

# Perfektion des Handwerks

Und noch ein Jubiläum: Seit achtzig Jahren baut Olympia die Rolex unter den Espresso-Maschinen. Von David Schnapp



Made im Tessin: Olympia Maximatic.

Der perfekte Espresso ist eine aufwendige Sache, die Sorgfalt verlangt. Ein paar Kaffeekapseln reichen dafür nicht. Der perfekte Espresso ist Handarbeit, man mahlt die Bohnen, füllt das Pulver in das Sieb, presst es mit dem richtigen Druck an, und schliesslich spannt man den Siebträger in die Maschine und wartet rund 25 Sekunden, bis das Wasser durch das Pulver gelaufen ist. Im Unterschied zu anderen Methoden werden bei dieser Zubereitungsart auch unlösliche Öle und Kolloide, in denen die flüchtigen Aromastoffe gebunden sind, gelöst. Ein Espresso hat deshalb ein Vielfaches an Geschmacksnuancen, verglichen etwa mit einer Tasse Tee.

Die Firma Olympia Express im Tessin stellt seit achtzig Jahren die Rolex unter den Espressomaschinen her: hervorragende Schweizer Handwerkskunst, eine Manufaktur im besten Sinne. Wir haben uns das Modell Maximatic in die Küche stellen lassen. Schon der erste Anblick ist erhehend. Die Maximatic ist für eine Zweikreismaschine – bei der Kaffee und Dampf für Milchschaum gleichzeitig bezogen werden können – sehr kompakt. Es glänzt der perfekt verarbeitete Edelstahl, nichts klappert oder klemmt, vom beleuchteten Extraktionsknopf mit dem Olympia-Espressomännchen bis zum Dampfahnh besitzt jedes Teil die Aura des Unzerstörbaren. Sogar der Wassertank ist aus Edelstahl, aus hygienischer Sicht hervorragend.

Die Maximatic hat zwei Wasserbehälter, einen für den Kaffee und einen für den Dampf, der separat befüllt wird. Zu den schönen Ritualen gehört das sanfte Spucken des Überdruckventils, wenn während der Aufheizphase etwas Wasser aus dem Dampfkessel entweicht. Später arbeitet die Maximatic praktisch geräuschlos, die Pumpe ist im Vergleich zu anderen Espressomaschinen aussergewöhnlich leise.

Nach vier bis fünf Tassen mit verschiedenen fein gemahlenem Pulver haben wir den perfekten Espresso erreicht. Die einzige Kritik an diesem Gerät gilt dem Siebträger: Zum einen gibt es ihn nur mit zwei Ausläufen. Für eine kleine Espressotasse ist das unpraktisch, es läuft gerne mal etwas Kaffee daneben. Zum anderen ist der Griff des Siebträgers recht kurz für eine Männerhand, und weil das Ding vorne heiss wird, verbrennt man sich beim Kaffeemachen schnell die Finger. Im Übrigen kann man zusammenfassen: Wenn es um die Herstellung von Espressomaschinen geht, sind die Schweizer die besseren Italiener.

**Olympia Express Maximatic.** Espresso-Halbautomat. Zweikreismaschine. Wassertank 1,5 Liter, Leistungsaufnahme 1000 W.  
Masse: 19,5 cm × 34 cm × 37 cm Höhe. Gewicht 16,5 kg.  
Fr. 3950.–. [www.olympia-express.ch](http://www.olympia-express.ch)

### Im Internet

Ein Bild des perfekten Espresso, hergestellt mit der Olympia Maximatic auf [www.weltwoche.ch/objekte](http://www.weltwoche.ch/objekte)

### Impressum

**Herausgeberin:** Weltwoche Verlags AG, Föhrli-Strasse 70, Postfach, 8021 Zürich

**Redaktion:** Telefon 043 444 57 00, Fax 043 444 56 6  
E-Mail: [redaktion@weltwoche.ch](mailto:redaktion@weltwoche.ch)  
E-Mail: [leserbriefe@weltwoche.ch](mailto:leserbriefe@weltwoche.ch)  
**Verlag:** Tel. 043 444 57 00, Fax 043 444 56 07,  
E-Mail: [verlag@weltwoche.ch](mailto:verlag@weltwoche.ch)

