

LIECHTENSTEINER Vaterland

Kaffeemühlen

Unsere Kaffeemühlen sind «Pieces to talk about»

Seit 2004 produziert Christian Etzinger in Eschen Komponenten sowie unter dem Namen «Etzinger» selbst entworfene Kaffeemühlen. Ein Gespräch über das Spielen mit Röstgraden, die Problematik sogenannter Toträume und das hohe Gut einer stimmigen Mahlgradverteilung.

09. April 2022, 09:09 Uhr  09. April 2022, 10:00 Uhr

von Dunja Goop



Seit 2004 stellt Christian Etzinger in Eschen Komponenten für Kaffeemühlen her.

Herr Etzinger, Sie sind Inhaber der im Eschner Industriegebiet ansässigen Etzinger AG. In Ihrem Unternehmen dreht sich vieles um das Thema Kaffee – welche Produkte stellen Sie her?

Christian Etzinger: Die Etzinger AG in Eschen stellt Komponenten für Kaffeemühlen sowie Einbaumühlen her. Zudem produzieren wir unter dem Namen «Etzinger» unsere eigenen Kaffeemühlen – sowohl Handmühlen als auch elektrisch angetriebene Mühlen. Die Handmühle ist unser neuestes Modell. Diese haben wir erst seit Kurzem im Sortiment. Die Idee dazu hatten wir aufgrund der ganzen Klima- und Blackout-Diskussionen. Denn handmahlen ergibt aus Umweltsicht Sinn – gerade wenn man nur ein, zwei Tassen Kaffee am Tag trinkt.

Wie funktioniert denn Ihr jüngstes Werkstück, die Handmühle?

Die Handmühle mit dem Namen «etzMAN» wird mit einem Hebel betrieben und mahlt in 26 bis 27 Umdrehungen die Bohnen für eine Doppelportion Kaffee. Es ist ein anderer Ansatz, um im Haushalt Kaffee von guter Qualität zu etablieren – ohne den ganzen Aufwand mit einer elektrischen Mühle betreiben zu müssen. Ein Alleinstellungsmerkmal unserer Mühlen ist, dass sie den Kaffee wiegen. Man stellt zunächst das gewünschte Gewicht ein. Ist das Wunschgewicht erreicht, stoppen die elektrischen Mühlen automatisch. Ähnlich einer Einparkhilfe im Auto beginnt die Handmühle zwei Gramm vor Zielgewicht zu piepsen. Ist das Gewicht erreicht, erklingt ein Dauerton. Ein weiteres Merkmal, welches alle unsere Mühlen auszeichnet, ist, dass sie keinen Totraum haben. Damit sammelt sich kein zu einem früheren Zeitpunkt gemahlener Kaffee an, der später gemahlene Kaffee wird also nicht durch Rückstände «verunreinigt». Dies ermöglicht auch das Mahlen unterschiedlicher Kaffeesorten nacheinander.

”

90 Prozent unseres Umsatzes machen wir ausserhalb Europas.

“

Die Handmühlen erinnern mich ein wenig an «Grossmutter's Zeiten».

Das trifft zu. (lacht) Früher gab es die Kniemühlen. Unsere Handmühle stellt allerdings einen neuen Ansatz im 21. Jahrhundert dar – mit der Idee, Handmühlen wieder zu etablieren. Unsere Handmühlen sind aber auch technisch und in funktioneller Hinsicht topmodern – etwa durch ihre Wiegefunktion und die Einstellbarkeit des Mahlgrades.



mittel (Bild: Tatjana Schnalzger)

Die Handmühlen sind ja aus Sicht des Kunden vermutlich auch eine Art ästhetisches und funktionelles Statement – hat die Nachfrage nach solchen Produkten auch damit zu tun, dass sich das Image des Kaffees immer weiter weg vom schnellen Aufputsch- hin zum Genussmittel entwickelt?

