

# PANORAMA

DAS KUNDENMAGAZIN DER RAIFFEISENBANKEN

## IHR GELD SOLL SICH BEZAHLT MACHEN

26 Dank Geldanlagen mehr vom Leben haben.

21 Finanztipps: Seelenruhe und die totale Übersicht.

06 So nutzen Jugendliche ihr Geld.

41 Geschäftsmodell «Daten-Bank»?  
Zentral bleibt das Vertrauen.

46 Lino Guzzella, Rektor: «An der  
ETH lassen wir Raum für Kreative  
und Querdenker.»

50 Im Tessin 1928 erfunden, heute Kult  
aus dem Glarnerland: die Espresso-  
maschine von Luigi Bresaola.





# DIE GROSSE FÜR DEN KLEINEN

– Glarus –

**Wenn filigrane Schweizer Handwerkskunst und Genussfreude zueinanderfinden, kann daraus ein begehrtes Kultobjekt entstehen: Hier die Geschichte einer ungewöhnlichen Kaffeemaschine aus Glarus.**

**Autor** Markus Rohner **Fotos** Daniel Ammann

Es gibt unzählige Gründe, ins Glarnerland zu reisen. Naturfreunde werden von imposanten Bergen und idyllischen Bergseen angezogen. Kulturfreaks zieht es ins Kunsthaus von Glarus, während Ur-Demokraten einmal im Jahr an die Landsgemeinde im Ring zu Glarus fahren, wo sie eine eindrückliche Lektion in direkter Demokratie erhalten. Wer aber hat schon mal wegen einer Kaffeemaschine den Weg ins enge Bergtal gefunden? «Das kommt immer wieder mal vor», sagt Christian Sagehorn (58). Gerade erst drückte eine US-Amerikanerin aus Paris bei ihm am Schaufenster die Nase platt und bewunderte die dort ausgestellten Olympia-Kaffeemaschinen. Von der mondänen Weltstadt in die tiefe Provinz? Und das einzig und allein wegen einer Kaffeemaschine? Ja, es gibt sie, diese Aficionados, denen kein Weg zu weit ist, um an eine «Olympia» zu gelangen.

## Vom Tessin ins Glarnerland

Freunde des exzellenten Espressos haben als Erstes ihr Dankeschön an Luigi Bresaola zu richten. Der Besitzer eines kleinen Strassencafés im Tessin war in den Zwanzigerjahren des letzten Jahrhunderts über die Qualität der handelsüblichen Espressomaschinen so unzufrieden, dass in ihm der Erfindergeist geweckt wurde und er 1928 seine eigene Espressomaschine baute. Es war die



02



03



01



- 01 Ordnung muss sein: Die «Olympia» entsteht aus 250 Einzelteilen.
- 02 Für Kaffeefreunde längst ein Kultobjekt.
- 03 Bei der Metallwarenfirma Schätti in Schwanden GL ist Handarbeit hoch im Kurs.
- 04 Die Kunst, einen feinen Espresso zu machen: Christian Sagehorn versteht sein Handwerk.
- 05 Welche Farbe gehört zur «Olympia»?
- 06 Thomas Schätti (links) und Christian Sagehorn.
- 07 Viele hochwertige Teile machen die Swiss Quality.



04



05



06



07

Geburtsstunde der Olympia-Kaffeemaschine. Sie ist bis heute ein Synonym für beste Manufakturarbeit «made in Switzerland». Längst sind die edlen Produkte zu wahren Kultobjekten geworden, die in Designmuseen zu sehen sind.

Und was hat dieses stolze Handwerkerprodukt mit Glarus zu tun? Thomas Schätti (50) ist ein stolzer Metalller und Maschinenbauingenieur, der zusam-

men mit seinen zwei Brüdern in dritter Generation in Schwanden/GL die Metallwarenfirma Schätti leitet. Das Familienunternehmen beschäftigt 90 Mitarbeitende und arbeitet vor allem für Hausgeräte- und Möbelproduzenten.

Vor drei Jahren hat Schätti den im Tessin domizilierten Kaffeemaschinen-Produzenten übernommen und das Unternehmen mitsamt Geschäftsführer Christian Sagehorn ins Glarnerland gezügelt. Für den gebürtigen Norddeutschen, der seit 2008 für Olympia arbeitet, war das Leben in den engen Bergen am Anfang zuerst ungewohnt. Aber schon damals war er überzeugt, mit Schätti den richtigen Partner gefunden zu haben. In Schwanden werden nicht nur alle Metallbauteile für die Edelkaffeemaschine produziert, auch die Endfertigung erfolgt in Handarbeit an Ort und Stelle. «Für die Herstellung werden nur hochwertige Materialien wie rostfreier Stahl, Messing und Glas verwendet», sagt Thomas Schätti. Und wo andere auf

Gummi vertrauen, setzt Schätti auf Dichtungen aus Teflon oder sogar Goretex.

