



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Lampocoy grand cru

PROJEKTKAFFEE AUS GUATEMALA

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



Gerade bin ich mal wieder für ein paar Wochen in Guatemala, um das Kaffeeprojekt in Lampocoy weiter voranzutreiben. Aus Deutschland hatte ich zahlreiche Verbesserungsvorschläge mitgenommen, um die Qualität des Kaffees weiter zu erhöhen. Für die Bauern geht es bereits mit großen Schritten auf die Erntezeit zu und sie möchten die Zusammenarbeit mit unseren Kunden in Europa gern ausbauen. Das wird nur gehen, wenn der Markt mitmacht. Mein Hauptanliegen ist daher derzeit die Konsolidierung und der Ausbau des Absatzmarktes für den Projektkaffee aus Lampocoy. Dazu bereite ich mich auf die CoTeCa in Hamburg vor und arbeite an einem neuen Film über das Projekt, der pünktlich zur Messe erscheinen wird. Für das Fachpublikum und unsere

Kunden haben wir eine zweite, einwöchige Reise nach Guatemala organisiert, die im Februar stattfinden wird und die Teilnehmer u.a. nach Lampocoy führen wird. Thomas Stehl und ich werden auf jeden Fall dabei sein. Machen Sie sich selbst ein Bild!

Muchos saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

Projektarbeit in Lampocoy	S. 1
Eine Zukunft für Lampocoy	S. 3
Lampocoy in der Schweiz	S. 4
Röster sammeln für Lampocoy	S. 4
Die „Kleine“ Kaffeereise	S. 5

Projektarbeit in Lampocoy

Die Bauern von Lampocoy haben uns bei unserem Besuch im August einen ausgesprochen herzlichen Empfang bereitet. Inzwischen ken-

nen wir uns besser. Das erste gemeinsame Geschäft ist abgeschlossen, das Vertrauen wächst und die Herzen öffnen sich langsam.

Die Filme, die wir in Lampocoy und in Deutschland über den Kaffee gedreht hatten, haben in der Kooperative und bei den Familien der Bauern große Begeisterung hervorgerufen.

Die Menschen freuten sich, zu sehen, wie positiv ihr Kaffee in Europa aufgenommen wird. Gleichzeitig haben sie ihrem dringenden Wunsch Ausdruck verliehen, auch die kommende Ernte mit uns in Europa verkaufen zu können.

Es hatte sich herumgesprochen, dass wir die Schule und den Gesundheitsposten mit Sachmitteln unterstützen, und das hat dazu geführt, dass noch mehr Bauern ihren Kaffee an uns liefern möchten. Für uns eine gute Aus-

DER AGRONOM DER KOOPERATIVE, KÄMPFT MIT UNS FÜR EINE VERBESSERUNG DER QUALITÄT

gangsposition, um unsere Wünsche nach einer weiteren Optimierung der Qualität zu erklären. Don Victor Hugo, Agronom der Kooperative, kämpft seit Jahren für eine Verbesserung der Qualität. Er hat die Anre-

gungen, die wir von den Röstern in Deutschland mitgebracht hatten, freudig aufgenommen. Mit ihm haben wir jetzt vereinbart, regelmäßig



Landvermessung in Lampocoy per GPS

stattfindende Fortbildungsseminare für die Kleinbauern zu veranstalten. Auch der Trocknungsprozess im Beneficio soll weiter optimiert werden und die Böden werden zukünftig regelmäßig auf ihren Bedarf an Mineralien untersucht, um gezielter düngen zu können. Außerdem baut die Kooperative eine Abwasseraufbereitungsanlage und recycelt die stickstoffreiche Pulpe in neuen Kompostbecken zu Naturdünger. Auch das wollen wir mit Sachmitteln, wie Beton, Moniereisen und Schalung unterstützen.

Gemeinsam sind wir zu den Plantagen rausgefahren, um sie per GPS zu vermessen und Größe, Höhe und Hanglage zu bestimmen. In Inter-

views mit den Bauern wurden weitere Daten, wie Varietät, Alter der Pflanzen und Produktionsleistung erfasst. Diese Daten sind die Grundlage für unsere weitere Arbeit.