Ich würde sagen Ja. Zunächst muss ich aber etwas ausholen: Ich habe den Eindruck, dass wir uns in Sachen Kaffee in einer Art «dritten Welle» befinden. Die erste Welle waren die Kaffeevollautomaten. Die zweite Welle hat Nespresso eingeleitet – durch die Etablierung des Kapselsystems war es plötzlich möglich, mit relativ geringem Aufwand einen relativ guten Kaffee zu kreieren. Jetzt befinden wir uns in der dritten Welle, in welcher dem Produkt Kaffee an sich wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird. Etwa werden ähnlich wie beim Wein mittlerweile auch beim Kaffee Anbauflächen versteigert. Allgemein hat sich das Bewusstsein hinsichtlich der Kaffeequalität in letzter Zeit verändert. Das betrifft alle Zubereitungsarten – sei es also Espresso, Filterkaffee oder etwa French Press. Es wird mit Röstgraden gespielt, und natürlich ist eine schonende Bearbeitung der Bohne wichtig. Und dafür sind gute Mühlen natürlich ganz wichtig.

Seit 2004 stellt Christian Etzinger in Eschen Komponenten für Kaffeemühlen her. mittel (Bild: Tatjana Schnalzger)

Wie unterscheiden sich Ihre Kaffeemühlen von jenen der Konkurrenz?

Sehr viele Kaffeemühlen verkleinern die Bohne einfach nur. Das ist suboptimal, denn je nach Zubereitungsart – z. B. Filterkaffee oder Espresso – braucht man eine unterschiedliche Mahlgradverteilung. In der Praxis ist es nun oft so, dass viele Kaffeeliebhaber in der Früh einen Espresso und am Nachmittag z. B. einen Filterkaffee trinken. Daher muss eine Kaffeemühle dementsprechend leicht umgestellt werden können. Unsere Mühlen bieten diese Flexibilität.

”

Meine Devise ist, dass ich etwas entweder besser und neu oder gar nicht mache.

“

**Kommen wir auf die Anfänge Ihrer Firma zu sprechen. Wieso und seit wann stellen Sie Kaffeemühlen her?**

Ursprünglich bin ich gelernter Flugzeugbauingenieur und habe ca. 20 Jahre in der Automatisierungstechnik gearbeitet. Irgendwann wurde ich gefragt, ob ich Komponenten für Mühlen fertigen könnte. Das war praktisch mein Einstieg in die Welt des Kaffees. Seit 2004 produzieren wir hier in Eschen nun Mahlwerke für unterschiedliche Kaffeemühlen – etwa für unsere Kunden Barazza und Breville. Pro Jahr stellen wir mit fünf Mitarbeitenden hier am Standort 1,5 Millionen Mahlwerke pro Jahr her. Über die Jahre entwickelte ich dann eigene Mühlen, die ich unter dem Namen «Etzinger» vertreibe. Sowohl das Design als auch das Konzept dazu stammen von mir.

Das Design Ihrer Produkte ist aussergewöhnlich – polarisiert es mitunter auch?

Ja. Beim Design habe ich stark darauf geachtet, dass sich dieses von anderen Produkten am Markt unterscheidet. Die Rückmeldungen gehen wie Sie richtig vermuten dabei in beide Richtungen: Die einen sagen, es ist extravagant und schön, die anderen können damit nichts anfangen. Unser Produktdesign ist sicherlich etwas kontrovers, aber das ist auch so gewollt – denn so werden unsere Kaffeemaschinen zu «Pieces to talk about». Und nur so fasst man Fuss in der Branche.

Hatten Sie aufgrund Ihres Hintergrunds als Flugzeugbauer und Automatisierungstechniker einen anderen Fokus beim Entwerfen von Kaffeemühlen als die Konkurrenz?

Auf jeden Fall. Für mich stand stets die Technik im Mittelpunkt. Ich habe mir selbst immer gesagt: «Wenn du die technisch beste Mühle machst, dann muss zwangsläufig auch das Produkt das Beste sein.» Und das hat sich im Grunde stets auch bewahrheitet.

Was macht eine gute Kaffeemühle aus?

