



Lagenkaffee aus Lampocoy kommt am 7. Mai in HH an

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

endlich ist es so weit! Am 7. Mai wird der Kaffee aus Lampocoy in Hamburg eintreffen und liegt dann abholbereit im „Kaffeelager Schwarze“. Ich



selber bereite mich auf eine große Deutschland-Rundreise vor und möchte möglichst viele meiner Kunden persönlich kennenlernen. Gleichzeitig werde ich erneut Muster der neuen Ernte per Post versenden. Die Filme, die ich im Winter in Guatemala produziert habe, stehen inzwischen online - mehr dazu weiter unten.

Es wird tolle neue Verpackungen aus Guatemala geben und ich will ein bisschen aus Lampocoy erzählen, von wo aus die Kaffeebauern jetzt gespannt nach Deutschland blicken, um zu sehen, wie ihr Kaffee hier bei uns ankommt.

Für all diejenigen, die sich schon für unsere Kaffeereise nach Guatemala im kommenden Winter interessiert haben, gibt es im Anhang eine ge-

nauere Beschreibung des geplanten Ablaufes.

Mit herzlichen Grüßen vom Grobensee -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

Neues aus Lampocoy	S. 1
Unsere aktuellen Preise	S. 3
Verpackungen aus Guatemala	S. 4
Unsere Filme für Ihre Zwecke	S. 4
Anhang - Kaffeereise	S. 6

Neues aus Lampocoy

Alle paar Wochen machen meine Frau und ich uns gemeinsam auf, um Lampocoy zu besuchen und zu sehen, welche Fortschritte unser Kaffeeprojekt macht. Am Rande erleben wir den Alltag der Menschen.

Lampocoy ist so etwas wie der Wilde Westen Guatemalas. Wilder Westen deshalb, weil die sozialen Grundstrukturen der Dorfgemeinschaft und auch das Den-

ken, Fühlen und Handeln der Menschen oft noch nach Gesetzmäßigkeiten funktionieren, die wir - vielleicht etwas voreilig - als archaisch bezeichnen würden. Streitigkeiten unter Nachbarn werden direkt, persönlich und schnell auch gewaltsam gelöst. Die Nähe zur Grenze nach Hondu-

„AUCH WIR WÜNSCHEN UNS KONTINUITÄT UND EINE LANGFRISTIGE ZUSAMMENARBEIT“

Don Victor Hugo - Präsident der Kaffee-Kooperative Lampocoy

ras bringt es mit sich, dass Drogenschmuggler durchs Dorf ziehen. Waffen, auch Schusswaffen sind allgegenwärtig. Das Leben ist hart und entbehrungsreich und in diesem Jahr konnten nicht alle Kaffeebauern ausreichende Einnahmen aus ihrer Arbeit erzielen.

Die weit verzeigten und kinderreichen-Familien bilden die solide Grundstruktur der Gemeinschaft. Milvia Pineda hat in Lampocoy ihre Kindheit verbracht. Sie ist eines von 118 Enkelkindern ihrer Großeltern väterlicherseits. Wenn wir durchs Dorf gehen, trifft sie immerzu Tanten, Onkel, Neffen oder Cousinen und frischt Erinnerungen auf. In fast jedem Haus ist sie willkommen, zu einem Schwätzchen über die alten Zei-

ten und die aktuellen Sorgen und Freuden. Jedes Ehepaar hat mindestens fünf, wenn nicht acht oder gar zehn Kinder und entsprechend viel gibt es zu erzählen. Natürlich werde ich, als weißer Zweimetermann, sehr neugierig beäugt und die Menschen amüsieren sich über mein verschrobenes Spanisch und meine neuen Ideen vom Lagenkaffee, von Kontinuität und nachhaltigen Anbaumethoden. Aber die Stimmung ist gut und wir lachen viel zusammen.

