

Evelyne

{RAST}

Die Familie Rast ist seit über 100 Jahren im Kaffeebusiness. In vierter Generation leiten die Schwestern Evelyne und Beatrice seit 2016 die Rösterei in Ebikon. "Wir rösten schon länger als ich alt bin." scherzt Evelyne. Seit 2001 arbeitet sie im Familienbetrieb mit. Zuvor hat sie einige Jahre in der Werbebranche zugebracht. "Den Job in der Werbung hatte ich mir greifbarer vorgestellt. Der Verkauf von Ideen statt einem konkreten Produkt lag mir nicht.", resümiert sie über ihren beruflichen Richtungswechsel. Bei Rast Kaffee war sie zunächst im Verkauf in den Gourmet-Geschäften tätig.

Das Schlüsselerlebnis war für sie die Teilnahme bei der Schweizer Barista Championship im Jahr 2005. "Die Meisterschaften haben mich dazu bewogen, mich mehr mit dem Thema Kaffee auseinanderzusetzen." Wenig später fiel in der Firma

der Entschluss, sich aus dem übrigen Feinkostgeschäft zurückzuziehen und sich ausschliesslich dem Produkt Kaffee zu widmen. Nachdem sie sich eine Zeit lang der Administration annahm, kamen mit der Gründung der Kaffee-Akademie neue Aufgaben im Schulungsbereich auf sie zu. "Es ging darum, unseren Kunden zu zeigen, wie man den perfekten Kaffee zubereitet."

Die Einstellung von Vollautomaten und Siebträgermaschinen gehören, nebst dem Verkauf und Trainings, bis heute zu ihren Kernkompetenzen. "Für mich sind die letzten paar Sekunden bevor der Kaffee in die Tasse gelangt am interessantesten.", sagt uns Evelyne.

Evelyne hat den Schulungsteil und die Betreuung der gastronomischen Kunden umfanglich übernommen. Nachdem sie das komplette Angebot SCA zertifizierter Kurse absolviert hat, bildet sie

heute vor allem selbst die Themen aus.

"Ich erinnere mich noch gut an meine erste Kaffeeschule. Kursleiter war Ingo Rogalla, den ich als kompromisslosen Kaffee-Perfektionisten wahrnehme." Auf die letzten Jahre im Schulungsbereich blickend stellt sie fest, dass sich das Bewusstsein für einen guten Kaffee intensiviert hat. Dennoch wird in gastronomischen Betrieben noch nicht alles richtig gemacht.

"Grundsätzlich wird Kaffee noch zu wenig als Frischprodukt gesehen, zum Beispiel werden immer noch zu viele Bohnen aufs mal in die Mühle gefüllt."

Das spannende an ihrer Aufgabe ist, "die Freude und das Interesse am Produkt zu wecken.". "Nach Mineralwasser ist Kaffee das beliebteste Getränk der Schweizer und so viele Leute lassen sich dafür begeistern.", Was ihren eigenen Kaffeeconsum betrifft, ge-

hören zwei Tassen Filterkaffee am Morgen und zwei Espresso am Nachmittag zum alltäglichen Leben dazu. "Oft kommen noch Degustationen dazu, denn bei Kundenbesuchen probiere ich natürlich alles mit."



**EVELYNE RAST/
RAST KAFFEE:**

*Grundsätzlich wird
Kaffee noch zu wenig als
Frischprodukt gesehen,
zum Beispiel werden
immer noch zu viele
Bohnen aufs mal in die
Mühle gefüllt.*