



durgol Kaffee-Studie 2020 in Österreich, Deutschland und der Schweiz

Bittere Aussichten: Jeder zweite Österreicher trinkt schlechten Kaffee

- Mehr als die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher trinkt regelmäßig schlechten Kaffee, ein Fünftel sogar daheim
- Österreich bevorzugt es bequem: Vollautomaten sind am beliebtesten
- Damit es dauerhaft schmeckt: Auf eine hygienische Kaffeemaschine mit kalkfreien Heizelementen achten

Wien. 28. August 2020. Ob Espresso, Americano oder Cappuccino: Die Österreicherinnen und Österreicher lieben das aufgebühtete Heißgetränk in all seinen Formen. Das geht so weit, dass die meisten von ihnen sogar häufiger zur Tasse Kaffee statt zur Mineralwasserflasche greifen.¹ Dass der Kaffeegenuss nicht immer mit einem unübertrefflichen Geschmackserlebnis gleichzusetzen ist, zeigt die diesjährige Kaffeestudie² von durgol, der Schweizer Qualitätsmarke für hochwertige Entkalkungs- und Reinigungsmittel. Ihr zufolge trinken rund 38 % der Befragten aus Österreich oft, 15 % sogar sehr oft schlechten Kaffee. Besonders die jüngere Generation ist davon betroffen: Während rund zwei Drittel (66 %) der Altersgruppe unter 40 angeben oft oder sehr oft schlechten Kaffee getrunken zu haben, ist dies bei nur 43 % über 40 Jahren der Fall. In Zusammenarbeit mit dem unabhängigen Marktforschungsinstitut Marketagent.com befragte durgol 2.400 Personen in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu ihrem Kaffeekonsum.

Tristesse in der Tasse

Nahezu die Hälfte aller Österreicherinnen und Österreicher (46 %) hat bei der Arbeit (mindestens) schon einmal schlechten Kaffee getrunken (DE: 56 %, CH: 47 %). Das mag noch entschuldigbar sein, bei hauptberuflichen Koffeinvertreibern wie Kaffeehäusern und Restaurants hängt die Qualitätsmesslatte höher. Hier blieb der beliebte Muntermacher bei zwei Drittel (66 %) der Befragten aus Österreich mindestens einmal hinter den Erwartungen zurück. In der Schweiz haben sogar 70 % schon schlechte Erfahrungen beim auswärtigen Kaffeetrinken gemacht, während es in Deutschland etwa jeder Zweite ist (56 %). Und wie verhält es sich in trauter Runde mit Freundinnen und Freunden oder Verwandten? Nach eigener Aussage hat knapp die Hälfte (47 %) der Österreicherinnen und Österreicher auch hier schon schlechte Erfahrungen gemacht (DE: 44 %,

¹ durgol, Pressemitteilung „Heiß begehrt: Cappuccino, Espresso und Milchkaffee – durgol offenbart Österreichs Kaffeegewohnheiten“, Juli 2019. (<https://www.durgol.com/at/entkalken-tipps/kaffeegenuss/>)

² Marketagent.com (unabhängiges Marktforschungsinstitut) im Auftrag von durgol, repräsentative Umfrage zum Thema Kaffee in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit insgesamt 2.400 Befragten (Ein- und Mehrfachnennungen) bei Personen zwischen 20 und 65 Jahren, Mai 2020.



CH: 37 %). Im österreichweiten Geschlechtervergleich lässt sich erkennen, dass Frauen vor allem im Kaffeehaus oder Restaurant mindestens einmal von ihrem beliebten Heißgetränk enttäuscht wurden (71 %), während Männer (53 %) vor allem am Arbeitsplatz negative Erfahrungen mit dem beliebten Heißgetränk gemacht haben. Allerdings überzeugt auch die Zubereitung in den eigenen vier Wänden nicht immer: Ein Fünftel (22 %) in der DACH-Region gibt an, dass sie mit dem Geschmack des selbstgebrühten Kaffees zu Hause nicht zufrieden sind.

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee: 3 Tipps für den perfekten Genuss

Für den perfekten Kaffee gilt es drei Punkte zu beachten: die Verwendung von qualitativen Kaffeebohnen, eine hochwertige Kaffeemaschine und eine optimale Maschinenpflege.