Jeder Kaffeebauer ist von seinem Selbstverständnis her ein freier Mann, der unabhängig entscheidet, wem er zu welchem Preis die Früchte seiner Arbeit verkauft. Es hat sich herumgesprochen, dass wir die Schule, die Kooperative und den Gesundheitsposten mit dringend benötigten Materialien unterstützen. Das kommt gut an bei den Menschen, denen oft das Nötigste



Maria & Susetta - Kinder aus Lampocoy

zum Überleben fehlt. Dennoch zögern sie erstmal. Sie sind neugierig und hören gern zu, wenn ich anfangen zu erzählen, was mir

so vorschwebt und ganz besonders hat es sie gefreut, dass ihr Kaffee im vergangenen Jahr in Deutschland so positiv aufgenommen wurde. In diesem Jahr steht aber wieder einmal das Gespenst des Hungers über dem Dorf, denn durch die niedrigen Weltmarktpreise kommt in viele Haushaltskassen zu wenig Geld. Dann müssen die Menschen bis zur nächsten Ernte von Bananen leben. Und weil keiner der Bauern je zur Schule gegangen ist, ist ihnen die Welt der Zahlen zu abstrakt, um zu verstehen, was im Hintergrund passiert und welchen Einfluss die Ernte in Brasilien auf ihren Kochtopf hat. Deshalb zählt das Bare, das sie sehen oder in der Hand halten können, und da ziehen wir gegenüber den Coyotes, den fliegenden Einkäufern, schnell den Kürzeren. Auch die Drogenhändler, die ihr Geld waschen müssen, zahlen sofort und bar.



Um die Kontinuität bei der Belieferung zu sichern und den Menschen ein würdiges Dasein zu ermöglichen, gehen wir einen neuen Weg: Wir haben entschieden, uns vom Weltmarktpreis abzukoppeln. Wir zahlen einen jetzt grundsätzlich einen fairen Preis, der in diesem Jahr 36% über dem Weltmarktpreis lag (€ 4,15/kg FOB). Dafür haben sich die Bauern richtig Mühe bei Ernte und Aufbereitung gegeben und

uns die exquisite Spätlese extra abgepackt.

Für die Kaffeebauern war das Verhandeln mit mir völlig neu. Sie wissen nicht so genau, wie sie es einschätzen sollen, dass da einfach so ein weißer Gringo aus dem fernen Deutschland kommt und ihnen mehr Geld gibt, als er muss. Aber da ich über Milvia Pineda schon fast zur Familie gehöre, klopfen mir die alten Bauern mit ihren schweren Händen auf den Rücken und brummen dazu ein paar unverständliche Worte - sicher eines der schönsten Geschenke, die man in Lampocoy bekommen kann.

Unsere aktuellen Preise

Möglichst schnell möchte ich den Kaffee aus Lampocoy in Deutschland verkaufen, denn die Finanzierung ist teuer. Ich habe inzwischen mit vielen Röstern gesprochen, um eine einigermaßen realistische Einschätzung des Wertes unseres Lagerkaffees zu bekommen.

Wie ich schon weiter oben erwähnt habe, möchte ich den Preisverfall auf dem Weltkaffeemarkt nicht an die kleinen Produzenten weitergeben. Für die Kaffeebauern im Nu-evo Oriente bedeutet ein Einkommen, das plötzlich 20% niedriger ist, einfach nur eines: Hunger. Ich musste erleben, wie sich guatemaltekische Kaffeehändler in, wie ich finde, schamloser Weise, an den Kleinbauern bereichert haben. So etwas kann ich nicht mitmachen und ich hoffe sehr, meine Kunden sehen das genauso.

Der Kaffee aus Lampocoy soll € 6,00/kg netto ab Lager Hamburg kosten. Für die mengenmäßig sehr viel knappere Spätlese muss ich den Preis noch festlegen, freue mich aber über Angebote. Ich denke derzeit an eine Größenordnung von etwa € 8,00.

Der Kaffee kann in Hamburg im Kaffee-lager Schwarze, Afrikastraße 4, im Hafen, abgeholt werden.

Geringe Mengen könnte ich gegen die Versandkosten per Spedition verschicken.

Verpackungen aus Guatemala

Seit Jahrtausenden sind die Länder Mit-



telamerikas bekannt für ihre facettenreichen indianischen Webarbeiten und die strahlenden Farben, mit denen dort Stoffe gefärbt werden. Die Tradition der Web-

kunst und Färberei reicht zurück bis in die Zeit der Maya.

Die bunten Beutel, die je ein Pfund Kaffee fassen, sind uns auf dem Markt der alten Hauptstadt Chichicastenango ins Auge gefallen und sie eignen sich hervorragend als Eye-catcher, Präsent-Verpackung oder Mitbringsel.

