Davor oder danach kommt noch der Schäumvorgang – wann das Modell diesen vornimmt, ist vom jeweiligen Getränk abhängig. Der Puck wird anschließend in den Tresterbehälter **H** ausgegeben, den man nach dem Servieren von  $\approx 16$  Getränken ausleeren muss: Dies ist sehr leichtgängig, weil man ihn ohne jegliche Anstrengung aus dem vorderen Teil des Modellkörpers hervorziehen kann. Er ist über die Wasserschale **I** am Fuße des Modells erreichbar, in der sich viel Wasser sammeln kann, bspw. während einzelner Spülvorgänge.





## 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 nach Abschluss des Herstellungsvorgangs in Tassen aus „Bone Porcelain“ ( $t_{\max \text{ d. Materials:}} \approx 3,5 \text{ mm}$  &  $t_{\text{d. Materials:}} \approx 20^\circ \text{C}$ ) 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 knüpften 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 hinein lassen kann. Weiterhin wurde erhoben, wie sich die Technik des Modells ansprechen lässt, bspw. um Aroma, Temperatur & Co. an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher anzupassen: Hier nahmen sich die Testerinnen & Tester auch des Touchscreens an und verliehen ihr Urteil über die Qualität der hier vorhandenen Technik,

die sich bspw. im Ansprechverhalten des Touchscreens äußert. Wie es sich mit der Ablesbarkeit des Touchscreens 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. die verschiedenen Tanks 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 Espresso resp. Cappuccino wahrzunehmenden Schallausstoß aus einem Abstand von  $\approx 1 \text{ m}$  zum Modell und aus einer Höhe von  $\approx 1,73 \text{ m}$ , also der durchschnittlichen Größe der in der Bundesrepublik Deutschland wohnenden Verbraucherinnen & Verbraucher. Weiters wurde von ihnen auch der Stromverbrauch des Modells während des Herstellungsvorgangs eines Espresso resp. Cappuccino 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 Sachen 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 über die jeweilige Mahlgradeinstellung 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. Überdies 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  $\approx 0\text{--}45^\circ$  verschieben lässt.

## ■ Der Test im Überblick

Die JURA J10 ist den Materialien nach von einer durchweg exzellenten Qualität: All Teile des Modellkörpers sind sehr solide und sind von Werk aus vorbildlich verbunden worden, ohne dass sich auch nur ein Makel an ihnen erkennen ließe. Auch designmäßig hinterließ das Modell durch seinen simplen, aber doch ausgesprochen edlen Stil viel Eindruck.

Noch sehr viel eindrucksvoller ist aber das sehr eingängige Bedienerlebnis: Die Menügestaltung ist so intuitiv, dass man sich sehr leichtgänglich durch alle Menüs hindurch manövrieren kann. So ist unmittelbar ersichtlich, wie man nun bspw. eines der vielen verschiedenen Getränke servieren, die ins Mahlen, Brühen und Schäumen einspielenden Parameter (also Aroma, Temperatur, Volumen usw.) verändern, eine der spezielleren Optionen der **Speciality Selection** vorauswählen oder anderes verwirklichen kann. Apropos: Die J10 erschließt – erstmals als ein Modell der J-Linie – die Option, per **Cold Extraction Process** sommerliche Schmankerl mit winterlicher Temperatur zu servieren, also bspw. Cold Brew Americano, Cold Brew Cappuccino uvm.

Man kann das Modell aber auch per App J.O.E.® verwenden – so lassen sich hier in ausgesprochen simpler Weise auch vollends neue Versionen von Americano, Espresso & Co. einprogrammieren, die sich im Weiteren sehr schnell servieren lassen, ohne dass man den Einstellungsvorgang bzgl. Aroma, Temperatur, Volumen usw. wiederholen muss.

Noch sehr viel wesentlicher ist aber die Mahl-, Brüh- und Schäumleistung der J10, ist von ihr doch die Qualität der einzelnen Getränke abhängig: Die hier einspielende Mechanik des Modells erwies sich als durchweg solide, die Getränke am Ende regelmäßig als wunderbar. Gerade weil man den Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang in einem solch erheblichen Maße personalisieren kann, lassen sich alle Getränke an die Ansprüche vollkommen verschiedener Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen; und die Mahl-, Brüh- und Schäumparameter lassen sich im Nachgang auch noch einspeichern, sodass man sie im Weiteren schneller erreichen kann.

Dass die J10 auch Milch und Alternativen aus Kokos, Mandel, Soja usw. schäumen kann, ist dem hier vor-handenen System HP3 zu verdanken: Der Schaum

wird voluminös und viskos – am Ende kann man ihn wie schweren Sirup schwenken, was bspw. bei einem Cappuccino wunderbar ist. Doch kann die J10, wie auch schon die J8 vor ihr, diesen Schaum mit Sirup versehen und so vollkommen neue Geschmackserlebnisse erschließen: Der sirupsüße Schaum kann dem jeweiligen Getränk bspw. Gewürz-, Nuss- oder Schokoladenaromen verleihen.

All diejenigen Teile des Modells, die in den Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang einspielen, sind dermaßen verlässlich, dass die J10 jegliches Getränk problemlos reproduzieren kann – ohne dass Aroma, Temperatur oder Volumen in wahrnehmbarem Maße variieren würden: Gerade das ist Ausdruck einer vorbildlich ineinander spielenden Technik.

Man kann die J10 spielend säubern: Eine saubere Technik stellen schon die regelmäßigen Spülvorgänge sicher, die das Modell von allein vornimmt, bspw. nach dem Schäumen von Milch. Alle weiteren Reinigungsprozesse werden – wenn nötig – automatisch angezeigt bzw. können manuell gestartet werden.

Der Verbrauch des Modells ist so maßvoll, dass man es auch sehr exzessiv verwenden kann, ohne dass man sich Gedanken um den aktuellen Strompreis machen muss. Sehr viel eindrucksvoller ist aber der Schallausstoß der J10, vor allem derjenige des Mahlwerks P.A.G.2<sup>+</sup>: Dieses Mahlwerk ist nicht nur wirksam und verschleißarm, sondern lässt während des Mahlens bloß ein einheitliches, eher dunkles Geräusch hören – aus anderen Teilen des Hauses kann man das Modell nur schwerlich wahrnehmen.

Der JURA J10 wurde nicht bloß all dasjenige verliehen, was schon Teil der vorangegangenen Generation war – sie kann vielmehr noch ein paar Annehmlichkeiten vorweisen, die sich im regelmäßigen Gebrauch als sehr wertvoll erwiesen: So ist der volle Bedienungsvorgang dank der gelungenen Menügestaltung sehr leichtgänglich, die Mahl-, Brüh- und Schäumleistung durchweg exzellent und diejenigen Drinks, die sich durch den **Cold Extraction Process** servieren lassen, von einem so großartigen Aroma, dass wir sie nicht mehr missen wollen. Daher verleihen wir der JURA J10 das Testurteil „sehr gut“ (97,7%): Sie stellt den besten Vollautomaten dar, den wir bisher getestet haben.

