



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Lagenkaffee aus Lampocoy fertig zur Verschiffung

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen & Leser,

Die Kaffeeernte ist abgeschlossen und unser Container ist voll. Inzwischen lagert der Kaffee als Oro, also als Grüner Rohkaffee, in Guatemala-City und wartet auf die Verschiffung, die voraussichtlich erst Mitte April erfolgen kann.



Der gnadenlose Absturz der Kaffeepreise setzt den Kaffeebauern in Guatemala schwer zu. Wir finden es unfair, dass die Bauern hier hungern sollen, weil die Ernte in Brasilien so gut ausfällt und haben entschieden, den Preisverfall nicht mitzumachen. Wir hoffen, dass auch unsere Kunden da mitziehen. Nach zahlreichen Mails und intensiven Recherchen habe ich versucht, den Begriff des Lagen- oder Parzellenkaffees genauer zu definieren. Damit würde ich gern einen Diskussionsprozess anregen, denn früher oder später wird es notwendig sein, verlässliche und überprüfbare Kriterien festzulegen.

Zusammen mit meinem Freund, dem Schweizer Marco Gross ist der Plan entstanden, im nächsten Winter eine Kaffeereise nach Guatemala anzubieten. Weiter unten mehr dazu.

Saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

| | |
|--|------|
| Lagenkaffee - Versuch einer Definition | S. 1 |
| CAMEC - unser Partner vor Ort | S. 2 |
| Eine Kaffeereise nach Guatemala | S. 3 |
| Lampocoy online | S. 4 |

Lagenkaffee - Versuch einer Definition

Wie groß darf eine Lage sein? Welche gemeinsamen Merkmale hat ein Kaffee von einer Parzelle?

Viel wird inzwischen über Lagenkaffee, Parzellenkaffee oder *strictly pure origin* geschrieben und geredet. Hier in Mittelamerika ist derzeit von „café de solo un lugar y sin

mezcla“ die Rede, also von einem Kaffee, der unvermischt von nur einem einzigen Ort kommt. Wie aber ist eine Lage definiert? Mir ist es bislang nicht gelungen, in der Literatur eine klare Aussage dazu zu bekommen. Daher hier eine erste eigene Definition als Denkanstoss und Diskussionsgrundlage:

„LAGENKAFFEE BZW. PARZELLENKAFFEE IST EIN KAFFEE, DER VON EINEM GENAU DEFINIERTEN TERROIR KOMMT, OHNE MIT KAFFEES ANDERER TERROIRS VERMISCHT ZU WERDEN. EINE LAGE IST SO GROSS, WIE DAS GEBIET, AUF DEM EIN KAFFEE WÄCHST, DER IN GESCHMACK UND CHARAKTER IDENTISCH IST. DIE GRÖSSE EINER LAGE HÄNGT AB VON GLEICHEN MAKRO- UND MIKROKLIMATISCHEN, GEOLOGISCHEN (AUSGANGSGESTEIN, BÖDEN), ANTHROPOGENEN (ANBAUMETHODIK, ART DER KULTIVIERUNG, VERMEHRUNG, WEITERVERARBEITUNG, ZERTIFIZIERUNG ETC.) UND BIOLOGISCHEN (VARIETÄT, MISCHKULTUREN U.Ä.) RAHMENBEDINGUNGEN. AUCH DIE WEITERE VERARBEITUNG, DIE LAGERUNG UND DER TRANSPORT DES KAFFEES ERFOLGT NACH IDENTISCHEN VERFAHREN UND UNTER IDENTISCHEN RAHMENBEDINGUNGEN“

Unsere 25t Lagenkaffee kommen ausschließlich von den Kleinplantagen der Kaffeebauern des Dorfes Lampocoy. Die Lage hat damit eine Gesamtgröße von knapp 20 Hektar. Anbaumethoden, Varietät, Geologie und Böden sowie das Makro- und Mikroklima sind auf dieser Fläche identisch. Da die Bauern sehr arm sind, können sie kaum Geld für Kunstdünger und Pestizide ausgeben. Sie verwenden natürliche Düngemittel

und der Kaffee ist damit - ohne Zertifizierung - „biologisch“ produziert. Die Anbau- und Erntemethoden unterscheiden sich von Parzelle zu Parzelle nicht. Der Kaffee wurde in der Verarbeitungsanlage der Kooperative unter identischen Rahmenbedingungen gewaschen, vorsortiert, fermentiert und getrocknet. Unsere Spätlese kommt von den gleichen Parzellen.

Es kann davon ausgegangen werden, dass der Kaffee aus Lampocoy langfristig identisch und wiedererkennbar bleibt - von den natürlichen Schwankungen abgesehen.

CAMEC - unser Partner vor Ort

Den Einkauf und Export unseres Lagenkaffees wickelt für uns ein Unternehmen mit Sitz in Guatemala-City ab.

