

**Zeitschrift:** Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin  
**Herausgeber:** Verein Saiten  
**Band:** 16 (2009)  
**Heft:** 184

**Artikel:** Zwei Fäuste für einen Espresso  
**Autor:** Rosenbaum, Harry  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-884875>

#### **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:** 15.01.2026

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

# ZWEI FÄUSTE FÜR EINEN ESPRESSO

HARRY ROSENBAUM kämpft mit einer italienischen Kaffeemaschine und zwei Gebrauchsanleitungen.

Wie alle wirklichen Genussmenschen schwöre ich bei der Espresso Zubereitung auf Kolbenmaschinen. Mit diesen italienischen Handhebelapparaten lässt sich die Menge und Kompressionsstärke des Kaffeepulvers, die Dauer der Brühzeit und der Druck beim Wasserdurchfluss so steuern, dass die Qualität exakt stimmt.

In den fünfziger und sechziger Jahren gabs in den Kaffee verbrauchenden Haushalten praktisch nur Kolbenmaschinen. Im Zuge der Knopfdruckbequemlichkeit sind diese dampfenden

«Wenn Zeiger grün,  
Manometer schauen. Hahn  
vom Dampf gegen Uhr  
im Sinn drehen.»

und fauchenden Apparate allmählich verschwunden und durch vollautomatische, geräuschlose, bonbonfarbige Design-Brühkisten ersetzt worden. Besonders enervierend ist, dass viele dieser Kaffee-Tamagotchi mit vakuumisierten Portiönen gefüttert werden müssen, bevor sie auch nur einen Wank machen.

Die Italianità beim Kaffeetrinken ist tot – gemeuchelt wie meine über 25-jährige, schwarze, mit Messing beschlagene Cimbali-Handhebel-Espresso-Mama. Der Kalk hat sie innerlich aufgefressen. Niemand konnte sie ersetzen, denn Kolbenmaschinen sind out, aus allen Haushaltssapparate-Sortimenten ausgemustert, weil in Sachen Kaffee jetzt die Latte-Macchiato-Weicheier das Sagen haben.

★

Ein Herbst am Gardasee. Vorrabendgrau und Nieselregen. Da steht sie im Schaufenster des kleinen Ménagère-Ladens. Schwach beleuchtet durch einen Spot von der Decke. Trotzdem verströmt sie silbrigen Glanz. Ich muss sie auf der Stelle haben: die Handhebelkaffeemaschine «Europiccola Professional» von Pavoni. 359 Franken kostet sie, und nachts um halb zwölf funzt dieser Armeleuchter von einem Zöllner auch noch mit seiner Militärtaschenlampe in den Kofferraum. Das verschlingt zusätzliche 48 Franken Einfuhrgebühr. Ich blättere sie ohne Murren hin. Hauptsache, es gibt endlich wieder richtigen Espresso.

Ich schränke das rare Stück sofort aus der Verpackung, fülle den Boiler bis ins obere Drittel des Schauglasses mit Wasser, heize auf, stopfe den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee, am Brühkopf angehakt, das Manometer im Auge behalten, bis der Zeiger im grünen Bereich steht und dann den Dampfahnh

öffnen, bis der Druck abgelassen ist und wieder zudrehen, den Handhebel sorgfältig herunterdrücken.

Es kommt nichts, absolut gar nichts. Kein einziger Tropfen Espresso ist in der Tasse. Habe ich etwa die Bedienung verlernt, obwohl die alte Cimbali noch keine zwei Jahre tot ist? Claro, die Neue ist eine Pavoni. Aber was solls? Die Kolbenmaschine erfunden hat Achille Gaggia 1938. Das Prinzip ist bei allen Modellen das gleiche: Schlüssel ins Zündschloss, Handbremse lösen, Gang rein und Gas geben. Handgehebelter Espresso ist so universal wie Autofahren.

★

Ich konsultiere die Gebrauchsanleitung: «Wenn Zeiger grün, Manometer schauen. Hahn vom Dampf gegen Uhr im Sinn drehen.» Wer immer das geschrieben hat, scheint eher von Irish Coffee als Espresso angetan zu sein. Ich krame die Gebrauchsanleitung von der entsorgten Cimbali hervor; zum Glück hatte ich sie nicht weggeschmissen. Da wird schon drin stehen, wie es gemacht werden muss, damit aus der artverwandten Pavoni Espresso kommt. «Vor Verwendung Ihrer Maschine Spannung sich versichern und schauen, ob Anschlussnetz entspricht. Filter in Filterhalter setzen. Wasserstand durch Schauglas gucken. Stecker in Steckdose führen. Schalter drücken.» So oder ähnlich werden wahrscheinlich Leute auf dem elektrischen Stuhl hingerichtet, aber sicher nicht Espresso gebrüht.

Die Cimbali gehörte seinerzeit einer Freundin, die mir gezeigt hatte, wie die Maschine in Gang zu setzen ist. Ich brauchte also nie einen Blick in die Gebrauchsanleitung zu werfen. Die Gebrauchsanleitung für die Pavoni ist nebst deutsch, dänisch, holländisch auch in Englisch und Französisch abgedruckt. Aha, da gibts sogar eine Ausführung in der Muttersprache des Herstellers. Die scheint aber um einiges länger zu sein als die anderen Fassungen.

Ich zeig das Papier einem Italienischkundigen, und der findet heraus, dass zwei Abschnitte – wahrscheinlich die wichtigsten – in den anderen Sprachen unterschlagen worden sind. In der Italo-Version heisst es, der Handhebel müsse zuerst von unten nach oben gedrückt werden, damit sich das Ventil für den Wassereinlauf in die Brühkammer öffnen könne.

Zwei Fäuste für einen Espresso. – Manchmal reizt es wirklich, Übersetzer von Gebrauchsanleitungen zu verprügeln.

**HARRY ROSENBAUM, 1951,**  
arbeitet für die Nachrichtenagentur AP.