

# Kleiner Schwarzer, große Kunst

Experimentierfreudigkeit, Einfühlungsvermögen und Muße zum Kaffeemachen – das verlangt die Handhebel-Siebträgermaschine Olympia Express Cremina von ihrem Besitzer. Dafür belohnt sie ihn mit dem besten Espresso, den er jemals hatte.

Von Alexander Strobel

**W**ürden Sie gern einen Rolls Royce fahren? So einen, wie er früher mal gebaut wurde? Sie wissen es nicht, weil Sie's noch nicht ausprobiert haben? Verständlich. So etwas wie einen alten Rolls gibt's auch unter den Kaffeemaschinen – die Olympia Express Cremina für 2650 Euro. Und die muss man auch erst einmal ausprobieren, um sich seine Meinung zu bilden. Die Olympia wird liebevoll in Handarbeit aus besten Materialien und Bauteilen gefertigt; glaubt man dem Internet und vielen begeisterten Nutzern, ist sie eine der besten und zuverlässigsten Espressomaschinen der Welt. Statt einer Kühlerfigur wie der engelgleichen Emily von Rolls Royce zierte die kleine, aber mit 11 Kilo recht gewichtige und manchmal recht heiße Kaffeespezialistin ein kleines Männchen, das sich beeilt, einen dampfenden Espresso an die Frau oder den Mann zu bringen. Und heiß muss die Maschine sein, denn Espresso sollte mit 92 Grad gebrüht werden und idealerweise mit 47 Grad in die vorgewärmte Tasse fließen. Der verchromte, hochglanzpolierte Brühkopf und natürlich auch das Sieb samt Siebträger mit den frisch gemahlene Bohnen – das muss geradezu kochen, damit der braune Kaffee-Extrakt auch richtig gut schmeckt. Also aufgepasst, wenn Sie zum ersten Mal mit einer Siebträger-

maschine wie der Olympia Express Cremina umgehen! Aber warum benutzt man im Zeitalter von One-Touch-Vollautomaten, die auf Knopfdruck mehr als zehn verschiedene Kaffeearten ausspucken, überhaupt noch solche umständlich anmutenden Maschinen? Nun, abgesehen davon, dass manche Menschen die Espressoherstellung zelebrieren und diesen einen perfekten Schluck mit der belebenden Wirkung geschmacklich auf die Spitze treiben wollen, machen Experten glaubhaft, dass zu wichtigen Dingen nur gute Siebträger in der Lage sind. Zum Beispiel dazu, alle oder wenigstens fast alle für den Kaffeegeschmack verantwortlichen Stoffe in der Bohne freizusetzen. Man spricht von 95 Prozent. Ein Vollautomat, so die Profis, schafft vielleicht 60. Aber, liebe Leute, vor diesen Genuss hat der liebe Gott aller Bariste und Baristi die harte Schule des Espresso-machens gesetzt – mit einigen Lehr-





**Testmühle**

Im Testbetrieb verwendete Coffee die Gastronomie-Kaffeemühle ProM Grinder von Mahlkönig für 899 Euro

stunden und manch verpatzter Tasse. Und das muss man wirklich wollen; nicht umsonst ist Barista ein Ausbildungsberuf. Lust auf ein bisschen Grundwissen? Fangen wir an. Die schöne Schweizerin ist echte Manufakturarbeit; kaum mehr als 1000 Stück werden von ihr pro Jahr gefertigt. Sie arbeitet als Handhebelsmaschine mit Pre-Infusions-Kolbensystem; der Name beschreibt die Art der Espressoherstellung. Zieht man den Hebel nach oben, fließt etwas Wasser aus dem unter 0,8 Bar Druck stehenden Kessel in die Kolbenkammer über dem gefüllten Kaffeesieb (Pre-Infusion), lässt den Kaffee vorquellen und setzt die Aromastoffe frei. Drückt man den Hebel jetzt mit kraftvoller Behutsamkeit nach unten, wird heißes Wasser durch das aufgewollene Pulver gepresst und es entsteht im Idealfall der geniale heiße Schluck, der die Daseinsberechtigung für diese Art Maschine darstellt. Und wenn er nicht schmeckt? Olympia liefert mit der Cremina eine gut verständliche Gebrauchsanweisung aus der Feder von Kurt Bauer, dem Schweizer Baristameister von 2005. So kann erst mal nichts schief gehen.

