



# L a m p o c o y der Neue Guatemala

UMWELTFREUNDLICH  
DIREKT IMPORTIERT  
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen  
& Leser,



Noch in dieser Woche wird das Schiff mit der neuen Ernte den Hafen von Santo Tomás de Castillo an der guatemaltekischen Karibikküste verlassen und Kurs auf Hamburg nehmen. Ende Mai wird der neue lampocoy in Hamburg eintreffen.

Für die Kaffeebauern in Lampocoy, die Kooperative und mich, gibt es jetzt ein paar Tage Ruhe, bevor es in Lampocoy mit der Düngung losgeht und in Europa mit dem Verkauf.

In dieser Ausgabe des Infobriefes möchte ich Ihnen Neues aus lampocoy erzählen. Außerdem habe ich mich mit dem Thema „Siebe im Kaffeebusiness“ beschäftigt und - auch für mich - etwas Klarheit in die Dinge zu bringen versucht. Ich möchte Sie auch auf den neuen Film zum Projekt Lampocoy aufmerksam machen, der ab sofort im Internet steht (s.u.)

Mitte Mai werde ich wieder in Deutschland sein und mich dort gemeinsam mit Thomas Stahl um den Vertrieb kümmern.

Saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

## Inhalt:

<b>Neues aus Lampocoy</b>	<b>S. 2</b>
<b>Siebe im Kaffeebusiness</b>	<b>S. 4</b>
<b>Die neuen Preise</b>	<b>S. 7</b>
<b>Neuer Projektfilm</b>	<b>S. 7</b>
<b>Spenden</b>	<b>S. 9</b>

## NEUES AUS LAMPOCOY

So ganz ohne Ärger geht es dann eben doch nicht. Der Einkauf der Kaffeekirschen von den Kleinbauern ist ein mühsames, kleinschrittiges und oft Zeit raubendes Geschäft. Obwohl wir für den Ankauf einen Festpreis festgelegt hatten, der 35% über dem Weltmarktpreis lag, gab es immer wieder Streit um die Qualität der gelieferten Ware. Wir bestehen von unserer Seite konsequent auf die Anlieferung ausschließlich reifer und roter Kirschen. Nur so können wir die



Lampocoy *grand cru* bei der Anlieferung im Beneficio - nicht eine unreife Kirsche

Qualität des Kaffees für unsere Kunden hoch halten und verbessern. Aber weil Qualität in Lampocoy in den letzten Jahrzehnten nie eine besonders große Rolle gespielt hat und manche Bauern seit vielen Jahre daran gewöhnt sind, die Kirschen einfach mit der Hand von den Zweigen abzustreifen, gab es immer wieder Fälle, wo viel zu viele grüne Kirschen mit in den Säcken lagen. Don Manuel (Name geändert) hat uns im März Kaffeekirschen angeliefert, die zu 20% grün und unreif waren. Das verdirbt die Qualität! Wir haben die grünen Kirschen also aussortiert und nur die roten bezahlt. Das wiederum hat Don Manuel sehr geärgert, bekam er doch 20% weniger Geld für seine Ware. Auch konnte er die grünen Kir-

schen nicht andernorts verkaufen und sie reifen auch nicht mehr nach. Für ihn war das eine bittere und teure Erfahrung, die er sicher nicht wiederho-

len möchte. Wir konnten die Wellen glätten, denn die Bauern wissen durchaus, was gute Qualität ist und ich bin sicher Don Manuel wird unser Partner bleiben.

**DIE STICKSTOFF-DÜNGUNG ERFOLGT ÜBER DEN EINSATZ RECYCLIERTER PULPE AUS DER NASSEN AUFBEREITUNG**

Die große Mehrzahl der Kleinbauern hat sehr gute Arbeit bei der Ernte geleistet und exzellente Ware angeliefert. Es hat sich in Lampocoy herumgesprochen, dass wir die Qualität steigern wollen und dass wir bereit sind, dafür einen Mehrpreis zu zahlen. Diesen Weg wollen wir in den nächsten Jahren konsequent weiter verfolgen.

