



L a m p o c o y

grand cru

o h n e P e s t i z i d e !

UMWELTFREUNDLICH
DIREKT IMPORTIERT
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



Viele Röster
haben mich in
den letzten Wo-
chen gefragt:

„Sind in deinem Kaffee auch Pestizi-
de?“ Die Frage schien nach der ak-
tuellen Berichterstattung berechtigt.
Ich möchte in dem neuen Infobrief
näher darauf eingehen.

Inzwischen ist in Lampocoy auch
unsere Spätlese geerntet und lagert
bereits in Guatemala-City. Die Qua-
lität unseres diesjährigen Kaffees ist
außerordentlich viel versprechend.

In dieser Ausgabe des Infobriefes
berichte ich außerdem über den
Stammbaum der in Lampocoy ange-
bauten Kaffee-Varietäten und setze
die Reihe der Geschichte des Kaf-
feeanbaus in Guatemala fort.

Mitte Mai wird der „Neue Guatema-
la“ in Hamburg eintreffen, und ich
werde rechtzeitig zurück in Deutsch-
land sein, um die Container persön-
lich in Empfang zu nehmen.

Saludos de Lampocoy -

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Pestizide im Kaffee	S. 2
Varietäten in Lampocoy	S. 3
Kaffee in Guatemala	S. 6
Kaffeereise 2013 - neuer Film	S. 8
Spenden	S. 8

PESTIZIDE IM KAFFEE

Durch die Berichterstattung im NDR und in der *Zeit* sind Verbraucher, Röster und Händler in den letzten Monaten stark verunsichert worden. Autor Michael Höft hatte den Einsatz von Pestiziden im Kaffeeanbau Brasiliens beklagt.

Die Kernaussagen der Beiträge sind richtig: In Plantagen, in denen in immer größeren Monokulturen immer billigerer Kaffee angebaut wird, werden Pestizide eingesetzt. Das schadet den Ökosystemen und unter Umständen auch der Gesundheit der Beschäftigten.

Die Beweisführung erschien mir allerdings lückenhaft und die Argumentation war oft sehr suggestiv. Einzelfälle wurden verallgemeinert, es fehlten epidemiologische Daten aus den Kaffeeanbaugebieten und zwischen Soja und Kaffee wurde gar nicht erst diffe-

renziert. Eine solche Berichterstattung verunsichert mehr, als dass sie aufklärt.

Dennoch: der Einsatz toxischer Chemikalien in der Kaffeeproduktion ist ein Riesenproblem - wie überall da, wo billige Lebensmittel für Geiz-ist-geil-Konsumenten produziert werden. Die giffreie Alternative wäre Kaffee aus naturnahen Mischkulturen. Dass das auch ohne Bio-Label geht, zeigen wir in unserem Kleinbauern-Projekt in Guatemala.



Frei von Pestiziden: Lampocoy *grand cru*

Da ich selber viele Jahre als Fernsehautor im Umweltbereich und vorher in der Schadstoffanalytik gearbeitet habe, ist es selbstverständlich, dass unser Kaffee ständig auf die insgesamt 208 infrage kommenden Pestizide untersucht wird.

Ergebnis auch in diesem Jahr:

Der Lampocoy *grand cru* ist völlig frei von Pestiziden!

VARIETÄTEN IN LAMPOCOY

Die Kleinbauern in Lampocoy haben in den vergangenen Jahren vor allem zwei Varietäten angebaut: Catuai und Caturra. Neuerdings kommt immer mehr Catimor dazu, mit dem den Auswirkungen des Klimawandels begegnet werden soll. Hier und da sieht man auch noch alte Bourbon-Sträucher, die jedoch besonders empfindlich auf den Kaffeerost (roya) reagieren.

Der Kaffee, den wir für unsere Kunden in Europa kaufen, besteht zum überwiegenden Teil aus Catuai. Der Anteil an Catimor liegt derweil bei etwa 20%.



Arabica catuai in voller Blüte

Durch unsere agronomischen Innovationen und optimierte Sieb- und Sortiertechnologien verbessert sich die Qualität des Lampocoy grand cru ständig. Im laufenden Jahr werden

wir uns intensiv der Verbesserung der Bodenqualität zuwenden.

Die Varietäten, die heute auf der ganzen Welt angebaut werden sind entweder das Ergebnis von gezielter

NEBEN DER VARIETÄT SPIELEN AUCH BÖDEN, MIKROKLIMA, UND PFLEGE EINE WICHTIGE ROLLE BEI DER AUSBILDUNG DER AROMEN.

Züchtung oder spontaner Mutation mit positiven Eigenschaften. In den letzten 80 Jahren sind auf diese Weise zahlreiche neue Varietäten am Markt eingeführt worden, die den Standorten oft besser angepasst waren, als ihre Vorgänger. Kriterien bei der Auswahl sind vor allem Wasserbedarf, Krankheitsresistenz und natürlich geschmackliche Kriterien.