1. **Die richtige Bohne:** Am besten wählt man als Kaffee-Genießer seine Kaffeebohnen ganz bewusst nach seinen individuellen Vorlieben aus. Während sich hell geröstete Bohnen durch ihren säuerlich betonten Geschmack auszeichnen, bevorzugt manch einer dunkel gerösteten Kaffee für das schwerer betonte Geschmackserlebnis. Unabhängig von individuellen Vorlieben gilt es jedoch, dass die Röstung nicht länger als zwei Monate zurück liegen sollte. Nur so bleibt der Original-Geschmack der Bohnen erhalten.
2. Wer guten Kaffee zubereiten möchte, benötigt eine **gute Kaffeemaschine** und das **Know-How** sie richtig zu bedienen. Ob Vollautomat, Kapselmaschine oder Siebträger, entscheidend ist, dass Leistungs- und Funktionsfähigkeit der Maschine stets zuverlässig sein sollte. Die korrekte Handhabung und Pflege sowie die Sauberkeit der Maschine einen erheblichen Einfluss auf die Kaffeequalität haben.
3. In Kaffeemaschinen tummeln sich **Bakterien und Verschmutzungen:** Hartnäckiger Kalk, der durch erhitztes Wasser entsteht, Ablagerungen durch Kaffee-Öle und Pulverreste sowie Milchrückstände. Bei Reinigungs- und Pflegelösungen für die Kaffeemaschine ist es wichtig, dass diese schonend sind, so dass empfindliches Material nicht angegriffen wird. Gleichzeitig muss die Reinigung der Maschine aber gründlich und hygienisch sein.

„Einen geschmacksintensiven und vollmundigen Kaffee erhalten wir, wenn sich die Kaffeeöle entfalten können. Das gelingt nur bei richtiger Brühtemperatur, und dafür wiederum müssen die Heizelemente der Maschine alle drei Monate mit einem Spezial-Entkalker schonend gereinigt werden“, weiß Jean-Luc Düring, Produktspezialist bei durgol. Es gilt: Eine saubere Maschine hat enormen Anteil am Kaffeegenuss. Der Großteil hat das bereits verinnerlicht: 84 % (AT) der Befragten achten auf eine gepflegte und entkalkte Maschine.



Österreich bevorzugt es bequem: Vollautomaten am beliebtesten

98 % der befragten Personen in Österreich besitzen eine Kaffeemaschine. Während knapp die Hälfte (43 %) der Österreicher und Österreicherinnen die Kaffeezubereitung mit dem Vollautomaten bevorzugt, ist in Deutschland die traditionelle Filterkaffeemaschine am beliebtesten (40 %). Die Mehrheit der Schweizer (62 %) ist wiederum von der Kapselmaschine besonders überzeugt. Zeitaufwendige und kostspielige Varianten der Kaffeezubereitung, wie mittels Siebträgermaschine, leisten sich nur wenige – im Länderdurchschnitt nur rund 6 %.

durgol für die professionelle Reinigung und Entkalkung von Kaffeemaschinen

Das Schweizer Original durgol bietet für die Pflege von Kaffeemaschinen anwendungsspezifische und materialschonende Produkte. Der Spezial-Entkalker *durgol swiss espresso* schützt feine Leitungen und eignet sich für alle Kaffeevollautomaten, Kapsel-, Pad- und Espressomaschinen. Der *durgol Milchsystemreiniger* reinigt integrierte Milchsysteme und externe Milchaufschäumer von Milchrückständen. Klassische Schnell-Entkalker wie den Allrounder *durgol universal* oder *durgol universal bio* können für die fachgerechte Entkalkung von Filterkaffeemaschinen, aber auch für weitere Haushaltgeräte und -gegenstände wie Wasserkocher, Duschen und Armaturen eingesetzt werden.

Über die Düring AG

Das Schweizer Familienunternehmen Düring AG entwickelt, produziert und vertreibt seit über 65 Jahren und mittlerweile in dritter Generation unter der Marke durgol hochwirksame Haushaltprodukte zur effizienten Entkalkung. Aufgrund langjähriger Kompetenz auf dem Gebiet der Entkalkung sind die durgol Produkte von überdurchschnittlich hoher Qualität und international etabliert. In der Schweiz und Österreich ist die Düring AG auf dem Gebiet der Entkalkung marktführend. Zu den wichtigsten Exportmärkten zählen Deutschland, Frankreich, die Benelux-Länder, die USA und Israel. Mehr zur Düring AG und zu durgol unter

www.durgol.com // www.youtube.com/dueringag //
<https://www.facebook.com/durgol.oesterreich>



Unser Service für Journalisten

Aktuelle Presseinformationen zu durgol finden Sie zum Download unter:

<http://newsroom.ketchum-publico.at/News.aspx?menueid=11619>

Sie haben Fragen zur Düring AG oder zu durgol? Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Pressestelle durgol Österreich

Ketchum Publico GmbH

Cornelia Sima

Guglgasse 7-9, 1030 Wien

Tel.: +43 1 717 86 127

durgol@ketchum.at