

Lampocoy de Guatemala

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Dreharbeiten in Lampocoy

Im Januar 2012 haben wir in Lampocoy einen Film über die Anbauregion, das Leben der Kaffeebauern, die Ernte und die Aufbereitung unseres Lagenkaffees gedreht.



Der Autor bei den Dreharbeiten

Als wir ankamen, zog Nebel durchs Dorf und die Wolken wollten den Blick auf den Horizont nicht freigeben. Filmemacher wünschen sich natürlich einen unverstellten Blick auf die Landschaft, viel Licht und

knackige Farben. Aber man kann es sich nicht immer aussuchen und irgendwann kommt die Sonne immer für ein paar Stunden durch. Wir sind gleich am ersten Tag raus in die Pflanzungen. Don Miguel und sein Mutter Doña Ermelinda haben uns gezeigt, wie Kaffee gepflückt wird. Die Arbeitsbedingungen sind hart, die Hänge steil, rutschig und unzugänglich. Das Leben der Familie ist einfach und entbehrungsreich - wir haben es vier Tage mit den Kaffeebauern geteilt. Doch trotz der oft widrigen Umstände sind die Men-

INHALT:

Dreharbeiten in Lampocoy	S. 1
Preisverhandlungen laufen	S. 2
Das Anbaugebiet Nuevo Oriente	S. 3

schen in den Monaten der Ernte guter Laune. Doña Milbia, die als Kind selbst noch Kaffee gepflückt hat, weiß warum: „In der Zeit der Ernte kommt nach langem Warten endlich Geld in die Haushaltskasse.“

Im Beneficio der Kooperative haben wir anschließend die Nasse Aufbereitung in jedem Detail gedreht. Wir konnten dem Weg des Kaffees folgen - von der Anlieferung der Kirschen über die Reinigung und Sortierung, dem Entfernen der Schalen, der Fermentierung, Trocknung und schließlich dem Abfüllen des getrockneten



Doña Ermelinda bei der Kaffeeernte

Pergaminos zum Transport nach Guatemala City.

Das Rohmaterial des Films wird in den nächsten Monaten in verschiedenen Längen und inhaltlichen Schwerpunkten geschnitten und vertont. Im Ergebnis entstehen Filme über die Produktion von Kaffee in Guatemala und unseren Lagenkaffee.

DIE FILME STEHEN UNSE- REN KUNDEN KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG

Diese Filme stehen allen unseren Kunden kostenlos zur Verfügung und können als DVD oder auf dem memory stick bei Verkostungen, Messen und Informationsveranstaltungen oder laufend im Geschäft gezeigt werden. Die Kurzversionen können ins Internet und auf die Homepages der Kaffeehändler und Röster gestellt werden. Auf Wunsch kann jeder Röster sein eigenes Logo in den Abspann bekommen.



Preisverhandlungen laufen

Für unseren Lagenkaffee aus Lampocoy zahlen wir derzeit einen Preis, der deutlich über dem des Weltmarktes liegt. Dies entspricht unserem Konzept eines fairen und sozialverträglichen Handels.

Die Preisverhandlungen über den Ankauf von 25 Tonnen Pergamino ziehen sich in die Länge. Die Mitglieder der Kooperative wollten sich nicht schon im Dezember auf einen Preis für die gesamte Menge fest-

DIE BAUERN VON LAMPO- COY BEKOMMEN VON UNS 15% MEHR

legen und sie wollten es dann auch im Januar nicht. Ihnen ist es lieber, jeweils nur 5 Tonnen auf einmal zu verhandeln und zu verkaufen, um dann zu sehen, wie sich



Preisverhandlungen mit den Vertretern der Kooperative von links: Don Victor, Dethlev Cordts, Kaffeebauern

die Preise auf dem Markt entwickeln. Don Victor, als Präsident der Kooperative hat da nur wenig Einfluss, denn wenn er einen Preis zusagt, der den Mitgliedern seiner Kooperative nicht passt, liefern die einfach keinen Kaffee.

Wir haben deshalb auf einer Versammlung der Kaffeebauern gemeinsam einen Preis

ausgehandelt, der 15% über dem derzeitigen Weltmarktpreis liegt. Bei der Gelegenheit wurde den Bauern auch das Konzept des Lagenkaffees vorgestellt. Nach langem Hin und Her wurde auch vereinbart, zur Absicherung des Handels 20.000 US-Dollar im Voraus an die Kooperative zu zahlen - im Vertrauen auf eine gute und langfristige Zusammenarbeit. Trotz des zur Zeit teuren US-Dollars können wir mit dem höheren Einkaufspreis leben. Denn die Differenz zum Weltmarktpreis kommt direkt den Kaffeebauern von Lampocoy zugute.

Das Anbaugebiet Nuevo Oriente

Über 20% der Landesfläche Guatemalas liegen auf einer Höhe von über 1.200m. Böden und tropisches Klima eignen sich hervorragend für den Anbau von Kaffee. Die guatemalteckische Produzentenvereinigung Anacafé unterscheidet acht Anbaugebiete und weist jedem spezifische Geschmacksprofile zu (www.anacafe.org).



Landschaft bei Lampocoy

Das bekannteste davon ist sicher Antigua im zentralen Hochland. Hinzu kommen



Die Anbaugebiete Guetamalas

Atitlán, Huehuetenango, Cobán, San Marcos, Acatenago, Nuevo Oriente und Fraijanes. Bis auf Cobán und Nuevo Oriente liegen die Anbaugebiete im Einflussbereich der von West nach Ost verlaufenden Kette von 37 bis zu 4.200m hohen Vulkanen. Entsprechend unterscheiden sich die Böden und damit auch die Geschmacksprofile.

Das Dorf Lampocoy, aus dem wir unseren Lagenkaffee beziehen, liegt in der östlichen Provinz Zacapa. Selbst Kaffeekenner ist dieses Anbaugebiet bisher kaum aufgefallen, obwohl dort ein exzellenter Hochland-Arabica gedeiht. Anacafé beschreibt das Geschmacksprofil der Kaffees aus dem Nuevo Oriente als „ausgewogen, mit vollem Körper und schokoladigen Noten“.

In den sieben Geschmackskriterien des Profils erreicht der Kaffee stets Noten zwischen 7,2 und 8,25 - bei Spitzenkaffees auch mehr.

Nuevo Oriente, also Neuer Osten, heißt so, weil in den Dörfern rund um die Städtchen La Union und Chiquimula erst seit knapp hundert Jahren Kaffee angebaut wird - heute vor allem die Arabica-Hybriden Catimor und Catuai. Die tiefgründig verwitterten Böden sind aus metamorphen

Gesteinen entstanden und reich an Mineralien. Die Erntezeit beginnt im Nuevo Oriente im November und endet spätestens



Lampocoy liegt an der Grenze zu Honduras

Mitte März. In Lampocoy wird in dieser Zeit insgesamt achtmal gepflückt, um stets nur die reifen Kirschen zu ernten. Pro Hektar können etwa 1,3 Tonnen Rohkaffee produziert werden.

Die Region zählte noch bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts zu den ärmsten Guatemalas, holt inzwischen aber stark auf. Grund ist der ausgezeichnete Kaffee. Großgrundbesitzer gibt es nur wenige. Kaum ein Bauer besitzt mehr als ein paar Hektar Land, die er intensiv bewirtschaftet. Zur Zeit entstehen einige neue Genossenschaften. Nicht alle Kleinbauern sind in Kooperativen organisiert, viele ziehen die völlige Unabhängigkeit vor und verkaufen ihren Kaffee stets an die Meistbietenden. Aufgrund der großen Armut sind Kunstdünger und chemische Schädlingsbekämpfung weitgehend unbekannt. Neben Kaffee werden für die Selbstversorgung Mais, Tomaten, Bananen und Bohnen angebaut.

Lampocoy liegt auf einem der höchsten Berge der Region in einer Höhe von 1.250m. Hohe Niederschläge, viel Nebel und eine intensive tropische Sonne liefern den reifenden Kaffeekirschen die Basis für die Entwicklung der runden schokoladigen Aromen.



UMWELTFREUNDLICH

NACHHALTIG

SOZIALVERTRÄGLICH

WEITERE INFORMATIONEN: WWW.CAFECITA.EU - V.I.S.D.P.: DETHLEV CORDTS