

*Schweizer Beitrag für
den Espressogenuss:
die Olympia Cremina.*

Geliebter kleiner Schwarzer

Wer nicht in Italien lebt, braucht eine gute Espressomaschine, denn **guter Espresso** gehört zum Leben. Was es alles zu lernen gibt, um dieser Liebhaberei auch daheim zu frönen.

OLIVER KLAFFKE TEXT / HANS-RUEDI ROHRER FOTOS

Sonntagmorgen – und der Duft von frischem Kaffee kommt aus der Küche. Ein Sommernachmittag auf der Terrasse eines Restaurants auf dem Land, die Sonne blinzelt durch die Blätter einer alten Platane – und auf dem Tisch stehen Kaffee und Kuchen. Ein Gespräch während des ausklingenden Mittagessens – bei einer Tasse Espresso.

Kaffeetrinken ist Lebenskunst. «Man muss sich Zeit dafür nehmen», sagt Eugenio Gullo, der in Olten «Il Cabarolino» führt. Das über 30 Jahre alte Familienunternehmen bietet Kaffeekompetenz – nach eigener Rezeptur geröstete Kaffeebohnen, eine mobile Espresso-Bar für Privat- und Firmenanlässe oder Weiterbildung für Aficionados. Die geben viel Geld aus, um die beste Maschine zu kaufen, die aus Bohnen hoher Qualität Caffè macht, der zu einem der Höhepunkte des Tages wird.

Die Preise beginnen bei 1500 Franken, und für eine komplette Anlage aus Espressomaschine und Mühle kann man locker mehr als 5000 Franken investieren. In seinen Home-Barista-Kursen zeigt Eugenio Gullo, wie man aus dem teuren Stück das Maximum an Genuss herausholt. Jemand, der mehrere tausend Franken für eine Espressomaschine ausgibt, sollte schon lernen, wie man sie bedient. «Sonst ist das aus dem Fenster geworfenes Geld», sagt er.

Schweizer Handarbeit. Caffè ist im Trend und für viele zu einer Amour fou geworden. «Unsere Maschinen kaufen Liebhaber», sagt Christian Sagehorn, Geschäftsführer von Olympia Express in Glarus. «Es sind Menschen, die ihrem Espresso eine besondere Bedeutung beimessen.» Ihn zu machen, ist eine wunderbare Art, den Alltag zu entschleunigen. Man muss sich Zeit nehmen – für das Mahlen, das Warten auf den richtigen Dampfdruck, das langsame Durchpressen des Wassers durch das Kaffeepulver und schliesslich für das Saubermachen der Maschine.

Seit über 40 Jahren baut Olympia Express nur zwei Modelle: die Cremina, eine Espressomaschine mit Handhebel, und die Maximatic, einen Halbautomaten. In diesem Frühjahr ist mit der Moca eine neu entwickelte Kaffeemühle hinzuge-



Macht sich gut in jeder Küche: Olympia baut die Cremina seit 40 Jahren – erst im Tessin, heute im Glarnerland.

Vor 80 Jahren musste man für 500 Gramm Bohnenkaffee einen Tag und zwei Stunden arbeiten.

kommen. Die Maschinen werden im Werk in Glarus von Hand zusammengebaut. Alle Teile – vom roten Logo mit einem stilisierten Kellner einmal abgesehen – werden komplett vor Ort gefertigt. Der Druckbehälter aus Edelstahl wird ebenso hier gebaut wie das Metallgehäuse rot lackiert. «Bei uns kommt Rohstahl in die Fabrik hinein und eine Espressomaschine auf der anderen Seite heraus», sagt Sagehorn. 500 Maschinen werden pro Jahr hergestellt und vor allem in der Schweiz verkauft.

Vor mehr als 80 Jahren kam die erste Schweizer Espressomaschine auf den Markt, die von Olympia Express im Tessin entwickelt wurde. Damals war in Italien die grosse Espresso-Begeisterung ausgebrochen, und südlich der Alpen waren Ingenieure damit beschäftigt, Maschinen zu bauen, die es schafften, Wasser unter einem Druck von fünf bis neun Bar durch eine Schicht von gestampftem Kaffeepulver zu pressen. Das war in den Anfangsjahren der Esspressokultur ein nicht ganz ungefährliches Unterfangen, denn die Maschinen neigten dazu, unter dem hohen Druck zu explodieren, der in ihrem Inneren entfacht werden muss.