Die bunten Beutel kosten mit Aufdruck € 1,95 pro Stück, ohne Aufdruck € 1,45, die Jute-Kaffee-Säckchen € 1,30,-.

Unsere Filme - Für Ihre Zwecke

Um den Kaffeetrinkern in Deutschland zeigen zu können, wie unser Kaffee produziert wird, habe ich Filme produziert, die auf DVD, als digitale Datei und bei



youtube zur Verfügung stehen - abrufbar über meine Homepage www.cafecita.eu.

Die Dokumentation „Kaffee aus Lampocoy“ hat eine Länge von 15 Minuten und zeigt den gesamten Weg unseres Kaffees von der Ernte bis zur Verschiffung. Sie stellt das Leben der Kaffeebauern in Lampocoy und das Konzept des direkt importierten Lagenkaffees vor und dokumentiert sehr anschaulich die Arbeitsschritte bei der Nassen Aufbereitung.

Den gleichen Film gibt es als Stummfilm mit deutschen Untertiteln zum Einsatz in öffentlichen Räumen, Passagen, Cafés oder im Laden. Von diesem Stummfilm ist auch eine Version mit spanischen Untertiteln verfügbar.

Den Kurzfilm, der auf meiner Homepage zu sehen ist, können sich meine Kunden auf die eigene Homepage ziehen und nach Wunsch im Abspann ihr Label insertieren.

Zur Zeit arbeite ich an einem Film, der sich mit den naturwissenschaftlichen Aspekten der Nassen Aufbereitung beschäftigt. Geplant ist für den kommenden Winter ein Film zum Thema „Lagenkaffee“ und ein Film zum Thema „Qualität & Zertifizierung“.

Alle meine Filme dürfen von meinen Kunden öffentlich vorgeführt werden.



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

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

Anhang:

Kaffeereise durch Guatemala vom 12. bis 26. Januar 2013

Es sind noch Plätze frei! Ab vier Personen wird die Reise durchgeführt. Die maximale Gruppengröße sollte nicht größer als acht Personen sein. Gegebenenfalls bieten wir einen zweiten Termin an. Wer Lust hat, kann eine Woche in der Karibik (Belize oder Mexiko) anhängen oder einfach in dem wunderschönen Hotel von Marco Gross, tief im Dschungel im Norden Guatemalas Erholung finden.

Reiseplan:

1. Abflug am Sonnabend ab Deutschland, Ankunft am Abend. 7 Std. Zeitdifferenz.

Flug mit Iberia über Madrid, Ankunft am Abend in Guatemala City. Transfer zum Stadthotel.

Ziele: Besichtigung, ausruhen

Hotel: Camino Real, Guatemala City

<http://www.caminoreal.com.gt/>

2. Sonntag: erster Tag, ruhiger Start nach grossem Frühstück

Route: Guatemala City-Rancho-Coban

Ziele: Besichtigung: Kaffeefarm Region VI Coban, Besichtigung Dieseldorf Kaffee - seit 1888

Hotel: La Posada, Copan

<http://www.laposadacoban.com/>

Abwechslungsreiche Fahrt von Guatemala City runter ins trockene und heisse El Rancho und wieder hoch in die Berge von Verapaz, wo es feucht und kühl ist. Viel Nebel und ein feiner Nieselregen sorgen für eine grosse Pflanzenvielfalt, die wir uns etwas genauer im Biotop del Quetzal ansehen werden, eine Wanderung von einer Stunde. Besuch einer Finca und eines

Beneficios (Anlage zur Nassen Aufbereitung des Kaffees). Wir übernachten in der Provinzhauptstadt Coban.

3. Montag: heute fahren wir durch neu besiedelte Gebiete

Route: Coban-Chisec-Sayaxche-Flores

Ziele: Besichtigung: morgens eine Orchideenfarm, nachmittags eine Maya Höhle (Candelaria)

Hotel: Camino Real, Tikal

<http://www.caminorealtikal.com.gt/>

Am Morgen besuchen wir die wichtigste Orchideensammlung Guatemalas, 600 Arten und über 25.000 Pflanzen. Kurvenreiche Fahrt durch das Hinterland in das Urwaldgebiet des Peten. Auf dem Weg besuchen wir die Höhle La Candelaria, ein wichtiger Wallfahrtsort der Maya, der auch heute noch benutzt wird. Weiterfahrt in die Provinzhauptstadt Flores.

