

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) CH 720 489 A2

(51) Int. Cl.: A47J 31/52 (2006.01)
A47J 31/40 (2006.01)
A47J 31/42 (2006.01)

Patentanmeldung für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: 000056/2024

(22) Anmeldedatum: 18.01.2024

(43) Anmeldung veröffentlicht: 15.08.2024

(30) Priorität: 09.02.2023
DE 102023103155.4

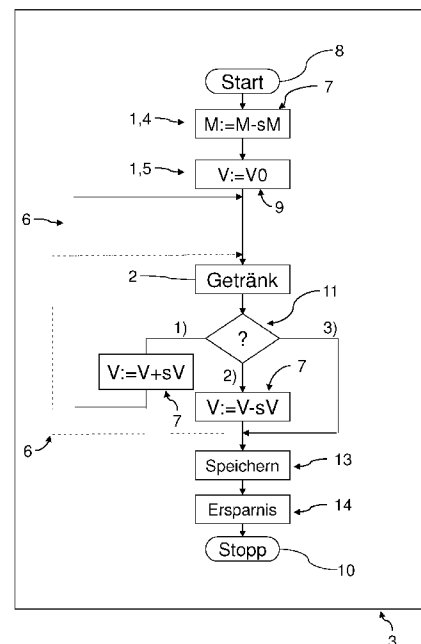
(71) Anmelder:
Jura Elektroapparate AG, Kaffeeweltstrasse 10
4626 Niederbuchsiten (CH)

(72) Erfinder:
Sandro Klepzig, 5723 Teufenthal (CH)

(74) Vertreter:
Maucher Jenkins, Urachstrasse 23
79102 Freiburg (CH)

(54) Verfahren zur Einstellung von Zubereitungsparametern einer Getränkezubereitung eines Getränks an einer Getränkemaschine und Getränkemaschine

(57) Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Einstellung von Zubereitungsparametern (1, 4, 5) einer Getränkezubereitung eines Getränks (2) an einer Getränkemaschine (3), insbesondere an einem Kaffeevollautomaten, wobei ein Geschmackseindruck eines zubereiteten Getränks (2) von wenigstens zwei veränderbaren Zubereitungsparametern (1, 4, 5) abhängt, dadurch gekennzeichnet, dass als erster Verfahrensschritt wenigstens ein erster Zubereitungsparameter (4) der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) verändert wird, und dass dann in einer Iterationsschleife (6) zwischen zwei aufeinanderfolgenden Bezügen des Getränks (2) wenigstens ein zweiter Zubereitungsparameter (5) der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) vorzugsweise schrittweise verändert wird, bis ein gewünschter Geschmackseindruck eingestellt ist, wobei eine Einstellung des zweiten Zubereitungsparameters (5) automatisiert basierend auf einer Nutzerbewertung des Geschmackseindrucks erfolgt.



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Einstellung von Zubereitungsparametern einer Getränkezubereitung eines Getränks an einer Getränkemaschine, wobei ein Geschmackseindruck eines zubereiteten Getränks von wenigstens zwei veränderbaren Zubereitungsparametern abhängt. Beispielsweise kann es sich dabei um einen Kaffeevollautomaten handeln.

[0002] Bei heute bereits bekannten Getränkemaschinen, wie zum Beispiel Kaffeevollautomaten, ist es für Nutzer bereits möglich, dass der Geschmackseindruck eines zubereiteten Getränks anhand von veränderbaren Zubereitungsparameter manuell eingestellt wird. Dabei kann es sich im Falle eines Kaffeevollautomaten zum Beispiel um einen Mahlgrad und/oder eine Menge Genussmittel, wie zum Beispiel Kaffeebohnen und/oder Kaffeepulver, handeln.

[0003] Viele Nutzer sind mit der manuellen Einstellung der Zubereitungsparameter überfordert und schöpfen daher das Einstellpotential bekannter Getränkemaschinen nicht vollends aus.

[0004] Ferner kann eine fehlerhafte Einstellung der Zubereitungsparameter dazu führen, dass zu viel Genussmittel für die Zubereitung eingesetzt wird, was den Verbrauch an Genussmittel unnötig erhöht.

[0005] Es besteht daher die Aufgabe die Zubereitung von Getränken mittels einer Getränkemaschine zu vereinfachen.

