



# ANDREA **ILLY**

... einer der bekanntesten Kaffeeröster

# BEIM ESPRESSO DENKT ER AN COCO CHANEL

📄 KATHARINA BECKER

📷 MARCO PROSCH

**M**orgens um neun gibt es am Sitz des Familienkonzerns Illycaffè in der italienischen Hafenstadt Triest den ersten Stau. Nicht auf dem Firmenparkplatz, sondern vor dem Kaffee-Tresen. In dem edelweißen, weitläufigen Foyer ringen Einkäufer im noblen Zwirn, Büroangestellte in lässigen Polo-shirts, Damen in leichten Leinenkleidern und Arbeiter im Blaumann um den besten Platz unter der überdimensionalen Spirale aus bunten Espressotassen. Im Sekundentakt schieben die beiden Baristas caffè, wie Espresso in Italien heißt, cappuccino, caffè lungo oder macchiato in angewärmten, kleinen Tassen über den Tresen.

In Neapel ist die Zubereitung von Espresso eine Religion. Im norditalienischen Triest haben die Illys daraus eine Wissenschaft gemacht. Immer auf der Suche nach dem einzig perfekten caffè.



In Neapel ist die Zubereitung von Espresso eine Religion. Die Neapolitaner behaupten, man brauche dazu eine feine Bohnenmischung, bestes Mineralwasser – um Gottes Willen nicht das schlechte Leitungswasser – und einen Schuss dolce vita. Im norditalienischen Triest ist die Kaffeezubereitung eine Wissenschaft. Um den Geheimnissen des vollkommenen Espresso auf die Spur zu kommen, leistet sich Illycaffè eine eigene Forschungsabteilung. Mehr als 1500 verschiedene Duftnoten und Aromen haben sie bereits herausgefiltert, von Nüssen über Banane und getrocknetes Holz bis zu frischer Minze und jungen Erbsen. „Mein Favorit ist Linalool, das fein nach Jasmin duftet“, sagt Andrea Illy. Eine Note, die auch in Chanel N° 5 enthalten ist, wie er scheinbar beiläufig hinzufügt.

„Einen perfekten Espresso zuzubereiten, ist sehr schwierig“, sagt Andrea Illy. Der drahtige Mann mit rasselkurzem Haar – von Beruf Chemiker wie sein Vater Ernesto – führt die Geschichte des Familienkonzerns in dritter Generation. In seinem holzgetäfelten Büro reihen sich Chemiebücher, Finanzliteratur und der National-Geographic-Atlas ganz selbstverständlich nebeneinander. Beim Aufbrühen des kleinen Schwarzen spielen so viele chemische und physikalische Variablen mit, dass theoretisch →





**Schon eine einzige schlechte Bohne könnte den Espresso ruinieren. Deswegen muss jede Bohne bei Illycaffè insgesamt 125 Qualitätskontrollen überstehen.**

den Herstellerländern Wettbewerbe und vergibt Prämien. Im brasilianischen São Paulo, im kolumbianischen Bogotá und 24 anderen Städten hat das Unternehmen „Kaffee-Universitäten“ wie die in Triest gegründet, wo Bauern, Baristas und Kaffeeliebhaber Fortbildungskurse belegen können.

Für Andrea Illy lauern überall Gefahren für seinen hochwertigen Kaffee: Verbrannte Bohnen könnten das Aroma trüben, Feuchtigkeit zu Pilzbefall oder Schimmel führen. Rund 50 Bohnen braucht man für eine Tasse Espresso. „Nur eine schlechte würde ihn ruinieren“, sagt Illy. Deswegen überlässt er nichts dem Zufall. Insgesamt 125 Qualitätskontrollen muss jedes Produkt überstehen.

Nur wenige Schritte von seinem Büro entfernt, stapeln sich in der Vorhalle die Jutesäcke mit Kaffeebohnen der Tagesproduktion bis unter das Dach. Eine elektronische Sortiermaschine scannt jede Bohne wie einen Diamanten, 200 pro Sekunde. Was nicht perfekt ist, pustet ein Druckluftstrahl heraus. Was sich als würdig erweist, wandert in große Metallbehälter zur Röstung, wo die Bohnen auf 200 bis 225 Grad erhitzt werden. Die Nordeuropäer bevorzugen die hellere 200-Grad-Variante, Südeuropäer lieben es dunkler.