Eine gute Kaffeemühle muss schnell sein – denn eine elektrische Mühle macht Lärm. Je kürzer der Lärm dauert, desto besser. Zudem muss eine Kaffeemühle reproduzierbar sein – will heissen: Jedes Produkt sollte die gleiche Qualität aufweisen. Zudem sollte eine gute Kaffeemühle einfach einzustellen sein. Unsere Modelle haben z. B. eine sehr übersichtliche Skala, die ein stufenloses Einstellen ermöglicht.

”

Eine gute Kaffeemühle muss schnell, reproduzierbar und einfach einzustellen sein.

“

Und, wie Sie bereits sagten, sollte eine gute Mühle sicherlich auch wenig Totraum haben.

Genau. Doch gerade in diesem Bereich haben viele Kaffeemühlen Mängel – oft weisen sie etwa 60 bis 70 Gramm Restmenge aus dem vorangehenden Mahlgang auf. Wenn man dann auf den Knopf drückt und die Bohnen gemahlen werden, wird der zuvor bereits gemahlene Kaffee mit dem frischen mitgemahlen. Das ist für den Geschmack Gift – den Unterschied schmeckt man einfach.

Kaufen Ihre Kunden Mühlen für den privaten oder professionellen Gebrauch?

Das ist schwer zu sagen. Ich denke aber, dass etwa 60 Prozent unserer Produkte für den professionellen Gebrauch verwendet

werden, der Rest geht in Privathaushalte. Grundsätzlich ist unser Produktportfolio bei den elektrischen Mühlen auf den professionellen Gebrauch ausgelegt.

Wie schwer ist es, in Ihrer Branche Fuss zu fassen?

Teilweise ist es schwierig. Manche Kunden sind z. B. eher skeptisch gegenüber Innovationen im Kaffeebereich – sie wollen ungern mit ihren Gewohnheiten brechen. Diese von einem neuen Produkt zu überzeugen, ist schwierig. Es gibt aber auch Interessenten, die sehr aufgeschlossen gegenüber neuen Produkten und von technischer Kreativität sehr angetan sind. Aber natürlich spielt hier auch der Vertrieb eine Rolle. Denn das Produkt steht oder fällt mit der Qualität des Vertriebs. Und hier haben wir nur bedingt Einfluss darauf, was unsere Reseller in Australien oder China mit dem Produkt machen. Als nächstes wollen wir unseren eigenen Vertrieb in den deutschsprachigen Ländern aufbauen.

Wo kann man Ihre Produkte kaufen?

Im Moment werden unsere Produkte über Reseller vertrieben. Sprich wir verkaufen unsere Produkte weltweit an Grosshändler – 90 Prozent unseres Umsatzes machen wir dabei ausserhalb Europas. In der Vergangenheit hat es auch schon mal einen Direktverkauf am Eschner Standort gegeben. Das wollen wir nun nochmals neu aufrollen. Wir wollen einen neuen Shop hier im Essanenpark – eventuell mit Coffee-to-Go – lancieren. Auch die Durchführung von Schulungen könnte allenfalls ein Thema werden. Demnächst wollen wir auch einen Onlineshop hochfahren.

Vergangenes Jahr haben Sie die mechanischen Kaffeemühlen auf den Markt gebracht – welche Erfahrungen machen Sie damit?

Das läuft soweit ganz gut. Jedoch gibt es einen kleinen Wermutstropfen: Die mechanischen Mühlen sind ein komplett neues Produkt und es gibt nichts Vergleichbares auf den Markt. Und dementsprechend haben wir gesehen, dass unsere Händler etwas Mühe haben, das Produkt zu verkaufen. Das war mit ein Grund, dass wir unseren eigenen Vertrieb starten. Das Betteln und Warten habe ich einfach satt.

Auf Ihrem Firmenlogo ist eine Krähe zu sehen. Was verbinden Sie damit?

