

Wochenend-JOURNAL REPORTAGE

Wie die Kanne Moka Express alles änderte

Die 100 Jahre währende Erfolgsstory des Alfonso Bialetti / Das Aluminium ist porös – daher nimmt es das Kaffee-Aroma an

■ Von Astrid Diepes

Alfonso Bialetti, am 17. Juni 1888 im kleinen Bergdorf Montebuglio (Piemont) geboren, ist der Mann, der zusammen mit seinem Sohn Renato die Kaffeetradition in Italien prägen sollte wie kein anderer. 1918 gründete Alfonso seine eigene Werkstatt. Sicher hatte er damals keine Vorahnung, welchen Erfolg die Firma Bialetti verzeichnen würde. Der Erfinder der einfachen und doch genialen Espressokanne Moka Express brachte 1933 den Prototypen auf den Markt.

Der erfreut sich nach wie vor in Italien und in aller Welt großer Beliebtheit. Die Kanne besteht aus zwei zusammenschraubbaren Teilen mit kleinem Heizkessel, Filter und Aufnahmehälter für den Kaffee. Durch das Material wird der Kaffee besonders aromatisch, ein Effekt, der mit den Jahren und dem Gebrauch der Moka Express stetig zunimmt. Das Aluminium ist porös – daher nimmt es das Kaffee-Aroma an. Der Kaffee mit der Moka Express schmeckt besser als mit der Vorgängermethode im Töpfchen in Norditalien, und ist schneller zubereitet als mit der Napoletana, dem Vorgängermodell aus dem Süden und der Mitte Italiens.

Seit dem 17. Jahrhundert tranken die Italiener gerne Kaffee, doch die erste typische italienische Kaffeemaschine entstand erst 1860.

In der in italienischer Handschrift ausgefüllten Geburtsurkunde in der norditalienischen Gemeinde Casale haben die stolzen Eltern des kleinen Alfonso 1888 seinen Namen und seine Geburtsstunde angegeben. Die kurvenreiche Straße zu seinem Geburtsort Montebuglio, der zu Casale gehört, eröffnet den Blick in die schneebedeckten Berge. Die Piazza vor der Kirche ist mit Lichterketten geschmückt, die von der Kirchentür zu einer Kapelle der Heiligen Madonna gespannt sind. Der kleine Ort strahlt Festtagsstimmung aus. Seine Bewohner freuen sich, auf den berühmtesten Sohn ihres Dorfs angesprochen zu werden. Ein Herr im mittleren Alter macht stolz auf einen Platz aufmerksam, der nach Bialetti benannt wurde. Er überlegt, ob er jemanden weiß, der den 1970 verstorbenen Bialetti noch persönlich kannte. Er fragt Gianni, um die 80, doch auch dieser kannte Bialetti nicht persönlich.

Die Gemeindemitarbeiterin von Casale ist weniger enthusiastisch und sagt, viele Menschen aus der Region empfinden heute keinen Stolz mehr auf die große Erfindung. Seit die Firma Bialetti verkauft wurde, seien zahlreiche Arbeitsplätze in Omegna verloren gegangen. Die wirtschaftliche La-



Nicht mehr wegzudenken: die Kanne Moka Express.
Foto: © Jiri Hera – stock.adobe.com

ge sei auch im Norden Italiens kritisch. Trotzdem besitzen 90 Prozent aller italienischen Familien eine Espressokanne von



Bialettis Geburtsort Montebuglio
Foto: Diepes

Bialetti. Alfonsos Sohn Renato machte zu einer Zeit, als Marketing noch ein Fremdwort war, mit ausgefallenen Werbestrategien auf ihr Produkt auf-

merksam. Mit einem Preis, den sich (fast) jeder leisten konnte, entstand in italienischen Haushalten ein neues, zeitgenössisches Ritual: Während der Kaffee auf dem Gasherd kochte und beruhigend vor sich hin brummete, stellte sich nach den angsteinflößenden Kriegsjahren ein heimeliges, hausgemachtes Gefühl der Sicherheit ein.