Jetzt im Mai müssen die Kaffeepflanzen gedüngt werden. Wegen der ständig steigenden Preise für Düngemittel - bei gleichzeitig sehr niedrigen Kaffeepreisen - können die Bau-

ern mitunter nicht so düngen, wie es notwendig wäre. Es ist jedoch wichtig, dass die Kaffeepflanzen die zum Wachstum notwendigen Mineralien im Mai und im September jeweils in ausreichender Menge zur Verfügung haben, um gesunde Pflanzen, große Bohnen und gute Qualitäten zu erzeugen. Derzeit werden die Böden aller unserer Zulieferer auf eventuelle Nährstoffmängel untersucht um gezielter düngen zu können.

Die Stickstoff-Düngung erfolgt im Wesentlichen mit recycelter und kompostierter Pulpe aus dem Beneficio und über die Stickstoff bindenden Pflanzen, die zwischen den Kaffeesträuchern wachsen. Phosphat, Kali und Spurenelemente werden über Bodenorganismen aus dem anstehenden vulkanischen Gestein aufgeschlossen, müssen aber gegebenenfalls noch ergänzt werden. Das geschieht über das Ausstreuen von Gesteinsmehlen per Hand unter die einzelnen Kaffeepflanzen und deckt sich im Übrigen mit den international anerkannten Anforderungen für Bio-Kaffee.



Pulpe - die Basis der Stickstoff-Düngung

henden vulkanischen Gestein aufgeschlossen, müssen aber gegebenenfalls noch ergänzt werden. Das geschieht über das Ausstreuen von Gesteinsmehlen

per Hand unter die einzelnen

Kaffeepflanzen und deckt sich im Übrigen mit den international anerkannten Anforderungen für Bio-Kaffee.

Cafecita wird in diesem Jahr die gesamten Düngemittel für diejenigen Kleinbauern bezahlen, die Kaffee geliefert haben damit die Böden optimal mit Nährstoffen versorgt werden. Mit der kommenden Ernte werden wir sehen, in welchem Maße sich die Qualität dadurch steigern lässt.

## SIEBE IM KAFFEEBUSINESS

Nach der nassen Aufbereitung und dem Trocknen im Beneficio wird unser Pergamino in Säcke gefüllt und mit dem LKW in die 200 km entfernte Hauptstadt, nach Guatemala-City gefahren. Die nächsten Arbeitsschritte erfolgen bei der Firma CAMEC, die den Kaffee für uns weiter aufbereitet und die Exportformalitäten erledigt.



Pergamino vor der Mühle

Zunächst muss der Pergamino in einer Mühle von der harten, pergamentartigen Schale befreit werden.

Mit Druckluft werden die leichteren Schalenreste weggepustet. Übrig bleiben grüne Kaffeebohnen. Dieser grüne Rohkaffee besteht aus einem bunten Gemisch unterschiedlich großer Kaffeebohnen, Bruchbohnen, möglicherweise Stinkerbohnen, Steinchen von den Trockenflächen und anderen Verunreinigungen. Bevor er für den Export in Säcke gefüllt wird, muss er sorgsam verlesen werden.

Am Anfang steht dabei das Sieb als technisches Mittel der Trennung größerer Bohnen von kleineren Bohnen und Bruchbohnen.

Manche Röster sprechen größeren Bohnen eine höhere Qualität zu. Darüber streiten die Experten. Zu groß sind regionale Unterschiede. Es sollte zunächst geschaut werden, woher der Kaffee kommt, denn es gibt zahlreiche Beispiele für hohe Qualitäten bei kleiner Größe.

Für die gleichmäßige Durchröstung des Kaffees ist es jedoch unbedingt von Vorteil, wenn alle Bohnen einer Charge etwa die gleiche Größe haben. Die Trennung des Rohkaffees in seine unterschiedlichen Bohnengrößen ist daher unerlässlich.

