



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Instant-Produkte löslicher Genuss im Becher

Instant bedeute „sofort“ und ist im Deutschen ein Begriff, der vor allem in Bezug auf Lebensmittel verwendet wird. Das Wort selber ist dabei eine Eindeutschung des englischen Begriffes, das zwar ursprünglich auch aus dem Lateinischen entlehnt ist, doch seinen Weg in unseren Sprachgebrauch über [Instantkaffee](#) oder Instantsuppen gefunden hat.

Nicht zuletzt durch die Verbreitung von Automaten sind [Instantprodukte](#) wortwörtlich in aller Munde, wobei der lösliche Kaffee nur eines der vielfältigen Produkte ist, das aus einem Automaten zur sofortigen Herstellung angeboten wird. In der Regel wird ein Instantprodukt zunächst als dehydriertes Pulver, das entweder durch Gefriertrocknung oder durch Sprühtrocknung gewonnen wird, in dem Automaten bevorratet und dann bei Abruf erneut mit Wasser versetzt, um so ein fertiges, verzehrbereites Produkt zu gewinnen. Der Vorteil liegt zum einen darin, dass die Haltbarkeit des Instantpulvers im Vergleich zum frischen Produkt erhöht ist, da durch das fehlende Wasser nur noch eine **geringe Bioaktivität** vorliegt. Zudem ist der Platzbedarf deutlich geringer, so dass die Lagerkosten minimiert werden. Sie werden erst am Ort des Verbrauches, also in der Regel im Automaten, zubereitet und bieten dann dem Kunden ein frisches und im wahrsten Wortsinne sofortiges Erlebnis. Dabei beschränken sich die Instant Produkte schon lange nicht mehr nur ausschließlich auf [löslichen Kaffee](#), auch wenn dieser sicherlich das bekannteste Produkt ist, das instant angeboten wird.

Zudem ist die Vielfalt der Sorten von Instantkaffee mit der Auswahl an **Bohnenkaffee** durchaus **zu vergleichen**, denn die Konsumenten fordern Abwechslung in der Tasse und legen dabei auch immer mehr Wert auf verschiedene Aromen. So gibt es kräftigere Sorten, die herzhaft und intensiv im Geschmack ausgelegt sind oder auch mildere Mischungen, die ein eher cremiges, sanftes Tassenaroma entfalten und mit Milchpulver oder Kaffeeweißer optimal harmonieren. Denn auch beim Kaffee gilt, dass die Mischung der Sorten und die richtige Auswahl dieser ein Bouquet erzeugt, das als Gesamtheit den Konsumenten überzeugt, ähnlich wie beim Wein gilt es auch hier, den richtigen Anteil an Säure und Bitterstoffen zu erschaffen, um ein möglichst rundes und zu der gewählten Sorte passendes Aroma zu kreieren. Zwar gibt es auch reine Sorten, etwa reinen Arabica, der dann in der Regel zu einem Mokka oder Espresso verarbeitet wird und ohne Milch, dafür aber nach Geschmack mit Zucker oder auch Süßstoff konsumiert wird.

Doch nicht nur Kaffee wird instant angeboten und in Automaten verabreicht, auch Kaffeeprodukte wie Cappuccino oder aromatisierte Kaffees zählen zu den beliebten und oft nachgefragten Produkten, die sich steigender Beliebtheit erfreuen, gerade bei Konsumenten, denen reiner Kaffee zu intensiv im Geschmack sind und die daher eine geschmackliche Erweiterung des Kaffeearomas wünschen.



drink o mat GmbH – Vogelsangstraße 10 – 72581 Dettingen

Doch nicht nur Kaffee wird instant angeboten, ein weiterer Klassiker ist der Kakao, genauer das kakaohaltige Getränkepulver, das bereits eine fertige Mischung aus Kakao, Zucker, Trockenmilchpulver und weiteren Zutaten abgefüllt wird und dann mit heißem Wasser zu einem aromatischen Getränk veredelt wird, das nicht nur Kinder begeistert. Auch Tee, besonders Früchteteezubereitungen, dienen in einem **Heißgetränkeautomaten** zur Abrundung des Angebotes, denn nicht alle Kunden wünschen die Wirkung und den Geschmack von Kaffee oder Kaffeeprodukten, so dass die Wünsche der Teetrinker durch eine entsprechende Auswahl ebenfalls bedient werden.

Und da **instant** nicht nur Kaffee, Tee oder Kakao und deren Varianten angeboten werden, sondern auch Suppen sich vorzüglich für eine instante Zubereitung eignen, können auch die Liebhaber von herzhaften Getränken, etwa Tomaten- oder Gulaschsuppen sich an einem Automaten versorgen und eine schnelle und heiße Zwischenmahlzeit genießen. Wobei die einzelnen Produkte in unterschiedlichen Bereichen des Automaten gelagert werden und erst in der Tasse, in dem Becher abgefüllt und mit Wasser versetzt werden, so dass keine geschmacklichen Beeinflussungen bestehen, auch nicht dann, wenn unmittelbar nacheinander Kaffee und Suppe am Automaten zubereitet und abgefüllt werden.