



# DER PERFEKTE ESPRESSO

Seit über 80 Jahren steht der Name Olympia Express für höchste Qualität, hochwertige Handwerkskunst und perfekten Espressogenuss. Die edlen Espressomaschinen sind längst zu Kultobjekten avanciert.

TEXT HALINA SCHMIDT FOTOGRAFIE OLYMPIA EXPRESS

Alles begann im Jahr 1928 im schweizerischen Chiasso. Die Frau des Erfinders und Tüftlers Luigi Bresaola, Besitzerin eines kleinen Cafés, war mit der Qualität handelsüblicher Espressomaschinen unzufrieden: Regelmäßig mussten diese aufwendig repariert werden. Bresaolas Forschergeist war geweckt. Sein Ziel: die perfekte Espressomaschine entwerfen. Heute, über 80 Jahre später, stehen die Espressomaschinen aus der Schweizer Manufaktur für besten Espressogenuss, höchste Ingenieurkunst und sorgfältigste Handarbeit. Die edlen Maschinen sind längst zu Kultobjekten avanciert und werden weltweit geschätzt. Das Modell »Cremina« wurde von der »New York Times« und der »Neuen Zürcher Zeitung« zur »besten Espressomaschine der Welt« gekürt. Zu seinem 80. Geburtstag vor fünf Jahren hat Olympia Express seinen Klassiker neu herausgebracht.

Perfektion in puncto Material und Verarbeitung – diesem Grundsatz fühlt sich Olympia Express von Anfang an verpflichtet. Die Premium-Espressomaschinen sind kleine Kunstwerke und technische Meisterleistungen. Die Maschinen in schlichtem und klassischem Design werden

in Handarbeit gefertigt. Für die Herstellung werden nur hochwertige Materialien wie rostfreier Stahl, Chrom und Messing verwendet. Da die einzelnen Teile (bis auf den Heizkessel) nicht gelötet oder geschweißt werden, können alle Bauteile mit wenigen Handgriffen ein- und ausgebaut und Reparaturen leicht durchgeführt werden.

Doch der perfekte Espresso kommt nicht per Knopfdruck. Die Espressozubereitung erfordert Zeit, Übung sowie Fingerspitzengefühl. Belohnt wird der Besitzer dafür nicht nur mit dem Geschmack von feinstem Espressoaroma, sondern auch mit dem Stolz der gelungenen Zubereitung des »eigenen« Espressos. Fans des schwarzen, italienischen Heißgetränks haben die Qual der Wahl zwischen der halbautomatischen »Maximatic« und der Handhebelmaschine »Cremina«. Die Mühle »Moca« bietet zusätzlich optimal gemahlene Espresso pulver. Die geringe Stückzahl macht die Espressomaschinen zu exklusiven Must-Haves, die ein Blickfang in jeder Küche sind. •

Weitere Informationen unter [www.olympia-express.ch](http://www.olympia-express.ch)