

# Anwalt des guten Kaffee-Geschmacks

**MARKUS RAST** Der Luzerner ist «Röster des Jahres 2010». Markus Rast, Inhaber und Geschäftsführer der Rast Kaffee AG in Ebikon LU, ist erblich vorbelastet, was Kaffee anbelangt. Der passionierte Röster möchte Kaffeetrinkern zeigen, welches Potenzial eigentlich in einem Kaffee steckt.

FLAVIAN CAJACOB (TEXT)  
BRUNO ARNOLD (FOTOS)

Heute schon Kaffee getrunken? Die Wahrscheinlichkeit, dass dem so ist, liegt bei annähernd 100%. Denn wir Schweizer sind ein einziges Volk von Kaffeegenossen. Bei 900 Tassen Türkentrank liegt der Verbrauch pro Jahr und Kopf. Macht im Durchschnitt täglich drei Einheiten. Im Minimum. Mit dieser Quote haben wir uns ins europäische Spitzenfeld geschlüpft. Zusammen etwa mit den Finnen, den Schweden, den Norwegern und allen anderen Nordlichtern. Die Italiener hingegen, die Espresso aus dem Süden, rangieren weit hinter uns. Es gilt die Faustregel: Je weniger Sonne am Himmel, desto mehr Koffein im Kreislauf der Menschen, die darunter hausen.

Markus Rast ist guter Schweizer Durchschnitt. Drei bis vier Tassen am Tag, am Morgen mit Milch, am Nachmittag schwarz und stark. Der Hausherr dreht den Kolben ein, drückt das Knöpfchen. Es wummert. Zischt. Duftet herrlich. In der Fernsehwerbung würde jetzt eine attraktive Dame unter der Bettdecke hervorkriechen, um nach dem «Zmorgekäfel» zu greifen, welches ihr von den konfississen Kids und vom frischgeduschten Göttergatten serviert wird. Hier, in der Realität von 6031 Ebikon, ist es der «Röster des Jahres 2010», der den Service übernimmt.

## Die Lage der Kaffeenaion

In dieser Funktion ist der 61-Jährige indes prädestiniert, ein Urteil zur Lage der Kaffeenaion abzugeben. Und das fällt leider wenig schmeichelhaft aus: «Was wir uns täglich zu Gemüte führen, hat die Bezeichnung Kaffee oftmals nicht verdient – insbesondere, was

## «Was wir uns täglich zu Gemüte führen, hat die Bezeichnung Kaffee oftmals nicht verdient.»

in den Beizen aufgetischt wird.» Abwaschwasser, Bschüttli, Gwäsch; der Volksmund kennt viele Ausdrücke für ungeniessbaren Kaffee. «Und wir trinken es, ohne zu murren», schüttelt Rast den Kopf.

Was seine Liebe zum Kaffee anbelangt, so ist Markus Rast erblich vorbelastet. 1918 haben die Grosseltern im Luzerner Vorort Meggen einen Kolonialwarenladen eröffnet. 1945 fing der Vater damit an, Kaffee zu rösten. «Der Duft der frisch gerösteten Bohnen ist eine meiner ersten Kindheitserinnerungen», sagt der ehemalige KV-Stift. Nach dem plötzlichen Tod des Vaters übernahm Rast Ende der 79er-Jahre als 29-Jähriger das Ruder des Familienbetriebes, den er in der Stadt Luzern in der Tradition eines gut sortierten Detailhandelsgeschäftes weiterführte. Bis vor fünf Jahren die Erkenntnis aufkam, dass als unabhängiger «Lädeler» gegenüber den Grossverteilern mittelfristig kein Staat mehr zu machen ist.

Der Aufschrei, den die angekündigte Geschäftsaufgabe damals auslöste, war weit über die Grenzen der Stadt Luzern hinaus zu vernehmen. Wieder sollte ein alteingesessener Detailhändler die Segel streichen. Rast selber sah und sieht es weit weniger dramatisch: «Es gibt uns ja nach wie vor, wir machen jetzt einfach etwas anderes.» Was ihn als Patron alter Schule besonders stolz macht, ist die Tatsache, dass von der Belegschaft niemand entlassen werden musste. In der dreijährigen Übergangszeit seien die Abgänge einfach nicht mehr kompensiert worden. «Selbst für unsere treueste Verkäuferin haben wir hier wieder



Ihn nervt, wenn im Restaurant schlechter Kaffee aufgetischt wird: Markus Rast, Inhaber Rast Kaffee AG in Ebikon.

eine Aufgabe gefunden.» Nebst ihr und den Rösterinnen und Röstern sind auch die Ehefrau sowie die beiden Töchter als Vertreterinnen der vierten Generation im Unternehmen tätig.

Mit 15 Mitarbeitenden gehört die Rast Kaffee AG nicht unbedingt zu den grossen der schweizweit rund 40 Röstereien. Beim Volumen allerdings spielt man weit vorne mit. Das ist die Folge nicht zuletzt der Zusammenarbeit mit namhaften Verarbeitern wie Emmi (Caffè Latte), den Tankstellenshops von Esso oder der Fastfoodkette McDonald's, die Rast flächendeckend mit seinem Kaffee beliefert. Hinzu kommen Gastrobetriebe und private Kunden. In der dem Betrieb angegliederten «Kaffee Akademie» werden Profis und Laien zudem in die Kunst der

perfekten Kaffe Zubereitung eingeführt. Eine Philosophie für sich. Markus Rast rollt die Augen. «Sie glauben gar nicht, wie gering die Kenntnisse in Sachen Kaffee selbst bei ausgewiesenen Berufsleuten sind. Und das bei einem Getränk, das hierzulande weit beliebter ist als Wein oder Mineralwasser!»

## Der Super-Gau punkto Aroma

Rast ist ein Anwalt des guten Geschmacks. Ihn nervt, wenn in der Beiz schlechter Kaffee aufgetischt wird. Oder wenn jemand zuhause seine Maschine nicht ordnungsgemäss pflegt und dadurch das der Bohne inwohnende Fett ranzig wird. «Das ist der absolute Super-Gau, was das Aroma anbelangt.» In seinen Augen ist Kaffee ein edles Halbprodukt, das bei der Verarbeitung, Lagerung und Zube-



## ZUR PERSON

### Steckbrief

**Name:** Markus Rast  
**Funktion:** Besitzer Rast Kaffee AG, «Kaffeeröster des Jahres 2010»  
**Alter:** 61  
**Hobbys:** Lesen, Musik, Joggen, Reisen  
**Wohnort:** Luzern  
**Familie:** Verheiratet, zwei erwachsene Töchter

### Karriere

**1978–2005** Inhaber und Geschäftsführer Rast Lebensmittel AG, Luzern  
**Seit 2005** Inhaber und Geschäftsführer Rast Kaffee AG, Ebikon LU

### Führungsgrundsätze

**1.** Firmenkultur vorleben – als Chef nicht einfach «Verwalter» sein.  
**2.** Mit Leidenschaft ans Werk gehen. Arbeit darf Spass machen.  
**3.** Zuständigkeiten übertragen. Aufgabe und Verantwortung sollen auf demselben Level liegen.

### Firma

**Rast Kaffee AG** Das Unternehmen, zu 100% in Familienbesitz, hat 2009 einen Umsatz von 3,7 Mio Fr. erzielt und beschäftigt in Ebikon 14 Personen. Seit fünf Jahren liegt der Fokus auf der Veredelung hochwertiger Kaffeebohnen.

reitung viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt erfordert. «Wir als Röster liefern ja nur den Rohstoff, was jemand daraus macht, das liegt nicht in unserer Macht.» Er hebt die Espresso-Tasse. «Ich sage den Leuten immer, Kaffee ist dumm. Er wehrt sich nicht, wenn man ihn falsch lagert oder schlecht behandelt. Milch ist da viel cleverer – die wird einfach sauer. Und so lernt man, damit richtig umzugehen.»

Bei all der Energie und dem Herzblut, das er in die Verarbeitung der jährlich rund 1000 t Rohkaffee fliessen lässt, sieht sich Markus Rast trotzdem nicht als Missionar. «Jemanden zum Kaffeetrinker machen wollen, das funktioniert

**«Ich sage den Leuten immer, Kaffee ist dumm. Er wehrt sich nicht, wenn man ihn falsch lagert.»**

nicht. Entweder man mag Kaffee oder man mag ihn nicht. Denen aber, die ihn schätzen, will ich zeigen, welches Potenzial dem Kaffee innewohnt.»

## Ein Frischprodukt

Mit der Erfindung der Vakuumverpackung und der Einführung der automatischen Maschinen sei es in den letzten 40 Jahren nämlich kontinuierlich bergab gegangen mit dem, was in Herrn und Frau Schweizers Tasse dümpelt. «Auf der einen Seite ist das traurig, auf der anderen Seite gibt es uns Röstern aber auch die Möglichkeit zu zeigen, wie Kaffee wirklich schmecken sollte.»

Der Chef bahnt sich strammen Schritten einen Weg durch die zur Weiterverarbeitung bereitstehenden Jutesäcke. Über 50 Sorten Kaffee werden hier morgens ab vier Uhr geröstet. Verarbeitet werden die grünen Kaffeekirschen auf Bestellung. Mittels Kurier geht der Kaffee dann so rasch als möglich zum Kunden – mitunter hoch bis nach Stockholm. «Wie Brot ist Kaffee ein Frischprodukt, entsprechend sollte er auch nicht gehortet, sondern möglichst frisch genossen werden», erläutert Rast; er stört sich daran, dass auf den meisten Kaffeeverpackungen zwar ein Haltbarkeitsdatum ausgewiesen ist, nicht aber – so wie bei ihm – der Zeitpunkt des Röstens.

## Auszeichnung als Verpflichtung

Diesen Sommer ist Markus Rast mit dem Titel «Röster des Jahres» bedacht worden, der höchsten Auszeichnung, die im deutschsprachigen Raum in dieser Branche verliehen wird. Insgesamt gibt es jeweils um die 700 Aspiranten. Er sieht die Auszeichnung als Lohn für die Anstrengungen der letzten Jahre, gleichzeitig ist sie ihm aber auch Verpflichtung. «Meister in einer Disziplin zu werden, ist weit einfacher, als Meister zu bleiben», sagt er, dem die Meinung der Konsumenten weit wichtiger ist als das Urteil einer Jury.

Denn auch unter den Schweizer Röstereien herrscht ein Verdrängungskampf, wird um jeden Kunden hart gekämpft. «Der Verbrauch wird kaum zunehmen, gleichzeitig gewinnen die Kapselsysteme weiter an Bedeutung. Da heisst es, mit den richtigen Produkten den Geschmack der Konsumenten zu treffen.» Wer als Röster auf Qualität setze, der sei schon mal gut aufgestellt am Markt, meint Rast und lässt seine Tasse ein weiteres Mal volllaufen. «Wenn ich mir etwas für die Zukunft wünschen könnte, dann wäre es, dass sich die Leute wehren, wenn ihnen schlechter Kaffee aufgetischt wird. Genau, wie sie es tun, wenn ein Wein Zapfen hat.»