



**three corner**  
COFFEE ROASTER



Unser Kaffee kommt von einer Kaffeerösterei mit dem Namen „**Three Corner Coffee Roaster**“ aus **Kambodscha (Cambodia)**. Die sorgfältig ausgewählten Kaffeebohnen kommen vorwiegend aus Kambodscha (Kambodschanisches Hochplateau) sowie teilweise aus Vietnam und Laos und werden zu einem fairen Preis direkt von Kleinbauern gekauft. **In der Kaffeerösterei im Herzen Kambodschas sind Einheimische beschäftigt.**

Unsere Kaffeerösterei ist eine christlich-soziale Firma, der vor allem zwei Dinge wichtig sind:

1. **absolut hochwertigen Kaffee zu produzieren**
2. **die Lebensbedingungen von Kambodschanern nachhaltig zu verbessern.**

### Kaffeeanbau in Kambodscha

Im Kambodscha wächst vorwiegend der Robusta Kaffee oder Hybride, insbesondere Catimor-Hybride, da Kambodscha nur an wenigen Stellen höher als 800m ist (der Arabica Kaffee wird in der Regel erst ab 800m Höhe angebaut).

Es gibt immer weniger Kambodschanische Kaffeeplantagen. Ein Großteil der Kambodschanischen Kaffeebohnen wird von vietnamesischen Zwischenhändlern aufgekauft und unter den Vietnamesischen Kaffee gemischt und als solcher verkauft.

### Herkunft der Kaffeebohnen

Die Kaffeerösterei „Three Corner Coffee Roaster“ bezieht momentan ihren Kambodschanischen Robusta-Kaffee von **Khmer (Einwohner Kambodschas)** und von **alteingesessenen einheimischen Bauernstämmen** aus der Provinz Mondulkiri (Gebirge). Die Provinz Mondulkiri (ebenso wie die Provinz Ratanakiri) liegt in der

Die Lebensbedingungen werden zum einen durch ein vorbildhaft geführtes Unternehmen mit fairen Arbeitsbedingungen geschaffen. Zum anderen soll durch die herausragende Qualität mehr und mehr das internationale Interesse an kambodschanischem Kaffee geweckt werden, um durch das Wachsen der Kaffeeindustrie im Lande den Kambodschanern mehr Arbeitsplätze und neue Möglichkeiten zu schaffen.

Kambodscha als eines der ärmsten Länder der Welt profitiert in hohem Maße von dieser Arbeit und das unterstützen Sie, wenn Sie diesen Kaffee kaufen.



Der Kambodschanischen Kaffeeindustrie bleibt kein Markt für ihre eigenen grünen und gerösteten Kaffeebohnen wegen der fehlenden Qualitätskontrollen auf Plantagen und in Röstereien. Dem will unsere Kaffeerösterei „Three Corner Coffee Roaster“ entgegenwirken indem Sie mit dazu beiträgt, dass Kambodschanischer Kaffee auch als solcher verkauft werden kann.

Annamitischen Kordillere, einer etwa 1100 Kilometer lange Gebirgskette, die sich von Vietnam über Laos und bis in den Nordosten Kambodschas zieht. Dies ist ein sehr fruchtbares Anbaugbiet, auch für Kaffee. Dort bauen in Kambodscha alteingesessene Bauernstämme neben Reis unter anderem Kaffee an.

## Direct Trade: faire Bezahlung und Bedingungen

Mit Hilfe von „direct trade“ soll erreicht werden, dass durch die Nachfrage nach grünen Kaffeebohnen und durch gute Bezahlung kambodschanische Bauern ermutigt werden, weiterhin Kaffee anzubauen. Die Kaffeebohnen werden anders als beim fairen Kaffeehandel nicht zu fixen Preisen gekauft, sondern direkt von den Bauern zu besten Preisen. Das führt oft dazu, dass die Bauern sogar mehr erhalten als beim

Fair Trade und motiviert sind, beste Kaffeebohnen zu liefern.

Als ein soziales Unternehmen engagiert sich „Three Corner Coffee Roaster“ dafür, die Kaffeeindustrie in Kambodscha aufzubauen und zwar nachhaltig, kulturell passend und mit dem Ziel, die Sozialhilfe für Kaffeebauern und ihre Familien auszubauen.

## Produktion – höchste Qualität

### Schonende Lagerung:



Qualität beginnt für „Three Corner Coffee Roaster“ schon mit der Lagerung der grünen Kaffeebohnen. In Kambodscha ist es üblich, Kaffeebohnen in einem dunklen, gut ventilerten Raum aufzubewahren. Unsere Kaffeerösterei regelt zusätzlich noch die Feuchtigkeit (12%) der geschälten Bohnen. Wird der Feuchtigkeitsgehalt bei 12% gehalten, bleiben die Bohnen frisch und behalten ihren vollen Geschmack und Aroma bis zu zwei Jahren.

### Qualitätskontrolle vor dem Rösten:



Damit der Kaffee von „Three Corner Coffee Roaster“ die Qualität der besten internationalen Marken erreicht oder sogar noch besser ist, werden die grünen Kaffeebohnen von Hand sorgfältig sortiert. Überreife, angefressene, vertrocknete, ungeschälte Bohnen oder Steinchen – kurzgesagt alles, was den Geschmack des Kaffees negativ beeinflusst - werden entfernt.

