

# Zwei Fäuste für einen Espresso

Autor(en): **Rosenbaum, Harry**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **16 (2009)**

Heft 184

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-884875>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# ZWEI FÄUSTE FÜR EINEN ESPRESSO

HARRY ROSENBAUM kämpft mit einer italienischen Kaffeemaschine und zwei Gebrauchsanleitungen.

Wie alle wirklichen Genussmenschen schwöre ich bei der Espressozubereitung auf Kolbenmaschinen. Mit diesen italienischen Handhebelapparaten lässt sich die Menge und Kompressionsstärke des Kaffeepulvers, die Dauer der Brühzeit und der Druck beim Wasserdurchfluss so steuern, dass die Qualität exakt stimmt.

In den fünfziger und sechziger Jahren gabs in den Kaffeeverbrauchenden Haushalten praktisch nur Kolbenmaschinen. Im Zuge der Knopfdruckbequemlichkeit sind diese dampfenden

«Wenn Zeiger grün,  
Manometer schauen. Hahn  
vom Dampf gegen Uhr  
im Sinn drehen.»

und fauchenden Apparate allmählich verschwunden und durch vollautomatische, geräuschlose, bonbonfarbige Design-Brühkisten ersetzt worden. Besonders energierend ist, dass viele dieser Kaffee-Tamagotchis mit vakuumisierten Portionchen gefüttert werden müssen, bevor sie auch nur einen Wank machen.

Die Italianità beim Kaffeetrinken ist tot – gemeuchelt wie meine über 25-jährige, schwarze, mit Messing beschlagene Cimbali-Handhebel-Espresso-Mama. Der Kalk hat sie innerlich aufgefressen. Niemand konnte sie ersetzen, denn Kolbenmaschinen sind out, aus allen Haushaltsapparate-Sortimenten ausgemustert, weil in Sachen Kaffee jetzt die Latte-Macchiato-Weicheier das Sagen haben.

★

Ein Herbst am Gardasee. Vorabendgrau und Nieselregen. Da steht sie im Schaufenster des kleinen Ménagère-Ladens. Schwach beleuchtet durch einen Spot von der Decke. Trotzdem verströmt sie silbrigen Glanz. Ich muss sie auf der Stelle haben: die Handhebelkaffeemaschine «Europiccola Professional» von Pavoni. 359 Franken kostet sie, und nachts um halb zwölf funzt dieser Armleuchter von einem Zöllner auch noch mit seiner Militärtaschenlampe in den Kofferraum. Das verschlingt zusätzliche 48 Franken Einfuhrgebühr. Ich blättere sie ohne Murren hin. Hauptsache, es gibt endlich wieder richtigen Espresso.

Ich schränke das rare Stück sofort aus der Verpackung, fülle den Boiler bis ins obere Drittel des Schauglases mit Wasser, heize auf, stopfe den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee, am Brühkopf angehakt, das Manometer im Auge behalten, bis der Zeiger im grünen Bereich steht und dann den Dampfahn

öffnen, bis der Druck abgelassen ist und wieder zudrehen, den Handhebel sorgfältig herunterdrücken.

Es kommt nichts, absolut gar nichts. Kein einziger Tropfen Espresso ist in der Tasse. Habe ich etwa die Bedienung verlernt, obwohl die alte Cimbali noch keine zwei Jahre tot ist? Claro, die Neue ist eine Pavoni. Aber was solls? Die Kolbenmaschine erfunden hat Achille Gaggia 1938. Das Prinzip ist bei allen Modellen das gleiche: Schlüssel ins Zündschloss, Handbremse lösen, Gang rein und Gas geben. Handgehebelter Espresso ist so universal wie Autofahren.

★

Ich konsultiere die Gebrauchsanleitung: «Wenn Zeiger grün, Manometer schauen. Hahn vom Dampf gegen Uhr im Sinn drehen.» Wer immer das geschrieben hat, scheint eher von Irish Coffee als Espresso angetan zu sein. Ich krame die Gebrauchsanleitung von der entsorgten Cimbali hervor; zum Glück hatte ich sie nicht weggeschmissen. Da wird schon drin stehen, wie es gemacht werden muss, damit aus der artverwandten Pavoni Espresso kommt. «Vor Verwendung Ihrer Maschine Spannung sich versichern und schauen, ob Anschlussnetz entspricht. Filter in Filterhalter setzen. Wasserstand durch Schauglas gucken. Stecker in Steckdose führen. Schalter drücken.» So oder ähnlich werden wahrscheinlich Leute auf dem elektrischen Stuhl hingerichtet, aber sicher nicht Espresso gebrüht.

Die Cimbali gehörte seinerzeit einer Freundin, die mir gezeigt hatte, wie die Maschine in Gang zu setzen ist. Ich brauchte also nie einen Blick in die Gebrauchsanleitung zu werfen. Die Gebrauchsanleitung für die Pavoni ist nebst deutsch, dänisch, holländisch auch in Englisch und Französisch abgedruckt. Aha, da gibts sogar eine Ausführung in der Muttersprache des Herstellers. Die scheint aber um einiges länger zu sein als die anderen Fassungen.

Ich zeig das Papier einem Italienischkundigen, und der findet heraus, dass zwei Abschnitte – wahrscheinlich die wichtigsten – in den anderen Sprachen unterschlagen worden sind. In der Italo-Version heisst es, der Handhebel müsse zuerst von unten nach oben gedrückt werden, damit sich das Ventil für den Wassereinlauf in die Brühkammer öffnen könne.

Zwei Fäuste für einen Espresso. – Manchmal reizt es wirklich, Übersetzer von Gebrauchsanleitungen zu verprügeln.

**HARRY ROSENBAUM**, 1951,  
arbeitet für die Nachrichtenagentur AP.