



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

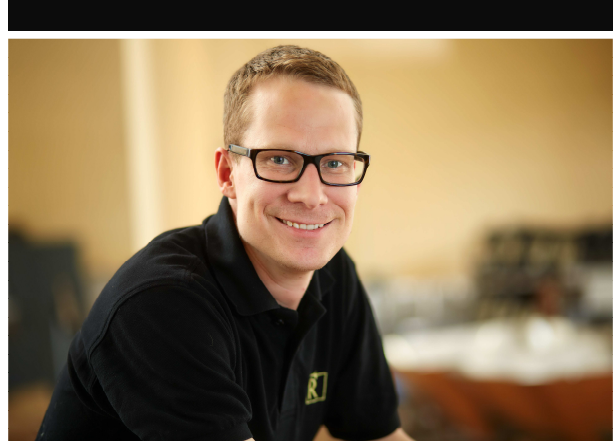
ADRIAN GISLER



"DEN PERFEKTEN KAFFEE ZU RÖSTEN; DIES IST MEIN TÄGLICHER ANSPORN"

Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

Einen festen Tagesablauf gibt es in meiner Funktion nicht. Kein Tag ist gleich wie der andere. Ich kontrolliere Rohkafeelieferungen, degustiere verschiedene Kaffees, kaufe Rohkaffee und Materialien ein, welche wir in der Produktion benötigen, plane die Arbeit des Produktionsteams und erstelle Röstprotokolle. Wenn wir Schulungen durchführen, sei es für Privatpersonen oder Gastrobetriebe, zeige ich den Besuchern die Rösterei und erkläre, was beim Rösten in den Kaffeebohnen vorgeht. Und natürlich stehe ich jeden Tag am Trommel-Röster und bin bestrebt, aus den besten Rohkaffees den besten Kaffee zu rösten.



Warum bist du Röster geworden?

Zum einen aus Freude am Produkt und zum anderen aus der Freude am Handwerk. Und mir gefällt es, in einem Familienbetrieb mitzuwirken und aktiv zur hohen Qualität unserer Kaffees beizutragen.

ADRIAN GISLER IM PORTRÄT

Adrian Gisler ist seit 2013 bei RAST KAFFEE als Leiter der Rösterei und Mitglied der Geschäftsleitung tätig. In dieser Funktion trägt er massgeblich zu einer hohen Kaffeequalität bei. Adrian Gisler ist seit drei Jahren mit Beatrice Rast verheiratet und ist Vater von den Zwillingen Moritz und Elias (2).

WWW.RAST.CH

Was macht für dich den perfekten Kaffeegenuss aus?

So richtig geniesse ich den Kaffee, wenn er aus besten Bohnen und optimal geröstet in der Tasse ist. Wenn ich dazu noch in einer spannenden Runde sitze und über Kaffee philosophieren kann, bin ich glücklich :-)