

BEEF!

FÜR MÄNNER MIT GESCHMACK

IN UND WEG!
anz Deutschland
rinkt plötzlich Gin.
esen Sie, warum

**SS NICHT
O VIEL CHIPS!**
Oh doch, meine
iebe, die hab' ich
elbst gemacht.“
as Rezept

DIE ARME!
as Geheimnis
es butterzarten
ktopus: S. 122



Tempel des
Genusses: der
XXL-Burger

**CHINA
ROCKT**

Über die beste Küche
der Welt. Und was wir
von ihr lernen können

23 EXTRA-SEITEN

MEISTERSTÜCK

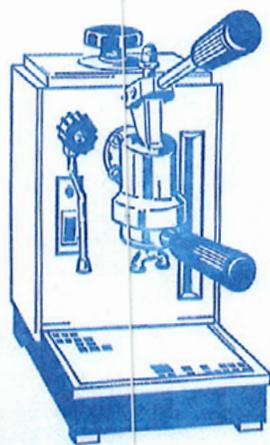
Vas in dieser Saison unbedingt auf Ihren Grill gehört:
die weltbesten Burger, Steaks, Lammracks, Würste ...

9,80 € ■ 3/2014
ÖSTERREICH 11 €, SCHWEIZ 20 SFR,
LUXEMBURG 11 €, BELGIEN 11 €,
ITALIEN 12 €, SPANIEN 12 €,
HOLLAND 11 €

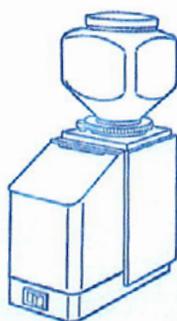
4 191669 609805 03



Eine fertige „Maximatic“ in der Miniwerkstatt im schweizerischen Glarus



„Olympia“-Werbeplakat aus den 70ern



LACK MICH!

In den 1970er-Jahren galt sie als beste Espressomaschine der Welt, später kämpfte sie ums Überleben: die „Olympia“. Bis ein Schweizer Metallfabrikant sich 2011 daranmachte, ihren Podestplatz zurückzuerobern – mit Knallrot

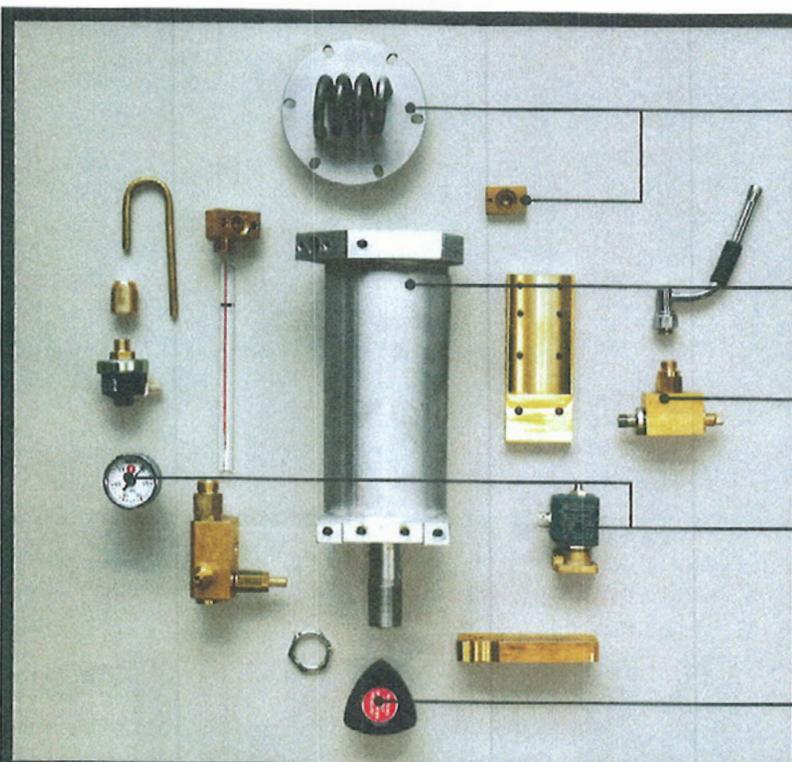
Fotos: MARVIN ZILM Text: ANNA MILLER

Am Ende, sagt Thomas Schätti, geht es immer um dieselbe große Frage: Lässt du deinen Kaffee bloß raus aus der Maschine, oder kochst du deinen Kaffee? Oder anders: Konsumierst du oder produzierst du? Wirst du gefahren, oder fährst du selbst? Die Kaffeekunst, sagt Schätti, sei von genau vier Faktoren abhängig: von der Mischung, der Maschine, der Mühle – und vom Menschen. „Sie können die beste Maschine der Welt zu Hause stehen haben. Wenn Sie sie nicht bedienen können, ist es vorbei.“

Der groß gewachsene Mann mit der feinen Brille drückt den Mahlknopf, lässt das feine, braune, herb duftende Kaffeemehl in das Brührsieb fallen und drückt es mit dem Tamper, dem Stempel, an. „Je feiner das Kaffeepulver, desto höher muss der Druck sein, der auf dieses wirkt, um das Wasser hindurchzupressen“, sagt er und blickt kurz aus dem Fenster, auf die Bergkulisse, die draußen in den blassen Januarhimmel ragt. Industriegebiet Glarus Süd, knappe zehn Autominuten vom

Schweizerischen Glarus im Süden von Graubünden entfernt. Hier, in einer unscheinbaren Ecke der Firma Schätti AG Metallwarenfabrik, auf ein paar Quadratmetern, ungefähr zehn Schritte vom Mittelgang bis zum Fenster, hat eine der teuersten und besten Kaffeemaschinen der Welt wieder zu atmen begonnen.

Bevor Thomas Schätti 2011 die Schweizer Firma Olympia Express kaufte, war vom Glanz der Sechzigerjahre, als der Sohn des Gründers Luigi Bresaola die Maschinen in die ganze Welt verkaufte und Hunderte Mitarbeiter beschäftigte, nichts mehr übrig. Immer wieder stand das Unternehmen seitdem kurz vor der Abwicklung. Die Vorbesitzer hatten zwar die Markenrechte von der Familie Bresaola gekauft, beschränkten sich irgendwann aber nur noch darauf, alte Maschinen zu warten. Die Kaffeemaschine „Cremina“, das Herzstück des Unternehmens, wurde zeitweise überhaupt nicht mehr produziert. Thomas Schätti, einer von drei Brüdern, Mitinhaber der Metallwarenfabrik in dritter Generation und Kaffeeliebhaber, kaufte trotzdem. »



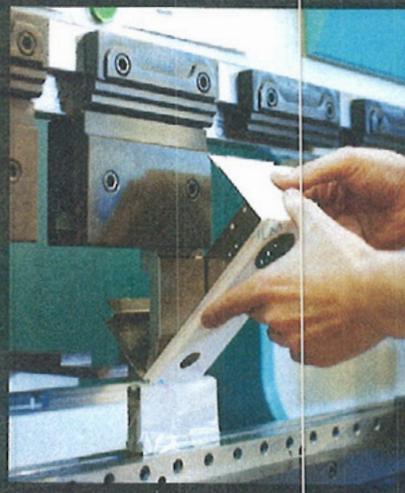
- 1 Die **HEIZSPIRALE** erhitzt das Wasser mit 120 Volt („Cremina“) oder mit 240 Volt („Maximatic“)
- 2 Im **CHROMSTAHL-HEIZBOILER** wird Wasser erhitzt und zum Verdampfen gebracht. 0,75 Liter passen da hinein
- 3 Durch das **DAMPFVENTIL** schießt Wasserdampf, der die kalte Milch zu heißem Schaum verarbeitet
- 4 Das **DREI-WEGE-VENTIL** leitet das heiße Wasser je nach Bedarf um, den Boilerdruck misst das **MANOMETER**
- 5 Ein **VAKUUMVENTIL** verhindert, dass beim Abkühlen der Maschine im Boiler Unterdruck entsteht

KAFFEE AUS EINER „OLYMPIA“ SCHMECKT NIEMALS GLEICH

Behutsam lässt Schätti das Brühsieb an der Maschine andocken. Eine Vierteldrehung, das Sieb rastet ein, die Temperatur in der Maschine steigt, überall auf dem Tisch sind Pulverspuren verteilt. „Wer echten Kaffee kocht, der muss putzen“, sagt Schätti und schmunzelt kurz, „Nespresso-Kapseln sind da sicher einfacher.“ Nein, mit Convenience habe das hier alles nichts zu tun. „Wer morgens noch schnell einen Kaffee rauslassen will, bevor er ins Büro hetzt, kauft sich am besten einen Vollautomaten oder eine Kaffeemaschine mit Kapselsystem. Auch das kann guter Kaffee sein.“ Am Ende dominiere dort allerdings immer der gleiche Geschmack. Weil diese Art Kaffee und die Herstellung industrialisiert seien. „Kaffee, mit einer ‚Olympia‘ zubereitet, schmeckt nie gleich. Weil man selbst Hand anlegen muss. Der Mahlgrad verändert ihn. Die Art, wie der Kaffee im Brühsieb glatt gestrichen wird. Angedrückt. Gepresst. Wie lange der Kaffee sich mit Wasser vollsaugen darf. Wie langsam oder schnell der Hebel nach unten gedrückt wird. Wie stark.“

In den Siebzigern erklärte die „New York Times“ die „Cremina“ zur besten Hebelespressomaschine der Welt. Und im Kern unterscheidet sich auch eine heute gefertigte „Cremina“ kaum vom Modell von 1967: Über 200 Einzelteile stecken in ihr, 90 Prozent davon werden nach Zeichnung exklusiv gefertigt.

Die „Cremina“ ist das Flaggschiff dieser kleinen, feinen Schweizer Weltmarke, eine Einkreismaschine



Ein „Olympia“-Rohling aus Chromstahl entsteht (links). Mit Montagepaste werden die Einzelteile luftdicht, äh, montiert

mit Hebel, die das Wasser mithilfe von Dampfdruck in die Brühgruppe drückt, dem Teil zwischen Brühsieb und Hebel. Dort saugt sich das Kaffeemehl mit heißem Wasser voll, bevor es durch eine manuelle Hebelbewegung ausgedrückt wird und der Kaffee leicht und weich in die Tasse fließt. Langsam, schnell, tröpfelnd, in einem Guss – je nachdem, wie der Mensch es die Maschine lehrt.

Bloß zwei Modelle fertigt Olympia Express heute noch: die „Cremina“ und die „Maximatic“. Stabilität und Beständigkeit werden im Hause Olympia Express großgeschrieben. Passionierte Kaffeeliebhaber und Kenner der Geräte haben Foren gegründet und berichten davon, dass eine „Olympia“ ewig währt, dass sie vererbt werden kann und dass sie nie kaputt geht. Man sagt, eine „Olympia“ halte locker dreißig Jahre. Eine Maschine aus hochwertigstem Chromstahl und Messing. Eine Maschine, die sich Architekten ganz gerne in ihre Ateliers stellen, »



Die Rahmen der Edelmashinen werden einzeln und von Hand geschweißt. Deshalb kosten die Dinge ja auch mehr als 3000 Euro

weil sie sich so sexy zurückhält. Die „Maximatic“ hingegen mutet neben diesem Stück reinsten Handwerkskunst schon fast zeitgemäß an. Eine Zweikreismaschine, bei der sich das Frischwasser in einem separaten Chromstahl-tank befindet und mithilfe einer elektrischen Pumpe nach vorne in die Brühgruppe gedrückt wird. Die Dampf-düse kann hier zeitgleich arbeiten, während der Kaffee durch Knopfdruck in die Tasse fließt.

