

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design  
**Herausgeber:** Hochparterre  
**Band:** 33 (2020)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Entwicklung nach innen  
**Autor:** Schmid, Claudia  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-913510>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Entwicklung nach innen

**In Zürich-Altstetten werden Espressomaschinen gefertigt. Der Weg zur Marktreife war kurz, aber steinig. Die Firma schaltet den Zwischenhandel aus und arbeitet kollaborativ.**

Text:  
Claudia Schmid  
Fotos:  
Markus Forte

Hell, geräumig, flexibel nutzbar und ein Ort mit Seele und Geschichte: Das passt zum Selbstbild der jungen Firma, die Espressomaschinen herstellt. Untergebracht ist sie in der ehemaligen Sattlerei der SBB-Werkstätten in Zürich-Altstetten. Unter dem Namen Werkstadt Zürich soll auf dem Gelände ein Areal für Arbeit und Freizeit entstehen. Zuriga, seit zwei Jahren dort beheimatet und seit dreieinhalb Jahren als Firma unterwegs, ist Pionier-Mieterin.

Mit dem Umzug von einer Hinterhofwerkstatt mitten in Zürich nach Altstetten haben die Hersteller den Schritt vom abenteuerlichen Basteln zur industrialisierten Produktion vollzogen. Im Raum mit dem altem Parkettboden sind bisher mehr als tausend Espressomaschinen entstanden. «Dieser Ort im Umbruch passt zu uns», sagt Gründer Moritz Güttinger, ein Umweltingenieur, der sieben Leute beschäftigt. Man würde ihm wohl nicht nur eine Espressomaschine abkaufen. Selbst das langweiligste Detail der Maschine erklärt er so, dass man ihm interessiert zuhört.

Die Siebträgermaschine wirkt mit 31 Zentimetern Höhe und 17 Zentimetern Breite im Vergleich zu anderen Maschinen klein. Die Technik steckt in einer Hülle aus gebürstetem Chromstahl und eloxiertem Alu. Mit zwei Knöpfen ist sie einfach zu bedienen: ein- und ausschalten, Kaffee beziehen. Der Wasserbehälter ist aus Laborglas. Ein zentraler Wert ist die Temperaturkontrolle. Denn nicht nur der ideale Druck (9 Bar), sondern auch die konstante Temperatur (93 Grad) entscheidet über die Qualität eines Espresso. Die Maschine ist in weniger als zwei Minuten aufgeheizt – etwas, das die Konkurrenz nicht hinbekommt. Die Brüheinheit, ein Miniboiler, sorgt für die konstante Temperatur. Das technische Herzstück der Maschine wurde von Grund auf neu entwickelt. Im Gegensatz zu den klassischen italienischen E61-Brühgruppen (benannt nach der Halbautomatik-Espressomaschine von Faema) verschmelzen hier Erhitzer-Aggregat, also der Boiler, und die Brühgruppe zu einem einzigen Element. Das bringt den Vorteil einer präzisen und konstanten Temperatur und ermöglicht die schnelle Aufheizzeit, die sonst bis zu 15 Minuten dauert.

Die Zuriga-Maschine gibt es ab 1500 Franken. Das sei viel Präzision, Handarbeit und Maschine für wenig Geld, meint Moritz Güttinger. Trotzdem: Für alle, die eine Bialetti-Espresso kanne benutzen, ist das ein stolzer Preis, selbst wenn die Verarbeitungsqualität ihn relativiert.

## Der lange Weg zum Kaffee-Werkzeug

Die reduzierte Formensprache, die mit dem Winterthurer Büro Kreativkonsum entwickelt wurde, zeichnet die Maschine ebenfalls aus. Allerdings standen formale Ansprüche nicht an erster Stelle. «Wir wollten den Leuten ein hochwertiges, zeitloses und langlebiges Werkzeug in die Hand geben, mit dem sich Espresso auf Gastro-Niveau zubereiten lässt», fasst Güttinger zusammen. Während er erzählt, knabbert er an einer Traube und lässt sich einen Espresso heraus. Hinten in der Halle, vor einem hohen Holzregal voller Einzelteile, steht Flavio Gerster. Der Monteur verschraubt gerade ein Blech- mit einem Gehäuseteil. Jede Maschine wird auf Bestellung produziert; die Montagekapazität ist flexibel. Dies ist möglich dank eines industrialisierten Prozesses. Zwar hätte Zuriga die Maschinen auch gleich nach dem Crowdfunding ausliefern können. Die Montage einer Maschine hätte dann aber fast zwei Tage gedauert – und eine spätere Reparatur «wäre ein Horror gewesen», sagt Güttinger. Glücklicherweise meldete sich kurz nach der Lancierung ein erfahrener Ingenieur, der damals bei einem der grössten Kaffemaschinenhersteller tätig war. Er ermahnte das noch unerfahrene Team, sich zuerst Zeit zu nehmen, um den Prozess zu industrialisieren.