## JURA J10

### ETM TESTMAGAZIN

JURA  
J10

**SEHR GUT** 97,7 %

Einzeltest  
Kaffeevollautomat 01/2025

#### Die wesentlichen Merkmale

- **Milchsystem:**  
HP3 & CX3
- **Mahlwerk:**  
P.A.G.2<sup>+</sup>
- **Max. Pumpendruck:**  
15 bar
- **Getränke:**  
42
- **Getränke anpassbar:**  
ja (Aroma, Temperatur, Volumen & Speciality Selection)



#### Größe, Gewicht & Co.

Die JURA J10 ist ausschließlich in Piano Black erhältlich, einem sehr vornehmen Schwarz, von dem sich bloß ein paar Teile in einem sehr viel helleren Silber hervorheben. Das Modell ist schon äußerlich so modern, dass es sich in jeden nur vorstellbaren Stil einpassen kann.

Den Maßen nach ist das Modell sehr schlank ( $\approx 34,8 \times 31,8 \times 44,6$  cm,  $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$  d. Modells): Dadurch wird einem sehr viel Spielraum bei der Wahl eines passenden Abstellplatzes im Haus erschlossen. Der J10 wurden vier Füßlein verliehen, die den Stand des  $\approx 10,4$  kg ( $m_{\max}$  d. Modells, ohne Wasser & Co.) schweren Modells noch sicherer machen: Auch ein versehentlicher Stoß kann die J10 nur ein paar Millimeter verschieben.

Die Qualität der J10 ist, wie dies bei einem Modell aus den Werken von

JURA auch der Fall sein sollte, durchweg erhaben: Alle Materialien, die dem Modell verliehen wurden, sind hochgradig solide. Genauso eindrucksvoll ist der Materialverbund, der keinerlei Makel erkennen ließ. So passen alle Teile der J10 von Werk aus problemlos ineinander und alle Verbundlinien sind von einem vollkommen einheitlichen Maß. Ausdruck der erlesenen Qualität ist aber auch, dass sich nach vielen Wochen des exzessiven Gebrauchs keine Verschleißspuren verzeichnen ließen: Das Modell sah vielmehr noch so aus wie nach dem ursprünglichen Auspacken. Auch sind die hier vorhandenen Mechaniken sehr leichtgängig: So ließ sich bspw. der Auslass auch nach mehr als  $\approx 1.000$  Malen noch ohne jeglichen Widerstand hoch- und herabschieben.

#### Die Bedienung

Alle Modelle von JURA, die wir uns in den vorangegangenen Jahren

+

42 Getränke;  
Getränke lassen sich in vollem Maße personalisieren (bzgl. Aroma, Volumen, Temperatur usw.);  
großartige Qualität aller Getränke (bzgl. Aroma, Crema, Temperatur usw.);  
Materialien & Materialverbund von erlesener Qualität;  
modernes, größtenteils sehr leises Mahlwerk;  
sehr eingängiges Bedienerlebnis (wahlweise auch per App);  
Sonderoptionen via **Speciality Selection (Cold Extraction Process, Sweet Foam** usw.);

die via App erstellten Spezialitäten werden nicht am Modell angezeigt (An- & Auswahl nur in der App)



Der **J10** wurde ein moderner Touchscreen mit verlässlichem Ansprechverhalten verliehen: Dessen Maße von  $\approx 73 \times 50$  mm stellen sicher, dass man während des vollen Bedienungsvorgangs alles Wesentliche einsehen kann, einerlei aus welchem Winkel. Die vielen Graphiken, die Americano, Espresso & Co. veranschaulichen, sind auch von erklecklichen Größen ( $\approx 10 - 15$  mm, abhängig vom Getränk). Sie sind von einem solch ansprechenden Stil, dass sich die verschiedenen Getränke ohne jegliches Problem erkennen lassen. Nur bei prallem Sonnenschein ließen sich ein paar Spiegelungen am Touchscreen verzeichnen; doch auch dann ist er noch in ausreichendem Maße ablesbar.

vornahmen, können durch einen sehr eingängigen Bedienungsvorgang brillieren – die **J10** stellt hier keine Ausnahme dar, sondern kann in Teilen ein noch intuitiveres Bedienerlebnis bieten. Ausnahmslos alle Verbraucherinnen & Verbraucher werden das Modell nach bloß ein paar Minuten problemlos bedienen können, einerlei, ob sie vorher schon einmal ein solches Modell im Haus hatten. Die Menüs sind gestaltungsmäßig so gelungen, dass ohne jegliche Mühe erkennbar ist, wie sich all die verschiedenen Getränke herstellen lassen, wie man diese Getränke an die persönlichen Ansprüche anpassen kann uvm. Der Grund: All die vielen verschiedenen Optionen, die von der **J10** erschlossen werden, lassen sich in denjenigen Menüs erreichen, in denen man sie angesichts der sehr einprägsamen Menünamen auch erwarten würde.

Der ursprüngliche Einrichtungsvorgang ist ausgesprochen leichtgängig, stellt das Modell doch alles, was man währenddessen vornehmen muss, in einem wirklich eingängigen Stil dar – Step by Step. Wertvoll sind auch die vielen Graphiken, die im Touchscreen erscheinen. So muss man hier bspw. die Wasserhärte einspeichern, die sich mit einem von Werk aus vorhandenen Tester innerhalb von  $\approx 30-60$ s messen lässt. Den Einrichtungsvorgang kann man sehr schnell abschließen ( $\approx 1-3$  min).

Der vordere Touchscreen ist von enormen Maßen ( $\approx 73 \times 50$  mm,  $H_{\max} \times B_{\max}$  d. Touchscreens), sodass man wirklich alles, was während des Gebrauchs wesentlich ist, problemlos ablesen kann – auch aus  $\approx 1$  m vor dem Modell. Gerade das verlässliche Ansprechverhalten des Touchscreens ist aber so wertvoll: Schließlich sprach die **J10** immer in demselben Moment an, in dem wir eine Geste am Touchscreen vornahmen. Was aber in die Wahl eines Abstellplatzes im Haus einspielen sollte: Bei prallem Sonnenschein lassen sich Spiegelungen am Touchscreen erkennen, die das Ablesen nicht verhindern, aber in Teilen doch erschweren.

Das primäre Menü des Modells und daher auch den Bedienungsvorgang kann man in vollem Maße personalisieren und ihn so an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher im Haus anpassen: Es ist bspw. einstellbar, in welchem Teil des Menüs das Modell welches Getränk erreichbar machen soll. So lassen sich bspw. Americano, Espresso und Cappuccino an die 1.–3. Menüposition schieben, wenn man diese Getränke im Haus regelmäßiger als andere servieren sollte. Das ist aber beileibe noch nicht alles: Man kann einzelnen Getränken auch andere Namen als diejenigen verleihen, die sie von Werk aus haben. Warum aber ist das wertvoll? Gerade dann, wenn die

Verbraucherinnen & Verbraucher im Haus vollends verschiedene Ansprüche an das Aroma, das Volumen usw. stellen, kann man die einzelnen Getränke nach Wunsch anpassen, mit dem Namen der Verbraucherin resp. des Verbrauchers versehen und im Menü abspeichern: So lassen sich bspw. drei verschiedene Espressoversionen mit verschiedenen Aromaleveln verbinden,

Die **J10** ist auch per **J.O.E.**® verwendbar. Grandios: Das Modul, durch welches man das Modell per WiFi verbinden kann, ist schon von Werk aus Teil des Zubehörbündels. Man muss es also, anders als bei manch anderen Modellen des Herstellers, nicht vorher im Handel erwerben oder bspw. im Onlineshop von **JURA** ordern. Nach dem Einschub des Moduls haben wir das Modell mühelos koppeln und es im Weiteren von überall aus per **J.O.E.**® ansprechen können: Das ist schon aus dem Grund sehr wertvoll, dass sich so bspw. auch vollkommen andere Getränke als diejenigen erstellen und einspeichern lassen, die von Werk aus wählbar sind.





