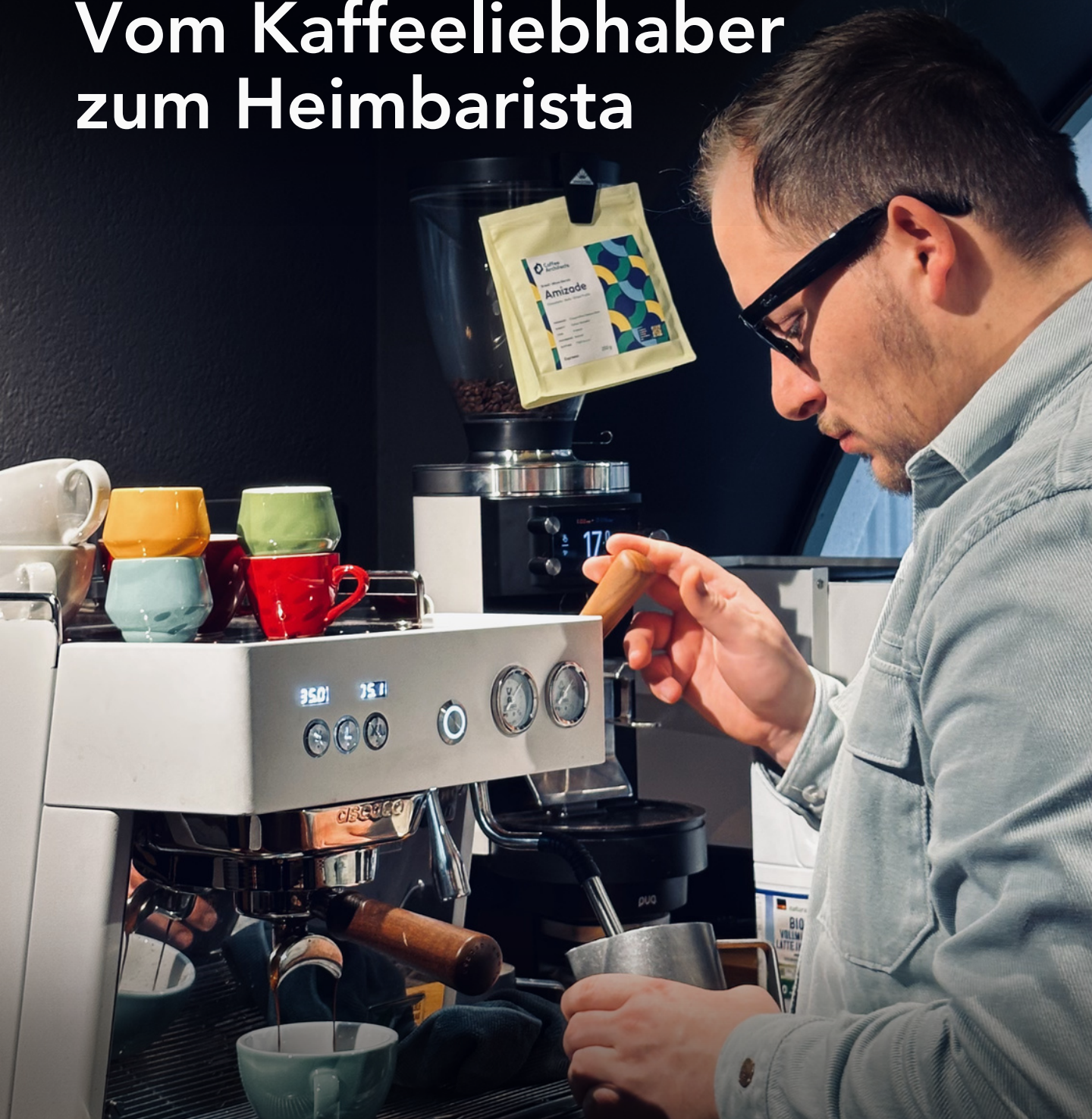


Dein Leitfaden für das perfekte Espresso-Setup

Vom Kaffeeliebhaber zum Heimbarista



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

Warum meiner Meinung vertrauen

Nach 15 Jahren in der Branche habe ich gelernt: Das beste Setup ist nicht das teuerste. Es ist das, das man jeden Morgen wirklich gerne benutzt.

