



Beatrice und Evelyne Rast

## «Dem perfekten Kaffee verpflichtet!»

*Seit 1918 verschreibt sich das Familienunternehmen Rast der Welt des Kaffees. Warum die preisgekrönte Rösterei aus Ebikon beim Qualitätsanspruch keine Kompromisse macht, erklären die Schwestern Evelyne und Beatrice Rast im Gespräch mit Ruth Ofner.*

### Was ist ein perfekter Kaffee?

*Evelyne Rast:* Ein perfekter Kaffee ist ausgewogen in der Säure, Süsse und Bitterkeit, nach dem Trinken hinterlässt er einen tollen Geschmack. Für mich ist das zum Beispiel ein Espresso nach einem feinen Essen.

### Bereits zum zweiten Mal hat Rast Kaffee den Oskar der Schweizer Rösterei erhalten. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

*Evelyne Rast:* Die Auszeichnung zum «Schweizer Röster des Jahres 2022» der unabhängigen Fachjury von Crema Schweiz, dem Kaffeemagazin der Branche, hat uns unglaublich gefreut. Wir sehen es als Bestätigung für unseren hohen Qualitätsanspruch und unsere Expertise. Zugleich spornt uns die Auszeichnung an, den eingeschlagenen Weg konsequent weiterzugehen.

### Liegt Ihrer Familie die Kunst des Kaffeeröstens im Blut?

*Beatrice Rast:* Irgendwie schon. Wir sind bereits die vierte Generation, die das Unternehmen führt. Die erste Generation hat zwar noch keine eigene Rösterei betrieben, jedoch schon gerösteten Kaffee verkauft. Es freut uns sehr, ein Familienunternehmen mit so viel Geschichte – über 100 Jahre! – und Kaffeepassion führen und weiterentwickeln zu dürfen.



*«Viele der Plantagen, von denen wir Kaffee beziehen, haben wir besucht.»*

Beatrice Rast, Geschäftsführerin



**Ist die Gourmet-Rösterei über die Landesgrenzen hinaus bekannt?**

*Beatrice Rast:* Wir konzentrieren uns auf den Schweizer Markt. Röstkaffee ist ein Frischprodukt. Je frischer der Kaffee getrunken wird, desto aromatischer schmeckt er. Deshalb macht es für uns keinen Sinn, diesen über lange Strecken und mit hohen Transportkosten ins Ausland zu exportieren. Wir beliefern einzig ein paar wenige, exklusive Kunden in Deutschland.

**Wo ist Rast Kaffee erhältlich?**

*Beatrice Rast:* Privatpersonen können beispielsweise online im Rastshop bestellen. Oder sie besuchen unsere Rösterei an der Industriestrasse in Ebikon und kaufen direkt vor Ort ein. Da wir jede Bestellung frisch rösten, können uns die Kundinnen und Kunden zusehen und beim Warten einen Kaffee geniessen. Schweizweit ist Rast Kaffee zudem im Detailhandel, etwa bei Migros, erhältlich. Unsere Kaffees werden in Kaffeebars, Restaurants und Hotels serviert, aber auch in den Cafeterias von Altersheimen und Spitälern. Auch Büros und Kantinen setzen vermehrt auf Gourmetkaffees.

**Wie erfüllen Sie die hohen Erwartungen der Kaffeeliebhaber?**

*Evelyne Rast:* Alle Rohkaffees, die wir rösten, kaufen wir bei den besten Kaffeeproduzenten der Welt ein. Wo möglich, werden die Bohnen von Hand geerntet. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit bis hin zum Produzenten ist uns wichtig. Unsere Kaffees sind transparent deklariert, einige zudem zertifiziert: BIO, Max Havelaar, Rainforest Alliance oder Cup of Excellence. Unsere Röstmeister entlocken jedem Kaffee sein bestes Aroma. Für einen perfekten Kaffee ganz zum Schluss in der Tasse überlassen wir nichts dem Zufall.

