

« BARISTA »

Gute Freunde: Die neue Zuriga „G2-GBW“ passt perfekt zur kultigen Zuriga „E2“, der kompakten Espressomaschine der Schweizer.



NEUES AUS ZÜRICH

Für eine exklusive Tour haben wir die Entwicklungs- und Produktionsstätte von Zuriga, dem renommierten Hersteller für hochwertige Kaffeemaschinen aus der Schweiz, besucht und ein besonderes Geschenk für Euch mitgebracht.

Freundlich und entspannt kommt uns Moritz Güttinger, Gründer & CEO von Zuriga, entgegen. Wir sind mitten in Zü-

rich, genauer formuliert in Zürich Altstetten. Dort, wo früher Lokomotiven und Waggons der Schweizer Bundesbahn SBB repariert und gewartet wurden, entstehen heute Espresso-maschinen, Kaffeemühlen und Kaffeemaschinen von Zuriga. Entwicklung, Produktion und Auslieferung sind hier auf zwei Etagen verteilt. „Lass uns raufgehen“, sagt Moritz. Wir nehmen in einem Raum Platz, der wie eine überdimensionierte Holzbox aussieht. Bei Zuriga wird aktuell umgebaut, erklärt der sympathische Kaffeeunternehmer. Alles soll in der 900 Quadratmeter großen Halle, in der ein Team von über 30 Ingenieurinnen, Designern, Monteurinnen und Strategen zusammenarbeitet, noch effizien-

ter werden. Wenn in der oberen Etage entwickelt wird, lässt sich in der unteren Ebene sofort nachvollziehen, ob alle Teile so zusammenpassen, wie es der Präzisionshersteller wünscht. Zuriga hat einen Ruf zu verlieren. Das weiß der Firmengründer, der Zuriga im Jahr 2016 als Crowdfunding-Kampagne startete.

„Wir differenzieren uns über drei Aspekte: Design, Technologie und handwerkliche Produktion“, führt Moritz Güttinger aus. Genau das suchen Zuriga-Kunden. Sie schätzen die Präzision, die Qualität und das minimalistische Design. Der besondere Fokus auf das Handwerk und die Fertigungsqualität beginnt bei der Auswahl regionaler Hersteller. „Die kulturelle Nähe ist uns wichtig und die kommt oft mit der geografischen Nähe“, betont der Firmenchef und verdeutlicht uns das am Beispiel der Zuriga „G2-GBW“, der brandneuen Grind-By-Weight-Kaffeemühle, die im Mittelpunkt unseres Besuchs steht. So stammen das Edel-



ZURIGA „G2-GBW“
MIT AN BORD: 54-mm-Mahlscheiben aus gehärtetem Edelstahl, stufenlose Mahlgradverstellung, 1.200 Umdrehungen pro Minute und eine integrierte Waage, die das Gewicht des Kaffees mit einer Genauigkeit von 0,1 g misst.

stahlgehäuse aus St. Gallen, die Nussbaum-Elemente aus der Region Bern, das Scheibenmahlwerk aus Norditalien und der Motor aus Deutschland. Lediglich die elektronischen Komponenten werden aus Taiwan geliefert und in der Schweiz bestückt. Für die händische Fertigung der Zuriga „G2-GBW“ benötigt das erfahrene Team circa zwei Stunden.

Für Euch konnten wir einen intensiveren Blick auf die Zuriga „G2-GBW“ werfen: Mechanisch basiert das neue Mühlen-Flaggschiff auf dem Vorgängermodell „G2“. Das bedeutet (nach Herstellerangaben) konkret: 54-Millimeter-Mahlscheiben aus gehärtetem Edelstahl, Motordrehzahl 1.200 RPM, Totraum 1,5 Gramm, Lautstärke 81,7 dB, Temperatur 40,2 Grad Celsius, Partikeldistribution mit schmalen Hauptpeak und einem Feinpeak zwischen 23,1 und 23,7 Prozent sowie einer Ausgabevarianz von 0,1 Gramm. Für die neue Grind-By-Weight-Funktion errechnet die „G2-GBW“ im Falle

« BARISTA »



Zürich Altstetten: Wo einst Lokomotiven repariert wurden, entwickelt und produziert ein Team von über 30 Experten heute innovative Kaffeeprodukte. Im Bild links oben: Gründer Moritz Güttinger.

einer Störung von außen das zeitliche Ende des Mahlvorgangs (Grind By Time). Dafür wird ein analoges Signal ausgelesen, das dadurch entsteht, dass ein Piezo in einer Wägezelle auf unterschiedlichen Druck reagiert.

„Die große Kunst beim Grind By Weight ist es, dieses analoge Signal lesbar zu machen, zu entstören und dann daraus ein Modell zu errechnen, um am Schluss bei der jeweiligen Grammmahl anzukommen“, sagt Moritz Güttinger. Das soll so gut funktionieren, dass die Grind-By-Weight-Mühle auch bei eventueller Störung innerhalb ihrer Toleranzen arbeitet.

Die Übersetzung der Mahlscheiben zwischen feinen und gröberen Mahlgradstufen ist wie beim „G2“ nicht

linear, sondern abhängig von der Zubereitungsmethode. Das bedeutet, dass sich die Verstellung eines Mahlgrades im Espressobereich (bis Stufe 4) anders auswirkt als im Filterbereich (ab Stufe 4). Für höhere Mahlstufen ab Stufe 6 öffnen sich die Mahlscheiben mehr, sodass eine manuelle Neujustierung der Kaffeemühle „für Espresso“ oder „für Filterkaffee“ nicht erforderlich ist und der feine beziehungsweise gröbere Einstellbereich gewährleistet wird. Ein Einstellen der Motordrehzahl ist nicht möglich. Ob es den zusätzlichen Parameter braucht, muss jeder selbst entscheiden.

Reduziert auf das Maximum. Dieser Philosophie bleibt Zuriga auch bei der „G2-GBW“ treu. Das Ge-

häuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium verleiht der „G2-GBW“ ihr unverwechselbares, zeitloses Design. Das Display in reduzierter Formsprache zeigt die Dosierung auf einer quadratischen digitalen Anzeige. Das Verstellen der Dosierung funktioniert über einen Drehknopf. Für die Anpassung des Mahlgrades (bei laufender Mühle) dreht man das Stellrad in Richtung Null für feiner oder Richtung 10 (für AeroPress und Filterkaffee).

EINE MÜHLE FÜR EUCH IN DER VERLOSUNG

Auf uns wirkt der erste Blick auf die neue Kaffeemühle stimmig. Deswegen freuen wir uns, Euch eine besondere Freude zu machen. Denn wir verlosen im Rahmen unseres Weihnachtsgewinnspiels exklusiv eine brandneue Zuriga „G2-GBW“. Wie Ihr am Gewinnspiel teilnehmt, erfahrt Ihr auf Seite 14 in dieser Ausgabe. Wir wünschen Euch viel Erfolg und bedanken uns bei Moritz Güttinger und dem gesamten Zuriga-Team für den tollen Besuch bei Euch. Wir kommen gerne wieder.



Die große Kunst beim Grind By Weight ist es, das analoge Signal lesbar zu machen ...