

SHAWN AMSLER



"DER PERFEKTE KAFFEE BRAUCHT SEHR VIEL GESPÜR UND ERFAHRUNG"

Seit wann arbeitest du für RAST KAFFEE?

Ich bin seit April 2018 für RAST KAFFEE tätig. Angefangen habe ich als Chauffeur und in einem kleineren Pensum als Kaffeeröster. Ich habe aber schnell gemerkt, dass meine Leidenschaft beim Kaffeerösten liegt. Seit einigen Monaten röste ich deswegen hauptsächlich Kaffee. Zwischendurch bin ich aber immer noch als Chauffeur tätig, zum Beispiel bei Ferienvertretungen.

Wie sieht dein Arbeitsalltag als Kaffeeröster aus?

Wir Röster arbeiten im Schichtbetrieb. Mir liegt eher die Spätschicht. Dann beginne ich jeweils nach dem Mittag und röste bis in den Abend hinein. Ich röste jeweils verschiedene Kaffeesorten auf unserer Trommelröstmaschine der Marke Probat. Rösten braucht viel Konzentration und Erfahrung. Wir haben festgelegte Röstprofile für jede einzelne Kaffeesorte. Um diese einzuhalten muss man den Kaffee genau auf den Punkt rösten. Das braucht ein gutes Augenmass, damit man den Kaffee, sobald er die richtige Röststufe erreicht hat, vom Trommelröser ins Auskühlsieb leeren kann. Nur so entsteht der perfekte Kaffee, der dank der ausgewählten Röststufe seine vollen Aromen entfalten kann.

Welches ist dein Lieblingskaffee?

Ich bin ein Espresso-Liebhaber. Morgens geht bei mir ohne einen starken Espresso noch gar nichts. Aber auch nach dem Mittag ist ein kräftiger Espresso genau das Richtige für mich. Mir gefällt zum Beispiel der Roma oder auch der Sicilia sehr gut. Beides zwei kräftige, würzige Arabica-Robusta-Mischungen.

Was wünschst du RAST KAFFEE für das Jubiläumsjahr?

Das Jubiläumsjahr ist ja nun schon bald vorbei, aber ich wünsche der Familie und allen Mitarbeitenden, dass sie mit viel Freude auf das Jahr zurückblicken und viele schöne Erinnerungen mitnehmen.



SHAWN AMSLER IM PORTRÄT

Shawn Amsler ist seit April 2018 bei Rast Kaffee als Kaffeeröster tätig. Für das Team ist er mit seiner hilfsbereiten aufgestellten Art eine grosse Bereicherung.

WWW.RAST.CH