

Vom Kaffeeliebhaber zum Heimbarista

Kaffeemühle kaufen: So triffst du die richtige Wahl



Zusammengestellt von Fabio Scacciaferro · 3-facher Weltmeister in Latte Art
Professioneller Barista seit über 10 Jahren

Warum Dreams&Coffee wählen

Die richtige Ausstattung für Ihre Heim, oder Profi-Kaffeestation zu kaufen, ist nur die halbe Miete.

Wo Sie sie kaufen und wer danach dafür einsteht, ist die andere Hälfte.

Dreams&Coffee ist **offiziell autorisierter Wiederverkäufer** für jede in diesem Guide vorgestellte Marke.

Das bedeutet, dass jede Maschine und jede Mühle mit voller **Herstellergarantie, Originalersatzteilen** und direktem Zugang zum **Herstellersupport** ausgeliefert wird, wann immer Sie Unterstützung benötigen.

Jedes Gerät, das die Boutique verlässt, wurde **persönlich von mir getestet**, bevor es zu einer Kundin oder einem Kunden gelangt. Ich delegiere die Installation nicht an einen Kurier oder ein Handbuch: Bei Maschinen und Mühlen, die über Dreams&Coffee gekauft werden, richte ich das Gerät selbst ein, kalibriere es auf Ihr Wasser, Ihre Bohnen und Ihre Routine und begleite Sie persönlich bei den ersten Extraktionen.

Es ist genau der Prozess, den ich mir selbst wünschen würde, wenn ich die Ausstattung kaufen würde.

Warum dieser Guide

Jede Maschine in der Boutique habe ich vor dem Verkauf persönlich getestet.

Bei den Mühlen sogar mit noch mehr Sorgfalt.

Die Mühle macht **60% der Arbeit** aus: Wie dein Espresso am Ende schmeckt, hängt massgeblich von der Gleichmässigkeit deines Kaffeepulvers ab.

Und sobald du mit professionellen Espressomaschinen arbeitest, wird es immer wichtiger, sie mit der richtigen Mühle zu kombinieren.

Eine professionelle Maschine ist darauf ausgelegt, dir präzise Kontrolle über Druck und Temperatur zu geben, aber diese Kontrolle nützt nichts, wenn der Mahlgrad nicht konstant ist: Die Mühle bestimmt die Partikelgrösse, und genau diese Variable beeinflusst den Geschmack in der Tasse am stärksten.

Genau deshalb ist ein eigener Guide zur Wahl der richtigen Mühle keine optionale Ergänzung zum Maschinen-Guide: Er ist die andere Hälfte derselben Entscheidung.

Dieser Guide beantwortet die Frage, die mir meine Kundschaft am häufigsten stellt:

- Wie wählt man die richtige Mühle?
- Welche Typen gibt es?
- Welche Marken und Modelle ich ausgewählt habe?

3 Fragen für Sie

Ihre Antworten liefern Ihnen den Ausgangspunkt, um herauszufinden, welche Mühle am besten zu Ihren Bedürfnissen passt und die ideale Ergänzung zu Ihrer Maschine bildet.

01 Welche Kaffeeart bereiten Sie hauptsächlich zu?

Nur Espresso oder auch Filterkaffee (V60, Chemex, French Press)?

Eine Espresso-Mühle bietet einen engeren, präziseren Einstellbereich. Eine „All-Purpose“-Mühle deckt beide Welten ab, verlangt aber meist eine höhere Investition für dieselbe Präzision über einen breiteren Bereich.

02 Wie viel Kaffee mahlen Sie pro Tag?

Gelegentliche Nutzung (1–3 Kaffees pro Tag), intensive tägliche Nutzung (Familie, mehrere Nutzer) oder professionelle Nutzung (Lokal, Büro mit hohem Volumen)?

Das Volumen bestimmt die technische Kategorie: Motor, Bohnenbehälter-Kapazität, Kühlung der Mahlscheiben.

03 Wie viel Kontrolle wünschen Sie bei der Dosierung?

Soll die Mühle die Dosis automatisch berechnen, oder stellen Sie lieber jede Variable selbst ein, inklusive Dosis?

Das weist auf einen der drei im nächsten Kapitel beschriebenen Typen hin.

Die drei Mühlentypen: Was sind die Unterschiede

Nicht jede Mühle arbeitet nach demselben Mahlprinzip.

Ich habe die Auswahl der Boutique bewusst so aufgebaut, dass sie alle drei Technologien abdeckt, denn jede ist auf eine andere Priorität ausgelegt: Konstanz, Präzision oder Frische.

Grind by Time

Die Annahme: **Zeit entspricht Gewicht**.

Die Mühle mahlt für eine festgelegte Dauer und stoppt, wie viel Pulver dabei entsteht, hängt von dieser Dauer ab, gemessen wird das Gewicht nie.

Die Mahlrates ist deshalb **nicht konstant**: 12 Sekunden können heute 18 Gramm ergeben, nächste Woche bei gleicher Einstellung nur 16. Als Einstieg, solange Sie noch schmecken lernen, ist das in Ordnung, wer es mit Kaffee ernst meint, wächst schnell darüber hinaus.

Vorteile

Zuverlässig, einfach in der Anwendung, bei gleicher Mahlwerksqualität meist günstiger.

Nachteile

Die Dosis kann sich mit der Zeit leicht verändern, bedingt durch Verschleiss der Mahlscheiben oder kleine Schwankungen in der Bohnenfeuchtigkeit.

Ideal für

Alle, die eine solide Mühle ohne Schnickschnack wollen und keine grammgenaue Präzision benötigen.

Grind by Weight

Eine Grind-by-Weight-Mühle verfügt über eine **eingebaute Waage** unter dem Siebträger und misst in Echtzeit, wie viel Kaffee tatsächlich hineinfällt.

So stoppt sie jedes Mal exakt bei der eingestellten Grammzahl, unabhängig von Bohnendichte, Feuchtigkeit oder Röstfrische – Faktoren, die bei einer rein zeitgesteuerten Mühle zu spürbaren Schwankungen in der Dosierung führen können.

Dieser Mühlentyp liefert dadurch jedes Mal **konstante Ergebnisse** und nimmt Einsteigern, die noch die Grundlagen lernen, eine ganze Variable aus der Gleichung.

So kann man sich voll auf Mahlgrad und Extraktionszeit konzentrieren, statt gleichzeitig gegen eine unregelmässige Dosierung anzukämpfen.

Vorteile

Konstante Dosierung Tasse für Tasse, macht Timer oder externe Waage überflüssig, ideal für alle, die die Wiederholbarkeit einer professionellen Routine suchen.

Nachteile

In der Regel teurer als die zeitbasierte Variante derselben Kategorie; komplexere Elektronik im Unterhalt.

Ideal für

Alle, die eine Variable aus der Gleichung streichen und sich auf Extraktion und Latte Art konzentrieren möchten, ohne über das Dosiergewicht nachzudenken.

Single Dose

Bei einer Single-Dose-Mühle geben Sie jeweils nur die exakte Bohnenmenge ein, die Sie für diese eine Dosis mahlen möchten, es bleibt kein Vorrat im Bohnenbehälter zurück.

Jeder Mahlvorgang startet dadurch mit **frischen Bohnen**: Sie schmecken ausschliesslich das, was Sie gerade gemahlen haben, ohne Vermischung mit Rückständen vom vorherigen Mahlgang oder mit Bohnen, die bereits länger im Trichter lagen und an Aroma verloren haben.

Das ist **langsamer** und erfordert **mehr Aufmerksamkeit**, da vor jedem Shot neu eingewogen und eingefüllt werden muss. Für alle, die eine bestimmte Bohnencharge präzise einstellen oder häufig zwischen verschiedenen Kaffeesorten wechseln möchten, macht dieser Mehraufwand aber den entscheidenden Unterschied in der Tasse.

Vorteile

Keinerlei abgestandene Kaffeereste zwischen den Mahlvorgängen, absolute Kontrolle darüber, welchen Kaffee Sie gerade mahlen (praktisch beim Wechsel zwischen mehreren Origins).

Nachteile

Langsamer im Alltag, erfordert jedes Mal das Abwiegen/Einfüllen der Bohnen. Nicht für hohe, durchgehende Volumen ausgelegt.

Ideal für

Alle, die zwischen mehreren Origins wechseln, maximale Frische in der Tasse suchen, oder auf kompaktem Raum mahlen, wo ein voller Bohnenbehälter unpraktisch ist.

Die 4 Preisklassen: Was sich wirklich veränder

Wie schon bei den Espressomaschinen habe ich die Auswahl in vier Kategorien unterteilt.

In jeder Kategorie finden Sie alle drei Typen, zeitbasiert, gewichtsbasiert und Single Dose, sodass Sie Budget und Einsatzzweck miteinander abgleichen können.

CHF 99 – 400 • Entry Level

Handmühlen und portable Single-Dose-Mühlen



CHF 500 – 900 • Entry Premium

Einstiegs-Premium elektrisch



CHF 900 – 1.800 • Home Barista

Der ernsthafte Einstieg.



CHF 1.800 – 4.000+ • Semi-professionell und professionell

Die Referenzklasse



Handmühlen und portable Single-Dose

"Kennzeichnend für diese Klasse: kein Motor.

Konstanz entsteht allein durch Handkurbel-Mechanik und präzisionsgefertigte Stahl- oder Keramik-Kegelmahlscheiben, nicht durch Elektronik.

Gestufte oder nahezu stufenlose Einstellringe ermöglichen echte Partikelgrößen-Kontrolle trotz Handbetrieb.

Die Mahldauer ist länger als elektrisch, und konstruktionsbedingt ist die Klasse Single Dose: Ohne Bohnenbehälter ist Frische im Prozess verankert, nicht nur eine Option.

Lautstärke und Platzbedarf

Praktisch geräuschlos, ohne Motor bleibt nur der mechanische Widerstand der Kurbel spürbar. Kompakt genug für Handgepäck oder eine enge Küchenecke.

Empfohlen für

- Vielreisende, die auch unterwegs nicht auf Mahlqualität verzichten wollen.
- Erstkäufer, die eine eigene Kaffeeroutine austesten, ohne sich auf ein elektrisches Setup festzulegen.
- Nutzer mit wenig Platz, für die eine kompakte, motorlose Mühle die praktische Wahl ist.

Brands

- Comandante
- MHW-3Bomber
- ZeroHero

CHF 500. – 900.

Entry Premium Electric

Kennzeichnend für diese Klasse: der Wechsel von manueller zu motorisierter Präzision. Ein **Motor** treibt die **Mahlscheiben konstant** an und eliminiert die Variable Hand.

Hier treffen erstmals alle drei Mahltechnologien aufeinander, **Grind by Time**, **Grind by Weight** und **Single Dose** haben hier ihre Einstiegsmodelle.

Die Wahl ist nicht mehr Budget, sondern welche Variable die Maschine übernehmen soll. Mahlscheiben: meist 55 mm, flach oder konisch, Stahl, für Hausgebrauch statt Dauerbetrieb. Empfehlung: Entry-Premium und Home Barista Maschinen bis CHF 2'000.

Lautstärke und Platzbedarf

Niedrige Dezibelwerte dank kompaktem Direktantrieb mit reduzierter Drehzahl. Platzbedarf innerhalb gängiger Arbeitsplatten-Masse, ohne zusätzlichen Freiraum.

Empfohlen für

- Alle mit frisch gekaufter Premium-Espressomaschine, die eine ebenbürtige Mühle suchen.
- Für alle, die vom manuellen Mahlen weg wollen, Ergebnisse morgens ohne Nachdenken.
- Alle, die bewusst zwischen Zeit, Gewicht oder Single Dose wählen möchten.

Brands

- Eureka
- Fiorenzato

CHF 900. – 1.800

Home Barista

Entscheidend für diese Klasse ist der Sprung bei Mahlscheibengrösse und Motordrehmoment, nötig, um **intensive tägliche Nutzung** ohne hitzebedingte Einbussen bei der **Konstanz** zu bewältigen.

Grind by Weight wird hier zur Norm statt zur Ausnahme, und **Single Dose** taucht wieder auf, in verfeinerter, schnellerer Form als bei den Handmühlen der Einstiegsklasse.

Design wird hier ebenso wichtig wie **Technik**: Mehrere Modelle setzen auf magnetische oder modulare Komponenten, die Wartung und Mahlscheibenwechsel deutlich schneller machen als bei Einstiegsmodellen.

Lautstärke und Platzbedarf

Höheres Drehmoment bedeutet mehr dB, aber kurze Mahlzeiten. Grösserer Bohnenbehälter und stabileres Gehäuse brauchen etwas mehr Platz und einen festen Standplatz.

Empfohlen für

- Alle, für die Kaffee fester Alltagsbestandteil ist und die bei der Konstanz keine Kompromisse wollen.
- Enthusiasten, die von Entry-Premium aufsteigen und Profi-Bar-Präzision suchen.
- Alle mit Prosumer- oder Semi-Profi-Maschine, bei der eine schwache Mühle sonst zum limitierenden Faktor wird.

Brands

- La Marzocco
- Gilda
- Rocket
- Ascaso

Semi-professionell und professionell

Entscheidend: eine Architektur für durchgehenden **Hochvolumenbetrieb**, nicht vom Heimgebrauch abgeleitet.

Grössere Mahlscheiben (ab 65 mm) und drehmomentstarke Motoren halten die Mahlkonsistenz auch bei schneller Extraktionsfolge stabil, ohne Hitzedrift.

Hier tauchen zudem vernetzte Modelle auf, die Mahlscheibenverschleiss automatisch erfassen und ausgleichen, und die **«Allround»-Mühle** wird realistisch: Wechsel zwischen Espresso und Filtermahlgrad ohne Präzisionsverlust.

Lautstärke und Platzbedarf

Dauerlastmotoren: thermische Stabilität, aber anhaltend hoher Geräuschpegel. Stellfläche und Gewicht steigen deutlich, näher an der Bar-Theke als an der heimischen Küche.

Empfohlen für

- Cafés, Büros und Restaurants, wo die Mühle beim ersten wie beim hundertsten Shot gleich performen muss.
- Home-Baristas an der Spitze der Enthusiasten-Kategorie, die Bar-Ausstattung zu Hause wollen.
- Alle, die zwischen Röstprofilen wechseln, ohne den Mahlgrad neu einzustellen.

Brands

- Mazzer
- La Marzocco
- Etzinger

Meine Kuratierte Markenauswahl

Die gleichen Kriterien, die ich an jede Espressomaschine in meiner Boutique anlege, gelten auch für die Mühle.

Ich verkaufe nicht jede Marke, die es auf dem Markt gibt. Ich biete Ihnen nur jene an, die ich selbst getestet habe, täglich verwende und ohne zu zögern für meine eigene Home Coffee Station wählen würde.



Eureka



La Marzocco



Mahlkönig



Etzinger



Mazzer



Gilda

Eureka

Die Marke,
die ich für die erste
Mühle am häufigsten
empfehle.

In Norditalien geboren, blickt Eureka auf über ein **Jahrhundert Mahltradition** zurück, und die eigene Ingenieurs-DNA wird sichtbar, sobald man den Bohnenbehälter öffnet.

Es ist bei Weitem die breiteste Range der Boutique und deckt jede Technologie und Preisklasse ab:

Die **Mignon Specialità 55** und die **Mignon Oro Single Dose** sind im Einstiegs-Premium-Segment angesiedelt, die **Mignon Libra 55** bringt Grind-by-Weight in die Home Barista Klasse, und der **Atom 65W Casa** markiert den Punkt, an dem die Range beginnt, mit professionellem Leistungsniveau zu verschmelzen.



La Marzocco



Der Florentiner Hersteller, bekannt für seine erstklassigen Espressomaschinen.



Diese **Präzisionsphilosophie** hat La Marzocco erst relativ kürzlich auf das Mahlen übertragen.

Der Jay nutzt **Magnetantriebstechnologie** für Grind-by-Weight ohne die Verschleisspunkte eines herkömmlichen Getriebes und markiert so den Einstieg der Marke in diese Kategorie.

Der **Swan** an der Spitze der Range treibt dieselbe Philosophie auf die Spitze: das Flaggschiff der Boutique für alle, die eine La-Marzocco Maschine besitzen oder planen und denselben Standard auch beim Mahlen wollen.

Mahlkönig

Ein deutscher Hersteller mit einer Geschichte, die in der **industriellen Mühlentechnik** verwurzelt ist.

Der **E65 S** eröffnet die Range als zeitgesteuertes Arbeitspferd, während der **E65S GBW** und der vernetzte **E65W GbS** auf derselben Plattform gravimetrische Präzision und Fernüberwachung hinzufügen.

Der **EK43** und seine kompaktere Version, der **EK43 S**, sind die Referenzmühle der Branche für den Allroundeinsatz, gleichermassen zuhause im Wechsel zwischen Espresso und Filter.

An der Spitze steht die **E80-Linie**, in den Versionen zeitgesteuert, Grind-by-Weight und vernetzt als GbS, gebaut für Betriebe, die sich keinen einzigen inkonsistenten Shot leisten können.



Die Referenz,
sobald man vom Prosumer-
Bereich in ernsthaftes
Volumen aufsteigt.

Etzinger

Vom manuellen Mahlen bis zum professionellen Hochvolumeneinsatz



Etzinger ist ein **Schweizer Hersteller**, der ein breiteres Spektrum abdeckt als fast jede andere Marke in der Auswahl.

Der **Etz-I** eröffnet die Range als manuelle Single-Dose-Mühle mit einem markanten Design aus Holz und Metall, während die **etzMAX LT** und die **etzMAX LM** mit Grind-by-Time in den Alltag für Zuhause und Prosumer vordringen.

An der Spitze ist die **EtzMAX X** für den Hochvolumeneinsatz im HoReCa-Bereich gebaut, die Art Mühle, die hinter der Theke eines belebten Cafés läuft statt auf einer Küchenarbeitsplatte.

Mazzer

Eine **italienische Marke** aus Venedig mit einer Geschichte, die bis zu den Ursprüngen des professionellen Espresso-Mahlens zurückreicht.

Die **Mini G** bringt genau diese kompakte, professionelle Ingenieurskunst nach Hause und mahlt zeitgesteuert mit der Zuverlässigkeit, für die die Marke bekannt ist.

Die **Philos** überträgt dieselbe DNA auf Single Dose und richtet sich an alle, die Mazzers Verarbeitungsqualität wollen, ohne einen Bohnenbehälter mit Vorratsmenge.



Mazzer war
Café-Theke,
bevor «Home Barista»
ein Wort war.



Gilda



Gilda mahlt wie ein
Werkzeug und wirkt
wie ein Designobjekt.

Eine Marke mit einer klaren
Design-first-Philosophie.

Gilda beweist, dass **Single-Dose-Mahlen** nicht rein funktional aussehen muss, hier ist die Form ebenso durchdacht wie die Mahlpräzision selbst.

Das Single Dose System ist das Modell, das die Marke in der Boutique definiert:

präzises Single-Dose-Mahlen in einer **markanten Silhouette**, die eher an Möbeldesign erinnert als an Küchenausstattung, ein Objekt, das ebenso überzeugt wie es täglich funktioniert.



Ihr nächster Schritt

Sie haben nun ein klareres Bild von dem, was Sie suchen: die Klasse, die Merkmale, die Maschine, die zu Ihrem Morgen passt.

Jetzt gibt es zwei Wege vorwärts.



SELBST TESTEN IN DER BOUTIQUE

📍 Furrengasse 7, Luzern

🕒 Dienstag - Samstag
09.00 - 17.00

KONTAKTIERE MICH*

📞 +41 76 709 6003

✉ info@dreamsandcoffee.ch

**Beratung ist kostenlos und unverbindlich*

A man with glasses and a light blue button-down shirt stands outside a shop, looking into a large arched window. Inside the window, several espresso machines are displayed on a wooden counter. The shop's name, 'DREAMS & COFFEE', is written in large white letters with a red ampersand, and 'THE BOUTIQUE' is written in smaller red letters below it. A QR code is visible on one of the machines.

DREAMS
&
COFFEE
— THE BOUTIQUE —

**Jede Espressomaschine erzählt
eine Geschichte.**

Welche wird deine sein?