CAMEC ist die Abkürzung von *Casa Agricola Mercantil y Exportacion de Café*. Die Firma wurde 1952 von einer deutschstämmi-



Jörg Sterkel, CAMEC

gen Familie begründet. Jörg Sterkel, 36, heute Juniorchef, gehört schon zur vierten Generation im Kaffee-Geschäft. Sein Ur-

großvater war 1890 nach Guatemala gekommen und hat bis zur Enteignung und Ausweisung der Deutschen im 2. Weltkrieg eine Kaffeeplantage in Alta Verapaz bewirtschaftet. 1948 ist die Familie völlig mittellos nach Guatemala zurückgekommen und hat vier Jahre später mit dem Export von Kaffee begonnen. Heute ist CAMEC ein mittlständisches Unternehmen das Kaffee in die ganze Welt liefert.

Für uns ist das Unternehmen als Dienstleister tätig, der Einkauf und Export mit allen dazu gehörigen Papieren und juristischen Formalitäten abwickelt. Außerdem lassen wir unseren Pergamino in der Mühle von CAMEC in Guatemala-City schälen, sieben, reinigen und verpacken.

Jörg Sterkel, der in den USA studiert hat, hat bereits viel Erfahrung mit Lagenkaffees, denn in den Vereinigten Staaten kennt man das Konzept schon sehr viel länger, als in Deutschland. Sterkel kann den *strictly pure origin* bis zu Mengen von nur noch 3,5 Tonnen getrennt verarbeiten - das entspricht einer Lagengröße von knapp drei Hektar. Bei geringeren Mengen, so Sterkel, wird es unwirtschaftlich und erzeugt zuviel Abfall. Dennoch hatte Jörg Sterkel 2011 den Mut, für uns die Kleinstmengung von nur 200 kg Lagenkaffee aus Lampocoy zu verarbeiten und zu exportieren - ein gelungenes Experiment. Bislang hat CAMEC vor allem mit großen Fincas gearbeitet. Sterkel konnte sich jedoch sofort für unsere Idee begeistern, den Kaffee auch direkt bei Kleinbauern kaufen. Viele der großen Exporteure, so Sterkel, vermischen ihre Kaffees. Ihm sei jedoch Ehrlichkeit und Vertrauen im Umgang mit den Kunden wichtig.

Wir haben bei dem Unternehmen außerdem noch Offenheit für neue Ideen, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit entdeckt. Das schätzen wir sehr!

Eine Kaffeereise nach Guatemala

Für den Winter 2012/2013 möchten wir Kaffeefreunden in Deutschland eine Reise nach Guatemala anbieten können. Ziel ist es, vor Ort zu erleben, wie Kaffee produziert und verarbeitet wird.



Der Schweizer Marco Gross lebt seit 35 Jahren in Guatemala. Von seinem kleinen Hotel in der Region Petén aus veranstaltet er für kleine Gruppen Reisen zu den Kultstätten der Maya, tief in den Urwäldern Guatemalas. Zusammen mit ihm entstand jetzt die Idee, eine Kaffeereise quer durch Guatemala anzubieten, die sich an das Fachpublikum und an interessierte Laien wendet. Ziel ist, gemeinsam die Brennpunkte der Kaffeewirtschaft des Landes zu besuchen und sechs der acht großen Kaffeeanbaugebiete genauer kennenzulernen. Dazu gehören Besuche der großen Fincas mit ihren hochmodernen Verarbeitungsanlagen, aber auch Kooperativen, Kaffee-Dienstleister und kleinbäuerliche Betriebe. Wir wollen

Vertreter des Produzentenverbandes Anacafé, der Vereinigung der Kaffeebauern-Ko-



operativen Fedecocagua und der Zertifizierer treffen und mit ausgesuchten Fachleuten und Händlern sprechen - Deutsch, Englisch und Spanisch jeweils mit Übersetzer. Wir wollen Zeit haben, Fragen zu stellen, zu diskutieren, Kaffee zu probieren, Neues zu sehen und zu erleben und Kontakte zu machen.

Die Reise sollte zwei Wochen dauern. Die Unterbringung erfolgt, außer im Nuevo Oriente, nur in erstklassigen Hotels. Wer Lust hat kann noch eine Woche in der Karibik

dranhängen oder zusammen mit Marco Gross die alten Maya-Ruinen besuchen. Der beste Zeitpunkt ist die Kaffeeernte, also die Monate Dezember bis Februar. Die Reisegruppe sollte nicht größer als 5-6 Personen sein. Der Preis wird inklusive Flug ab Europa, allen Transfers, Fahrer, Dolmetscher und 12 Übernachtungen mit Frühstück bei ca. € 3.800,- liegen - für Fachleute natürlich steuerlich absetzbar. Wir befinden uns in der Planung und bitten bei grundsätzlichem Interesse um weitere Anregungen, Nachfragen und/oder Verbesserungsvorschläge. Alles ist möglich!

Lampocoy online

Ein erstes kurzes Video über unser Kaffeeprojekt in Lampocoy ist jetzt auf unserer Homepage www.cafecita.eu zu sehen.



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

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