**Erste Sahne**

Beste Materialien wie rostfreier Edelstahl, Chrom und Messing sorgen für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit



MODELL	Olympia Express Cremina
Preis	2650 Euro
Webseite	www.olympia-express.ch
Love	Top-Verarbeitung bester Materialien, zuverlässig, Espresso wird traumhaft
Hate	man braucht Know-How und Muße und muss für seinen Espresso arbeiten wollen
<b>Coffee-URTEIL*</b>	
Verarbeitung	☺☺☺☺☺
Bedienung	☺☺☺☺☺
Wartung	☺☺☺☺☺
Getränkevielfalt	☺☺☺☺☺
Individualisierung	☺☺☺☺☺
Güte Espresso & Co.	☺☺☺☺☺
Güte Milchschaum	☺☺☺☺☺
<b>AUSSTATTUNG</b>	
<b>Espresso/Cappuccino</b>	
Bohnenmenge wählbar/Stärkewahl	6-12g/-
Bohnenbehälter/Aromadeckel/Kapazität (g)	nein/nein/-
Behälter für zweite Bohnersorte/Kapazität	nein/-
automatische Füllstandsüberwachung	nein
Mahlgradeinstellung/automatische Mahlmengeneinstellung	nein/nein
separater Pulverschacht/automatische Erkennung	nein/-
Kaffeesatzbehälter/Kapazität (Tassen) Leeraufforderung	ja/20/nein
<b>Milch und Dampf</b>	
Dampfdüse schwenkbar/Heißwasserfunktion	nein/ja
verschiedene Düsen/Aufschäumhilfe/automatische Aufschäumdüse	nein/nein/nein
Cappuccino auf Knopfdruck	nein
integrierter Milchaufschäumer/Dampfregulierung	ja/ja
Milchbehälter/integriert/Kapazität	nein/nein/-
<b>Wasser</b>	
Wassertank Kapazität (ml)/Wasserstandsanzeige	1800/ja
Wassermenge einstellbar (ml)	nein
Heißwasserauslauf/Menge/Temperatur programmierbar	nein/-/-
Wasserhärte einstellbar/integrierter Wasserfilter	nein/nein
<b>Display und Bedienung</b>	
Bereitschaftsanzeige/Fortschrittsbalken	ja/nein
Displayanzeige (Grafik/Text/mehrsprachig/Farbe)	nein/-/-/-
automatisches Reinigungssystem/Anzeige Pflegestatus/Entkalkungsprogramm	nein/nein/nein
Zeitanzeige/Timer	nein/nein
Programmierung	nein
<b>Technische Merkmale</b>	
Gewicht (kg)	11,0
Leistung (Watt)	1000
Maße (B x H x T in cm)	20 x 33 x 27
Länge Netzkabel (cm)/Staufach	160/nein
Brühsystem/herausnehmbar	Pre-Infusions-Kolbendruck/ nein
Pumpendruck (bar)	-
Durchlauferhitzer	-
Mahlwerk	-
Farben	Schwarz-Chrom/Rot-Chrom
Kaffeeauslauf höhen-/breitenverstellbar/Beleuchtung	nein/nein/nein
Abschaltautomatik/Stromsparmodus	nein/nein
Tassenwärmer	nein
Besonderheiten	Handhebeltyp, der enormen Einfluss auf Kaffee-Konsistenz und -Geschmack erlaubt

\* preisklassenbezogen

Alles andere aber ist enorm wichtige Detailarbeit. Zuerst die Kaffeewahl: Für den Anfang wählen Sie eine Mischung aus Arabica und einem guten Anteil Robusta; letzterer sorgt für eine schöne Crema und viel Körper. Beim Espresso gibt es zwei Arten von GAU: Entweder wird er unterextrahiert (dünne, großblasige, schnell zerfallende Crema und kaum Körper, also zu oberflächlicher Geschmack) oder überextrahiert (extrem dunkle Crema mit ungleichmäßiger Zeichnung, sehr kräftig im Geschmack mit bitterer Note). Dann war der Kaffee zu grob oder zu fein gemahlen. Verwenden Sie eine präzise, zuverlässige und vor allem stufenlos einstellbare Mühle wie die Olympia Moca oder eine ProM von Mahlkönig und

suchen Sie den richtigen Mahlgrad zuerst im mittelfeinen Bereich. Heizen Sie unbedingt Brühkopf und Sieb vor, indem Sie heißes Wasser aus dem Kessel durch die unbefüllte Gruppe laufen lassen. Füllen Sie das Sieb so, dass der Kaffee nach dem kräftigen und ebenen Anpressen (Tampfen) mit etwa 15 Kilo (an einer Personenwaage ausprobieren) etwa 5 mm unter dem Siebrand endet. Für die richtige Wassertemperatur von 92 Grad sorgt die Cremina. Jetzt ist es Ihrem Einfühlungsvermögen beim Herunterdrücken des Hebels überlassen, ob sich ein genialer Espresso mit seidiger Konsistenz in die Tasse schmeichelt. Es ist dann wirklich „Ihrer“.



**Olympia Express**

Olympia Express gibt es seit 1928. Der Tüftler und Erfinder Luigi Bresaola gründete das Unternehmen in Chiasso im Schweizer Kanton Tessin, weil er schlicht die beste Espressomaschine der Welt bauen wollte und weil seine Frau – selbst Café-Besitzerin – mit den handelsüblichen Geräten wegen deren Reparaturanfälligkeit unzufrieden war. Seit 2008 gehört Olympia Express dem Ex-Bankier und Espresso-Fan Heinrich Linz, der dafür sorgt, dass anderen Espressoliebhabern wieder das Olympia-Sortiment zur Verfügung steht: Außer der Cremina sind das die halbautomatische Maximatic (2850 Euro) und die Kaffeemühle Moca (920 Euro).