Die Krähen gehören mit zu den intelligentesten Lebewesen, die es gibt. Sie benutzen Werkzeuge, sind unglaublich smart und kommunizieren untereinander. Für mich als Underdog in diesem Business ist die Krähe das ideale Symbol. Also ein Vogel, der wahnsinnig unterschätzt und verschrien ist, weil er Lärm macht und überall anzutreffen ist. Die Krähe gibt es weltweit, weil sie sich perfekt anpassen kann. Das spiegelt auch mich als Menschen und Techniker wider. Ich versuche es immer besser zu machen, und ich habe in meinem Leben auch noch nie etwas kopiert. Meine Devise ist, dass ich entweder etwas besser und neu oder gar nicht mache. Die Krähe fällt zudem auf und die Leute fragen nach. Natürlich kann ich auch noch eine Geschichte zu dem Symbol liefern.

Bevor sich Christian Etzinger der Herstellung von Kaffeemühlen verschrieben hat, war er als Automatisierungstechniker tätig. mittel (Bild: Tatjana Schnalzger)

Und welche wäre das?

Ich wohne am Rorschacherberg in einem alten, renovierten Bauernhaus. Dort gibt es sehr viele Krähen rund ums Haus. Eine Weile lang hatte ich vier Katzen, die ich beim Hauskauf mit übernommen habe. Ich habe dann beobachtet, wie die Krähen begonnen haben, den Katzen das Futter streitig zu machen. Zuerst hat ein Vogel gefressen, der dann wiederum andere Tiere animiert hat, es ihm gleichzutun. Und so haben sich die Vögel abgewechselt. Die Krähe spiegelt insofern mich, meine Neugierde, meine Unverfrorenheit und die Eigenschaft, dass ich viele Dinge infrage stelle, wider.

Mit Blick auf die vergangenen, von der Pandemie geprägten Jahre: Welche Auswirkungen hatte Corona auf Ihr Unternehmen?

Die Situation war für uns eigentlich eine gute: Die Leute waren im Homeoffice, haben zu Hause Kaffee getrunken und haben so vermehrt bemerkt, dass dieser nicht gut ist. Sie haben sich dann neues Equipment gekauft. Und dadurch, dass wir die Mahlwerke liefern, ist die Produktion extrem angestiegen. Auf der anderen Seite haben wir natürlich im professionellen Bereich viel weniger verkauft. Das hat sich aber insoweit ausgeglichen, dass sich Privatkunden neue Maschinen gekauft haben. So konnten wir unsere Produktion von 2020 auf 2021 verdreifachen. Dies war aber auch nur möglich, weil wir vollautomatisch fertigen.

Wie sind Ihre Pläne für die nähere und fernere betriebliche Zukunft Ihres Unternehmens?

Wir wollen weitere Mühlen auf den Markt bringen, etwa Pfeffermühlen oder Müeslimühlen. Es gibt bei diesen Mühlen bislang keine Skala für den Mahlgrad. Aber auch hier würde es sinnvoll sein. Freunde von mir sind Köche und mahlen bereits in unseren Handmühlen ihre Gewürze. Denn frisch gemahlen schmeckt alles besser. Entscheidend ist auch das Mahlwerk: Es ist wichtig, dass dieses schneidet und nicht drückt. Es ist wie beim Zwiebelschneiden. Wenn das Brett danach nass ist, war das Messer nicht scharf genug, es wurde Flüssigkeit rausgedrückt. Das Brett sollte aber trocken sein, denn nur so bleiben der Saft und die ätherischen Öle im Produkt. Und hier liegt unser grosser Vorteil: Wir wissen mittlerweile, wie wir unsere Mahlwerke gestalten müssen, damit sie schneiden, sodass so viel Aroma wie möglich durchgeht und die Messer so lange wie möglich scharf bleiben. Wir sind weltweit wohl die einzigen, die so viel in die diesbezügliche Entwicklung investiert haben.

Artikel: <http://www.vaterland.li/liechtenstein/wirtschaft/unsere-kaffeemuehlen-sind-pieces-to-talk-about;art173,486190>

Copyright © 2022 by Vaduzer Medienhaus

Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung.