

Neue Zürcher Zeitung

Die tausendste «Zuriga»-Maschine oder der steinige Weg bis zur Serienreife

Es war eine schwierige Geburt mit langen Wartezeiten und einer starken Preiserhöhung. Nun aber verlassen Tag für Tag zehn Espressomaschinen des Labels «Zuriga» die Produktion in Zürich Altstetten.

Urs Bühler

9.4.2018, 07:30 Uhr

Vor gut einem Jahr haben wir hier von einem erstaunlichen Projekt berichtet, das Laien mit Verblüffung und so manche Branchenkenner mit Kopfschütteln zur Kenntnis nahmen: Der 32-jährige Zürcher Umweltingenieur Moritz Güttinger hatte eine lokal verankerte Espressomaschine ersonnen, ein Siebträger-Modell, wie es Liebhaber dieses Getränks bevorzugen, und wollte sie zur Marktreife treiben.

ANZEIGE



InRead Invented By Teads

Der Preis von damals knapp unter 1000 Franken mutete fast schon sensationell tief an angesichts der Vorzüge der aufs Wesentliche reduzierten, also ohne Milchschaum-Düse auskommenden [«Zuriga»](#): leicht zu bedienen und zu warten, made in Switzerland bis auf einige aus Norditalien gelieferte Bestandteile und dank der Mitwirkung eines Designerpaars von bestechend schlichter Formensprache fast schon skandinavischer Prägung. Nur 9 Kilogramm schwer ist das handliche Bijou, das wirklich gute Espresso liefert, und somit reif für einen dezenten Superlativ in der Vermarktung: «Die kleinste Siebträgermaschine der Schweiz».

318 Einzelteile montiert

Das Startkapital von 30 000 Franken war innert weniger Stunden über [eine Crowdfunding-Plattform](#) zusammengekommen, Anfang 2017 habe es bereits verbindliche Bestellungen für 300 Stück gegeben. Doch der auf Frühling 2017 angesetzte Termin für die Auslieferung der ersten Serie verzögerte sich wegen Produktionsproblemen. So mancher, der dem Projekt von Anfang an wenig Chancen gegeben hatte, sah sich in seiner Skepsis bestätigt. Bis im letzten Oktober konnten zwar 20 Stück eines seriennahen Prototyps ausgeliefert werden – doch das ist die Phase, nach der die meisten Crowdfunding-Projekte dieser Art scheitern. Die Lieferrückstände wuchsen bald ins schwer Überschaubare.

Lange musste man die Kundschaft vertrösten, manche schluckten ihren Ärger hinunter, andere stornierten ihre Bestellung. Güttinger aber sagt rückblickend: «Es war richtig, dass wir uns die Zeit nahmen.» Nun, seit rund einem halben Jahr, ist die Serienreife erreicht – und soeben ist die tausendste Maschine gefertigt worden. Tag für Tag verlassen zehn Stück die Werkstatt, in der sich mittlerweile ein siebenköpfiges Team 500 Stellenprozent teilt.

Produziert wird nicht mehr in einem winzigen Atelier in einem Innenhof des Kreises 4, sondern in einer weit geräumigeren, auch als Büro dienenden Halle in Altstetten: Auf dem Grundstück der ehemaligen SBB-Werkstätten ist man in einer einstigen Sattlerei und Schreinerei eingemietet. Hier wird entwickelt und gefertigt, auf gelben und blauen Post-it-Zettelchen sind Positionen, Aufgaben und Strategien festgehalten. In Kisten warten Schläuche, Dichtungen, Siebträger darauf, ihrer Bestimmung zugeführt zu werden.

Die Stadt wächst am Rand des Gleisfelds

Adi Kälin / 23.11.2016, 18:41



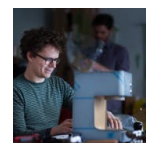
Dieser Produktionsstandort soll für die nächsten zwei bis drei Jahre gesichert sein. Die SBB wollen das riesige Areal laut Ankündigungen dereinst zu einer inspirierten Mischung aus Startup-Zentrum und Kulturleben umnutzen – die Aufnahme der jungen Kaffeemaschinenbauer kann durchaus als Testlauf dafür gesehen werden. Hier also hat die «Zuriga»-Crew sozusagen den Prozess der Industrialisierung vollzogen, mit einem gehörigen Schuss abschliessender Handarbeit, deren Effizienz man gesteigert hat: Hatte man anfangs zwei Tage benötigt, um die 318-teilige Maschine in ein paar Dutzend Arbeitsschritten zusammenzufügen, so ist sie nun in vier Stunden montiert und versandbereit. Die Fertigungsstrasse hat man mithilfe eines Brancheninsiders aus der Industrie konzipiert, der aus Sympathie für das Projekt beratend gewirkt hat. Hier werden auch allfällige Reparaturen durchgeführt, die im Normalfall schnell und verlässlich sein sollen.

Starke Preiserhöhung

Noch ist das Team nicht in der Lage, Interessenten sofort zu bedienen: Sechs bis sieben Wochen beträgt die Wartezeit für Neubestellungen, von denen Monat für Monat rund siebzig hereinkommen. Diese Zahl ist auch nach der massiven Preiserhöhung nicht gesunken, die Anfang Jahr vorgenommen wurde – um die Hälfte auf knapp 1500 Franken. «Wir hatten das Einsparpotenzial beim Wechsel zur Serienproduktion zu hoch eingeschätzt, wollten aber keine Abstriche bei der Qualität machen», sagt Güttinger. «Ein Wassertank aus gehärtetem Laborglas ist nun einmal zwanzigmal teurer als einer aus Plastic, und an solchen Details wollten wir nicht rütteln.» Vier Fünftel der Kundschaft hätten Verständnis gezeigt für die Preiserhöhung, hält er fest.

Espresso nach Zürcher Art

Urs Bühler / 10.1.2017, 05:30



Das im sankt-gallischen Wil gefertigte Gehäuse wird nach wie vor aus einer 2,5 Millimeter dicken Chromstahlplatte gefräst und gebogen – mit einer stehenden Kante, die höchste Anforderungen an die Fertigungstechnik stellt. Einer speziellen Bauweise ist auch die kurze Aufheizzeit von zwei Minuten zu verdanken, einer der Trümpfe des Systems: Meist italienische Konkurrenzprodukte mit dem legendären E-61-Brühkopf, der aus mehreren Kilo Messing besteht, brauchen gegen zwanzig Minuten dafür. Kernstück bildet ein Hitzeaggregat, das Boiler und Brühgruppe in einem ist, und ein innovatives System hält die Temperatur konstant – ein zentraler Punkt für einen hochwertigen Espresso.

Auch in der Branche ist das anfänglich mitleidige Lächeln von so manchem einem anerkennenden Kopfnicken gewichen.



PROMOTED CONTENT

Mehr finanzieller Freiraum nötig?

Das Ergebnis hat trotz einigen Kinderkrankheiten bei den bisherigen Käufern laut Güttinger fast durchwegs positive Reaktionen gezeitigt: Wer das Siebträger-System kenne, sei sehr glücklich damit. Wer einen Vollautomaten erwartet habe, brauche aber zumindest einen Einführungskurs. Auch in der Branche ist das anfänglich mitleidige Lächeln von so manchem einem anerkennenden Kopfnicken gewichen. Mischa Gubler vom Café Noir etwa setzt seit einem halben Jahr eine «Zuriga» in der hauseigenen Rösterei zum Testen der Mischungen ein und preist die Qualität des Espresso ebenso wie die Reduktion aufs Wesentliche. «Es ist eine tolle Geschichte, was die ins Leben gerufen haben», hält er anerkennend fest und schlägt vor, bald noch ein etwas grösseres Gerät zu entwickeln.

Lob vom Röster

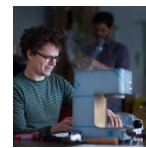
Vieles deutet also darauf hin, dass das Team nun auf dem richtigen Weg ist. Doch der Pioniergeist ist noch lange nicht erlahmt. «Wir bereiten den Markteintritt in Deutschland vor, auch wenn das sehr schwierig wird», sagt Güttinger. Der asiatische Markt könnte ebenfalls sehr interessant werden, zudem dürfte sich die Maschine nicht nur für Privathaushalte, sondern auch für die Gastronomie eignen. «Unser Kerngeschäft ist schon profitabel», konstatiert er, «aber wir sind ständig am Weiterentwickeln und stecken sämtliche Überschüsse wieder hinein. Und wir zahlen faire Löhne, wenngleich manche meiner Mitarbeitenden, etwa eine Ingenieurin, in anderen Firmen mehr verdienen könnten. Aber dort hätten sie das Abenteuer nicht.»

Es ist ein Abenteuer, das ihm selbst schon einige Male fast den letzten Nerv geraubt hat. «Es gab Tage, da hätte ich den ganzen Plunder für 50 Franken verkauft», räumt Güttinger ein, der immer wieder unerwartete Hindernisse zu meistern hatte. Schon früh musste beispielsweise im Innern der Maschine eine Position geändert werden, aus Sicherheitsgründen. Mehrere Male stiegen auch Lieferanten von Bestandteilen aus, und zurzeit hat der lombardische Hersteller des Siebträgers ein Fertigungsproblem, das viel Ausschuss zeitigt. Fast macht es jedoch den Anschein, als wäre Güttinger und seiner Crew ihr «Baby» durch all die Hürden, Macken und Wirrungen noch stärker ans Herz gewachsen.

Espresso nach Zürcher Art

Die «Zuriga »ist eine Siebträger-Maschine für knapp unter tausend Franken und soll es mit deutlich teureren aufnehmen können. Schon sind über 300 Exemplare bestellt – doch die erste Lieferung verzögert sich.

Urs Bühler / 10.1.2017, 05:30



Francesco Illy – Kaffee in den Adern

Vor 32 Jahren gründete Francesco Illy in der Schweiz die Amici Caffè AG, die den Kaffee der Familiendynastie Illy vertreibt. Beim Treffen in Zürichs Bahnhofstrasse philosophiert er über Trinkkultur und Qualität.

Urs Bühler / 12.1.2011, 00:00

NZZ AM SONNTAG

Ist das die Zukunft der Kunst?

Künstler, die dem Markt trotzen, sind ein Auslaufmodell. Heute verstehen sich viele als Unternehmer, vernetzen sich mit Wirtschaft und Forschung – und denken die Kulturförderung neu. Das passt der 68er Generation gar nicht.



Christian Jungen / 30.5.2016, 01:00

Newsletter Zürich

Einmal pro Woche gibt es vom Zürich-Ressort der NZZ die wichtigen News, Veranstaltungstipps und Hinweise auf gute Lokale und Restaurants kostenlos ins E-Mail-Postfach. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.