Mein Name ist
Fabio Scacciaferro.

Seit meiner Jugend war
Kaffee mehr als eine
Gewohnheit.

Es war eine **Leidenschaft**,
die mich in die Welt der
Latte Art führte und
schliesslich zum
3-fachen **Weltmeistertitel.**

Aber der Wettkampf war nie
das eigentliche Ziel.

2024 traf ich eine
Entscheidung: Ich wollte,
dass Menschen zu Hause
**professionellen
Kaffeegenuss** erleben.

Jeden Morgen.
Ohne Kompromisse.

Das **Problem**, das ich immer
widersah, war dasselbe:
Menschen gaben Tausende für
Maschinen aus, die sie nicht
verstanden.

Die Lücke war kein Budget:
Es war **Wissen**.
Und diese Lücke kostete
Menschen echtes Geld und
echte Enttäuschung.

Deshalb gründete ich
Dreams&Coffee in Luzern
mit einem klaren Ziel:
nicht die teuerste Maschine zu
verkaufen, sondern die richtige
für Sie.

Jede Marke in meiner Boutique
wurde persönlich getestet.
Wenn ich sie nicht selbst jeden
Morgen nutzen würde,
empfehle ich sie Ihnen nicht.

Ihr Leitfaden

Dieser Leitfaden ist die schriftliche Version des Gesprächs, das ich mit jedem Kunden führe.

Die **Fragen**, die ich stelle, die **Kriterien**, die ich verwende, die **Fehler**, die ich sehe.

Ich habe alles, was ich Ihnen normalerweise persönlich sagen würde, in diesen Leitfaden gepackt.

Wenn Sie ihn zu Ende gelesen haben, haben Sie nicht nur eine Maschine im Kopf.

Sie wissen genau, warum sie die richtige für Sie ist.

Was Sie In Diesem Leitfaden Finden

→ Was Sie sich fragen sollten, bevor Sie eine Maschine anschauen

→ Die Marken, die ich ausgewählt habe und der Grund für jede Entscheidung

→ Wie die Preisklassen zu lesen sind und was sich tatsächlich verändert zwischen ihnen

→ Wie Sie eine kostenlose Beratung erhalten, bevor Sie entscheiden.

3 Fragen für Sie

Drei Fragen trennen Sie von der richtigen Maschine.

Beantworten Sie sie ehrlich, und die Wahl wird offensichtlich.

01 Wie oft werden Sie zu Hause Espresso zubereiten?

Bereiten Sie ein oder zwei Shots pro Tag nur für sich zu?
Oder mehrere Runden, für Gäste, mit Milchgetränken?

Die richtige Espressomaschine ist die, die zu Ihrem Tagesablauf passt.

02 Was trinken Sie mehr?

Beginnen Sie Ihren Morgen gerne mit einem Cappuccino, einem Flat White, oder üben Sie sogar ein bisschen Latte Art?

Einige Maschinen extrahieren wunderschön, liefern aber inkonsistenten Dampf.

03 Was ist Ihr reales Budget und wie flexibel sind Sie?

Der Unterschied zwischen einer CHF 2.000 und einer CHF 4.000 Maschine ist jahrelanger zuverlässiger Betrieb und Komponenten, die Sie nicht bereuen.

Lieber einmal richtig investieren, als jeden Morgen daran erinnert werden.

Die 4 Preisklassen: Was sich wirklich veränder

Was rechtfertigt den Preisunterschied bei Espressomaschinen?

Die Antwort liegt in der Ingenieurskunst, den Materialien und der Konsistenz.

Nach Jahren der Erfahrung weiss ich genau, was sich zwischen jedem Preispunkt verändert und ob dieser Unterschied in Ihrem Alltag tatsächlich eine Rolle spielt.

