



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

## UNTERNEHMENS PORTRÄT

### **100 Jahre Rast Kaffee: die Geschichte einer Familie mit Passion, Ambitionen und Beharrlichkeit über vier Generationen**

In den grössten Krisen nehmen oft die erfolgreichsten Vorhaben ihren Anfang. Wir schreiben das Jahr 1918. In Europa, im nahen Osten, in Afrika, in Ostasien und auf den Ozeanen tobt der 1. Weltkrieg. Die spanische Grippe breitet sich aus. Der Generalstreik hält die Schweiz in Atem. Vielleicht war die Zukunft in der Welt und in der Schweiz noch nie so unsicher.

#### **Wie alles begann**

Doch von all dem mochten sich Xaver Rast aus Ebikon und Anna Abt aus Gelfingen nicht einschüchtern. Sie heirateten inmitten der Wirren von 1918. Sie kauften in Meggen an der Hauptstrasse das „Trautheim“, bauten im Erdgeschoss das Gemischt-Warengeschäft um und starteten im Sommer 1918 unter „Xaver Rast Colonialwaren“ in die Selbständigkeit.

Bei allem Mut und Zuversicht und so vielem Unternehmerblut: Xaver Rast und Anna Rast-Abt konnten nicht ahnen, dass sie damit den Grundstein legten für eine erfolgreiche, bis heute anhaltende Unternehmensgeschichte, die sich untrennbar mit der Familiengeschichte verwob.

Der Kaffee, der damals noch ausser Haus geröstet wurde, hatte vom ersten Tag an eine Sonderstellung für Xaver Rast Colonialwaren. Die familientypische Leidenschaft für Kaffee war entbrannt. Sohn Xaver jun. richtete 1946 in einem separaten Raum eine eigene, kleine Kaffeerösterei ein und röstete von nun an täglich frisch.

Zusammen mit der Schwester Anni stellte Xaver Rast neue Mischungen zusammen, sie führten Degustationen durch und gaben den Mischungen passende Namen, wie zum Beispiel „Eldorado“. Frischer Kaffee wurde zu einem immer wichtigeren Standbein im Kolonialwarengeschäft Rast.

#### **Als der Kaffee von Rast weit herum berühmt wurde**

Am 1. August 1948 übernahmen Xaver Rast und Elisabeth Rast-Rey das Unternehmen von Anna Rast-Abt in zweiter Generation. Als 1952 die „Weltausstellung Photographie“ im Kunst- und Kongresshaus in Luzern stattfand, erhielt Rast den Zuschlag, auf dem eigens errichteten Turm aus Holz vor dem Luzerner Bahnhof exklusiv Rast Kaffee auszuschenken. Eine erste höchste öffentliche Anerkennung für den von Rast gerösteten Kaffee.

Als Rast 1953 in die Stadt Luzern expandierte und ein neues Geschäftslokal für den Engros- und Detailhandel baute, fand – selbstverständlich – auch eine Kaffeerösterei darin Platz. Der hauseigene Kaffee verkaufte sich hervorragend, die Rösterei wurde laufend ausgebaut.



## RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI

1965 gelang ein nächster Innovationssprung: An der „HOFAL 65“, der Fachausstellung für Hotel und Gastgewerbe in der Ausstellungshalle Allmend, konnte Rast den „Rast Kaffee vacuum verpackt“ als Zentralschweizer Neuheit vorstellen. Damit wurde der Kaffee von Rast auch für die Gastronomie attraktiv.

### **Vorwärtsstrategie mit klarem Ziel: den besten Kaffee zu rösten**

Markus Rast und seine Frau Trudy, die bereits seit einigen Jahren im Unternehmen tätig waren, führten die Kaffee-Tradition nach der Geschäftsübernahme 1978 in der nunmehr dritten Generation mit Passion weiter. Mit der Einführung eines eigenen Kaffeekonzeptes 1996 verschob sich das Schwergewicht der gesamten Geschäftstätigkeiten kontinuierlich Richtung Kaffee. Markus und Trudy Rast setzten eine konsequente Vorwärtsstrategie 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 der Erfolgsgeschichte als weit über die Grenzen hinaus renommierte Gourmet Rösterei. Mit der Auszeichnung zum „Röster des Jahres 2010“ im gesamten deutschsprachigen Raum durch das Fachmagazin CREMA etablierte sich Rast Kaffee als Rösterei mit internationaler Ausstrahlung.

### **Spitzenqualität dank Nachhaltigkeit**

Am 1. Juli 2016 übernahmen die beiden Töchter Evelyne und Beatrice die Geschäftsleitung zusammen mit Adrian Gisler, dem Ehemann von Beatrice Rast, und führen heute das innovative Unternehmen, das zu 100 Prozent in Familienbesitz ist, in 4. Generation. Die Kundenstruktur von Rast Kaffee ist breit, von Grosskunden und Wiederverkäufern über die gesamte Gastronomie, Büros und Kantinen bis hin zu Privatkunden.

Rast Kaffee röstet mit Leidenschaft und gekonntem Handwerk. Denn Rast Kaffee hat sich konsequent der unbedingten Qualität verschrieben. Rast Kaffee kauft Spitzenkaffees ab mindestens 80 Qualitäts-Punkten, im Minimum also mit der Auszeichnung „Excellent“ auf dem Qualitätsbarometer der Specialty Coffee Association (SCA). Es werden hochstehende und sorgfältig von Hand geerntete Bohnen verarbeitet, die nach dem Pflücken nochmals nachverlesen werden. Damit verbunden ist die Garantie, ausschliesslich Bohnen mit idealem Reifegrad und damit exklusiven Spezialitäten-Kaffee zu verarbeiten.

Für die Gourmet Rösterei ist Nachhaltigkeit die Basis für die ausgewiesene Qualität. Persönliche Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten garantieren diese Nachhaltigkeit. Um Spitzenqualität in der Kaffeeproduktion zu erreichen und zu erhalten, gehen ökologische und soziale Verantwortung Hand in Hand. Nachhaltigkeit kann dann sichergestellt werden, wenn in der Kaffeeproduktion volle Transparenz von A bis Z herrscht. Wichtig ist, genau zu wissen, woher der Kaffee stammt, rückverfolgbar bis zur Parzelle: Aufbereitung, Varietät, Ernte, Anbauhöhe, Bodenbeschaffenheit. Rast will exakt wissen, wie und wann der eingekaufte Kaffee angebaut und geerntet wurde, von welcher Fazenda oder gar von welchem Feld der Kaffee stammt, wann er verschifft wurde. Und kann dadurch höchste Qualität beim Rösten und zuletzt in der Tasse ermöglichen.



## RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI

### **Marke Rast Kaffee erfüllt höchste Kundenansprüche**

Die Konsumenten von Rast Kaffee suchen den perfekten Kaffeegenuss. Die Kunden wollen sich selbst und ihren Gästen höchstes Geschmacksvergnügen bieten. Gegenüber ihrem Umfeld differenzieren sie sich klar mit einem ausgezeichneten Kaffee. Genau wie Rast Kaffee sind sie hierfür bereit, Kaffee auf höchstem Niveau zu zelebrieren. Dazu gehören der fachgerechte Umgang bei der Zubereitung, die passende Wahl auserlesener Spitzenkaffees sowie der Wille, jederzeit höchste Qualität zu garantieren. Die Kunden von Rast Kaffee pflegen hierfür einen engen Austausch mit Rast. Gemeinsam werden die qualitativen und betriebsökonomischen Ziele definiert und partnerschaftlich umgesetzt. Im Rahmen von zertifizierten Schulungen werden die individuellen Kundenwünsche zudem mit grosser Kompetenz und Leidenschaft erfüllt. Diese partnerschaftliche Zusammenarbeit, mit der gemeinsamen Passion für höchsten Kaffeegenuss, führt zu nachhaltigem Erfolg.

### **Garantiert röstfrisch**

Bei Rast Kaffee wird jede Bohne anhand eines eigens kreierten Röstprofils auf Trommelröstmaschinen schonend geröstet. Mit einer der wichtigsten Angaben erfolgt bei Rast Kaffee ganz zum Schluss: das Röstdatum. Denn damit kann die für den effektiven Kaffeegenuss so bedeutende Frische garantiert werden. Röstkaffee ist ein Frischprodukt. Frische geht über alles. Das Fett im gerösteten Kaffee (bis zu 20%) wird sehr schnell ranzig. Dafür verantwortlich sind Licht, Sauerstoff, Feuchtigkeit sowie Mikroorganismen und Enzyme. Je frischer der Kaffee getrunken wird, desto grösser ist die Aromenvielfalt in der Tasse. Rast Kaffee röstet deshalb erst nach Eingang der Kaffeebestellung, jeder Beutel wird mit dem Röstdatum versehen. Auch die Bestandteile und die Herkunft der Kaffeemischungen werden transparent deklariert.

### **Wissenstransfer in der hauseigenen Kaffee-Akademie**

Das umfassende Wissen und das Handwerk rund um die Kaffe Zubereitung gibt Rast 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. Vom klassischen Barista-Kurs mit mehreren Levels über Cup Tasting, Filterkaffee-Kurs bis hin zum Rösterkurs. Die Kursteilnehmer lernen beispielsweise, die Kaffeemaschine und -mühle optimal einzustellen oder eine effiziente Qualitätskontrolle im Betrieb zu gewährleisten. Denn Rast Kaffee steht für eine umfassende Kaffeekultur, die den gesamten Kaffezyklus zur Perfektion bringen will. Von der Produktion und der Ernte über das Rösten und die Zubereitung bis hin zum Getränk ganz am Schluss in der Tasse. Der Kaffee als äusserst sensibles Produkt verlangt nach einem gekonnten Umgang. Zu jedem Zeitpunkt. Kompetenz im Umgang dankt er mit höchstem Genussempfinden.

Februar 2018



**RAST KAFFEE**  
GOURMET RÖSTEREI

### **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

#### **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)