



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Lampocoy - 6-Punkte-Plan für Nachhaltigkeit

VON DETHLEV CORDTS
(HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,

Das Kaffee-Projekt in Lampocoy nimmt langsam Formen an. Inzwischen steht die gesamte Vermarktungskette vom Dorf bis zu den Röstern in Deutschland und nur hier und da bedarf es noch eines gewissen Feintunings.

Das Echo, das ich bei meinen Vorträgen sowohl von den Röstern, als auch von den Gästen bekomme, macht mir Mut, jetzt das nächste Jahr zu planen. In zahlreichen Gesprächen und Diskussionen mit Verbrauchern, Röstern, Händlern, Agronomen und Produzenten wurde immer wieder deutlich, wo die Schwerpunkt bei der Entwicklung des Projektes in Lampocoy zu setzen sind.

In diesem Infobrief möchte ich daher ein en Handlungsrahmen vorstellen, die die konkrete Ausgestaltung bestimmen sollen und da ich zur Zeit in Guatemala bin, kann es



damit auch gleich losgehen. Außerdem möchte ich Ihnen unseren Yellow Bourbon vorstellen, den wir ab Mai 2013 im Programm haben werden.

Muchos saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

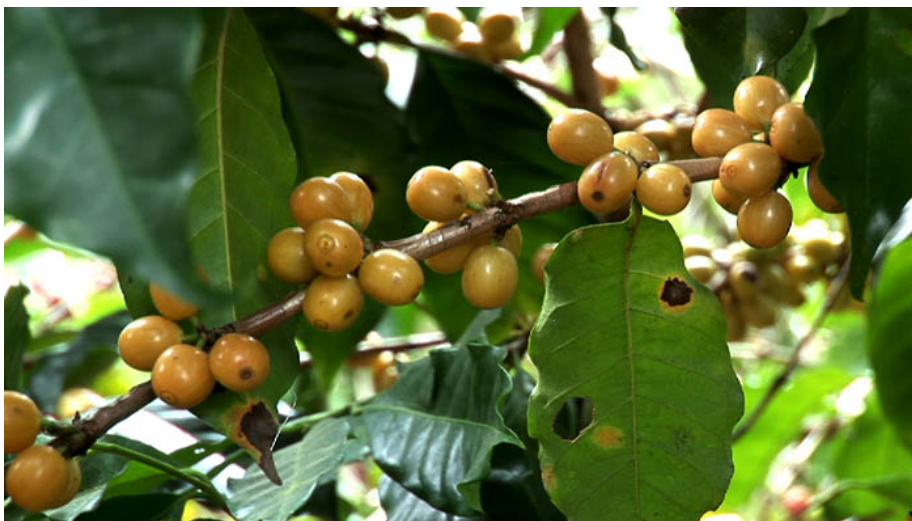
Bourbon amarillo de Quiché	S. 1
6-Punkte Plan für Lampocoy	S. 2
2 Kaffeereisen nach Guatemala	S. 4

Bourbon amarillo de Quiché

Erst vor 15 Jahren sind die Quiché-Maya aus dem unfreiwilligen Exil in Mexiko zurückgekehrt, in das sie vor den Gräueln des guatemalteki-schen Bürgerkrieges geflohen waren. Sie gehören zu den amerikanischen Ureinwohnern, die sich noch wenig mit der modernen Gesellschaft Guatemalas vermischt ha-

ben. In den Kaffeedörfern rund um Santa Cruz de Quiché, acht Autostunden westlich der Hauptstadt, spricht man noch die alten Maya-Sprachen. Vor allem ältere Menschen, können sich auf Spanisch kaum verständigen.

Schon vor dem Bürgerkrieg hatten die Quiché-Maya Kaffee angebaut. Die Höhe von über 1.600 m, die mi-



Yellow bourbon, nance oder bourbon amarillo als vollreife Kirsche

neralreichen vulkanischen Böden und das feucht-kühle Mikroklima sorgen für große Körper, facettenreiche Aromen und eine feine Säure. Wegen der geringen Niederschläge zur Erntezeit, kann der Kaffee auf den Dächern der Häuser in der Sonne getrocknet werden.

Die Kleinbauern haben eine Besonderheit ihrer Tradition in die Gegenwart gerettet: Sie fermentieren

den Kaffee in kleinen Mengen in Fässern.

Auf unseren ausgedehnten Reisen durch Guatemala sind Milvia Pineda und ich im Februar diesen Jahres auf diesen Kaffee aufmerksam geworden, der von den Campesinos in kleinbäuerlicher Wirtschaft angebaut wird. Bei dem Kaffee handelt es sich um eine Varietät des *coffea*

arabica, dessen Kirschen auch im reifen Zustand nicht rot werden, sondern gelb bleiben. In Guatemala nennt man diesen Kaffee deshalb *nance*, nach den gleichnamigen gelben Süßkirschen. Der Begriff wird von den Kaffeebauern für den

bourbon amarillo benutzt, der bei uns als *Yellow Bourbon* bekannt ist.

Diesen Kaffee, der nur in geringen Mengen produziert wird, möchten wir im kommenden Jahr unseren deutschen Kunden anbieten können. Sollte es eine Nachfrage nach einem zweiten Kaffee aus Guatemala geben, möchten wir mit den Quiché-Maya ein zweites Kaffeeprojekt aufbauen.

6-Punkte-Plan für Lampocoy

Um das Kaffeeprojekt in Guatemala langfristig und tragfähig entwickeln zu können, bedarf es einiger Grundsatzentscheidungen, denn wir wollen in diesem Herbst die Wei-

- TRANSPARENZ
- KAFFEE NUR VON KLEINBAUERN
- KEINE ZERTIFIZIERUNG
- ABKOPPELUNG VOM WELTMARKTPREIS
- DIREKTVERMARKTUNG
- SACHLEISTUNGEN UND FORTBILDUNG

chen für die Zukunft stellen.

