

Olymp im Glarnerland



Oben: Das Glarnerland mit dem Tödi, dem höchsten Gipfel der Glarner Alpen.
Rechte Seite: Bei Schättli in Schwanden wird die Cremina aus nicht weniger als 130 Einzelteilen gefertigt.
Rechts: Ein Arbeiter beim Zusammenschrauben der Cremina, deren Neupreis bei 3665 Franken liegt.



Seit 50 Jahren begeistert das Modell Cremina von Olympia Espresso-Liebhaber in aller Welt. Die Maschinen werden heute nach wie vor in Handarbeit in einem Familienbetrieb in Glarus hergestellt



In Glarus wird in Sachen Kaffee keine grosse Geheimniskrämerei betrieben. Klar wurde die Nachricht bereits in die Welt getragen, dass hier Esspressomaschinen hergestellt werden, die zu den besten überhaupt gehören: schlicht gestaltete, von Hand solide gefertigte Gebilde mit massivem Chassis. Bei der Herstellung der Maschinen von Olympia Express werden schliesslich nur starke Materialien und kein Kunststoff eingesetzt – rostfreier Stahl etwa, Chrom und Messing, Kolben und Siebträger aus verchromtem und poliertem Messing. Selbst für den Heizkessel wird Chromstahl verwendet.

Olympia Express wurde einst im Tessin gegründet und kann mittlerweile auf eine fast 90-jährige Firmengeschichte zurückblicken. Während in den ersten Jahrzehnten vor allem auf Industriemaschinen für die Gastronomie gesetzt wurde, begann mit der Lancierung des Modells Cremina vor genau 50 Jahren der Einzug in private Küchen und Büros. Heute findet die Maschine bei einer wachsenden Anzahl Kaffeeliebhabern grossen Anklang, die das Zubereiten eines Espressos als genussvolles Ritual in ihren Alltag integrieren.

Einfachheit und Zuverlässigkeit
Christian Sagehorn, einst Betriebsleiter eines Autohauses in Norddeutschland und seit rund zehn Jahren Geschäftsführer von Olympia Express, ist im Showroom im

Ortskern von Glarus anzutreffen. Hier in der Gegend sind auch die Möbelfabrik Horgenglarus oder die Confiserie Läderach angesiedelt. Tags zuvor kam Sagehorn aus New York zurück, wo in Little Italy in der Bronx im Rahmen eines grossen italienischen Sommerfestes das Jubiläum der Cremina gefeiert wurde. «Olympia Express ist nach wie vor eine kleine Marke mit einer sehr überschaubaren Produktpalette», sagt er und hält kurz inne, um die Mühle im Showroom zu bedienen und einen Kolben mit frisch gemahlenem Kaffee zu füllen. Mit geübtem Griff setzt er diesen in die Maschine ein, extrahiert von Hand einen cremigen Espresso und fügt an: «Doch der Name hat einen gewissen Klang, und wann immer ich auf Kunden treffe, ob in Berlin, London oder New York, kommen mir überschwängliche Worte zur Einfachheit und Zuverlässigkeit unserer Maschinen entgegen.» «Swiss made» überzeuge noch immer, meint Sagehorn.

Die meisten der 130 Einzelteile, die es zur Fertigung der Cremina benötigt, werden denn auch in der Schweiz, hauptsächlich in Glarus, hergestellt, und zwar seit 2010 in der Metallwarenfabrik Schätti in Schwanden in Glarus-Süd. Thomas Schätti, heute Miteigentümer und Präsident von Olympia Express, hat hier mit zwei Brüdern ein Unternehmen mit Ausblick auf den Tödi, den höchsten Gipfel der Glarner Alpen, gegründet, das als

Zulieferer von einzelnen Metallteilen zum Erfolg kam. Im zweiten Stock seiner Fabrik sitzt er, umgeben von einigen Maschinen in subtilen Sonderfarben, und sagt: «Meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren von Anfang an von der Idee begeistert, auch Kaffeemaschinen zu fertigen, denn sie werden mit einem schönen Ritual und emotionalen Produkt verbunden. Das bereitet Freude.» Rund viereinhalb Stunden dauert es, bis eine Cremina fertiggestellt ist. Anschliessend wird jede Maschine 15 bis 20 Stunden unter Druck gesetzt und auf Dichtheit sowie Sicherheit überprüft.

400 Maschinen pro Jahr

«Wir produzieren hauptsächlich auf Bestellung», sagt Christian Sagehorn. Er schreitet durch die Fabrikationshalle, wo sich lediglich einige Dutzend Maschinen an Lager befinden. «Jährlich verlassen etwa 400 Maschinen und 350 Mahlwerke diese Fabrik. Wir stellen also nach wie vor ein Liebhaber- und kein Massenprodukt her.» Damit würde einerseits das stetig wachsende Bedürfnis befriedigt, die Kaffe Zubereitung zelebrieren und diese als entschleunigenden Aspekt des Alltags erleben zu können. Zudem könne der Kundschaft ohne Zurückhaltung erläutert werden, wo und wie die Produkte hergestellt werden. «Doch am Ende», sagt Sagehorn, «muss der Espresso schlicht und einfach schmecken.» *Jeremy Gloor*



50 Jahre Cremina

Mit der Lancierung der Cremina hielten die Kaffeemaschinen der Schweizer Manufaktur Olympia Express einst Einzug in private Haushalte. Das Jubiläum wird mit einer «Edizione Speciale» in der Originalfarbe aus dem Jahr 1967 gefeiert. Die heutige Herstellerin Schätti kann im Rahmen des Programms «Industriespionage» besucht werden (Infos über glarnerland.ch).

● Olympia Express Showroom,
Burgstrasse 26, Glarus,
Tel. 091 646 15 55;
olympia-express.ch