### Die perfekte Röstung:



Der dritte Schritt in unserem Produktionsprozess ist die Röstung. Unsere Manufaktur röstet immer nur Bohnen der gleichen Herkunft zusammen. Damit wird das Geschmackspotential jeder Bohne maximiert, so dass der bestmögliche Geschmack für jeden Bohnentyp erreicht wird. Um beste Qualität zu erhalten, hat sich „Three Corner Coffee Roaster“ für einen Wirbelschichtröster entschieden. Dieser Röster basiert auf dem Sivetz Modell und wurde in Kambodscha unter der Anleitung von Kirk Richter, dem Besitzer und Director of Development, entworfen, getestet und aufgebaut. Das Sivetz Original wurde in den 1970ern patentiert und ist momentan die effizienteste, gleichmäßigste und hygienischste Methode, Kaffee zu rösten.

### Aromaerhalt nach der Röstung:



Direkt nach der Röstung, die einen Abkühlprozess beinhaltet, wird der Kaffee in luftdicht verschlossenen Glasbehältern versiegelt und gefroren. Das direkte Einfrieren des Kaffees bewirkt, dass der Kaffee keine Feuchtigkeit aufnehmen kann und kein CO<sub>2</sub> abgeben kann, so dass sein wertvolles Aroma und sein Geschmack erhalten bleiben und somit der Prozess des CO<sub>2</sub>-Verlustes verlangsamt wird. Die Forschungen und Tests unserer Manufaktur haben ergeben, dass das Einfrieren dieses Kaffees bewirkt, dass sein frisch gerösteter Geschmack länger erhalten bleibt. Der Kaffee bleibt nie länger als 2 Wochen gefroren bevor er dann verpackt wird. Das Produktionsdatum, das auf der Verpackung aufgedruckt ist, ist das Röstdatum.

## Endkontrolle:



Weil „Three Corner Coffee Roaster“ den besten Kaffee der südöstlichen Region Asiens herstellen möchte, werden dreilagige Verpackungstaschen mit einem einseitigen Entgasungsventil zum Ablassen von CO<sub>2</sub> verwendet. Jedes Päckchen Kaffee wird von einheimischen Frauen aus dem White Lotus Project zweifach auf Verpackungsfehler oder andere Defekte geprüft und jedes Päckchen wird mit der Zusicherung versiegelt, dass dieses wirklich ein Khmer-Produkt von höchster Qualität ist.

Das White Lotus Project ist eine Organisation, die dafür arbeitet, für Frauen eine sichere Arbeitsumgebung zu schaffen, in der sie unterstützt werden. „Three Corner Coffee Roaster“ arbeitet mit einigen Organisationen und sozialen Unternehmen zusammen, um den Menschen in Kambodscha zu helfen.

## Die Anfänge

„Three Corner Coffee Roaster“ wurde 2010 von dem amerikanischen Ehepaar Kirk und Kelle Richter gegründet. Die beiden arbeiten seit 2002 in Kambodscha als Missionare. Alles begann mit dem Wunsch, **Kambodschanern zu helfen, echte wirtschaftliche Freiheit zu haben**. Dazu kam nach der wirtschaftlichen Krise 2008/2009 die Notwendigkeit, christlichen Diensten, NGOs und Missionaren zu helfen, ihre **Hilfsdienste in Kambodscha weiterzuführen**. Sie baten Gott, ihnen einen Weg zu zeigen, diesen Wunsch zu erfüllen: sowohl Kambodschanern zu helfen als auch Kambodschanischen Diensten und Missionaren. Sie bekamen die Gelegenheit, mehrmals mit einem anderen Missionarshenpaar zu sprechen, das grüne Kaffeebohnen aus verschiedenen Ländern in die USA verkaufte, um seine Arbeit im Sudan dadurch zu finanzieren.

Kirk und Kelle begannen zuerst auch damit, grüne Kaffeebohnen aus Kambodscha in die USA zu verkaufen, aber es wurde ihnen immer klarer, dass die **Kaffeeproduktion in Kambodscha die Bedürfnisse Kambodschas besser erfüllen könnte** als nur die grünen Kaffeebohnen in die USA wegzuschicken. Kirk begann sich damit zu beschäftigen, wie Kaffee in Kambodscha geröstet werden könnte und fand schließlich eine geeignete Röstmaschine. Durch sein Ingenieurwissen war Kirk in der Lage, mit Hilfe von frei verfügbaren Plänen aus dem Internet eine Kaffeeröstmaschine in Kambodscha zu entwerfen und zu bauen. Der wunderbare Geschmack des Kaffees von „Three Corner Coffee Roaster“ wird durch das Logo, Design und die Verpackung wunderbar vervollständigt.

## Die Scheune GmbH

Die Scheune GmbH verkauft Gourmet-Lebensmittel, die in der Verantwortung gegenüber Natur und Mensch produziert werden.

Die Scheune GmbH verkauft den Kaffee von „Three Corner Coffee Roaster“ in Deutschland. Durch persönliche Beziehungen nach Kambodscha haben wir von der herausragend guten, ganzheitlichen Arbeit der Kaffeerösterei Three Corner Coffee Roaster gehört und den sensationell guten Kaffee probiert - wir waren sofort überzeugt.

Seitdem unterstützen wir durch den Verkauf dieses Kaffees in Deutschland diese wunderbare Arbeit.

Da die Bohnen in Kambodscha geröstet werden, ist der Kaufpreis deutlich höher als für importierte grüne Bohnen, die in Deutschland erst geröstet werden. Die Röstung in Kambodscha bietet jedoch die besten Konditionen für dieses arme Land. Wir bieten Ihnen den bestmöglichen Preis an, der den Kaufpreis, Transportkosten, Kaffeesteuer sowie Zoll beinhaltet.