



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Lampocoy grand cru

PROJEKTKAFFEE AUS GUATEMALA

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



Die Coteca ist gelaufen und wir konnten unseren Kaffee erfolgreich präsentieren.

Ein Ergebnis der vielen Fachgespräche auf der Coteca war auch, dass wir die Lage Lampocoy ab sofort unterteilen werden, um exklusiv einzelne Parzellen mit eigenem Namen und Herkunftsnachweis anbieten zu können.

Bei den Verkostungen wurde der Kaffee ein sehr gelobt. Wie es kommt, dass der Lampocoy trotz geringerer Anbauhöhe so hervorragende Ergebnisse erzielt, erkläre ich Ihnen in dem Artikel „Unser Kaffee im Vergleich“.

Ein Blick in die Suchmaschine google mit dem Suchbegriff „Lampocoy“ beweist, wie groß schon nach wenigen Monaten das Echo ist, das unser Projektkaffee in der Szene hervorgerufen hat.

In der ersten Woche des November wird die erste Kaffeereise nach Guatemala stattfinden. Weitere Termine sind für Januar und Februar geplant. Es geht also voran und ab November werde ich wieder vor Ort sein, um die neue Ernte zu begleiten und für das neue Jahr einzukaufen.

Herzliche Grüße aus Hamburg -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

Die Lage Lampocoy	S. 1
Unser Kaffee im Vergleich	S. 3
Tausend Sack	S. 6
Röster sammeln für Lampocoy	S. 6
Die „Kleine“ Kaffeereise	S. 6

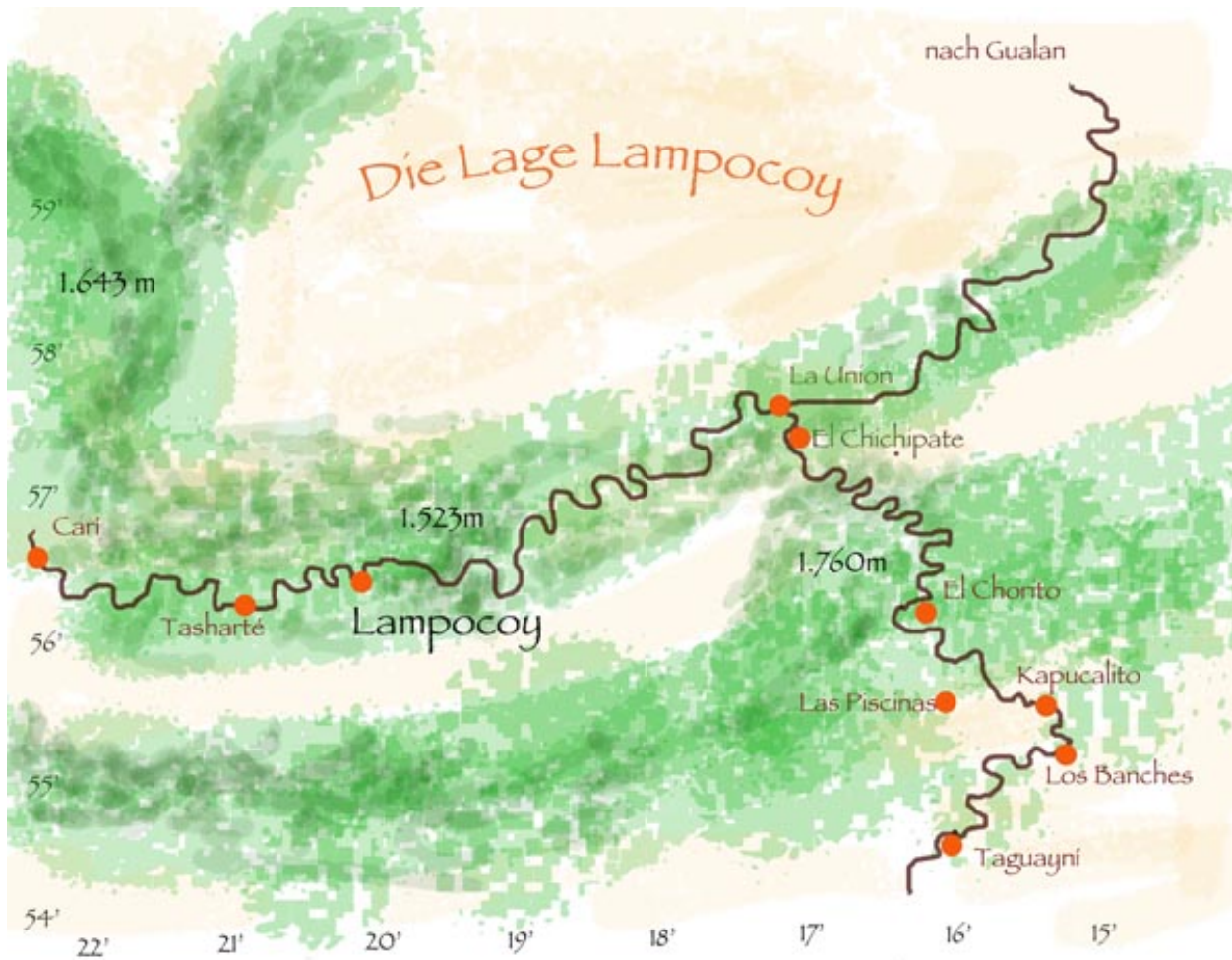
Die Lage Lampocoy

Bei unserem letzten Besuch in Lampocoy haben wir das gesamte Terrain vermessen und kartogra-

phiert. Damit gibt es jetzt die erste verlässliche Karte der Lage Lampocoy, die die Grundlage für die weitere Zuordnung der einzelnen Parzellen und der Entwicklung des gesamten Projektes sein wird.

sich zentral, am Verkehrsknotenpunkt La Union.

Die Größe der einzelnen Parzellen schwankt zwischen einem halben und drei Manzanas* - typisch für die kleinbäuerliche Wirtschaft. Die An-



Im Zentrum der Lage liegt das Dorf Lampocoy. Die Lage erstreckt sich von dem Weiler Carí im Westen bis Taguayní im Südosten und ist weitläufig besiedelt von Kaffeebauern, die möglichst kurze Wege zu ihren Plantagen haben wollen. Das Beneficio der Kooperative befindet

bauhöhen liegen zwischen 1.100 m und 1.400 m, bei den Böden handelt es sich durchweg um sehr fruchtbare, tiefgründig verwitterte Gesteine.

Alle Parzellen werden von den Familien der Kleinbauern selber bewirtschaftet. Angebaut werden die Arabica-Varietäten Catuai, Catimor

und Caturra. Die Erträge liegen zwischen 30 und 50 Quintales** pro Manzana. Verarbeitet wird der Kaffee in der Anlage der Kooperative. Die Qualität des Kaffees ist in der gesamten Lage homogen - siehe auch den folgenden Artikel.



Für eine Parzellierung bietet es sich an, beieinander liegende Parzellen gleicher Varietäten zusammenzufassen und mit einem eigenen Namen zu versehen.

Mit dem Modell der Belieferung aus der eigenen Parzelle sprechen wir Röster an, die Kunden wie Luxushotels, Edelrestaurants und Spezialitätencafés beliefern und Wert auf Exklusivität legen. Bei einer Abnahme von mindestens 60 Sack pro Jahr zertifizieren wir die Herkunft und liefern dazu einen Image-Film über die Parzelle und den Röster. Bei Bestellungen bis 31.12.2012 ist dieser Film kostenlos und kann dann frei für die Bewerbung und die Homepage verwendet werden.

* ein Manzana sind 0,7 Hektar

** ein Quintal sind 100 lb bzw. 46kg

Unser Kaffee im Vergleich

Die Kaffees Guatemalas werden regelmäßig durch cuppings in ihrer Qualität bewertet. In den Geschmacks-Polygonen, die von der Produzentenvereinigung Anacafé veröffentlicht werden, lassen sich regionale Unterschiede recht gut erkennen.