[0006] Die Lösung dieser Aufgabe wird mittels eines Verfahrens nach Anspruch 1 erreicht. Insbesondere wird zur Lösung der Aufgabe ein Verfahren eingangs genannter Art vorgeschlagen, das dadurch gekennzeichnet ist, dass zu Beginn wenigstens ein erster Zubereitungsparameter der wenigstens zwei Zubereitungsparameter verändert wird, und dass in einer Iterationsschleife zwischen zwei aufeinanderfolgenden Bezügen des Getränks wenigstens ein zweiter Zubereitungsparameter der wenigstens zwei Zubereitungsparameter vorzugsweise schrittweise verändert wird, bis ein gewünschter Geschmackseindruck eingestellt ist. Das erfindungsgemäße Verfahren bietet daher den Vorteil, dass die Einstellung der Zubereitungsparameter vereinfacht wird. Insbesondere kann die Einstellung der Zubereitungsparameter wenigstens teilweise automatisiert erfolgen, je nachdem ob einem Nutzer das anhand der eingestellten Zubereitungsparameter hergestellte Getränk schmeckt oder nicht. Der Nutzer muss daher nicht mehr selbst eine direkte Einstellung der Zubereitungsparameter vornehmen, sondern regelt die Einstellung der Zubereitungsparameter indirekt durch seine gustatorische Wahrnehmung des hergestellten Getränks.

[0007] Die zuvor genannten Zubereitungsfaktoren können sich zum Beispiel auf einen Mahlgrad und/oder ein Volumen und/oder eine Masse eines Genussmittels beziehen. Der Mahlgrad kann in diesem Zusammenhang angeben, wie grob oder fein das Genussmittel gemahlen ist, wobei ein geringer Mahlgrad feiner und ein hoher Mahlgrad grober bedeuten kann.

[0008] Aufgrund eines niedrigeren Mahlgrads kann im Falle von Kaffee die Oberfläche des gemahlenden Kaffeepulvers erhöht werden. Dies führt in der Regel dazu, dass der hergestellte Kaffee bei konstant eingesetzter Menge stärker wird, je feiner der Kaffee gemahlen ist.

[0009] Nachfolgend werden vorteilhafte Weiterbildungen des Verfahrens beschrieben, die allein oder mit den Merkmalen anderer hierin beschriebener und/oder beanspruchter Weiterbildungen mit dem Verfahren nach Anspruch 1 kombiniert werden können.

[0010] Gemäß einer Weiterbildung kann wenigstens einer oder beide Zubereitungsparameter durch einen Benutzerinput manuell oder automatisch verstellt werden.

[0011] Gemäß einer Weiterbildung kann der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter der wenigstens zwei Zubereitungsparameter während der Iterationsschleife konstant gehalten werden. Dies ermöglicht eine einfachere Zuordnung, welchen Einfluss die Veränderung des anderen Zubereitungsparameters auf den Geschmackseindruck hat.

[0012] Um eine möglichst fein abgestimmte Annäherung an einen individuellen, für den Nutzer optimalen Geschmackseindruck zu ermöglichen, kann der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter in jedem Iterationsschritt um einen definierten Betrag verändert werden. Insbesondere kann die Veränderung um jeweils einen einheitlichen Betrag vorgenommen werden und/oder jeweils in derselben Richtung vorgenommen werden. Beispielsweise kann es sich bei der Veränderung um eine Erhöhung des Zubereitungsparameters handeln.

[0013] Gemäß einer Weiterbildung kann der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter eine Menge eines Verbrauchsmaterials, insbesondere eine Menge eines gemahlenden Mahlguts, beispielsweise eine Kaffeemenge, sein.

[0014] Weiter kann der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter ein Bearbeitungsgrad eines Verbrauchsmaterials, insbesondere ein Mahlgrad, sein.

[0015] Zum Erreichen eines möglichst nachhaltigen Genussmittelverbrauchs bei dennoch optimalem Geschmackseindruck für einen Nutzer kann zu Beginn der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter und der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter verändert werden. Vorzugsweise wird die Menge, insbesondere eine Masse und/oder ein Volumen, des eingesetzten Genussmittels gegenüber einer voreingestellten, beispielsweise manuell eingestellten Menge reduziert und der Mahlgrad reduziert.

[0016] Gemäß einer Weiterbildung kann eine Veränderung der wenigstens zwei Zubereitungsparameter zu Beginn so erfolgen, dass sich jeweilige Auswirkungen auf das Geschmackserlebnis zumindest teilweise kompensieren. Damit kann der Verbrauch an Genussmittel pro Herstellung eines Getränks reduziert werden.

[0017] Es kann vorteilhaft sein, wenn zu Beginn des Verfahrens der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter auf einen Ausgangswert gesetzt wird.

[0018] Gemäß einer weiteren Variante kann eine Veränderung des wenigstens einen zweiten Zubereitungsparameters in der Iterationsschleife so erfolgen, dass eine Auswirkung auf das Geschmackserlebnis einer Auswirkung der Veränderung des wenigstens einen ersten Zubereitungsparameters zu Beginn entgegengesetzt ist.

[0019] Gemäß einer speziellen Ausführungsvariante des Verfahrens kann das Getränk Kaffee sein und/oder die Getränkezubereitung eine Kaffeespezialität sein und/oder die Getränkemaschine ein Kaffeevollautomat sein.

[0020] Es kann weiter vorgesehen sein, dass in der Iterationsschleife ein Getränk mit den aktuellen Zubereitungsparametern erzeugt wird.

[0021] Um ein Feedback eines Nutzers als Kriterium für die Einstellung der Zubereitungsparameter einbeziehen zu können, kann in der Iterationsschleife, insbesondere nach Erzeugung eines Getränks mit den Zubereitungsparametern, ein Nutzer abgefragt werden, ob die Iteration fortgesetzt werden soll und/oder ob die Iteration rückgängig gemacht werden soll und/oder ob die Iteration beendet werden soll.

[0022] Damit ein für den Nutzer optimal empfundener Geschmackseindruck bei erneuter Getränkezubereitung erneut erreichbar ist, kann nach Beendigung der Iteration eine Menge an Verbrauchsmaterial, die gegenüber einem Beginn der Iteration pro Bezug eines Getränks eingespart wird, ermittelt und/oder ausgegeben werden. Insofern es sich zudem um eine Verringerung der Menge an Genussmittel handelt, kann dem Nutzer die Höhe der Verringerung und/oder eine damit verbundene Einsparung an Kosten mitgeteilt werden.

[0023] Die Erfindung betrifft weiter eine Getränkemaschine mit Mitteln zur Ausführung eines Verfahrens, wie es hierin beschrieben und/oder nachfolgend beansprucht ist. Bei den genannten Mitteln kann es sich zum Beispiel um ein Mahlwerk handeln, dessen Mahlgrad computergestützt einstellbar ist, und/oder eine Dosiereinrichtung für Mahlgut, deren Menge an Verbrauchsmaterial computergestützt einstellbar ist. Vorzugsweise kann es sich bei der Getränkemaschine um einen Kaffeevollautomaten handeln.

[0024] Die Erfindung wird nun anhand mehrerer Ausführungsbeispiele näher beschrieben, ist jedoch nicht auf diese Ausführungsbeispiele beschränkt. Weitere Ausführungsbeispiele ergeben sich durch die Kombination der Merkmale einzelner oder mehrerer Ansprüche untereinander und/oder mit einzelnen oder mehreren Merkmalen der Ausführungsbeispiele.

[0025] Es zeigt:

Fig. 1 eine schematische Darstellung einer ersten Ausführungsvariante eines erfindungsgemäßen Verfahrens,

Fig. 2 eine schematische Darstellung einer zweiten Ausführungsvariante eines erfindungsgemäßen Verfahrens.

[0026] Fig. 1 und Fig. 2 zeigen somit zwei unterschiedliche Ausführungsvarianten eines erfindungsgemäßen Verfahrens zur Einstellung von Zubereitungsparametern 1, 4, 5 einer Getränkezubereitung eines Getränks 2 an einer Getränkemaschine 3. Die beiden Verfahren können jeweils zur Konfiguration der Kaffeemaschine eingesetzt werden, um den Geschmack eines zubereiteten Getränks 2 auf einen für den Nutzer gewünschten Geschmack einzustellen, ohne dass der Nutzer selbst eine direkte manuelle Einstellung einen der beiden Zubereitungsparameter 1, 4, 5 vornehmen muss. Vielmehr ist es für den Nutzer möglich, die Zubereitungsparameter 1, 4, 5 über eine Rückmeldung eines empfundenen Geschmackseindrucks des zubereiteten Getränks 2 vorzugsweise automatisiert einzustellen.

[0027] Bei beiden Verfahren gemäß den Fig. 1 und Fig. 2 wird jeweils zu Beginn 8 des Verfahrens ein erster Zubereitungsparameter 4 der wenigstens zwei Zubereitungsparameter 1, 4, 5 automatisch oder manuell verändert. Hierbei handelt es sich in den gezeigten Beispielen um einen Mahlgrad, der um einen Betrag verändert wird. Vorliegend wird der Mahlgrad in beiden Fällen verringert, so dass das als Verbrauchsmaterial eingesetzte Genussmittel feiner gemahlen wird.

