



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTEREI

MEDIENINFORMATION

## **Rast Kaffee ist „Röster des Jahres 2010“**

*Ebikon/Luzern, 27. Mai 2010.* – **Der beste Kaffee im gesamten deutschsprachigen Raum kommt aus Ebikon: Die Rast Kaffee AG ist „Röster des Jahres 2010“ und erhält damit die höchste Kaffee-Auszeichnung. Die Auszeichnung wird von internationalen Experten und dem Fachmagazin Crema vergeben.**

„Die Auszeichnung freut mich und ehrt uns“, sagt Markus Rast, Inhaber und Geschäftsführer der traditionsreichen RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI mit Sitz in Ebikon/Luzern. „Die Auszeichnung ist zugleich eine Bestätigung für unsere Arbeit und unsere Ambitionen.“ Nichts weniger als der perfekte Kaffee: Das ist das Ziel von Markus Rast und seinem Team. „Eine dauernde Herausforderung“, lacht der Perfektionist.

Mit „Röster des Jahres“ wird jährlich jenes Unternehmen prämiert, das mit einer kontinuierlich herausragenden Qualität des gerösteten Kaffees glänzt. Rast Kaffee verwendet nur die besten, in der Regel von Hand gepflückten und sonnengetrockneten Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Das Rösten erfolgt nach streng festgelegten, individuellen Anforderungsprofilen und mit detaillierten Röstprotokollen und konsequenter Qualitätskontrolle. Rast Kaffee bringt den Kaffee mit grösster Sorgfalt schonend langsam auf Probat-Trommelröstern zum perfekten Röstgrad. So wird das optimale Aroma erreicht. Geröstet wird nach Bestelleingang, damit die Frische des Kaffees garantiert werden kann. Alle Kaffeebeutel von RAST KAFFEE sind dann auch mit dem Röstdatum versehen. „Unsere Flexibilität und unsere Transparenz zeichnen uns aus“, sagt Markus Rast. „Ein Kunde kann hier morgens Kaffee bestellen, wir liefern den Kaffee bis am nächsten Tag. Frische geht uns über alles.“

Doch zum perfekten Kaffee in der Tasse gehört noch mehr als das Rösten feinsten Gourmet-Kaffees. Deshalb hat sich die Rast Kaffee AG zu einem führenden Dienstleistungs- und Kompetenzzentrum mit einem leistungsübergreifenden Angebot entwickelt und die KAFFEE AKADEMIE ins Leben gerufen. Hier werden Kunden beraten und geschult. Die ausgewiesenen Kaffee-Spezialisten der Rast Kaffee AG bieten eine Vielzahl an Kursen nach SCAE-Standards (Speciality Coffee Association of Europe) an: vom klassischen Barista-Grundkurs, über Cup Tasting bis hin zum Rösterkurs für Privatröster, Shop-Röster und allgemein Kaffeebegeisterte.

### **Ein erfolgreiches Familienunternehmen**

Seit weit über sechzig Jahren röstet die Familie Rast Kaffee, heute geführt in der dritten und vierten Generation. Ihren Ursprung hat die Schweizer Traditionsrösterei in einem Kolonialwarenladen, der 1918 in Meggen/Luzern gegründet wurde. Das Unternehmen ist als Aktiengesellschaft 100 % in Familienbesitz und beschäftigt 14 Mitarbeitende. Die Palette an RAST KAFFEE umfasst über 50 sortenreinen Ursprungs- und Plantagenkaffees und rund 20 Mischungen. Alle- samt detailliert und transparent deklariert, viele zertifiziert, wie BIO Suisse, Max Havelaar, UTZ Certified, Rain Forest Alliance oder Cup of Excellence.

### **Hinweis an die Redaktionen:**

Kostenloser Download von Bildmaterial unter [www.rast.ch/medien](http://www.rast.ch/medien)

### **Weitere Auskünfte:**

Rast Kaffee AG

Markus Rast

Inhaber und Geschäftsführer

Telefon: 041 210 58 66

E-Mail: [markus.rast@rast.ch](mailto:markus.rast@rast.ch)

Internet: [www.rast.ch](http://www.rast.ch)