

casa



**In der Blütezeit** standen die Maschinen von Olympia Express in den besten Bars der Welt. Anfang des Jahrhunderts war alles vorbei. Fast.





# Die Espresso-Rollex

**Olympia Express war so gut wie tot.** Als Firma, als Espressoschmiede und als Marke. Das Einzige, was noch zuckte, war der Kult rund um die Schweizer Edelmaschinen. Genug für eine erfolgreiche Wiederbelebung?

**Espressokult Reloaded:** Mit einer Handhebemaschine, einem Halbautomaten und einer Mühle versucht man bei Olympia Express das Comeback.



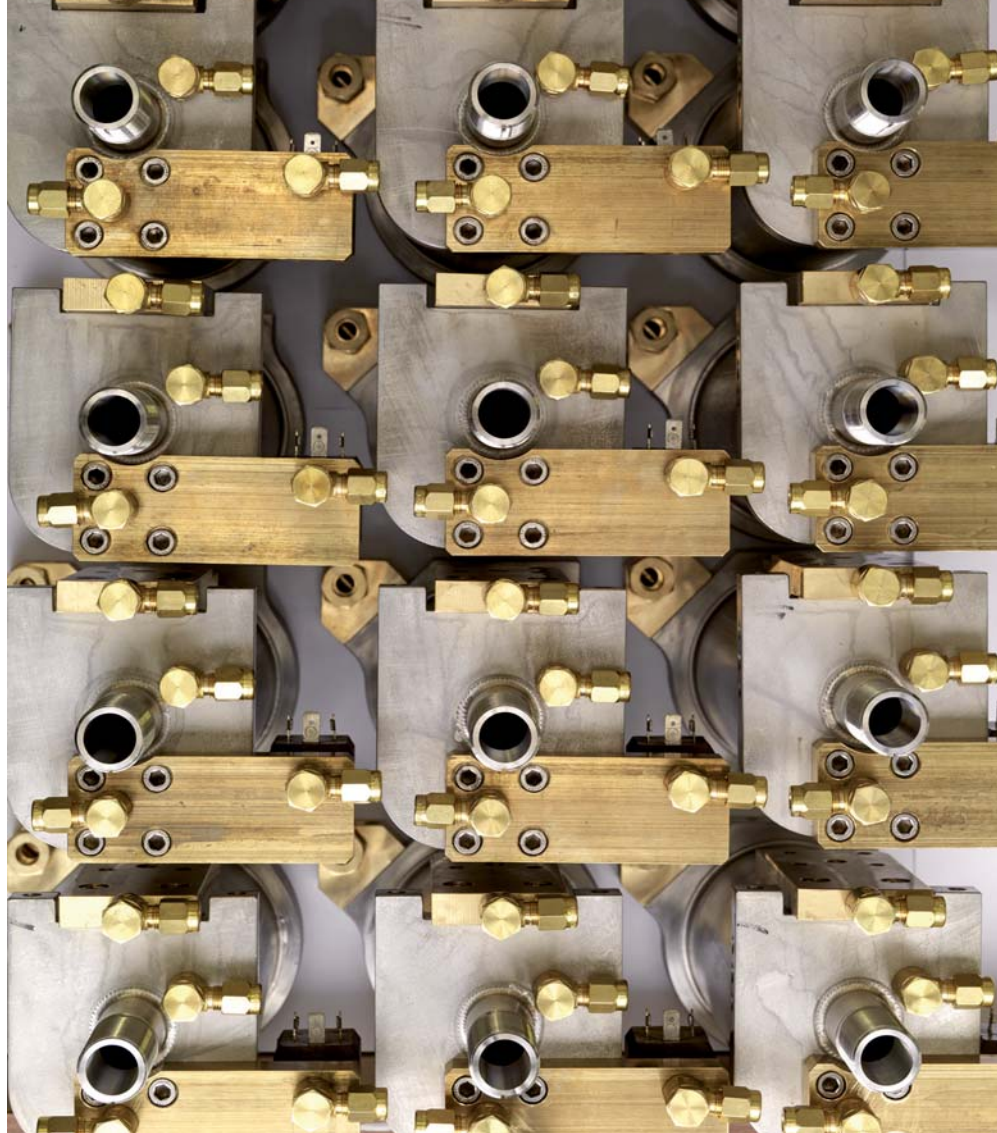
> **Doch zunächst zurück zum Anfang.**

Wir schreiben das Jahr 1928. Luigi Bresaola aus Chiasso, im schweizerischen Kanton Tessin hat die Nase voll. Seine Frau betreibt ein kleines Café, dessen Espressomaschinen immer wieder repariert, umgebaut und verbessert werden müssen. Unzufrieden mit der Qualität der Maschinen, die der Markt anbietet, beginnt er mit der Konstruktion eigener Espressomaschinen. Ganz Schweizer ist Luigi Bresaola ein Perfektionist. Als Tüftler und Erfinder gehört er mit seinem Vorhaben zu den Pionieren seiner Zeit.

