

05.06.2025 – 08:30 Uhr

LA SEMEUSE feiert 125 Jahre / Know-how und Leidenschaft / 2025 feiert eine aussergewöhnliche Kaffeerösterei ihr Jubiläum: LA SEMEUSE wird 125



La Chaux-de-Fonds (NE) (ots) -

LA SEMEUSE hat ihren Sitz in La Chaux-de-Fonds im Neuenburger Jura. Hier, auf 1000 Metern über Meer, wird der Kaffee langsam und nach traditioneller Methode im Trommelröster geröstet. Der Röstmeister beherrscht diesen Prozess wie ein Spitzenkoch seine Töpfe.

LA SEMEUSE wird im Jahr 1900 in La Chaux-de-Fonds als Familienunternehmen gegründet. Seitdem ist die Rösterei der Jurastadt treu geblieben. Tradition und Grundwerte des Unternehmens werden von Generation zu Generation weitergegeben: die Leidenschaft für die Qualität und den Kaffee.

Geschichte - Ein Erbe von Leidenschaft und Know-how

Marc Bloch, der Gründer von LA SEMEUSE (1877 - 1916), entstammt einer Familie elsässischer Kaufleute. 1900 gründet er in La Chaux-de-Fonds ein Handelsunternehmen, das sich unter dem Namen LA SEMEUSE auf den Vertrieb von hochwertigen, kaltgepressten Pflanzenölen spezialisiert.

In den 1920er Jahren diversifiziert das junge Unternehmen und beginnt, Kaffee zu rösten. Schon damals zeichnet es sich durch die Qualität seiner Produkte und seine stete Suche nach Innovation aus.

1992 bietet LA SEMEUSE als eine der allerersten Röstereien in der Schweiz einen Kaffee an, den die Max-Havelaar-Stiftung als Bio und Fairtrade zertifiziert. Damit zeigt die Rösterei, dass für sie Nachhaltigkeit und Verantwortung keine leeren Worte sind.

2015 - Ein sanfter Übergang

2015 ist ein historischer Augenblick in der Firmengeschichte: LA SEMEUSE bekommt neue Besitzer. Am 14. Mai

2015 übernimmt Nicolas Bihler die Leitung von LA SEMEUSE mit dem festen Willen, die historische DNA der Rösterei zu erhalten. Der Übergang vollzieht sich ohne grosse Umwälzungen, alle Mitarbeitenden bleiben dem Unternehmen erhalten. Damit ist auch die Kontinuität des Know-hows garantiert.

Der neue Geschäftsführer identifiziert schnell die Wachstumspotenziale des Unternehmens und modernisiert es. Zugleich bewahrt er dessen Erbe und die traditionelle Exzellenz. 2020 ist LA SEMEUSE die erste Rösterei der Schweiz, die aluminiumfreie Verpackungsbeutel verwendet. Die Beutel bestehen aus einem neu entwickelten Verbundmaterial aus erneuerbaren Rohstoffen.

2021 krönt CREMA, das deutsche Spezialmagazin, LA SEMEUSE zur "Rösterei des Jahres". Die wertvolle Auszeichnung würdigt das Engagement in den Bereichen Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit ebenso wie die Kompetenz in der Kaffeeröstung.

Heute ist LA SEMEUSE nicht nur für Spitzenkaffees im Premium-Segment bekannt, sondern auch für seinen Respekt für die Umwelt und sein Engagement für die Nachhaltigkeit.

Rund um das Jubiläumsfest

Aus Anlass des 125-Jahr-Jubiläums lädt LA SEMEUSE die Bevölkerung ein. Das zweitägige Fest findet in der Rösterei (Allée Paysans-Horlogers 1, La Chaux-de-Fonds) statt.

Freitag, 20. Juni: Besichtigung und Workshops; 14 - 18 Uhr

Samstag, 21. Juni: Besichtigung und Workshops; 9 - 16 Uhr

- Besichtigung der Rösterei: Entdecken Sie die Geheimnisse des Know-hows von LA SEMEUSE.
- Workshops und Degustation: Geniessen Sie die berühmtesten Mischungen und die Spezialeditionen, die ausschliesslich für das Jubiläum kreiert wurden.

Pressekontakt:

Direktion : Nicolas Bihler

Presse-Kontakt: Céline Farine, Vincent Moesch

LA SEMEUSE. Allée Paysans-Horlogers 1, CH - 2300 La Chaux-de-Fonds(NE)

Tel. +41 32 926.44.88

info@lasemeuse.ch

vmoesch@lasemeuse.ch

Medieninhalte



Die Kaffees von LA SEMEUSE unterscheiden sich durch ihren Geschmack und ihre subtile Kraft. Diese Attribute erhalten sie dank des Röstverfahrens auf 1000m ü. M. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100102223 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschliesslich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102223/100932340> abgerufen werden.