Nach schweren Regenfällen waren die Strassen teilweise nicht mehr passierbar. Wenn sich die tiefgrün-

sehr guten Ernte, bei hoher Qualität. Das Wetter war in der für den Nuevo Oriente so typischen Mischung aus kühler Feuchtigkeit, reichlich Regen und wärmender Sonne nahezu optimal. Kaffeekrankheiten sind weitgehend ausgeblieben. Schon im Oktober könnten die Bauern möglicherweise mit der Ernte beginnen.



Erdbeben auf dem Weg nach Lampocoy - weiter geht es zu Fuss

Mit unserem Exporteur, der Firma CAMEC in Guatemala-City, haben wir anschließend eine Verbesserung der Postproduktion vereinbart, um das noch etwas unruhige Erscheinungsbild des Kaffees weiter zu verbessern und letzte Verunreinigungen zu entfernen. Auch hier trägt das Feedback unserer Kunden bereits Früchte.

Eine Zukunft für Lampocoy

dig verwitterten Böden an den steilen Hängen mit Regenwasser vollsaugen, gibt es oft kein Halten mehr. Ganze Streckenabschnitte sind in den Abgrund gerutscht oder von Schlammlawinen verschüttet worden. Einigen Pflanzungen waren nur noch zu Fuss zu erreichen.

Die Zweige der Kaffeepflanzen waren schon im August dicht mit prallen, grünen Kaffeekirschen bedeckt und Don Victor Hugo rechnet in diesem Jahr mit einer frühen und

Noch haben wir den Kaffee aus Lampocoy nicht vollständig verkauft.

Die Bauern in Lampocoy hätten am liebsten gehört, dass wir ihnen schon aus der kommenden Ernte 80 Tonnen abnehmen. Wir haben versucht, ihnen zu erklären, dass wir nicht am Markt vorbei wirtschaften können und erst langsam ein tragfähiges Absatznetz aufbauen. Mehr zu kaufen, als wir in Europa absetzen können, würde das wirtschaftliche Ende des Projektes bedeuten. Wir haben die Bauern daher auf die Zeit

nach der Coteca in Hamburg ver-
tröstet, wenn absehbar wird, in wel-



Don Hector Raúl: „Die neue Ernte wird sehr hochwertig“

chem Umfang der deutsche und eu-
ropäische Markt im kommenden
Jahr Kaffee aus Lampocoy aufneh-
men kann und will.

An alle Röster möchte ich an die-
se Stelle appellieren, zu überlegen,
ob sie ihren Guatemala nicht in grö-
ßerem Umfang aus dem Kleinbau-
ern-Projekt in Lampocoy beziehen
wollen.

Damit das Projekt eine tragfähige
Zukunft hat, muss es noch etwas
wachsen. 80 bis 100 Tonnen pro

Jahr wären ein Rahmen, in dem sich
vor Ort schon eine gute Arbeit ma-
chen ließe, die den Kleinbauern eine
nachhaltige Verbesserung ihrer Exis-
tenzgrundlagen sichern könnte.

Lampocoy in der Schweiz

Durch die tatkräftige Mitarbeit von
Marco Gross aus der Schweiz, bei
seinem Besuch in der Heimat und
auf der Kaffeemesse in Wien, ist es
gelingen, auch in dem Alpenland
etliche Spezialitätenröster auf das
Projekt in Lampocoy aufmerksam zu
machen. Inzwischen haben wir zahl-
reiche Muster verschickt und erste
Bestellungen ausgeliefert. Das
macht Mut. Unsere Öffentlichkeits-
arbeit - die Filme und Infobriefe, so-
wie die Möglichkeit für die Röster,
unsere Fotos und Bildmaterialien für
die eigene Werbung zu verwenden -
trägt Früchte.

Vor allem aber ist es der hervorra-
gende Kaffee, den die Bauern in
Lampocoy für uns produzieren und
der immer mehr Röster überzeugt.

Röster sammeln für Lampocoy

Um den Menschen von Lampocoy
zu helfen haben sich zwei deutsche
Röster entschlossen, für Lampocoy
Geld zu sammeln, das direkt und

ohne jeden Abzug dem Dorf zugute kommen wird.

Die Dauner Kaffeerösterei in Daun/Eifel, wird das Geld aus dem Verkauf der Kaffeesäcke spenden und im Espressoladen Ewerle in Stuttgart findet am Tag des Kaffees, am 28. September, ein kostenloser Ausschank unseres Kaffees statt.

Eine tolle Initiative!

Die „Kleine“ Kaffeereise

Neben der für den 13.- 26. Januar 2013 geplanten zweiwöchigen Kaffeereise wird Marco Gross vom 16. Bis 22. Februar eine *einwöchige* „Kleine“ Kaffeereise durch Guatemala anbieten. Auf dem Programm steht natürlich ein Besuch in Lampocoy. Außerdem geht es nach Coban und in das Anbaugebiet rund um Antigua. Diese Reise wendet sich vor allem an das Fachpublikum. Preis ohne Flug: € 1.200,- ab/an Guatemala-City/Airport, Einzelzimmer mit Frühstück, Reiseführung, Übersetzungen, alle Transporte sind im Preis enthalten.

Programm der „Kleinen Reise“

Samstag 16.2.: Ankunft in Guatemala-City. Flug z.B. mit Iberia über Madrid, Continental via New York und Houston, Lufthansa /American Airlines via Miami oder mit Condor/ Jetair/Martin Air u.a. via Cancun, Ankunft am Abend in Guatemala City, Transfer zum Stadthotel in Guatemala City (wir beraten Sie gern bei der Buchung)

Sonntag 17.2.: Fahrt Guatemala-City - Coban

Besichtigung einer Kaffeefarm in der Region Coban, 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. Wir übernachten in Rio Hondo.

Montag, 18.2.: Lampocoy/Nuevo Oriente

Wir fahren weiter nach Gualan und von dort hinauf in das Dorf Lampocoy wo wir die Bauern der Kooperative bei der Kaffeeernte treffen. Mit dem Agronomen Don Victor Hugo besuchen wir einige kleine Farmen rund um das Dorf Lampocoy, das Beneficio sowie die Schule und den Gesundheitsposten. Einfaches Hotel in Gualan

Dienstag, 19.2.: Fahrt nach Antigua
- ca. 6 Stunden mit Pausen

Es gibt die Möglichkeit den aktiven Vulkan Pacaya zu besteigen. Außerdem liegen am Rande unseres Weges einige Indianerdörfer und lokale Märkte mit Einkaufsmöglichkeiten. Hotel in Antigua

Mittwoch, 20.2.: Antigua

Wir besuchen das Kaffeemuseum in Antigua (Centro Cultural la Azotea) sowie die Kaffeefinca Filadelfia in der Erntezeit. Anschließend unternehmen wir eine kleine Stadtbesichtigung von Antigua und bestaunen die alte koloniale Architektur. Hotel: Antigua

Donnerstag, 21.2.: Guatemala-City

Fahrt von Antigua nach Guatemala-City. Gespräch mit einem Vertreter

von Anacafé, der Guatemaltekischen Vereinigung der Kaffeeproduzenten und Besuch der Anlage unseres Exporteurs Jörg Sterkel von der Firma CAMEC. Er spricht Deutsch. Wir haben dabei Zeit zu ausführlichen Gesprächen mit den Profis des guatemaltekischen Kaffees. Am Abend organisieren wir ein Abschiedsessen.

Optional: Besichtigung der Sehenswürdigkeiten der Stadt an und Besuch des anthropologische Museums. Hotel: Guatemala City

Freitag, 22.2.: Guatemala-City

Vormittags Besuch des Archäologischen Museums, nachmittags Abflug nach Deutschland

Ansprechpartner und Buchungen:

Marco Gross

Avinsa@yahoo.com

Tel: 00502 6234 425



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

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