Er war einer, der nicht eher ruhte, bis es an den Maschinen, die er konstruiert und gebaut hatte, nichts mehr zu verbessern gab. Einer, der die hohe Kunst der Espressozubereitung verehrte. Sein Ziel: die perfekte Espressomaschine. In den sechziger Jahren übernahm sein Sohn Luigi das Geschäft. Inzwischen hatte das kleine Familienunternehmen auch Espresso- maschinen und eine Mühle für den Privathaushalt ins Programm aufgenommen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Die Qualität und Zuverlässigkeit der Maschinen in Kombination mit der schlichten kompakten Bauart sorgte für immer größere Nachfrage. Zunehmend wurden die Maschinen auch ins Ausland geliefert und in den siebziger Jahren hatte Olympia Express Abnehmer von New York bis San Francisco, von Chile bis nach Singapur. Die Maschinen avancierten zum Kultobjekt.

## Trotzdem geriet man Anfang des Jahrtausends in Schieflage

Der Vollautomatenboom und die zunehmende Konkurrenz der Retromaschinen für den Hausgebrauch schienen die Klassiker von Olympia obsolet zu machen. Der Re-Start erfolgte dann letztes Jahr. Ein Schweizer Investor investierte in die Marke, in die Menschen und begann mit der Wiederbelebung des Espresso- kultes. Seitdem heißt das oberste Gebot wieder: Perfektion in puncto Material und Verarbeitung. Bei Olympia Express wird jedes noch so kleine Detail immer und immer wieder neu durchdacht und optimiert. So war man auch der erste Hersteller von

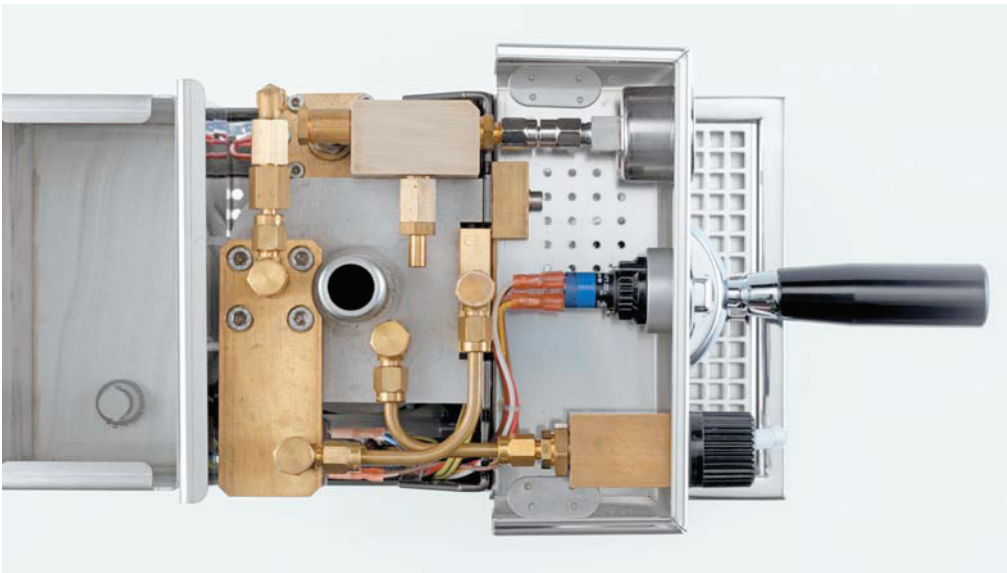


**Heizkessel an Heizkessel.** Da es auf dem Markt keine Komponenten aus Chromstahl gibt, die den strengen Anforderungen genügen, fertigt man die Teile in der hauseigenen Werkstatt selbst.

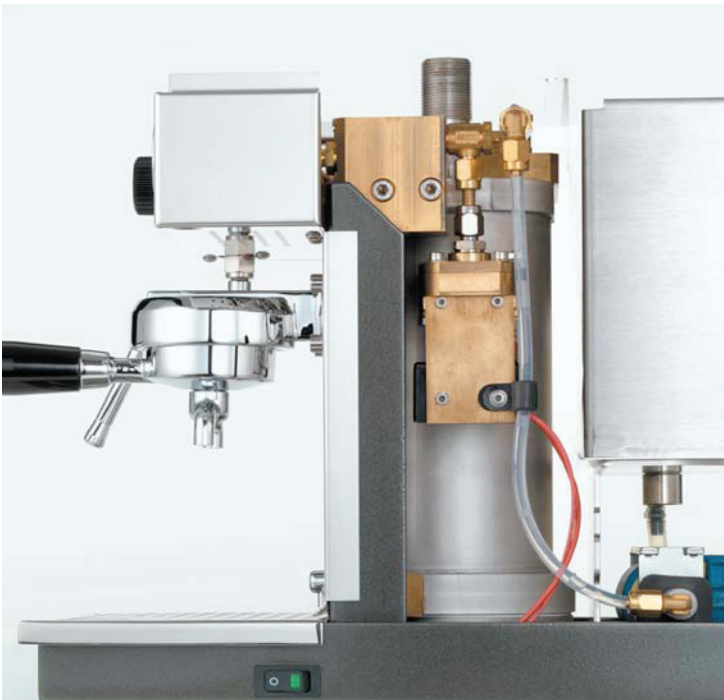
Espressomaschinen, der seit Anfang der neunziger Jahre ausschließlich Chromstahl tanks verwendete. Die sind zwar teurer, aber dafür auch hochwertiger. Und da es auf dem Markt keine Komponenten aus Chromstahl gab, die den strengen Anforderungen der Ingenieure genügten, wurden und werden diese in der hauseigenen Werkstatt konstruiert und angefertigt. So versucht die ganze Mannschaft Tag für Tag mit sorgfältiger Handarbeit und viel Liebe zum Detail die besten Espressomaschinen aller Zeiten herzustellen.

