



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

MARTIN SCHWEGLER



"KONSTANTE QUALITÄT BRAUCHT ERFAHRUNG BEIM RÖSTEN"

Wann war dein erster Arbeitstag bei RAST KAFFEE?

Das war am 1. Februar 2008. Das heisst, ich röste nun seit bald zehn Jahren für RAST KAFFEE.

Wie sieht dein Arbeitsalltag bei RAST KAFFEE aus?

Je nach Schicht fängt mein Tag sehr früh an. So beginne ich in der Frühschicht jeweils um 5.00 Uhr. Ich röste verschiedene Kaffeesorten für unsere Kunden. Da ich für die grösseren Bestellungen zuständig bin, röste ich diese jeweils auf der 90KG Probat-Rösttrommel. Verschiedene Faktoren wie das Wetter, die Jahreszeit oder die Luftfeuchtigkeit im Raum müssen berücksichtigt werden, damit wir eine konstante Qualität des gerösteten Kaffees sicherstellen können. Dazu braucht es Konzentration und eine gewisse Erfahrung.

Was machst du, wenn du nicht gerade bei uns Kaffee röstest?

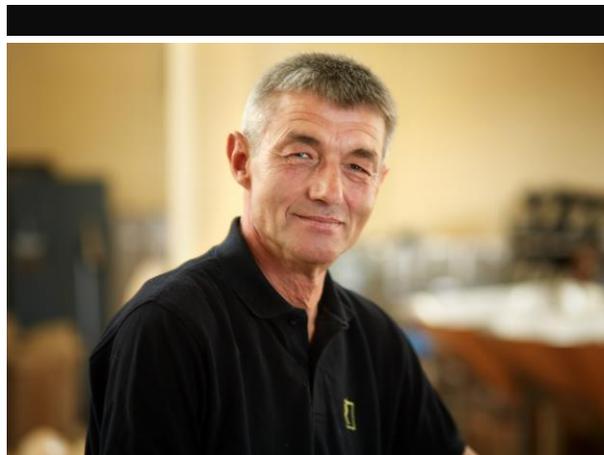
Dann bin ich auf dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb tätig. Nebst Obstanbau züchte und halte ich Schafe. Die Arbeit in der Natur und besonders auch mit den Tieren macht mir viel Freude.

Welches ist dein Lieblingskaffee?

Mir schmecken mehrere Kaffees sehr gut. Und zwar alle aus dem Gebiet von Zentralamerika: Finca Genova und Iglesia aus Mexiko oder auch der Antigua aus Guatemala.

Was wünschst du RAST KAFFEE für das Jubiläumsjahr?

Viel Erfolg, nicht nur für dieses, sondern für die nächsten 100 Jahre. So, dass ich weiter Kaffee rösten darf für unsere Kunden.



MARTIN SCHWEGLER IM PORTRÄT

Martin Schwegler ist seit Februar 2008 als Röster für RAST KAFFEE tätig. Er röstet Kaffee für verschiedene Kunden auf der 90KG Probat-Trommelröster. Neben seiner Arbeit bei RAST KAFFEE ist er auf dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb tätig.

WWW.RAST.CH