1953 entwickelte eine Werbeagentur aus Novara das berühmte Männchen mit dem Schnurrbart

Gewiss war auch der Zeitpunkt des Wirtschaftsbooms nach dem Zweiten Weltkrieg mitverantwortlich für die rasche Verbreitung der Espressokanne in ganz Italien. 1953 entwickelte eine Werbeagentur aus Novara das berühmte Männchen mit dem Schnurrbart, den »omino coi baffi«. Die Karikatur stellt Renato dar. In der abendlichen Fernsehwerbung

nach Crusinallo zurückgekehrt, zwischen dem Ortasee und dem Lago Maggiore. Er gründete eine Werkstatt und spezialisierte sich auf das Schmelzen von Leichtmetallen. Diese Werkstatt führte er mit wechselndem Erfolg weiter bis in die 50er-Jahre.

Obwohl er 1931 die Espressokanne Moka Express erfunden hatte, hatte er nicht die nötige kaufmännische Schläue, daraus ein Erfolgsprodukt zu machen. Oder vielleicht war auch die Zeit noch nicht reif – Fakt ist zumindest, dass die Herstellung der Espressokanne in Eigenproduktion vor sich hindümpelte, bis sein Sohn Renato, der 1945 aus der Gefangenschaft aus Deutschland zurückkehrte und über großes Talent im Marketing verfügte, das Produkt auf internationaler Ebene vermarktete und die kleine Werkstatt in ein modernes Unternehmen umwandelte, das ein einziges Produkt in großer Serie herstellte.

Auch Alfonsos Ehefrau Ada Calderoni Bialetti war stolz auf die Erfolgsgeschichte ihres Mannes: »Alfonso hatte das System des Aluminiumschmelzens mit Gießformen in Paris gelernt.« Wohin er in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts auf der Suche nach Arbeit emigrierte. Nach seiner Rückkehr nach Italien lebte er eine gewisse Zeit in Turin und war bei Fiat beschäftigt, wo er weiter im Bereich des Metallschmelzens arbeitete und sich perfektionierte. Als er schließlich an seinen Herkunftsort zurückkehrte – er ist in Montebuglio geboren – eröffnete er 1918 in Crusinallo eine kleine Werkstatt, die mit einem Brennofen, einer Bohrmaschine, einer Fräsemaschine und einem Amboss ausgestattet war und wo er das nutzen wollte, was er über das Metallgießen gelernt hatte.

Das Neue an seiner Erfindung war die Gießform, die nicht wie bisher aus Ton bestand und bei jedem Gießen zerstört wurde, sondern guss-eisern war und so, nachdem sie dem gegossenen Aluminium die Form gegeben hat, weiter benutzt werden konnte. Einen Gegenstand zu kreieren, um Kaffee zu kochen, war in vielerlei Hinsicht interessant. »Mir war damals nicht klar, dass er gerade dabei war, sich Inspiration für seine spätere Moka Express zu holen«, berichtet Ada Calderoni Bialetti weiter. Diese entwickelte sich aus einer von ihm gezeichneten achteckigen Gießform im Stile der 30er-Jahre. Weil sie mit ihrem ursprünglichen Unterbau ein wenig wackelte, war ein einziger Umbau nötig – das Ergebnis war die Moka Express, die noch heute produziert und verkauft wird.

»Später sei er in sein Tal



Der »omino coi baffi« preist die Erfindung an. Foto: Omegna

INFO

Reisetipps

■ Im **Museum Fondazione Museo Arti E Industria Di Omegna** können sich Besucher einen Überblick über die Entstehungsgeschichte von Bialetti und anderen Firmen aus Omegna verschaffen. Adresse: Parco Pasquale Maulini 1, 28887 Omegna (VB).

■ Im **Bialetti Factory Outlet** (ebenfalls in Omegna) kaufen Kaffeefreunde preisgünstig ein. Adresse: Bialetti, Piazza Siro Collini, 28887 Omegna (VB)

■ Das **Alessi Outlet** bietet eine große Auswahl an Küchenprodukten in elegantem Design. Adresse: Via Privata Alessi 6, 28887 Omegna Crusinallo (VB)

■ Für Hobby- und Profiköche empfiehlt sich ein Besuch im **Lagostina Factory Outlet**. Adresse: Via IV Novembre 37, 28887 Omegna (VB)