Der vordere Auslass des Modells ist derjenige, aus dem pure Getränke wie bspw. Americano, Espresso usw. herausrinnen: Man kann ihn an den mit Materialrippen versehenen Seiten sicher packen und in aller Schnelle hoch- und herabschieben, ohne dass sich währenddessen viel Widerstand wahrnehmen ließe. Gerade weil der Auslass solchermaßen verschiebbar ist, wird einem viel Spielraum bei der Wahl von Gläsern & Co. erschlossen. Hier lassen sich alle nur vorstellbaren Größen wählen: Wir sprechen hier von Größen von  $\approx 65 - 111$  mm, sodass man den Auslass ebenso problemlos an einen Americano wie an einen Espresso anpassen kann.

sodass sie sich im Weiteren unmittelbar servieren lassen, ohne das Aroma ein jedes Mal wunschgemäß verändern zu müssen (bspw. als **Annas Espresso**, **Maximilians Espresso** usw.).

Eine der wesentlichen Annehmlichkeiten der J10 ist die **Speciality Selection**

Das Milchsystem der **J10** ist von einer exzellenten Qualität: Das Modell kann Milch und auch Alternativen aus Soja usw. in einen erlesenen Schaum verwandeln – und das in einer solchermaßen schnellen und simplen Weise, dass es bei uns erheblichen Eindruck hinterließ: Wir maßen nach dem Ende des Schäumvorgangs regelmäßig Temperaturpeaks von  $\approx 66,6 - 71,2$  °C. Das ist Ausdruck einer schonenden Technik: Schließlich würde sich das Aroma der Milch schon durch die in ihr vorhandenen Saccharide in erheblichem Maße verändern, wenn sie während des Schäumens heißer als  $\approx 83$  °C würde. Von Vorteil ist auch, dass man bloß ein Ende des Schlauchs in die Milch hinein manövrieren muss (also bspw. in ein **Tetra Pak**<sup>®</sup>): Schließlich kann das Modell Schaum produzieren, ohne dass die Milch vorher in ein spezielles Milchbehältnis gegeben werden muss.



**tion:** Wir sprechen hier von einem mehrere Optionen erschließenden Menü, das man durch simples Swipen erreichen kann und in dem sich voreinstellen lässt, wie das Modell das anschließende Getränk servieren soll. Man kann hier bspw. wählen, dass die J10 das Getränk mit einer sehr viel maßvolleren Temperatur von  $\approx 8,4$  °C (**Cold Brew**, abhängig von der Temperatur des Wassers im Tank) produzieren, mit einem weiteren Espresso (**Extra Shot**) anreichern, mit subtil gesüßtem Milchschaum (**Sweet Foam**) versehen oder eine Auswahl schwarzer Kaffeespezialitäten im Doppelpack servieren soll. Diese Optionen lassen sich mit einem Großteil, aber eben nicht mit allen Getränken des Modells verbinden. Schön ist, dass man nach der Wahl schon anhand der die verschiedenen Optionen veranschaulichenden Graphiken erkennen kann, welches Getränk sich mit welcher Option der **Speciality Selection** servieren lässt. Mancherlei Optionen kann man auch verbinden: So lässt sich bspw. ein Latte Macchiato mit gesüßtem Milchschaum servieren, der einen **Cold Brew** als Basis verwendet. Was uns außerdem sehr willkommen war: Will man im Weiteren mehrere Getränke mit den verschiedenen Vorauswahlen der **Speciality Selection** servieren, so kann man sie eine Weile aktiv lassen, sodass man sie nicht wieder und wieder wählen muss.

Doch lassen sich die Getränke in einem noch sehr viel erheblicheren Maße personalisieren, als es die per der **Speciality Selection** erreichbaren Optionen erahnen ließen: So ist bspw. auch das Aroma verstellbar. Man kann aus 10 verschiedenen Aromaleveln wählen. Dass man das am Ende wahrnehmbare Geschmackserlebnis von Americano, Espresso usw. durch diese Wahl wirklich verändern kann, haben wir in der Praxis erhoben: So haben wir 12 Testerinnen & Tester Americano probieren lassen, das eine Mal nach der Wahl des 1. Aromalevels und das andere Mal nach der Wahl des 10. Aromalevels. Das Aroma war solchermaßen verschieden, dass sich die Americanos problemlos auseinanderhalten ließen. Dies ist aus dem Grund wunderbar, dass man den Geschmack so in einer sehr bequemen Weise an verschiedene Ansprüche anpassen kann, ohne dass man bspw. die Bohnen wechseln muss. Doch auch das Volumen ist einstellbar – in welchem Maße, ist von dem jeweiligen Getränk abhängig: Bei purschwarzen Klassikern wie Americano, Espresso usw. lässt sich das Wasservolumen sehr präzise in Millilitern anpassen, bei einem Espresso bspw. von 15–80 ml. Bei all solchen Getränken, die auch noch Milchschaum einschließen (Cappuccino, Flat White usw.), kann man einstellen, wie viele Sekunden das Modell Milch schäumen soll, bei einem Espresso Macchiato bspw. von 1–45 s.

All dies lässt sich auch noch während des Herstellungsvorgangs verändern: Man muss bloß über den passenden Teil des Touchscreens swipen. Will man der J10 aber den regelmäßigen Gebrauch dieser Parameter vorschreiben, sodass man sie nicht immer wieder neu einstellen muss, so kann man sie am Ende des Herstellungsvorgangs leichtgängig einspeichern.

Schließlich ist das Modell auch ausgesprochen schnell: So ist es schon  $\approx 54$  s nach dem Anschalten solchermaßen heiß, dass es Espresso & Co. servieren kann. Während des Vorheizens nimmt die J10 regelmäßig auch einen Spülvorgang vor. Doch auch anschließend erwies sich das Tempo des Modells als sehr eindrucksvoll: Nur  $\approx 30$  s nach der Wahl per Touchscreen kann man in den Genuss eines Espresso und nach  $\approx 50$  s in denjenigen eines Cappuccino kommen. Die J10 ist also in allen Teilen des Herstellungsvorgangs, während des Mahlens, des Brühens und des Schäumens, sehr viel schneller als ein Großteil der anderen Modelle, die wir uns bisher vornahmen. Noch schneller kann die J10 auch nur schwerlich sein: Schließlich muss das Wasser in maßvollem Tempo durch den Puck wandern, um auch wirklich

Dem Tank des Modells wurde ein Henkel aus planem Metall verliehen, an dem man ihn sicher hochheben kann. Der vom Metall erschlossene Grip ist sehr sicher, auch wenn der Tank voller Wasser und daher durchaus schwer ist ( $\approx 2,8$  kg). Ein solcher Tank, den man in vollem Maße hochheben kann, ist deshalb von erheblichem Vorteil, dass sich der Füllvorgang regelmäßig als sehr simpel darstellt: Füllen kann man ihn an einem der Wasserhähne im Haus. Schön ist auch der an einer Wand vorhandene Marker, durch den in einem Mal erkennbar wird, wie viel Wasser man in den Tank hinein lassen kann.



Dieses Sensorpaar (**Coffee Eye**) des Modells kann eigens erkennen, am Fuße von welchem Auslass man ein Glas abstellt: Das Menü der J10 stellt im Weiteren dann einen Hinweis dar, wenn man ein Getränk servieren will, das nicht zum jeweiligen Auslass passt. Das macht den vollen Bedienungsvorgang des Modells sehr viel leichtgängiger: So lassen sich bspw. Getränke mit Milchschaum sinnvollerweise nur dann beziehen, wenn man das Glas auch unter den einschlägigen Auslass stellt, also unter denjenigen, aus dem Milchschaum ausgegeben werden kann. Die Sensoren erwiesen sich hier regelmäßig als sehr verlässlich.

alle wesentlichen Aromakomponenten (also Lipide, Saccharide, Melanoidine usw.) zu lösen.

## Die Qualität

### Aroma, Crema usw.

Ein durchweg plausibles Bedienerlebnis ist schon einmal großartig. Wie allerdings stellt sich die Mahl-, Brüh- und Schäumleistung des Modells in der Praxis dar? Dem sind wir mit 12 Testerinnen & Testern nachgegangen, deren Eindrücke über das Aroma, die Crema usw. wir im Weiteren veranschaulichen.

Nach der Wahl einer passenden Mahlgradeinstellung erwies sich die Brühleistung des Modells als sehr eindrucksvoll, wie man am Beispiel von Americano, Espresso usw. ersehen kann: Gerade Espresso wurde regelmäßig eine sehr viskose Crema von solidem Volumen verliehen, deren durchgängig gleichmäßige Farbgestaltung schon äußerlich Eindruck hinterließ. Die gelungene Qualität der Crema allerdings ließ sich auch daran erkennen, dass in ihr bloß Mikroporen gegeben waren: Dadurch erschien die Crema ausgesprochen seidig. Grandios war auch, wie langwierig die Crema sich nach Beendigung des Brühvorgangs hielt: Wir haben auch nach  $\approx 60$  s keinerlei Beeinträchtigung des Cremavolumens erkennen können. Die Temperaturen des in den Brühvorgang einspielenden Wassers sind einstellungsabhängig: Wir maßen nach dem Brühvorgang sehr solide Temperaturen von  $\approx 50,2^\circ\text{C}$ ,  $\approx 59,8^\circ\text{C}$  und  $\approx 62,4^\circ\text{C}$  in einer ursprünglich  $\approx 20^\circ\text{C}$  warmen Tasse.

Wer anstelle von solchen purschwarzen Klassikern auch regelmäßig in den Genuss von Cappuccino, Flat White usw. kommen will, den wird aber auch die Schäumleistung des Modells interessieren. Die ist ebenso großartig wie die Brühleistung, vor





Eines der herrlichen Merkmale der **J10** ist der hier erkennbare Sirupspender, durch den das Modell Milch während des Schäumvorgangs von allein mit Sirup vermischen kann – und das in einem vorbildlichen, vollkommen gleichmäßigen Stil. Schließlich lässt sich das Aroma von Cappuccino uvm. mit einem passenden Maß an Süße anreichern. Verbraucherinnen & Verbraucher können im Prinzip jeglichen Sirup verwenden: So lassen sich Getränke bspw. auch mit saisonal passenden Gewürzsirupen versehen (Cinnamon, Pumpkin Spice usw.), um vollends neue Geschmackserlebnisse auszuprobieren.

allein beim Gebrauch von klassisch-konventioneller Vollmilch: So ist der Schäumvorgang regelmäßig sehr schonend, wird die Milch währenddessen doch nie so heiß, dass sie anbrennen würde. Der Schaum wird vollends gleichmäßig und sehr voluminös, dabei indes so stabil, dass man sich dem Genuss eines solchen Getränks ohne Eile widmen kann: Schließlich haben wir hier, ähnlich wie schon bei der Crema, auch nach  $\approx 60$ s keinerlei Beeinträchtigung des Schaumvolumens erkennen können. Die Qualität des Schaums ist durchweg gelungen und nicht vom jeweiligen Getränk abhängig.

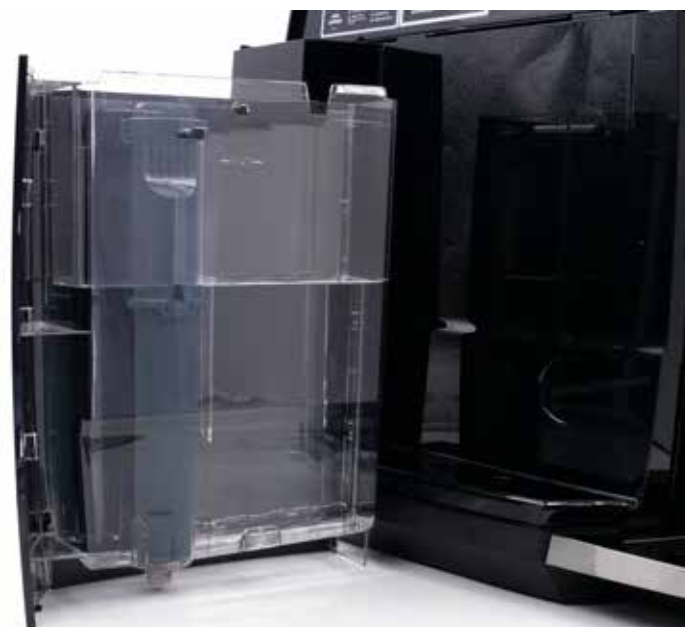
Wer in den Genuss speziellerer, lieblich-süßer Schmankerl kommen will, der kann per **Speciality Selection** vorsehen, dass das Modell die Milch schon während des Schäumvorgangs

mit Sirup vermischen soll. Vorher muss man bloß einen der im Doppelpack vorhandenen Sirupspender mit Sirup versehen und den Sirupspender ans Milchsystem anschließen – dies ist angesichts der soliden Mechanik sehr leichtgängig. Wie süß der Milchschaum am Ende werden soll, kann man übers Sirupvolumen variieren. Das Modell kann den Sirup sehr gleichmäßig in die Milch einmischen, sodass auch der Geschmack des Milchschaums in allen Teilen einheitlich war. Was wir ausdrücklich hervorheben müssen: Diesen **Sweet Foam** kann das Modell aus jeglichen Sirupen herstellen, gleichgültig ob die Basis von deren Süße nun normaler Zucker (Saccharose) oder aber kalorienarme Zuckeralternativen (wie bspw. Sucralose) sind.