Durch die Produktionshalle, die bis unter die Decke mit Förderbändern vollgestopft ist, schwebt ein zarter Kaffeeduft. Es rattert, zischt und klackert. Ganze Armeen silberfarbener Dosen rollen heran, um befüllt und verschlossen zu werden. Auch hier geht Illycaffè einen ganz eigenen Weg und verpackt das Kaffee- →

Millionen verschiedene Espressi herauskommen könnten – aber nur einer ist perfetto. Die Formel dazu hat Illy auch parat: Wasser muss bei einer Temperatur von 90 Grad mit einem Druck von neun Bar in 25 Sekunden durch sieben Gramm fein gemahltes Espressopulver strömen, damit 25 Milliliter perfekter caffè mit der haselnussbraunen crema herauskommen. Nur die schnelle Zubereitung unter Druck löst die Aromastoffe und lässt viele Bitter- und Gerbstoffe im Kaffeesatz. Dauert der Brühvorgang zu lange, schmeckt der Espresso holzig. Ist das Wasser zu heiß, schmeckt er verbrannt. Weil dabei so viel schiefgehen kann, hat Illycaffè in den 80er Jahren nicht nur die Pads erfunden, sondern liefert auch die Es-

pressomaschine mit. Die macht nichts falsch und sieht auch gut aus.

Die Suche nach dem perfekten Kaffee beginnt für die Illys viel früher. Genauer gesagt, ganz am Anfang: beim Kaffeebaum. Der Traditionsröster mischt nur Bohnen der feinaromatischen Hochlandsorte Arabica. Die billigeren Robustabohnen enthalten mehr Koffein und sind ertragreicher, gelten aber als weniger edel. Die Illys kaufen die ungerösteten, grünen Bohnen direkt bei den Kaffeebauern in Brasilien, Mittelamerika, Indien und Afrika. Und sie zahlen rund 30 Prozent mehr als den Marktpreis, wenn die Qualität stimmt. Um herauszufinden, wer die besten Bohnen anbaut, organisiert Illycaffè in



pulver nicht unter Vakuum wie alle anderen Röster, sondern unter Druck in Stickstoff und Kohlendioxid. Das soll das Aroma nicht nur erhalten, sondern wie bei gutem Wein verstärken.

Andrea Illy steht für die Tradition der Familie, die das operative Geschäft inzwischen externen Managern überlässt. Sein Großvater, Francesco Illy, kam im ersten Weltkrieg als ungarischer Soldat nach Triest und eröffnete 1933 einen Kaffee- und Kakaohandel. Zwei Jahre später entwickelte er die legendäre Kaffeemaschine Illetta, die noch heute in der Eingangshalle am Firmensitz steht. Sein Sohn Ernesto übernahm die Geschäfte in den 50er Jahren. Er gilt noch heute als die Seele der Firma. Eher Wissen-

schaftler als Unternehmer, ging es ihm weniger ums Verkaufen. Er wollte vor allem den besten Kaffee herstellen. Ein wahrer Gourmet sei sein Vater gewesen, sagt Andrea Illy. Durch ihn habe er früh ein Gespür für guten Geschmack entwickelt – und seine bis heute währende Lie-



be zu Gemüse entdeckt. „Ich erinnere mich, schon als Kind die weltbeste Tomatensuppe gegessen zu haben, und zwar in einem Hotel in Budapest. Die Maiskolben im Sommer und dann die Pilze im Herbst. Herrlich ...“, schwärmt der sonst so überlegte und analytische 47-Jährige.

Seit der jüngste Spross der famiglia 1994 die Geschicke der Firma übernahm, hat sich der Umsatz knapp vervierfacht. Im vergangenen Jahr nahm der Betrieb mit gut 750 Mitarbeitern 305 Millionen Euro ein. Sechs Millionen Tassen Illy-Kaffee werden täglich getrunken. Die Familie verkauft ihren Espresso in 50 000 Restaurants, Kaffeebars und Feinkostläden in →

---

## DER KAFFEEMARKT WELTWEIT

**Größter Kaffeeproduzent ist Brasilien vor Vietnam und Kolumbien. Weltweit wurden im Jahr 2010 rund 8 040 000 Tonnen Kaffee konsumiert. Gemahlen würde die Menge 2273 Fußballfelder einen Meter hoch bedecken. Den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Kaffee haben die Finnen mit fast 12 Kilogramm. Damit trinkt jeder Einwohner Finnlands 1831 Tassen Kaffee pro Jahr beziehungsweise fünf am Tag. Die Deutschen kommen auf knapp drei Tassen täglich und liegen damit noch vor den Italienern und Franzosen. Damit ist Kaffee vor Bier das beliebteste Getränk der Deutschen. Der weltweite Kaffeekonsum steigt jährlich um mehr als zwei Prozent, wobei Japan in den vergangenen zehn Jahren mit einem durchschnittlichen Plus von 3,5 Prozent den größten Zuwachs verzeichnete. Im gleichen Zeitraum hat sich der Kaffeepreis mehr als vervierfacht. Im August 2011 wurde ein Pfund Arabica an den Weltbörsen für 2,60 US-Dollar gehandelt, Robusta kostete mit 1,03 US-Dollar je 500 Gramm nicht einmal die Hälfte.**

Quellen: Deutscher Kaffeeverband, International Coffee Organization





**IN DER UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ IN TRIEST WERDEN JÄHRLICH ÜBER 15 000 STUDENTEN VOM BARISTA ÜBER DEN EINKÄUFER BIS ZUM PRODUZENTEN IN DER KUNST DER PERFEKTEN KAFFEEAUSWAHL UND -ZUBEREITUNG UNTERRICHTET. WEITERE STANDORTE GIBT ES BEREITS IN CHINA, SÜDKOREA, HOLLAND UND ÄGYPTEN. IN DEUTSCHLAND HAT DIE KAFFEEAKADEMIE IN MÜNCHEN IHRE PFORTEN GEÖFFNET.**

140 Ländern. Mehr als die Hälfte der Einnahmen kommen aus dem Ausland. Seit einigen Jahren investieren die Triester in eigene Kaffeehäuser. Rund 250 haben sie zwischen Los Angeles und Tokio im italienischen Stil eröffnet.

Dass Sortenvielfalt gut fürs Geschäft sei, wie Marketingexperten predigen, überzeugt in Triest niemanden. Sie stellen nur ein Produkt her: „Den besten Kaffee der Welt“, sagt Illy und nippt genüsslich an seinem Espresso am großen Tresen im Foyer, bevor der nachmittägliche Ansturm losgeht. „Es kann nur einen besten Kaffee geben. Würden wir zwei anbieten, wäre einer schlechter.“ Und einen Kaffee anzubieten, der nicht numero uno ist, das geht nicht! ←



Die Maschine zur Herstellung der 3-Kilogramm-Dosen für die Gastronomie hat Illycaffè selbst gebaut.

Seit zwei Jahren unterstützt das Porsche-Consulting-Team von Ingenieur Jacopo Brunelli (re.) Illycaffè bei der Optimierung der Produktion. „Die Produktivität der Anlage für die 250-Gramm-Dosen hat sich seither verdoppelt“, sagt Logistik- und Produktionschef Massimo Lovise (Mitte).

---

## EFFIZIENZ IN KLEINEN DOSEN

Andrea Illy ist ein Fan echter Sportwagen. Und so hat er den Weg von Porsche zum profitabelsten Autobauer der Welt aufmerksam verfolgt. Die schlanke Produktion fasziniert ihn. Als es darum ging, wie die Illys die steigende Nachfrage effizienter bedienen können, reisten die Kaffeespezialisten kurzerhand nach Deutschland. Genauer gesagt: nach Zuffenhausen, wo das Herz von Porsche seit der ersten Stunde schlägt.

Seit zwei Jahren unterstützen der Ingenieur Jacopo Brunelli, Geschäftsbereichsleiter bei Porsche Consulting in Mailand – und sein Team Illycaffè bei diversen Projekten. Gemeinsam mit den Illy-Experten krepelten sie die Fertigung der 250-Gramm-Dosen um, analysierten Maschinenausfälle sowie Fehlerquellen und stellten sie ab, sie standardisierten auch die Wartung und regelten Zuständigkeiten. „Die Produktivität der Anlage hat sich verdoppelt“, sagt Massimo Lovise, bei Illycaffè verantwortlich für Logistik, Produktion und Einkauf.

Neuestes Projekt ist die Entwicklung der dritten Kapsel-Generation, die günstiger werden soll, aber ohne Kompromisse. „Illys Kapseln sind raffiniert, leider auch kompliziert“, sagt Brunelli. Bei anderen Herstellern rinnt das Wasser nur durch die Kapsel. Für das Illy-Aroma braucht es aber Druck. Daher hat die Kapsel ein Ventil, das sich erst bei acht Bar öffnet. Um bei der Suche nach neuen Materialien und Verarbeitungsmethoden keine Entscheidungen zu fällen, die später in der Produktion Probleme machen, wird der Produktentstehungsprozess neu ausgerichtet – mit der frühen Einbindung von Experten aus Produktion, Logistik und Qualitätssicherung.

---



