

Heißer Tipp im zweiten Anlauf

Zuriga bessert nach und schäumt jetzt auch Milch. Damit ist die E2S ein feiner Siebträger für zu Hause.

Von Marco Dettweiler

Ist die Entscheidung für eine Siebträgermaschine erst einmal gefallen, fängt die mühevollen Recherche im Netz oder Fachgeschäft an. Doch am Ende steht in der Küche meist ein Monstrum mit vielen Hebeln, Lanzen, Anzeigen und Knöpfen. Sie ähneln den Maschinen, die in Cafés stehen, wo Baristi einen Espresso nach dem anderen ziehen und Latte Art auf den Cappuccino zaubern. Männer stehen auf solche verchromten Maschinen, geben gerne 2000 Euro dafür aus und blockieren in der Küche auf der Arbeitsplatte fast einen Quadratmeter Platz. Doch wer braucht solche Kraftwerke wirklich zu Hause? Nur wenige Espresso-Freunde können sie ausreizen.

Downsizing ist angesagt. Maschinen wie die Zuriga E2S aus der Schweiz sind der Gegenentwurf zu den Chromorgien aus Italien. Sie kann Espresso und Cappuccino genauso gut zubereiten, ist nur halb so groß, hat lediglich zwei Knöpfe und verbraucht weniger Strom. Als wir die Maschine zum ersten Mal entdeckt hatten, aber noch nicht testen konnten, ging der Schweizer Minimalismus sogar so weit, dass die Maschine lediglich Espresso zubereiten konnte. Nun hat die Mannschaft aus Zürich so lange an der Maschine entwickelt, bis sie eine Milchschaumdüse unterbringen konnte, ohne stark in das Design eingreifen zu müssen. Wer sich bereits eine E2 gekauft und seine Liebe für Cappuccino entdeckt hat, muss sich nicht grämen. Sie lässt sich aufrüsten. Wir haben eine der ersten Maschinen getestet. Die E2S geht im September in Serie und wird zirka 1700 Euro kosten.

Um die technische Raffinesse dieser Maschine zu erklären, muss zunächst gesagt werden, was sie nicht ist. Man würde



nämlich auf Thermoblock-Technik tippen, wie sie etwa Quickmill, Ascaso oder De'Longhi einsetzen. Diese kompakten Maschinen sind in wenigen Minuten betriebsbereit. Heißes Wasser wird nicht in einem Boiler vorrätig gehalten, der in manchen Maschinen bis zu einer halben Stunde Anlauf braucht, sondern erst erhitzt, wenn der Bezug startet. Wie in einem Durchlauferhitzer fließt kaltes Wasser durch eine spiralförmig angeordnete dünne Leitung, die es auf dem Weg erhitzt. Der Nachteil ist eine prinzipbedingte Schwankung der Temperatur: Mal schießt das Wasser mit 90 Grad Celsius aus der Dusche, mal mit 94 Grad.

Weil die E2S in weniger als zwei Minuten bereit für den ersten Espresso ist und die Maschine gerade mal 31 Zentimeter hoch und 23 Zentimeter tief ist, liegt die Vermutung nahe, dass es sich um eine Thermoblock-Variante handelt. Doch weit gefehlt. Zuriga hat einen Mini-Boiler entwickelt, der direkt über der Brühheit sitzt, also oberhalb der Stelle, wo der Siebträger eingespannt wird. Dort werden 60 Milliliter Wasser auf 93 Grad Celsius gehalten, was in etwa der benötigten Wassermenge

entspricht, die für einen doppelten Espresso gebraucht wird. Bis der Siebträger ausklopft, die Bohnen für den zweiten Espresso gemahlen und das Mehl festgedrückt ist, hat der Boiler wieder die nächsten 60 Milliliter erhitzt. Das Verfahren ist mit einem Warmwasserboiler vergleichbar.

Auch in den Maschinen des italienischen Herstellers Dalla Corte, der hochpreisige Geräte anbietet, ist der Boiler oberhalb der Brühgruppe angebracht. Doch Zuriga hat das Alleinstellungsmerkmal, dass in dem Kesselchen keine Heizspirale sitzt. In dem aus einem Stück gefrästen Alublock sind in den Seitenwänden Heizpatronen eingelassen. Dort ist auch der elektrische Sensor untergebracht, der die Temperatur im Innern des Boilers überwacht. Der Boiler aus Aluminium selbst ist quasi leer. Seine Wände sind titanversiegelt, so dass das Wasser keinen Kontakt mit dem Aluminium hat. Damit hat sie einen Vorteil, der normalerweise nur Thermoblock-Maschinen zukommt. Kaffee-Freunde müssen die E2S frühestens nach 600 Bezügen entkalken, weil es keine kalkanfälligen Teile wie freiliegende Heizspiralen gibt.

Schlichte Schweizerin:
Die Siebträgermaschine
E2S von Zuriga
benötigt nur zwei Knöpfe.
Foto Hersteller

Wir konnten mit der Zuriga schon einige Espresso zubereiten. Sie läuft wie ein Schweizer Uhrwerk. Die Aufwärmzeit beträgt immer weniger als zwei Minuten. Dann macht man am besten einen Leerbezug, um mit dem heißen Wasser die Tassen zu wärmen. Denn obwohl Zuriga die obligatorische Tassenheizung auf der Oberseite eingebaut hat, reichen die wenigen Minuten nicht aus, um sie dort zu erwärmen. Dann den unteren der beiden Knöpfe drücken, und der Espresso läuft, wie es sein soll, als Rinnsal in die Tasse, vorausgesetzt Mahlgrad und Mehlmenge stimmen. Wir konnten auf Anhieb mit 17 Gramm fein gemahlene Bohnen in 27 Sekunden ein Extrakt von 34 Milliliter erzeugen. Genau so muss es sein. Der Espresso hat eine schöne Crema, schmeckt fein mit den gewünschten Aromen.

Für die Zubereitung eines Cappuccino schwenkt man die Lanze einmal nach vorne. 23 Sekunden später meldet das ringförmige Lämpchen: E2S ist bereit! Nun gilt es, kurz das Kondenswasser für drei Sekunden herauszulassen, um danach die Milch im Kännchen aufzuschäumen. Es dauert für 120 Milliliter etwas mehr als zwanzig Sekunden, für 150 Milliliter nähert sich die Stoppuhr den dreißig Sekunden. Die E2S braucht etwa doppelt so lange wie ein klassischer Zweikreiser. Auch ist der heiße Dampf etwas feuchter als in preislich vergleichbaren Maschinen im üblichen Gewand. Dual-Boiler-Maschinen wie Lelit Bianca und Izzo Alex Duetto und Zweikreiser wie Bezzera BZ10 arbeiten mit mehr Druck und trockenerem Dampf, wie die Praxis zeigt. Es landen also mit der E2S ein paar Milliliter mehr Wasser im Cappuccino. Dafür lässt sich der Schaum in Ruhe zubereiten, also konzentriert Luft in die Milch unterziehen, damit der Schaum schön cremig wird. Damit die E2S Milch schäumen kann, hat Zuriga aus dem ursprünglichen Einkreiser eine Zweikreiser-Maschine gemacht, indem die Schweizer ein Modul für Dampf integriert haben. Die Pumpe drückt das 93 Grad Celsius heiße Wasser aus dem Mini-Boiler in eine kleine Leitungsspirale wie bei einem Thermoblock, also quasi Durchlauferhitzer, um es auf 140 Grad Celsius zu Dampf zu erhitzen und diesen durch die Düse auszustoßen. Im Vergleich zu einem Dual-Boiler ist diese Methode energiesparender, weil der Dampf nicht vorgehalten werden muss.

Die E2S von Zuriga überzeugt mit minimalistischem Design, kompakter Größe, exakter Technik, hohem Nutzwert und schneller Betriebsbereitschaft. Der Preis ist hoch, aber nicht höher als der von vergleichbaren Zweikreisermaschinen. Für unsere Ansprüche genügt eine Siebträgermaschine wie die E2S völlig. Und die sind ziemlich ambitioniert.