Fachwissen trifft Praxistest.

Redaktionelles Fachportal für Milchaufschäumer, Milchschaum und Getränkezubereitung. Für Hersteller, Pressestellen und PR-Agenturen.

100 g	3	1
Referenzmenge für den dokumentierten Warmtest	Schokoladenvarianten in eigenen Praxisversuchen	veröffentlichter eigener Gerätetest

Redaktioneller Schwerpunkt

Wir richten uns an Leserinnen und Leser, die Geräte vergleichen oder Milchschaum, Barista-Drinks und heiße Getränke besser zubereiten möchten. Eigene Tests, externe Quellen und Herstellerangaben werden klar getrennt.

Unsere Referenz: Tchibo Induktions-Milchaufschäumer

Eigene Versuche mit Vollmilch, Haferdrink, Kokosdrink und heißer Schokolade. Dokumentiert werden Mengen, Temperaturen, Laufzeiten, Schaumstruktur und Reinigung; ergänzt durch eigene Fotos. 100 g Vollmilch erreichten im Warmprogramm 64,8 °C. Die drei Schokoladenversuche endeten bei 72,1–75,3 °C. Tchibo stellte das Gerät kostenlos zur Verfügung.

Praxistest mit Messwerten und Fotos · **Testmethodik**

Möglichkeiten der Zusammenarbeit

Test- und Leihgeräte: aktuelle Milchaufschäumer, geeignete Barista-Produkte und Zubehör für dokumentierte Anwendungstests.
Presseinformationen: Produktneuheiten, Datenblätter, freigegebene Pressebilder und Aufnahme in Presseverteiler.

Redaktionelle Unabhängigkeit

Eine Produktbereitstellung garantiert weder eine Veröffentlichung noch eine positive Bewertung. Testmuster und kommerzielle Beziehungen werden transparent gekennzeichnet. Inhalt und Bewertung bleiben redaktionell unabhängig.

Kontakt zur Redaktion

Presse & Kooperationen · **Kontaktdaten im Impressum**

Stand: 24.11.2026. Kennzahlen beziehen sich auf dokumentierte Inhalte und Messungen, nicht auf Besucher oder Reichweite.