

## DAS UNTERNEHMERGESPRÄCH

## «Spezialitätenkaffee ist eine Nische»

N ahe dem Bahnhof Ebikon ist schon von weitem der Kaffeegeruch der Rösterei Rast Kaffee AG wahrzunehmen. Die Räumlichkeiten sind auf drei Ebenen eines Industriegebäudes verteilt. Beim Eintreten bin ich kurz verwirrt, denn ich lande mitten im Betrieb, wo der Kaffee geröstet und abgepackt wird. Eine Mitarbeiterin signalisiert mir, ich solle einfach geradeaus zum Empfang weiterlaufen. Einmal eingetaucht in die Welt des Kaffees, werde ich dort mit einer Tasse dieses Muntermachers empfangen.

In einem hellen Konferenzraum begrüsst mich Beatrice Rast, die mit ihrem Mann Adrian Gisler und ihrer Schwester Evelyne Rast die Rösterei seit 2016 in vierter Generation führt.

Das 1918 gegründete Unternehmen war ursprünglich ein Kolonialwarengeschäft mitten in Luzern, in dem auch hauseigener Kaffee verkauft wurde. Diese Sparte rentierte gut, und die Rösterei wurde ausgebaut. Beatrice Rast erinnert sich gerne daran zurück, wie sie nach der Schule mit ihren «Gspändli» auf den Kaffeesäcken herumhüpfte. 2004 fassten die Eltern der Geschwister den Entschluss, sich ausschliesslich auf Kaffee zu fokussieren.

Bereits während ihres Soziologiestudiums half Beatrice Rast im Familienbetrieb aus. Die Übergabe an die Töchter und den Schwiegersohn war dabei nicht von langer Hand geplant. «Es war ein fliessender Prozess, und für mich war klar, dass ich die Übernahme nur mit meiner Schwester zusammen mache», sagt Beatrice Rast. Heute beschäftigt das Unternehmen 34 Mitarbeitende und arbeitet mit rund 30 Kaffeebauern auf der ganzen Welt zusammen. Die Kaffeebohnen kommen aus Süd- und Mittelamerika, Afrika, Indien und Indonesien. Der Rohstoff wird eingeschifft und in der Rösterei zu Spezialitätenkaffee weiterverarbeitet, der den höchsten Qualitätsstandards entspricht. Bis zu zweimal im Jahr macht Beatrice Rast, die für den Einkauf zuständig ist, eine Reise zum Ursprung der Bohne. Das ist ihr wichtig, um die Partnerschaften mit den Produzenten persönlich vor Ort zu pflegen.

Beim Einkauf legt Beatrice Rast zuerst die gewünschte Geschmacksrichtung des Kaffees fest und dann schaut sie, wer solch eine Kaffeebohne produzieren kann. Nach der Ernte wird anhand eines Rohkaffeemusters die Qualität geprüft und der Kaffee eingekauft.

Die Nachhaltigkeit ist dem Familienunternehmen wichtig und im Bereich Kaffee birgt diese noch viel Potenzial. Zumal sehr viele Emissionen im Ursprungsland entstehen. Kaffeepflanzen brauchen viel Wasser, und die Transportwege sind lang. Gleichzeitig ist der Spezialitätenkaffee der erste, der unter einer widrigen Witterung leidet: «Die ökologische Nachhaltigkeit ist ein Thema, das meine Eltern so noch nicht weit oben auf der Prioritätenliste hatten», sagt Rast. Sie beobachtet, dass vermehrt auch die Kunden das Unternehmen mit gesellschaftlichen Ansprüchen konfrontieren. Kann die Verpackung recycelt werden, oder muss der Kaffee im Karton verschickt werden? Solche Fragen betreffen die verschiedensten Bereiche und Abläufe: «Ich muss den Überblick behalten und abwägen, wo ich den Hebel ansetzen kann.»

Das Unternehmen zeichnet sich durch viel Handarbeit aus. Die meisten Mitarbeitenden sind in der Kommissionierung tätig, stellen also die Ware für die Kunden zusammen. Es wird kundenspezifisch geröstet, und so wird jede Packung einzeln von Hand etikettiert.

Einen Röster zu finden, sei ein intensiver Prozess, sagt meine Gastgeberin. Röster setzen die vielfältigen Aromen der Kaffeebohne frei. Weil es dafür keine Berufslehre gibt, werden sie im Betrieb angelehrt. Das braucht Zeit, ein guter Röster kommt durch Erfahrung und Training zustande.

Der typische Kunde habe Freude an einem guten Kaffee bei sich zu Hause oder im Betrieb – «wir wollen konstante Qualität liefern und beraten die Kundinnen und Kunden über alle Themen rund um Kaffee. Die Nachfrage nach Spezialitäten-

kaffee nimmt schweizweit stark zu, ist aber weltweit mit 5 Prozent des gesamten Kaffeekonsums eine Nische.»

Wie wichtig ist Wachstum für das Unternehmen? «Wachstum um seiner selbst willen ist nicht unser Ziel. Natürlich gehört ein gesundes, organisches Wachstum zu einem erfolgreichen Betrieb dazu. Wir wollen dabei aber nicht unsere Kernkompetenz aus den Augen verlieren», so Rast. Das Überschaubare entspricht der familiären Geschäftsführung. Investiert wird besonders in die Kundenpflege, so sollen künftig auch Kleinkunden ihre eigene Kaffeemischung herstellen lassen können. (ss) ◀



**Beatrice Rast**

illustriert von Dunvek.

Firma  
**Rast Kaffee AG**

Besitzer  
**Co-CEO**

Firmensitz  
**Ebikon**

Branche  
**Rösterei**