Das Modell kann von Werk aus einen Filter des Typs **CLARIS Smart+** vorweisen. Er lässt sich am Fuße des Tanks anschließen, sodass man im Weiteren in den Genuss eines sehr viel maßvolleren, auch die Technik des Modells schonenden Kalklevels kommen kann. Was aber wesentlich ist: Der Filter lässt bloß einen Teil des im Wasser vorhandenen Kalks verschwinden, weil Calcium & Co. auch in das Aroma von Americano, Espresso usw. einspielen. Das ist sehr viel wertvoller als ein Filter, dessen Bestandteile den Kalk vollends adsorbieren würden. Die hier vorhandenen selektiven Ionentauscher filtern nur bestimmte Mineralien, die zu Ablagerungen führen können.

Die Temperatur des Wassers ist über den Touchscreen des Modells einstellbar: Gerade dann, wenn man Tees servieren will, ist das ausgesprochen wertvoll. So kann man im primären Menü des Modells bspw. schon von vornherein **Heißwasser** oder **Heißwasser für Grüntee** wählen – das eine Mal ließen sich Temperaturen von  $\approx 64,0^\circ\text{C}$ ,  $\approx 71,8^\circ\text{C}$  und  $\approx 77,2^\circ\text{C}$  messen, das andere Mal Temperaturen von  $\approx 68,4^\circ\text{C}$ ,  $\approx 74,3^\circ\text{C}$  und  $\approx 77,8^\circ\text{C}$ . Dieser enorme Temperaturspielraum ist von Vorteil, denn: Dank der vielen so erreichbaren Temperaturen kann man mit dem Wasser jeglichen Tee brühen, gleichgültig wie sensibel das Aroma des jeweiligen Tees auch ist. Clever ist auch, dass ein Auslass des Modells ausschließlich Wasser vorbehalten ist, sodass das Wasser vollends pur bleibt, ohne Geschmacks- spuren von Espresso & Co.

Wir haben schon erkennen lassen, dass man mit dem Modell per **Speciality Selection** verschiedene Getränke gleichzeitig im Doppelpack servieren kann. Wunderbar ist aber, dass die Getränke das Modell auch sehr gleichmäßig verlassen und sie größenmäßig sehr ähnlich sind: Wir haben hier regelmäßig nur Unterschiede von  $\approx 1\text{--}3$  ml messen können, abhängig von dem jeweiligen Getränk.





## Die Reinigung

Die Technik der **J10** ist regelmäßig sehr leichtgängig sauber zu halten: Die grundlegenden Spülvorgänge, die das Modell bspw. nach dem Anschalten und vor dem Ausschalten von allein vornimmt, die sich aber auch per Touchscreen anstoßen lassen, sind nach nur  $\approx 41\text{--}47\text{ s}$  vorbei. Vorbildlich ist, dass die **J10** das Milchsystem immer  $\approx 8\text{ min}$  nach der Vornahme eines Schäumvorgangs eigens spült.

Für das Modellreinigungsprogramm, dessen Vornahme nach dem Servieren von  $\approx 180$  Getränken sinnvoll ist, sollte

Der von oben problemlos erreichbare Bohnenbehälter der **J10** kann  $\approx 280\text{ g}$  Bohnen in sich einschließen. Das ist durchaus viel, wie man am Beispiel von Americano, Espresso usw. veranschaulichen kann: So wandern pro Getränk regelmäßig  $\approx 5\text{--}16\text{ g}$  Bohnen ins Mahlwerk, sodass sich  $\approx 17\text{--}56$  Getränke servieren lassen, bevor neue Bohnen in den Bohnenbehälter hinein gegeben werden müssen. Wunderbar: Der Bohnenbehälter ist in vollem Maße verschließbar, sodass sich die Bohnen prinzipiell auch ein paar Wochen in ihm verwahren kann, ohne dass sie am Ende in wirklich wahrnehmbarem Maße an Aroma einbüßen würden. So kann der Bohnenbehälter bspw. auch Sonnenschein abblocken.

man  $\approx 10\text{ min}$  einplanen. Ein Großteil des Modellreinigungsprogramms spielt sich von allein ab: Nur manchmal muss man bspw. die Wasserschale im vorderen Teil des Modells auskippen. Das stellt der Touchscreen dann aber durch einen passenden Hinweis dar. Vorher muss eine der schon von Werk aus im Doppelpack vorhandenen 3-Phasen-Reinigungstabletten ( $\approx 1,67\text{ €}$  pro Tablette) in den Pulverschacht des Modells gegeben werden.

Was den ein oder anderen sicherlich verwundern wird: Wer von vornherein den passenden Filter ( $\approx 15,67\text{ €}$  pro Filter) im Tank des Modells anschließt, der muss das Entkalkungsprogramm des Modells prinzipiell nie vornehmen. Schließlich ist das hier vorhandene Filtergranulat so wirksam, dass in dem Wasser, das während des Gebrauchs durch die verschiedenen Teile der Mechanik des Modells rinnt, nurmehr ein Minimum an Kalk vorhanden ist. Wann das Filtergranulat gesättigt ist und man einen neuen Filter

Das Mahlwerk des Typs **P.A.G.2\***, das der jetzigen **J10** verliehen wurde, ist ein solches von erlesener Qualität: Die Mechanik ist solchermaßen verschleißarm, dass man sich eines langjährigen Genusses sicher sein kann. Schließlich lassen sich die Bohnen in vielen verschiedenen Graden mahlen, sodass man das am Ende wahrnehmbare Aroma an den persönlichen Geschmack anpassen kann: Bei minimaler Mahlgradeinstellung wandern viele Aromen ins Wasser, bei minimaler Mahlgradeinstellung nur ein paar. Das Geschmackserlebnis kann sich schon durch eine andere Mahlgradeinstellung vollends verändern. Deshalb ist auch die Wahl des passenden Grads eine Sache des persönlichen Geschmacks: Unseres Erachtens ist das Aroma in den Mahlgradeinstellungen 3–5 exzellent; man erhält von dem Modell aber bisweilen, nach der Wahl eines Getränks, auch Hinweise zur passenden Mahlgradeinstellung, ehe dem Bezugsvorgang nachgegangen wird.

anschießen muss, ist vor allem von der ursprünglichen Wasserhärte abhängig ( $\approx 40\text{--}65\text{ l}$ ).

Dem Milchsystem des Modells muss man sich nur vierteljährlich widmen: So sollte man in diesem Turnus den Anschluss (**HP3**,  $\approx 17,99\text{ €}$  pro Accessoiresensemble) und den Auslass (**CX3**,  $\approx 0,99\text{ €}$  pro Auslass) wechseln.





