

# Der Klassiker für den kleinen Schwarzen

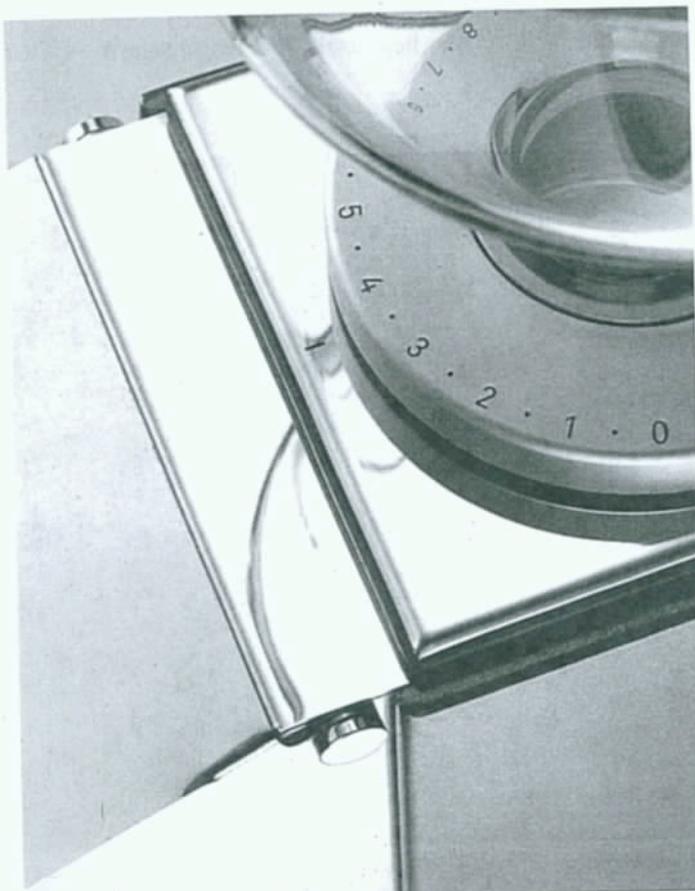
Zeitloses Design und hochwertige Bauteile – mit diesem Konzept ist die Espressomaschine Olympia Express Maximatic zu einem Kultobjekt geworden.

Von Georg Küffner

Die Olympia Express Maximatic unterscheidet sich deutlich von den in deutschen Küchen immer häufiger anzutreffenden Kaffeeautomaten. Denn diese Edelmachine nervt nicht mit ständig ausgesandten Anweisungen, die unmissverständlich darauf hinweisen, man möge nun schleunigst den Kaffeesatzbehälter leeren oder ein halbstündiges Reinigungsprogramm starten. Die Maximatic spricht nicht und piepst nicht. Ganz still ist sie dennoch nicht. Während des Espressozapfens schnurrt sie hörbar, um sich anschließend mit einem leisen Schlürfer in den Wartezustand zu begeben.

Diese durchaus akzeptablen Arbeitsräume sind der Konstruktion der Maschine geschuldet. Wie alle vernünftigen Espressomaschinen arbeitet sie nach dem Zweikreis-Prinzip, was bedeutet, dass eine Pumpe (in diesem Fall eine Vibrationspumpe) auf Knopfdruck das Brühwasser aus dem 1,5 Liter fassenden Edelstahl-Vorratstank mit einem Druck von neun bar zur Brüheinheit schickt. Damit das Wasser an dieser Stelle nicht nur ausreichend Druck hat, sondern zudem die Idealtemperatur von 92 Grad erreicht, passiert es auf dem Weg zum Brühkopf einen in einem Boiler steckenden Wärmetauscher. Der Kessel und damit der „Kreislauf zwei“ ist nichts anderes als ein Schnellkochtopf. In seinem unteren Bereich sammelt sich rund 110 bis 120 Grad heißes Wasser, darüber bildet sich Dampf zum Aufschäumen von Milch. Durch Öffnen eines Drehventils kann man diesen feindosiert ablassen. Um dabei die Milch nicht mit einigen Tropfen Kondenswasser zu „kontaminieren“, empfiehlt es sich, den ersten Dampfswall in ein bereitstehendes Auffanggefäß zu leiten.