"Zugegeben, man könnte mehr Maschinen produzieren, wenn man nicht so verliebt in Qualität und Präzision wäre. Doch Espresso trinken ist auch ein Stück Kultur. Olympia Express pflegt diese Kultur seit Generationen. Und so verschmelzen die Liebe zu italienischem Espresso und alte Schweizer Handwerks- tradition zu einem Produkt, das seinen Besitzer dauerhaft erfreuen soll", erzählt uns Christian Sagehorn, der seit Kurzem die Geschicke der Manufaktur leitet.

Und wie sieht das aktuelle Maschinenprogramm aus? Die klassische Handhebelmaschine Cremina wurde behutsam überarbei-



**Innenansichten** der Maximatic. Mit ihren Maßen (Breite 19,5 cm, Tiefe 34 cm, Höhe 37 cm) gilt sie als kleinste Zweikreis-Espressomaschine auf dem Markt.



tet und weiter verbessert. Die "New York Times" lobte bereits ihre Vorgängerin als: "die beste Espressomaschine der Welt". Die Maschine arbeitet mit dem Pre-Infusions-Kolbensystem: Dabei wird beim Aufziehen des Hebelarmes eine kleine Menge Wasser aus dem Heizkessel in die Kolbenkammer gezogen und fließt in das gepresste Espressopulver, um dieses vorquellen zu lassen. Beim manuellen Niederdrücken des Hebels wird das heiße Wasser durch das Espressopulver gepresst. Dieses erprobte Extraktionsverfahren garantiert, natürlich zusammen mit der wachsenden Erfahrung des Home-Baristas jenen perfekten Espresso, bei dem Crema, Geruch und Geschmack ein harmonisches Vergnügen für Auge, Nase und Gaumen ergeben.

Die Materialien der Maschinen bestehen nur aus rostfreiem Stahl, Chrom und Messing. Die Brühgruppe – Kolben und Siebträger – ist aus hochglanzpoliertem, verchromtem Messing.

Ebenso das extralange Dampfrohr und die Dampfduüse. Damit wird nicht nur die Langlebigkeit erhöht, sondern auch die Reinigung erleichtert. Der elektrisch betriebene, von oben zu befüllende Heizkessel aus Chromstahl verfügt über ein Fassungsvermögen von 1,8 Litern und reicht damit für 20 Tassen klassischen Espresso. Der Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl hat eine thermische Sicherung zum Schutz vor Überhitzung. Für Perfektion und Langlebigkeit sorgen ferner die Hightechdichtungen. Werkseitig ist der Kesseldruck bereits auf 0,7 bis 0,8 bar und eine optimale Brüh-temperatur von 92 °C eingestellt.

### Im neuen Programm findet sich die halbautomatische Maximatic, die kleinste Zweikreismaschine der Welt

Auch bei der Maximatic ist jedes einzelne Detail eine Inszenierung. Im Unterschied zu der Cremina hat sie zwei Wasserbehälter: einen Frischwassertank und einen Heizkessel. Der Tank fasst 1,5 Liter und lässt sich während des Betriebs nachfüllen. Das Wasser aus diesem Tank wird über ein geschlossenes Rohrsystem durch den Heizkessel hindurchgeführt. Dabei wird es auf über 100 °C erhitzt, um im Brühkopf die für die Espressozubereitung ideale Brüh-temperatur von 92 °C zu erreichen. Im Heizkessel (Fassungsvermögen 1 Liter) wird der Wasserdampf zum Aufschäumen der Milch erzeugt. Wassertank und Heizkessel sind, wie bei der Cremina, aus hochwertigem Chromstahl. Die Frontplatte ist auch hier aus hochglanzpoliertem Edelstahl, Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulverbeschichtung lackiert. Und dann sind da noch der beleuchtete Extraktionsknopf, die Wasserstandsanzeige, das Manometer, das extra lange Dampfrohr, der thermische Überlastungsschutz für das Heizelement, das mechanische Sicherheitsventil für den Heizkessel, die Hightechdichtungen und, und, und.