[0028] Der erste Verfahrensschritt, in welchem der Mahlgrad M um einen Wert sM reduziert wird, kann beispielsweise so erfolgen, dass der vor Durchführung des Verfahrens bereits voreingestellte Mahlgrad um einen vorgegebenen oder einstellbaren Wert sM verringert wird oder dass der Mahlgrad auf einen bestimmten vordefinierten neuen Wert M eingestellt wird. Basierend auf der Einstellung des neuen Mahlgrads resultiert daraus eine bestimmte Menge, insbesondere ein Volumen V und/oder eine Masse, die teilweise auch vom Mahlgrad abhängen kann. Diese aus der Reduzierung des Mahlgrades resultierende Menge V wird als Ausgangswert V0, 9 verwendet.

[0029] Nachdem ein erstes Getränk 2 mittels der beiden verwendeten Werte der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 zubereitet wurde, kann ein Nutzer eine Verkostung des Getränks 2 vornehmen.

[0030] Im nächsten Schritt erfolgt eine Abfrage 11 des Geschmackseindrucks den der Nutzer erhalten hat.

[0031] Handelt es sich bei dem zubereiteten Getränk 2 zum Beispiel um Kaffee, so kann der Nutzer wenigstens zwischen den drei Option: 1) Getränk zu schwach, 2) Getränk zu stark oder 3) Getränk schmeckt genau richtig wählen. Die Auswahl jeder einzelnen Option führt zu unterschiedlichen weiteren Verfahrensschritten.

[0032] Wählt der Nutzer die Option 1) so initiiert er eine Iterationsschleife 6 (durchgezogene Linie), mit welcher zunächst eine Veränderung des zweiten Zubereitungsparameters 5 ausgelöst wird. Da der nutzerabhängige Geschmackseindruck zu schwach war, möchte der Nutzer scheinbar ein stärkeres Getränk. Daher wird die Menge V um einen Betrag sV erhöht, wobei der Mahlgrad M gegenüber der vorherigen Zubereitung konstant bleibt und mit dieser Einstellung der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 erneut ein Getränk 2 zubereitet. Diese Iterationsschleife 6 kann so oft wiederholt werden, bis der Geschmackseindruck für den Nutzer zufriedenstellend ist und er Option 3) auswählt. Anschließend können die eingestellten Werte der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 gespeichert werden. Hier kann beispielsweise eine nutzerabhängige Hinterlegung erfolgen, so dass ein Nutzer die für ihn individuell am besten passenden Einstellungen der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 zu einem späteren Zeitpunkt aus einem Speicher der Getränkemaschine 3 laden kann, um sich damit ein Getränk 2 zuzubereiten.

[0033] Wählt ein Nutzer die Option 2), so löst er ebenfalls eine Veränderung des zweiten Zubereitungsparameters 5 aus. Auch in diesem Fall kann dies durch Initiierung einer Iterationsschleife 6 (gestrichelte Linie) erfolgen, mittels welcher ein schrittweises Annähern an einen für den Nutzer optimalen Geschmackseindruck vorgenommen wird. Die Veränderung der Menge M führt in diesem Fall allerdings zu einer Verringerung um den Wert sV. Nach Verringerung um den Wert sV können die Zubereitungsparameter 1, 4, 5 direkt gespeichert werden. Alternativ kann vor dem Speicherschritt erneut eine Getränkezubereitung und eine anschließende Verkostung vorgenommen werden. Die Iterationsschleife 6 kann in diesem Fall ebenfalls so lange wiederholt werden, bis der Nutzer mit dem Geschmackseindruck zufrieden ist und auch hier schließlich Option 3) wählt. Wie bereits in Bezug auf die Auswahl von Option 1) zuvor erläutert, können auch in diesem Fall die eingestellten Werte der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 gespeichert werden.

[0034] Das Verfahren gemäß Fig. 2 entspricht im Wesentlichen dem nach Fig. 1 und unterscheidet sich dadurch, dass zusätzliche Kontrollschritte 12 zum zweiten Zubereitungsschritt 5 vorgesehen sind, nachdem eine der oben genannten Optionen 1), 2) und 3) durch einen Nutzer ausgewählt wurden und mitunter eine Veränderung des zweiten Zubereitungsparameters 5 erfolgte.

[0035] Aufgrund der einzelnen, zusätzlichen Kontrollschritte 12 entstehen neue weitere mögliche Iterationsschleifen 6. Wählt der Nutzer beispielsweise Option 1) so wird wie bereits in Bezug auf das Verfahren nach Fig. 1 erläutert, die Menge V um einen Betrag sV erhöht. Bevor anschließend allerdings erneut ein Getränk mit dieser Einstellung der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 zubereitet wird, erfolgt ein Kontrollschritt 12, in welchem geprüft wird, ob die resultierende Menge $V:=V+sV$ nun einen bestimmten Grenzwert überschreitet. Die Bestimmung der Menge $V:=V+sV$ kann beispielsweise sensorisch erfolgen.

[0036] Liegt die neue Menge $V:=V+sV$ unterhalb des Grenzwerts, so wird im nächsten Schritt das Getränk mit zu Beginn 8 eingestellten ersten Zubereitungsparameter $M:=M-sM$, 4 und dem neuen zweiten Zubereitungsparameter $V:=V+sV$, 5 zubereitet.

[0037] Liegt die neuen Menge $V:=V+sV$ oberhalb des Grenzwerts, so wird im nächsten Schritt nicht das Getränk zubereitet, sondern eine Anpassung des ersten Zubereitungsparameters 4 vorgenommen. Hierbei wird der erste Zubereitungsparameter 4 erneut reduziert, so dass ein neuer Mahlgrad $M:=M-sM$ eingestellt wird. Anschließend wird mit den beiden neu eingestellten Zubereitungsparametern 4, 5 das Getränk 2 zubereitet.

[0038] Wählt der Nutzer beispielsweise Option 2) so wird wie bereits in Bezug auf das Verfahren nach Fig. 1 erläutert, die Menge V um einen Betrag sV reduziert. Bevor anschließend allerdings erneut ein Getränk mit dieser Einstellung der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 zubereitet wird, erfolgt auch hier ein Kontrollschritt 12, in welchem geprüft wird, ob die resultierende Menge $V:=V-sV$ nun einen bestimmten Grenzwert unterschreitet. Die Bestimmung der Menge $V:=V-sV$ kann beispielsweise sensorisch erfolgen.

[0039] Liegt die neue Menge $V:=V-sV$ unterhalb des Grenzwerts, so wird im nächsten Schritt nicht das Getränk zubereitet, sondern eine Anpassung des ersten Zubereitungsparameters 4 vorgenommen. Hierbei wird der erste Zubereitungsparameter 4 erhöht, so dass ein neuer Mahlgrad $M:=M+sm$ eingestellt wird. Anschließend wird mit den beiden neu eingestellten Zubereitungsparametern 4, 5 das Getränk 2 zubereitet.

[0040] Ist der Nutzer schließlich mit dem Geschmackseindruck des zubereiteten Getränks 2 zufrieden und wählt direkt oder nach vorheriger Wahl wenigstens einer der Optionen 1) und 2) dann die Option 3), so kann auch in diesem Fall ein weiterer Kontrollschritt 12 vorgesehen sein, um vor Beendigung 15 des Verfahrens zu prüfen, ob die Menge V einen Grenzwert über- und/oder unterschreitet. Bei dem Verfahren in Fig. 2 ist für diesen Fall beispielhaft eine weitere Iterationsschleife 6 (gestrichelte Linie) dargestellt. Überschreitet die eingestellte Menge V nämlich einen Grenzwert kann dies dann zu einer Reduktion der Menge V um einen Wert sV führen. Nach Einstellung des neuen Werts für die Menge auf $V:=V-sV$ kann nochmals ein Kontrollschritt 12 vorgenommen werden, bevor ein Getränk zubereitet wird. Der weitere Verfahrensablauf entspricht dann auch hier dem bereits zuvor zum Kontrollschritt 12 beschriebenen

[0041] In beiden zuvor geschilderten Ausführungsvarianten des Verfahrens ist es möglich, dass dem Nutzer nach Neueinstellung der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 vor Beendigung 15 des Verfahrens in einem Ausgabeschritt 14 angegeben wird, wie groß die erzielte Ersparnis an für die Herstellung des Getränks 2 benötigtem Genussmittel ist. Dies kann beispielsweise über eine Anzeige der Getränkemaschine 3 erfolgen.

[0042] Das Verfahren kann von mehreren Nutzern unabhängig voneinander an derselben Getränkemaschine 3 durchgeführt werden und die individuellen Einstellungen der Zubereitungsparameter 1, 4, 5 zum Erreichen des für den Nutzer optimalen Geschmackseindrucks kann nutzerspezifisch gespeichert werden.

[0043] Die nicht im Detail gezeigte Getränkemaschine 3 kann vorzugsweise als ein Kaffeevollautomat ausgebildet sein und Mittel zur Ausführung der zuvor beschriebenen und/oder nachfolgend beanspruchten Verfahren aufweisen. Insbesondere kann die Getränkemaschine 3 ein Mahlwerk, dessen Mahlgrad computergestützt einstellbar ist, und/oder eine Dosiereinrichtung für Mahlgut, deren Menge an Verbrauchsmaterial computergestützt einstellbar ist, aufweisen.

