



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

Dem perfekten Kaffee verpflichtet

In Ebikon bei Luzern wird Kaffee der Spitzenklasse geröstet. Das beweist die Auszeichnung zum „Röster des Jahres 2010“, der höchsten Auszeichnung für eine Rösterei im gesamten deutschsprachigen Raum. Die RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI gehört zu einer Handvoll Röstereien der internationalen Topliga. Und hat mit dieser Auszeichnung den Beweis erbracht, dass ihr gelingt, was sie sich seit Anbeginn zum Ziel gesetzt hat: den besten Kaffee zu rösten. Und noch mehr: Alles zu unternehmen, damit der beste Kaffee getrunken werden kann.

Leidenschaft und ganzheitliche Denkweise

Ein Anspruch, der zugleich den Wunsch nach Perfektion voraussetzt. Der perfekte Kaffee! Der perfekte Espresso! Damit der Kaffee, der Espresso, aber perfekt schmecken, muss ein Höchstmass an Qualität auf der ganzen Linie vorausgesetzt werden, vom Pflanzen und Pflücken der Kaffeekirsche bis hin zum Aufbrühen des Kaffees in der Tasse. Markus Rast, Inhaber und Geschäftsführer der Rast Kaffee AG, seine Frau Trudy, seine Familie und sein Team haben sich dem Kaffee verschrieben. Sie sind dann auch mit Leidenschaft und einer ganzheitlichen Denkweise daran, den Kaffeeprozess weit über das eigentliche Rösten hinaus zu beeinflussen und mitzugestalten. Der Rohkaffee, der in Ebikon geröstet wird, wird in der Regel von Hand gepflückt, ist sonnengetrocknet und kommt nur aus den besten Anbaugebieten der Welt, u.a. aus Zentralamerika und aus der Karibik, aus Südamerika, Ostafrika, Indien, Indonesien, Papua Neu Guinea und Australien.

Das Rösten erfolgt nach streng festgelegten, individuellen Anforderungsprofilen und mit detaillierten Röstprotokollen und konsequenter Qualitätskontrolle. Hier wird der Kaffee mit grösster Sorgfalt schonend langsam auf Probat-Trommelröstern zum perfekten Röstgrad gebracht. Hier wird mit Passion und Feingefühl bis zur Perfektion geprobt, bis zum optimalen Aroma. Alles muss passen. Und aromadicht abgepackt werden. Rast Kaffee gibt sich mit keinen Kompromissen zufrieden. Für Rast ist Kaffee ein Frischprodukt. Je frischer Kaffee getrunken wird, desto mehr Röstaromen können genossen werden. Deshalb wird erst nach Bestelleingang geröstet (Roast on Demand), das Röstdatum ist auf dem Beutel ausgewiesen. „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.“ Und die Zusammensetzung und die Herkunft der Kaffeemischungen werden absolut transparent deklariert.

Rösten und verkaufen, aber auch beraten und schulen

Doch damit nicht genug: Die Rast Kaffee AG ist nicht nur der führende Anbieter im Bereich des Gourmet-Kaffees, sondern mit einem leistungsübergreifenden Angebot auch ein ausgewiesenes Dienstleistungs- und Kompetenzzentrum. Denn der endgültig perfekte Kaffee entsteht letztinstanzlich an der Kaffeemaschine. Der qualitativ hochwertigste Kaffee nützt wenig, wenn an der Maschine nicht mit der ebengleichen Qualität der Kaffee zubereitet wird. Deshalb hat die Rast Kaffee AG eine eigene KAFFEE AKADEMIE aufgebaut, in der die Kunden beraten und geschult werden. Die Kaffee-Spezialisten der Rast Kaffee AG bieten eine Vielzahl an Weiterbildungen und 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. Ob Halbautomat, Vollautomat oder alternative Zubereitungsarten: In der KAFFEE AKADEMIE werden an allen Kaffeemaschinen interessante und innovative Lösungen aufgezeigt. Hier kann trainiert werden, hier lernen Kunden, die Maschine richtig einzustellen oder eine effiziente Qualitätskontrolle zu gewährleisten. Das Kursangebot wird laufend erweitert, neben praktischen auch mit betriebswirtschaftlichen Schwerpunkten.



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

Kaffeekultur und Kaffeewissen weitergeben: Das liegt Markus Rast am Herzen. Die Kundenstruktur der Rast Kaffee AG ist breit, von Grosskunden und Wiederverkäufern über die gesamte Gastronomie, Büros und Kantinen bis hin zu Privatkunden.

Ein Familienunternehmen

Seit weit über 60 Jahren röstet die Familie Rast Kaffee, unterdessen ist mit den Töchtern Evelyne und Beatrice Rast die vierte Generation ins Unternehmen eingetreten. Die Schweizer Traditionsrösterei ist als Aktiengesellschaft zu 100 % in Familienbesitz. 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. Die Rast Kaffee AG bietet nur bis ins letzte nachvollziehbare Kaffees an, die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Rohkaffees wird grossgeschrieben.

Vom Kolonialwarengeschäft zur Kaffeerösterei

Was heute eine Kaffeerösterei der Spitzenklasse ist, hat seinen Ursprung in einem klassischen Kolonialwarengeschäft im Luzerner Vorort Meggen. Xaver und Anna Rast-Abt, die Grosseltern des heutigen Inhabers Markus Rast, eröffneten 1918 ein Lebensmittelgeschäft. Ihr Sohn Xaver jun. richtete 1945 eine kleine Rösterei ein und begann, die Kaffeerösterei systematisch aufzubauen. Es war dies zugleich der Anfang der Leidenschaft, die unterdessen längst zu einer Familientradition geworden ist. Als Xaver Rast 1953 mit seinem Unternehmen in die Stadt Luzern expandierte und ein neues Geschäftslokal für den Engros- und Detailhandel baute, richtete er auch eine Kaffeerösterei ein. Der Fokus lag auf dem florierenden Handelsgeschäft. Doch auch der hauseigene Kaffee verkaufte sich ausgezeichnet. Entsprechend wurde die Rösterei laufend ausgebaut.

Markus Rast und seine Frau Trudy führten die Tradition des Lebensmittelgeschäftes und der Kaffeerösterei nach der Übernahme 1978 in der nunmehr dritten Generation weiter. Mit der Einführung eines eigenen Kaffeekonzeptes 1996 verschob sich das Schwergewicht der Geschäftstätigkeiten aber kontinuierlich Richtung Kaffee. Im Bewusstsein, dass Kaffee rösten zu einem Zukunftsmodell für das Unternehmen werden könnte, setzten Markus und Trudy Rast eine konsequente Strategie um und sich selber ein klares Ziel: den besten Kaffee zu rösten. Das führte 2005 zur Aufgabe des Detailhandelsgeschäftes und zur gleichzeitigen Umbenennung der Rast Lebensmittel AG in Rast Kaffee AG – ein logischer Schritt. Und der Beginn einer Erfolgsgeschichte.

Mai 2010



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

Unternehmensgeschichte

- 1918** Gründung des Kolonialwarengeschäftes in Meggen durch Xaver und Anna Rast-Abt
- 1945** Einrichtung einer kleinen Kaffeerösterei im Geschäft Meggen durch Xaver Rast jun.
- 1948** Xaver und Elisabeth Rast übernehmen das Unternehmen in der 2. Generation
- 1953** Bau des Lebensmittelgeschäftes (Engros und Detail) an der Bundesstrasse 9 in Luzern; Einrichtung einer Kaffeerösterei
- 1965** Einrichtung der ersten Vakuum-Maschine für Kaffee in der Zentralschweiz
- 1978** Markus und Trudy Rast übernehmen das Unternehmen in der 3. Generation
- 1979** Umwandlung des Unternehmens in die Rast Lebensmittel AG; 100 % in Familienbesitz
- 1981** Ersatz der bestehenden Röstanlage durch einen Probat-Trommelröster G45
- 1994** Aufnahme von Fair Trade-Kaffee Max Havelaar ins Angebot
- 1996** Umsetzung eines neuen Kaffee-Konzeptes
- 2000** Gewinn des PRIX ALI der Stadt Luzern
- 2001** Eintritt von Evelyne Rast in das Unternehmen (4. Generation)
- 2002** Gründung der KAFFEE AKADEMIE
- 2004** Erste Kaffee-Workshops für die Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Eröffnung der ersten Etappe der Rösterei in Ebikon; Einbau eines Probat-Trommelrösters G90 mit Rauchverbrenner und Katalysator

Zertifizierung BIO und BIO SUISSE
- 2005** Aufgabe des Detailhandelsgeschäftes an der Bundesstrasse 9 in Luzern

Namenswechsel von Rast Lebensmittel AG zu Rast Kaffee AG; Domizilwechsel von Luzern nach Ebikon

Zweite Etappe des Ausbaues der Rösterei in Ebikon: Zügeln des Trommelrösters G45, Einbau eines Rauchverbrenners, Installation von zwei neuen Abfüllanlagen
- 2008** 90-Jahr-Jubiläum RAST

Eintritt von Beatrice Rast in das Unternehmen (4. Generation)
- 2009** Zertifizierung IFS International Food Standard
- 2010** „Röster des Jahres“: Höchste Auszeichnung im deutschsprachigen Raum für den besten Kaffee, verliehen von Experten und dem Fachmagazin „Crema“