



# Die Elefanten im Raum

Was es mit dem Elefantologo auf sich hat? Ist Firmengeheimnis.  
MAGNUS PETERSSON (2)

Das Schweizer Unternehmen Zuriga stellt Kaffeemaschinen her, die auch in Berlin als neue Statussymbole gelten. Unsere Autorin hat den Küchentheken-SUV begutachtet

EVA BIRINGER

**M**üssen uns jetzt ausrechnen die Schweizer erklären, wie man guten Kaffee zubereitet? Das vielleicht nicht, aber sie haben eine Maschine entwickelt, die das auf simple und zugleich ultraästhetische Art macht. Statussymbol Siebträger, das kennt man ja. Oft sind die Dinger groß wie Bobbycars, mit hundert verschiedenen Hebeln und Knöpfen und Rädchen, ähnlich einem Bordcomputer. Heute schon Druck ablassen? Bitte vorher überlegen, wie viel Bar es sein sollen.

Natürlich gibt es Hobbybaristas, die in dieser Tätigkeit völlig aufgehen. Es gibt aber auch Menschen, die lediglich einen tadellosen Kaffee trinken wollen, nicht aus dem Vollautomaten, nicht aus der Bialetti, nicht aus dem – Gott bewahre – George-Cloney-Apparat (dessen Kapseln neuerdings gar nicht sooo umweltschädlich sein sollen, wie immer behauptet wird, aber das ist eine andere Geschichte).

Diese Menschen also sind bei Zuriga an der richtigen Adresse. Gegründet wurde die Firma 2016. Sie vereint, das muss man als Berlinerin neidvoll eingestehen, Schweizer Perfektion mit skandinavischer Eleganz, oder italienischer. Daran erinnert

zumindest der Name: Zurigo ist der italienische Begriff für Zürich. Was es mit dem Elefantologo auf sich hat? Firmengeheimnis!

Nach München hat die zweite deutsche Filiale nun in Berlin eröffnet, und zwar Anfang März am Pfefferberg, inklusive Espresso-Bar. Wir haben den Gründer schon einige Monate vorher in seiner Heimatstadt getroffen. Direkt am Züricher Hauptbahnhof residiert Zuriga in einem brandneuen Brutalistenhaus, ein weitläufiger, zur Straße hin verglaster Raum, in dem es, logisch, beim Betreten nach Kaffee duftet.

Moritz Güttinger trägt Strickpulli, eine Northface-Jacke und knallgrüne Sneaker. Mit seinen wild vom Kopf abstehenden roten Haaren und der Brille wirkt er wie eine Mischung aus Harry Potter und Ron Weasley, und auf jeden Fall jünger als 38 Jahre. Der studierte Umweltingenieur, der sich in einem früheren Leben um Kläranlagen kümmerte, hat diesen einnehmenden, enthusiastischen Gründerspirit, den es wohl auch braucht für so eine Idee: durch Crowdfunding den Prototyp einer perfekten Kaffeemaschine zu finanzieren.

Rückblickend klingt so etwas leicht nach Erfolgsgeschichte: „Schon nach wenigen Wochen hatten wir mehrere hundert Geräte verkauft.“ Inzwischen besteht das Team aus 33 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die



„Kontrapunkt zum kommerzialisierten Mitte-Kiez“: Der Zuriga-Store am Berliner Pfefferberg ...

jede Maschine auf Bestellung von Hand in Zürich anfertigen. Zugegeben: So viel Schweizer Perfektion hat ihren Preis. Maximal 1000 Franken sollte sie ursprünglich kosten (der Kurs steht derzeit ziemlich genau bei 1:1), am Ende waren es leider doch 1500. Und zwar für eine Maschine, „die auf zwei Handflächen passt“, bei der sich wohlgemerkt weder Druck noch Temperatur einstellen lassen.

Dafür werden alle Teile in der Schweiz produziert, von der in Biel gefertigten Chromverkleidung über den Laborglas-Wasserbehälter bis hin zum handgedrehten Nussholzgriff. Eine Zuriga ist kein Zufallskauf, sondern ein *Statement Piece*, ähnlich einem Rimowa-Koffer. Selbstbewusste Gründeransage: „Der Markt für günstigere Maschinen wäre groß, aber das macht uns

keinen Spaß.“ Stattdessen arbeite man an einer komplexeren, sorgfältig gestalteten Maschine, mit dem Ziel, irgendwann auch in der Gastronomie anzukommen.

Zunächst konnte die Zuriga bloß Espresso, aber was will man machen, die Leute wollen halt Cappuccino, weswegen seit 2020 auch ein Modell mit Dampffunktion erhältlich ist, außerdem eine Kaffeemühle. Stichwort „Cappuccino“: Für viele Baristas geht da das Tor zur Hölle auf. Güttinger hingegen will niemanden belehren. „Wenn jemand Steinfuchtaromen im Kaffee wünscht, dann sollte er vielleicht eine Steinfucht essen.“ Wobei, eine Sache würde der Schweizer seinen Kundinnen schon gerne mitgeben. „Die Herstellung unserer Maschinen ist natürlich eine Belastung für die Umwelt. Im Gegenzug setzen



... hat jetzt geöffnet.

NATHANIEL BOELL

wir alles daran, dass sie so lange wie möglich in Gebrauch sind, beispielsweise indem wir einen Reparaturservice bieten und gebrauchte Geräte zurückkaufen.“

Viel stärker ins Gewicht falle allerdings deren Benutzung. Kaffeebohnen haben eine enorm schlechte CO2-Bilanz, Milch ebenfalls. „Wir empfehlen daher, mal Hafer- statt Kuhmilch zu probieren und bei den Bohnen auf die Herkunft und ethische Standards zu achten.“ Man plane, einen direkten Kontakt zu solchen ökologischen Alternativen aufzubauen. Welche Berliner Röstereien er gut findet? „Etablierte, die schon lange an ihrem Handwerk feilen, wie Bonanza, aber auch neue Projekte wie das Communal Coffee, wo sich kleine Röstler die Maschinen teilen.“

Zuriga arbeitet nicht mit Zwischenhändlern zusammen, es gibt sie nur im eigenen Onlinestore und den Filialen zu kaufen, weil nur so Güttinger zufolge „ein tolles Kundenerlebnis garantiert werden kann“. Jetzt also der Standort Berlin, in der Christinenstraße 19a. Den Pfefferberg sieht er als ein historisches Areal, das erst von Künstlern entdeckt und jetzt einer neuen Nutzung zugeführt wird, „als Kontrapunkt zum kommerzialisierten Mitte-Kiez“.

Moritz Güttinger, das muss noch erwähnt werden, bevor er in Zürich mit seinem schicken Rad nach Hause zu seinen drei Kindern fährt, trinkt selbst gerne Kaffee, kann aber auch mal ein paar Tage darauf verzichten. „Viel mehr interessiert mich das damit verbundene Gespräch, die Pause vom Alltag oder die kleine Belohnung, die so ein Espresso immer auch ist.“

58% der Originalgröße