Oberstes Ziel bleiben die Umweltfreundlichkeit, die Nachhaltigkeit und die Sozialverträglichkeit bei Produktion und Handel. Hinzu kommt die Steigerung der Qualität, die Fortbildung der Bauern und die Kontinuität in Produktion und Belieferung.

Transparenz

Jeder Kunde, bis hin zum Endverbraucher, hat das Recht auf alle verfügbaren Informationen von der Produktion des Kaffees über die gesamte Handelskette bis hin zum Endprodukt. Wir dokumentieren unsere Arbeit in diesem Infobrief und mit unseren Filmen.

Auf den von uns angebotenen Kaffeereisen kann sich jeder vor Ort über die Entwicklung des Projektes informieren.

Kaffee nur von Kleinbauern

Die kleinbäuerliche Wirtschaft garantiert in Lampocoy eine den regi-



onalen Gegebenheiten optimal angepasste Wirtschaftsform, die schon über den ökonomischen Druck weitgehend biologisch-organisch arbeitet, auf Monokulturen

verzichtet und in gewachsenen Mischkulturen produziert. Kinderarbeit findet, wenn überhaupt, nur unter Aufsicht der Eltern und auf dem eigenen kleinen Hof statt. Die Kinder gehen auch zur Erntezeit zur Schule.



1965: 1 kg Guatemala kostete 24 Mark - heute wären das € 60,-

Keine Zertifizierung

Eine Zertifizierung nach sozialen und umweltpolitischen Maximen ist nur dort sinnvoll, wo sie gesetzlich auch durchgesetzt werden kann. Das gilt vor allem für die Industrienationen mit gut ausgebauten Rechtssystemen. In Ländern, in denen Zertifikate und Gutachten ge-

eine aufgeblähte Bürokratie aus Funktionären, Kontrolleuren und Verwaltungskräften aus einem Gewinn zu finanzieren, den die Kleinbauern dringender benötigen. Wichtiger ist der glaubhafte Informationsfluss vom Projekt über die Röster bis zu den Endverbrauchern.



Beneficio in La Union - saubere Arbeit auch ohne Zertifikat

kauft werden können, überwiegen die Nachteile. Es ist nicht sinnvoll,

Abkoppelung vom Weltmarktpreis

Um den Kleinbauern und ihren Familien in Guatemala die Hungerperioden zu ersparen, die sich aus den Schwankungen der Preise für Kaffee bzw. der Währungen ergeben, werden wir den Kaffee auch in Zukunft nicht zu Weltmarktpreisen kaufen. Statt dessen streben wir an, den Bauern einen Mindestpreis zu garantieren, der deutlich höher liegt,

als die Marktpreise. Im April 2012 haben wir 238 US-Cent bezahlt. Dies halten wir derzeit für einen fairen Preis. Die Schwankungen der Währungen Kaffeepreise finden derzeit weit darunter statt und gehen nicht zu Lasten der Bauern, sondern werden von uns getragen. Für den Endverbraucher bedeutet das, dass der Kaffee pro Tasse 3 Cent mehr kostet.

Direktvermarktung

Um möglichst wenige Verluste beim Handel zu machen und Spekulanten aller Art auszuschließen, vermarkten wir den Kaffee direkt. Konkret bedeutet dies, dass Dethlev Cordts vom Kauf des Pergaminos in Lampocoy bis zum Verkauf an die Röster in Europa ausschließlicher Besitzer des Kaffees bleibt. Die beteiligten Dienstleister bei Verarbeitung, Lagerung, Transport und Vertrieb sind niemals Eigentümer des Kaffees.



Direktvermarktung: Kauf und Verkauf in einer Hand

Sachleistungen und Fortbildung

Um die Kaffeebauern auf den Stand des aktuellen landwirtschaftlichen Wissens zu bringen, möchten wir ihnen Zugang zu entsprechenden Seminaren finanzieren. So möchten wir die Qualität unseres Kaffees verbessern und neue Umweltstandards ins Bewusstsein der Menschen bringen.

Die Sanierung und der Ausbau der Aufbereitungsanlage werden mit Sachmitteln gefördert, deren Verwendung von uns kontrolliert wird. Schulen und Gesundheitseinrichtungen werden ebenfalls mit Sachmitteln gefördert, die wir persönlich verteilen.



Sachwerte statt Geld: Der Gesundheitsposten erhält Medikamente und medizinische Geräte

Alles andere muss nun die Praxis zeigen. Die Zusammenarbeit mit den Bauern und der Kooperative ist sehr konstruktiv. Alle hoffen auf eine gute Zukunft und die Etablierung ih-

res Kaffees auf dem europäischen Markt. Natürlich müssen wir noch gemeinsam wachsen, um langfristig tragfähig zu sein, aber wir dürfen den Markt auch nicht überfordern.

Kaffeereisen nach Lampocoy

Um jedem interessierten Röster die Möglichkeit zu geben, sich vor Ort über den Stand des Projektes zu informieren und das Kaffeeland Guatemala kennenzulernen, bieten wir

eine Kaffeereise an. Geplant sind zwei Termine: eine zweiwöchige Reise im Januar (12. Bis 26.1.) und eine einwöchige Reise im Februar. Die Reisen beginnen und enden jeweils in Guatemala-City und führen zu den Highlights des Kaffeeanbaus in Guatemala und natürlich nach Lampocoy. Die Reisen kosten ohne Flug € 2.400 bzw. 1.200,- im Doppelzimmer. Ein genaues Programm können Sie dem Infobrief 5 vom Mai 2012 entnehmen, der auch auf unserer homepage steht:

www.cafecita.eu



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

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