



NEU WAAGE

Die Mignon von Eureka gehört zu den beliebtesten Heimmühlen. Mit der „Libra“ hat sie jetzt ein spannendes Upgrade bekommen. Mit an Bord und für den Hobbybereich eher unüblich: die integrierte Waage.

Mit der Eureka Mignon Libra, möchte Eureka den Heimmühlenmarkt umkrempeln. Der Name Libra bedeutet auf Italienisch „Waage“ und macht sofort deutlich, was diese Mühle von anderen auf dem Markt unterscheidet. Die Mühle greift bei der Dosierung nicht wie bei den meisten Heimmühlen üblich auf eine Mengendosierung per Timer zurück, sondern auf eine Dosierung durch Gewicht. Die Instant Grind Weighing Technologie (IGW) soll es dem Home-Barista ermöglichen, den Kaffee noch einfacher einzustellen und dabei weniger Kaffee zu verschwenden.

Bei der Dosierung durch einen Timer verändert sich bei der Verstellung des Mahlgrads auch die Menge an Kaffee, die in dieser Zeit vermahlen wird. Je feiner die Mühle gestellt wird, umso länger braucht sie für die gleiche Menge an Kaffeepulver und umgekehrt. Wenn der Espresso in der Mühle altert oder gewechselt wird, muss so gut wie immer der Mahlgrad angepasst werden, um eine gute Extraktion zu erzielen. Das bedeutet, dass bei jedem Verstellen der Mühle auch der Timer wieder neu eingestellt werden muss, um die gleiche Menge in den Siebträger zu bekommen. Eine dritte Möglichkeit der Dosierung ist das Single Dosing, also das Mahlen einer vorportionierten Menge an Kaffee. Das ist aber mit einem deutlich größeren Zeitaufwand verbunden und somit nicht für jeden eine Option. **Und genau hier liegt die Stärke der Mignon Libra, sie eliminiert mit dem Abwiegen eine Komponente beim Einstellen des Espressos und macht den Prozess damit leichter und angenehmer für den Barista.**

Die Mignon Serie von Eureka gehört zu den beliebtesten Espressomühlen für den Heimgebrauch. Das kompakte Design in vielen verschiedenen Farben, die schnelle und leise Vermahlung des Kaffees und der attraktive Preis machen



Bei Mengen ab 15 Gramm sollte der magnetische Funnel benutzt werden, um die Arbeitsflächen sauber zu halten. Passend für gängige 58 mm Siebträger.



sie zu einem stimmigen Gesamtpaket. Hier fügt sich die Libra gut in das Sortiment ein. Optisch unterscheidet sie sich kaum von den anderen Mignon-Mühlen, sie ist lediglich etwas höher, was der Wiegeeinheit geschuldet ist und minimal breiter und tiefer, außerdem hat sie das etwas größere Mahlgrad-Einstellrad der Oro-Serie erhalten, was für mehr Präzision sorgt. Sie hat die gleichen 55 mm Mahlscheiben der Specialità und auch das Touchpad ist dasselbe, nur das hier anstelle der Sekunden für den Timer, das Gewicht in

Gramm angezeigt wird. Für ein Scheibenmahlwerk mit einer Dosierung nach Gewicht ist die Mühle im Vergleich zu anderen Herstellern mit knapp 600€ relativ günstig, wenn man sich aber dagegen die Specialität ansieht, die bis auf die Art der Dosierung die gleiche Mühle ist (Timer statt Gewicht) muss für dieses Feature doch einen deutlicher Aufpreis gezahlt werden.

Es gibt die Möglichkeit für die Programmierung einer Einzel- und einer Doppel-Portion. Einfach die gewünschte Taste drücken und über die Plus- und Minustasten das Gewicht auf die gewünschte Menge einstellen. Werden die beiden Tasten gleichzeitig gedrückt, geht die Mühle in den manuellen Modus über, werden dann die beiden Tasten gedrückt und gehalten, mahlt die Mühle, bis die Tasten wieder losgelassen werden oder für maximal 30 Sekunden. Werden die Plus- und Minustaste gleichzeitig gedrückt und gehalten, können die eingestellten Portionen „eingefroren“ werden, das Plus- und Minussymbol verschwindet und das Gewicht kann erst wieder angepasst werden, wenn die beiden Tasten wieder gedrückt werden, bis die Symbole wieder erscheinen.

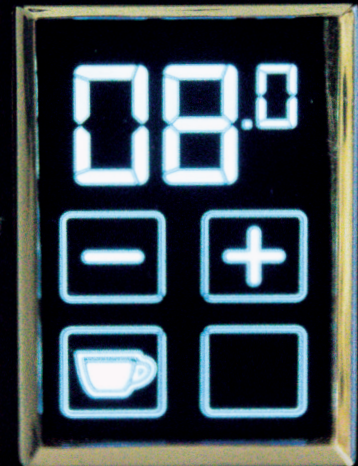
Das Touchpad funktioniert gut und zuverlässig, das einzige, was etwas stört, ist, dass das Display beim Drücken selbst bei wenig Druck leicht verschimmt, das hat zwar keinen Einfluss auf die Bedienung, stört aber die sonst sehr gute Verarbeitung. Beim bewegen der Mühle sollte man darauf achten, sie am Gehäuse zu heben und nicht an der Siebträgerhalterung, um eine Beschädigung der Wiegeeinheit zu vermeiden. Das sagen wir explizit dazu, weil die Libra nicht besonders schwer ist und Mühlen häufiger an diesen Stellen angepackt werden.

Außerdem sei erwähnt, dass die Mühle den Mahlvorgang nur bei einem eingesetzten Siebträger oder einem passenden Behälter startet, unabhängig ob ein



Oben: Das größere Stellrädchen der Oro-Serie ermöglicht eine präzise Mahlgradeinstellung.

Unten: Über das Rädchen kann die Siebträgergabel schnell und unkompliziert für jeden Siebträger justiert werden.



Oben: Die Mühle kann entweder auf Einzel- oder Doppelportion programmiert werden (rechts) oder aber im manuellen Modus verwendet werden (links).

Gewicht eingestellt ist oder manuell gemahlen werden soll. Einen Behälter zu finden, der in die Halterung passt, ist gar nicht so einfach, bei uns war das nur mit einer Cappuccinotasse der Fall und diese wurde nicht so gut erkannt wie der Siebträger. Das äußert sich dadurch, dass auf dem Display die Fehlermeldung „FH“ angezeigt wird. Diese steht für Filterhalter und signalisiert, dass der Filterhalter/Siebträger entweder nicht erkannt wurde oder während des Mahlvorgangs bewegt wurde. Die Mühle stoppt bzw. startet bei dieser Fehlermeldung den Mahlvorgang nicht und der Siebträger muss neu eingelegt werden.

OHNE KALIBRIERUNG LOSLEGEN

Was uns besonders gut gefällt, ist, dass die Wiegeeinheit der Libra nicht kalibriert werden muss. Dies geschieht bereits ab Werk und die Mühle kann sofort in Betrieb genommen werden. Einfach die Siebträgergabel durch das Lösen der Schraube auf den Siebträger einstellen und schon kann losgelegt werden, auch das Wechseln zwischen verschiedenen Siebträgern erfordert keine neue Kalibrierung. Die Gummierung auf der Gabel ist praktisch und hält den Siebträ-

ger fest, außerdem entstehen keine Geräusche durch Vibration beim Mahlvorgang. Laut Eureka wird jede Größe von Siebträgern unterstützt, wird eine größere Menge >15 Gramm gemahlen, sollte allerdings der magnetische Funnel verwendet werden, damit der Kaffee nicht aus dem Siebträger fällt. Denn anders als bei anderen Mühlen kann hier nicht während des Mahlvorgangs am Siebträger gerüttelt werden, um das Kaffeemehl schon währenddessen im Siebträger zu verteilen, da die Mühle den Mahlvorgang bei einer Bewegung des Siebträgers sofort unterbricht und sich auch häufig nicht einfach fortsetzen lässt. Das geht nur, wenn der Mahlvorgang über das Display unterbrochen wird, so kann auch nachträglich noch die Dosis geändert werden, beispielsweise von der Einzelportion auf die Doppelportion.

Je nachdem bei welchem Händler die Mühle gekauft wird, liegt der Funnel bereits im Lieferumfang bei, sonst kann er als Zubehör erworben werden. Der Funnel ist für Siebträger mit 58 mm Durchmesser ausgelegt, wie sie bei E61-Brühgruppen oder auch La Marzocco verwendet werden. Er passt zwar auch auf die kleineren Siebträger unserer Dalla Corte Studio, da diese jedoch höher sind, passt der Siebträger damit nicht mehr in die Halterung, wobei wir hier selbst bei einer Menge von 20 Gramm keine Sauerei auf der Arbeitsfläche angestellt haben. Ein Funnel speziell für 53 bzw. 54 mm Siebträger wird es in Zukunft ebenfalls geben.

Um die Genauigkeit der Wiegeeinheit zu überprüfen, haben wir insgesamt 20 Mahlvorgänge mit zwei Gewichtseinstellungen durchgeführt und anschließend mit unserer Waage (Acaia Pearl) nachgewogen. Bei der Hälfte der Messungen kam die Waage auf exakt dasselbe Ergebnis, das bei der Mühle eingestellt war, acht Mal zeigte die Waage eine Abweichung von 0,1 Gramm an, immer etwas mehr als eingestellt war und zwei Mal lagen wir bei 0,2 Gramm Unterschied, nur ein



Links: Die Libra könnte theoretisch auch Filter, ist aber durch die Dosierung direkt in den Siebträger auf jeden Fall als Espressomühle zu verstehen.

Mal lag die Waage unter dem eingestellten Wert. Das liegt vermutlich daran, dass die Mühle, um auf das passende Gewicht zu kommen, bis kurz vor Erreichen des Endgewichts mahlt und dann mit kurzen Mahlvorgängen nachjustiert. Die Genauigkeit der Wiegeeinheit gefällt uns sehr gut und liegt in etwa bei den Werten, die auch beim Single Dosing als gut bezeichnet werden.

FAZIT:

Die Mignon Libra überzeugt mit der für Eureka bekannt guten Verarbeitung. Sie ist präzise, schnell und leise und das Mahlgut ist fluffig. Das Dosieren durch Gewicht ist angenehm und funktioniert wunderbar, dafür muss man allerdings auch einen deutlichen Aufpreis gegenüber der fast baugleichen Specialità bezahlen. Die Mühle ist auf jeden Fall für Espresso-Trinker ausgelegt, die direkt in den Siebträger mahlen möchten, für Filterkaffee eignet sie sich weniger gut, da sich das Mahlen in einen Behälter schwierig gestaltet. Wer diese Parameter sucht und sich an dem Aufpreis nicht stört, bekommt eine tolle Mühle, die das Einstellen eines neuen Espresso zum Kinderspiel macht. ☕