



drei & fünf – Rösterei & Café

drei & fünf, das sind Linh Truong und Maximilian Kinn. Unsere Leidenschaft sind exzellenter Kaffee und köstliche Kuchen. Doch was braucht es dafür? Qualitativ hochwertige Rohstoffe und deren Wertschätzung sind die Voraussetzung. Die Liebe und Leidenschaft für das Produkt ermöglichen eine optimale Verarbeitung der Zutaten und schlussendlich ein Geschmackserlebnis. Bei unseren Rohprodukten legen wir besonderen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Unseren Rohkaffees verstehen sich alle als Spezialitätenkaffees. Wir beziehen sie von Importeuren und Erzeugern, die so wie wir aus Überzeugung handeln und sich durch direkten Handel sowie durch Rohkaffee aus umweltbewusstem Anbau auszeichnen. Eine respektvolle Beziehung zwischen den Handelspartnern sind das Fundament für unseren Kaffeehandel, von dem alle Beteiligten, insbesondere die Erzeuger, leben und für die Herausforderungen der Zukunft investieren können.



Durch die präzise Arbeit der Produzenten in den Anbauländern wird dem Rohkaffee sein Potenzial an Aromen und Geschmack gegeben. Wir verstehen das Kaffeerösten als Handwerk und wollen das volle Potenzial aus dem Rohkaffee freisetzen. Daher nehmen wir uns viel Zeit zur Erarbeitung der verschiedenen Röstprofile und rösten jeden Rohkaffee individuell. Mit unserer Philosophie und unserer Erfahrung verarbeiten wir den Kaffee auf dem letzten Schritt vom grünen Rohprodukt zur braunen Aromenbombe.

Gleichzeitig verstehen wir uns als Plattform für unsere Produzenten. Wir möchten ihnen ein Gesicht bei uns vor Ort geben und ihre Geschichte erzählen. Unsere Produzenten wollen die Zukunft des Kaffees aktiv mitgestalten und leisten in vielen Bereichen Pionierarbeit. Unsere Kunden sollen durch den Genuss ihres Lieblingsgetränks einen Bezug zum Produzenten bekommen die Welt des Kaffee näher kennenlernen und fühlen, was alles in diesem tollen Getränk steckt. Nämlich viel Genuss und noch mehr Geschichten.

