



RICHTIG GESCHULT ZUM PERFEKTEN KAFFEE

Wer die Kaffeezubereitung dem Zufall überlässt, hat verloren. Gezielte Schulungen machen aus Liebhabern Kenner und Könner. Aus dem Kaffee ganz zum Schluss in der Tasse lässt sich das Wissen der Menschen dahinter herauslesen.

Ich bin überzeugt: Das Kaffeezubereiten muss genauso gelernt werden wie das klassische Paartanzen und das Skateboarden in der Miniramp. Denn Kaffee ist anspruchsvoll. Er verdient auf seinem Weg vom Ursprung bis in die Tasse unsere höchste Aufmerksamkeit. Qualitätsdenken und Leidenschaft sind Voraussetzung, Wissen und gekonntes Handwerk – und damit der Mensch – sind die entscheidenden Schlüsselfaktoren für den perfekten Kaffee. Denn die Wahl der besten Rohkaffees und das schonende Rösten der Bohnen sind „nur“ Voraussetzungen. Die Kaffeebohne hat vom Ursprung bis zu ihrer Röstung einen weiten Weg zurückgelegt. Die größten Fehler können aber ganz zum Schluss passieren. Darum darf bei der Kaffeezubereitung nichts dem Zufall überlassen werden.

Wissen und Handwerk

Und weil Kaffee zubereiten ein bisschen wie Paartanzen oder Skateboard fahren ist, kann man das Wissen und das Handwerk rund um die Kaffeezubereitung mit systematischen Schulungen durch ausgewiesene Experten aufbauen und lernen. So werden Liebhaber zu Kennern und Könnern. Darum haben wir eine hauseigene Kaffee-Akademie mit einer Vielzahl von Weiterbildungen und Kursen aufgebaut. Vom klassischen Barista-Grundkurs nach SCAE-Standards (Speciality Coffee Association of Europe) über Cup Tasting bis hin zum Brewers-Kurs. Ob Siebträger, Vollautomat oder alternative drucklose Zubereitungsarten: Es werden innovative Lösungen aufgezeigt.

Leidenschaft und Kompetenz

Woher stammt der Kaffee? Wie kam er nach Europa? Welche Geschichte kann der Kaffee erzählen? Mit dem Blick in die Historie beginnt eine Schulung, die an ihrem Ende den professionellen Barista, den privaten Kaffeeliebhaber und den engagierten Gastronomen

gleichermassen in ihrer Leidenschaft stärkt und ihre Kompetenz erweitert. Welche Kaffeesorten gibt es, welches sind ihre geschmacklichen Charakteristika? Kaffeeliebhaber haben zum einen die Möglichkeit, aus unterschiedlichen Kaffeemischungen und Single Origins auszuwählen. Zum anderen stehen diverse Zubereitungsmethoden zur Auswahl, wobei nicht bei jeder Art des Kaffeebrühens dasselbe Ergebnis in der Tasse entsteht. Jede Zubereitungsmethode hat ihre Vorzüge. Die Wahl der Kaffeesorte und deren Röstung sowie die Art des Kaffeekochens hängen direkt voneinander ab. Ziel ist es, beide Faktoren in Einklang zu bringen. Sind Kaffeesorte und Zubereitungsart einmal gewählt, stellt sich die Frage der genauen Rezeptur, um das Beste aus dem Kaffee herauszuholen: Wie viel Kaffeepulver muss ich nehmen? Wie heiss sollte das Wasser sein? Wann weiss ich, ob die Mahlstufe richtig eingestellt ist?

Grundregeln und persönliche Vorlieben

Die Zubereitung eines Kaffeegetränkes folgt den persönlichen Vorlieben und ist Ausdruck eines Lebensstils. Die Möglichkeiten der Zubereitung variieren, jede Zubereitungsart hat ihre Vorzüge. Das Ziel ist aber in jedem Fall: das volle Kaffeearoma in die Tasse zu bringen. Dabei gilt es, einige Grundregeln zu beachten: Kaffee- und Wassermengen einhalten, den passenden Mahlgrad individuell definieren, Kaffee immer erst kurz vor der Zubereitung mahlen, den angebrochenen Kaffeebeutel luftdicht verschliessen und kühl und dunkel aufbewahren.



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



EVELYNE RAST IM PORTRÄT

Evelyne Rast ist seit 2001 im Familienbetrieb tätig. Sie ist ausgebildete SCAE-Trainerin und hat 2012 das CAS "The Science and Art of Coffee" an der ZHAW in Wädenswil abgeschlossen. Ihre Hauptaufgaben liegen in der Kundenbetreuung, Schulung und Qualitätskontrolle.

WWW.RAST.CH