



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

EDY BUCHER



## "MAN SCHMECKT IN DER TASSE, WIE DER KAFFEE GERÖSTET WURDE"

Wie lange arbeitest du bereits für RAST KAFFEE?

Seit 2014. Es hat sich aber einiges verändert seit damals. So hat sich zum Beispiel die Technik laufend weiter entwickelt. Das Qualitätsbewusstsein war schon immer vorhanden, hat aber in den letzten Jahren nochmals stark zugenommen. Auch ist das Team gewachsen, so dass wir die steigende Auftragslage gut meistern können. Inzwischen sind wir zum Beispiel acht Röster, als ich angefangen habe, haben wir nur zu fünf geröstet.

Was gefällt dir besonders an deiner Tätigkeit als Kaffeeröster?

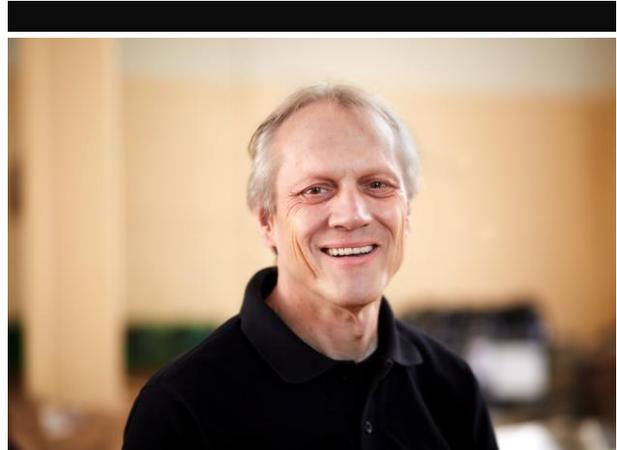
Das genaue Arbeiten, welches ich von meinem gelernten Beruf als Polygraf bestens kenne. Aber auch die Herausforderung, aus jedem Kaffee das Beste herauszukitzeln. Ich bin selber ein sehr qualitätsbewusster Mensch und gebe mich erst zufrieden, wenn der Kaffee wirklich auf den Punkt geröstet ist und so seine vielfältigen Aromen entfaltet. Rast Kaffee denkt da genau wie ich, so macht mir Kaffee rösten Spass.

Welcher Kaffee schmeckt dir am besten?

Ich bin sehr vielseitig, was die Sorten angeht. Aber von der Zubereitung her schmeckt mir am besten ein Espresso aus der Siebträgermaschine. Da gefällt mir sowohl der nussige, würzige Milano als auch der säurebetontere Barista Espresso.

Worauf legst du Wert beim Kaffee?

Als Röster achte ich ganz klar darauf, ob der Kaffee schonend geröstet wurde. Eine langsame, schonende Röstung, wie Rast Kaffee das praktiziert, schmeckt man in der Tasse. Der Kaffee schmeckt ausgewogener und ist bekömmlicher für den Magen.



EDY BUCHER IM PORTRÄT

Edy Bucher arbeitet seit 2014 bei Rast Kaffee als Kaffeeröster. Nebst seiner Tätigkeit als Röster ist er ein leidenschaftlicher Fasnächtler. Zudem wandert er sehr gerne, am liebsten auf die Rigi und ist auch sonst sportlich unterwegs.

[WWW.RAST.CH](http://WWW.RAST.CH)