

«Der Kaffee muss einfach gut sein»

Die Schweiz ist ein Kaffeeland und das zeigt sich nicht nur bei Konsum und Handel. Gerade bei Kolbenmaschinen haben sich in den vergangenen Jahren einige Firmen etabliert, die fantastischen Kaffee versprechen.



Bild: Christian Beutler/Keystone

Alessandro Perucchi

Auf die Frage, ob sie Kaffee noch geniessen können, müssen Dorothea und Marco Tschümperlin schmunzeln. «Nur noch an wenigen Orten», geben sie zu. «Ganz ehrlich, nach einem feinen Essen zerstört dir ein schlechter Kaffee doch das Erlebnis.» Sie selbst wissen, was guter Kaffee ist. Denn Dorothea und Marco Tschümperlin haben mit Gilda im Jahr 2012 eine Premium-Siebträgermaschine entwickelt, die in der Stadt Luzern hergestellt wird. Kostenpunkt: 3995 Franken. Die Idee dazu entstand aus dem Bedürfnis, eine Maschine zu entwickeln, die schnell aufheizt und energieeffizient ist. Und die vor allem «richtig guten Kaffee rauslässt, immer und immer wieder.»

Szenenwechsel. Dort, wo in Zürich früher SBB-Züge gewartet wurden, riecht es jetzt sehr stark nach Kaffee. «Das sind tatsächlich nicht wir», sagt Moritz Güttinger und zeigt auf die andere Seite des Ganges, «sondern die Rösterei von Vicafe». Güttinger ist Geschäftsführer und Gründer des Zürcher Kaffeemaschinenherstellers Zuriga. Seit 2016 produziert die Firma vor Ort Siebträgermaschinen, erhältlich ab 1800 Franken. Genau wie Gilda mit dem Label «Made in Switzerland», nachhaltig und effizient. Dass Güttinger

studierter Umweltingenieur, sich überhaupt für Kaffee zu interessieren begann, hatte eine denkbar einfache Erklärung. «Der Kaffee zu Hause war einfach nicht gut. Obwohl ich mehrere Hundert Franken in eine Maschine gesteckt habe.»

Ein kaffeeliebendes Land

Zurück in den Kanton Luzern. Der Mitgründer des Krienser Start-ups Unica Coffee, Marco Sangermano, wollte ursprünglich nur eine Maschine für sich selbst produzieren, um endlich besseren Kaffee trinken zu können. Erst danach sei ihm nahegelegt worden, die Siebträgermaschine auch zu vertreiben. Ge-gründet wurde das Start-up vor zwei Jahren und nun wird die «erste Maschine mit Flowprofiling»,

also Kontrolle über den Wasserfluss, in der Schweiz hergestellt und für rund 7500 Franken angeboten. Sowohl bei Gilda als auch bei Zuriga und Unica stellt sich die Frage: Was erhält man für den hohen Preis? Mit einem Kaffee lässt sich der Tag viel einfacher beginnen, denken sich viele Schweizerinnen und Schweizer. Aus einer Tasse werden dann durchschnittlich drei, die Schweiz ist mit rund 1050 getrunkenen Kaffees pro Person und Jahr im weltweiten Vergleich ziemlich weit vorne.

Wie Kaffee getrunken wird, darin unterscheiden sich aber die Geister. Nachdem George Clooney 2006 erstmals den ikonischen Werbeslogan «Nespresso. What else?» verbreitet hatte, standen plötzlich in vielen Wohnungen Kapselmaschinen. Sie erfreuen sich nach wie vor grosser Beliebtheit, die Nestlé-Tochter selbst preist das Gerät mit «dem perfekten Espresso-Erlebnis» an und verweist auf den Vorteil, dass der Kaffee immer gut sei. Geniesserinnen von hierzulande beliebten Café Cremes hingegen setzen lieber auf einen Vollautomaten von Jura und Puristen auf die bekannte Bialetti-Kanne.