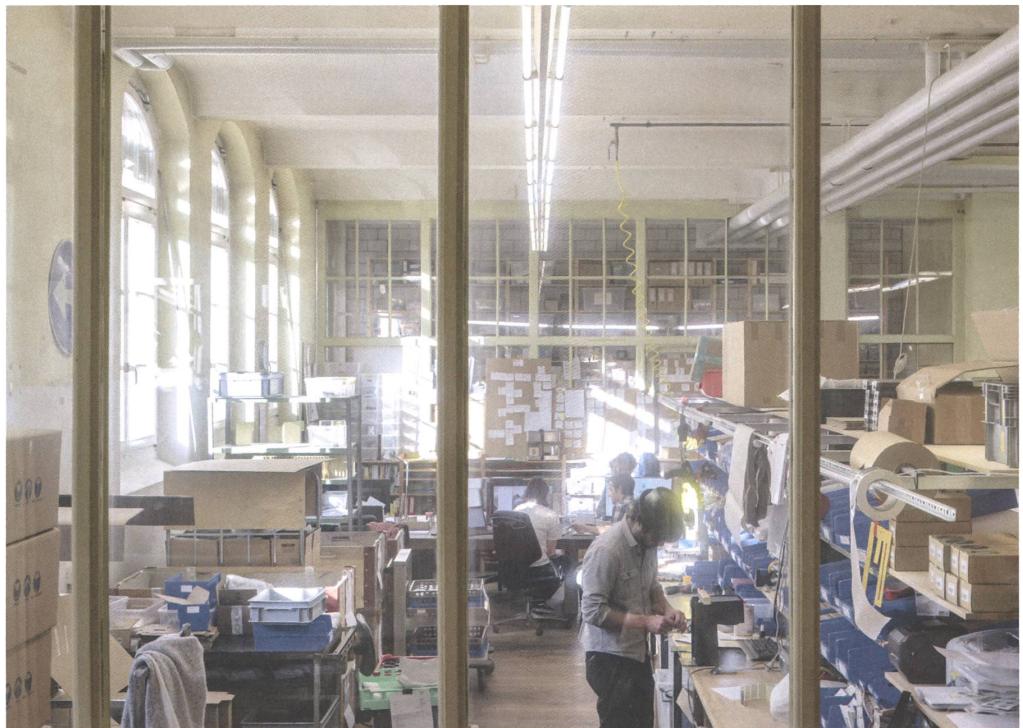
Das hat sich gelohnt: Die Montagezeit einer neuen Maschine reduzierte sich auf zwei Stunden. Reparaturen sind zwar weiterhin anspruchsvoll, sie können aber doppelt so schnell erledigt werden wie bei herkömmlichen E61-Systmen. Möglich geworden ist dies, weil einzelne Komponenten im Innern neu angeordnet wurden oder weil schwer zugängliche Schraub- durch lösbare Einpressverbindungen ersetzt worden sind. Diese Verbindungen, sagt Güttinger, haben zudem den Vorteil, dass trotz isolierender Elokal-Schicht die Erdung sichergestellt ist – «ein Thema, das die Hersteller der heute üblichen Geräte mit Kunststoffgehäuse gar nicht mehr kennen», meint Güttinger. →

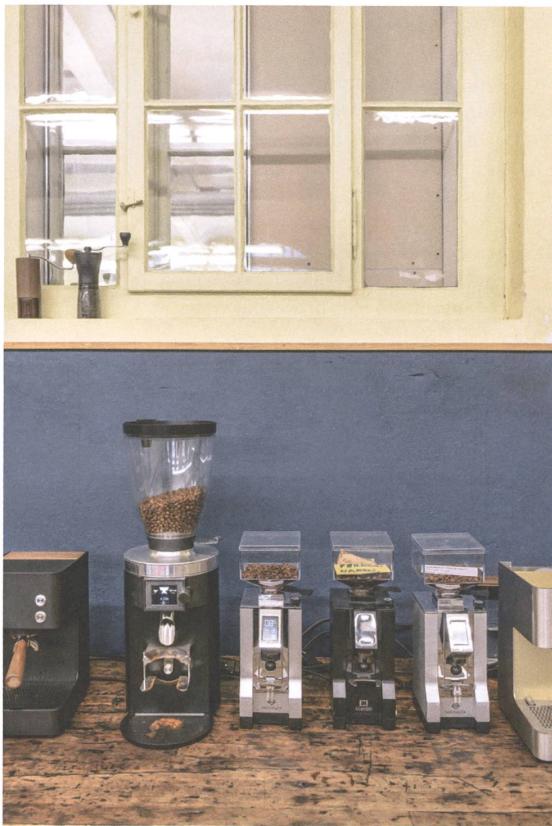


Die Kaffeemaschine «Zuriga» heisst so, weil sie in der Stadt Zürich hergestellt wird. Die Technik steckt in einer Hülle aus gebürstetem Chromstahl und eloxiertem Alu.