4. Dienstag: Maya-Ruinen von Tikal

Route: Flores-Tikal-Flores (oder Melchor)

Ziele: Besichtigung: die Mayastadt Tikal

Hotel: Camino Real, Tikal

<http://www.caminorealtikal.com.gt/>

Von hier aus besichtigen wir auf einer Tagestour die gewaltigste und eindrucksvollste Mayastätte Mittelamerikas - Tikal. Sie umfasst zahlreiche Tempel und Pyramiden und erstreckt sich über einen riesigen Komplex, der zum Teil vom Regenwald überwuchert ist. Die Mayastadt Tikal dürfte von etwa 100 bis 900 n. Chr. bewohnt gewesen sein. Hauptsehenswürdigkeiten sind Paläste, die fünfstöckige, vielstufige Tempelpyramide, Altäre und Stelen, die von Archäologen freigelegt und teilweise restauriert worden sind.

5. Mittwoch: Flores-Poptun-Rio Dulce

Ziele: Besichtigung des Nationalparks Rio Dulce mit Bootsfahrt

Hotel: Banana Palms oder Catamaran.

Wir beginnen den Tag mit einer abwechslungsreichen Fahrt nach Rio Dulce. Heute steht eine Bootsfahrt auf dem Programm.

Wir fahren von Rio Dulce nach Livingstone, durchqueren den Nationalpark, der voll von Wasserpflanzen, Flüssen, heißen Quellen, Mangroven und Vögeln ist. In Livingstone leben die Garifunas, eine Mischung von Indianern aus der Karibik und ehemaligen Sklaven aus Afrika, die heute noch ihre eigene Sprache sprechen und viele eigene Sitten und Gebräuche pflegen - Karibik pur!

6. Freitag: Gualan-Quirigua-Zacapa
Route: Rio Dulce-Quirigua-Teculután
Ziele: Besichtigung: Kaffeefarm Region VII Nuevo Oriente, Maya Stadt Quirigua
Hotel: Longarone, Rio Hondo, www.hotel-longarone.com
Unterwegs halten wir in Quirigua. Hier wurden die berühmten Reliefstelen aus rotem Porphyr gefunden. Auf diesen sind Könige dargestellt, und sie sind nach dem Mayakalender datiert. Die höchste der Stelen misst 11 Meter und ist die höchste bekannte Mayastele überhaupt. Wir fahren weiter nach Gualan und in unser Kaffeedorf Lampocoy. Es gibt Gelegenheit zum Gespräch mit den Kaffeebauern und der Kooperative. Weiterfahrt in die Wüste von Guatemala, wo der beste Rum der Welt produziert wird - Zacapa!

7. Samstag: Pazifikküste und Mangroven
Route: Zacapa-Jalapa-Chiquimullia-Taxisco-Monterico
Ziele: Besichtigung: Fahrt durchs Grüne und den Pazifik kennen lernen, Flussfahrt durch Mangroven
Hotel: Hotel Dos Mundos, Monterico, <http://hotelsdosmundos.com/monterico>
Der Oriente von Guatemala wird von wenigen Touristen besucht, heute sind die Strassen besser, die uns durch verschiedene reizvolle Landschaft von der gemäßigten Zone in die tropische Küstenzone führen und erreichen gegen Mittag das Meer. Wir werden mit einer Fähre auf einem Kanal durch Mangroven nach Monte-

rico fahren. Mit etwas Glück können wir am Abend einige Baby-Schildkröten aussetzen.

8. Sonntag: die Vulkankette
Route: Monterico-Puerto Quetzal-Escuintla-Finca Los Tarrales
Ziele: das Herz von Guatemalas Kaffeeproduktion, Besichtigung Kaffeefarm Region II Atitlán

Hotel: Eco Lodge Las Tarrales, <http://www.tarrales.com>
Die Südküste von Guatemala gehört zu den produktivsten Regionen Guatemalas. Wir werden dieses tropische Flachland entlang der majestätischen Vulkankette der Sierra Madre durchqueren. Von Meereshöhe fahren hinauf zu den Kaffeefincas.

