

«Wie ein richtiger Espresso aus Italien!»

MINGMATIC AG, SURSEE REPARIERT UND REVIDIERT KAFFEEMASCHINEN VON GENUSSMENSCHEN UND GELEGENHEITSTRINKERN



«Den Schraubenzieher hatte ich immer gerne in der Hand»: Siebträgermaschinen (im Bild) faszinieren Nico Nokaj, Geschäftsführer der Mingmatic AG, noch heute.

FOTOS ANA BIRCHLER-CRUZ

Kaffee ist mehr als George Clooney, der seinen Espresso schlürft. Viel Handarbeit steckt im Geschäft mit der braunen Bohne. Ein Blick hinter die Kulissen bei der Mingmatic AG.

In Nico Nokajs Werkstatt operieren sie am offenen Herzen. Sie – nicht Götter in Weiss, sondern Männer im Polo-Shirt. Nicht mit Skalpell und Klemme, sondern mit Zange und Schraubenzieher. Flinke Hände tauschen nicht Herzklappen, sondern Brühheiten aus, behandeln nicht Atherosklerose, sondern Kalkablagerungen, legen keine Katheter, sondern wechseln Dichtungen. Ihrer Innereien entledigt, harren Kaffeemaschinen auf dem «Operationstisch» der Reparatur durch Nico Nokajs Mitarbeiter.

Auf Herz und Nieren geprüft

«Die Kunden schätzen es, wenn sie uns bei der Reparatur ihrer Kaffeemaschine über die Schultern schauen dürfen», erklärt der Geschäftsführer der Mingmatic AG den regen Betrieb in der Werkstatt. Hinter ihm, auf den Regalen des engen Hinterzimmers an der Geuenseestrasse 7, thronen futuristische Vollautomaten und chromstählerne Siebträgermaschinen. Drei Mitarbeiter, darunter Nokajs Brüder Nilson und Lorent, prüfen hier die «Lebensspender» der Kunden auf Herz und Nieren, führen Reparaturen und Revisionen durch. Früher legte Nico Nokaj noch selbst Hand an, heute hat er für das Handwerk nur noch wenig Zeit. «Den Schraubenzieher hatte ich aber immer gerne in der Hand», sagt der gelernte Elektrotech-

niker. Vor 19 Jahren heuerte Nokaj bei Toni Ming, dem Gründer der Mingmatic AG, an. Damals war das Unternehmen ein Ein-Mann-Betrieb. Heute, neun Jahre nach der Geschäftsübernahme durch Nico Nokaj, beschäftigt die Mingmatic AG in der Werkstatt und im Verkauf sieben Angestellte.

Italianità ist wieder en vogue

Kaffee und Kaffeemaschinenteknik haben den 39-Jährigen seit jeher fasziniert. Insbesondere die in Handarbeit gefertigten Siebträgermaschinen, auch Kolbenmaschinen genannt, haben es ihm heute angetan. Aber nicht nur ihm. «Kolbenmaschinen sind wieder en vogue», sagt Nokaj. Oft seien es Kapselkaffeetrinker, die auf eine Kolbenmaschine umsteigen würden – und ein Wunder erlebten. «Sie sind

langlebiger, robuster, ein wahrer Blickfang – und der Kaffee daraus schmeckt wie ein richtiger Espresso aus Italien!»

Geheimnis gelüftet

Was einen guten Kaffee ausmacht? Temperatur, Druck, Wasserqualität – und natürlich die Kaffeebohnen, erklärt Nokaj. Ist das Wasser zu heiss, verbrüht der Kaffee und wird bitter. Wenn das Wasser zu lange durch den Kaffee hindurch gepresst wird, entzieht es ihm ebenfalls Säure und Bitterstoffe. «Ein guter Espresso benötigt rund 25 Sekunden», verrät er. Während ein Vollautomat über einen Durchlauferhitzer verfügt, besitzen die Siebträgermaschinen einen integrierten Boiler. «Zwar benötigt der Boiler länger zum Aufwärmen. Danach

sorgt er aber für eine konstante Wassertemperatur», benennt Nokaj die Vorteile der Kolbenmaschinen.

Auch bei der schwarzen Bohne kann man viel falsch machen. Kaffee verliere beim Mahlen die Hälfte seines Aromas, sagt Nokaj. Damit sich das Aroma nicht vorher schon verflüchtigt, lohne es sich, den Bohnenbehälter jeweils nur mit der Menge eines Tagesbedarfs zu füllen. «Ist der Kaffee einmal offen, sollte man ihn innerhalb einer Woche verbrauchen», rät Nokaj.

Übrigens: Ein Blick ins Kaffeesortiment der Mingmatic verrät, dass guter Kaffee nicht von weit her kommen muss. Neben speziellen Mingmatic-Hausmischungen gibt es auch Kaffee von regionalen Röstereien zu kaufen.

DOMINIQUE MOCCAND



Die Reparatur und Revision von Kaffeemaschinen benötigt Fingerspitzengefühl und handwerkliches Geschick. In Siebträgermaschinen ist auch heute noch viel Mechanik und wenig Elektronik vorhanden.