[0044] Die Erfindung betrifft insbesondere ein Verfahren zur Einstellung von Zubereitungsparametern 1, 4, 5 einer Getränkezubereitung eines Getränks 2 an einer Getränkemaschine 3, insbesondere an einem Kaffeevollautomaten, wobei ein Geschmackseindruck eines zubereiteten Getränks 2 von wenigstens zwei veränderbaren Zubereitungsparametern 1, 4, 5 abhängt, dadurch gekennzeichnet, dass als erster Verfahrensschritt wenigstens ein erster Zubereitungsparameter 4 der wenigstens zwei Zubereitungsparameter 1, 4, 5 verändert wird, und dass dann in einer Iterationsschleife 6 zwischen zwei aufeinanderfolgenden Bezügen des Getränks 2 wenigstens ein zweiter Zubereitungsparameter 5 der wenigstens zwei Zubereitungsparameter 1, 4, 5 vorzugsweise schrittweise verändert wird, bis ein gewünschter Geschmackseindruck eingestellt ist, wobei eine Einstellung des zweiten Zubereitungsfaktors 5 automatisiert basierend auf einer Nutzerbewertung des Geschmackseindrucks erfolgt.

Bezugszeichenliste

[0045]

- 1 Zubereitungsparameter
- 2 Getränk
- 3 Getränkemaschine
- 4 Erste Zubereitungsparameter, insbesondere Mahlgrad
- 5 Zweiter Zubereitungsparameter, insbesondere Menge, vorzugsweise Volumen und/oder Masse
- 6 Iterationsschleife
- 7 Veränderter Betrag
- 8 Beginn des Verfahrens
- 9 Ausgangswert
- 10 Beendigung des Verfahrens
- 11 Nutzerabfrage des Geschmackseindrucks
- 12 Kontrolle des zweiten Zubereitungsparameters
- 13 Speichern der Zubereitungsparameter
- 14 Ausgabe der Ersparnis
- 15 Ende des Verfahrens

Patentansprüche

1. Verfahren zur Einstellung von Zubereitungsparametern (1, 4, 5) einer Getränkezubereitung eines Getränks (2) an einer Getränkemaschine (3), insbesondere an einem Kaffeevollautomaten, wobei ein Geschmackseindruck eines zubereiteten Getränks (2) von wenigstens zwei veränderbaren Zubereitungsparametern (1, 4, 5) abhängt, dadurch gekennzeichnet, dass zu Beginn (8) wenigstens ein erster Zubereitungsparameter (4) der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) verändert wird, und dass in einer Iterationsschleife (6) zwischen zwei aufeinanderfolgenden Bezügen des Getränks (2) wenigstens ein zweiter Zubereitungsparameter (5) der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) vorzugsweise schrittweise verändert wird, bis ein gewünschter Geschmackseindruck eingestellt ist.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter (4) der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) während der Iterationsschleife (6) konstant gehalten wird.
3. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter (5) in jedem Iterationsschritt um einen definierten Betrag (7), insbesondere um einen einheitlichen Betrag, verändert, insbesondere in derselben Richtung verändert, beispielsweise erhöht, wird.
4. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter (5) eine Menge eines Verbrauchsmaterials, insbesondere eine Menge eines gemahlten Mahlguts, beispielsweise eine Kaffeemenge, ist.
5. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter (4) ein Bearbeitungsgrad eines Verbrauchsmaterials, insbesondere ein Mahlgrad, ist.

6. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass zu Beginn (8) der wenigstens eine erste Zubereitungsparameter (4) und der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter (5) verändert werden.
7. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass eine Veränderung der wenigstens zwei Zubereitungsparameter (1, 4, 5) zu Beginn (8) so erfolgt, dass sich jeweilige Auswirkungen auf das Geschmackserlebnis zumindest teilweise kompensieren.
8. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass zu Beginn (8) der wenigstens eine zweite Zubereitungsparameter (5) auf einen Ausgangswert (9) gesetzt wird.
9. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass eine Veränderung des wenigstens einen zweiten Zubereitungsparameters (5) in der Iterationsschleife (6) so erfolgt, dass eine Auswirkung auf das Geschmackserlebnis einer Auswirkung der Veränderung des wenigstens einen ersten Zubereitungsparameters (4) zu Beginn (8) entgegengesetzt ist.
10. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass das Getränk (2) Kaffee ist und/oder dass die Getränkezubereitung eine Kaffeespezialität ist und/oder dass die Getränkemaschine (3) ein Kaffeevollautomat ist.
11. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass in der Iterationsschleife (6) ein Getränk (2) mit den aktuellen Zubereitungsparametern (1, 4, 5) erzeugt wird.
12. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass in der Iterationsschleife (6), insbesondere nach Erzeugung eines Getränks (2) mit den Zubereitungsparametern (1, 4, 5), ein Nutzer abgefragt wird, ob die Iteration fortgesetzt werden soll und/oder ob die Iteration rückgängig gemacht werden soll und/oder ob die Iteration beendet werden soll.
13. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass nach Beendigung der Iteration eine Menge an Verbrauchsmaterial, die gegenüber einem Beginn der Iteration pro Bezug eines Getränks (2) eingespart wird, ermittelt und/oder ausgegeben wird.
14. Getränkemaschine (3), insbesondere Kaffeevollautomat, mit Mitteln zur Ausführung eines Verfahrens nach einem der vorangehenden Ansprüche, insbesondere mit einem Mahlwerk, dessen Mahlgrad computergestützt einstellbar ist, und/oder mit einer Dosiereinrichtung für Mahlgut, deren Menge an Verbrauchsmaterial computergestützt einstellbar ist.

