

**Zeitschrift:** Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur

**Band:** 97 (2017)

**Heft:** 1049

**Artikel:** Ein Glas Wein mit

**Autor:** Wiederstein, Michael / Güttinger, Moritz

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-736561>

#### 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:** 14.01.2026

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

HELDEN DER ARBEIT

# Ein Glas Wein mit

Moritz Güttinger, Gründer der Zuriga AG  
von Michael Wiederstein

n ausgedehnten Pfützen spiegeln sich die alten, leicht abweisenden Backsteine der ehemaligen SBB-Werkstätten an der Zürcher Hohlstrasse. Weiter hinten umkurvt ein rostiger Transporter riesige Schlaglöcher im Teer vor einer offenen Halle, in der eine Krananlage hängt. Vom Parkhaus des nahen Einkaufszentrums Letzipark wehen Bässe herüber. So sieht also «Zürichs Wilder Westen» vor der Umnutzung aus. Das 42'000 Quadratmeter grosse Areal soll in den nächsten Jahren zu einem Start-up- und Kulturzentrum werden.

«Wir gehören zu den ersten hier», erklärt Moritz Güttinger, als er mich Minuten später durch einen Raum lotst, in dem noch das Umzugschaos herrscht. Ein Dutzend Paletten mit verpackten Einzelteilen aus der Schweiz und Italien warten darauf, zu Espressomaschinen zusammengesetzt zu werden. Aber nicht zu irgendwelchen: zur «Zuriga Express». In Windeseile hat sich letzten Sommer in der Stadt die Kunde verbreitet, ein junger ETH-Absolvent habe die erste Siebträgermaschine überhaupt erfunden, die morgens in zwei Minuten einsatzbereit sei und trotzdem echten italienischen Espresso bei konstantem Druck und präzis eingehaltener Brühtemperatur (9 Bar bei 93°C) herstelle. Ganz ohne Kapseln.

«Ich bin kein Barista», sagt er lächelnd. «Ich mag einfach guten Espresso – und der kommt eben nicht aus Kapseln, sondern aus – ich meine: zu teuren – italienischen Maschinen.» Nespresso sei dennoch «ein Glück für die Firma», fügt er an, denn ohne das Verkaufsversprechen des Kapselkaffees, die Bequemlichkeit, gäbe es wohl auch die Zuriga nicht. «Wir wollten, dass es Kaffeeliebhabern möglich ist, auf Knopfdruck einen «echten» Espresso zu trinken.» Zu Beginn haben Güttinger und seine vier Mitarbeiter die Zuriga in einem kleinen Innenhof an seiner Wohnadresse zusammengebaut, danach residierten sie zur Untermiete in einem Kellerabteil ohne Licht. 100 Exemplare konnten sie bisher ausliefern, zuerst an diejenigen, die das Projekt per Crowdfunding mitfinanziert hatten. Nun beliefern sie alle, die bereit sind, knapp 1000 Franken für eine Kaffeemaschine auszugeben und dann ein halbes Jahr auf die individuelle Fertigung zu warten. Der nächste Schritt? Die Serienproduktion am neuen Standort.

Der Anfang allerdings, zweieinhalb Jahre ist das her, war hart: «Als ich bei Maschinenherstellern und Röstereien von meiner

Idee erzählte, hatte man beinahe Mitleid mit mir», erzählt Güttinger, als er den Wein öffnet. Dessen Geschichte vom österreichischen Winzer, der früher Metzger war, passt gut zum Buezer-Charme des Areals. In der Schweiz, fügt er beim Anstoßen an, sei die ständige Skepsis gegenüber neuen Ideen eines der Hauptprobleme auf dem Weg zum unternehmerischen Ziel. Dicht gefolgt von den hohen Arbeitskosten. «Alles, was von der Gründung bis zum Durchbruch länger als zwei Jahre dauert, ist mit mehreren Mitarbeitern kaum finanziert.» Das Startkapital hat er aus seinem Ersparnen eingeschossen, sich bei Gründertreffen vernetzt. In Zürich, sagt er, gebe es eine sehr gute öffentliche Start-up-Beratung und beste Netzwerkmöglichkeiten. Auch Mitstreiter habe er schnell gefunden – mit nur einer einzigen Jobausschreibung: «Am schwarzen Brett der ZHdK habe ich ein Honorar ausgelobt für eine erste Designskizze der Maschine.» Herausgekommen ist schliesslich ein eigenständiges, zeitloses Äusseres aus gebürstetem 2,5-mm-Stahlmantel und etwas Holz – unter der Leitung zweier Studenten, die heute am Erfolg beteiligt sind.

In der Zwischenzeit hat Güttinger viele Zulieferer für seine Maschine gefunden, die in kleinsten Stückzahlen – und meist in Handarbeit – für ihn produzieren, und damit die Haupteintrittsbarriere des Marktes überwunden. «In Italien, wo unser Siebträger gefertigt wird, ist das Geschäft völlig dominiert von

Zwischenhändlern», sagt er. Um die auszuschalten, sei er direkt zu den einzelnen Anlagen gereist und habe sein Projekt vorgestellt. «In der Lombardei sind das mehrheitlich eigentümergeführte Familienbetriebe, zum Teil sieht das aus wie in Chaplins «Modern Times».» Allerdings: «Manche Betriebe, mit denen wir zusammenarbeiten, haben ihre Kapazitätsgrenzen nun erreicht, für die nächste Serie bedeutet das leider: neue suchen!» Güttinger und seine Kollegen sind also weiterhin viel unterwegs, im Dienste des Genusses. «Das Wichtigste: hohe Qualität, passgenaue Abstimmung, Passion bei der Fertigung – und natürlich, am Ende, ein wirklich guter Kaffee. Mindestens so gut wie dieser Wein.»



**Moritz Güttinger**

Gründer der Zuriga AG

Illustration: Matthias Wyler / Studio Sirup.

Wein: Johann Schwarz, «The Butcher», Burgenland, Österreich, 2015 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc).