

Kp015 - Restaurierung Und Raritäten

Andreas und ich reden über das Restaurieren und Sanieren von alten Espressomaschinen und Raritäten. Es geht dabei hauptsächlich um Handhebler aus der Mitte der 40er Jahre bis Ende der 60er Jahre, aber auch die gute alte E61 kommt dabei nicht zu kurz.

2022, Chris

KaffeePod

<http://kaffeepod.c-schwabe.de/>

Andreas und ich reden über das Restaurieren und Sanieren von alten Espressomaschinen und Raritäten. Es geht dabei hauptsächlich um Handhebler aus der Mitte der 40er Jahre bis Ende der 60er Jahre, aber auch die gute alte E61 kommt dabei nicht zu kurz.

Intro

Sound

Chris:

[0:11] KaffeePott. Gute Unterhaltung für Kaffeenerds.

[0:27] Hallo und herzlich willkommen zum KaffeePott dem Podcast mit der guten Unterhaltung für Kaffeenerds und für alle Kaffeefreunde und Kaffeefreunde.

[0:36] Mein Name ist Christian Schwabe, ich bin bekennender Kaffe Nerd und ich liebe das Design von alten Espressomaschinen und Mühlen.

Ein Design, was ja, heute eigentlich selten oder nicht mehr allzu häufig zu finden ist. deshalb habe ich heute auch den Andreas hier bei mir in der Sendung, der restauriert und sammelt nämlich alte Espressomaschinen und Raritäten. Hallo Andreas.

Vorstellung

Andreas:

[1:02] Hallo Chris. Sehr schön, dass das klappt. Ich freue mich sehr. Bin auch großer, ja, Fan deiner Podcast. Nicht alle gehört, aber die die Themen, die mich interessieren habe ich sehr wohl gehört und habe viel Freude daran gehabt und werde mir jetzt hier die anderen werden mir auch noch mal zu Gemüte führen und schön, dass das klappt.

Chris:

[1:21] Ja, das kann ich nur zurückgeben, Andreas. Ich freue mich sehr, dass das mit uns beiden geklappt, super spannendes Thema heute. ich hoffe bei dir ist soweit alles im Lot. Lass uns mal einsteigen mit dem bisschen gucken, was du so für einen Kaffeetyp bist. Was hast du denn gerade für einen Kaffee bei dir so in einer Mühle?

Andreas:

[1:40] Ich habe tatsächlich gar nix, gar nix Besonderes in der Mühle, sondern ich habe .

Ich nutze immer was für Espresso nutze ich immer eigentlich einen Standard, meine Standardbohne, die ist aus einer alten oder traditionellen Rösterei in im Allgäu.

Die habe ich gerne, weil sie sehr einfach ist, weil sie nicht unkompliziert ist und weil ich dadurch einfach die Maschinen, die ich gerade in Arbeit habe, auch miteinander vergleichen kann,

und ich im Moment habe ich eine Kriminelle grad am revidieren, also nicht restaurieren, sondern die mussten nur neu abgedichtet werden,

und dann nutze ich eben diese Bohne und was ich die letzten ja die letzten zwei Jahre.

Sehr stark in den Fokus genommen ist, ist gar nicht Espresso, sondern Drücker fehlt. Das hat bei mir einen hohen Stellenwert inzwischen auch. Also so so schön das mit den Handhebelmaschinen ist. Ich habe eine große Leidenschaft inzwischen auch für Kaffee und auch schön.

Getrennt ist bei gerne hell insbesondere äthiopische Bohnen liebe ich. Das ist mein persönlicher Geschmack. Und bei den bei den Handhebelmaschinen nicht schwarze Bohnen, also nicht ganz tot gerüstet, aber eben schon klassisch dunkel.

Und habe an beiden Freude.

Chris:

[2:55] Ach Mensch, das ist ja auch schön, ja. Krimina, das das ist interessant. Ich habe bei mir ja ein ITU-Board in meiner Silvia verbaut und da gibt's unter anderem eben auch die Chance natürlich Profile einzustellen. Die Kriminelle, die hat ja auch so ein,

so ein spezielles Profil, so ein Druckprofil, was so erst ansteigt und dann wieder abfällt, ne, also so so, ich das auf jeden Fall aus den Unterlagen und den was ich so gesehen hab herausgesucht. Ich weiß ich weiß nicht. Also ich fand das ganz spannend, dass du jetzt sagst Crimina, weil das ist auch so ein Profil, was ich sehr schätz.

Wirklich extrem gut extrahiert, weil es eben so über einen kleinen Zeitraum ansteigt und dann über einen langen Zeitraum wieder abfällt ohne irgendwie einen großen, langen Peak zu haben, ne.

Andreas:

[3:38] Da verwechselst du die die Maschine, weil Crimina hat ja die Eigenheit, dass es dass keine Feder verbaut ist. Sondern dass man das tatsächlich im Genommen über die die über den Hebel, über die Handkraft die Extraktion macht für mich ist die Kriminelle,

perfekte Lernmaschine. Also es gibt für mich kaum eine bessere Maschine für den für zu Hause, den man so schön eine Rückmeldung bekommt ob der Mahlgrad stimmt, ob die Filmmengen stimmt, ob das Ergebnis dann in der Tasse auch gut werden kann. es ist keine Temperaturzicke wie wie zum Beispiel Neppe. Bei alldem ist natürlich deutlich teurer als ein Schweizer Qualitätsprodukt und mit der dadurch dass es halt noch neu gibt und teuer neu gibt ist eben auch leider die siebenundsechzig.

Immer noch sehr teuer im in der Anschaffung. Man kann auch sagen wertstabil.

Aber das Tolle an der Maschine ist tatsächlich, dass sie für zu Hause, es gibt so schöne Rückmeldungen, man kann wirklich ,

am Anfang, wenn man wenn man sich da rantastet mit der sehr schnell und sehr gut lernen und gute Ergebnisse in die Tasse bringen,

Das ist halt zum Beispiel bei einer bei einer Paroni allein über die Temperatur viel komplizierter, viel viel also da muss man viel mehr kämpfen bis dann tatsächlich etwas, entsteht.

Chris:

[4:54] Interessant, denn habe ich das vielleicht wirklich verwechselt. Ja, du bist ja schon mitten im Thema. Du hast

Einstieg In Das Thema

[5:02] also diese Leidenschaft zu restaurieren, zu sammeln, dich da ganz tief in dieses der der ja auch Raritäten hinein gefräst. Erz l mal ein bisschen was dazu. Also was was ist so wie um was dreht es sich denn? Handhebler hast du schon gesagt was für Maschinen sind das, wo kommen die, also wie aus welcher Zeit kommen die, wie ist das historisch auch einzuordnen.

Andreas:

[5:29] Also es ist eher sogar ein bisschen das Besondere daran ist, dass es so lange gebraucht hat, dass ich überhaupt mich für das Thema Handhebler interessiere.

Wie so oft sieht man manchmal vor lauter Bäumen den Wald nicht. .

Mich haben die immer schon fasziniert. Mir hat mich hat Italien immer schon fasziniert mit allen Facetten. Kulinarisch, die Sprache, die Architektur, das Design. Also ich habe schon immer eine hohe Affinität zu Italien und natürlich auch zu Espresso gehabt.

Und hab dann tatsächlich leider auch mit der besagten mit einer besagten Pevonie.

Ein schlechtes Erlebnis gehabt mit einem Studienkollegen. Wir haben gemeinsam gelernt, wir waren so ziemlich drüber, einfach müde und dann kam er mit dem Vorschlag, lacht uns doch ein eine Espresso machen. Er hat da eine Paroni und dann wir trinken jetzt erstmal einen Espresso und dann dann trinken wir wieder Schub.

[6:18] Da konnte die Parfum ein paar wohnen jetzt zwar nix dafür, aber er hatte die Maschine überhaupt nicht im Griff. Er wusste gar nicht, was er tut und.

Schlussendlich ist die ganze Kaffee der ganze Kaffeesatz ist auf unseren Unterlagen gelandet. Und . Mit ihrem Erlebnis habe ich eigentlich abgeleitet. Ja, Hand Hebelmaschine sind ja ganz hübsch. Die Mechanik.

Aber zum Kaffee machen? Nee. Also das ich kaufe mir ich kaufe mir nachm Studium eine Espressomaschine, was ich dann auch gemacht habe, eine ECM damals. Die einzige Maschine, die ich neu gekauft habe tatsächlich, die ich auch heute noch habe.

und habe an das Thema Handhebling hinten angestellt und habe gesagt, na ja, das ist das ist ganz nett, eine Spielerei, aber das ist im Grunde genommen nicht das Richtige.

Vollkommener Unsinn, also vollkommener Quatsch. Und war dann tatsächlich so auch zu Beginn zwanzig dreizehn.

Meiner meiner Kaffeenetztätigkeit .

Erste Maschine

[7:16] Das ich eigentlich fürs Büro, für für unser Team eine vernünftige Kaffeemaschine gesucht habe, eine kleine Bistromaschine. Ich habe da an so einer,

Im 3132 gedacht so eine ja so was Kompaktes, womit man einen guten Kaffee machen kann, was eine Pumpmaschine, das war eigentlich der Fokus.

[7:33] Und habe dann bei eBay.

Dummerweise oder habe dann bei eBay eine Maschine gesehen, latte und dann saß von Marco zweigruppig Handhebelmaschine, Rothenburg ob der Tauber, also gerne in Italien.

Für 400 Euro und und ihr habt mich verguckt und habe gedacht, dass die Maschine musst du haben. Wenn ihr bezahlbar bleibt und seltsamerweise hat auch niemand mitgesteigert.

Dann hatte ich die Maschine einen Zuschlag und ich habe große Zweifel gehabt, als ich da hingefahren bin. Ob das die richtige Maschine ist für ein Büro. Zweigruppig, Handhebel, kein Mensch kann damit umgehen. total over done.

War meine meine Zweifel, bin da hingefahren, habe dann die Zweifel auch fast bestätigt bekommen, weil ich

habe sie kaum ins Auto reingebracht,
Kofferraum ging nicht, also weil einfach die lichte Weite nicht da war auf der Rückbank ging auch nicht, die Tür ging nicht weit genug auf, dass ich dieses Riesentrumm da reinbekommen habe.
Schlussendlich ist er dann aufm Beifahrersitz gelandet, angeschnallt und so bin ich nach wieder zurückgefahren.
Habe einfach gedacht, du hast einen Vogel. Das was du da tust, ist Unsinn.

Chris:

[8:39] Und da und da lass mich kurz einhaken. Also erstens würde ich gerne mal wissen, was wiegt denn so eine Maschine in dem Zustand? wie viel wie viel Kilo hast du denn da an so einer Maschine dran?

Andreas:

[8:50] Also das bewegt sich ja sehr unterschiedlich. das ist so Gastromaschinen würde man sagen. Das fängt so bei 30 Kilo an und geht halt.
Ja also es gibt Maschinen, die gehen über die 100 Kilo, alte Maschine. Also auf jeden Fall sehr sehr schwer und .

Chris:

[9:06] Und die war jetzt, die war aber noch funktional die Maschine oder war das die erste Maschine, die du angefangen hast denn auch aufzubauen und und und zu sanieren?

Andreas:

[9:14] Ich habe w rend dem Studium habe ich mir immer so so kleine Gatchias gehabt, also Pumpmaschine. Eigentlich furchtbare Maschinen die sehr sehr hübsches Design aber innen drin dieser Alukessel die da aufblühen eigentlich im genommene Katastrophe und immer drei Maschinen da. Das eine funktioniert.
Also da habe ich schon dran da habe ich schon im Grunde genommen dran gebastelt sozusagen.
Das war die erste Gastromaschine, die ich tatsächlich gekauft habe und die dann auch .
Wieder aufgebaut habe und schlussendlich ich habe die Maschine, weil ich sie ja auch nicht alleine ausladen konnte. Bin dann zum Kollegen Kollegen gefahren,
Wir haben zu zweit die Maschine dann im Grunde genommen in seinen Keller gepackt und die sollte ja funktionieren. Es hieß ja, die werden noch in die werden noch lauff ig. Und wir haben sie mit Wasser befüllt und wir haben sie angesteckt und,
war das Haus dunkel. Also also die war überhaupt nicht funktionsf ig. Die die Heizung war durchgebrannt und natürlich .
Eine Komplettrestauration, die aber die die aber unglaublich viel Freude gemacht hat und .

Chris:

[10:22] So kann man sagen, damit hat dann sozusagen diese Handhebelleidenschaft so richtig begonnen, das Restaurieren von den Handheblern.

Andreas:

[10:32] Ja genau und wie gesagt, also eigentlich im Grunde genommen habe ich habe ich mich dann gefragt, warum jetzt eher jetzt erst, sondern warum nicht viel früher, weil eine Affinität zur Restauration hatte ich ja vorher schon, was jetzt zwei Räder angeht, was vier Räder angeht. Ich habe das auch mal gelernt.
Gearbeitet, also vom Studium, habe recht spät studiert und und also,
Habe ich schon im Grunde genommen Skills gehabt, die in die Richtung gehen, was jetzt eben Restauration angeht, was für Gromen, was Oberflächen behandeln, was abdichten. Im Endeffekt im Grunde genommen viele Dinge sind ja ganz nlich wie,
bei einem bei einem Fahrzeug, was die Resolutionsthemen angeht.

[11:09] Schlussendlich haben wir irgendwas dann aber den Spaß dann nochmal erhöht hat war dass diese

Annahme, dass das hm dass das gar nicht geeignet ist für so ein Büro das war,
Genau das Gegenteil war der war der Fall. Es gab einfach einen Kern von Leuten, die hat es geliebt und nicht wenige, sondern die fanden es toll, ihren eigenen Barista zu sein, das eigene Ergebnis zu beeinflussen mit ihrem,
mit ihrem Tun und natürlich braucht's so eine Maschine einen gewissen Respekt, weil da kann auch was schiefgehen, denn man kann sich verletzen oder es ist Gott sei Dank nie irgendwas Gravierendes passiert. Das war mal eine Bluse oder ein Hemd
in Mitleidenschaft gezogen, aber also nichts, was jetzt wirklich .
Wo es jetzt jemand dran verletzt hat oder sich Wege macht, das überhaupt nicht und die Leute haben viel, viel Spaß gehabt und die Maschine war.
Tatsächlich auch so was wie ein Kommunikationspunkt, wo sich die Leute auch ausgetauscht haben, getroffen haben und wo man ein gemeinsames Thema hatte und das,
hat. das hat auch sehr viel Freude gemacht. Natürlich, das gehört auch dazu, hat es nicht .
Ganz alleine funktioniert, ohne dass irgendjemand sich kümmern. Das war in dem Falle ich,
die Maschine eben sauber bleibt, dass die dass der Mahlgrad eben nicht immer total verstellt wird, dass immer frische Bohnen da sind, um die Themen habe ich mich gekümmert.
irgendjemand muss sich verantwortlich fühlen und wenn da halt einfach sage ich mal zwanzig, dreißig Leute ein Gerät benutzen, dann kann man sich,
nicht sich selber überlassen, funktioniert natürlich nicht.

Chris:

[12:39] Ja, das braucht sozusagen so ein Hauptbaris da, der sich darum kümmert. Sag mal, eine Frage, verletzend. Du meinst verletzen wegen der Handhebeltechnik der Feder und so ne Sachen oder oder was meinstest du jetzt genau mit dem Risiko des Sichtverletzens an der Maschine?

Andreas:

[12:53] Ja. Ein ein Grund warum die die Hand hebblei im Grunde genommen heute Nischendasein haben. War eben genau diese Verletzungsgefahr. Das heißt, wenn der wenn der Siedträger nicht nicht wirklich sauber eingespannt ist, kann passieren im Grunde genommen, dass die Feder gespannt wird und dass die Feder nach oben knallt,
das und im Endeffekt, dass du dass du im Kopf verletzt werden könntest. Also.
Die Gefahr ist da, wenn man halt unaufmerksam mit dem mit so einem Handhebler, mit einer richtigen Feder da drin operiert. Irgendwo muss der Druck entstehen. Die Feder hat richtig Schmackes, die hat Spannung und
. Das kann ihm bei unsachgemäßer Bedienung könnte schon zu Verletzungen führen.

Chris:

[13:35] Okay, verstehe. Sortiere doch mal bitte zeitlich die Technik der Handhebler, von der wir gerade reden ein. Das ist ja so, dass es sich da um eine bestimmte Zeitspanne eigentlich in einer Historie handelt, ne.

Historie

Andreas:

[13:49] Erstaunlich kurz, dass die ihre Blütezeit hatten. Wir hatten ja eigentlich im Genommen bis bis kurz vor dem zweiten Weltkrieg hatten wir nur diese,
die Kaffee gemacht haben.
Rein über die haben ja kein nicht wirklich einen hohen Druck erzeugt, sondern die haben über den Kesseldruck hat man dann hat man ein was.
Einen Espresso nliches, aber kein Espresso erzeugen können. Und schlussendlich hatte vorm Krieg hat dann .

Hat ein Patent gekauft von einem Cremonese oder von der Witwe eines gewissen Cremonese. Der war berühmt dafür, dass er vorm Krieg Molidormühlen gebaut hat.

Das sind so .

Kaffeemehl, Portionierer, die in Socronkaffees gestanden sind. Muss man sich so vorstellen, gemahlene, um die Leute nicht mit dem Lärm zu belästigen, wurde draußen mit mit lauten, großen, schweren Mühlen. Man hat das dann mit Silbereimern hat man das reingetragen, hat die hat das Kaffeemehl oben in diesen pokal nlichen Dosatore.

Geschüttet, der hat unten einen Portionierer gehabt und da hat man dann in den Siebträger das Kaffeemehl dann entsprechend befüllt. Da war dann eben auch ein Zehenwerk drin, damit damit man sieht wie viele Bezüge gemacht worden sind und dass die Steuern natürlich auch einen Anhaltspunkt hatte, wie viel Kaffee es da gezogen worden sind.

[15:16] Das hat eben dieser Grimonese war der berühmt für Molidommühle und das sind so die Sammlermühlen schlechthin, was die Vorkriegszeit angeht oder was auch absolut Mühlen angeht und eben auch solche Dosatore, der hatte dann im Grunde genommen eine erste, erstes Patent neunzehnhundertsechunddreißig siebenunddreißig.

Für für eine Brühgruppe, die eigentlich mit einem Messingkolben tatsächlich so was wie ein. Ja ein Espresso erzeugt.

[15:46] Ist ein Brett ein bisschen, das hat noch nichts Handhebel, noch keine Feder verbaut, sondern eigentlich im Genommen entspricht das so einer hydraulischen Maschine.

Dann ist der Krieg dazwischen gekommen und da gab's eine gewisse Pause sozusagen in der Entwicklung und deren direkt nach dem Krieg hat eben.

Archiele, eigentlich ein Gastronom aus Mailand,

hat dieses Patent zur Verfügung gehabt und hat dann eben sein eigenes Patent hat es weiterentwickelt und hat dann die erste quasi patentieren lassen, von 1947 müsste es gewesen sein und das war schon die dieser typische Gacia-Brüh-Gruppe mit dem seitlich angeschlagenen Hebel.

Zahnstange und das ist eigentlich auch diese die Urprühlgruppe wie sie weitgehend im Grunde genommen dann 20 Jahre lang in den Handhebelmaschinen verbaut worden ist und das heißt.

Die Spanne der Handhebler hat direkt nach dem Krieg, achtundvierzig, neunundvierzig, die ersten die ersten Handheber auf den Markt gekommen. .

Und dass die Blütezeit war dann im Grunde genommen ja Ende der.

[16:50] 60er Jahre Anfang 70er Jahre war dann vorbei weil 1961 eben die 61 auf den Markt kam und das war dann der nächste Gamechanger sozusagen, wenn man heute sagen würde,

halt mit der Technik, mit der Brückgruppe, ohne Feder, mit Pumpe, im Grunde genommen die Bedienung, die Sicherheit, alles so viel einfacher gemacht hat, dass die die ganze Kaffeewelt umgekrempelt worden ist. Das heißt, also nicht die Blütezeit dieser Maschinen,

Nicht mal ganz zwanzig Jahre.

Chris:

[17:17] Wow, spannend, spannend. Das heißt, damals 48 mit den Patenten von Gadja hat eigentlich Espresso erst angefangen. Vorher war das mehr oder weniger Brühkaffee.

Andreas:

[17:28] Mehr oder weniger Brücker fehlen sogar

also diese erste Lampone das erste Lampone Patent von 7unddreißig. Das war tatsächlich so was wie die erste Präinfusion, die da stattgefunden hat. Davor war das eigentlich im genommenen ein Dampf, der da im Grunde genommen durch das Kaffeemehl weitgehend

also der Dampfdruck, der in den Kesseln entstanden ist, die wurden am Anfang wurden die mit kleinen Öffelchen, die da unten drin waren, wirklich mit Kohle geheizt, später dann auch mit Gas und elektrisch. Aber das waren im Grunde genommen große ja Brühkessel, auch die Qualität wird mit Sicherheit auch relativ überschaubar gewesen sein.

Chris:

[18:07] Mhm. Und übrig geblieben, übrig geblieben ist jetzt so was wie die wie die Bialetika.

Andreas:

[18:14] Ist am Endeffekt über all das, was wir da reden, eine Restauration selbst die kleinen Haushaltsherrenhebler waren eigentlich ziemlich exzessive Geräte, wenn man ehrlich ist. Also für schon gehobene Haushalte, also so eine Feymina. Die hat ja richtig Geld gekostet und das war nicht für Leute, die jetzt im Grunde genommen für ganz normale, Leute, sondern es war schon viel gehobene Haushalte. Der Standard in Italien war eine Bialetti. Also die die meisten Leute haben ihn genommen und genau das. Auf dem Herd produziert über eine Bialetie und also wenn man's auch sieht, es sind zwar viele hat sehr wertig gebaut sind, aber Falminas sind ja, grad mal paar über 20.000 gebaut worden. Das sind ja keine hunderttausende, sondern es waren schon so exklusive Geräte. diese Haushaltshandhebler in der Wertigkeit, in der Qualität. Ansonsten Standard in Italien war weitgehend .

Chris:

[19:11] Die Bialetti.

Mhm. Sag mal, also das heißt kurz zusammengefasst an der Stelle. Das ist die die Zeitspanne geht so von achtundvierzig, Anfang der fünfziger Jahre. Ende der 60erjahre, wo die Handhebler, von denen wir jetzt und du auch in deiner Restauration redest. Das ist das ist sozusagen der Kern der Handhebler. die wir jetzt gerade betrachten. Es gibt ja nun auch über den Zeit bis heute Hand Hebler, aber da in dem Bereich finden diese Restaurationen statt und da sind auch diese Raritäten, von denen du sprichst, das sind das sind alles Maschinen, die in dem Zeitraum gebaut wurden, richtig?

Andreas:

[19:50] Also es ging natürlich, wie du auch richtigerweise sagst, gibt ja heute noch es hatte die Blütezeit war im Grunde genommen bis . Ende der Sechziger, Anfang der Siebzigerjahre. Danach gab's immer noch auch, aber es wurde halt immer mehr, zum Exoten und was man auch sagen muss. In den Norditalien im Grunde genommen ist es sehr viel schneller gegangen quasi die Wachablösung Handheber zu pumpen, in Süditalien hat sich dieser der das auch länger gehalten und wenn man heute in Neapel oder in Palermo in eine Espresso-Bar geht, sieht man auch deutlich mehr Handhebler heute noch in der Gastronomie, wie das in Norditalien etwa der Fall ist.

Chris:

[20:29] Ja, das macht ja auch was her. Ich meine, so Maschinen, die sehen ja auch toll aus, also die alten natürlich noch viel mehr als die neuen, aber, so ein Handhebler, das macht das natürlich ein echter Hingucker und ich denke gerade für für den öffentlichen Bereich Cafés oder nliches Gastronomie generell, ist das glaube ich immer auch deswegen eine Wahl, weil das das sieht schon irgendwie toll aus, ne? Das

ist natürlich schon was Besonderes irgendwie ja interessant, dass du auch gesagt hast, die E einundsechzig Brühgruppe, die war sozusagen dann damals so eine Art Gamechanger für die ganze Sache, könnte man bestimmt eigentlich nur alleine darüber auch wieder, 'n eigenen Podcast machen aber ich würd gerne mal mit dir das ganze Thema der Restauration so ein bisschen durchgehen wie eigentlich, so eine Restauration abläuft, ja. Also beginnt damit, wie man an so eine Maschine eigentlich rankommt oder woher man überhaupt weiß, dass noch irgendwo eine Maschine steht, die man theoretisch restaurieren könnte, hin zu dem ganzen Prozess, was da, so bei dir dann passiert oder generell dann zu tun ist. erz l mal, wie fängt denn das an? Woher woher erf rst du denn überhaupt, irgendwo, ich weiß nicht, im Dorf in Italien so eine Maschine rumsteht wie.

Woher Kommen Die Alten Maschinen?

[21:47] Wie kommst du denn an so einer alten Maschinen, die so lange schon nicht mehr hergestellt werden überhaupt ran?

Andreas:

[21:53] Hat unterschiedliche oder unterschiedliche Zugänge zu diesen Maschinen zunächst mal .

[22:01] recherchiert man im Internet natürlich über die üblichen Verkaufsforen ob es dort etwas gibt, was interessant ist, was was auch zu einem, zum Thema passt, also was zum Fokus passt, dem eigenen Fokus passt, , angeboten ist, aber man muss natürlich auch dazu sagen, das sind natürlich jede Menge Händler unterwegs oder also auch private Händler, die einfach sondieren das die versuchen das billig zu einzukaufen, gar nicht zu restaurieren, sondern mit Gewinn dann einfach weiter zu verkaufen. Da gibt's eine ganze Menge, sowohl professioneller als auch privater Händler, die in den Foren unterwegs sind und es ist egal, ob das jetzt in Deutschland bei Kleinanzeigen ist, ob das . In Italien, in Frankreich, in Österreich, also bei in den ja in den Ländern, wo diese Kaffeekultur einen gewissen Stellenwert hatte. Wo auch solche Maschinen bewahrt worden sind und nicht weggeschmissen, einfach weggeschmissen worden sind. .

[22:58] Muss man halt wirklich recherchieren und und manchmal sind sie auch gut eingestellt mit falschen Namen und falschen Rubriken und sonst wie und brauchst dann ein bisschen eine detektivische. ja Leidenschaft und auch Zeit sich damit die zu suchen und die finden zu wollen und da gibt's dann natürlich auch unterschiedliche Talente auch in meinem Netzwerk gibt's da Leute. Detektiv ihres Spürs in der ist unglaublich. Und ich glaub ich finde schon viele aber es gibt einfach auch andere die finden noch einfach viel mehr und sind dann noch findiger wie ich das tatsächlich bin und das ist so der eine der eine Zugang und im Laufe der Zeit. Bildet sich natürlich Netzwerke raus und wir haben grad übers Kaffeernetz ein sehr kleines, feines Netzwerk. Leute von Leuten, die die gleiche Leidenschaft haben und die sich gegenseitig unterstützen. Und .

[23:52] Das ist sehr sehr schön und erstaunlicherweise funktioniert das ist auch über viele Jahre. Dass dort eben nicht Neid und ich muss haben und ich nehme dir was weg und das brauche ich und das kriegst du nicht, sondern dass man eben respektiert, dass dass es unterschiedliche, Sammelgebiete gibt unterschiedlichen Fokus, was Marken, was Modelle angeht.

Dass man die eben und dass man sich gegenseitig informiert, wenn etwas erscheint, was man selber vielleicht nicht gefunden hat. Wir haben uns da ein paar Spielregeln gegeben und .
Ich bin selber etwas über erstaunt, muss ich wirklich sagen. Wie toll das funktioniert. Also wir wir finden so viel.
Viel mehr wie wir eigentlich im Grunde uns leisten wollen und leisten können.

[24:38] natürlich geht uns auch mal was was Tolles auch durch die Lappen. Das passiert auch. Das gehört auch zur Wahrheit und das ist muss man auch sportlich sehen und aber das Network ist auch gewachsen. Also es sind wirklich ein paar Leute, die.
Einfach gut miteinander umgehen und und sich gegenseitig informieren. Es geht um.

Chris:

[24:58] Lass mich kurz einhaken, weil das interessiert mich schon. Also erstens, dass du mir das Gefühl jetzt gibst,
da reichlich dieser alten Maschinen draußen. Man muss sie mehr oder weniger nur finden. Das überrascht mich ein bisschen, weil ja eigentlich
nach so langer Zeit auch eine Wahrscheinlichkeit existiert, dass die vielleicht doch einfach so aufm Müll gelandet sind. Also weißt du, was ich meine? Also ist das ist.
Für mich ist das sehr überraschend, dass es überhaupt noch so viele alte Maschinen gibt, die jetzt irgendwo noch stehen, die überhaupt noch einen Zustand haben, dass man dass man daran was machen kann. .
Ist das, weil die Maschinen sowieso schon immer so besonders waren und jeder eigentlich, der irgendwie in Kontakt.
Kommt, weiß, so was schmeißt man nicht weg oder oder wie kommt denn das, dass überhaupt noch so viele übrig geblieben sind.

Andreas:

[25:50] da da gibt's kein keine eindeutige Antwort, sondern es ist sowohl als auch. Es es ist Unmengen weggeschmissen worden, natürlich.
Insbesondere in Italien erstaunlicherweise da besonders. das ist aber auch leider sehr ich die Italiener schätze .
Hat Neue immer einen viel viel höheren Stellenwert wie alt, also was jetzt Gebrauchsdinge angeht. Ich kenne das von den Autos auch, die haben ja auch lange gebraucht bis sie,
ihre Automobilienschätze und für ihre Motorräder Museen da gab's hier schon von Porsche, von Daimler, von gab's hier schon Automousseen. Da haben die noch überhaupt net dran gedacht. Ihre Ferraris, Maseratis, Alfas oder sonst irgendwas auszustellen.
Obwohl sie so viel ja Design und Kulturgeschichte haben und .
Da sind sie besonders. Sie haben halt wahnsinnig viel weggeschmissen. da gibt's ja auch das berühmte Bilder von der Aluflut, wo ein ganzer Huf von Maschinen sehr sehr wertvoller, besonderer Maschinen da.
In dem Hof zu sehen sind, haben wir uns mal einen Spaß draus gemacht. die ganzen Modelle zu erkennen auf diesem Berg von Edelschrott. .

[27:00] Gibt's aber zum Beispiel das, was ich sehr schätze in Österreich gibt's ein bisschen andere Mentalität. Die haben deutlich stärker bewahrt, aufgehoben. ,
ja repariert,
sind da etwas anders, grundsätzlich etwas anders mit dem Thema umgegangen und deswegen findet man unter anderem in Österreich auch mitunter mehr noch Maschinen wie in wie in Italien.

Chris:

[27:24] Mhm, das heißt aber, die Kerngebiete sind Italien und Österreich?

Andreas:

[27:28] Also es gibt es Deutschland gehört natürlich auch dazu, weil Deutschland hat einen schon das Interesse an den Maschinen ist in Deutschland sehr hoch.

Das heißt es gibt in Deutschland einen gewissen Markt, es gibt in Österreich wie wie beschrieben Italien ist nach wie vor trotzdem wichtig Frankreich ist gibt's auch natürlich nicht nur .

Da gibt's auch natürlich französische Eigenmarken, auch mit Historie und auch schöne Maschinen und es gibt eben auch die die Lizenzbauten von von Faima und Garcia. das heißt, da wurde auch produziert und die haben dann.

also die sind dort auch aufzufinden. Da ist es aber tatsächlich von der Sprache und auch von der von der ja, wie soll ich sagen, für den Deutschen einfach deutlich schwieriger.

Und was es eben auch noch gibt, ist .

Spanien und Portugal, wo eben Barcelona auch in Dezenz gebaut worden ist, aber rein mengenmäßig natürlich nicht die Menge, wie das jetzt in in Italien der Fall ist oder auch in Frankreich der Fall ist.

Also die und natürlich gibt's dann noch für für absolute Raritäten gibt's eben auch noch.

[28:37] Ja den ganzen mittels südamerikanischen Raum wo es auch wo auch Maschinen natürlich hingeliefert worden sind aber natürlich nie bei weitem nicht in den Stückzahlen und ob dann.

Ob's dann ob die da noch Existenz oder ob's ob man da noch noch viel es wird aber immer wieder Maschinen gefunden, auch da und auch sehr wertvolle Maschinen und Raritäten. Ob das jetzt in Mexiko ist oder in Argentinien oder.

Es ist auch da im Grunde genommen gibt's solche Maschinen.

Chris:

[29:05] Ja, aber das ist dann der zweite Punkt, der mir im Hinterkopf noch war, das ist alles auch eine Kostenfrage oder? Also ich sage mal, eine Maschine jetzt aus Südamerika nach Deutschland holen. Das ist ja wahrscheinlich auch mit nur alleine von der Transport her mit aufwendigen Kosten verbunden. Ist das so ein

Kosten

[29:20] so ein wie soll ich sagen? Ist das etwas, was man sich leisten, können muss oder ist das so, dass du so eine Mischkalkulation hast und sagst, na ja Mensch, manchmal findet man so einen so einen Schatz

der der total wertvoll ist, wie das vielleicht bei anderen Sammlern auch so ist, ne. den findet man und da muss man gar nicht viel für bezahlen und manchmal muss man halt ein bisschen Geld in die Hand nehmen, um das zu bekommen. Also wie ist das mit den Kosten dafür?

Andreas:

[29:45] Also es macht nur bei absoluten Raritäten Sinn. Also ich habe noch keine Maschine aus außerhalb Europa, also bei bei mir war bisher Portugal. da habe ich Maschinen aus Portugal hierher gebracht an gelassen.

das ist das war bisher die die weiteste Distanz, aber es.

Sind befreundeter und und auch sehr potenter Sammler aus Holland. Der hängt Landkipper, der war bei der Coffee World in Bogota.

Hat dort einen entdeckt und die hat er dann über Jahre hat er mit dem verhandelt und irgendwann ist sie dann nach Europa gekommen und bei so einer Maschine die halt wirklich so die die Spitze der des der der Sammelleidenschaft darstellt.

Dann macht machen dann solche Kosten dann auch irgendwas hin. Das macht natürlich keinen Sinn für irgendeine Haushalts Maschine oder ein Haushaltshandtäbler oder irgendeine E 61, die wird man sich nicht aus Mittelamerika hierher holen.

Chris:

[30:40] Ja, das ist klar. Das ist klar. Was was macht diese Maschine so besonders? Ist es einfach die Rarität, weil sie so selten ist oder.

Andreas:

[30:47] Das das war damals schon im Grunde genommen auch also das waren dann schon sehr besondere Cafés, wo so eine Maschine gestanden ist in der Natur eine oder war so wirklich das die Spitze dessen was es was es gab.

Repräsentativ aufwendig in der Fertigung, sehr repräsentativ in der in der Gestaltung. Das war einfach ein mehr wie nur ein Hingucker, sondern das das hat im genommenen Raum eingenommen. Das das hat das war ein Statement und das hatte dann natürlich auch damals Hatten solche Maschine ihren Preis, wie sie heute nur die absoluten Spitzenmarken, die Nobelmarken auch haben. Und von daher und natürlich .

Die waren die gerade wenn sie dann noch also in einer gewissen Größe gab sie waren sie selten noch dazu und .

Nicht alle haben überlebt und von daher sind die natürlich Versammler als die große Sammlungen haben so eine Methuno ist so ein bisschen so der ja der Big Bang also das das was so eine Sammlung einfach in in in der,

wirklich so was ganz Besonderes und das sind auch Maschinen, die tatsächlich dann in den fünfstelligen Bereich gehen.

Was ja schon viel Geld ist für eine alte Kaffeemaschine.

Chris:

[31:59] Oh ja, das ist das ist dann schon eine Hausnummer. Das ist jetzt nicht mehr sowas, was man so eben mal nebenbei kauft. Du hast gesagt, dass die oder,

Marken

[32:09] du hast bestimmte Maschinen hast du ja schon erwähnt, ne, so was wie Gatcha und Faema, ist das so, dass es eine Handvoll Marken gibt, die da interessant sind oder gibt's da sozusagen einen ausufernden Markt? Also ist das

ich meine, das sind Handhebler, die sind alle im Gastrobereich eingesetzt worden. Es gab ja damals gar nicht so viel, nehme ich mal an und wenn ich's richtig jetzt ,

einordnen würde, z lt jetzt nicht alles, was eine E einundsechziger Brühlgruppe hat dazu. Also ist das sozusagen auf ein paar Marken beschränkt. Was sind das dann genau für Maschinen am Ende?

Andreas:

[32:42] Schlussendlich ich hatte mich damals also die erste Maschine, die ich da fürs Büro gekauft habe, gekauft habe, war eine La San Marco.

War gar nicht Lars an Marco, war mehr als Marke, gar nicht so präsent, obwohl die Marke heute noch gibt. Obwohl ich mit Sicherheit schon zigfach Kaffee in Italien aus Nasan Marko getrunken habe getrunken habe. Die Neuen sind gefallen mir gar nicht. und von daher habe ich einfach nicht drauf geachtet, was was das für eine Maschine ist. Also das war jetzt nur was an Marco und aus dem heraus, hatte ich für mich entschieden, ich gehe ganz bewusst nicht auf die die großen, ganz bekannten Marken wie und Faima.

Feimer war ja der absolute Marktführer, also ich glaub.

[33:26] Anfang der 70er Jahre, von 1972 haben die, glaube ich, 65 Prozent des italienischen Markts abgedeckt und 35 Prozent des internationalen Markts. So groß war diese Marke und und auch nicht von ungefähr.

Also die haben einfach ihre Marktmacht, die haben ihre Qualität, die haben ihre Durchdringung und die haben auch natürlich die Stückzahlen gehabt.

Ich wollte ganz bewusst im Grunde genommen eher auf die Marken gehen, die vielleicht nicht ganz so bekannt sind, die vielleicht nicht so im allerersten Fokus sind.

Was für euch ein bisschen schwieriger ist da Informationen zu sammeln oder noch schwieriger ist. das ist auch eines der reizvollen Themen bei dem ganzen Thema, restaurieren oder Espressomaschinen restaurieren, dass das halt einfach so bisschen Pionierarbeit ist. Es gibt keine Bücher wo man oder es gibt keine keine Manuals, wo man die man kaufen kann und und wo dann beschrieben wird, wie hat die Maschine funktioniert und welcher Ersatz, welche Gewinne sind da verbaut und welche Stücklisten, all das gibt es nicht, was es ja bei Automobilen oder bei Motorrädern ja inzwischen massenweise gibt, überall verfügbar, ob in Buchform oder im Internet. Hier bei diesem alten Espressomaschinen ist das halt Neuland. Und und von daher war mir und das hat sich dann so bissl rauskristallisiert, dass die Marken, die ich im Anfang, die die mich auch brennend interessiert haben, die haben meistens mit La begonnen.

[34:49] Und und das war dann eben Lasso Marco, La Paroni, Leiter wäre auch dabei, hätte auch einen Larr, aber wenig verfügbar und wenn unfassbar teuer. Und aber diese und nicht zu vergessen. Das waren so die Marken, die jetzt für mich in den Fokus geraten sind und wieder auf die Community zurückzukommen.

[35:15] Genau auch im Grunde genommen mein Steckenpferd, mein Feld zu haben, w rend andere sich vielleicht eher um Gatscher oder vielleicht eher um Fajemar bemühen. Man sich dann gegenseitig informieren kann da ETU, hör mal zu, da ist eine Gatchia. ich habe kein Interesse dran, aber du sammelst doch Gracia, wäre das nicht was für dich? Und das hat natürlich auch sehr positiv dazu beigetragen. Das im Grunde genommen dass dass wir uns ergänzen, aber nicht im Weg stehen gegenseitig.

Chris:

[35:44] Habt ihr euch sozusagen das das Gebiet etwas aufgeteilt und damit könnt ihr euch besser ergänzen und habt nicht im Grunde genommen ja diese Konkurrenz euch die Maschinen wegzunehmen, ja.

Andreas:

[35:55] Das ist dann aber nicht rein zartig. Natürlich je größer die Sammlung ist, desto irgendwann kann man das nicht komplett also. Dann aufrechterhalten, aber dann aber die die Regeln gelten aber nach wie vor, also dass man sich gegenseitig informiert, dass man sich dass man . Frägt, ob das in Ordnung ist, ob Interesse besteht, auch von der anderen Seite. Also die Regeln, die bestehen nach wie vor und sonst wird's auch nicht funktionieren. Und was eben auch noch mal, vielleicht ergänzend zu dem Thema Gamechanger von I 61 dazugehört.

E61

[36:26] .

Die Revolution in der Kaffeewelt, die war so nachhaltig, dass natürlich auch ein ein Firmensterben eingetreten ist. Also viele Firmen haben genommen dann dem kaum was entgegensetzen gehabt. also viele auch Handhebelhersteller.

Sind dann in den ja sechziger Jahren sukzessive, haben dann einfach keinen Markt mehr gehabt, weil sie die Technik verschlafen haben und weil sie im Grunde genommen den Nischenmarkt, Handheber allein, nicht mehr gereicht, dass sie überlebt haben. Also auch da ist eine Art Marktberreinigung, hat da stattgefunden.

Chris:

[37:00] TE 61 und hat dann alles gefressen mehr oder weniger.

Andreas:

[37:04] Nicht alles gefressen, aber die hat halt viele viele kleine Hersteller, sind dann von Markt verschwunden. Und das hat definitiv, also bin ich sehr sicher, sehr viel mit dieser Maschine zu tun gehabt und es ist ja nicht so, parallel zu den Handheblern.

[37:18] Haben die Firmen auch hydraulische Maschinen ausprobiert, also ohne Feder, sondern eben mit einer Kolbenübersetzung den Druck zu erzeugen. Das gab's auch. Das ist nochmal spezieller. Das ist nochmal eine kleinere Nische. wir haben unglaublich viel Wasser verbraucht diese Maschinen, Und aber auch da hat sich dann im Grunde genommen mit der E 61 mit der Pumpe, mit dem mit dieser ja mit dieser relativ einfachen Brühgruppe, mit der die man gut überarbeiten kann, die man gut warten kann, die von dem Produktionskosten nicht so hoch ist. Das war eigentlich im Grunde genommen der der ideale Mix, nicht das Beste, was es gab, sondern das, was am besten am Markt funktioniert. Unter all den Gesichtspunkten, die halt so was haben muss. Langlebigkeit, Verschleißfestigkeit, Reparaturbarkeit, all die Themen, die bei so was wichtig sind. Es gab davor schon eine Tataroga, die keine Handhebelmaschine war, aber viel viel komplizierter aufgebaut, viel kostenintensiver, Und im Endeffekt war die E 61 der goldene Schnitt, das ist im Grunde genommen, das sieht man ja heute noch, wenn man in den Mediamarkt geht oder sonstwo, nicht von ungefähr, hat diese Brühgruppe überlebt. Das ist natürlich nicht mehr das technisch Beste. Wäre auch ein Wunder, 60 Jahre später immer noch das Nonplusultra wäre, aber es zeigt einfach im Grunde genommen was für eine Stellung diese Brühgruppe hatte und . Als die Patente dann auch rausgelaufen sind, sind halt viele drauf aufgesprungen und haben das halt nachgebaut und bauen um Mitte unter heute noch ganz nliche Maschinen.

Chris:

[38:44] Ja, wahnsinnig weit verbreitet. Aber lass uns noch mal zurückkommen. du hast so ein paar Sachen erwähnt. aber lass uns an anhand dieses dieses du hast jetzt so eine Maschine irgendwie,

Transport, Manuals, Ersatzteile

[38:54] du hast die eventuell aus einem anderen Land wie auch immer. Jetzt erstmal zu dir bekommen. Dann hast du das Ding da stehen und, aber wie du ja selbst gesagt hast, jetzt nicht unbedingt, du kannst jetzt nicht WWW alte Maschine DE aufrufen und dann hast du da, Explosionszeichnung von der Maschine. Du musst dich also jetzt daran arbeiten wie ist diese Maschine aufgebaut et cetera? Ist das alles Learning by doing oder oder ist das dadurch das eben auch Erfahrung . Community da ist, so dass vielleicht irgendwo doch noch so ein altes, keine Ahnung, eine alte Beschreibung liegt, also wie wie geht man denn jetzt an so eine Restaurierung ran?

Andreas:

[39:35] Einen Schritt noch davor. du du hast jetzt so gesagt, ja dann ist die Maschine hier. das ist noch mal ein ganz wichtiges Thema, Versand und wie komme ich an den Maschinen? Und welches Geld investiere ich und wem schicke ich denn Geld? und kriege ich die auch? die Maschine dann wirklich und gibt es da muss man also sagen, es gibt es gibt , Anzeigenforen, die sind nicht vertrauenswürdig, also die einfach im Grunde genommen das sind viele Betrüger unterwegs und das muss man halt auch lernen oder muss man eigentlich entsprechend vorsichtig sein, dass man eben nicht Dinge kauft, die da die Luftnummern sind, die dann niemals im Grunde genommen hier ankommen, dass man das erste, was dann das Nächste ist. Ich habe lange Zeit auch vor Corona fast immer.

[40:20] Versuche die Maschine selber abzuholen. damit ich das Transportrisiken nicht habe, dass ich die Leute kennenlerne, wenn man vor Ort ist. findet man dort noch ganz andere Sachen und die haben oft noch andere Maschinen, die interessant sind. Und das ist dann das Spannende vor Ort im genommen, die Leute kennenzulernen und eben auch mit denen in Kontakt zu kommen und das ist auch eines der der der Sachen, die unglaublich Spaß macht, einfach Leute kennenlernen, dass du in deren Leben da eintauchst, wo du ansonsten ja keine Berührungspunkte hättest Wenn das nicht dieses Thema ist Wassermaschine gegeben gäbe. und das ist mitunter auch hochinteressant, wo man da alles hinkommt, mit wem man da in Kontakt kommt, mit wem man dann irgendwelche ja Kontakte pflegt. auch ein ganz wichtiges Thema. Und wenn die Maschine dann tatsächlich da ist, . Jetzt wie du's gerne eben gesagt hast, es gibt ganz, ganz selten oder ganz wenig Maneals, wo man einfach nimmt und wo man sich dann orientiert. Bei der allerersten Maschine auch wieder besagter Lasan Marco da ist mir beim Zerlegen ist mein Federring davon gesprungen und ich habe dann drei Stunden in meiner Wohnung.

Chris:

[41:27] Ja, weil den gibt's jetzt nicht um die Ecke zum Nachkaufen, ne.

Andreas:

[41:33] Dachte ich und . Irgendwie zwei, drei Stunden und ich habe nicht gefunden. Es sind irgendwelche in irgendwelche Bücherreihen oder ich weiß egal wohin gesprungen ist. Bin ich dann ins Internet gegangen und habe dann tatsächlich recherchiert, Und dann aber tatsächlich festgestellt, zum aller, also bei der allerersten Maschine, es gibt ja schon Händler, die so was wie Explosionszeichnungen haben für. Für die gängigeren Modelle, also für die ja E 61 oder für wir fahre immer Handhebelgruppen, die eine Präsident zu verbauen sind. Das gibt's schon und dort gibt es eben schon auch Verbrauchsmittel. Dichtungen, wie Sprengringe, wie Also solche Sachen gibt's tatsächlich auch wie 'ne Explo, wo man dann halt tatsächlich in der Explo mitunter anklicken kann. Das geht dann Einkaufswagen rein und dieser Sprengring für paar Cent drei Stunden zu suchen war jetzt wirklich nicht wäre nicht notwendig gewesen, so sagen wir es mal so, ja, weil der verfügbar ist. Aber wirklich die Verbrauchsmittel, was man nicht bekommt ist für diese alten Maschinen aus den fünfziger oder sechziger irgendwelche Karosserieteile, irgendwelche H nen irgendwelche Gussteile, die kriegt man natürlich nicht. Also das ist da muss man tatsächlich .

[42:47] Auf der Suche sein, das was angeboten wird im besten Fall, wenn man für die Marken, die für die man

interessiert, wenn da Ersatzteile irgendwo auftauchen, dass man die dann im Vorfeld auch schon, kauft man sich zur Seite legt, dass wenn man sie mal bräuchte, dass man dann auch was hat. Und das wird meine oder die andere und ich habe so eine Mischung.
Manche auch ein die haben ja gesagt ja du du du restaurierst sie net, du putzt ja nur. .

[43:16] Ich achte schon sehr drauf im Grunde genommen, dass das, was ich kaufe, dass das im Grunde genommen nicht auch äußerlich nicht in einem ganz schlechten Zustand ist, meistens setzt sich das fort, was außen schon schlecht ist, wird innen noch meistens noch schlechter. Und das heißt eben auch, man muss auch da bissel drauf achten was man kauft, damit weil der Aufwand da hinterher der ist natürlich immens. Und was ganz schlecht ist, das darf man wirklich nur noch bei ganz seltenen Maschinen machen. Unkomplette Maschinen zu kaufen. Also wenn wichtige Teile fehlen. Das ist gerade am Anfang ist man immer geneigt, ah die jetzt ist diese Maschine, die habe ich wollte ich immer schon mal haben, angeboten, die muss ich unbedingt haben. Es ist immer Vorsicht geboten, wenn die Maschine nicht komplett ist. Also vor allen Dingen, wenn's komplizierte Teile sind, die fehlen, weil das kann nochmal sehr sehr teuer werden oder auch sehr, sehr langwierig, bis man dann tatsächlich die fehlenden Teile, findet, bis man die bezahlt also dass es überhaupt kaufen kann, hohe Kosten. Also wichtig ist also wirklich da hat glaube ich jeder der sich in der in der beschäftigt schon Lehrgit bezahlt, möglichst komplette Maschinen zu kaufen und ich bin dann auch jemand, der der sich extrem hart tut, Maschinen zu schlachten.

[44:32] aus zwei Halbmaschinen eine machen, weil A fiel ehemals die gleichen Teile. Und zum anderen ist die Maschine auch aus so einer Maschine zu schade. Im Grunde genommen sie einfach in Einsatzhallen zu veräußern und zu schlachten weil ich habe ja den Anspruch die Maschinen, die ich habe, die möchte ich auch wieder komplettieren und die möchte ich auch wieder in Funktion bringen.

Chris:

[44:53] Ja, lass mich kurz zusammenfassen. Also was ich was ich mitnehme ist, dass die Ersatzteile, gerade was Verbrauchsteile anbelangt, dass man die Tatsache auch nochmal bekommt. Das ist von den ein oder anderen bekannten Sachen auch noch, Explosionszeichen nun gibt, an denen man sich überhaupt erstmal orientieren kann, dass natürlich es absolut sinnvoll ist, gerade bei den Sachen, wo vielleicht die Teile auch rarer sind, alles, was irgendwie da ist zu erhalten, also möglichst drauf zu achten, dass alles komplett ist. Wenn jetzt aber alle so denken würden wie du, dass man keine Maschinen ausschachtet. Kommen ja eigentlich gar keine neuen Ersatzteile mehr in den Markt, also ist es dann so, dass man dann anfängt diese Teile werden die auch wieder,

Fertigung Von Teilen

[45:36] gefertigt, also kommen wir doch mal zu den ganzen handwerklichen Fertigkeiten, die man eigentlich braucht, oder?

Andreas:

[45:42] Ja klar, also entweder man man fertigt die. Das fängt bei den Schraubchen an, diese Schraubchen, die die damals verbaut worden sind, was das Gewinn angeht, was die Kopfform angeht, was den Schlitz angeht. So was kriegt man heute. Viel Suche auch im Automobilbau, vielleicht bei Oldtimern findet man sowas, aber in der richtigen Gewinde,

mit der richtigen Länge. wenn

Die sind sehr weich, das sind bei meistens Messingsträubchen gewesen. Das heißt, diese Schlittschraube ist oft beschädigt oder der Kopf abgedreht. ,

Also wenn man den Anspruch bei bei bei der Restauration, dass man jetzt nur 60, 70 Jahre alte Schraubchen verbaut und die sucht, der das,

Das kann man nicht aufrecht erhalten, sondern da machst du durchaus Sinn, dass man solche Schraubchen zum Beispiel, wenn sie kaputt sind, wenn sie abgedreht sind, wenn sie beschädigt sind, dass man die dann auch nachfertigt.

das macht durchaus Sinn oder dass man Rahmenstücke entsprechend rausschneidet neu einschweißt, manchmal vonnöten geht gar nicht anders. Also darauf zu hoffen, dass gerade bei sehr seltenen Maschinen, dass man da Karosserieteile,

Genau die Karosserieteile, die man braucht, dass man die dann irgendwo kaufen kann, dass sie irgendjemand ausschachtet oder irgendwo liegen hat im Lager liegen,

hatte und und veräußert. die Hoffnung darf man eigentlich nicht haben. Also das funktioniert eigentlich nicht. wo wo vielleicht auch ein bisschen .

[47:06] nlich wie bei den wieder bei den bei den mobilen Oldtimern.

So ein bisschen in die Richtung vielleicht auch eine Entspannung kommen könnte, wäre bei dem Thema drei D.

Chris:

[47:16] Mhm.

Andreas:

[47:18] Gerade was jetzt im genommenen Handrädchen angeht, was jetzt besondere Ventile angeht und wenn die den Körper angeht, glaube ich im Grunde genommen, da wird tatsächlich auch eine könnte eine Chance entstehen, dass die Teile, die man eben nicht kriegen kann,

dass man da im Grunde sich behelfen kann, weil,

jetzt eine Gußform zu machen für irgendeinen ehemaliges Gussteil, was nicht mehr da ist oder was total nicht mehr zu retten ist. Das ist einfach von den Kosten viel zu intensiv. Also das kann man knicken, das macht keinen Sinn,

Maschine schon sehr sehr sehr sehr wertvoll sein und dann ist auch nochmal der Fall da da vielleicht das muss man auch nochmal erw nen. Also ich hatte jetzt ,

Funktionalität

[47:56] sowohl bei der ersten sowieso, weil wir die ja im Büro einsetzen wollten. Ich habe den Anspruch immer, nlich wie bei den bei den beweglichen Oldtimern auch, dass die Maschinen funktionieren, für Museen ist das nicht unbedingt zwingend. Also die.

Chris:

[48:09] Ja, ja, ja, verstehe, mhm.

Andreas:

[48:12] Also die werden nicht hingenommen, als wenn man jetzt in die Museen in Italien reingeht, dann darf er nicht davon ausgehen, dass diese Maschinen auch tatsächlich alle noch einen Espresso , produzieren können, sondern die sehen schön aus, die sind äußerlich gemacht. so nlich wie im deutschen Museum. Wenn man sich dann einen Fliegermotor anguckt.

Der da ausgestellt ist. der wird bei aller Wahrscheinlichkeit auch nur optisch aufbereitet sein und nicht flugf

ig sein. Das ist natürlich der Anspruch ,
den man in der natürlich auch unterschiedlich ist. grad die Leute, die große Sammlungen haben, gehen da
auch ganz unterschiedlich ran. Die einen sagen, das ist alles wert erhalten, wenn es funktional auch in
Ordnung ist. Wenn man damit auch einen Kaffee machen könnte.

Die anderen sagen.

Das reicht, wenn das Ganze im Grunde genommen ein zeitgeschichtliches Objekt ist, was einen Besucher
angucken kann, aber der daraus nicht trinken muss. Vielleicht will er auch gar nicht draus trinken, weil man
natürlich auch früher,

Bestandteile in den Maschinen hatte, die jetzt nicht wirklich dem entspricht, was man heute gesundheitlich da
erwarten würde.

Also von daher gibt's schon unterschiedliche Lager, die die das unterschiedlich wichtig nehmen. Wie weit
geht man mit so einer Resouration.

Chris:

[49:22] Ja, spannende Sache, spannende Sache. Also auf jeden Fall ja also man braucht eine Werkstatt und
man muss auf jeden Fall handwerklich begabt sein

Man braucht Werkzeug eine ganze Menge. Gibt's da was spezielles oder kann man wirklich sagen, also wer
schon mal ein altes Auto repariert hat, der hat eigentlich alles präsent. Also wie ist das bei dir mit einer
Werkstatt? Hast du eine eigene Werkstatt oder machst du das bei dir in der Wohnung?

Andreas:

[49:43] Also ich habe einen ich habe vor den Toren von von München also allerdings ja fast vierzig Kilometer
habe ich eine ja so eine so ein so ein.

ich bin da eingemietet mit mehreren, die allerdings ich bin der Einzige, der jetzt mit mit Espressomaschinen
da was tut. und da mache ich vor allen Dingen, dass es sowohl mein Lager als auch ,

Ort für die schmutzigen Arbeiten. Also weil das gehört ja auch dazu ,

sind ja auch Stoffe verbaut worden damals, die jetzt nicht besonders gesund sind wie Asbest. Ja die
Kesselisolierungen waren in der Regel aus einem Asbestbrei und den will man natürlich nicht in der
Wohnung haben,

und das muss man dann unter gewissen Vorsichts Vorkehrungen sollte man das da machen im Grunde
genommen, wo man jetzt nicht unbedingt wohnt.

[50:32] Und entsprechend auch entsorgen. aber.

die Montage und auch und auch die die wertvolleren Maschine, die habe ich dann schon hier bei mir .

Alpbaue ohne Lift. Das ist dann schon immer auch eine Challenge, die hier hoch zu bekommen.

Und und da immer wieder auf das Vorgehen zurückzukommen, wenn eine Maschine hier ankommt natürlich
nicht im fünften Stock, sondern im Erdgeschoss. dann wird erst mal begutachtet, die wird erst mal
fotografiert und die wird auch.

Notgedrungenmaßen in der Regel auch teilzerlegt, weil aus zwei Gründen, einmal den Transport und den
zweiten Grund weil mich natürlich auch interessiert, ob der äußere Eindruck, den ich von der Maschine hatte,
als ich gekauft habe, ob der sich halt mit dem inneren Eindruck eben auch deckt.

Sonst gibt's Beschädigungen, ist der Kessel in Ordnung, sind die Heizungen durchgebrannt oder sind die
Heizungen noch in Ordnung? Also so einen gewissen Neugier und einen gewissen Scheck.

Denn da komme ich nicht drum um den den mache ich auch wenn man dadurch halt noch einen
Mehraufwand hat und und halt mit Unterteil zerlegte Maschinen dann,

hier stehen hat. Aber das geht nun mal an nicht anders. Das ist halt einfach eine Anforderung, die
gezwungenermaßen einfach da ist.

Chris:

[51:47] Lass mich da mal einhaken, lass mich da einhaken. Also du zerlegst die Maschinen, teilst die
Maschinen, um einerseits nachzugucken. Habe ich verstanden. Andererseits auch um dann so aus Interesse

heraus nur noch mal reinzuschauen, aber hm wenn du die jetzt an fest, das heißt, dass du dann also am Ende jedes Teil irgendwie auseinanderbaust irgendwo und dann, machst, tust, guckst, ist das funktionales, natürlich auch ein ganz wichtiger Punkt, den du genannt hast. Dass der Anspruch bei dir oder bei vielen vielleicht, die das restaurieren, um's dann auch am Ende benutzen zu können, ist, dass die Maschine am Ende auch noch einen Espresso machen kann. Und im Gegensatz zu den Museen. Ist das so, dass du dann am Ende jede Schraube einmal angefasst hast.

Andreas:

[52:31] Ja auf jeden Fall, ja. Also die der Anspruch ist es schon und man man darf halt nicht vergessen . So eine Maschine, das ist eine Kombination aus ja Federdruck Kesseldruck Wasser, Strom. Das heißt im Grunde genommen rein aus Sicherheitsgründen muss man ja alles gecheckt haben und geprüft haben damit da im Grunde genommen damit dann hinterher nichts passierte. Also das das man die Maschine auch sicher betreiben kann und eben nicht . Um die Ohren fliegt oder man einen Stromschlag bekommt oder sonst irgendwas. Also die die das, was ich geschildert habe bei der ersten Maschine den Stecker also Wasser reinfüllen, Ste. Das habe ich einmal gemacht.

[53:17] Was man da auch gesehen hat. Also die Heizungen waren schon durchgebrannt, aber das sind ja im Grunde genommen , da schmilzt dann das Kupfer und dann hast du hier wie wie wie wenn du an Neujahr hier diese Bleieschmelze machst, hast du dann die Tropfen, die dann unten im Kessel drin liegen von geschmolzen geschmolzenem Metall, also einmal.

Chris:

[53:38] Ja ja, das das ist schon Thema. Lass mich da nochmal ein eingreifen. Also du hast also es ist so viele Sachen, die ich gerne fragen möchte Andreas. Also als erstes mal nochmal zu den zu den typischen Problemen und Schadstoffen. Du hast gesagt, da sind Schadstoffe drin, die du dann, weil du das auch in der,

Schadstoffe

[53:55] gerne dann auch eher in der machst, damit du das am Ende nicht in der Wohnung hast. Gibt's denn außer Asbest noch andere große Probleme mit Schadstoffen bei so alten Maschinen?

Andreas:

[54:06] Also als Bestes das Kernthema, sowohl was die Kesseleranierung angeht, aber aber auch was Dichtungen angeht. Damals hat man Asbestschwüre zum Abdichten genommen. Nicht ausschließlich aber im Grunde genommen war es sehr verbreitet und von daher , Macht es einfach Sinn, dass man die Haar anfeuchtet beim vor dem Entfernen. Entsprechend dann sorgfältig entfernt, das Ganze auch verpackt und dann hat er einen Wertstoffhof abgibt, schmeiße es nicht in den Müll, es gibt auch Leute, die sagen, das da passiert auch nix. also ich gehe jetzt dann halt dem Hof ab. Also das ist im Grunde genommen eigentlich das eines der Kernthemen. Was es mit Sicherheit schon auch hat, aber da kann man relativ wenig machen Die Regierungsbestandteile, die Blödn te, alles, was es sein können, um damals verbaut worden ist. auch Thema Blei. da ist mit Sicherheit im Grunde genommen auch sind auch Komponenten dabei, die jetzt nicht

wirklich .

Zeitgemäß sind, sage ich jetzt mal so. das was mich dann zum Beispiel auch da dazu bringt, wenn ich eine Maschine fertig habe.

Treibe ich die erstmal mit Münchner Kalkwasser, die ersten Wochen.

Damit sich da im Grunde genommen auch wieder ein Belag in dem Kessel und in den Leitungen entsprechend bildet.

[55:19] Der dann im Grunde genommen auch dem Thema entspricht, wie's in der Natur eigentlich ist, dass du halt einfach in in das Wasser im Grunde genommen durch eine Kalkschicht entsprechend.

Zu zu dem zum Abgeschirmt hast.

Und erst im Grunde genommen, wenn sich die Kalkschicht dann aus so einer Mindestkalkschicht gebildet hat, dann dann gehe ich eigentlich auf das Thema ideales Wasser,

Da wird der Geschmack dann entsprechend auch da ist, wo er hingehört über das Wasser. Das ist eine der wichtigen Einflussfaktoren. War ja bei dir auch das Thema.

und von daher ,

Aber erst kommt man hinbekommen das Thema Sicherheit. Und aber Asbest ist so der eigentlich der der Kardinal Punkt was was die das Thema Schadstoff angeht.

Zu dem Thema zu dem Thema Kaffeemaschine dazu. Das war damals gang und gäbe. es gibt noch ein zweites. da schalten sich auch die Geister.

ist das Thema Quecksilber. Quecksilber Presse also ich liebe es die Originalpresse Daten zu bauen.

Gab's am Anfang der Handhebler auch nicht. Also ganz am Anfang der Hand Hebler war der Barista dafür verantwortlich, dass der Kesseldruck nicht ein gewisses Niveau übersteigt.

Hatten Bleigewichte oben auf dem Kessel drauf, die sich dann auf dem auf abgehoben haben und abgeblasen haben und das hatte eben auch der Barista gehört.

[56:39] Musst du darauf aufmerksam sein und hat dann entsprechend kaltes Wasser nachgefüllt, um die Temperatur wieder runterzubringen,

kamen eben die Quecksilberpräsenzstaten als Schalter. Das heißt, das sind die haben eine Druckdose.

Die betätigt eine Wippe. Auf der Wippe sitzen Quecksilber-Ampullen, die entweder den den den Stromkreis schließen.

[56:58] Oder im Grunde genommen, wenn die Wippe kippt, der Stromkreis abreißt und dadurch die die Heizung abgeschaltet werden und so regelt das immer im Grunde genommen in einem gewissen, der Druckniveau von Minimaldruck zu Maximaldruck, den man eigentlich in der Regel einstellen kann, wird das immer hin und her geregelt.

Und inzwischen gibt's moderne nur elektrische Präsenzbraten oder mechanische Presisdaten. die machen das und ,

ein bisschen sind diese dadurch verpönt, dass es eben auch ein Schadstoff ist, wenn so eine Ampulle beschädigt ist. ,

Könnte ja mal, man könnte das hier mit Quecksilber vergiften,

Das ist aber im Grunde genommen, da muss man schon sehr unsachgemäß mit diesem mit diesem mit dieser Apulle umgehen, damit es passiert normalerweise im Verbau sind die Narren sicher, die funktionieren einfach also wirklich klaglos kann man gut verbauen. Ich ich mag das.

Man sieht es in der Regel net, weil da das Gehäuse drüber ist. die haben dann, wenn der der Stromkreis abkreist.

Dann gibt's so einen so einen kleinen Lichtblitz in dieser Ampulle. das hat dann auch noch optisch dann noch was Besonderes. eine Maschine betreibe ich hier auch offen, ohne Gehäuse. Da sieht man das dann auch, Das ist dann so eine Steampunk nliche Maschine und da sieht man eben nur die.

[58:13] Komponenten, nicht das Gehäuse und das sieht man eben auch diese Quecksilberarbeiten. da scheiden sich so ein bisschen die Geister. Die einen sagen.

Alter Quatsch unnötig gefährlich, die anderen sagen hey das ist das was verbaut war und das ist toll und das war jetzt zum Beispiel in der Entwicklung der Kaffeemaschine auch ein ganz wichtiger Schritt, dass man eben Richtung Sicherheit .

Von der Parista muss aufpassen, hin zu es gibt eine ein ein sozusagen eine Druckdose, die die, verhindert im Grunde genommen, dass es zum Überdruck im Kessel kommen kann und in vielleicht der Kessel sogar noch explodieren kann und schlussendlich in Italien war's dann auch so in den fünfziger, sechziger, siebziger Jahren.

Haben ja mitunter die die Maschinen gar keinen Schalter gehabt, sondern die waren 24 Stunden eingesteckt. Durchgelaufen, weil man in der Früh net lang warten wollte, bis da zehn, fuffzehn Liter Kessel aufgeheizt ist, sondern die sind einfach die ganze Nacht durchgelaufen.

[59:09] Und wann immer an und das geht natürlich nicht, wenn da irgendjemand aufpassen müsste, dass dass es keinen Überdruck gibt.

Sondern das hat dann im Grunde genommen die Technik übernommen, dass man immer in einem Druckniveau.

Bei mir mal Druck, schalte Heizung an, bei Maximaldruck schalte die Heizung aus. das war so der erste Schritt in Richtung Sicherheit,

Der nächste Schritt, den's dann gibt, gab, aber das war deutlich später, waren dann halt die Autofiletsysteme, dass eben nicht der Barista schauen muss, dass genug Wasser im Kessel ist, über das Schauglas, sondern das im genommene Sonde entsprechend meldet. Der der Mindestwasserstand ist unterschritten. Ein Ventil schaltet und schlussendlich die,

Die Maschine wieder befüllt wird. das sind so Komfort-Themen, die im Laufe der der Kaffeerevolution sich Kaffeemaschine-Evolution sich dann.

Ja Standard geworden sind. Das gab's zum Beginn in der Fuffziger gab's sowas noch nicht.

Chris:

[1:00:04] Mhm. Super spannend, superspannend. Okay, also kommen wir nochmal zu den Qualifikationen.

Benötigte Qualifikationen

[1:00:11] ja so eine Maschine aufzuarbeiten und am Ende auch betreiben zu können, braucht ja dann doch ein paar mehr Qualifikationen, als die Sachen nur hübsch aufzupolieren und ins Museum zu stellen. Was für Qualifikationen siehst du denn da, also außer Grundsätzlich ist Handwerkliches ist schick.

Andreas:

[1:00:28] Aber die das mögen meine Kollegen auch nicht hören, weil die dann immer sagen, ja muss ich dann Schweißkurs machen? Muss ich da drehen? Können muss ich da fräsen können? Wichtigste bei einer Restauration ist ist Putzen.

[1:00:44] Das ist profan, aber es ist so. Also und da kann man Granaten-Fehler machen.

Und das ist auch jedem von uns schon mal passiert, dass eine zu aggressive Reinigungsflüssigkeit, ein Schild hinterläuft, dadurch den Siebdruck angreift, also was ist jedem schon mal passiert, bestimmt jedem schon mal passiert, der sich damit beschäftigt. also das, welche Mittel man verwendet, wie man überhaupt den Dreck darunter bekommt,

ich bin heilfroh, weil Dreck konserviert ja auch, wenn ich aus Italien ,

Ich wundere mich wenn ich auf den Italien Maschinen angeboten sind, die ganz schmutzig sind. Ich freue mich aber drüber, weil ,

Weil man beim Reiten halt so viel kaputt machen kann, verkratzen kann, beschädigen kann und der Dreck

auch eine gewisse Konservierung hat oder auch immer ganz witzig.
Solang man in den in den Kneipen rauchen durfte, hat sich dann eben Nikotinschicht drüber gesetzt, ist ganz furchtbar, es stinkt ganz furchtbar, wenn man die entsprechend entfernt, konserviert aber hervorragend, also Nikotine ist ein ganz tolles ganz toller Stoff, um.
Um die Maschinen zu konservieren und da kann man brutal viel Fehler machen. Also und dann sind wir wieder bei einem der der am kontroversesten diskutierten Thema.

Besser Wie Neu Vs. Patina

[1:01:57] Restauriert man auf neu oder restauriert man auf Patina ich gehöre zu dem Lager Padina was man soll.

Maschine muss sauber sein, ganz klar, also Sauberkeit ist überhaupt kein Thema, aber, Bei mir darf man Gebrauchsspuren sehen. Man darf bei mir aufm oder man soll sogar auf dem Tropfblech sehen, dass dort.

Zu sehen ist, dass der Gromo dann Nickel runter ist. Das sind Schleifspuren, des Gebrauchs. Das finde ich schön und es gibt aber natürlich perfekt zur nächsten Design, das ist doch das ist doch Olle, das ist doch das gehört auch neu vernickelt oder neu vergromt, das muss doch glänzen, das muss besser wie neu.

Man auch nicht sagen. Das eine ist richtig oder das andere ist falsch, sondern das ist halt jeder, wie er das für sich selber im Grunde genommen für richtig hält.

Es ist natürlich so wenn du neu restaurierst das kannst du nur einmal und dann ist die Patina weg.

[1:02:52] Und da finde ich net, das finde ich natürlich schade, weil es gibt keinen Weg zurück, sondern, es ist wie's ist ja und und dann ist halt die Maschine vielleicht gut verkromt und sieht aus wie direkt ausm Laden, aber es hat halt wenig Seele, wenig Geschichte, wenig Historie, die man sehen kann. Ich gehe den anderen Weg, aber.

[1:03:10] Niemand vor. Ich meine, das ist jedem sein gutes Recht, wenn er eine Maschine kauft, dass er sagt, ich, damit ich glücklich bin mit der Maschine, dann möchte ich die perfekt haben, auch handwerklich perfekt haben und da ist natürlich auch handwerklich perfekt heißt eben auch einen gewissen Aufwand zu betreiben. Also grad was Thema Vergromen angeht, Vernickeln angeht, die Vorarbeiten sind intensiv, also da muss man schon auch das können und da muss es auch viel, Zeit aufwenden, damit dann am Ende das Ergebnis halt auch gut ist. Ich habe hier eine Morano stehen von einem Freund. Da ist über eine Dreck drüberverkromt worden.

Ganz furchtbar. Die Maschine ist verhunscht. Die kannst du nur noch auf neu machen. Das heißt, du musst alle Oberflächen müssen runter.

Und du musst die entsprechend vorbereiten, musst die neu machen, die wird dann auch aussehen, wie wenn sie ausm Laden wäre, was einfach gar nicht mehr geht, weil halt der der Vorbesitzer in Frankreich einfach drüber gekrummt hat, wirklich aufn Dreck drübergechromt hat.

Vollkommen unverständlich. Also da kann man auch viele Fehler machen und kann die Maschine auch entsprechend verhunzen. Und natürlich gibt's immer da auch Grenzfälle. Also es ich habe hier eine Cibali Mühle stehen. Da ist so gut wie kein Nickel mehr drauf.

Das ist dann auch eine kleine Patiname mehr, sondern das ist drüber. Da ist halt eine Grenzenscheidung. Da sagt man, hey, lassen wir das so.

Oder war die Haftung eigentlich zwischen Allu und dem und der Oberflächen? Einfach nicht gut und .

[1:04:33] Oder macht man jetzt dann tatsächlich macht man's auf neu? Das sind halt wirklich.

In dem Fall ist das ja wirklich so eine Grenze Entscheidung. Da gibt's kein richtig oder falsch, sondern ja, da muss man sich halt für eine Seite entscheiden und in dem Fall, wenn's halt so oll ist.

[1:04:51] Geht's fast gar nicht anders, was neu zu machen. Was ganz schwierig ist, ist eine Mischform. Also dass man Teil teilweise Teile verkrummt oder lackiert und andere Teile original lässt, Sieht man in der Regel einfach, dass das eben dann ein Mix ist und der dann einfach nicht stimmig ist und der nicht gut passt. Also und deswegen ist umso wichtiger, zu den Fähigkeiten, dass man lernt oder dass man Auge dafür entwickelt auch was man kauft also dass man eben nicht alles kauft was verfügbar ist sondern dass man das kauft wo man sagt das hat eine, Das hat Oberflächen, die sind nach Reinigung, sind die toll, die sind gelebt. Das ist nicht das ist wirklich noch, da spürst du. Das hat jemand benutzt, damit ist gelebt worden. Das ist nicht irgendwo tut als Deko rumgestanden, sondern hat jemand mitgearbeitet und ist aber trotzdem nicht all und ich nicht abgekrabbelt, sondern es hat ihm genau den richtigen Mix. das da gehört auch eine gewisse Disziplin dazu. Ich meine, Sich dann eben auch zu versuchen zu disziplinieren und nicht alles zu nehmen, was verfügbar ist.

Chris:

[1:05:50] Ne, da haben's die, die besser wie neu im restaurieren, ja ein bisschen leichter, ne. Die können sozusagen auch wenn wenn dann am Ende alles an Substanz runtergeholt wird und neu lackiert und gemacht dann ist das Potential da ja eher besser.

Andreas:

[1:06:07] Besser wie neu ist tatsächlich die einfache Entscheidung. Da braucht macht man sich keinen Kopf, net lange hin und her, sondern im Grunde genommen macht's macht's auf neu. Ich find's schade, weil natürlich es oft gar nicht notwendig wäre und weil halt dann weil das dann bisschen droht und. Für meine Begriffe bisschen tot wirkt, bisschen steril wirkt und aber wie gesagt, es gibt Grenzscheidungen und und das ist ja auch einer der Gründe, warum die Profis mitunter, sandstrahlen Oberflächen runter auf neue machen, weil es super effizient ist. Schnell. Das geht schnell. Die Grundvorbereitung, die geht nicht schnell und das und die wird auch schnell teuer. Aber wenn das dann auch tatsächlich gut werden soll, dass du sagst, der Chrom ist wirklich top.

[1:06:48] Dann kann halt eine E 61 auch nicht zwei-, 3000 Euro kosten, sondern muss die plötzlich vier-, fünftausend Euro kosten. Das sind aber die meisten dann auch nicht bereit zu bezahlen, weil der Aufwand, der dahinter steckt, damit's auch wirklich, Top in der Qualität ist, weil bei den Profis, die da die halt die entsprechenden Stundensätze haben. Ist natürlich im Grunde genommen dann ein Kostenfaktor. Da können wir als Privatier, ob die Stunde ob die Einröhre, 15 Euro, 35 Euro oder 100 Euro kostet, das spielt überhaupt keine Rolle, das ist unser Hobby. W rend die die Professionellen, die oft dann gesagt haben, ja, was hat denn der für ein, müssen das natürlich refantrede finanzieren, die müssen ihre Leute, ihre Miete, ihre Aufwendungen, ihre Steuer bezahlen und die müssen's kalkulieren und da ist im Grunde genommen dann, sieht man leider oft, auch bei den Profis, Oberflächen, die jetzt nicht wirklich prickelnd sind. Aber auch wenn's am Ende der der Käufer nicht bereit ist zu bezahlen, dann machen sie's natürlich auch nicht.

Chris:

[1:07:42] Ja, das das ist für mich jetzt auch noch mal so ein Punkt. Also wenn man jetzt all diesen ja man nur in dem einen Lager oder dem anderen Lager sich befindet, das ist ja doch eine Menge Aufwand. Wenn man den Aufwand, entgegennimmt und das dann irgendwie fertig hat so eine Maschine. Ja was macht man denn damit? Ich meine, natürlich kann man als Sammler sagen, gut, ich stelle die bei mir in meine eigene Sammlung, aber es ist ja vielleicht auch so, dass man dann guckt dass man die Maschinen wieder in Umlauf bringt oder so. Also was was macht man denn, wenn man jetzt

fertig ist mit dem mit so einer Maschine? Wo wo wo kommen die denn hin? Wer wer wer kauft die oder wo wo wo,

Was Passiert Mit Den Fertigen Maschinen?

[1:08:18] kann man die am Ende dann sehen.

Andreas:

[1:08:20] Also es gibt natürlich, wie ich's vorhin gesagt habe, es gibt Händler, die reichen nur durch, die kaufen und verkaufen weiter. Es gibt jetzt wie in in dem Fall in unserem Fall, also die auch ein Kaffeenetz da sich vernetzt haben. wir,

hier restaurieren eigentlich mit dem Hauptfokus die Maschine wieder herzustellen und auch eine gewisse, Sammlung in unterschiedlicher Größe, weil diese Maschine dann auch tatsächlich besitzen und benutzen zu können. Natürlich, wenn das eine gewisse Zahl überschreitet, dann wär's gelungen, dass man sagt, .

Die benutzt man alle. Ja also das ist ja eher so eine Herangehensweise wie's wie's Eingang schon mal gesagt hat.

nlich wie bei Mopeds oder bei Autos. Die sind gebaut worden, damit sie laufen und eine Kaffeemaschine ist dafür gemacht worden, dass sie eine Kaffee produziert. Also ist mein Anspruch, die wieder auch technisch in in Funktion zu bringen.

Und.

[1:09:10] Können die Schritte halt nach dem nach dem Putzen und polieren und abdichten ist ein ganz wichtiges Thema. mit Dichtungen muss man manchmal selber machen. Manchmal kann man sie beziehen je nachdem wie wie gängig das Modell ist, dass immer davon abhängig oder wir haben auch schon,

zusammengeschlossen und haben Dichtungen in Italien produzieren lassen und die haben wir dann einem professionellen Händler auch einen Teil davon zur Verfügung gestellt, damit die

schiere Menge, wirtschaftlich auch darstellbar ist von diesen Dichtungen und dass wenn andere im Grunde genommen später paar Jahre später genau diese Dichtung brauchen. In dem Fall war's Lasan Marco,

Dichtungen, dann kann er die über den Händler beziehen. Und das war halt für alle Beteiligten eine wunderbare Geschichte,

weil wirtschaftlich noch darstellbar und im Grunde genommen auch für andere verfügbar.

Nach Jahren hat wunderbar funktioniert. Also manchmal muss man sich dann halt auch selber behelfen oder halt selber, wie ich's vorhin gesagt habe, Schräubchen selber machen. Das Thema schweißen, drehen, fräsen.

[1:10:05] Kann man brauchen, ist aber abhängig natürlich davon auch, wie komplett die Maschine ist.

Man kann aber auch sagen hey wenn ich dann da was brauche dann ist das so selten,

Gebe ich das irgendwo bei einem Spezialisten in Auftrag oder lassen wir's machen? Da gibt's beides.

Also wenn man's kann, also man muss sich keine Fräse oder keine Drehbank zu Hause hinstellen, um

Maschinenrest zu restaurieren. Das ist cool, wenn man's kann und wenn man wenn man's wenn man's tut.

Aber auch eine gewisse Routine und Übung. Ich habe das alles mal gelernt, gefräst, geschweißt, gedreht,

kann ich alles grundsätzlich. Ich habe aber auch einen Anspruch, wenn dann etwas .

Eine gewisse Qualität haben muss, braucht man eine gewisse Routine, eine gewisse Übung. Und das muss

halt jeder dann entscheiden, mache ich das selber oder gebe ich das nach draußen oder lasse ich das in der

Lady-Workshop machen oder um's kostengünstig darzustellen, da gibt's verschiedene Wege und da gibt's

auch kein richtig oder falsch

aber man braucht nicht das ist kein Hinderungsgrund zu sagen, ich muss erst mal einen Schweißkurs machen,

bevor ich eine Restauration starte. schweißen ist eigentlich mit drunter, dass.

Die Fertigkeit, die man am seltesten braucht bei Espressomaschine im Gegensatz zu Autos.

Chris:

[1:11:14] Ja, verstehe. Verstehe. Verstehe Andreas, lass uns.

Andreas:

[1:11:16] Nicht der Vater.

Chris:

[1:11:17] Nee, nee, habe ich verstanden. Lass uns mal nochmal zu dem Thema kommen, was machst du denn? Ich meine, du stellst dir die in die Wohnung. Du kannst da selber natürlich irgendwie deinen Espresso mit zu zubereiten, aber spätestens nach der fünften Maschine zu Hause wird entweder der eng oder es macht auch keinen Sinn mehr. das heißt, die werden dann simpel, schlicht und einfach an so einen Liebhaberkreis verkauft und das ist es?

Andreas:

[1:11:41] Ja ich ich verkaufe relativ wenig bis ganz bis noch gar nicht.

[1:11:48] das ist aber es geht aber irgendwann nicht, wie du sagst, du kannst nicht du hast ein Platzproblem, du hast ein Gewichtsproblem, du hast ein und natürlich, bin dazu auch Geld. Ja, also ich meine die die Sachen, die kosten ja auch etwas. Das und wenn der Riss die monetären Ressourcen auch net unendlich sind, muss man sich dann halt auch in gewisser Weise auch fokussieren und einschränken. Und was natürlich auch noch dazukommt, ich hatte vorher gesagt, Habe mich ursprünglich auf die Lahmmarken da mal fokussiert .

Dann dann tust du das und hast einen gewissen roten Faden in dem, was du, was dich interessiert aber du stellst halt im Laufe der der der Jahre dann auch ein Entwicklung statt, was dann du kennst mehr, du du hast vielleicht auch mal die Möglichkeit seltenere Sachen zu bekommen.

Wurde am Anfang noch überhaupt nicht dran übernacht oder die wurde über das die Zuordnung auch gar nicht kanntest. Also ich hatte ja vorher von einem Patent da erz It von diesem Cremonese, der diese Molidormühlen damals gebaut hat und der dieses,

Die Witwe dieses Krimonese dann das Patent an an Chile Gatchia verkauft hat. Ich habe hier einen Kaffee, den Kaffeedosier stehen,

da ist nur ein einziger bekannt auf der Welt und der war hat auch ein Kaffeenetzkollege.

Ein sehr findiger Kollege hat den entdeckt in einer Kleinanzeige ich hab mich ins Auto gefahren, bin ins Manager gefahren.

Dachte, es wäre Lars an Marco, weil da San Marco draufsteht. Dosator San Marco hat mit San Marco nichts zu tun, sondern es war Veneto San Marco.

[1:13:17] man sieht eben auf der Plakette, dass der Grimonese im genommen diesen Dose gemacht hat. Der steht weder im Mummark oder noch in den anderen Museen, gibt's vielleicht nur einmal auf der Welt. so war's im Grunde genommen, das hast du ja im Vorfeld nicht im Blick.

Das ergibt sich eigentlich aus der Sammelleidenschaft, dass du dein Spektrum erweiterst und dass du plötzlich auf Dinge stößt, die du vorher noch gar nicht auf auch auf Bedürfnisse stößt, die die du vorher gar nicht gehabt hast und ,

Das ist natürlich auch sammeln hat ja immer auch was dazu mit suchen, jagen und .

Man sagt ja auch nicht von ungef r, wer sammelt, dem fehlt was,

Dieser lustige Spruch bei uns in der Familie ist es auf mich und mein Bruder irgendwie, der ganze Rest sammelt nicht, aber ich und mein Bruder uns hat wohl irgendwas gefehlt, er Gott sei Dank nicht in Kaffeemaschine, sondern in Fahrräder und Gang und Olison

Geräte und die ich auch toll finde und aber eben nicht sammle und ich halt entsprechend auf diese alles was eben die.

Kaffeewild hergibt und was bei mir dann auch dazu gekommen ist, das was sich entwickelt hat, ist.

[1:14:24] Bin nicht mehr nur auf Handhebel aus der der Zeit fokussiert, sondern was mich was ich ganz genau so spannend finde ist eben dieses Thema,

Barkultur In Italien

[1:14:34] Barkultur in Italien und das eben nicht Kaffeehauskultur in Österreich. Finde ich auch mag ich auch, aber dieses typische,

Tagesbar. Du gehst rein, du trinkst im Stehen dann Espresso. Das Equipment dort vor angefangen von vom dem Interieur dem Regal dahinter die Stühle

noch die die Plakate an der Wand oder die Pestino de Pretzi. Also alles was eine Barkultur ausmacht das finde ich hochspannend und und das interessiert mich dann auch und und dann.

Halte ich eben auch Ausschau.