Wenden wir uns der Fertigung zu. Bei Fatima Dorado sitzt jeder Handgriff. Seit drei Jahren macht die Frau nichts anderes, als aus rund 250 Einzelteilen den «Rolls Royce unter den Kaffeemaschinen», wie ihn einst die «Neue Zürcher Zeitung» betitelte, zusammenzubauen. Man wählt eine «Cremina», die klassische Handhebel-Espressomaschine, die seit über 40 Jahren immer noch gleich aussieht und funktioniert, oder die «Maximatic», der elektrische Espresso-Halbautomat, der etwas komfortabler zu bedienen ist.

## Genussmenschen im Visier

Wer bei sich zu Hause eine «Olympia» stehen hat, zählt zu den Hedonisten. Das sind Genussmenschen, für die ein Kaffee mehr als nur ein morgendlicher Wachmacher sein muss. Von der Auswahl der Kaffeesorte über den Mahlgrad und den Brühgrad des Wassers spielen ganz verschiedene Faktoren eine Rolle für die Qualität eines Kaffees. Sagehorn spricht von den vier magischen «M»: Mischung, Mühle, Maschine, Mensch. «Alles muss letztlich miteinander in harmonischer Verbindung stehen, nur so kommt der beste Kaffee heraus.»

Der schönen Glarnerin verfallen Jahr für Jahr nur ein paar Hundert Kaffeefreunde. Zurzeit werden vor allem in der Schweiz, in Deutschland und in den USA jährlich etwa 300 bis 400 Olympia-Maschinen verkauft. «Wir sind im Aufwind und spüren eine steigende Nachfrage», sagt Sagehorn, Geschäftsführer, Werber und Verkäufer in einer Person. Dabei stand das Kleinunternehmen vor ein paar Jahren vor dem Aus. Hätten 2008 nicht der Aargauer Fotograf Felix Wey und ein deutscher Investor das renommierte Produkt gerettet, es hätte seinen Platz wohl für immer in den Designmuseen gefunden.

Was dann mit all den Olympia-Kaffeemaschinen passiert wäre, die seit Jahrzehnten im In- und Ausland in



Betrieb stehen, weiss keiner. Kultobjekt und Erbstück, ein Unikum in unserer Wegwerfgesellschaft, wären sie mit Sicherheit geblieben. Im Internet werden heute bis zu 20-jährige Olympia-Maschinen zum Preis von 2000 Franken gehandelt. Der Neupreis liegt zwischen 3700 und 4000 Franken. Dazu kommt idealerweise ein Mahlwerk zum Preis von 1350 Franken.

### Die schöne Seite des Lebens

Es ist ein stolzer Preis, der für eine einzige Kaffeemaschine bezahlt werden muss. Zum Glück gibt es genügend Menschen, die bereit sind, für einen guten Kaffee und das dazugehörige Kult- und Designprodukt so tief in die Tasche zu greifen. Der typische «Olympia»-Kunde ist zwischen 35 und 55 Jahre alt, der Mann arbeitet als Designer, Künstler oder Fotograf, die Frau ist Architektin oder sonstwie kreativ tätig, beide sind berufstätig, legen grossen Wert auf Qualität und lieben die schönen Seiten des Lebens.

«Mir ist die «Olympia» längst ans Herz gewachsen», sagt Thomas Schätti bei einem Rundgang durch sein Werk. Auch wenn es bis heute nicht jenes Produkt ist aus seinem Haus, das grossen Umsatz und Gewinn einbringt. In Schwanden werden die Einzelteile der Maschine zugeschnitten und verschweisst, lackiert und gebrannt, bis sie jene Qualität erreichen, die notwendig ist für diese Kaffeemaschine. Der Firmenchef nimmt das Wort «Nachhaltigkeit» in den Mund – für ihn mehr als eine blosser Modeerscheinung. «Wir wollen die Philosophie dieser Traditionsmarke in Schwanden fortsetzen.» Konkret heisst das: Ein zuverlässiges und langlebiges Produkt herstellen, das nach kurzer Zeit nicht auf der Müllhalde landet, sondern repariert werden kann. Es gäbe «Olympia»-Kunden, sagt Sagehorn, die seit 40 Jahren mit der gleichen Maschine tagtäglich ihren Kaffee brühten.