CHF 880 · 1.500 · Einstieg Premium

Erstkäufer, moderater Einsatz



CHF 1.500 · 3.200 · Prosumer

Täglicher intensiver Einsatz, Milchgetränke



CHF 3.200 · 5.500 · Semi-Professionell

Fortgeschrittener Heimnutzer, kleines B2B



CHF 5.500+ · Professionell

Purist, definitives Heim-Setup



Einstieg Premium

Wenn Sie jemals einen wirklich gut gemachten Espresso gekostet und gedacht haben: "Den willich jeden Morgen"·hier fangen die meisten an zu suchen. Aber lassen Sie mich ehrlich mit Ihnen über diese Klasse sein.

Das definierende Merkmal dieser Maschinen ist **Thermische Stabilität**.

Maschinen dieser Klasse nutzen einen **PID-Regler**, einen Präzisionsthermostat, der die Boilertemperatur in Echtzeit überwacht und anpasst, sodass Ihre Extraktion Shot für Shot konsistent bleibt.

Die meisten Maschinen in dieser Klasse verwenden einen **Einzelboiler** oder ein **Wärmetauscher-System**. Ein Einzelboiler bedeutet: erst den Shot ziehen, dann warten bevor Sie dampfen. Ein Wärmetauscher löst dies, indem er Espresso und Dampf gleichzeitig handhabt.

Die Gaggia Classic Pro und die Breville Barista Express sind typische Beispiele für diese Klasse.

Wer ernsthaft genug über Kaffee nachdenkt, um diesen Leitfaden zu lesen, wächst schneller darüber hinaus, als er erwartet

Prosumer

Wenn die Ein stiegsklasse hervor ragenden Espresso zu Hause bedeutet, dann bedeutet diese Klasse professionellen Espresso zu Hause.

Das definierende Merkmal hier ist der native **Dual Boiler**.

Im Gegensatz zu einem Wärmetauscher bietet ein Dual-Boiler-System zwei völlig unabhängige Boiler: einen ausschliesslich für den Brühvorgang gesteuerten Temperatur gleichzeitig. Das bedeutet keine Temperaturschwankungen zwischen Shots, und einen ausschliesslich für Dampf, jeder mit seiner eigenen präzise kein Warten, kein Kompromiss zwischen Extraktionsqualität und Dampfleistung.

Die meisten Maschinen in dieser Klasse verfügen zudem über **Druckkontrolle** und **Vorinfusion**, die Fähigkeit, den Kaffeepuck vor Beginn der eigentlichen Extraktion sanft mit niedrigem Druck zu sättigen. Dadurch wird Channeling reduziert, die Extraktion gleichmäßiger und die Tasse gewinnt deutlich an Klarheit und Süße.

Für wen ist das geeignet

- Nutzer, die regelmässig milchbasierte Getränke zubereiten und Ergebnisse auf dem Niveau einer Specialty Coffee Bar wollen.
- Enthusiast, der die Maschine täglich intensiv nutzt.

Modell

- Rocket Appartamento TCA
- Ascaso Steel Duo
- Plus Lelit Pro Line

CHF 3.200 - 5.500

Semi-Professionell

Auf diesem Niveau beginnt die Grenze zwischen Ihrem Zuhause und einer Specialty Coffee Bar zu verschwimmen.

Das definierende Merkmal dieser Klasse ist **vollständige professionelle Architektur** in einem häuslichen Gehäuse. Der Brühkopf erreicht hier eine Thermische Masse, die an niedrigeren Preispunkten schlicht nicht erreichbar ist: **Temperaturstabilität** wird so präzise, dass aufeinanderfolgende Shots nicht voneinander zu unterscheiden sind. Alles **ohne Erholungszeit, ohne Drift** und **ohne Qualitätsverlust**.

Diese Klasse führt auch ernsthaftes **Pressure Profiling** ein:

Es ermöglicht dir, die gesamte Druckkurve deiner Extraktion zu gestalten, indem du den Druck (in Bar) zu bestimmten Zeitpunkten erhöhst oder senkst, um unterschiedliche Eigenschaften aus dem Kaffee herauszuholen.