Los Tarrales Reserve liegt am Atitlán Vulkan. Das Reservat schützt den Wald am Vulkan von 700 bis 3000 m. Bis 1800 m wird Kaffee angebaut, gemischt mit einem feuchten Laubwald, ab 1800 m wächst der Nebelwald (mit täglichen Niederschlägen) Das Reservat schützt die Quellen des Trinkwassers der umliegenden Gemeinden.

9. Montag: Atitlán-See
Route: Las Tarrales-Atitlán-Quetzaltenango
Ziele: Atitlán See, Hochebene von Guatemala

Hotel: El Palmar, <http://www.reservapatrocinio.com>
Früh morgens fahren wir mit dem Bus zum Atitlán-See nach San Lucas Tolimán. Der Atitlán-See ist einer der beeindruckendsten Seen der Welt. In seiner unmittelbaren Nähe befinden sich gleich drei Vulkane: San Pedro, Santa Clara und Atitlán. Wir machen eine Bootsfahrt über den Atitlán-See zu einigen Indianer-Dörfern. Dann durchqueren wir nochmals die imposante Vulkankette und besuchen unsere nächste Kaffee-Finca, die auch ihr eigenes Naturschutzgebiet hat.

10. Dienstag:

Route: Quetzaltenango-Pastores

Ziele: Besichtigung Kaffeefarm Region I San Marcos

Hotel: Casa Pastores,

<http://casapastores.swproyectos.com>

Wir besuchen die Kaffeefinca und das Naturreiservat und fahren dann weiter nach Antigua, wo wir die nächsten Tage in einem Herrenhaus einer herrlich restaurierten Kaffeefinca wohnen werden, die uns als Basis für die Ausflüge nach und um Antigua dienen wird.

11. Mittwoch: Antigua

Route: Antigua

Ziele: Besichtigung Kaffeefarm Region III Antigua

Hotel: Casa Pastores,

<http://casapastores.swproyectos.com>

Besichtigung von erstklassigen Kaffeefincas und Indianerdörfern, lokalem Markt und Einkaufsmöglichkeiten (optional: es gibt die Möglichkeit den aktiven Vulkan Pacaya zu besteigen, ca 2 h Wanderzeit 700 m Höhendifferenz hinauf und eine Stunde zurück).

12. Donnerstag: Antigua

Route: Antigua

Ziele: Besichtigung: Museum, Kaffee Hacienda, Kirchen, Kloester, Kolonialstadt

Hotel:

<http://casapastores.swproyectos.com>

Wir unternehmen eine Stadtbesichtigung von Antigua. Antigua ist die alte Hauptstadt Guatemalas, die durch ein Erdbeben und einen Vulkanausbruch erheblich zerstört wurde, geprägt von dem kolonialen Stil ihren vielen Kirchen, Plätzen und Klöstern. Den Mittelpunkt bildet die Plaza mit der Kathedrale und den Palästen. Wir besuchen das Kaffeemuseum in Antigua (Centro Cultural la Azotea), sowie die Kaffeefinca Filadelfia (<http://filadelfia.com.gt/>)

13. Freitag: Anacafe, Guatemala City,
<http://portal.anacafe.org>

Route: Antigua-Guatemala-City

Ziele: Besuch der Guatemalteckischen Vereinigung von Kaffeeproduzenten

Hotel: Camino Real,

<http://www.caminoreal.com.gt/>

Heute lassen wir uns von den Profis des guatemalteckischen Kaffees beraten, informieren und besuchen die Räumlichkeiten und Installationen des Instituts. Am Abend organisieren wir ein Abschiedessen.

14. Samstag: Abflug Nachmittag

Ziele: Museum, Abflug nach Deutschland

Wir fahren von Antigua nach Guatemala, schauen uns die Sehenswürdigkeiten der Stadt an und verbinden das Einchecken mit einem Besuch des anthropologischen Museums, das in unmittelbarer Nähe des Flughafens liegt.

Der Preis für die Reise beträgt € 3.800,- inklusive Flug (economy Deutschland-Guatemala-City), Doppelzimmer inklusive Frühstück, alle Transporte und Transfers, Dolmetscher. Einzelzimmerzuschlag auf Nachfrage.