Praktisch läuft das Trennen nach Größe nicht anders, als mit dem Küchensieb zuhause: Der Kaffee wird auf ein Sieb gegeben und so lange geschüttelt, bis alle kleineren Bohnen durchgefallen sind. Im Sieb bleiben nur die Bohnen, die größer sind, als die Löcher des Siebes. Die Bohnen,



Mehrstufiges Sieb bei der Firma CAMEC in Guatemala-City

die durchgefallen sind, fallen bei CAMEC dann sofort auf ein weiteres Sieb, mit etwas kleinerem Lochdurchmesser (siehe Abbildung). Wieder bleiben die größeren zurück und die kleineren fallen durch. Diesen Prozess kann man mit immer feineren Sieben solange wiederholen, bis der Rohkaffee in seine unterschiedlichen Größenanteile aufgeteilt ist. Am Ende des Prozesses bleiben nur noch winzige Bohnen, Bruchstücke und Staub zurück.

Kaffeeseibe sehen in der Praxis etwas anderes aus, als in der heimischen Küche. Sie bestehen aus flachen Lochblechen die Ausmaße von mehreren Quadratmetern haben können. Es gibt aber auch rotierende Röhren, deren Wandungen gelocht sind (siehe Bild).

Beim Sieben gelten internationale Standards, die sich auf den Durchmesser der Löcher im Sieb beziehen. Die Durchmesser werden in der englischen Maßeinheit  $1/64$  Inch gemessen, das sind 0,3969 Millimeter. Sieb 16 bezeichnet z.B. ein Sieb mit einem Lochdurchmesser von 16 mal  $1/64$  Inch bzw.  $16 \times 0,3969$  mm also 6,35 mm. Alle Bohnen, die kleiner sind, fallen durch und werden auf Sieb 15 weiterbehandelt, danach auf Sieb 14 usw..



In der Klassifikation von Spezialitätenkaffees haben wir es in der Regel mit Siebgrößen zwischen 14 und 19 zu tun. Allenfalls ein Maragotype er-

reicht mal Sieb 20. Siebgrößen von 10 bis 13 heißen in Mittelamerika „caracol“ (Schnecke) noch kleinere „caracolillo“. Manche Produzenten benutzen auch feiner unterteilte Siebgrößen, wie z.B. 15,5 oder 12,5.

Abfall gibt es nicht. Auch kleinste Bohnen und Bohnenbruch kann noch zum Verschnitten von gemahlenem Kaffee oder für löslichen Kaffee verwendet werden.

Die ohnehin umstrittene Zuordnung der Kaffeequalität zur Siebgröße (siehe Tabelle), ist international nicht normiert, schwankt von Land zu Land, von Händler zu Händler und wird immer wieder heiß diskutiert. In der Praxis haben sich jedoch gewisse, mitunter etwas unscharf definierte Benennungen durchgesetzt - siehe Tabelle. Je nach Herkunft heißt es z.B. „excelso“ „primera“, „AA“ oder „supremo“. Diese Bezeichnungen sollten stets mit einer gewissen Vorsicht gedeutet werden, denn groß ist nicht automatisch gut und klein nicht automatisch schlecht. Der Gaumen sollte die Entscheidung treffen.

Literatur:

<http://www.kaffeezentrale.de/wissen/kaffeehandel/kaffee-qualitaet/>  
<http://www.coffeeresearch.org>

## Siebgröße, Region & Qualitätsbezeichnungen

Siebgröße	Durchmesser	Ostafrika Indien	Brasilien Kolumbien	Mittelamerika
14	5,6 mm	C		tercera
15	6,0 mm	B	excelso	segunda
16	6,4 mm	B	excelso	primera
17	6,7 mm	A		primera
18	7,1 mm	AA	supremo	superior

## PREISE & BESTELLUNGEN

Der Preis für den Lampocoy *grand cru* liegt in diesem Jahr bei € 5,80 pro Kilogramm - netto ab Lager Hamburg. Er ist damit deutlich günstiger, als im Jahr 2012. Diese Preissenkung geht nicht zu Lasten der Kleinbauern, sondern ergibt sich aus einigen Optimierungen bei Transport und Vertrieb. Die Spätlese - es gibt in diesem Jahr nur 50 Sack! - kostet € 6,80.

