



IN DER FABRIK VON PONTE VECCHIO IM ITALIENISCHEN CURA CARPIGNANO ENTSTEHEN DIE HANDHEBELMASCHINEN IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT.

ABSEITS DER TRENDS



Sorgfalt steht im Vordergrund, wenn die Mitarbeiter bei Ponte Vecchio die Handhebelmaschinen zusammensetzen. Das Konzept der Maschinen hat sich seit der Entwicklung kaum verändert.





Bei Ponte Vecchio in Cura Carpignano scheint es fast, als wäre die Zeit stehen geblieben. In der Fabrik des Maschinenherstellers geschieht alles in Ruhe, Handhebelmaschinen werden nur auf Anfrage gefertigt. Keine Zeitnot soll hier die Qualität der Maschinen und der verarbeiteten Teile negativ beeinflussen. In der kleinen Halle entstehen die zwei Haushalts-Modelle von Ponte Vecchio, Lusso und Export, komplett in Handarbeit. Ergebnis der Sorgfalt sind gut verarbeitete, langlebige Maschinen in minimalistischen Design.

In der Lombardei

Der kleine Ort Cura Carpignano liegt ganz in der Nähe von Pavia im Norden Italiens, hier hat Ponte Vecchio seit dem Jahr 1999 seinen Sitz und seine Produktion. Der Firmenname – der so viel wie „alte Brücke“ bedeutet – ist eine Huldigung an Pavia. Die dortige Brücke ist nicht nur ein historisches Denkmal von großem architektonischen Wert, sondern gleichzeitig ein Symbol des Fleißes der Bevölkerung der Stadt, denn diese wollten die Brücke nach der Zerstörung im Zweiten Weltkrieg unverändert wieder aufbauen. Die kleine Manufaktur Ponte Vecchio liegt also im unmittelbaren Speckgürtel der altherwürdigen Universität Pavia, die im Übrigen auch den Ur-Boiler der Maschinen (abgenommen bis 16bar) auf seine Qualität hin überprüft hat. Die Universität ist eine der ältesten in Italien. Hier wurden in den 60er Jahren wissenschaftliche und technische Studiengänge eingerichtet, was wiederum die Ansiedlung von hochwertiger Industrie in den umliegenden Gegenden begünstigte.

Dass Espressomaschinen gerade in der Lombardei besonders liebevoll gefertigt werden, ist gar nicht so überraschend, denn die norditalienische Region ist bekannt für ihre landwirtschaftlichen Produkte, gutes Essen sowie ein hohes Bewusstsein für die Tradition der Gegend.

Zu Besuch

Wenn ein Besucher die Firma Ponte Vecchio im kleinen Industriegebiet von Cura Carpignano erreicht, erwartet ihn eine Metallwerkstatt, die in zwei Bereiche unterteilt ist. Circa 12 bis 14 Mitarbeiter sind hier insgesamt beschäftigt. Auf der einen Seite der Werkstatt ist die allgemeine Produktion für die Lebensmittelindustrie untergebracht. Hier arbeiten die Techniker an der historischen Drehbank mit allen erdenklichen Werkzeugen von Bohrmaschinen bis hin zu modernen, Computer gesteuerten Geräten. Kurz mit allem, was für eine komplexe Fertigung notwendig ist.

Auf der anderen Seite befindet sich die eigentliche kleine Ponte Vecchio Montagehalle, in der die Espressomaschinen – on demand – an großzügig dimensionierten Werkbänken von zwei Arbeitern zusammenschraubt werden. Beide sind auf die Fertigung der Maschinen spezialisiert. Die mechanischen Teile für die Maschinen werden in der Werkstatt selbst hergestellt, von der schweren Brühgruppe aus Messing bis hin zum Gehäuse. Alle benötigten Zubehörteile liegen fein säuberlich in Kisten sortiert rund um die Montageplätze – jede Komponente befindet



Die mechanischen Einzelteile werden in der Werkstatt per Hand gefertigt und zusammengesetzt. Für idealen und reproduzierbaren Druck für den Espresso sorgt eine starke Feder im Kolben der Maschinen (Bild rechts oben).



in greifbarer Nähe. Wer sich als Besucher die Mühe machen will, kann schnell alle Einzelteile der Modelle finden und eine Handhebelmaschine in Gedanken zusammensetzen.

Die schon fertigen Geräte laden dazu ein, benutzt und ausprobiert zu werden. Aber trotzdem ist es selbst für einen Händler unmöglich, eine Export oder Lusso einfach mitzunehmen. Denn jede Maschine wird erst nach Bestellungseingang zusammengebaut und hat somit ihren ganz eigenen Bestimmungsort. Wie viele Maschinen pro Jahr die Fertigung verlassen, weiß niemand so ganz genau. Die Schätzungen liegen zwischen mehr als 500 und weniger als 1.000.

Diejenigen, die die Maschinen zusammenbauen, sind nicht nur handwerklich geschickt. Ihnen macht die Arbeit offensichtlich

auch Freude. Der Stolz, den sie ihrem Produkt entgegenbringen, steht ihnen regelrecht auf die Stirn geschrieben.

Der Eindruck, dass auf dieser Seite der Halle die Zeit ein



TECHNISCHE DATEN

Export

Abmessungen: 16 x 28 x 38 cm
Gewicht: 8 kg
Leistung: 800 W
Kesselinhalt: 0,9 Liter
Preis (UVP): 650 Euro

- Einzelteile in Handarbeit gefertigt
- Komponenten aus Messing, Chrom und Edelstahl

Lusso (siehe Bild oben)

Abmessungen: 36 x 28 x 28 cm
Gewicht: 12 kg
Leistung: 1.000 W
Kesselinhalt: 3 Liter
Preis (UVP): 850 Euro (1-gruppig)
1.050 Euro (2-gruppig)

- für Dauerbetrieb geeignet
- sehr leise

wenig stehen geblieben ist, wird nicht nur durch die schlichten und zum Teil halb fertigen Handhebelmaschinen erweckt. Alles geschieht in Ruhe, nichts scheint wirklich modern. Alles ist vertraut – Handarbeit im wahrsten Sinne des Wortes.

Abseits des Mainstream

Bei Ponte Vecchio folgt man seiner eigenen Linie, Trends läuft man nicht hinterher. Im Jahr 1999 hat das Unternehmen seine beiden Maschinen entwickelt und sie seitdem fast unverändert gelassen. Die Handhebeltechnik bewährt sich seit ihrer Entwicklung im Jahr 1938 von Achille Gaggia immer wieder. Mittlerweile bemühen sich die Hersteller großer Barmaschinen sogar, den Druckverlauf einer Hebelmaschine – mit kontinuierlichem Rückgang des Druckes zum Ende der Brühzeit – zu simulieren und ein perfektes Ergebnis in der Tasse zu erreichen.

Im Kolben der Maschinen findet sich eine starke Feder, die für einen reproduzierbaren Druck sorgt. Das heiße Wasser fließt beim Heruntergedrücken des Hebels in die Kolbenkammer, um dort das zusammengepresste Espressopulver vorquellen zu lassen. Wenn der Hebel wieder nach oben gleitet, wird das heiße Wasser durch das Sieb gepresst und aus dem Siebträger in die Tasse läuft. Der Zeitraum, in dem der Hebel heruntergedrückt bleibt (etwa drei bis zehn Sekunden), wird von der verwendeten Kaffeesorte sowie vom Mahlgrad und dem persönlichen Geschmack bestimmt. Im Normalfall bringt man den Hebel auf seinen Rückweg nach oben, sobald der ersten Espresso in die Tasse tröpfelt – ein Zeichen dafür, dass der Kaffeepuck gleichmäßig und vollständig durchfeuchtet ist. Nicht nur die Maschine sondern auch der perfekte Espresso ist bei Ponte Vecchio eben echte Handarbeit.

Jens Rufenach