Catuai ist ein Hybrid (Ergebnis einer Kreuzung verschiedener Zuchtlinien) aus den Varietäten Mundo Novo und Caturra, der in den späten 1940er Jahren in Brasilien gezüchtet wurde. Mundo novo wiederum ist ein Hybrid aus Bourbon und Typica (s.u.), eben-

falls aus den 40er Jahren. Catuai ist relativ klein und die Früchte sitzen fest am Ast. Catuai eignet sich hervorragend für Gegenden mit viel Wind und Regen (wie Lampocoy), braucht allerdings viel Pflege und eine ausreichende Düngung.

Der vollmundige Caturra mit seinen großen Blättern, ist eine natürliche Mutation der Bourbon-Varietät, die in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts in Brasilien, nahe der gleichnamigen Stadt entdeckt worden ist.



Caturra reift schneller, ist resistenter gegen Schädlinge als Bourbon und erzeugt höhere Erträge, als andere Arabica-Varietäten. Die Varietät hat eine angenehme und aromatische Tasse, braucht aber ebenfalls sehr viel Pflege. Caturra passt sich schnell den Umweltbedingungen an und braucht hohe Niederschläge von 2.500 bis 3.000 mm wie sie ebenfalls im Nuevo Oriente anzutreffen sind.

Catimor ist eine Kreuzung aus Caturra und der gegen Kaffeeroost

resistenten Timor-Varietät - daher auch der Name: Ca-Timor. Sie wurde 1959 in Portugal gezüchtet, reift früh und erzeugt gute Erträge. Düngung und Bodenqualität müssen beim Anbau genau kontrolliert werden. In Lampocoy stellen die Bauern ihre Bestände mehr und mehr auf Catimor um, um der wachsenden Bedrohung durch den Kaffeeroast zu entgehen,



Catimor - weitgehend resistent gegen den Kaffeeroast

der sich in anderen Gegenden Guatemalas derzeit rasant ausbreitet.

Bourbon ist in Mittelamerika, vor allem in El Salvador, noch immer eine der am häufigsten angebauten Arabica-Varietäten. Die Varietät stammt ursprünglich von der französischen Insel Reunion, früher Bourbon, wohin sie schon Anfang des 18. Jahrhunderts mit holländischen Segelschiffen gelangt ist. Arabica Bourbon erzeugt niedrigere Erträge als viele andere Va-

rietäten und reagiert extrem empfindlich auf Kaffeeroast. Die Bohnen sind klein und dicht, die Kirschen reifen schnell, fallen aber bei Wind und Regen leicht ab. Die Tasse ist exzellent und ähnlich dem Typica.

Typica ist der genetische Ursprung vieler Kaffee-Varietäten. Die Erträge sind niedrig, aber die Tasse ist von hoher Qualität. Die wirtschaftliche Bedeutung ist gering. Typica wird, wie der vom Aussterben bedrohte wilde Arabica, als Genpool zur Züchtung neuer Varietäten genutzt.

Die geschmackliche Qualität des Lampocoy *grand cru* mit seinem hohen Anteil an Catuai geht aber nur zum Teil auf die Varietät zurück. Auch die tief verwitterten Böden, aus alten vulkanischen Gesteinen, das spezielle kühl-feuchte Mikroklima mit seinem sehr langen Reifezyklus und die intensive Pflege der Sträucher prägen den Charakter des Kaffees und verleihen ihm die typischen Aromen und die feine, späte Säure.

Viele weitere Informationen zu den zahlreichen Arabica-Varietäten unter: <http://www.coffeeresearch.org/agriculture/variety.htm>

GESCHICHTE DES KAFFEEANBAUS IN GUATEMALA

3. Teil - Die Deutschen

Schon seit dem 19. Jahrhundert spielten deutsche Zuwanderer eine immer größere Rolle in der Wirtschaft Guatemalas. 1828 taucht erstmals ein deutscher Name in den Analen auf: Carl Rudolph Klee. Er begann schon damals in Escuintla, südlich der heutigen Hauptstadt, mit einer Finca und besaß schon wenig später das größte Exportunternehmen Guatemalas. Zu seinem wirtschaftlichen Erfolg gesellten sich schon bald die Ämter: Klee wurde Konsul Preussens und einiger wichtiger europäischer Hansestädte. Damit saß er an den zentralen Schaltstellen und hatte wesentlichen Einfluss auf die weitere Entwicklung der Kaffeewirtschaft Guatemalas. Er blieb nicht der einzige....

In den 1830er Jahren begann eine größere Auswanderungswelle Deutscher nach Zentralamerika. In Königsberg bildete sich 1845 eine Auswanderungsgesellschaft für Mittelamerika und ein Jahr später gründeten ostpreußische Einwanderer an der Moskitoküste (heute Honduras) den Ort Carlstadt.

Guatemala zog Kaufleute an, die mit „Kolonialwaren“ Geschäfte machen wollten. Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die Hamburger Georg I. Hockmeyer und Ernst Rittscher als Vertreter ihrer Unternehmen nach Guatemala, 1860 folgte das Bremer Contor Rieper, Augener & Co. mit



Carl und Richard Sapper in Cobàn

seinen Repräsentanten. Ziel der beiden Handelshäuser war der Ausbau des Kaffeehandels von Guatemala nach Deutschland.

Die Geografie des Landes spielte eine wichtige Rolle: Von den Häfen

der Karibik gelangte über den Rio Dulce und den Lago de Izabal vergleichsweise leicht ins guatemalteki



Emil Sterkel auf seiner Finca „Esperanza“ in Alta Verapaz

sche Hochland, wo die begehrten Arabica-Varietäten gedeihen. Die Region Alta Verapaz, mit der Hauptstadt

Cobán, entwickelte sich dort schnell zu einem Zentrum des Kaffeeanbaus.

Einer der ersten deutschen Kaffeefarmer in Cobán war 1865 Heinrich Rudolf Dieseldorff. Mit deutscher Gründlichkeit baute er innerhalb weniger Jahrzehnte ein renommier-tes Kaffeeimperium auf, dessen zersplitterte Überreste wir auf unserer Kaffeereise im Februar 2013 besucht haben.

Aber auch andere deutsche Investoren kauften in den folgenden Jahrzehnten Farmen und bauten das Kaffeeland rund um Cobán immer weiter aus. In Antigua, am Atilán-See und in San Marcos siedelten schon bald deutsche Kaffeebauern.

1896 gingen 64% des guatemaltekischen Kaffeeexportes direkt nach Hamburg oder Bremen. Namen wie Franz Sarg, Richard Sapper prägen diese Boom-Jahre. Damals tauchen in den Analen dann

auch erstmals Emil und Julius Sterkel mit ihren Fincas „Esperanza“ und Pachilhá“ in Alta Verapaz auf.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts lebten etwa tausend Deutsche in Guatemala, und obwohl ihre Gesamtzahl gering war, spielten sie doch eine wichtige Rolle für den Aufbau der Wirtschaft, indem sie dem Land entscheidende Impulse gaben, offen für Innovationen waren, Kapital nach

Guatemala brachten und mit deutscher Gründlichkeit wirtschafteten. Bis 1930 war die Zahl der Deutschen auf ca. 2.000 angestiegen. Von denen waren die meisten mit der Kultivierung, Verarbeitung und Veredelung von Kaffee beschäftigt. Sie blieben mehrheitlich unter sich.

Während des II. Weltkrieges erklärte Guatemala - auf Druck der USA - Deutschland den Krieg, zog das deutsche Vermögen ein und internierte die Männer. Die Familie Sterkel floh nach Deutschland und kehrte erst Anfang der 1950er Jahre zurück nach Guatemala.



Erwin Paul Dieseldorff mit seinem Sohn Wilhelm Erwin

Von diesem großen Exodus erholte sich die deutsche Kolonie in Guatemala nicht mehr. Nach einer Schätzung des Auswärtigen Amtes aus dem Jahre 1997 leben heute ca. 3.000 Deutsche und 2.000 Deutschstämmige im Lande.

Durch die Zerschlagung der deutschen Kolonie konnten US-Unternehmen wichtige Schaltstellen besetzen.

Die enge Verbindung zwischen Guatemala und den deutschen Hansestädten Hamburg und Bremen ist jedoch bestehen geblieben. 2011 exportiert das

kleine mittelamerikanische Land knapp 16.000t Kaffee über diese beiden Städte nach Deutschland.

Literaturhinweise:

Frösche, Hartmut (Hrsg.). Die Deutschen in Lateinamerika, Tübingen 1979.

Herrera Balharry, Eugenio. Los Alemanes y el Estado Cafetalero, San José 1988.

Wagner, Regina, The History of Coffee in Guatemala, Anacafé 2001

KAFFEEREISE 2013 - FILM ONLINE

Der Film über die Cafecita-Kaffeereise 2013 steht ab sofort bei youtube online:

<http://www.youtube.com/watch?v=ysTUgcluW4M>

Auch im kommenden Jahr werden wir wieder eine oder zwei Kaffeereisen zu den attraktivsten Kaffee-Destinationen

Guatemalas durchführen. Sie sind herzlich eingeladen!

Wir lernen aus den Erfahrungen der beiden letzten Reisen: Im Laufe des Jahres 2013 werden wir das neue Konzept hier vorstellen.

SPENDEN

Sandra Haffner hat € 100,- für die sozialen Projekte in Lampocoy gespendet. Danke!



Fotografieren in Lampocoy - schöne Motive, wohin man auch schaut



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

DIREKT IMPORTIERT

WEITERE INFORMATIONEN: WWW.CAFECITA.EU - V.I.S.D.P.: CAFECITA CORP. GUATEMALA