Gefährliche Liebschaft. Die italienische Vorliebe, den Espresso al banco – am Tresen stehend – zu trinken, stammt angeblich aus dieser Zeit: So konnte man schneller die Flucht ergreifen, wenn dem Barista eine der neomodischen Maschinen um die Ohren flog. Die Gefahr ist heute noch nicht ganz gebannt. Bei der Explosion einer Espressomaschine im Jahr 2010 in der Cafeteria einer Filiale der Supermarktkette Sainsbury's in England wurden sechs Menschen verletzt. Ein falsch angeschlossenes Sicherheitsventil hatte versagt, das sich bei einem kritischen Überdruck öffnen sollte. Das Familienunternehmen Elektra, das in der Nähe von Venedig seit 1947 Espressomaschinen baut, setzt sie vor der Auslieferung einem mehrere Tage dauernden Stresstest aus.

Die Espressomaschinen des 1928 gegründeten Herstellers Olympia Express waren für die Gastronomie bestimmt. Zu Hause trank niemand Espresso. Für viele war Kaffee überhaupt ein unerschwinglicher Luxus. Damals musste man für 500 Gramm Bohnenkaffee einen Tag und zwei Stunden arbeiten – heute sind es weniger als zwanzig Minuten. Im Alltag kam eher Zichorien- als Bohnenkaffee ▶

Foto: PR

KNOW-HOW

Liebe zum Detail

Nur wenn Technik, Handhabung und Zutaten richtig zusammenspielen, kann ein exzellenter Espresso gebrüht werden: auf was es ankommt.

Espressomaschinen sind «low tech». Es gibt sie grundsätzlich in zwei Varianten. Einkreismaschinen erhitzen das Wasser im Drucktank auf die richtige Espressotemperatur von 92 Grad und leiten es dann unter Druck durch das Kaffeepulver, um den Espresso zu brühen. Mit ihnen lässt sich in der Regel nur Caffè machen. Zweikreismaschinen bieten sich an, wenn man auch Cappuccino zubereiten möchte. Die Heizschlangen im Drucktank erhitzen Wasser auf 110 bis 130 Grad, das über einen Wärmetauscher das Wasser eines zweiten Kreislaufs auf etwa 90 Grad aufheizt. Dies ist die richtige Brühtemperatur für Espresso. Der Wasserdampf aus dem ersten Kreislauf ist heiss genug, um Milch für die Haube eines Cappuccinos aufzuschäumen.

Entwickelt wurde das Verfahren Anfang der sechziger Jahre von der Firma Faema, die seit 1995 zur Cimbali-Gruppe gehört. Es wurde vor allem für Maschinen in der Gastronomie eingesetzt, ist aber heute auch in den Haushaltsmaschinen verbreitet. Als das Patent auslief, übernahmen auch andere Hersteller das Verfahren. Für

einen guten Milchschaum verwendet man übrigens am besten Milch mit einem hohen Proteingehalt.

Zur Ausstattung der Küche gehört die richtige Kaffeemühle: Der Mahlgrad muss auf die Espressomaschine abgestimmt sein. Da Kaffee schnell «Wasser zieht», muss die Einstellung an die Luftfeuchtigkeit, also an die Wetterlage, angepasst werden. Bei hoher Feuchtigkeit quillt das Pulver, und die Eigenschaften des Esspressos verändern sich. Wichtig ist, dass die Mahlscheiben des Mahlwerks einen grossen Durchmesser aufweisen: So wird verhindert, dass sich der Kaffee bereits während des Mahlens zu stark erhitzt und so einen Teil seines Aromas verliert.

Mit dem falschen Kaffee nützt aber die ganze Technik nichts: Er schmeckt nicht, die Crema will sich nicht entwickeln, und zudem schlägt er womöglich auch noch auf den Magen. Der Geniesser wählt die für ihn richtige Sorte oder Mischung. Der Tieflandkaffee Robusta und der in den Bergen heimische Arabica sind die am weitesten verbreiteten Kaffeesorten. Selten sind Excelsa und Kopi Luwak.