# Cold Brew

Ein Novum der J10 ist der sehr eindrucksvolle **Cold Extraction Process**, durch den sie 11 verschiedene Getränke wie bspw. Cold Brew Americano, Cold Brew Cappuccino uvm. produzieren kann, ohne dass sie während des Herstellungsvorgangs warm würden. Gerade im Sommer, wenn man in den Genuss eines erquickenden Geschmackswunders kommen will, sind diese Getränke schlichtweg phänomenal. Am Beispiel des Americano und des Cold Brew Americano kann man sehr schön erkennen, wie verschieden die Herstellungsvorgänge sind: So lässt sich ein Americano mit einer Größe von  $\approx 90$  ml und einer Temperatur von  $\approx 55,0\text{--}69,4^\circ\text{C}$  nach  $\approx 44$  s servieren. Will man anstelle dessen einen Cold Brew Americano mit einer Größe von  $\approx 90$  ml und einer Temperatur von  $\approx 8,2^\circ\text{C}$  servieren, so muss man sich  $\approx 64$  s in Geduld üben. Der Grund dieses um  $\approx 20$  s langsameren Herstellungsvorgangs ist die Technik des **Cold Extraction Process**: Hier lässt das Modell das Wasser in sehr druckvollen Pulsen durch den Puck wandern, sodass es einen Großteil der sublimeren Aromen aus dem Pulver lösen kann. Am Ende kommt man in den Genuss eines fruchtigen, an Citrus (Mandarine usw.) erinnernden Geschmackserlebnisses, ohne jegliche Bitterkeit. Die J10 lässt das Herstellen dieser Schmankerl aber nur bei der Wahl der 1.–4. Mahlgradeinstellung zu. Wunderbar ist darüber hinaus, dass das Modell auch Milch schäumen kann, ohne dass diese währenddessen warm würde.

## Die Mahlgradeinstellung

Der Geschmack von Espresso & Co. ist auch von der Mahlgradeinstellung des Modells abhängig. Diese kann man sehr leichtgänglich über das Mahlwerk vornehmen; und zwar jederzeit, also unabhängig von einem Mahlvorgang. Durch die Mahlgradeinstellung lässt sich die Größe der aus dem Mahlwerk rieselnden Teilchen anpassen – und diese Größe kann in erheblichem Maße in den Brühvorgang einspielen. Schließlich ist das Tempo, in dem das Wasser durch den Puck wandern und währenddessen Aromen aus ihm annehmen kann, vorrangig von der Größe dieser Teilchen abhängig. Welche Mahlgradeinstellung sinnvoll ist, lässt sich nur schwerlich pauschalisieren, auch weil hier durchweg subjektive Ansprüche an das jeweilige Geschmackserlebnis einspielen. Daher ist es sehr sinnvoll, bei jeglichen neu erworbenen Bohnen mehrere Grade des Mahlwerks durchzuprobieren: Nur so kann man erkennen, welche Aromen durch welche Mahlgradeinstellungen erschlossen werden; diesbzgl. sind auch die Hinweise, die von dem Modell nach der Wahl eines Getränks gegeben werden, sehr wertvoll.

# Das leistet die JURA J10

## Espresso & Cappuccino

Wir ließen die J10 einen Großteil der per Screen wählbaren Getränke produzieren, um uns einen Eindruck von der Qualität des Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs machen und am Ende ein valides Urteil über die Technik des Modells aussprechen zu können. Welche Eindrücke wir währenddessen von Espresso ( $\approx 80\%$  Arabica &  $\approx 20\%$  Robusta) und Cappuccino ( $\approx 100\%$  Arabica) erhielten, veranschaulichen wir im Weiteren. Wir resümieren auch die Urteile unserer Testerinnen & Tester, von denen wir all die verschiedenen Getränke probieren und nach Aussehen, Geruch, Geschmack usw. beurteilen ließen.



Die Crema des Espresso verheißt schon eine erhabene Qualität. Schließlich ist die Farbgestaltung der Crema regelmäßig sehr einheitlich: Ein gleichmäßiges Gold, aus dem sich nur ein paar hellere, weißliche Spuren hervorheben. Ein sehr viel wesentliches Merkmal der großartigen Qualität der Crema sind aber die in ihr vorrangig vorhandenen Mikroporen von vollends einheitlicher Größe.



Das Modell kann einen Großteil der Milch in Schaum von enormem Volumen verwandeln: Wir haben nach dem Ende des Schäumvorgangs nie mehr als bloß ein paar Milliliter der Milch am Boden des Glases erkennen können. Der Schaum lässt primär Mikroporen und keinerlei wirkliche Makel erkennen. Auch erweist sich der Schaum als hochgradig stabil.



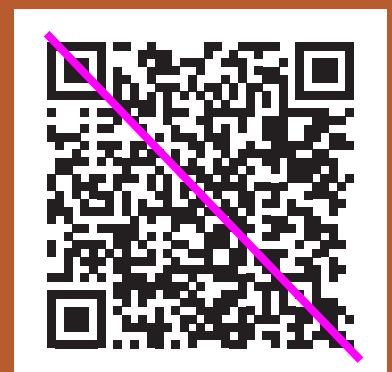
Das Cremavolumen ist durchweg üppig, aber auch von den verwendeten Bohnen abhängig: Wer eine voluminöse Crema erreichen will, der sollte vornehmlich Blends verwenden, in denen bloß  $\approx 60 - 80\%$  Bohnen des Typs Arabica und  $\approx 20 - 40\%$  des Typs Robusta vorkommen. Die Crema hob sich  $\approx 1-3$  s nach dem Ende des Brühvorgangs in einem properen Maße von  $\approx 2-4$  mm vom Espresso ab.



Die exzellente Stabilität des Schaums lässt sich bspw. beim Cappuccino erkennen: Man kann sich dem Genuss eines solchen Getränks auch noch eine Weile nach dem Servieren widmen, ohne dass der Milchschaum währenddessen in erheblichem Maße an Volumen verlore. Schließlich ist der Schaum so viskos, wie er es sein sollte.

## Kokos-, Mandel- & Sojadrink

Wie gelungen die J10 Milch in Schaum verwandeln kann, haben wir hier anhand des Cappuccino-beispiels veranschaulicht. Was aber auch wesentlich ist: Wie leicht- oder schwergängig kann das Modell Alternativen aus Kokos, Mandel, Soja usw. schäumen? Wir haben wissen wollen, wie viskos Schaum aus solchen Alternativen regelmäßig wird, wie viele Grob- & Feinporen sich aus ihm hervorheben, welches Volumen er vorweisen kann usw. Durch einen Scan des hierneben erkennbaren Quick Response Codes können sie Bilder von den einschlägigen Schäumen sehen, die wir unmittelbar nach Beendigung des jeweiligen Schäumvorgangs erstellt haben. Unser Urteil: Das hier vorhandene Milchsystem des Typs HP3 bzw. CX3 ist bei den angesprochenen Alternativen ebenso exzellent wie bei Milch. Eines aber müssen wir herausstellen: Wer Schaum mit reichlich Volumen erreichen will, der muss von vornherein eine Alternative mit viel Eiweiß verwenden (wie bspw. eine derjenigen Alternativen, die mit einem Plus an Sojaweiß versehen sind).



