

Frisch gemahlen, nicht gekapselt



Die neue J10 von Jura

30 Jahre nach Vorstellung ihres ersten Kaffeevollautomaten Impressa 500 präsentierte sich die Schweizer Premiummarke Jura auf der IFA mit innovativen Ideen. Auf das vor wenigen Monaten vorgestellte Einsteigermodell C8 und den Coffee-Only-Vollautomaten Ena 5 folgte in Berlin mit der neuen Jura J10 ein Gerät für das obere Marktsegment. Technisch zeichnet sich der neue Vollautomat durch eine enorme Vielseitigkeit aus, denn er beherrscht neben der Zubereitung der klassischen Spezialitäten auch den Cold Extraction Process für Cold-

Brew-Getränke. Zusätzlich kann er mit subtil gesüßtem Milchschaum auch süße Verführungen in die Tasse oder das Glas bringen – wie bei Jura üblich mit genau der Intensität, die den individuellen Vorlieben der Nutzer entspricht. Neben den technischen Fähigkeiten ist auch das äußere Erscheinungsbild ein wichtiges Verkaufsargument für die neue Jura J10: Das Gehäuse in ausdrucksstarkem Piano Black mit Elementen in Night Chrome verbindet Hochwertigkeit mit zeitloser Eleganz, die in praktisch jede Küche passt.

Nach Ansicht von Jura Geschäftsführer Horst Nikolaus sind Innovationen wie die IFA-Neuheiten aus der Schweiz ein wichtiges Instrument, um den Markt für Kaffeefullautomaten zu vergrößern. „Auch wenn es uns als Branche gelungen ist, das Absatzvolumen von ca. 330.000 Einheiten im Jahr 2004 auf über 1,4 Millionen Geräte im vergangenen Jahr zu steigern, gibt es noch viel Potential. Denn bisher steht nur in jedem vierten Haushalt in Deutschland ein Kaffeefullautomat. Das bedeutet: Wir können noch 30 Millionen Haushalte für anspruchsvollen Kaffeegenuss gewinnen.“

Dabei ist Kaffee tatsächlich das beliebteste Getränk der deutschen Konsumenten und rangiert noch vor Mineralwasser oder Bier. Das jedenfalls ergibt sich aus einer Markterhebung des deutschen Kaffeeverbandes. 79 Prozent der Menschen in Deutschland beginnen den Tag mit einer Tasse Kaffee; der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 3,4 Tassen pro Tag, jeder fünfte Konsument kommt sogar auf 5 Tassen oder mehr.

Unter den Kaffeeliebhaberinnen und -liebhabern befinden sich auch überraschend viele junge Menschen: 39 Prozent der 18- bis 21-Jährigen gaben an, täglich einen Vollautomaten zu nutzen. Dabei dürfte es sich in vielen Fällen um das Gerät in der elterlichen Küche handeln, aber einmal daran gewöhnt, werden junge Zielgruppen auch nach dem Auszug aus dem Elternhaus nicht mehr auf komfortable Kaffe Zubereitung und vielfältige Spezialitäten verzichten wollen. „Unser breites Sortiment macht es dem Fachhandel möglich, unter-



Durch einfaches Wischen gelangt man auf dem berührungsempfindlichen Display der Jura J10 bequem zum entsprechenden Menüpunkt.

schiedlichen Zielgruppen genau den Kaffeefullautomaten anzubieten, der ihren Bedürfnissen entspricht“, betonte Nikolaus. „Das betrifft unterschiedliche Preisklassen ebenso wie die Vielfalt des Getränkeangebots. Dafür beherrscht Jura die fünf Brühprozesse Standard, den Puls-Extraktionsprozess P.E.P., die Lungo-Barista-Funktion, den Cold Extraction Process und das Light Brew Verfahren, das wir erstmals in der Ena 5 einsetzen. Das ist ein klarer Beleg für den Innovationsgeist, der ebenso untrennbar zur DNA der Marke Jura gehört wie ihre außerordentliche Produktqualität.“

Vielfalt von Klassik- bis Trendgetränken

Vielfalt war auch die Leitidee für die Entwicklung der neuen Jura J10, denn dieser Vollautomat ist für Klassiker und heiße Spezialitäten ebenso geeignet wie für kalte, trendige Erfrischungen oder süß-aromatische Kreationen. Neben Lungo, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Co.

bereitet das Gerät auch Cold-Brew-Spezialitäten zu und kann mit der Sweet-Foam-Funktion auch süße Überraschungen fabrizieren. Dabei kann der mit verschiedenen Aromen erhältliche Sirup dank des speziellen Aufsatzes so dosiert werden, dass die Intensität den Vorlieben der Nutzer entspricht.

In der J10 setzt Jura die neueste Generation des Professional Aroma Grinders (P.A.G.2+) ein, der mit Aromakontrolle und einer aktiven Mahlgradüberwachung das Qualitätsniveau des Ergebnisses nochmals nach oben verschiebt. Dabei gibt der Vollautomat je nach Spezialität auch Empfehlungen, den Mahlgrad von mild auf intensiv oder umgekehrt zu verstellen. Vor und nach der Zubereitung ruht der P.A.G.2+ in entspanntem Zustand, was sich sowohl auf die Stabilität der Mahlergebnisse als auch auf die Langlebigkeit auswirkt. Neben dem neuen Mahlwerk ist die Jura J10 mit allen wichtigen Technologien des Herstellers ausgestattet. So können die Nutzer auf den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.) für die prä-



V. r. Am Stand von Jura begrüßte Jura Geschäftsführer Horst Nikolaus (rechts) am Eröffnungstag der IFA Bundeskanzler Olaf Scholz, den regierenden Bürgermeister von Berlin Kai Wegner und Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey.

zise Festlegung der Extraktionszeit bei kurzen Kaffeespezialitäten zurückgreifen. Auch die 3D-Brühtechnologie, das intelligente Vorbrühsystem (I.P.B.A.S.) sowie das automatische One-Touch-Reinigungsprogramm für das Milchsystem stehen zur Verfügung. Und da die J10 mit WiFi Connect ausgestattet ist, kann sie auch mit der Jura App J.O.E. gesteuert und mit einem weiteren Peripherie-

Gerät wie z. B. dem Cool Control verbunden werden.

Viel Bedienkomfort

Trotz des vielfältigen Getränkeangebots ist es einfach, die gewünschte Spezialität auf dem Display der J10 zu finden und abzurufen. Denn durch einfaches Wischen gelangt man auf dem beführungsempfindlichen Monitor bequem zum entsprechenden

Menüpunkt. Damit beim Ausgeben des Getränks nichts schief geht, erkennt der intelligente Tassensensor Coffee Eye die Position des Gefäßes und hilft dabei, die Tasse je nach Spezialität am richtigen Ort, z. B. dem Kaffee- oder Cappuccino-Auslauf, zu platzieren.

Die Jura J10 ist ab sofort in der Farbvariante Piano Black für 1.849 Euro (UVP) erhältlich.