**Wie gehen Sie mit Nachhaltigkeit und ethischer Beschaffung um?**

*Beatrice Rast:* Spitzenqualität in der Kaffeeproduktion kann nur erreicht und gehalten werden, wenn ökologische und soziale Verantwortung Hand in Hand gehen. Durch unsere über 100-jährige Tätigkeit im Kaffee-Geschäft sind Partnerschaften entstanden, welche weit über reine Nachhaltigkeits-Zertifikate hinausgehen. Unsere Partner verstehen sich als erweiterte Familienmitglieder, welche mit ihrem Namen für beste Qualität stehen. Viele Plantagen, von denen wir Kaffee beziehen, haben wir besucht. Wir setzen seit Jahren auf den direkten Handel und bezahlen Einkaufspreise, die über dem handelsüblichen Marktniveau liegen. Im Gegenzug garantieren uns unsere Produzenten eine faire Entlohnung ihrer Mitarbeitenden sowie einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Uns sind der Austausch mit unseren Kaffeeproduzenten und die Entwicklung eines gemeinsamen Qualitätsanspruchs sehr wichtig.

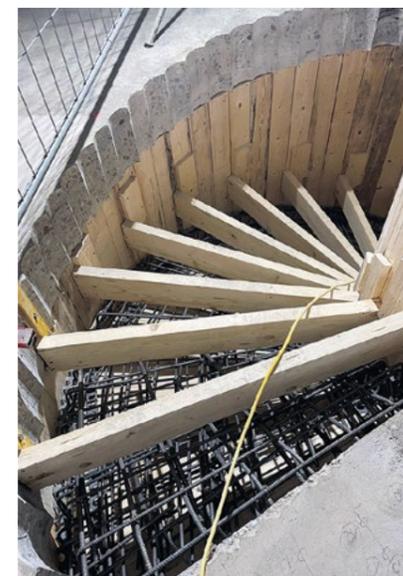
**Warum betreibt Rast Kaffee eine hauseigene Kaffee-Akademie?**

*Evelyne Rast:* Weil wir Menschen den Zugang zum perfekten Kaffeegenuss ermöglichen wollen. Jährlich organisieren wir in unseren Räumlichkeiten rund 100 Weiterbildungen und Kurse. Vom klassischen Barista-Grundkurs nach SCAE-Standards (Speciality Coffee Association of Europe), über Cup Tasting, Brewers Kurs bis hin zum Rösterkurs ist alles dabei. Teilnehmende können zudem lernen, wie sie ihre Kaffeemaschine optimal einstellen oder die Qualitätskontrolle im Betrieb gewährleisten. Unsere Kurse können online auf [rast.ch/kurse](http://rast.ch/kurse) gebucht werden. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, unser Kaffeewissen zu teilen.

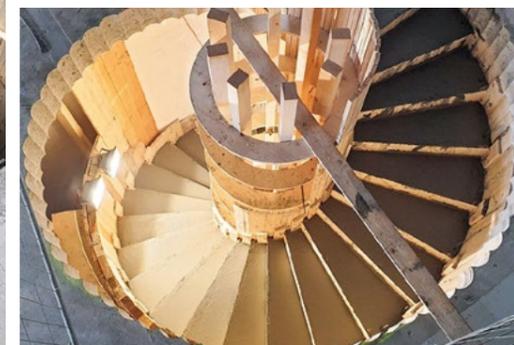


*«Es ist uns eine Herzensangelegenheit, unser Kaffeewissen zu teilen.»*

Evelyne Rast, Geschäftsführerin



Ein Hingucker: Die spiralförmige Struktur der Wendeltreppe erfordert eine Schalung, die sich dreidimensional krümmt und dreht. Das verlangt präzise Berechnungen, massgeschneiderte Schalungsteile, erfahrene Handwerker und höchste Genauigkeit vor Ort.



**Industriestrasse 4, Ebikon**

Produktion, Verkaufsladen, Büroräume

- Bauherr** Rast Kaffee AG, Ebikon
- Architektur** Thomas Rast Architekt ETH / SIA, Zürich
- Baumeister** Schmid Bauunternehmung AG, Ebikon
- Bauzeit** März 2023 bis April 2024
- Fotografie** Schmid Gruppe, Rast Kaffee AG



QR-Code scannen und mehr erfahren  
[schmid.lu/industriestrasse-ebikon](http://schmid.lu/industriestrasse-ebikon)