In einer ehemaligen SBB-Sattlerei in Zürich-Altstetten entsteht in zwei Stunden und 127 Arbeitsschritten eine Kaffeemaschine. Die Macher beziehen die 318 Einzelteile von 35 Lieferanten.





Als nächstes soll eine Kaffeemühle entwickelt werden. Sie soll vom optimierten Prozess bei der Kaffeemaschinen-Produktion profitieren.

#### → In der Fertigung

In Altstetten kann man zuschauen, wie eine Espresso-maschine aus 318 Teilen von 35 Lieferanten in 127 Arbeitsschritten von Hand entsteht. Die Hersteller haben den Zwischenhandel ausgeschaltet. Um die Zulieferer, von denen sich die meisten in der Nähe befinden, kümmern sie sich selbst: Der Kolbengriff aus Nussbaum entsteht bei einem Drechsler im Emmental, die Verkabelung stammt aus dem Behindertenwerk St. Jakob; die Pumpe aus dem Piemont, der Siebträger aus der Lombardei.

Von der Entwicklung über die Fertigung bis hin zu Montage, Verkauf und Beratung findet alles im gleichen Raum statt. «Wenn ein italienischer Maschinenhersteller von seinen Kunden spricht, meint er die Generalimporteure», sagt Güttinger. «Wir dagegen meinen unsere Endkunden.» Und diese werden gepflegt: Jeweils am Dienstag ist Tag der offenen Tür, an dem man zum Kaffeetrinken vorbeikommen kann. Das ganze Team ist für Reparatur- oder Wartungsfragen erreichbar. Die Website berichtet über das Thema Kaffee, die richtige Zubereitung und liefert Tipps und Tricks rund um die Maschine.

Dass sie ein Verständnis für und die Kontrolle über die gesamte Wertschöpfungskette haben, sei «eine riesige Chance», sagt Güttinger. «Wenn jemand nicht zufrieden ist, erfahren wir das direkt. Wir lernen so die Kundinnen und Kunden besser kennen.» So weiss er inzwischen, dass die meisten ihren Espresso mit einem Rähmli trinken, →



Der Anspruch: Espresso zubereiten auf Gastro-Niveau.



Der Umweltwissenschaftler Moritz Güttinger hatte die Idee und den Ehrgeiz, eine kompakte Espressomaschine zu entwickeln und in der Stadt Zürich zu fertigen.

→ wie einen Café Crème also. «Das ist doch interessant zu wissen! Wir tüfteln an der perfekten Maschine, aber am Ende wird der Espresso hell getrunken.»

Wenn man ihm so zuhört, klingt alles logisch und eingespielt. Allerdings musste die Firma einige Krisen überstehen. So wurde nicht nur die Industrialisierung des Prozesses zeitlich unterschätzt. Auch der Aufbau des Zulieferer-Netzwerks, der Aufbau der Montage oder das Sicherstellen, dass die Maschine, bei der kein Teil geklebt ist, praktisch lückenlos repariert werden kann, kosteten unzählige Arbeitsstunden. Rasch merkten Güttinger und sein Team auch, dass die Siebträgermaschine, die sie zu Beginn für weniger als tausend Franken anbieten wollten, viel zu günstig gewesen wäre. Sie kalkulierten, dass sie bei den Lieferanten mit steigenden Bestellzahlen bessere Konditionen bekommen würden. Doch tiefere Beschaffungskosten wären nur auf Kosten der Qualität möglich gewesen. Auch hatten sie so sehr mit Lieferrückständen zu kämpfen, dass die Medien berichteten: Im Sommer 2016 wurde die Maschine über die Crowdfunding-Plattform Wemakeit lanciert und erzielte so mehr als 300 Vorbestellungen. Weil erst der Prozess verbessert werden musste, verzögerte sich die Auslieferung der ersten 300 Maschinen. Einzelne Kunden warteten länger als ein Jahr. «Wir hätten unsere Kundinnen und Kunden wohl proaktiver informieren müssen», sagt Güttinger über den rumpligen Start. «Wir waren so mit dem Prozess und der Optimierung der Maschine beschäftigt, dass wir vergessen, über die erreichten Zwischenziele zu informieren.»

#### Der Markttest

Moritz Güttinger würde für den Firmenstart trotzdem wieder auf Crowdfunding setzen: «Es gibt keinen Markttest, der so effektiv und risikoarm ist.» Während Konzerne Millionen in neue Projekte buttern, die am Ende nicht einmal die Pilotphase überstehen, spüre man beim Crowdfunding anhand der Zahlungsbereitschaft der Leute schnell, ob man mit einer Idee richtig liege oder nicht. Gleich am Anfang, und nicht erst, wenn es zu spät sei. So kam das anvisierte Spenden-Startkapital von 30 000 Franken innerhalb weniger Stunden zusammen.

Güttinger und sein Team stehen in regem Austausch mit Handwerkern, Nachbarn auf dem Werkstadt-Gelände wie *«Fluid Solids»*-Gründer Beat Karrer, mit Kaffee-Nerds, Designerinnen oder Markus Freitag, der mit seinem Bruder Daniel ebenfalls in der Vorstadt – in Oerlikon – Taschen fertigt. «Durchs ständige Nachfragen und Ratholen bei Leuten, die sich in einem bestimmten Gebiet auskennen, haben wir uns unseren Weg gebahnt», sagt Güttinger. Gleich in der Stadt Zürich gebe es eine hohe Konzentration an guten Leuten mit verrückten Ideen. «Ein wichtiger Grund, warum wir hier sind.»

In den nächsten Monaten stehen einige neue Schritte an. Unter anderem soll in der zweiten Jahreshälfte an der Zollstrasse beim Hauptbahnhof Zürich ein Zuriga-Laden mit Werkstatt und Atelier eröffnen. Auf Hochturen wird an einer Mühle gearbeitet. Auch sie besteht nicht aus Kunststoff, sondern aus Glas. Noch befindet sie sich in der Phase eines fortgeschrittenen Prototyps. Derzeit werden Wandstärken sowie erste Montageschritte geprüft.

«Im Zentrum stehen nicht Wachstumspläne, sondern Verbesserungen, die im besten Fall zu einer höheren Nachfrage führen», sagt Güttinger. Immer wieder gehe es darum, Dinge, die schon aufgegleist sind, noch besser durchzudenken. Gerade beim Kundenkontakt gebe es einiges zu optimieren. Was könnte der richtige Weg sein, wenn sich jemand meldet, bei dem nur saurer Kaffee aus der Maschine kommt? Ein Whatsapp-Chat? Eine Videoberatung? Auch für dieses Problem tüfteln Güttinger und seine Leute an neuen Lösungen.

Kommentar

#### Urban produzieren

Wenig Platz, hohe Steuern, unerschwingliche Mieten, geruchs- und lärmsensible Nachbarn, komplizierte Bewilligungsverfahren – und immer droht der Stau: Wer in der Stadt produzieren will, hat Nachteile zu gewältigen. Doch die Brachen, die die Industrie nach dem Auszug aus der Stadt hinterliess, wollen wieder gefüllt werden. Ebenso verwaiste Detailhandelsflächen. Mit Wohnungen und Dienstleistungsbetrieben, aber auch mit produzierendem Gewerbe, das zurückkehrt. In der Stadt Zürich sei jeder zehnte Arbeitsplatz der Produktion von Gütern gewidmet, rund fünf Prozent der Bauzonen in der Stadt dienten dem Gewerbe, sagte die Stadtpräsidentin Corine Mauch 2018 anlässlich der Gründung der Initiative *«Made in Zurich»*. Diese will auf die Vorteile der Stadt als Produktionsort aufmerksam machen. Zwei Faktoren treiben die Entwicklung an: Mehr noch als die Artisanalisierung, die in der Hipster-Ökonomie auf Kundennähe und Erlebniseffekte setzt, erlauben es die Digitalisierung und die zunehmende Automatisierung, Waren individualisiert und lokal herzustellen und kürzere, geschlossene Produktionsketten auf kleineren Flächen einzurichten. Sie sind es, die auch langfristig die Produktion in der Stadt als Alternative zu landfressenden Industriezonen erscheinen lassen. Allerdings gilt immer noch: Erwünscht ist, was nicht stört. Damit sie in die Stadt passt, muss die Produktion leise und grün sein. Derart kann sie, so die Hoffnung, Vorbild für das Gewerbegebiet in den Agglomerationen werden. Meret Ernst ●



**schaukeln ...**

... wippen, balancieren und klettern.

Jetzt alle Möglichkeiten entdecken von Spielplatzgeräten in Holz, Metall, Kunststoff sowie Parkmobiliar auf [www.buerliag.com](http://www.buerliag.com)

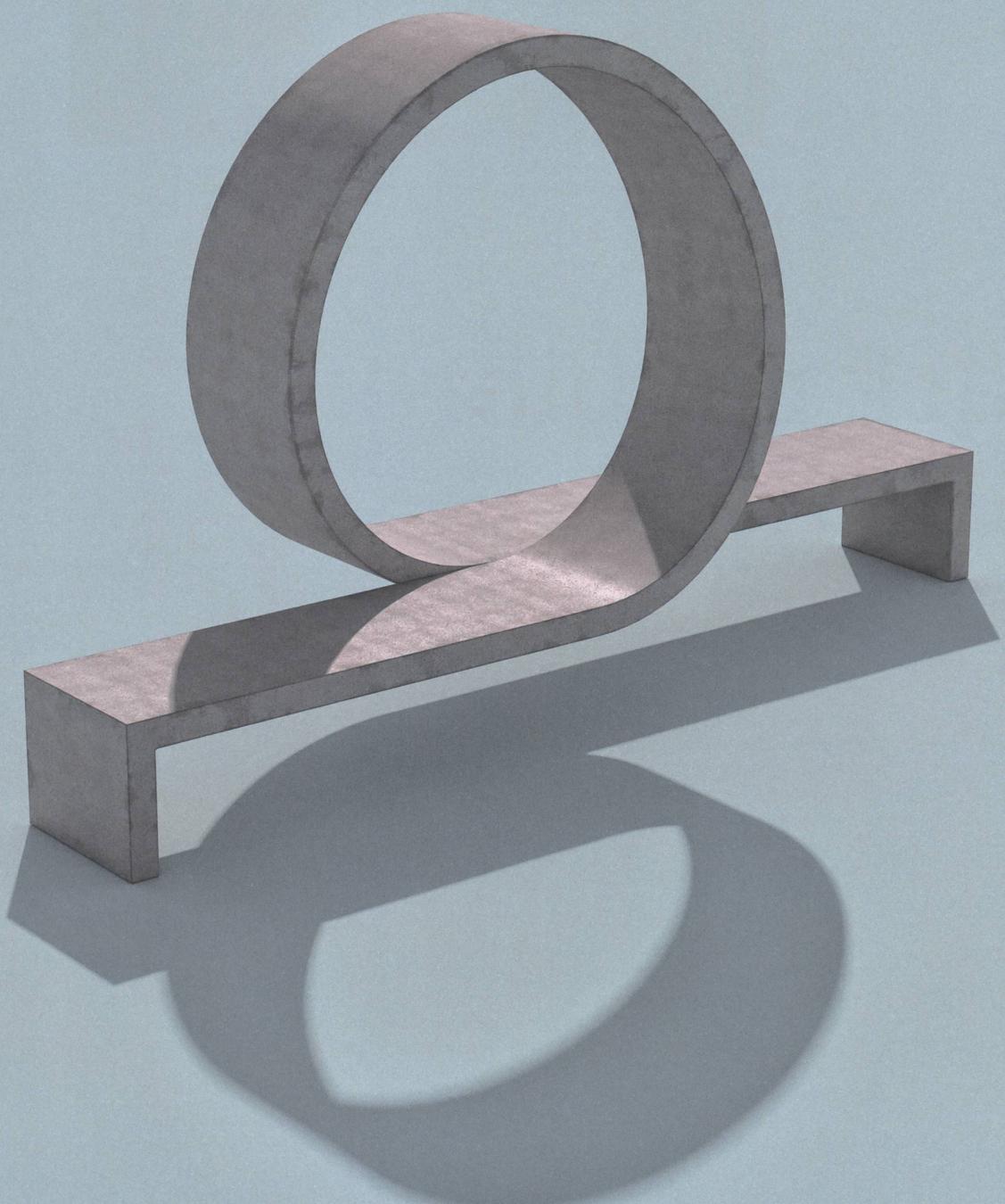
**bürli**



Bürli Spiel- und Sportgeräte AG

CH-6212 St. Erhard LU

Telefon 041 925 14 00, [info@buerliag.com](mailto:info@buerliag.com)

**Echt jetzt?**

Aber sicher: Wenn das breiteste Betonprodukte-Sortiment der Schweiz nicht ausreicht, dann machen wir für Sie auch das scheinbar Unmögliche möglich.

[www.creabeton.ch](http://www.creabeton.ch) | creaphone 0848 800 100

