



Auf der Suche nach einer neuen Espressomaschine begegnete mir vor einigen Jahren die Gaggia Espresso auf einem großen Online Auktionsportal. Verglichen mit den chromglänzenden Boliden im Gastrolook, die inzwischen zur Grundausstattung des ambitionierten Heimbarista gehören, erfreute mich ihr unprätentiöses Kunststoffkleid in keckem Rosso Corsa. Auch die etwas ungelenke, im ausgehenden Jahrtausend verhaftete Formgebung des Geräts weckte mein Interesse. Für knappe fünfzig Euro kam es in meinen Besitz.

Die Freude über das neue Objekt zur Herstellung des beliebten Heißgetränks währte nur kurz – ein permanentes Tropfen hatte seine Ursache in einem gebrochenen Gruppenventil. Kaum geschehen, offenbarte die Gaggia jedoch ihre wahre Schönheit – die Innere. Eine kurze Recherche brachte zutage, dass besagtes Ventil, wie auch jedes weitere Bauteil der Maschine, bis hin zur kleinsten Schraube, lückenlos nachzubestellen war – und das fast 25 Jahre nach Produktion des Geräts. Man möchte meinen, dass diese Tatsache darin begründet liegt, dass die gegenwärtig praktizierte, geplante Obsoleszenz und verminderte Reparaturfähigkeit von Haushaltsgeräten damals noch nicht gang und gäbe war. Dies mag zutreffen, eine entscheidende Rolle spielt jedoch auch die auf Modulen basierende Plattformstrategie der Mailänder Firma um Gründer Giovanni Achille Gaggia. Seit sie etwa 1977 begann, neben den Profigeräten auch Espressomaschinen für den Heimgebrauch anzubieten, war diesen, trotz wechselndem Äußeren, ein sehr ähnliches Innenleben aus einfachen, größtenteils identischen Bauteilen gemein. Die zudem selbst-erklärende Elektrik und Mechanik ermöglichte es mir so, nach und nach alle, dem natürlichen Verschleiß unterlegenen Teile auszutauschen. De-

ren Beschaffungskosten summierten sich allerdings annähernd zum Preis eines Neugeräts.

Digitalkaffee

Dass die Maschine den Aufwand im Gegenzug mit unkomplizierter Extraktion der gewünschten Emulsion entschädigt, kann klar verneint werden. Komfort ist der Gaggia Espresso fremd. Kein Vergleich mit einem Vollautomaten, der nach Wahl der programmierten Zubereitungsart von Latte bis Americano per Druck auf ein Touchdisplay stoisch und in gleichbleibender Qualität das jeweilige, espressobasierte Getränk in die Tasse laufen lässt.

Natürlich kann ein solches Produkt zweifelsfrei als trinkbares Mitglied der Kaffeefamilie identifiziert werden, die gewissenhafte Zubereitung beispielsweise eines Cappuccino stellt jedoch eine Gleichung mit mehreren Unbekannten dar, deren Lösung sich der, durch voreingestellte Parameter definierte Automat allenfalls nähert. Die Steigerung vom genießbaren zum genussvollen Getränk erreicht nur, wer bereit ist, die steile Lernkurve der Zubereitung händisch zu erklimmen. Die Gaggia mit ihrer rudimentären Ausstattung in Form dreier Schalter mit den Funktionen An/Aus, Bezug und Dampf bietet sich hier als ideales Trainingsgerät an, um die nötigen handwerklichen Fähigkeiten zu erlernen. Ist nach dem Einschalten, Durchspülen, Tassen und Siebträger vorwärmen, der richtige Mahlgrad zur gewählten Bohne gefunden, die exakte Menge Mahlgut in den Siebträger gefüllt und mittels präzise austariertem Anpressdruck per Tamper die Verdichtung des Kaffeemehls, sowie die anschließende Politur der Oberfläche erfolgt, kann nach Einspannen des Siebträgers und Betätigung des