Für wen ist das geeignet:

- Der fortgeschrittene Heimnutzer, der die Prosumer-Klasse überwachsen hat
- Alle, die in einem kleinen Hospitality-Kontext tätig sind: Boutique-Hotel, High-End-Büro, Restaurant

Modell

- La Marzocco - Linea Mini R
- Gilda Dual Boiler
- Rocket Bicocca
- Ascaso - Baby T Series

Professionell

Das definierende Merkmal dieser Klasse ist **Totale Kontrolle**.

Vollst ändiges manuelles volumetrisches Management, unabhängige Boiler-Steuerung mit nahezu null thermischer Varianz und **Pressure Profiling**, das Ihnen vollständige Kontrolle über jede Millisekunde der Extraktion gibt.

Die **thermische Masse** der Brühgruppe in dieser Klasse ist eine völlig andere Kategorie: Komponenten, die darauf ausgelegt sind, über Dutzende aufeinanderfolgende Bezüge hinweg absolute Konstanz zu liefern, ohne Aufheizzeit, ohne Temperaturschwankungen und ohne jegliche Kompromisse bei der Ausgabequalität.

Die La Marzocco - GS3 AV ist hier der Referenzpunkt und eine der besten Heim-Espressomaschinen, die je gebaut wurden: Manuelle Volumetrische Steuerung, vollständig unabhängige Boiler-Verwaltung und Vorinfusions-Profiling.

Es ist keine Maschine, aus der man herauswächst. Es ist eine Maschine, in die man hineinwächst und die man jahrelang behält.

Für wen ist das geeignet:

→ Der Purist, der das definitive Heim-Setup möchte und es für Jahrzehnte behalten will

→ Kleine B2B-Kontexte, bei denen die Qualitätserwartungen keinen Spielraum für Kompromisse lassen

Von hier an
gibt es keine
Kompromisse
mehr.

Professionell Gastro

Hier endet der Heim-Espresso und der professionelle Kaffeeservice beginnt.

Die La Marzocco - KB90 und die La Marzocco - Strada sind die Maschinen, die die besten Coffee Bars der Welt betreiben.

Multi-Gruppen-Kommerzielle-Technik, individuelle Brühboiler pro Gruppe, **paddelgesteuerte Vorinfusion** und eine Bauweise, die für kontinuierlichen Hochvolumen-Service ohne einen einzigen Kompromiss bei der Konsistenz ausgelegt ist.

Wenn Sie ein *Gastronom*, ein *Boutique-Hotel-Besitzer* oder in einem *Hospitality-Kontext* tätig sind, wo Kaffee ein zentraler Teil des Gästerlebnisses ist, möchte ich dieses Gespräch direkt mit Ihnen führen.

Die beteiligten Variablen, Volumen, Arbeitsablauf, Mitarbeiterschulung, Installation, erfordern eine dedizierte Beratung. Es gibt auf diesem Niveau keine Einheitslösung.

Melden Sie sich und wir kümmern uns um den Rest.

Eine kuratierte Auswahl

Ich führe nicht jede Marke auf dem Markt.

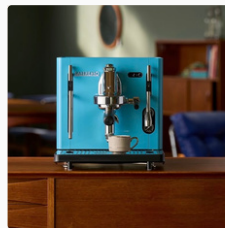
Ich führe die, die ich selbst kaufen würde.

Jeder Name in meiner Boutique wurde persönlich getestet, verwendet und nach einem einzigen Standard bewertet.

Liefert diese Maschine konsistent die Qualität, die ich von einem Premium-Espresso-Setup erwarte?



La Marzocco



Sanremo



Ascaso



Arkel



Rocket



Gilda

La Marzocco



Der Gold Standard



Gegründet in **Florenz** in 1927, hat La Marzocco im Wesentlichen definiert, wie professionelle Espresso-Ingenieurskunst aussieht.

Dual Boiler Architektur, gesättigte Brühköpfe, **Thermische Stabilität**, die den Standard für die gesamte Industrie gesetzt hat.

Jede Maschine, die ich von dieser Marke verkaufe, trägt dieselbe DNA, ob es sich um ein Heimmodell oder ein volles kommerzielles Setup handelt.

Sanremo

Handwerk trifft Innovation



Geboren in **Treviso**, Norditalien, baut Sanremo jede Maschine noch heute von Hand.

Das zeigt sich in den technischen Details: ein **Kontrollsystem**, das dem Barista eine bisher unerreichte Präzision bei der Extraktion ermöglicht.

Ausgewählte Materialien für konstante thermische Stabilität, auch unter Druck.

Ständige **Forschung und Entwicklung** für die fortschrittlichsten Technologien.

Jede Maschine vereint Design und Technologie, für ein professionelles Erlebnis zu Hause.



Ascaso

Ein Hersteller aus **Barcelona** mit über **60 Jahren Geschichte** und einer Bauqualität, die konsistent über ihrem Preispunkt liegt.

Die **Steel Duo Pro** bietet insbesondere eines der besten Preis-Leistungs-Verhältnisse im europäischen Prosumer-Markt und ist oft die erste Maschine, die ich empfehle, wenn ein Kunde ein klares Budget und kompromisslose Ansprüche hat.



Premium-
Qualität zum
fairen Preis

Arkel

Handwerk
trifft auf
Einfachheit



Arkel baut Maschinen mit einer klaren Philosophie: **keine unnötige Komplexität, kein Kompromiss bei Materialien.**

Die **Coast** ist ihr Flaggschiff: eine klare, präzise, wunderschön gebaute Maschine, die konsistente Ergebnisse liefert, ohne dass Sie Ingenieur sein müssen.

Für alle, die echte **Bauqualität** und zuverlässige Leistung wollen, ohne die Lernkurve technisch anspruchsvollerer Maschinen. Wenn **Benutzerfreundlichkeit** genauso wichtig ist wie **Ausgabequalität**, ist Arkel die richtige Maschine für Sie.

Rocket Espresso

In **Mailand** gefertigt, entworfen, um genauso angesehen zu werden wie benutzt zu werden.

Rocket verbindet ikonische **italienische Ästhetik** mit echter Leistung, besonders beim Dampf, wo mehrere ihrer Modelle glänzen.

Das **Appartamento** ist aus gutem Grund ein moderner Klassiker: klare Linien, aussergewöhnliche Milchtexturierungsfähigkeit und eine Zuverlässigkeit, die für sich spricht.

Wenn die Maschine auf Ihrer Arbeitsfläche genauso wichtig ist wie das, was aus ihr herauskommt, ist Rocket die richtige Wahl.



Leistung trifft
Auf
Italienisches Des

Gilda



Wo Dual Boiler
erschwinglich Wird



Swiss-made und gebaut, um es zu beweisen. Solide Konstruktion, stabile Leistung und ein geradliniger Ingenieuransatz, der **Konsistenz** über Komplexität stellt.

Es gibt etwas besonders Passendes an einer Schweizer Maschine in einer Schweizer Boutique: dieselbe Aufmerksamkeit für Präzision und Langlebigkeit, die die Fertigungskultur dieses Landes definiert, zieht sich durch jedes Bauteil.

Eine solide Wahl, wenn Sie das richtige Gleichgewicht zwischen **Leistung** und **Benutzerfreundlichkeit** suchen.

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.

DIE BOUTIQUE BESUCHEN

 Furrengasse 7, Luzern



Dienstag - Samstag
09.00 - 17.00

**Beratung ist
kostenlos
und unverbindlich**

**Kommen Sie rein,
sagen Sie was Sie suchen.
Ich erledige den Rest.**

DIREKTIN KONTAKT

 +41 76 709 6003

 @dreamsandcoffee

 info@dreamsandcoffee.ch

A man with short brown hair and glasses, wearing a light blue button-down shirt over a black t-shirt and dark trousers, stands with his hands in his pockets, looking into a shop window. The window features a large arched opening. Inside the window, several coffee machines are displayed on a wooden counter. A sign on the window reads "DREAMS & COFFEE" in large white letters, with a red ampersand. Below it, in smaller red letters, is "THE BOUTIQUE". A QR code is visible on a small sign in front of the machines.

DREAMS & COFFEE

— THE BOUTIQUE —

*Jede Espressomaschine erzählt
eine Geschichte.*

Welche wird deine sein?