Expertinnen und Experten sind sich jedoch weitestgehend einig. Wenn es um den Geschmack geht, haben Siebträgermaschinen – im Volksmund auch Kolbenmaschinen oder Espressomaschinen genannt – die Nase vorn. Selbstredend gibt es auch bei jenen beträchtliche Unterschiede. Die günstigsten Modelle für Privathaushalte sind ab rund 150 Franken zu haben. Gegen oben ist die Preisspanne mit zunehmendem Funktionsumfang des Geräts schier unbegrenzt.

Qualität vor Preis

«Das Problem bei Maschinen für 150 Franken?», fragt Moritz Güttinger von Zuriga rhetorisch, «sie fühlen sich auch nach 150 Franken an». Die Verarbeitung sei schlecht, die Maschine selbst halte nicht sehr lange und eine teure Reparatur lohne sich meist ohnehin nicht. Mit dem schnörkellosen Edelstahlgehäuse nimmt Zuriga einen Standpunkt dagegen ein und verspricht: Die

Maschine ist reparierbar und praktisch unzerstörbar. «Unsere Maschinen sind so gebaut, dass sie möglichst keine Wartung brauchen. So sind viele der allerersten Maschinen aus dem Jahr 2017 bis heute täglich im Betrieb – ganz ohne Reparatur oder Service.» Auch die Revision der Maschine wird in der ehemaligen SBB-Werkstätte in der Stadt Zürich durchgeführt und nur dort. Das ist nicht unbedingt praktisch, wie ein Leser unserer Zeitung zu berichten wusste. Denn wenn der Stadtluzerner seine Maschine zum Service bringen will, muss er das schwere Gerät zuerst nach Altstetten schleppen – oder teuer einsenden.

Ein Grund liegt darin, dass Zuriga die Vermarktung und den Vertrieb selbst übernimmt und sich gegen Zwischenhändler entschieden hat. Die Maschine ist ausschliesslich über den Online-shop oder über die fünf eigenen Verkaufsläden, davon mit Zürich nur einer in der Schweiz, erhältlich. «Das macht uns preislich auch so attraktiv», sagt Güttinger. Denn er hat recht, wenn man die Vergleichsmodelle anschaut. Wenn das Gerät hochwertig daherkommen soll, dann kostet es schnell über 1000 Franken – und ist erst noch ein ausländisches Fabrikat.

«Alle sollen die Maschine bedienen können»

Gilda wird auch in der Schweiz hergestellt und soll komplett reparierbar sein, kostet mit knapp 4000 Franken jedoch deutlich mehr. Wie ist dieser Preis zu erklären? Die Gründer verweisen auf das Heizsystem und die hochwertigen Materialien. Die Maschine beinhaltet zwei Boiler,

einen für den Kaffee und einen zweiten für den Dampf, der eine höhere Temperatur benötigt. Diese komplexen Geräte sind in der Produktion um einiges teurer, als es klassische Modelle mit einem Boiler sind, wie etwa das Einstiegsmodell von Zuriga. Marco Tschümperlin sagt dazu: «Wir haben mit Gilda die energieeffizienteste und schnellste Dualboilermaschine entwickelt.»

Teuer sei die Maschine durchaus, gibt Dorothea Tschümperlin zu. Aber sie spricht viel mehr von einer Investition, denn von einem simplen Haushaltsgerät. «Eine Gilda hält wirklich lange», verspricht Dorothea Tschümperlin. Ihr Klientel sei zudem stark durchmisch. Die Gründer erzählen unter anderem von einem Studenten, der über zwei Jahre

Geld zur Seite gelegt hatte, um sich endlich die Maschine leisten zu können.