Allem, was dazu passt, also was zu den Handhebern aus dieser Zeit passt. Also das Spektrum ist ein bisschen breiter auch geworden natürlich. Da können die dritte auch dazu, das sind diese,

Multi-Bar-Maschinen, wo der Eiscrusher vorne meistens ist, aber da noch ein Blender oben drauf und vielleicht noch eine,

Fruchtpresse oder eine Pandemiereibe integriert. Da gibt's da ganz ganz wundervolle Geräte, die man überhaupt net aus so mit seinem Fokus hat, die aber damals halt im genommenen,

auch genauso repräsentativ auf der Bar und funktional entsprechend eingesetzt worden sind. Und dieses Bar-Thema verbinde ich halt inzwischen sehr spannend und ,

und reizvoll und deswegen erweitert sich auch das Spektrum über den reinen Handhebel hinaus in in in diese Richtung.

Chris:

[1:15:54] Ja, lass mich da nochmal einhaken. Ich meine, wenn die Dinger nicht verkauft werden, weil ihr Sammler die nicht hergeben wollt und die dann auch nicht im Museum landen oder so, dann ist es ja eigentlich nur noch die einzige Chance zum Beispiel wie man's jetzt auch im Kaffenetz ja sieht Fotos zu machen von Ding auch

auch das Thema bar und und alte, schöne Kaffeehäuser ist da ja ein Thema, aber dann ist es ja sozusagen die Einzelchance mit diesen Sachen noch irgendwie

als als Normalsterblicher, wie ich es jetzt bin, überhaupt in Kontakt zu kommen. Also ihr macht dann Fotos von den Sachen, die ihr restauriert habt. Ihr stellt die dann ein. Die sind dann wenigstens

auf diese Art und Weise noch betragbar und da spielt das Kaffenetz und die Community ja auch eine große Rolle,

Community

[1:16:38] uns doch mal über das ganze Thema Community nochmal ein bisschen dabei reden. Du hast gesagt, die Community die ist da ja wie soll ich sagen, die die arbeitet so ein bisschen auch Hand in Hand, aber es ist ja auch so, dass sich gar nicht so viele Leute damit beschäftigen, also auch weltweit.

Mal ein bisschen was über die Community und vielleicht können wir nochmal ein bisschen darüber reden wie sich das auch im Kaffenetz darstellt. Da gibt's ja einen eigenen Bereich für die ganze Dokumentation. Ich weiß, wir haben noch gar nicht über Patente und so was gesprochen. Das ist ja alles

ganz schön kondensiert dann auch im im Kaffenetz zu sehen. Aber fangen wir mal damit an.

Das ist schon so, dass Fotos dann am Ende der Einzelzugang für viele Außenstehende ist, oder?

Andreas:

[1:17:24] Der naheliegende, der einfache Zugang. Also das ist so, das muss sagen die das Mindeste. Ich habe da noch einen großen Spaß dran gefunden. Ich habe .

Hat's doch vorhin gesagt, ich liebe alles, was Italien und nicht nur Kaffee, sondern eben auch Design und Sprache und Essen und die Kultur dort,

und ein Mehrwert von dieser ganzen Handhebel-Restaurationsgeschichte ist eben auch dieses Thema Fotodokumentation.

Viel Freude daran, im Grunde genommen die Bilder dann auch zu machen, zu zeigen, die die zu teilen. Das.

Da habe ich nicht immer nur positives Echo weil es gibt natürlich auch ein Teil der Sammler und auch ein Teil der Händler denen ist es ein Dorn im Auge,

dass man so offensiv seine Begeisterung teilt und dadurch natürlich auch eine gewisse.

[1:18:11] Eine gewisse Konkurrenz schafft. Ja, das ist nicht nur, das ist hat nicht nur positive. Es, Nicht nur Positives Feedback. mal abgesehen von denen, die die die sagen, ja man zeigt es nur, weil man irgendwie sich darstellen will und pausen will und und das Thema, die gibt's natürlich auch noch. Also die die das sehen. Aber ich habe.

Ganz persönlich grad im Kaffeenet, da wo ich mich angemeldet habe, weil ich Fragen hatte. Ich hatte

Fragen zu zwei Maschinen, also zu der ersten Marco. Dann hatte ich relativ früh diese kleine Nutschola.

[1:18:40] von Naturrio seltener Maschine .

[1:18:44] Und ich hatte keine Informationen und ich wollte einfach, ich wollte einfach Informationen sammeln und so war mein Zugang dann eigentlich zum zum Kaffeenet. Und und das Schöne daran ist im Genommen nicht nur die, wie ich's gesagt habe, dieses Netzwerk, was sich da gegenseitig .

Unterstützt bei der Suche, bei der Recherche, bei bei Ersatzteile, bei Erfahrungen mit mit irgendwelchen Verkäufern im im Ausland sich da entsprechend unterstützt, sondern,

toll ist eben auch, dass es eine Spezialisierung gibt, wie du's gesagt hast. Es gibt,

Leute, die sagen, ich kaufe mir jetzt nicht die Maschinen, aber ich recherchiere. Ich ich möchte die

Geschichte eruieren. Es gibt einen Sebastian, den Protoko als seinem Synonym.

Unfassbares Wissen zusammengetragen hat. In französischen Foren, aber auch im Café Netz mit vernetzt ist.

Wenn du eine Spezialfrage hast, gehst du auf ihn zu. Es gibt Leute, die die die haben Spaß dran, Patente entsprechend

zu recherchieren, zu suchen und eines dieser Patente hat uns dazu geführt, dass ich eine Brühgruppe von Gacia kaufen konnte,

nur weil ich wusste, dass es die gibt, dass es ein Patent dazu gibt, dass es kein Eigenbau ist, sondern die

Recherche von der Person hat mich im Genommen, in meiner Kaufentscheidung, massiv,

Positiv beeinflusst,

Viele haben die Maschine gesehen, niemand konnte also viele konnten sie nicht zuordnen, weil sie das Patent

nicht kannten. Ich kannte es aus dem Kaffeenet und hatte da im Grunde genommen einfach einen

Wissensvorteil und konnte diese Maschine dann erwerben. Die ist halt.

[1:20:10] Also man weiß, dass es außer der noch eine zweite gibt. Die ist jetzt inzwischen aufgetaucht, aber ansonsten im Grunde genommen gibt's,

Anscheinend bekannt nur diese beiden Brühgruppen und das ist natürlich toll und das ist ein Riesenmehrwert oder ich kriege mitunter aus kriege ich.

Persönliche Nachricht, wo mir irgendjemand schreibt, du hast du gesehen, da und da ist die in die Maschine angeboten und das ist aber nicht jemand aus meinem Netzwerk, sondern der einfach die die,

Die Dokumentation verfolgt, da Spaß dran hat und sagt, ich, mir ist das zu kompliziert, mir ist es auch zu

riskant oder mir oder ich habe die Skills nicht, aber der interessiert sich dafür,

und dem gebe ich dann den Hinweis und das finde ich natürlich riesig. finde ich toll und da erf rst du,

Unterstützung und das zeigt eben auch, dass eine gewisse Offenheit mit dem Thema umzugehen, einfach ein auch ein ein,

positiven Mehrwert hat, dass es einfach im Grunde genommen positiv wirkt und und so gibt's eben, da gibt's dann Spezialist, hm Spezialist, der sich mehr um die WMF-Maschinen in Deutschland, bemüht ihr auch eine Historie haben, wo's auch tolle Maschinen gibt aus deutscher Produktion. Was aber was nicht so ganz im Genommen im Fokus ist, weil man halt Italien und Espresso und die Zuordnung einfach macht. Das ist Italien. Das ist nicht Deutschland, aber WMF hat ja auch ganz hervorragende Maschinen gebaut.

[1:21:30] Es gab wie wie ich's gesagt habe zu den Handheblern. Parallel gab's die hydraulischen Maschinen, immer ein bisschen im unterm Radar und auch da gibt's Spezialisten, die sagen, hey, das ist mein Fokus. Der ist noch.

Spezieller und generell, das hast du ja auch erw nt.

Es gibt keinen Riesenmarkt für diese und und und und für diese Art von Maschinen, sondern erstaunlicherweise, mich wundert's, weil Weissein genommen das Thema Kaffee so , so stark im Fokus ist und immer stärker im Fokus ist und auch das Thema durch die ganzen Aktienblasen und sonst wie auch das Thema

Gegenstände und ihr auch die Autos sind im Wert gestiegen und und und Immobilien in den Berg gestiegen. Bei den Espressomaschinen ist es im Grunde genommen ein kleiner, feiner Markt und man kennt sich halt im Laufe der Zeit

kennt man eigentlich hingenommen die Leute und die meisten kenne ich persönlich inzwischen auch weltweit sogar persönlich,

hab die irgendwann mal getroffen oder bin auf die World of Coffee nach Amsterdam um die Leute entsprechend zu zu kennen und so vernetzt man sich halt auch im Grunde genommen international und heute die heutige Medienlandschaft lässt es ja zu die sozialen Medien machen das ja sehr einfach. , man im Grunde genommen mit den Leuten in Austausch kommt. Und dadurch im Grunde genommen eben auch die Frage auf, was macht's mit den Maschinen? Ich habe bisher sehr wenig verkauft. .

[1:22:48] Und aber ich werde auch nicht im Grunde genommen ich ich kann die Vielzahl von Maschinen. Muss mich dann irgendwann auch disziplinieren und sagen, was ist denn jetzt inzwischen der Kern dessen, was ich behalten möchte? Was sind die Themen, die ich dann eher dann auch weggebe, damit sie im Grunde genommen auch jemand anderen dran Spaß haben kann, weil.

Das ist eines der wichtigsten Dinge überhaupt in irgendwelchen dunklen Kellern.

Oder speichern, dass die Maschinen nur stehen, das ist ja nicht Sinn und Zweck der Sache. Und da sind natürlich Überlegungen, es gibt ja schon in Italien einige Museen,

Es werden neue Museen dazukommen. der wichtigste Sammler in Taiwan,

ist, man hat jetzt ein Gebäude gekauft, um entsprechend dort ein Museum zu machen. Der ehemalige CEO von Marzocco, Amerikaner kennt .

Der hat jetzt in Seattle ein Museum eröffnet. Das verzögert sich ein bisschen wegen Corona, aber im Endeffekt die Räumlichkeiten und das Problem ist eigentlich fertig. und es gibt überlegende Übungen auch hier in Europa,

dass man eben auch der namhaften Sammler, dass man da eben tätig wird und dass man darüber hinaus zu den bestehenden ,

den Leuten das auch zugänglich macht, dass dass man dass man die Chance, dass man Menschen die Chance gibt, dass er diese diese Kaffeekultur.

Erlebbar machen.

Chris:

[1:24:08] Ja, das ist wichtig. Andreas, ich glaube, das ist wirklich ein ganz wichtiger Teil. Ich meine, das ist natürlich.

Motivation dahinter, das verstehe ich auch, dass das nicht das erste Kernthema ist, aber es ist ja wahnsinnig schade, wenn so was dann am Ende in so einem ganz kleinen Kreis bleibt.

Wo es natürlich auch genossen wird aber ich persönlich bin ja auch jemand.

Über die Fotos dieser alten Maschinen eigentlich dieser ganzen Sache erst nahe gekommen ist und ich würde mich riesig freuen, wenn's auch in Deutschland ein Angebot gäbe, dass es da, Museen gibt eventuell auch können wir das auch gut vorstellen, auch so was dann mit Kindern zu besuchen, dass die mal sehen wie so eine Kaffeemaschine früher aussah oder so. Also ich meine, dass das zugänglich machen, das kann ich nur begrüßen und finde das wirklich ein ganz, ganz, ganz tolle Sache, wenn das am Ende dann wieder zurück in in in die Gesellschaft gespült werden würde. Und natürlich sind da Fotos und da ja muss ich das Kaffeernetz auch noch mal sehr positiv erw nen. Natürlich ein ein eine ganz tolle Sache, dass das überhaupt darüber möglich ist, ja.

Andreas:

[1:25:13] Ja und wie gesagt, man die breitet auch schön in wenn man andere Foren anguckt, wie jetzt zum Beispiel Home Barrista. Die Varianz ist relativ also es ist ist einfach nicht so hoch, wie es im Kaffeernetz tatsächlich inzwischen ist. Durch die verschiedenen Sparten oder es gibt ja auch ein Kaffeernetz, denn New Yorker, der, dem seine Spezialität ist aus Filmen, aus Filmen, im Grunde genommen Kaffeescenen rauszufiltern und die zu teilen. Das ist zum Beispiel eine Sache, die die finde ich ganz wunderbar, dass du halt eine Lonel Pritsche da, zweigruppig in einer, Filmszene, schwarz weiß, tatsächlich erlebst wie die bedient wird, wie in Parista, wie die Leute da reinkommen, wie sie ihren Espresso trinken und das ist natürlich toll, das erlebbar zu machen und auch den anderen im Grunde genommen anderen Menschen die Begeisterung zu teilen ganz ganz wunderbar und das ist im Kraftnetz hat sich ausgeprägt . Sehr breit inzwischen gefächert, also dass die die verschiedenen sich spezialisierenden, Akteure, dass die dann halt ein sehr breites Bild des Ganzen abbilden und das ist toll.

Chris:

[1:26:15] Ja, finde ich auch. bin ich ganz begeistert, auch diese Bilder die ihr einstellt zu alten, also alte Bilder von schönen Cafés oder Interieurs, von Cafés oder so. Das ist natürlich, das ist ja Geschichte, die da irgendwie dargestellt wird.

Andreas:

[1:26:32] Ja klar und es wäre auch traurig, wenn es ergibt ja Gott sei Dank noch ein paar dieser Cafés, die nach wie vor auch in Italien existent sind, aber sie werden auch weniger, Schade, wenn wenn die verschwinden würden und nicht nur im Grunde genommen das Interieur, sondern natürlich auch die Fähigkeiten der der Leute, die dort bedienen, die dann auch wissen im Grunde genommen, wie sie ihre ihre Kaffeemaschine bedienen, wie sie die Mühle bedienen. Das ist zum Beispiel auch ein Grund, warum ich , warum ich jetzt nicht so Dogmatisch sage. Es gibt nur dunkle Röstungen und und die kommen für mich in Frage, sondern ich erlebe gerade im Grunde genommen bei den. Café 4 mit hellen Röstungen nicht immer, aber deutlich öfter eine Sorgfalt, dass das eben, dass das mit Bedacht gemacht ist, dass das mit Wissen gemacht wird, dass es vielleicht sogar mal übertrieben gemacht wird, aber es wird aber es wird eben nicht nur Knöpfchen gedrückt und was rauskommt, kommt raus. Und hier in in selbst in München mit der Ne zu Italien sehr guten klassischen Espresso zu trinken, ist ja gar nicht einfach, und von daher wär's sehr sehr schade wenn wenn diese diese Bar-Kultur. Explizit nicht Kaffeehaus-Kultur, die auch, aber ich fokussiere auf die Kaffee-Bar-Kultur. Wenn die halt gänzlich verschütt gehen würde, weil.

[1:27:50] Hat einfach im Genommen ,
der Einfachheit geschultert wird, der das Ganze automatisiert wird, das Ganze im Grunde genommen
ungeschultes Personal bedienen kann und keine Rücksicht drauf genommen hat. Bei mir direkt vor der
Haustür war eine kleine, ganz, ganz edle Patisserie.

Maschine für ich glaube 17.000 und 18.000 Euro und die wussten.

und der Kaffee war schrecklich und ich habe die Produkte, die sie angeboten haben, waren also also
Kunstwerke.

Geschmacklich und optisch und ich habe dann irgendwann mal gefragt ja auch viel zu heiß war der Kaffee
und habe dann mal gefragt und dann habe ich zur Auskunft bekommen.

Wir haben einen Kurs gemacht und wir haben die Mühle vor vier Wochen eingestellt und das müsste alles
passen.

Chris:

[1:28:34] Mhm ja ja ja ach Mensch.

Andreas:

[1:28:36] Eine Maschine für 17, 18000 Euro. .

Die gibt's zwar nicht mehr also hier die Patisserie gibt's nicht mehr. Deswegen erz le ich's auch. aber ist
natürlich schade und und und da fehlt einfach das Wissen und da fehlt das Umgehen damit.

Chris:

[1:28:51] Ja, die Kultur, die du angesprochen hast am Ende, ist nicht da, ne? Es ist halt ein reines Zubereiten
und ja, auch die teuersten Maschinen machen halt nur einen Teil der ganzen

Espresso, das Espressogenusses aus. Ich denke auch, diese Kultur zu erhalten und die Leidenschaft mit der
man Kaffee zubereitet, dass wieder

auch,

na ja, das entsteht natürlich an anderer Stelle auch wieder, ne. Es gibt ja nicht nur die Cafés, wo teure
Maschinen stehen, ich kenne das auch, wo teure Maschinen stehen, aber der Kaffee gar nicht schmeckt.

Es gibt ja eben, wie du auch gesagt hast, auch im im Filterbereich zum Beispiel, aber auch
generell immer wieder auch den Anspruch, einen vernünftigen Kaffee machen zu wollen in den in den Bars
und in den Cafés. wir in Berlin haben davon einige, aber das ist dann auch schnell over the top

ne, das ist dann schnell so ein Superhype und so dieses Normale, was man vielleicht so, na ja, vielleicht aus
Italien Urlauben noch kennt, wo man einen guten Kaffee, an einer guten Maschine einfach nur so bekommt.
Weil das eben Teil der normalen Kultur ist. Das ist so ein bisschen ja muss man gucken, dass das nicht
verloren geht.

Andreas:

[1:30:00] Ja und das es auch eingebettet ist, also dass es sozusagen die Bar auch hingenommen einen sozialen
Aspekt innerhalb des Viertels hat. Also auch die Sachen sind ja dabei ganz wichtig bei dieser Bar-Mentalität
und das sind natürlich ,

wenn es dann halt irgendwie sehr abgehobene Filterkaffee-Tempel sind, da ist die Gefahr halt, dass es dann
halt nur die Hipster anspricht und und tatsächlich nur eine ganz kleine Klientel und eben nicht diesen diesen
Ball, diesen Sozialcharakter entsprechend hat. Also,

aber,

ich meine, wir haben ja viel Podies positives, auch übers Kaffeessen jetzt gesagt, aber da gibt's ja auch
mitunter grad von den Älteren, die da unterwegs sind, die Meinung, na ja, zu Kaffee ist alles gesagt,
und es gibt nix Neues und und es wiederholt sich nur.

Bin der Allerletzte, der kritisiert, wenn jemand sein Setup gefunden hat, wenn er jemand seine Maschine
sagte, passt zu mir, da habe ich Spaß mit dran, da kriege ich einen guten Espresso und erreicht mir.

Ich habe meine Bohnen, meine Standardbohnen und die werden im gleichen in der gleichen Kleinstadt
geröstet. Wunderbar glücklich sein, wunderbar. Es gibt da nichts dran zu kritisieren,

was ich schon, was ich schon dann eigenwillig finde, dass man sagt, na ja, aber es gibt nichts Neues. Also gerade im Grunde genommen man meint's man sieht ja auch an deinen Themen. es gibt. Zu eben auch hellen Röstungen, immer noch. Es gibt neue Röster, die dazukommen. Es gibt neue Maschinen wie die dies sind. Das muss man muss man nicht mögen. Aber es gibt neue Möglichkeiten, die die so eine Maschine hat.

[1:31:28] Furchtbaren,

Pumpengeräusch zwar, aber sie hat gewisse Möglichkeiten, die sie bietet und so gibt es eine ganze Menge von Aspekten, die wohl eine ganze Menge grad passiert, zum Thema Kaffee und von von daher kann ich dir das wiederum überhaupt nicht nachvollziehen, dass man sagt, na ja, zu Kaffee ist alles gesagt und nur nicht nur nicht von jedem. das teile ich überhaupt nicht.

[1:31:50] Jemand sein Set anhabt, wunderbar glücklich. es sei jedem und das ist auch gut so. Und da gibt's auch nix dazu zu kritisieren, aber dieses,

bisschen ignorant, es gibt nichts was was noch noch unentdeckt ist oder was neu dazukommt oder was dem Ganzen noch eine gewisse

Und sei es die Veränderungen, ja wie Kaffeepreis und Umwelt und all das, was da ja auch mit reinspielt. Das sind ja auch Themen, die jetzt, die man jetzt nicht ausblenden kann und sagt, die sind nicht aktuell da gibt's aktuell.

Chris:

[1:32:19] Ja, ganz wichtige Themen, die sind auch glaube ich gerade in der Neuzeit erst so richtig auf den Tisch gekommen. Ich denke, man hat schon,

vor vielen, vielen Jahrzehnten gut Kaffee gemacht, aber das ganze Thema Nachhaltigkeit oder auch.

Den Bauern und wie weit tragen wir in unserer Wohlstandsgesellschaft dazu bei, dass es dem Bauern, der uns den Kaffee beschert .

Geht, das sind natürlich Themen, die brandaktuell sind und die bisher so deutlich ja gar nicht aufm,

waren. Aber Mensch das ist ein weites Thema. Lass uns mal hier versuchen, Punkt zu machen. Andreas, ich denke, das war wirklich ein ein ein unheimlicher Ripp,

diese ganze Historie und durch das eigentliche

umgehen mit der Restaurierung und in einer wunderschönen tollen Detailtiefe.

Gibt es so was wie ein Trend zurück zur manuellen Zubereitung? Das wäre vielleicht noch ein ein abschließendes Thema, was ich nochmal ansprechen wollte.

Trend Zur Manuellen Zubereitung

Andreas:

[1:33:21] Also es gibt es gibt natürlich schon so was wie eine Besinnung auf .

Mehr, bisschen rudimentäre Technik, so was gibt es schon, aber das wird sich nicht in der Breite auswirken, sondern das ist halt so ein ja so ein so ein so ein so ein Seitenast so ein bisschen vergleichbar mit mit dem Thema ,

Plattenspieler. Ja, es gibt, es wird immer Fans geben, die genau im Genommen einen für ihr,

Genuss, den Plattenspieler brauchen, auch die Eigenheiten von den Plattenspieler genießen, weil sie's von früher so auch kennen und weil weil sie die die den Drehbewegung sehen müssen, weil sie mit den Platten die Platten .

[1:34:00] Nach wie vor schätzen, es das ist aber ein Nischenmarkt, also der es wird

auch wenn es im Genommen immer noch Handhebler gibt und auch von Mazoko Hand-Hedler gibt und ein paar Firmen auf dieses Thema aufspringen und,

ist auch jetzt eine eine neue Marke, die ist so eine kleine Manufaktur für viel Geld, eine eine Astoria nachbauen
auf oder zeitgemäß nachbauen, aufs Neue bauen. Das gibt es und dafür wird es mit Sicherheit auch einen gewissen Markt geben. Das wird aber nie ein Massenmarkt sein, sondern das wird sich, auf eine auf so ein Liebhabermarkt im Grunde genommen beschränken. Also ich glaube nicht, dass das da einen einen Umschwung gibt. ich glaube die anderen Sachen wie dort, Themen die ja nach wie vor Kernthemen dessen sind wenn man bei der Kaffeezubereitung, Temperatur der Stabilität, Trägheit vom System, all die Themen. Obwohl man bessere Technik hat, man hat PRD, man hat Regelungstechnik, die man da einbaut, schlussendlich geht's immer darum, möglichst konstant, in einem Temperaturfenster im Grunde genommen mit einem gewissen Druck deine Zubereitung zu machen und die und das zu beherrschen.

[1:35:06] Da wird im GRÜNEN in Richtung künstliche Intelligenz da wird der Massenmarkt wird eher in die Richtung gehen und der Nischenmarkt als Gegenbewegung wird mit Sicherheit wird's weiterhin geben, aber als Nische derer die sagt hey ich will das so wie natürlich ist auch ja die den Trend gibt, dass man sich wie ich auch hier einen einfachen Filter hinstellt. Das Filterpapier da reinmacht und sich ein ein, einen Kaffee aufbrüht und da richtig Spaß dran hat, ja? Und das es muss nicht, Es muss nicht die High-End und es muss nicht die zigtausend Euro Geschichte sein, damit man Spaß haben kann und und ein Geschmackserlebnis haben kann. Ich war selbst beim für mich war. Neben mir hat vor eineinhalb Jahren ja fast zwei Jahren hat mir der taiwanische Sammler für Röster und für Kaffeemaschinen, hat mir Brühkaffee-Bags geschickt und für mich war denn Gesetz, ich muss vor, direkt gemahlen haben, dass ich ihm genommen und dann brühe ich auf und nur dann kann's schmecken. Er schickt mir der Treat Bags, ich brühe das auf und ich ich war hin und weg von der Qualität und von dem Geschmackserlebnis, von der von dem wie das den Magen beruhigt, wie wo liegt man sich da fühlt, wo ich gedacht hey das das spricht gegen alles, was ich bisher in meinem als Mindset hatte .

[1:36:24] Das sind das ist eine Qualität haben kann, die hat wirklich ganz toll ist und wird und auf einfachste Art und Weise im Grunde genommen um übersetzt werden kann, ohne dass es eine Materialschlacht ist. Natürlich hast du dann nicht dieses Thema, dass du die Schönheit und die Besonderheit und mitunter auch .

[1:36:39] Das wundervolle Design von den Maschinen zum Anschauen, den Aspekt hast du dadurch nicht und .

[1:36:47] Ist es auch so. Ich meine, da hat jeder seine Vorlieben. Ich bin jetzt nicht. Einer der, der jetzt die ganz frühen Maschinen so in den Fokus nimmt, also alles so ein bisschen Barock, was da Anfang der fünfziger Jahre, ganz früh gemacht worden ist, sondern mit bei bei mir darf das schon ein klareres Design haben und und und ein straighteres Design haben und , und da das hat man natürlich auch visuell einen riesen Spaß an so einer Maschine und das ist natürlich auch der Grund so was dann auch zu benutzen und sowas aufzustellen, dann eben auch zu teilen und zu zeigen.

Chris:

[1:37:19] Ja, na ja.

Andreas:

[1:37:21] Geht net genau und da geht's und das ist nur vielleicht noch als Ausblick. ,
Werde ich auch in in bin ich in Überlegungen, inwieweit im genommen dieses Zeigen dieses Erlebbar

machen, wie man das Ganze in die Breite bringt, wie man das dann nicht nur über Bilder transportiert, sondern wie man das vielleicht auch erlebbar, direkt am Kunden machen kann, da bin ich in Überlegungen wie man sowas umsetzen kann und natürlich die Pandemie und die längere Pandemie hagelt da ein bisschen quer rein, aber nichtsdestotrotz das da wird sich mit Sicherheit in in in absehbarer Zukunft in der Richtung irgendwas entwickeln.
Ist noch nicht ganz spruchreif fast genau, aber es wird auf jeden Fall in die Richtung gehen. Also diesen Spaß an genau an dieser Art von Maschine eben genommen erlebbar und und zeigbar zu machen.

Chris:

[1:38:07] Ach Mensch, da freue ich mich jetzt schon drauf, dass halte uns da aufm Laufenden. Das ist natürlich genau das, was wir, was wir.

Was auch schön ist, wenn das dann wieder, wie ich gesagt habe, ein bisschen zurückführt in die Gesellschaft, dass man das wieder erlebbar hat. ich bin sehr interessiert dran an dem, was da Falia, noch kommt und ich bin mir sicher, dass wir das dann auch irgendwie hoffentlich hoffentlich bald dann auch erfahren können.

Abschluß

[1:38:36] Andreas. Ich würde sagen, wir machen hier einen Punkt ich bedanke mich ganz ganz recht für das wirklich ausführliche, intensive Gespräch mit dir für all die Details und für die schönen Geschichten. Das war für mich eine sehr ja super super tolle Erfahrung mit dir diesen zu machen auch für ein Gebiet, wo ich persönlich jetzt nicht sehr viel Erfahrung drin habe. Das heißt für mich alles spannend und neu und auch ganz ja herzlichen Dank, dass du so ausführlich über deine Leidenschaft berichtet hast, ja?

Andreas:

[1:39:09] Ja ich habe mich mal bedanken für den dass du den dem wilden Ritter gefolgt bist, einen charmant gewohnt charmante Art und und das wie gesagt in der Freude und einer Ehre das tun zu dürfen.

Chris:

[1:39:21] Och Mensch, toll. Ich ja, bedanke mich auch bei euch als Hörer, wenn ihr noch dabei seid hier nach, ich weiß nicht, klappen anderthalb, zwei Stunden bedanke mich fürs Zuhören, freue mich natürlich über positives oder auch sonstiges Feedback von euch. wenn ihr die Chance habt, den Podcast zu liken auf.

Plattform eurer Wahl, dann tut das. Das ist immer schön zu sehen und hilft auch dem Podcast noch weiter zu verteilen.

Wie gesagt, an euch alle, an dich, Andreas, vielen lieben Dank fürs Zuhören, für das Dabeisein und ich wünsche euch allen immer eine leckere Tasse Kaffee an eurer Seite und.

Sound**Chris:**

[1:40:04] Bis bald.

[1:40:11] Links zur Sendung findet ihr in den Shownotes und auf der Webseite Kaffeepott Punkt C Minus Schwabe Punkt DE.