### Ein exaktes Ritual

So vornehm und nobel diese Kaffeemaschine daherkommt, das «Headquarter» der Olympia Express SA ist

ein bescheidenes Ladenlokal an der Glarner Burgstrasse. Im Reich von Christian Sagehorn laufen alle Fäden zusammen. Ist er nicht gerade auf einer Fachmesse oder bei einem Händler zu Besuch, stellt er von hier aus den Kontakt zu seinen Kunden in aller Welt her. Und immer wieder kommen Kaffeefreaks auf Kursbesuch und lassen sich von einem Barista in die Geheimnisse des Kaffeemachens einweihen.

Längst ist auch Sagehorn, ein gelernter Automechaniker, der viele Jahre in Deutschland im Autohandel gearbeitet hat, zu einem Kaffeeprofi geworden. 14 bis 16 Gramm gemahlener Kaffee sei für einen doppelten Espresso notwendig. Wenn an der Maschine das Olympia-Express-Männchen rot leuchtet, dann wird eingeeizt. Nach acht bis zehn Minuten macht ein Pressostat die Schotten dicht, das Wasser ist jetzt über 100 Grad heiss, um später im Brühkopf die ideale Temperatur von 92 Grad zu erreichen. Während 18 bis 24 Sekunden

wird nun das heisse Wasser durchs Kaffeepulver «gedrückt», damit die wertvollen Aromastoffe in die Tasse gelangen. Gerb- und Bitterstoffe bleiben im Kaffeesatz zurück. Je geschickter das Händchen, je besser das Timing, umso genussvoller später der Kaffeegenuss.

Was für ein Aufwand im Zeitalter von George Clooney und seinem Kapselkaffee! Oder wie einfach, einen gehäuften Löffel löslichen Kaffee mit Wasser zu übergiesen, umzurühren und das Gebräu nach kurzem Abkühlen quasi sofort («instant») zu schlürfen. In Zeiten, in denen kaum noch jemand die Musse hat, zwischen Aufwachen, Lenkrad und Stempeluhr noch irgendeine Apparatur zu bedienen, die länger braucht, als das Hochfahren eines Computers, wirken die edlen Kaffeemaschinen aus Glarus und deren Kunden wie weltfremde Exoten.

Nichts Schöneres als das, werden sich Christian Sagehorn und Thomas Schätti sagen.

[panorama-magazin.ch/olympia-glarus](http://panorama-magazin.ch/olympia-glarus)

---

## Kaffeeland Schweiz

«Die Kaffeebranche ist vielleicht einer der am meisten unterschätzten Wirtschaftszweige der Schweiz. Ohne einen einzigen Kaffeebaum und abseits der öffentlichen Wahrnehmung ist unser Land zum Weltmarktleader in Sachen Kaffee avanciert», sagt Prof. Chahan Yeretzyan, der an der Hochschule Wädenswil auch der «Herr der Bohnen» genannt wird. Der Chemiker hat an der ZHAW das Kompetenzzentrum für Kaffee aufgebaut und bildet dort seit zwei Jahren Fachkräfte für die Kaffeebranche aus.

Der Schweizer Anteil am Welthandel mit rohen Kaffeebohnen beträgt rund 70 Prozent. Dieser geschieht nicht nur virtuell, jährlich werden auch 1,8 Millionen Säcke physisch in die Schweiz importiert. Rund ein Drittel davon verlässt das Land wieder, womit die Ausfuhr von Kaffeeprodukten inzwischen den Wert der klassischen Exportprodukte Schokolade und Käse bei Weitem übersteigt.

Aber auch die Schweizer selbst tragen einiges zum «Kaffeeland» bei. Sie konsumieren pro Kopf und Jahr über zehn Kilogramm Kaffee und trinken über 1000 Tassen Kaffee. Das ist deutlich mehr als beispielsweise in Italien, einzig in Luxemburg und einigen nordischen Ländern ist der Kaffeekonsum noch höher.

Neben den Händlern und Röstern spielen auch die Kaffeemaschinenhersteller weltweit eine führende Rolle. Vor allem die vor rund 40 Jahren entwickelte Vollautomatentechnologie sorgte für Furore. «Swissness» ist in vielen Exportländern zu einem wichtigen Verkaufsargument geworden.