



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTEREI

## **MEDIENINFORMATION**

### **100 Jahre Rast Kaffee – 100 Jahre Qualitätsdenken**

*Ebikon/Luzern, 26. Februar 2018.* – **Rast Kaffee feiert das 100jährige Bestehen. Das innovative Familienunternehmen mit Sitz in Ebikon bei Luzern ist eine schweizweit erfolgreiche Gourmet Rösterei mit höchstem Renommee weit über die Landesgrenzen hinaus. Heute wird das traditionsreiche Unternehmen in 4. Generation von den beiden Schwestern Evelyne und Beatrice Rast zusammen mit Adrian Gisler geführt. Die Schweizer Traditionsrösterei ist als Aktiengesellschaft zu 100 Prozent in Familienhand.**

Rast Kaffee verpflichtet sich seit Generationen dem perfekten Kaffee. Das Unternehmen, das 1918 von Xaver Rast und Anna Rast-Abt gegründet wurde und als Kolonialwarenladen in Meggen seinen Anfang nahm, ist heute eine führende Gourmet Rösterei. In Ebikon bei Luzern wird mit Leidenschaft und gekonntem Handwerk Kaffee der internationalen Spitzenklasse geröstet. Rast Kaffee steht für kontinuierlich herausragende Qualität. In 4. Generation leiten Evelyne Rast (37), Beatrice Rast (35) und ihr Ehemann Adrian Gisler (40) im jungen Managementteam die Geschicke des Unternehmens. Die Kundenbasis von Rast Kaffee ist breit und umfasst Grosskunden, den Detailhandel, die gesamte Gastronomie, Büros, Kantinen und Privatkunden.

#### **Perfektion von A bis Z**

Den besten Kaffee zu rösten: Das ist der Antrieb von Rast Kaffee. Und noch mehr: Rast Kaffee richtet alle Leistungen darauf aus, dass die Kunden ganz am Schluss den besten Kaffee aus ihrer Tasse trinken können. Denn Rast Kaffee steht für eine umfassende Kaffeekultur, die den gesamten Kaffeezyklus zur Perfektion bringen will. „Kaffee ist ein sensibles Produkt und verzeiht keine Fehler“, sagt Evelyne Rast.

Das beginnt mit der sorgfältigen und verantwortungsbewussten Auswahl der Produzenten. Rast Kaffee kauft Spitzenkaffees ein ab mindestens 80 Qualitäts-Punkten, im Minimum also mit der Auszeichnung „Excellent“ auf dem Qualitätsbarometer der Specialty Coffee Association (SCA). Das Rösten erfolgt dann nach streng festgelegten, individuellen Anforderungsprofilen, mit detaillierten Röstprotokollen und konsequenter Qualitätskontrolle. Für die Gourmetrösterei ist Nachhaltigkeit – und damit ökologische und soziale Verantwortung – die Basis für die ausgewiesene Qualität. Persönliche Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten ermöglichen diese Nachhaltigkeit.

#### **Transparenz und Frische**

Rast Kaffee steht für uneingeschränkte Transparenz ein. Jeder Kaffee ist detailliert rückverfolgbar bis zur Parzelle. Mit eine der wichtigsten Angabe erfolgt bei Rast Kaffee in Ebikon: das Röstdatum. Denn damit kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden. Rast Kaffee röstet deshalb erst nach Eingang der Kaffeebestellung. „Unsere Flexibilität und unsere Transparenz zeichnen uns aus“, erklärt



## RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI

Beatrice Rast. „Ein Kunde kann hier morgens Kaffee bestellen, wir liefern den Kaffee bis am nächsten Tag. Frische geht uns über alles.“

Das umfassende Wissen und das Handwerk rund um die Kaffeezubereitung gibt Rast Kaffee in der hauseigenen Kaffee-Akademie und in einer Vielzahl von Kursen sowohl für Profis in der Gastronomie als auch für Geniesser im privaten Hausgebrauch weiter. Damit hat sich Rast Kaffee auch als ausgewiesenes Dienstleistungs- und Kompetenzcenter etabliert.

### Eckpunkte der 100jährigen Unternehmensgeschichte

- 1918** Gründung des Colonialwarengeschäftes in Meggen durch Xaver und Anna Rast-Abt
- 1946** Einrichtung einer kleinen Kaffeerösterei (Trommelröster Benz) im Geschäft Meggen durch Xaver Rast jun.
- 1948** Xaver und Elisabeth Rast übernehmen das Unternehmen in 2. Generation
- 1953** Einrichtung einer Kaffeerösterei (Trommelröster Menado Benz) im Lebensmittelgeschäft in Luzern
- 1965** Einrichtung der ersten Vakuum-Maschine für Kaffee in der Zentralschweiz
- 1978** Die Brüder Markus und Bernhard Rast übernehmen das Unternehmen in 3. Generation
- 1979** Umwandlung in die Rast Lebensmittel AG
- 1981** Kauf eines Probat-Trommelröster G45
- 1986** Austritt von Bernhard Rast, Fokus auf strategisches Kaffeekonzept durch Markus und Trudy Rast (3. Generation)
- 1994** Aufnahme von Fair Trade-Kaffee Max Havelaar ins Angebot
- 2001** Eintritt von Evelyne Rast ins Unternehmen (4. Generation)
- 2002** Gründung der KAFFEE AKADEMIE
- 2004** Eröffnung der Rösterei in Ebikon
- 2005** Namenswechsel auf Rast Kaffee AG, neuer Auftritt
- 2006** Eintritt von Beatrice Rast ins Unternehmen (4. Generation)
- 2010** „Röster des Jahres“ im gesamten deutschsprachigen Raum
- 2012** Gewinn der Schweizer Barista-Meisterschaften in der Kategorie „Cup Tasting“
- 2013** Eintritt von Adrian Gisler ins Unternehmen (4. Generation)
- 2016** Übernahme des Familienunternehmens durch die 4. Generation mit Evelyne Rast, Beatrice Rast und Adrian Gisler
- 2018** 100-Jahr-Jubiläum



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

### „KaffeeZeit“ und „Tag der offenen Tür“

Rast Kaffee lädt im Jubiläumsjahr 2018 Kunden und Interessenten **jeden ersten Donnerstag im Monat** um 17 Uhr zur „KaffeeZeit“ in die Rösterei nach Ebikon ein. Und vermittelt Neues, Interessantes und Wissenswertes rund um den Kaffee aus erster Hand.

Am Samstag, **30. Juni 2018**, öffnet Rast Kaffee am Firmensitz in Ebikon die Tore und gewährt der breiten Öffentlichkeit am „**Tag der offenen Tür**“ Blicke hinter die Kulissen einer Kaffeerösterei. Es wartet zudem ein attraktives Rahmenprogramm auf die Besucherinnen und Besucher.

Und vom **21. bis 24. Oktober 2018** nimmt Rast Kaffee an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie **ZAGG** in der Messe Luzern teil.

#### Weitere Auskünfte

Rast Kaffee AG

Beatrice Rast

Geschäftsleitung

Telefon: 041 210 58 66

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

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