

INTERVIEW MIT EVELYNE RAST, GOURMETRÖSTEREI RAST KAFFEE

Kaffee ist anspruchsvoll und wird noch zu oft unterschätzt

Evelyne Rast von Rast Kaffee sagt klipp und klar: Als Gastronom dürfen Sie die Verantwortung für die Qualität des Kaffees, der in Ihrem Hause zubereitet wird, nicht delegieren. Leidenschaft und Qualität lassen sich nicht «outsourcen»! Denn Kaffee ist längst zu einer wichtigen Positionierungsmöglichkeit im kompetitiven Gastronomieumfeld geworden. Der Schlüsselfaktor für den perfekten Kaffee: der Mensch.



Evelyne Rast, Mitglied der Geschäftsleitung der familieneigenen Gourmetrösterei Rast Kaffee

Evelyne Rast, Sie machen sich für eine gelebte Kaffeekultur stark. Wie kann sich diese Kaffeekultur in der Gastronomie auszahlen?

«Kaffee, richtig und gut gemacht, mit Leidenschaft und höchstem Qualitätsanspruch, ist für jedes Gastronomieunternehmen ein attraktiver Umsatztreiber. Mit Kaffee lässt sich Geld verdienen. Die Marge ist hoch, weit höher als bei anderen Getränken. Doch Kaffee ist anspruchsvoll und wird noch zu oft unterschätzt. Er verdient auf seinem Weg vom Ursprung bis in die Tasse die höchste Aufmerksamkeit des Gastronomen. Qualitätsdenken und Leidenschaft sind Voraussetzung, Wissen und gekonntes Handwerk – und damit der Mensch – sind die entscheidenden Schlüsselfaktoren für den perfekten Kaffee.»

Gastronomen brauchen also eine eigentliche Kaffeestrategie, um zum perfekten Kaffee zu gelangen?

«Ja. Die Grundlage einer gelebten Kaffeekultur in der Gastronomie ist eine klare Konzeption, die formuliert, warum der Gast in das Lokal kommen und hier seinen Kaffee trinken soll. Was genaue Kenntnisse über die Maschine und ihre Möglichkeiten, über den Kaffee und über das Wasser voraussetzt. Auch die systematische Kontrolle und davon abgeleitete Optimierungen gehören zu den elementaren Voraussetzungen im Streben nach dem besten Kaffee in der Tasse.»

Beginnen wir also...

«...mit der Reinigung der Maschine. Guter Kaffee setzt eine professionelle Reinigung der Maschine voraus. Bei vielen Vollautomaten geschieht dies mit Hilfe des integrierten Reinigungsprogramms. Bei anderen lässt sich die Brühgruppe entfernen und unter fließendem Wasser reinigen. Bei beiden Varianten muss die Reinigung nach jedem Tag im Gebrauch durchgeführt werden. Alle entnehmbaren Teile wie der Wasserauffangbehälter, der Trester oder der Wassertank müssen ebenfalls täglich mit warmem Wasser gereinigt werden. Auch Siebträger benötigen eine tägliche Reinigung für eine gleichbleibend hohe Kaffequalität. Das Duschsieb sowie der Siebträger und das Sieb werden hierfür in eine spezielle Reinigungslösung eingelegt.»

Kaufe ich den besten Kaffee ein, habe ich doch auch den besten Kaffee in der Tasse, oder?

«Die Wahl hochstehender Rohkaffees und optimales Rösten der Bohnen sind «nur» Voraussetzungen für einen guten Kaffee in der Tasse. Die Kaffeebohne hat vom Ursprung bis zu ihrer Röstung einen weiten



Evelyne Rast ist neben ihrer Tätigkeit in der Geschäftsleitung und im Verkauf auch passionierte Kursleiterin der Kaffee-Akademie.

Weg zurückgelegt. Oft werden aber im letzten Schritt Fehler gemacht. Darum darf bei der Kaffeezubereitung nichts dem Zufall überlassen werden. Ich bin überzeugt: Das Kaffeezubereiten muss gelehrt und gelernt werden.»

Was gehört demnach zur Kaffee-Grundschule?

«Das Wissen und das Handwerk rund um die Kaffeezubereitung können mit systematischen Schulungen durch ausgewiesene Experten aufgebaut und gelernt werden. Der Gast von heute verzeiht Nachlässigkeit kaum mehr, aber er honoriert gerade beim Kaffeetrinken Qualität. Als Rast Kaffee bieten wir in unserer Kaffee-Akademie eine Vielzahl von Aus- und Weiterbildungen. Vom klassischen Barista-Grundkurs über Cup Tasting bis hin zum Sensorik-Kurs. In den Kursen werden innovative und betriebswirtschaftlich interessante Lösungen aufgezeigt. Eine Schulung stärkt den professionellen Barista, den interessierten Mitarbeiter und den engagierten Gastronomen gleichermaßen in der Leidenschaft für Kaffee und erweitert die Kompetenz.»

Worauf müssen Gastronomen bei der Wahl des Kaffees, der Zubereitung und der Kaffeemaschine achten?

«Kaffeewahl, Zubereitung und Kaffeemaschine stehen in direkter Verbindung zueinander und dürfen nicht losgelöst von einander entschieden werden. Jede Zubereitungsmethode hat ihre Vorzüge. Die Wahl der Kaffeesorte und deren Röstung sowie die Art des Kaffeekochens hängen direkt voneinander ab – und vor allem von den Bedürfnissen. Ich empfehle Gastronomen, sich nicht nur an Marken beim Kauf der Kaffeemaschine zu orientieren, sondern an den eigenen Ansprüchen und an den Ansprüchen der Gäste.

Ziel muss es sein, Maschine und Kaffeesorte und Röstung zusammen mit Ihren Ambitionen in Einklang zu bringen. Sind Kaffeesorte und Zubereitungsart einmal gewählt, stellt sich die Frage der genauen Rezeptur, um das Beste aus dem Kaffee herauszuholen: Wie viel Kaffeepulver muss ich nehmen? Wie heiss sollte das Wasser sein? Wann weiss ich, ob die Mahlstufe richtig eingestellt ist? Eine gezielte Beratung führt durch all diese Fragen.»

Welche Kaffeezugaben empfehlen Sie?

«Wer seinen Gästen eine zusätzliche Freude bereiten möchte, der kann sich in der Kunst der Latte Art, der Milchbeigabe, üben. Denn das Auge geniesst mit. Vollmilch ist dank dem hohen Fettanteil ein idealer Geschmacksträger. Aber auch Alternativen wie Soja-, Hafer- oder Reismilch machen äusserst interessante Kombinationen möglich und werden von den Gästen vermehrt verlangt. Aufgrund ihrer jeweils speziellen Noten ist die Wahl des Kaffee aber auf die jeweilige Milch-Alternative anzupassen.»

RAST KAFFEE

Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern ist ein Familienunternehmen mit 20 Mitarbeitenden, das in vierter Generation geführt wird. 1918 als Kolonialwarengeschäft gegründet, wird eine Kultur des Geniessens gelebt, die auf bedingungsloser Qualität und der Liebe zum Kaffee basiert. Sie vertreiben ausschliesslich feinste Gourmetkaffees an die Gastronomie, den Detailhandel und an Private.

2010 wurde ihre Arbeit mit der Auszeichnung «Röster des Jahres» im gesamten deutschsprachigen Raum belohnt. Weitere Informationen über das Unternehmen sowie ihre Angebote finden Sie unter: www.rast.ch