

Richtig geschult zum perfekten Kaffee

TEXT **Evelyne Rast**

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“! Kaffee wird zwar auch in der heutigen Gastronomie- und Hotellerie-Ausbildung noch vernachlässigt, doch ist er längst zu einer wichtigen Positionierungsmöglichkeit im kompetitiven Gastronomieumfeld geworden. Vergessen Sie nicht: Mit dem Kaffee hat man als Gastronomin und als Gastronom immer die Möglichkeit, bei den Gästen einen ausgezeichneten letzten Eindruck zu hinterlassen. Zwar verzeiht der Gast von heute Nachlässigkeit kaum mehr, aber er honoriert gerade beim Kaffeetrinken Qualität.

Der Schlüsselfaktor für den perfekten Kaffee ist: der Mensch. Denn die Wahl der besten Rohkaffees und das schonende Rösten der Bohnen sind „nur“ Voraussetzungen. Die Kaffeebohne hat vom Ursprung bis zu ihrer Röstung einen weiten Weg zurückgelegt. Grobe Fehler können aber ganz zum Schluss passieren. Wenn der Kaffee nicht gut ist, können die Kaffeebohnen oder die Maschine in der Regel nichts dafür, sondern es liegt oft am Faktor Mensch. Darum darf bei der Kaffe Zubereitung nichts dem Zufall überlassen werden. Ich bin überzeugt: Das Kaffe Zubereiten muss gelehrt und gelernt werden.

Das Wissen und das Handwerk rund um die Kaffe Zubereitung können mit systematischen Schulungen durch ausgewiesene Experten aufgebaut und gelernt werden. Als Rast Kaffee bieten wir in unserer Kaffee-Akademie eine Vielzahl von Aus- und Weiterbildungen für Gastro-Mitarbeitende an. Vom klassischen Barista-Grundkurs nach den Standards der Speciality Coffee Association (SCA) über Cup Tasting bis hin zum Sensorik-Kurs – damit auch in absoluten Stresssituation des Arbeitsalltags die richtigen Handgriffe sitzen.

Mit dem Blick in die Historie beginnt eine Schulung, die an ihrem Ende den professionellen Barista und den engagierten Gastronomen gleichermaßen in ihrer Leidenschaft stärkt und ihre Kompetenz erweitert. Kursteilnehmer lernen bei Schulungen, die Maschine und die Mühle optimal einzustellen und eine effiziente Qualitätskontrolle im Betrieb zu gewährleisten. Und sie lernen, welche Geschichte der Kaffee erzählen kann. Woher stammt er? Wie wird er produziert? Wie weiterverarbeitet? Welches sind seine geschmacklichen Charakteristika? Zudem werden innovative und betriebswirtschaftlich interessante Lösungen aufgezeigt, damit sich die Qualität im Kaffee als Ertrag auszahlt und so der Kaffee zum Umsatztreiber mit interessanter Marge wird. ■

rast.ch



Die Autorin

Evelyne Rast ist zusammen mit ihrer Schwester Beatrice Rast Inhaberin der Gourmetrösterei Rast Kaffee mit Sitz in Ebikon bei Luzern.