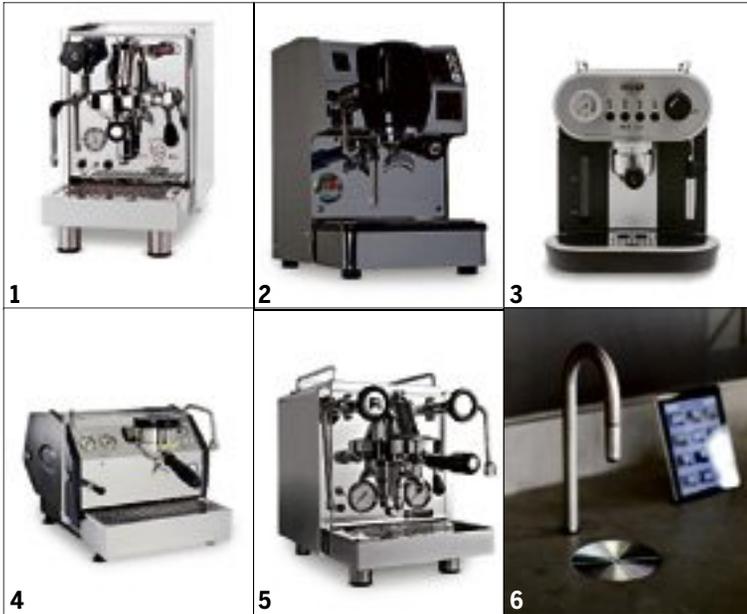


Ein Profi-Vorbild von Faema: Die Brühsysteme dieser Firma werden auch in Haushalt-Espressomaschinen eingesetzt.

TOP-MODELLE

Kunst des Brühens

Nostalgisch bis futuristisch: sechs Maschinen für den Espresso-Luxus zu Hause.



1_Bezzera. Vom Erfinder der Espressomaschine: die Bezzera Unica PID. Eine Einkreismaschine, bei der sich Brüh- und Dampftemperatur einstellen lassen. In der Schweiz wird sie mit einem Drehrad ausgeliefert, mit dem das Heizwasser aufgedreht wird. 1198 Fr., www.vitudurum.com

2_Dalla Corte Mini. Die kleinste Espressomaschine der Welt. Boiler und Brühgruppe sind unabhängig voneinander, und die Temperatur des Wassers lässt sich auf ein Grad genau einstellen. Wer die Mini kauft, bekommt eine zweistündige Schulung in der Kunst des Kaffeebrühens. 2950 Fr., www.rogalla.ch

3_Gaggia Carezza Deluxe RI8525. Zum 75. Geburtstag der Marke Gaggia ist die Technik in neuem Design herausgekommen. Die Gestaltung ist modern, die Leistung beachtlich: Mit 15 Bar wird das Wasser durch das Kaffeepulver gepresst. 399 Fr., www.gaggia.com

4_La Marzocco GS/3. Sieht zugeklappt eher aus wie eine Brotdose als wie eine Kaffeemaschine, macht aber Espresso, als käme er direkt vom Barista. Man kann sie auch an die Wasserleitung anschliessen – so spart man sich das Nachfüllen des Tanks. 5200 Fr., www.kialoa.ch

5_Rocket Espresso R58. Von der jungen italienischen Marke Rocket Espresso mit moderner Technologie: ein Dualboilersystem, mit einem gut isolierten Kessel für das Kaffeewasser, damit die Temperatur stabil bleibt, und einer extrem leise arbeitenden Rotationspumpe. 2690 Fr., www.kialoa.ch

6_Scanomat. Nichts mit Nostalgie: Der Scanomat TopBrewer wird mit dem Smartphone bedient. Von der Maschine sieht man gar nichts, ausser einem «Kaffeehahn», der aus der Arbeitsplatte in der Küche ragt, und dem kleinen Rost für die Tasse. In der Schweiz noch nicht erhältlich. www.scanomat.com

► auf den Tisch. Erst in den 1960er Jahren wurden Espressomaschinen für den Haushalt auf den Markt gebracht.

Olympia Express lieferte Espressomaschinen der Spitzenklasse in Schweizer Qualität. Man war auf den Geschmack gekommen und hatte die italienische Lebensart schätzen gelernt. In Nordeuropa und den Vereinigten Staaten traten die Maschinen ihren Siegeszug an. Noch heute bekommt Christian Saghorn Fanpost von Espressoliebhabern, die auf die Qualität ihrer Olympia-Express-Maschinen schwören, die noch nach Jahrzehnten funktionieren. «Unser Anspruch ist, Geräte herzustellen, die dauerhaft sind und die man vererben kann», sagt er.