Guatemalas Kaffees sind weltweit für ihre hohe Qualität bekannt. Dennoch gibt es auch innerhalb des Landes große Unterschiede bei den Arabicas. Eine Ursache dafür sind neben den unterschiedlichen Varietäten natürlich die Böden, deren Ursprung und Genese sich z.B. zwischen guatemaltegischem Hochland im Süden und dem Nuevo Oriente im Osten deutlich unterscheidet. Im südlichen Hoch-



Reifung über 10 Monate - Kaffeekirschen in Lampocoy

land herrschen frische vulkanische Böden vor, während im Osten des Landes metamorphe Vulkanite die

Regel sind - also sehr viel ältere, vulkanische Sedimente, die schon



Nebelfelder ziehen durch die Plantagen von Lampocoy

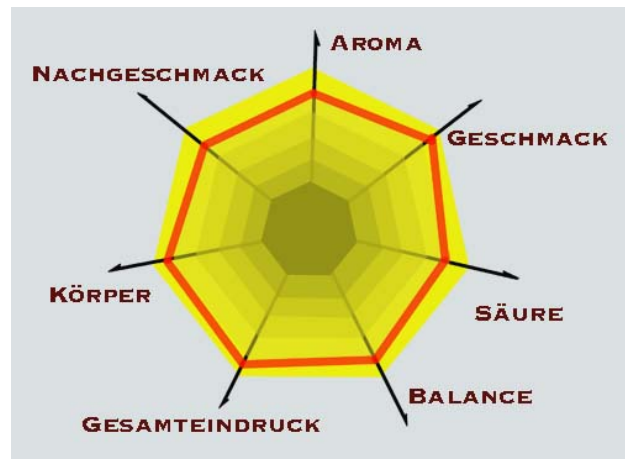
einmal im Erdinneren aufgeschmolzen wurden.

Eine weitere Ursache für die Unterschiede im Geschmack des Kaffees ist das Klima. Während es rund um Antigua sehr trocken, oft wolkenlos und sonnig ist, fallen im Nuevo Oriente bis zu 1.800 mm Niederschlag, der Himmel ist oft bedeckt und Nebel zieht durch die Plantagen. Das gleiche gilt für die Temperaturen, die im Nuevo Oriente - bedingt durch die stärker atlantischen Einflüsse des Passats - niedriger sind, als im südlichen Hochland Antiguas, das eher schon pazifisch beeinflusst ist. Wolken, Nebel und niedrige Temperaturen lassen den Kaffee aber sehr viel langsamer reifen.

So kommt es, dass der Nuevo Oriente trotz geringerer Anbauhöhe zwischen 1.100 und 1.400 m einen so vollen Körper und die runden

Aromen entwickelt - ein Phänomen, das auch in Jamaica beobachtet werden kann, wo der berühmte *Blue Mountain* schon in Anbauhöhen ab 900 m höchste Qualitäten bringt. Ursache ist auch dort die langsamere Reifung im kühleren Klima der aufsteigenden atlantischen Passatwinde.

Bewertet werden in dem standardisierten Testverfahren von Anacafé die Kategorien Geschmack, Säure, Balance, Gesamteindruck, Körper, Nachgeschmack und Aroma. Die Ergebnisse der Geschmackstests lassen sich als Siebenecke darstellen. Ich habe hier die Werte für einen typischen Kaffee des Nuevo Oriente,

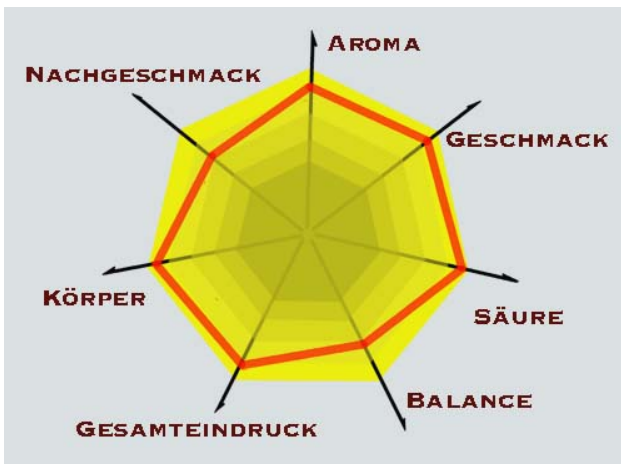


Geschmacksprofil des Lampocoy *grand cru*

dem Anbauggebiet unseres Lampocoy *grand cru*, mit einem repräsentativen Antigua verglichen. Schaut man genau hin, so sieht man, dass der Kaffee aus dem Nuevo Oriente dem Antigua in einigen Punkten

überlegen ist, insbesondere beim Gesamteindruck und in der Balance.