Im Gegensatz zu Zuriga oder Gilda hat das Krienser Start-up Unica reichlich künstliche Intelligenz in die Maschine verbaut. Das sei mitunter auch ein Grund für den hohen Preis. Zwar seien rund 50 Prozent der Käuferinnen und Käufer Privatkunden, sagt Sangermano. Aber eigentlich sei die Maschine viel leistungsfähiger, es wurden ausschliesslich Gastrokomponenten verbaut, und könne ohne Probleme

in Restaurants stehen. Viele andere Maschinen in der Gastronomie würden um einiges mehr kosten – und könnten weniger. Denn mit der KI gäbe es immer direkt nach dem Kaffeebezug ein Feedback zu Mahlgrad und Durchflussrate. So könnten auch Anfängerinnen und Anfänger guten Kaffee beziehen. Den Kaffeebezug möglichst einfach gestalten, das wollen auch Tschümperlin und Güttinger. Ihre jeweiligen Maschinen sind auf die wichtigsten Funktionen reduziert, sodass man nicht Kaffeefanatiker sein muss, um einen guten Espresso zu trinken.

Glücklich in der Nische

Dass es auf dem Markt für lokal produzierte Siebträgermaschinen zu grosser Konkurrenz gibt, glaubt Marco Tschümperlin

von Gilda aber nicht. «Wir ergänzen uns gut mit anderen Marktteilnehmern. Sie alle haben nämlich ihre eigene Nische gefunden.» Was auch alle vereint: Ein gesundes, kein überschnelles Wachstum. Denn wenn auf einmal doppelt so viele Maschinen produziert werden würden, könnte vielleicht die Qualität nicht mehr wie gewünscht aufrechterhalten werden. Bei dieser sind alle kompromisslos. Oder, wie es Zuriga-Chef Güttinger sagt: «Der Kaffee muss einfach gut sein. Jedes einzelne Mal.»



Die minimalistische Zuriga in der Version ohne Dampfmaschine. Bild: zvg



Das preisgekrönte Design der Gilda ist seit Gründung unverändert. Bild: zvg

Biogen baut in Baar erneut ab – 95 Stellen betroffen

Pharma Der Medikamentenhersteller Biogen muss sich weiter verschlanken. Erneut trifft es den Hauptsitz des US-Konzerns in Baar. Im Rahmen eines strategischen Gutachtens habe man «die Ausrichtung von zwei Abteilungen bewertet», heisst es in einer Stellungnahme. Konkret geht es um die Bereiche Biosimilars und

Pharma. Letzterer bleibe eigenständig, werde aber effizienter aufgestellt, erklärt eine Sprecherin auf Nachfrage. Biosimilars hingegen werde aufgelöst und in die globale Filialstruktur integriert. Biogen ist unter anderem in den USA, Europa sowie Japan vertreten. Der 1978 in Genf gegründete Konzern forscht in der

Neurologie und entwickelt Wirkstoffe gegen schwere degenerative Krankheiten wie Alzheimer oder Multiple Sklerose (MS).

Die Schweiz, wo Biogen auch über eine Fabrik im solothurnischen Luterbach verfügt, bildet nach den USA den grössten Standort des Konzerns. Solothurn ist laut der Sprecherin von den jet-

zigen Massnahmen nicht betroffen. In Baar werden derweil insgesamt 95 Stellen überprüft. Ein «beträchtlicher Teil» davon soll in neuen Funktionen weiterbeschäftigt werden. Wie viele gehen müssen, ist zurzeit noch unklar. Das Konsultationsverfahren sei kürzlich abgeschlossen worden, führt die Sprecherin aus. Die letz-

ten Gespräche mit den Angestellten habe man am Donnerstag geführt. Es gebe einen Sozialplan. Nun sei es an den Mitarbeitenden, zu entscheiden, ob sie das Angebot annehmen. Die kantonalen Behörden seien informiert.

Biogen kämpft seit längerem mit wegbrechenden Einnahmen im Kerngeschäft: der Vermark-

tung von Therapien gegen MS. Bereits im Vorjahr hatte der Konzern 1000 von weltweit rund 8700 Stellen gestrichen. Nach der neuesten Umstrukturierung sollen in Baar noch etwas mehr als 400 und schweizweit über 900 Angestellte verbleiben.

Gregory Remez