Den Preis, den Schätti für die Rettung der einstigen Weltmarke zahlen musste, will er nicht nennen, nur so viel: Die Umsätze halten sich, man sei auf dem Weg zur Rentabilität. Mehr als 3000 Euro kostet eine Maschine im Handel, mehr als 60 Prozent der benötigten Einzelteile werden in Glarus hergestellt, in der Firma Schätti, die meisten Einzelteile stammen aus der Schweiz. „Wir sind stolz, dass fast alles ‚Made in Switzerland‘ ist, bei uns im Haus gefertigt. Wir profitieren vom Schweiz-Label. Es steht international für Qualität.“

Solche Maschinen, wie sie Olympia Express herstellt, seien keine Spontankäufe, weiß Schätti. Es dauere zum Teil Jahre, bis jemand sich entscheidet, eine „Olympia“ zu kaufen. Aber die Investition lohne sich auf jeden Fall.

NUR 400 MASCHINEN WERDEN PRO JAHR HERGESTELLT

Etwa 18 bis 25 Sekunden dauert es, bis die Flüssigkeit aus der Maschine in die Tasse geflossen ist - im Optimalfall. Lässt man länger laufen, wird der Kaffee bitter, weil das Wasser die Säure- und Bitterstoffe aus dem Kaffee filtert. Ist der Kaffee zu grob gemahlen, läuft das Wasser zu schnell durch, die Aromastoffe werden nicht richtig aufgenommen, und der Kaffee ist wässrig und fad.

Ein wirklich guter Espresso müsse haselnussbraun sein, sagt Schätti, haselnussbraun mit einer getigerten Schaummusterung, in einer tulpenförmigen Espresso-tasse. Die wiederum dürfe nicht zu hoch sein, zu breit auch nicht, und natürlich müsse man sie vorwärmen. Auch wenn es unbedingt ein „Lungo“ sein müsse, also ein „verlängerter“ Espresso, niemals den Kaffee länger laufen lassen, sondern das heiße Wasser hinterher dazu-brühen. Und das Wasser dürfe niemals aus dem Wasserhahn kommen, sondern heiß aus der Maschine. „Der Espresso ist die Grundlage eines jeden Kaffeetranks.“

Die Produktionsmenge der Maschinen liegt derzeit bei knapp 400 im Jahr, man wolle sich aber steigern, die Tausendermarke sei das Ziel. Der Absatz im Ausland ist seit der Übernahme konstant, im Heimatmarkt Schweiz hat „Olympia“ sogar ein wenig zugelegt. Man sei dabei, neue Märkte zu erschließen, Australien, Amerika, Groß-

Eine neue „Olympia Maximatic“, direkt vor dem Versand. Unten: Endabnahme; der Dampfdruck wird geprüft. Thomas Schätti kaufte die angeschlagene Traditions-marke im Jahr 2011



britannien. Und seit Kurzem ist die überarbeitete Kaffeemühle „Moca“ erhältlich, die einzig wirkliche Neuerung im Hause Olympia Express. In Deutschland arbeitet das Unternehmen bislang mit zehn Händlern zusammen. Ein neues Modell ist frühestens für 2018 geplant - angelehnt an historische Vorbilder, eine Mischung aus altem Design und neuer Funktionalität soll es werden.

„Natürlich, Nespresso hat die gesamte Kaffeekultur verändert“, sagt Schätti, „das beunruhigt uns aber nicht.“ „Olympia“ werde nie die breite Masse ansprechen - und das solle sie auch gar nicht. „Unsere Maschinen sind Liebhaberstücke“, weiß Schätti. Um die Trends des Marktes kümmern sie sich in Glarus nicht. Zum Glück. 

Infos zu den „Olympia“-Kaffeemaschinen gibt's unter www.olympia-express.ch. In Deutschland sind sie bei Manufactum erhältlich, über www.manufactum.de.