Der Antigua hingegen zeigt im Polygon zwei deutliche Abflachungen durch die niedrigeren Werte beim Nachgeschmack und bei der Balance, die durch die höheren Werte bei Säure und Aroma optisch noch



Geschmacksprofil eines typischen Antigua

verstärkt werden.

In den näheren Beschreibungen der Aromen durch die Experten von Anacafé treten noch gemackliche Unterschiede zutage: Werden dem Antigua eher süße Noten zugesprochen, bietet der Nuevo Oriente schokoladige und nussige Aromen.

Quelle: <http://www.anacafe.com>.



Deutsche Röster haben unseren Lampocoy *grand cru* so beschrieben:

„Vollmundige Tasse mit edler Fülle - feine, schwere Säure. Für den Gourmet-Kaffeemarkt bestens geeignet.“
HANSPETER HAGEN, HEILBRONN

„Tolles Volumen, viel Kraft und Würze, feine Schokoladennote mit dem richtigen Zartbitterlevel.“
HANS-DIETER RICHARZ HILBERG, DAUN

„Der Kaffee aus Lampocoy/Guatemala hat einen kräftigen, voluminösen Körper, sehr schöne, dichte Aromen und eine ausgewogene und filigrane Säure.“
STEFAN BÖS, LEMGO

„.... eine sehr schöne Schokoladen-Note und sehr weich im Geschmack.“
OLAF SCHERFF, HATTINGEN

„Ein toller Kaffee und mein bester Guatemala..“
JO WEIGMANN, KÖNIGSLUTTER

„Genau das, was ich von einem Guatemalteken erwarte: Schön nussig, interessante Säure.“
RONNY ALBER, LEIPZIG

„Sauberer Körper, reichlich Aromen. Die ausgewogenen und feinen Säuren paaren sich mit der süßen Note von Schokolade - ein sehr guter guatemaltekischer Arabica.“
STEFAN KLINGLER, BINGEN



Schokolade und Pekannuss - typisch für unseren Lampocoy *grand cru*

fentlichkeit ist zwar schon jetzt, nach nur vier Monaten gewaltig, die Bauern freuen sich jedoch über jede neue Bestellung. Man braucht nur einmal bei google das Wort „Lampocoy“ einzugeben, um zu sehen, wie positiv der Projekt-Kaffee aufgenommen wird. Sein Sie mit dabei: Bieten Sie auch Ihren Kunden diesen erstklassigen Kaffee an.

Tausend Sack

Um das Kaffee-Projekt in Lampocoy zukunftsfähig zu machen, muss der Absatzmarkt in Europa weiter ausgebaut werden. Für das nächste Jahr planen wir daher zusammen mit der Kooperative in Guatemala als Produzenten und mit Thomas Stehl auf der Vertriebsseite eine Erhöhung der Produktionsmenge auf 40 Tonnen. Das mittelfristige Ziel sind jedoch tausend Sack pro Jahr. Mit der weiteren Steigerung der Qualität und unseren Filmen und Informationsmaterialien wird das hoffentlich gelingen. Die Resonanz in der Öff-

Röster sammeln für Lampocoy

In eigener Initiative hat die Kaffeerösterei Daun in der Eifel eine Veranstaltung zugunsten des Dorfes Lampocoy organisiert und € 515,- für die



Thomas Stehl auf der Coteca

Schule und den Gesundheitsposten gesammelt.

Ein großes Dankeschön geht an Heike und Hansdieter Richarz-Hilberg!

Die kleine Kaffeereise

Anfang November werden wir eine erste Kaffeereise durch Guatemala durchführen. Der Schweizer Marco Gross führt seine Gäste von Guatemala-City über Antigua nach Lempocoy. Ein Ziel ist der Vergleich der

großflächigen Plantagenwirtschaft mit der Wirtschaftsweise der Kleinbauern.

Diese Reise bieten wir auch an für die Termine 16. bis 22. Februar 2013 und als zweiwöchige Reise vom 12. bis 26. Januar 2013. Kosten ab/ab Flughafen Guatemala-City mit Doppelzimmer und Frühstück: € 1.200,- für die einwöchige Reise und € 2.400 für die zweiwöchige Reise.

Nähere Informationen bekommen Sie per Mail von cordts@cafecita.eu

Anmeldungen bitte bei Marco Gross:
Email: avinsa@yahoo.com



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

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