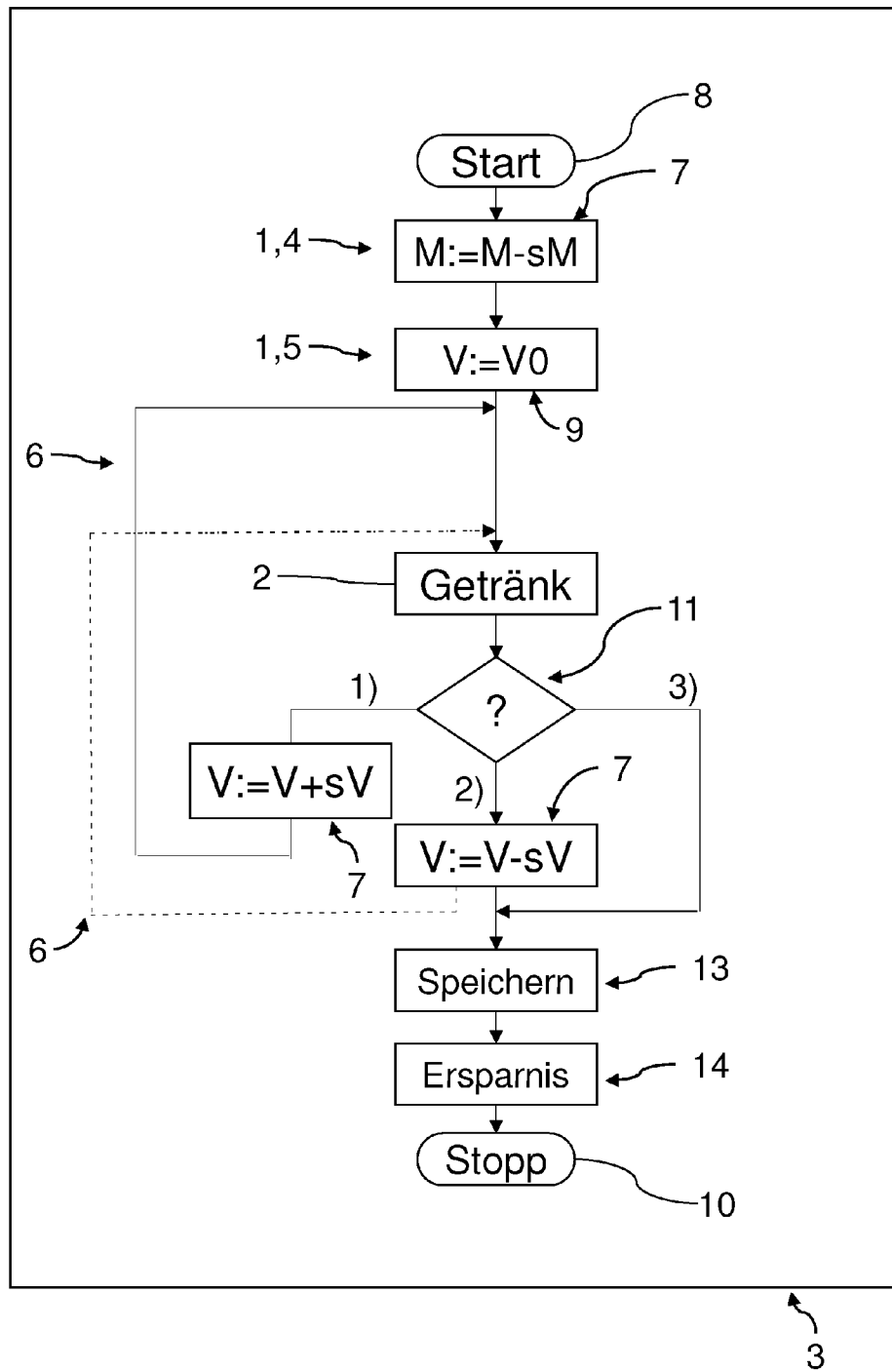


Fig. 1

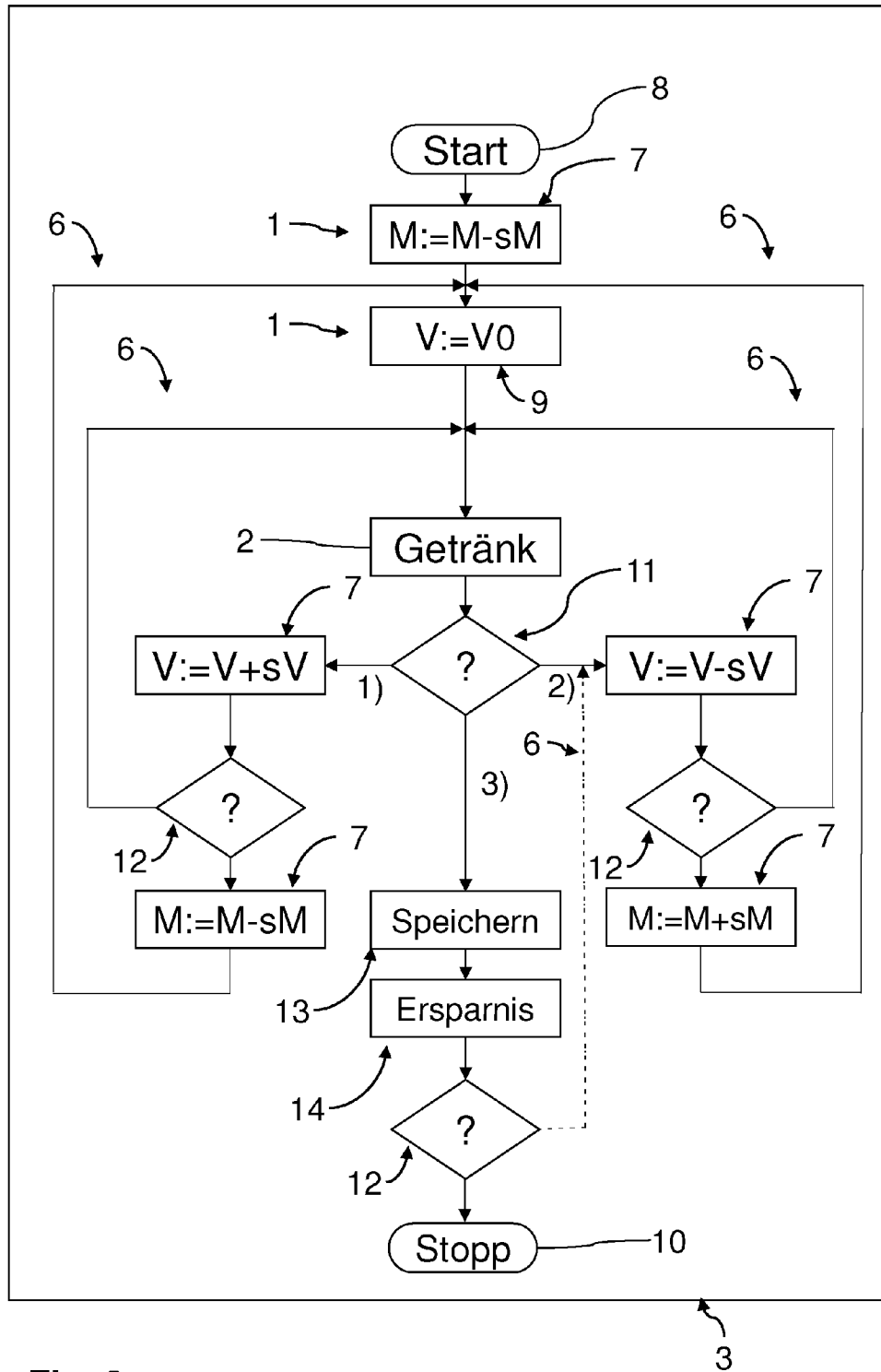


Fig. 2