

Die Schweizer-
macher

Ihr Leben haben sie den schwarzen Bohnen verschrieben. Der 100-jährige Familienbetrieb **RAST KAFFEE** in Ebikon LU wird von der vierten Generation geführt. Zu ihren Kunden gehören Emmi und McDonald's.



100 Jahre
Die Eltern
Markus, 69, und
Trudy Rast, 70,
feiern ihr Fir-
menjubiläum.

Links:
50 Sorten
aus der ganzen
Welt Die Ge-
schäftsleiter
von Rast Kaffee
im Lagerraum
ihrer Firma in
Ebikon: Bea-
trice Rast, ihr
Mann Adrian
Gisler, Schwes-
ter Evelyne
Rast (v. l.).

TEXT **THOMAS KUTSCHERA**
FOTOS **GERI BORN**

Der Sack, auf dem Beatrice Rast sitzt, hat einen langen Weg hinter sich. 69 Kilo grüne Kaffeebohnen enthält er, Sorte Arabica, von Hand gepflückt in Brasilien. Auf einem Containerschiff wird die Ware zwei Wochen über den Atlantik transportiert, ab Rotterdam geht es weiter auf dem Rhein in den Hafen Basel. Von da fährt jeden Mittwoch ein Lastwagen rund 30 Paletten à zehn Säcke aus den besten Anbauregionen der Welt ans Endziel: zu Rast Kaffee in Ebikon.

100 Jahre alt ist das Familienunternehmen heuer. Geleitet wird es in vierter Generation von den Schwestern Evelyne und Beatrice Rast sowie von Beatrice' Ehemann Adrian Gisler, 41. Beatrice, 36, ist für den Einkauf zuständig, ihr Gatte für die Produktion, Evelyne, 38, leitet Verkauf und Schulungen. «Es güiget zwischen uns», sagt Beatrice, «niemand möchte die Aufgaben der anderen übernehmen.» Das Credo der Rasts: Rösten mit Leidenschaft! 2010 zeichnete die Fachzeitschrift «Crema» die Firma aus als «Rösterei des Jahres» im gesamten deutschsprachigen Raum. Evelyne Rast: «Wir verarbeiten nur von Hand geerntete Bohnen, die ▶

«Wir haben Kaffee im Blut»



Wie wär's? Die neue «NZZ am Sonntag» im günstigen Probeabo.

Hat Ihr Intellekt am Wochenende schon was vor?

NZZ am Sonntag

Jetzt nur CHF
30.-
 für 10 Ausgaben
 nzz.ch/sonntag21



► nach dem Pflücken nachverlesen werden.» 50 Sorten aus fast ebenso vielen Ländern werden geröstet, 20 Angestellte arbeiten hier. «Unsere Kaffeeproduzenten kennen wir seit vielen Jahren.»

Adrian Gisler stösst die Karre mit einem Sack brasilianischer Kaffeebohnen durch die Lagerhalle zum Lift. Vom Keller gehts in den ersten Stock. Hier empfängt einen der typische Kaffeegeruch: Herzstück der Produktionshalle sind drei Trommel-Röstmaschinen. Das Wasser in der Kaffeebohne verdampft, der Zucker kara-

Verstehen ihr Handwerk
 Die Chefs bei der grossen Trommelröstmaschine. Die Kelle wird für Qualitätsproben gebraucht.

Oben links: Röstfrisch abgepackt
 Evelyne Rast in der Abfüllerei. «Je frischer der Kaffee getrunken wird, desto grösser ist die Aromavielfalt in der Tasse.»



mellisiert, die Bohne knackt auf: Erst durch den 15- bis 20-minütigen Röstprozess erhalten die Bohnen ihre braune Farbe und den aromatischen Geschmack. Gisler nimmt eine Kelle Röstgut, prüft es mit Augen und Nase. Beatrice Rast: «Wir haben Kaffee im Blut.»

Nach dem Rösten werden die Bohnen abgepackt und sofort versandt. In 500 Gaststätten und Hotels der Schweiz wird Rast-Kaffee ausgeschenkt, unter anderem im «Trois Rois» in Basel. Neben McDonald's ist Emmi ein Kunde: In jedem Caffè Latte hats Kaffee

aus Ebikon! Täglich werden in der Schweiz 90 000 Tassen Rast-Kaffee getrunken. Mit 1100 Tassen Kaffee pro Jahr und Person liegt die Schweiz weltweit auf Platz 3. Ein ausgesprochener Rast-Liebhaber ist FCB-Spieler Valentin Stocker, 29. Selbst als er bei Hertha BSC spielte, kam der Fussballer in Ebikon vorbei, um seine Portion abzuholen. «Die Qualität und die Nachhaltigkeit der Produktion überzeugen mich.»

Das Geheimnis eines guten Kaffees? Evelyne Rast, die in der hauseigenen Akademie Vorträge und Barista-Kurse gibt: «Unser Kaffee verdient auf seinem Weg vom Ursprung bis in die Tasse die höchste Aufmerksamkeit.» Evelyne und ihre Schwester trinken im Tag je fünf Filterkafi, Adrian Gisler ist ein leidenschaftlicher Bohnenkauer. Bei der morgendlichen Blinddegustation machen alle mit. Yellow Bourbon aus Brasilien? Oder Geisha Washed aus Panama? Beatrice Rast: «Die Sorte erraten ist auch für uns nicht immer einfach.» Wer patzt, zahlt ein Zwanzgerli in die Kafikasse. ●

100 Jahre Kaffee Rast

1918 gründet Xaver Rast (der Urgrossvater von Evelyne und Beatrice Rast) mit seiner Ehefrau Anna in Meggen LU ein **Kolonialwarengeschäft** (Bild). Darin richtet Xaver junior 1946 eine Kaffeerösterei ein. 1978 übernimmt mit Trudy und Markus Rast die dritte Generation. Sie fokussiert vollständig auf Kaffee und eröffnet 2004 die Rösterei in Ebikon. Evelyne Rasts **Tipps** für guten Kaffee: «Kaffeewahl, Zubereitung und Kaffeemaschine stehen in direkter Verbindung. Nichts dem Zufall überlassen!» Info: www.rast.ch



Foto Privatarchiv