# Technische Daten

Hersteller Modell	JURA J10
<b>Größe, Gewicht usw.</b>	
<b>Maße des Modells</b> (H <sub>max</sub> × B <sub>max</sub> × T <sub>max</sub> )	34,8 × 31,8 × 44,6 cm
<b>Gewicht des Modells</b> (m <sub>max</sub> , ohne Wasser usw.)	10,4 kg
<b>Volumen des Bohnenbehälters</b> (V <sub>max</sub> )	280 g
<b>Volumen des Wasserbehälters</b> (V <sub>max</sub> )	1,9l (ohne Filter)
<b>Kapazität des Tresterbehälters</b>	16 Portionen
<b>Tassenbreite</b> (H <sub>max</sub> )	5,5 cm (vorderer Auslass)
<b>Tassenhöhe</b> (H <sub>max</sub> )	6,5–11,1 cm (vorderer Auslass); 11,0–15,3 cm (seitlicher Auslass)
<b>Maße des Stromkabels</b> (L <sub>max</sub> )	1,1 m
<b>Zubehör</b>	Filter ( <b>CLARIS Smart+</b> ); Portionierer; Reinigungsbehälter; Reinigungstabletten (2x); WLAN-Modul ( <b>Wi-Fi Connect</b> ); Sirupadapter (2x); Wasserhärte-Tester
<b>Technik &amp; Funktionalität</b>	
<b>Kompatibel mit</b>	Bohnen & Pulver dank speziellen Pulverschachts
<b>Mahlwerk</b>	<b>P.A.G.2+</b>
<b>Max. Pumpendruck</b> (p <sub>max</sub> , lt. Hersteller)	15 bar
<b>Getränkepaar parallel herstellbar</b>	ja (bei 2 von 42 Getränken)
<b>Milch- &amp; Milchschaumsystem</b>	<b>HP3 &amp; CX3</b>
<b>Abschalt-Timer einstellbar</b>	ja (nach 15 min, 30 min oder 1–9h)
<b>Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beheizbar</b>	nein (aber per optional erhältlichem <b>Tassenwärmer</b> bzw. <b>Tassenwärmer S</b> , 199,00 bzw. 99,00 €)
<b>Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beleuchtbar</b>	ja

Hersteller Modell	JURA J10
<b>App</b>	ja ( <b>J.O.E.</b> <sup>®</sup> -App; Android ab 8.0 & iOS bzw. iPadOS ab 15.0 & watchOS ab 8.0)
<b>Strom</b>	
<b>Elektrische Leistung</b> (P <sub>max</sub> , lt. Hersteller)	1.450 W
<b>Elektrische Leistung</b> (P <sub>0</sub> bzw. P <sub>max</sub> , ermittelt während des Herstellungsvorgangs)	<b>Espresso:</b> 317,7 bzw. 1.443,0 W <b>Cappuccino:</b> 733,7 bzw. 1.549,0 W
<b>Elektrische Leistung</b> (P <sub>0</sub> bzw. P <sub>max</sub> , ermittelt im Wartemodus)	6,3 bzw. 6,6 W
<b>Schall</b>	
<b>Schalldruckpegel</b> (L <sub>P 0</sub> bzw. L <sub>P max</sub> aus d: 1,0 m, ermittelt während des Herstellungsvorgangs)	<b>Espresso:</b> 53,9 bzw. 71,4 dB <b>Cappuccino:</b> 54,8 bzw. 73,7 dB
<b>Mahlen &amp; Brühen</b>	
<b>Dauer des Vorheizvorgangs</b> (T <sub>0</sub> , ermittelt)	54 s
<b>Dauer des Herstellungsvorgangs</b> (T <sub>0</sub> , ermittelt)	<b>Espresso:</b> 30 s <b>Cappuccino:</b> 50 s
<b>Volumen</b> (V <sub>min</sub> – V <sub>max</sub> , ermittelt)	<b>Espresso:</b> 15–80 ml <b>Cappuccino:</b> 25–240 ml & 1–45 s
<b>Temperatur eines Espresso</b> (t <sub>max</sub> , ermittelt) *	<b>1. Temperaturmodus:</b> 50,2 °C; <b>2. Temperaturmodus:</b> 59,8 °C; <b>3. Temperaturmodus:</b> 62,4 °C
<b>Temperatur eines Cappuccino</b> (t <sub>max</sub> , ermittelt) *	<b>1. Temperaturmodus:</b> 62,6 °C; <b>2. Temperaturmodus:</b> 68,0 °C; <b>3. Temperaturmodus:</b> 74,4 °C
<b>Temperatur von Wasser</b> (t <sub>max</sub> , ermittelt) *	<b>1. Temperaturmodus:</b> 64,0–68,4 °C; <b>2. Temperaturmodus:</b> 71,8–74,3 °C; <b>3. Temperaturmodus:</b> 77,2–77,8 °C

\* Die Temperaturwerte wurden von unseren Testerinnen & Testern unmittelbar nach Abschluss des Herstellungsvorgangs in Tassen aus Bone Porcelain (t<sub>max d. Materials</sub>: ≈ 3,5 mm & t<sub>0 d. Materials</sub>: ≈ 20 °C) ermittelt.

## Was lässt sich wie individualisieren?

Hersteller Modell	JURA J10
<b>Aromaspektrum</b>	10 Stärken + <b>Extra Shot</b> -Option bei 5 von 42 Getränken
<b>Mahlspektrum</b>	7 Grade
<b>Temperaturspektrum</b>	3 Level
<b>Volumenspektrum – Spezialitäten</b> (V <sub>min</sub> – V <sub>max</sub> )	spezialitätenabhängig, in 5-ml-Schritten verstellbar
<b>Volumenspektrum – Milch &amp; Milchschaum</b> (V <sub>min</sub> – V <sub>max</sub> )	spezialitätenabhängig, in 1-s-Schritten verstellbar
<b>Spezialitäten</b>	42 (scil. 2 × Espresso, 2 × Kaffee, Americano, Cappuccino, Cappuccino Extra Shot, Cold Brew Americano, Cold Brew Cappuccino, Cold Brew Cortado, Cold Brew Espresso, Cold Brew Espresso macchiato, Cold Brew Flat White, Cold Brew Kaffee, Cold Brew Latte macchiato, Cold Brew Lungo, Cold Brew Milchkaffee, Cold Brew Sweet Latte, Cortado, Espresso, Espresso doppio, Espresso macchiato, Flat White, Flat White Extra Shot, Heißwasser, Heißwasser für Grüntee, Kaffee, Latte macchiato, Latte macchiato Extra Shot, Lungo, Milchkaffee, Milchkaffee Extra Shot, Milchportion, Milchschaumportion, Sweet Cappuccino, Sweet Cortado, Sweet Espresso macchiato, Sweet Flat White, Sweet Latte, Sweet Latte Extra Shot, Sweet Latte macchiato, Sweet Milchkaffee, Sweet Milchportion, Sweet Milchschaumportion)

## Bewertung

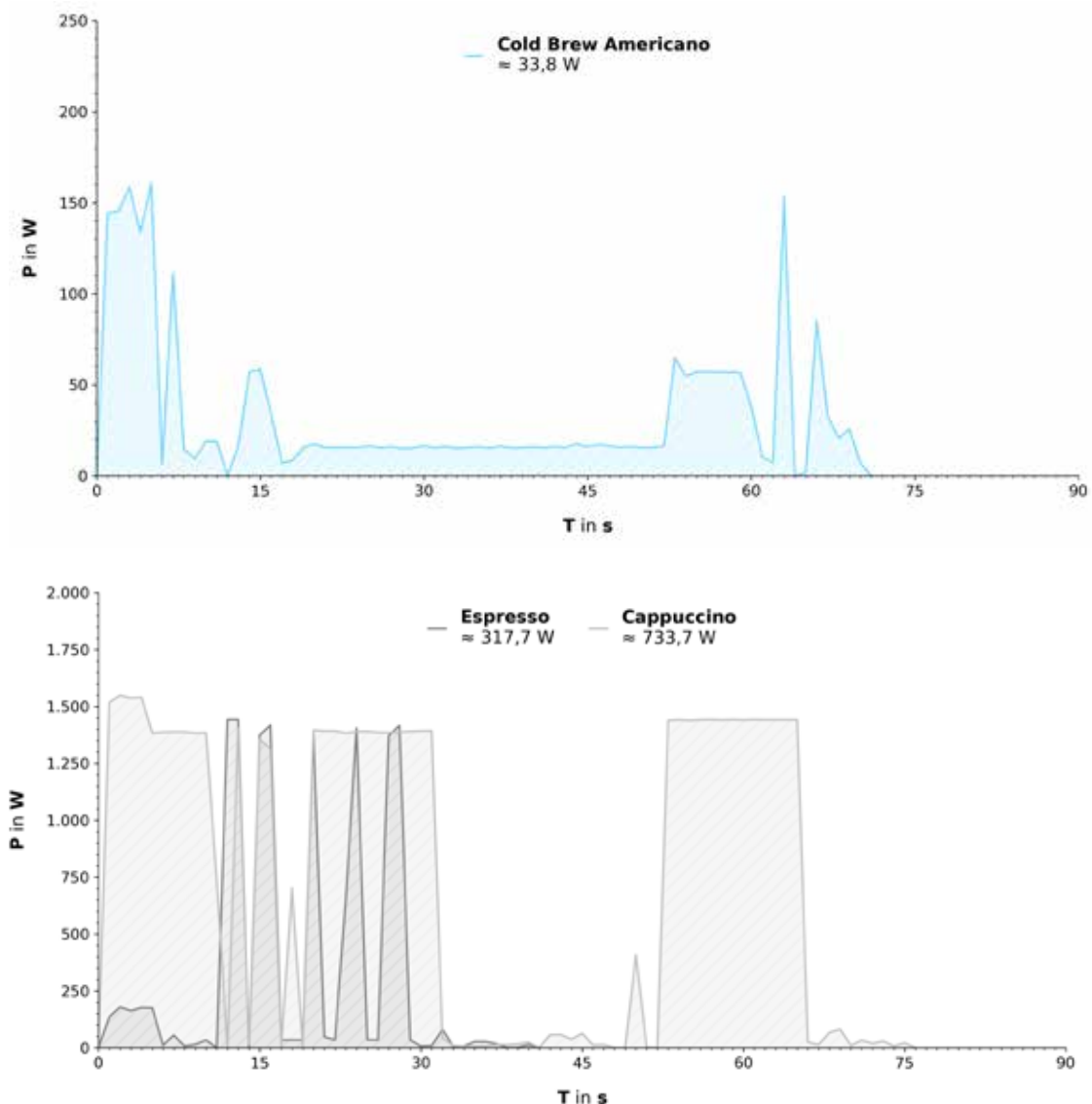
Hersteller Modell	%	JURA J10
<b>Leistung</b>	50	95,2
Brühvorgang	30	96,3
Qualität der Crema	20	96,0
Qualität des Milchschaums	20	95,1
Heißwasserbezug	10	98,0
Mehrfachbezug	10	90,0
Milchbezug	10	93,0
<b>Handhabung</b>	20	94,0
Bedienung	35	95,0
Reinigung und Pflege	30	96,0
Einsatzbereitschaft	25	89,7
Bedienungsanleitung	10	95,0
<b>Betrieb</b>	15	93,5
Stromverbrauch	70	93,2
Schallemissionen	20	92,3
Timer	10	98,0
<b>Individualisierung</b>	10	92,0
Volumen	60	89,6
Aroma	15	98,0
Temperatur	15	94,7
Mahlgrad	10	93,0
<b>Material &amp; Materialverarbeitung</b>	5	96,0
<b>Bonus</b>		1,5 (Speciality Selection); 0,5 (Cold Extraction Process); 0,5 (J.O.E.®); 0,5 (Spezialitätenspektrum); 0,25 (jederzeitige Mahlgradeinstellung)
<b>UVP des Herstellers</b>		1.849,00 €
<b>Durchschn. Marktpreis</b> [Stand v. xx.xx.xxxx]		1.849,00 €
<b>Preis-Leistungsindex</b>		18,93
<b>Gesamtbewertung</b>		97,7 %
<b>Testnote</b>		sehr gut



# Der Stromverbrauch

Der Verbrauch der J10 ist durchweg niedrig: Während des Anschaltvorgangs maßen wir eine durchschnittliche Leistung von  $\approx 794,3$  W und während des Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs, also während wir das Modell einen Espresso bzw. einen Cappuccino herstellen ließen, eine solche von  $\approx 317,7$  W bzw.  $\approx 733,7$  W. Den Verbrauch des Modells kann man anhand eines Beispiels sehr viel anschaulicher darstellen: Wer die J10 jährlich  $\approx 365$  Espresso bzw. Cappuccini herstellen lässt, der muss einen Jahresverbrauch von  $\approx 1,35$  kWh bzw.  $\approx 5,73$  kWh einplanen. Dies ist mit sehr maßvollen Stromkosten von  $\approx 0,32$  € bzw.  $\approx 1,37$  € verbunden, einen Maßstab von  $\approx 0,24$  € pro kWh verwendend. Will man ein jedes Mal auch noch den Verbrauch des An- und Ausschaltvorgangs einrechnen, so sind es pro Jahr  $\approx 3,59$  kWh ( $\approx 0,86$  €) mehr. Die J10 ist also solchermaßen sparsam, dass man das Modell auch sehr viel exzessiver verwenden kann, ohne dass man sich Gedanken um den jeweiligen Strompreis machen muss.

Sparen kann man auch durch die Ausschaltautomatik der J10: Sie schaltet das Modell nach  $\approx 15$  min,  $\approx 30$  min oder  $\approx 1-9$  h nach Vornahme der letzten Aktion per Touchscreen von allein aus – das ist einprogrammierungsabhängig.





# Der Schallausstoß

Der Schallausstoß der J10 ist während des Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs ausgesprochen maßvoll: Wir erhoben, während wir das Modell einen Espresso bzw. einen Cappuccino herstellen ließen, einen durchschnittlichen Schallpegel von nur  $\approx 53,9$  dB bzw.  $\approx 54,8$  dB aus  $\approx 1$  m vor der J10. Dieser Schallausstoß ist demjenigen eines normalen Gesprächs ähnlich. Gewiss: Manchmal kann das Modell sehr viel lauter werden, vor allem das Mahlwerk. Während des Mahlens maßen wir Peaks von  $\approx 73,7$  dB aus  $\approx 1$  m vor der J10. Diese Schallpegel aber sind nach  $\approx 1$  s schon wieder vorüber, sodass sie im regelmäßigen Gebrauch des Modells niemanden enervieren werden. Was wir lobend hervorheben müssen, weil dies anhand des Schallpegels nicht erkennbar wird: Das Geräusch des Mahlwerks ist von einem eher dunklen Ton, was die Ohren sehr viel eher schonen kann als die Geräusche der Mahlwerke vieler anderer Modelle, die von einem helleren Ton sind und schrill wirken.