Mit so viel puristischer Technik ist die zur Gruppe der Halbautomaten gehörende Maximatic nichts für Leute, die sich für die auf Knopfdruck zu bedienenden und ein Dutzend Kaffeezubereitungen absondernden Vollautomaten begeistern können. Das in der Tradition klassischer Barmaschinen konzipierte Olympia-Gerät ist vielmehr bei jenen gut aufgehoben, die das Espressoherstellen zelebrieren wollen. Zwar nimmt ihnen die schnell reagierende Dosierpumpe der Maximatic einen Teil der Arbeit ab.



Feinabstimmung: Auf den richtigen Mahlgrad kommt es an.

Fotos Hersteller

Doch bleibt immer noch genug zu tun. So muss das Gerät rund 20 Minuten vorgeheizt werden, erst danach hat die 1000 Watt ziehende Heizung alle relevanten Teile auf Betriebstemperatur gebracht. Erstaunlich ist das nicht, bei diesem auf eine DIN-A4-große Stellfläche passenden Gerät handelt es sich nicht nur um die kleinste Zweikreismaschine, sondern mit einem Gewicht von 16,5 Kilogramm auch um die massivste ihrer Art. Alle Bauteile sind üppig dimensioniert, so auch der Brühkopf und der Siebträger, was damit zusammenhängt, dass man zum Ableiten der im Kessel anfallenden Überschusswärme nicht die Brüheinheit E 61 verbaut, die vom italienischen Hersteller Faema vor gut 40 Jahren erdacht wurde und nach dem Auslaufen des Patentschutzes heute weitverbreitet ist; bei ihr verhindert eine Art Wasserkühlung das Überhitzen. Dagegen setzt Olympia auf Masse, mit dem Ziel, über Abstrahlverluste den Wärmetauscher für das Erhitzen des Brühwassers stets so weit herunterzukühlen, dass beim Zubereiten des

Espresso nicht zu heißes Wasser auf das Kaffeepulver trifft.

Wer diese Zusammenhänge durchschaut, ist bestens vorbereitet. Nach einigen Übungseinheiten gelingt es, den idealen Espresso mit einer belastbaren Crema zu zapfen, so dass der aufgestreute Zucker erst mit einiger Verzögerung ins Schwarze versinkt. Um diese Qualität zu erreichen, muss man nicht nur die Maschine beherrschen: Wichtig ist auch die Wahl des richtigen Kaffees und des Mahlgrads. Diesen stets richtig einzustellen ist eine Kunst für sich, muss man hierbei doch die jeweils herrschende Luftfeuchte berücksichtigen.

Das Konzept der Olympia Express Maximatic basiert auf Traditionspflege. Schon 1928 hatte Luigi Bresaola in Chiaso, im Schweizer Kanton Tessin, mit der Konstruktion erster Barmaschinen begonnen. In den sechziger Jahren übernahm sein Sohn die Geschäfte, zu einer Zeit, als man bei Olympia bereits Maschinen für den Hausgebrauch herstellte. Schon damals entwickelten sich die Geräte zu Kultobjekten, was wesentlich am schlichten,



Halbautomat: Maximatic von Olympia



Scheibenmühle: Die Moca von Olympia

klassischen Design und an der Langlebigkeit lag. Bis auf ganz wenige Verbindungen sind alle Komponenten miteinander verschraubt, so dass Reparaturen leicht auszuführen sind.

Trotz oder gerade wegen des Festhaltens an diesen Tugenden geriet das Unternehmen in den achtziger und neunziger Jahren in eine existenzielle Krise. Der Betrieb dümpelte einige Zeit vor sich hin, bis 2007 mit dem deutschen Finanzstrategen Heinrich Linz ein neuer Eigentümer gefunden wurde ([www.olympia-express.ch](http://www.olympia-express.ch)). Heute werden die Olympia-Geräte in kleiner Stückzahl von fünf Mitarbeitern in Mendrisio am Luganer See in Handarbeit zusammengesetzt, woraus sich die vergleichsweise hohen Preise der Maschinen erklären. So muss man für die Maximatic 2850 Euro auf den Tisch legen, während die mit einem Handhebel ausgestattete Schwestermaschine Cremina für 200 Euro weniger zu haben ist. Die im Design zu beiden Geräten passende und mit einem Scheibenmahlwerk ausgestattete Kaffeemühle Moca kostet 1050 Euro.