**ES GIBT NUR 50 SACK  
SPÄTLESE -  
JETZT BESTELLEN!**

Der Lampocoy kommt in einem eigenen und neuen Sack, der von der Hamburger Künstlerin Franziska Seifert gestaltet wurde.

Der Kaffee aus einem Microlot kostet ebenfalls € 5,80 oder, wenn das Lot unter mehreren Röstern aufgeteilt wurde, € 6,00.

Das Microlot von Doña Maximiliana mit 60 Sack ist noch komplett disponibel. Wer Interesse hat, Kaffee von nur einer einzigen Kleinbäuerin zu beziehen, mag sich bitte bei mir oder bei Thomas Stehl melden. Der Kaffee aus dem Microlot wird in gesondert gekennzeichneten Säcken ausgeliefert und es gibt ein Foto von Doña Maximiliana und eine Geschichte dazu. Dieser Kaffee hat ein sehr persönliches Gesicht!



Doña Maximiliana freut sich über einen festen Abnehmer

Wenn Sie unseren Kaffee noch nicht kennen, ihn aber gerne probieren möchten, ordern Sie bitte ein Muster bei Thomas Stehl, der auch in diesem Jahr wieder den Vertrieb des Spezialitätenkaffees aus Lampocoy organisiert:

### **CTS Coffee Trading Stehl GmbH:**

Email: [info@kaffeestehl.de](mailto:info@kaffeestehl.de)

Mobil: 0176/ 243 17 216

Fon: 040/65794803

### **NEUER PROJEKTFILM**

Da der alte Lampocoy-Film aus dem Jahre 2012 nicht mehr ganz aktuell ist, habe ich eine überarbeitete Fassung ins Internet gestellt, die noch umfassender über das Kaffeeprojekt in Lampocoy und auch über wirtschaftliche und politische Hintergründe des internationalen Kaffee-Business informiert. Alle meine Kunden können diesen Film kostenfrei für ihre Werbezwecke öffentlich nutzen und mit ihrer Homepage verlinken. Der neue Film steht in einer Länge von 14 Minuten bei youtube unter:

<http://www.youtube.com/watch?v=mP5Wt7ntaiE>

und als Kurzversion in einer Länge von 2.30 bei youtube unter:

<http://www.youtube.com/watch?v=TqCJsds8kfA>

Wer darüber hinaus Fotos von der Kaffeeernte, den Kleinbauern, der Aufbereitung oder aus Guatemala generell benötigt, möge sich gern an mich wenden. Haben Sie einen speziellen Wunsch? Ich schicke Ihnen per Mail die schönsten Bilder zu. Auch dieser Service ist für alle meine Kunden kostenlos.



Ohne Lizenzgebühren - Fotos für Ihre Werbung, Ihre Homepage, Ihr Schaufenster



## SPENDEN

Die Dauner Kaffeerösterei und Cafecita haben für die Kaffeekooperative einen Laptop und ein Modem im Wert von € 400,- gekauft, damit wir zu-

künftig besser kommunizieren und Daten und Dateien austauschen können. Außerdem hat Cafecita eine gebrauchte Digitalkamera gespendet, um den Kaffeeanbau durch die Bauern selber zu dokumentieren. Cenci Goepel und Jens Warnecke haben für die Kooperative ein GPS gespendet - DANKE!



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

DIREKT IMPORTIERT

WEITERE INFORMATIONEN: [WWW.CAFECITA.EU](http://WWW.CAFECITA.EU) - V.I.S.D.P.: CAFECITA CORP. GUATEMALA