**Internet:** [www.weltwoche.ch](http://www.weltwoche.ch)

**Abo-Service:** Tel. 043 444 57 01, Fax 043 444 50 91  
E-Mail: [aboservice@weltwoche.ch](mailto:aboservice@weltwoche.ch)  
Jahresabonnement Inland Fr. 203.– (inkl. MwSt.)  
E-Mail-Adressen: [vorname.name@weltwoche.ch](mailto:vorname.name@weltwoche.ch)

**Gründer:** Karl von Schumacher (1894–1957)  
**Verleger und Chefredaktor:** Roger Köppel  
**Stv. Chefredaktor:** Markus Somm  
**Produktionschef:** David Schnapp

**Redaktion:**  
Daniel Ammann, Claude Baumann,  
Alex Baur, Hanspeter Born, Urs Paul Engeler,  
Urs Gehrig, Philipp Gut,  
Carmen Gasser, Pierre Heumann (Naher Osten),  
Andreas Kunz,  
René Lüchinger (Leitung Wirtschaft),  
Daniele Muscionico, Daniela Niederberger,  
Beatrice Schlag (Los Angeles),  
Julian Schütt, David Signer, Eugen Sorg,  
Peer Teuwsen (Leitung Kultur und Wissen),  
Mark van Huisseling,  
Bettina Weber (Leitung Gesellschaft)

### Redaktionelle Mitarbeiter:

Miroslav Barták, Peter Bodenmann, Silvio Borner,  
Henry M. Broder, Max Frenkel,  
James Hamilton-Paterson, Ludwig Hasler,  
Jörg Hess, Peter Hohenstein,  
Wolfram Knorr, Albert Kuhn,  
Michael Maar, Sven Michaelsen,  
Dirk Maxeiner, Christoph Mörgeli,  
André Müller, Franziska K. Müller,  
Ulf Poschardt, Peter Rüedi,  
Kurt Schiltknecht, Oliver Schmuki (Leserbriefe),  
Markus Schneider, Wolf Schneider,  
Alix Sharkey, Sacha Verna (New York),  
Sami Yousafzai (Pakistan/Afghanistan),  
Jürg Zbinden, Bruno Ziauddin, Kurt W. Zimmer

### Produktion: Philipp Anz

**Bildredaktion:** Martin Berz (Leitung), Christophe B Catharina Hanreich, Gabriella Hohendahl (Assistentin)

**Layout:** Claire Hulla (Leitung),  
Peter Aschmann, Rolf Mundwiler

**Infografik:** Helmut Germer

**Korrektur:** Cornelia Bernegger und  
Rita Kempter (Leitung), Viola Antunovits,  
Gilbert Grap, Beat Kuttig

**Internet:** Andreas Thut (Leitung)

**Sekretariat:** Miriam Schoch (Leitung),  
Inga-Maj Hojaj-Huber

**Verlagsleitung:** Maïke Juchler

**Marketing:** Samuel Mollet

**Anzeigenverkauf:** Christine Lesnik (Leitung),  
Angela Prisciantelli,  
Samuel Hofmann (Support)

**Anzeigeninndienst:** Silvan Leibacher,  
Laura Bazzigher, Tel. 043 444 57 02,  
Fax 043 444 56 07

E-Mail: [anzeigenid@weltwoche.ch](mailto:anzeigenid@weltwoche.ch)

**Internetverkauf:** AdLink Internet Media AG  
Tarife und Buchungen unter:

Tel. 044 914 92 70, Fax 044 914 93 70

E-Mail: [sales-ch@adlink.net](mailto:sales-ch@adlink.net)

**Druck:** Basler Zeitung, Hochbergerstrasse 15, 400

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet.