

Rast Kaffee hat neue Rösterei der Zukunft bezogen

Das ausgewiesene Kunsthandwerk des Kaffeeröstens in modernster Arbeitsumgebung: Rast Kaffee hat ihre neue Rösterei in Ebikon bezogen. Das erfolgreiche Familienunternehmen verpflichtet sich seit bereits vier Generationen dem perfekten Kaffee. 1918 gegründet, ist Rast Kaffee heute eine führende Gourmet Rösterei und steht für kontinuierlich herausragende Qualität.

Bei der Evaluierung des neuen Standortes ist Rast Kaffee an der Industriestrasse 4 in Ebikon in unmittelbarer Nachbarschaft des bisherigen Sitzes fündig geworden. Nach einer intensiven Konzeption- und Umbauphase konnte Rast Kaffee jetzt die Rösterei der Zukunft beziehen.

Neuer Raum für die Weiterentwicklung

Mit der exakt auf die Bedürfnisse des Unternehmens massgeschneiderten Rösterei schafft Rast Kaffee neuen Raum für die Weiterentwicklung. «Der neue Standort und das moderne Arbeitsumfeld passen perfekt zu unseren unternehmerischen Plänen», sagt Evelyne Rast (44), die zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast (41) und mit Adrian Gisler (46) das Familienunternehmen in vierter Generation leitet. «Hier können wir nachhaltig in die Zukunft investieren», ergänzt Beatrice Rast.

Transparente Einblicke in die Produktion

Die von Architekt Thomas Rast gestaltete und umgebaute neue Rösterei von Rast Kaffee auf zwei Stockwerken überzeugt durch eine transparente Atmosphäre und ermöglicht eine durchdachte Nutzung der Infrastruktur. Die offene Raumstruktur bringt die Produktion und Besuchende zusammen und macht das Kaffeerösten erlebbar. «Wir zeigen den realen Prozess, es gibt keine Inszenierung», sagt Thomas Rast. Gleichzeitig unterstützt der neue Standort Rast Kaffee in den Anstrengungen auf dem Weg zu einem noch nachhaltigeren Unternehmen.

Perfektes Zusammenspiel

Im Erdgeschoss befindet sich die Rösterei. «Hier spielen die allerneueste Technik mit einem neuartigen Trommelröster und ertüchtigten Trommelröstern aus den 1950er-Jahre, welche auf moderne, nachhaltige Bedürfnisse angepasst wurden, perfekt zusammen», so Röstmeister Adrian Gisler. Auch das Roh-Kaffeelager befindet sich im



Geschäftsleitung: Beatrice Rast, Adrian Gisler, Evelyne Rast (v.l.n.r.).

Erdgeschoss und der Kunden- und Shopbereich. Das Obergeschoss bietet Raum für die Kommissionierung des gerösteten Kaffees und für das Aus- und Weiterbildungsangebot der hauseigenen Akademie, die sich grösster Beliebtheit bei den Privatkundinnen und -kunden und den Kundinnen und Kunden aus der Gastronomie erfreut.

Denn den besten Kaffee zu rösten: Das ist der Antrieb von Rast Kaffee. Aber noch mehr: Rast Kaffee richtet alle Leistungen darauf aus, dass die Kundinnen und Kunden ganz am Schluss auch den besten Kaffee aus ihrer Tasse trinken können. Rast Kaffee steht für eine umfassende Kaffeekultur, die den gesamten Kaffeezyklus zur Perfektion bringen will. Die Wahl zum «Schweizer Röster des Jahres 2022» ist eine Anerkennung und eine

Bestätigung für den täglichen Willen, Kaffee auf höchstem Niveau zu zelebrieren.

Über Rast Kaffee

Rast Kaffee, vom Fachmagazin Crema zum «Schweizer Röster des Jahres 2022» gekürt, steht für den perfekten Kaffeegenuss vom Ursprung bis in die Tasse. Das inhabergeführte Familienunternehmen mit mehr als 100jähriger Firmengeschichte und Sitz in Ebikon bei Luzern wird in 4. Generation von Evelyne Rast, Beatrice Rast und Adrian Gisler geführt und beschäftigt rund 30 Mitarbeitende. Die Gourmet Rösterei Rast Kaffee röstet nur auserlesenen Spitzenkaffee aus den allerbesten Anbaugebieten der Welt. Um Kaffeewissen, Kaffeekultur und Kaffeepassion weitergeben zu können, betreibt Rast Kaffee eine hauseigene Kaffee-Akademie für Profis in der Gastronomie und für private Geniesser.

Tag der offenen Tür: Samstag, 24. August 2024, 10 bis 16 Uhr

Am Samstag, 24. August 2024, öffnet Rast Kaffee die Türen zu ihrer neuartigen Rösterei an der Industriestrasse 4 in Ebikon und gewährt der breiten Öffentlichkeit am „Tag der offenen Tür“ Blicke hinter die Kulissen und über die Schultern der Macherinnen und Machern. Es wartet zudem ein attraktives Rahmenprogramm. Eine Anmeldung zum Tag der offenen Tür ist nicht nötig.