Bei den Espressomaschinen hat man die Qual der Wahl, ob man sich für ein Modell entscheidet, das wunderbar altmodisch ist und einen in das Italien der Kinofilme «Il Postino» oder «Cinema Paradiso» zurückversetzt, oder eines, das hypermodern ist und eher in die gestylte und cleane Küche mit Edelstahloberflächen passt. WMF hat mit der 1000 S Barista einen Kaffeevollautomaten lanciert. Das dänische Unternehmen Scanomat hat das Modell TopBrewer auf den Markt gebracht, bei dem nur ein Hahn aus der Arbeitsplatte der Küche herausragt – man kann sich den Kaffee dann per App zubereiten lassen. «Nehmen Sie sich die Zeit, und finden Sie heraus, welche Maschine zu Ihren Bedürfnissen passt», sagt Eugenio Gullo. Vieles ist Geschmacksache, wie immer im Leben.

Spielzeug für Kenner. Manche Espressomaschinen sehen aus wie die blitzblank geputzte Inneneinrichtung eines U-Boots mit Manometern, Hebeln, Rohrleitungen, Hähnen und Düsen. Sie machen klar, dass sie das Spiel- und Werkzeug von Leuten sind, die sich auskennen. Die Rocket Giotto Evoluzione V2 hat gleich zwei Manometer: Das eine misst den Druck im Wasserkessel, das andere den Druck, mit dem das Wasser durch das Kaffeepulver gepresst wird. Das Unternehmen Rocket Espresso stellt seit 2007 vor den Toren Mailands Espressomaschinen in kleiner Stückzahl von Hand her. Liebhaber schwören auf die Marke ECM, die ihre Giotto Premium mit einer Rotationspumpe ausstattet, die für einen gleichmässigen Druckverlauf sorgt.



Kernstück jeder Espressomaschine: das Brühsystem mit dem Kaffeekolben.

In Mailand, Como oder Rom sucht man in Privathaushalten vergeblich nach Espressomaschinen.

In den glänzenden Gehäusen der Elektra-Espressomaschinen im Retro-design, auf denen ein im Sandgussverfahren gegossener Adler mit weit ausgebreiteten Schwingen thront, spiegelt sich das Publikum einer Cafeteria. Die Modelle der Serien Belle Epoque und Family Retro versetzen einen zurück in eine Zeit, in der Kellner noch weisse Jacketts trugen und in der die Frage unvorstellbar war, ob man den Kaffee im Pappbecher haben wolle. Die nach Makellosigkeit schreiende Oberfläche einer Gran Gaggia aus der Fabrik in der Nähe von Mailand, auf der man jeden Fingerabdruck, jeden Wasserrand, jeden Kaffeefleck sehen würde, verlangt nach einem kurzen Wisch mit dem Tuch, wenn man sich seinen Espresso gemacht hat, und generell nach sorgfältiger Pflege. Eine schöne Maschine diszipliniert jeden, der in der Küchenhygiene etwas lax ist. «Die Reinigung ist das A und O für einen guten Espresso», sagt Eugenio Gullo.

In Italien nur auswärts. An dieser Stelle muss noch mit einem Missverständnis über die italienische Kaffeekultur aufgeräumt werden. Zwar sind südlich der Alpen Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato weit verbreitet. Getrunken werden sie aber nicht zu Hause, sondern in der Bar auf dem Weg ins Büro, nach dem Mittagessen im Restaurant oder auf dem Weg nach Hause.

Im Heimatland des Espressos ist der Markt an Maschinen für Privathaushalte, für die sich Liebhaber nördlich der Alpen so begeistern, faktisch also nicht existent. In Wohnungen in Mailand, Como oder Rom sucht man in Privathaushalten vergeblich nach Espressomaschinen. Man stellt allenfalls eine Cafetiera auf den Herd, die je nach Grösse genügend Kaffee für eine bis vier Tassen ergibt. Die Hitze der Gasflamme oder der Heizplatte bringt das Wasser im unteren Teil zum Sieden und drückt den Dampf durch das Kaffeepulver, bevor der Kaffee dann in die obere Kannenhälfte sprudelt.

Um einen perfekten Caffè zu trinken, geht man in Italien in eine Bar. Wo das nicht geht – also überall sonst auf der Welt –, braucht man halt eine Espressomaschine in der eigenen Küche, um stilvoll all'italiana überleben zu können. «Ich will einen perfekten Espresso, und den bekomme ich hier nur, wenn ich ihn selber mache», sagt Eugenio Gullo. ■