

Nachhaltigkeit schafft Spitzenqualität

TEXT **Beatrice Rast**

Kaffee in Spitzenqualität verlangt eine ökologische und soziale Verantwortung. Wer Spitzenqualität in der Tasse wünscht, braucht Spitzenqualität bereits in der Produktion – und muss darum bereit sein, faire Einkaufspreise über dem Weltmarktpreis zu bezahlen. Damit es sich für die Bauern rechnet, Kaffee sorgfältig und ökologisch anzubauen. Kaffee in bester, handverlesener Qualität. Nicht Kaffee als reines Massenprodukt.

Die Grundsätze der Nachhaltigkeit spielen in der Kaffeeproduktion eine immer entscheidendere Rolle. Nur bei ganzheitlicher, umweltbewusster Anbauweise kann eine langfristige Eindeckung von Kaffee gewährleistet werden. Als Rösterei können wir einen Teil dazu beitragen, indem wir alle nötigen Informationen über Herkunft und Anbauweise bei den Produzenten einfordern und für die Kunden bereitstellen. Denn wir sind überzeugt: Nachhaltigkeit kann dann gesichert werden, wenn in der Kaffeeproduktion volle Transparenz von A bis Z herrscht. Eine Transparenz, die auch für die Konsumenten immer wichtiger wird bei ihrem bewussten Kaufentscheid. Wir können präzise darüber Auskunft geben, von welcher Fazenda oder gar von welchem Feld der Kaffee stammt, wann er geerntet und verschifft wurde.

Als ambitionierte Rösterei pflegen wir langjährige Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten. Weil wir direkt von Farmen und Farmern einkaufen, die wir persönlich kennen, können wir uns auch von der Anbauweise überzeugen und gegenüber den Konsumenten für die hohe Qualität des Ursprungskaffees garantieren.

Der enge Austausch zwischen Farmern und Röstern bildet die Grundlage zum zunehmenden Direct Trade, dem Direkthandel. Als Rösterei stehen wir ein für eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit

den Kaffee-Produzenten. Wir tauschen uns laufend mit ihnen aus. Neben den persönlichen Beziehungen zu vielen Produzenten rund um den globalen Kaffeegürtel halten wir auch intensiven Kontakt zu Zwischenhändlern und Dienstleistern, die den umfassenden Informationsfluss sicherstellen und konsequent nachhaltig angebauten Rohkaffee im Sortiment haben. Damit können wir unseren Kunden sortenreine Ursprungs- und Plantagenkaffees aus den besten Kaffeeanbaugebieten der Welt bieten.

Nachhaltigkeit beginnt in den Ursprungsländern des Kaffees, endet aber nicht mit der Ernte, sondern muss die gesamte Wertschöpfungskette umfassen. Bei Rast Kaffee wird jede Bohne anhand eines eigens kreierten Röstprofils auf Trommelröstmaschinen schonend geröstet. Auf die individuellen Bedürfnisse unterschiedlicher Bohnen wird dadurch optimal eingegangen. Jede Charge wird mit dem Röstdatum versehen, dadurch garantieren wir jederzeit röstfrische Qualität. ■

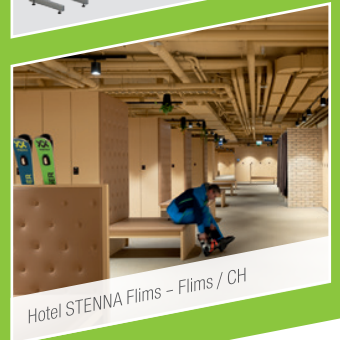
rast.ch

Die Autorin

Beatrice Rast ist zusammen mit ihrer Schwester Evelyne Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.



IHR PARTNER FÜR
**SKIDEPOTS,
SCHUHTROCKNER,
SKISTÄNDER UND
SKIKELLER.**



Markus Portmann
Berater Schweiz Ost
Tel.: 079 769 06 64
markus.portmann@wintersteiger.ch



Patrick Nydegger
Berater Schweiz Mitte
Tel.: 079 650 69 90
patrick.nydegger@wintersteiger.ch



Fred Jacquier
Berater Suisse Romande
Tel.: 079 224 17 75
fred.jacquier@skid-wintersteiger.com