Macchina

Florian Thein

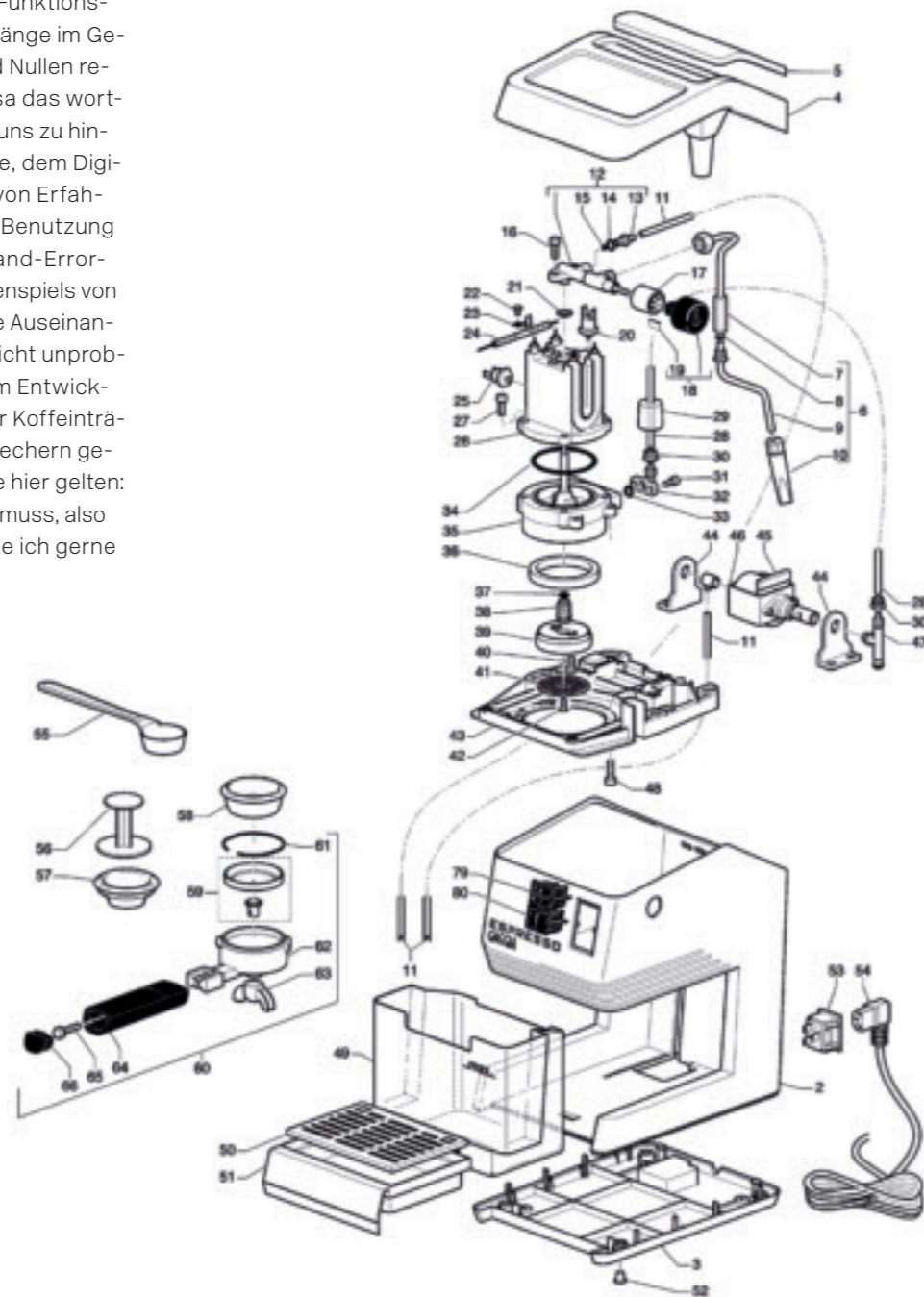
Eine Espressomaschine wie gute Architektur – zweckmäßig, aneignungs-offen und robust, stilistischer Zeitzeuge und erfahrungsbereichernd für den Nutzer. Ohne WLAN.

Wippschalters darauf gehofft werden, nach kurzer Anlaufphase ein dunkelbraunes, reich an gelösten Ölen gesättigtes, Mäuseschwänzchen zu erblicken, das langsam den Tassenboden benetzt. Sind bis hierhin keine Fehler passiert, erhält der Espresso die viel gerühmte Crema am Ende ganz von selbst. Bis das Einkreissystem der Gaggia anschließend die Temperatur zur Dampferzeugung erreicht hat, hält ihr Besitzer eine kurze Gedenkminute. Wo der Vollautomat nun erhitzte Milch durch ein Zerstäuberventil gedrückt, als bauschaumartige Masse auf den Kaffee wirft, versucht der Handarbeiter durch korrekte Positionierung der Dampflanze und Bewegung des Milchgefäßes eine Volumenvergrößerung der Milch zu einer homogen-cremigen Masse mittels sogenannten Ziehens und Rollens zu erreichen. Der präzise Schwenk beim anschließenden Eingießen, der eine sogenannte Latte Art in Form eines Herz- oder Blattmotivs auf das Espresso-Milchschaum-Gemisch zaubert, bleibt den Erfahrenen vorbehalten.

Mensch-Maschine

Dem Menschen dienen zur Verarbeitung von Informationen zwei separate Systeme – Genome zum einen, das Gehirn zum anderen. Die Funktionsweise ersterer lässt sich relativ einfach digital abbilden, Vorgänge im Gehirn dagegen sperren sich bislang gegen eine auf Einsen und Nullen reduzierte Beschreibbarkeit. Und tatsächlich scheint vice versa das wortwörtliche Nichtbegreifen digitaler Vorgänge eine Leerstelle in uns zu hinterlassen. Der Produktdesigner Dieter Rams bezeichnet diese, dem Digitalen scheinbar immanente Eigenschaft, als Verdunkelung von Erfahrungsvermögen. Geradezu erhellend wirkt sich dagegen die Benutzung der Gaggia Espresso aus. Erst ein erfahrungsreicher Trial-and-Error-Marathon führt zum tieferen Verständnis des idealen Zusammenspiels von Kaffeepulver, Wasser und Druck. Zudem erzeugt die intensive Auseinandersetzung eine Wertschätzung gegenüber dem moralisch nicht unproblematischen Produkt, welches Tausende Kilometer aus einem Entwicklungsland eingeflogen wird um dann als leistungssteigernder Koffeinträger, zeitoptimiert zwischen zwei Terminen „to go“, aus Pappbechern genuckelt zu werden. Frei nach – wiederum – Dieter Rams, sollte hier gelten: Weniger aber besser trinken! Wenn es dann doch mal viel sein muss, also mehr als eine Kaffee trinkende Person zu Bewirten ist, weiche ich gerne auf die Siebstempelkanne aus – das geht deutlich schneller.

Sämtliche Bauteile der Gaggia Espresso. Nummer 38 beispielsweise zeigt das Gruppenventil (Assieme Valvolina erogazione).
Abbildung: Gaggia S.p.a

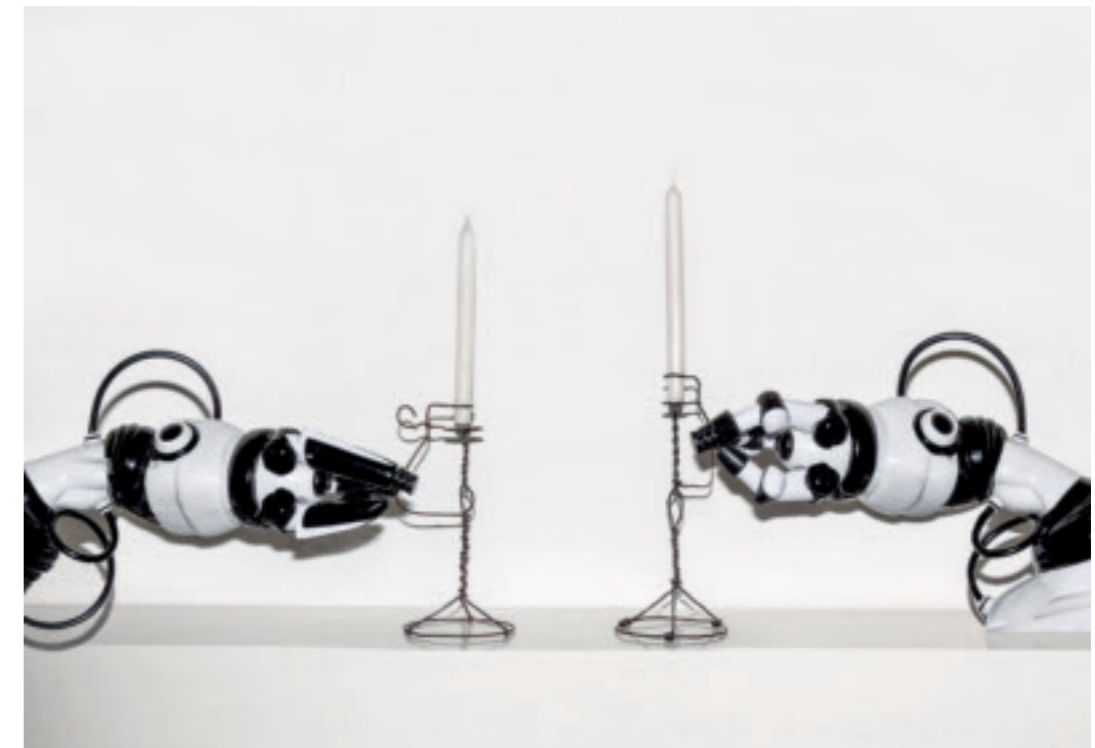


Drahtbiegen

Sebastian Redecke

Die Taggiasca ist klein, daher wenig fleischig und in der Regel grün bis graubraun. Traditionell reift sie in einer Salzlake. Die alten, knochigen Bäume dieser Olivensorte auf terrassierten Hängen im Nordwesten Italiens wurden vor Jahrhunderten gepflanzt. Sie reichen bis knapp vor die Küste der Riviera. Exzellent ist das Öl, besonders die per Hand geschöpfte erste Pressung extra vergine, mit der, ohne eine lange Diskussion anstoßen zu wollen, nur Öle aus der Toskana und aus Apulien konkurrieren können. Viele der Olivenhaine wurden in den letzten Jahrzehnten vernachlässigt oder sogar ganz aufgegeben. Die mühevollen Pflege war zu zeitaufwendig und stand in keinem Verhältnis zum Verdienst. Die Nachkommen der Olivenbauern zog es in die Städte, nach Turin, Mailand, Genua, oder sie suchten einen Job unten am Meer. Eine Kulturlandschaft schien mehr und mehr verloren zu gehen. Doch in letzter Zeit ist eine deutliche Gegenbewegung auszumachen. Eine neue Generation besinnt sich auf ihre Wurzeln und sucht das Authentische in den von ihren Familien verlassenen Orten. Gute Preise und mehr Export sogar bis nach Asien machen die Ölproduktion attraktiv. Unter den Bäumen hängen nun wieder viel häufiger die langen weißen Kunststoffnetze, die während der Erntezeit die Oliven auffangen. Die im Licht der Morgensonne wie Schleier wirkenden Netze werden von Drähten gehalten. Sind die Netze wieder abgehängt und eingerollt, folgt die Beschneidung der Bäume, die für einen guten Ertrag besonders wichtig ist. Die jungen Triebe werden meist verbrannt und man findet auf den Brandstellen auch die dicken Drähte, schwarz von der Asche. Durch die Feuerglut, der sie ausgesetzt waren, lassen sie sich leichter biegen. Es war eine Entdeckung, nur mit einer Zange aus dem Nichts etwas Neues

Das Lösen aus den Griffen anonym, nicht mehr begreifbarer und daher nur begrenzt zu steuernden Komplexität kann gelingen. Die unmittelbar umsetzbare Wiederverwertung gewinnt dabei an Bedeutung. Zwei Konstruktionen stehen für diese Sichtweise und erzählen eine Geschichte.



zu formen. Die Drahtreste entwickeln sich zu einer ausdrucksstarken Konstruktion und stehen für die Idee, mit wenigen Mitteln etwas völlig Unerwartetes zu schaffen, ganz vom Gedanken getragen, eine Arbeit in den Händen zu haben, die der Dominanz und Faszination einer hochkomplexen Welt entgegenläuft. Das ist die Bedeutung dieser „Kerzen-Halter“.
Die zwei Konstruktionen entstanden vor 25 Jahren, aber sie sind von aktueller Bedeutung, denn eine neue Besinnung auf das Wesentliche, eine ressourcenschonende Welt, wie es in der Bauplanung zahlreiche Ideen mit einfachen Recycling-Konstruktionen manifestieren, nehmen

inzwischen auch an Hochschulen als Studienthema weiten Raum ein. Man löst sich von hochkompliziert gewordenen Formen des Denkens und aus den Griffen der unerbittlichen Automatisierung und Digitalisierung, um sich nur der Kraft und dem Potenzial eines Materials gewahr zu werden. Mein Vater kann sich bis heute darin vertiefen, mit einem Material Neues hervorzu bringen. Skepsis bleibt, eine solche Konstruktion ist für ihn immer nur ein Experiment, auch die Kerzen-Halter, aber ihre Entstehung ist voller Symbolik – und man ist auf der wieder wichtiger gewordenen Spur des unmittelbaren Erlebens um eine kleine Erfahrung reicher.