



Lampocoy *grand cru*

- ein preisgekrönter
Terroir -

UMWELTFREUNDLICH
DIREKT IMPORTIERT
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



unser Kaffee-
projekt in Lam-
pocoy ist mit ei-
ner wunderbaren

Anerkennung

ausgezeichnet worden: Die Speciality Coffee Association of Europe hat uns am 25. Juni in Nizza einen Preis für unseren Kaffee verliehen. Mehr dazu weiter unten.

Nachdem ich seit über sechs Wochen wieder in Deutschland bin und hier die vielen wunderbaren Kaffees aus aller Welt genießen darf, die die Spezialitätenröster in ihren Cafés anbieten, möchte ich Ihnen etwas über die Kaffeetrinkkultur in Guate-

mala berichten. - ernüchternd anders, als viele von Ihnen sich das für dieses Kaffeeland vielleicht vorstellen.

Saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Lampocoy preisgekrönt	S. 2
Spenden	S. 4
Kaffeetrinken in Guatemala	S. 4

LAMPOCOY *GRAND CRU*

PREISGEKRÖNTER TERROIR

Es ist immer eine große Freude, wenn die mitunter anstrengende Arbeit vieler Monate plötzlich Anerkennung erfährt. Offenbar haben wir irgendetwas richtig gemacht und das wird auch auf dem internationalen Parkett wahrgenommen und, wie jetzt, mit einem Preis ausgezeichnet.

Auf Europas wichtigstem Kaffee-Event wurde dem Lampocoy *grand cru* am 25. Juni in Nizza ein Preis verliehen. Der „Changing lives at Origin Award“ wird an Kaffeeprojekte verliehen, die sich in vorbildlicher Weise für die Verbesserung der Qualität, der Lebensverhältnisse und des Umweltschutzes im Ursprung einsetzen. Die Speciality Coffee Association of Europe, SCAE, schreibt dazu: „This award is presented to a smallholder, estate, cooperative, mill or farm in an origin that has worked or done research into improving the production or preparation of green coffee. This must be considered in relation to the green bean, the environment, or the coffee community.“

Nach nur zweieinhalb Jahren ist es uns gelungen, für die Kleinbauern von Lampocoy ein tragfähiges Ver-

triebsnetz in Europa aufzubauen, das vielleicht sogar noch ein bisschen wächst.

Unsere Mühe, die wir vor allem für die Verbesserung der Lebensverhältnisse der Kleinbauern aufwenden, wird anerkannt. Ebenso die Versorgung des Gesundheits- und

**DIE VERBESSERUNG
DER QUALITÄT, DER
UMWELTSTANDARDS
UND DER LEBENSVER-
HÄLTNISSE STEHT FÜR
UNS GANZ OBEN AUF
DER AGENDA.**

Bildungssystem in dem kleinen Bergdorf. Vor allem aber ist es uns gelungen, mit wenigen, konsequent durchgeführten Veränderungen, die Qualität des Kaffees zu verbessern, denn das ist die Grundvoraussetzung für ein ökonomisch nachhaltiges Wirtschaften. Die Konkurrenz auf dem Weltmarkt ist groß und Guatemala wird sich langfristig nicht mit Masse, sondern nur mit Qualität durchsetzen können. Und dass die Kaffees aus Guatemala von überdurchschnittlicher Qualität sind, ist bekannt.

Vor diesem Hintergrund ist es umso erfreulicher, dass unser Terroir

auch international so hoch gelobt wird.

Der Preis geht an das Projekt, das ohne Don Victor Hugo von der Kooperative, Doña Milvia von Cafecita und all die Kleinbauern in der Lage Lampocoy nicht denkbar wäre. Er wird in Nizza von einem Vertreter des guatemaltekischen Produzentenverbandes Anacafé entgegengenommen und nach Lampocoy gebracht.



„Gracias“ sagt auch Doña Katarina

Der Dank von unserer Seite geht aber auch an die Spender, die Geld für Lampocoy gespendet haben und an die Röster und Kaffeeliebhaber, die

sich mit dem Kauf des Terroirs aus Lampocoy, für ein sauberes Produkt entschieden haben.

Das alles bedeutet für uns nun aber nicht, dass wir die Preise erhöhen, nur weil uns da ein Preis ins Haus geflattert kommt. Nachhaltigkeit hat für uns auch bei der Preisgestaltung eine große Bedeutung. Die Abnabelung vom Schwanken des Weltmarktpreises bringt es mit sich, dass unser Kaffee etwas teurer ist, als andere Kaffees. Und auch wenn das nur etwas über ein Eurocent pro Tasse ist, so schlägt das beim Einkauf größerer Mengen doch zu Buche. Auch unsere Kunden können sich auf nachhaltige und stabile Preise verlassen und ohne Risiken kalkulieren.

Wer noch Muster dieses preisgekrönten Kaffees, oder auch mehr bestellen möchte, wende sich bitte an Thomas Stehl, der für das Projekt den Vertrieb in Europa organisiert:

CTS Coffeetrading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Mobil: 0176/ 243 17 216

Fon: 040/65794803

SPENDEN

Veronika Altmaier von der Detmolder Kaffeerösterei hat € 120,- für das Kaffeeprojekt gespendet. Die Summe ist in Form von Medikamenten an den Gesundheitsposten in Lampocoy weitergeleitet worden.

Die Teilnehmer unserer zweiten Kaffeereise haben der Kooperative eine Handmühle gespendet, damit wir die Bohnen beim nächsten Mal richtig malen können (s.u.)

Über die Dauner Kaffeerösterei hat uns ein Ultraschallgerät für den Gesundheitsposten in Lampocoy erreicht, das demnächst dorthin verschickt wird.

Danke!

KAFFEETRINKEN IN GUATEMALA

Guatemala hat seinen Besuchern viel zu bieten: gewaltige Landschaften, offene Herzen, phantastische Dschungel und viertausend Jahre Kultur. Hunderttausende von Besuchern kommen jedes Jahr ins Land,

um sich mit dem mittelamerikanischen Lebensstil zu erholen und sich an Farben, Bildern und Erlebnissen zu berauschen.

Kaffee ist die zweitwichtigste Einnahmequelle des Landes, gleich nach den Devisen, die Exilguatemalteken aus den USA in die Heimat schicken. Und dieser Kaffee hat es in sich. Die US-amerikanischen Kaffeepuristen von Sweet Maria drücken das so aus:

Guatemalan coffee is arguably the crown jewel of Central America coffees. It is revered as one of the most flavorful and nuanced cups in the world. (1)



hochwertig: Kaffee aus Guatemala

Auch in Europa und Fernost hat sich der „Guatemala mild“ bei Kennern seit Jahrzehnten einen ausgezeichneten Ruf erworben.

Innerhalb des Landes sieht das leider völlig anders aus. Wer in Guatemala eine gute Tasse Kaffee trinken möchte, hat es schwer. Flächendeckend bekommt man entweder eine

dünne, braune Suppe á la USA, die jeden Charakter verloren hat oder es wird, noch schlimmer, einfach billigster Pulverkaffee mit Heißwasser angeboten. Selbst dort, wo es eine Espressomaschine gibt, schmeckt der Kaffee oft fade, bitter oder sauer manchmal alles zugleich.

Reisen in Guatemala ist aus Sicht des Kaffeeliebhhabers schwer. Da ich selber viel im Land reise, kenne ich entlang der Strecken, die ich regelmäßig fahre inzwischen sämtliche Restaurants, die eine Espressomaschine ihr eigen nennen. Ich stimme meinen Zeitplan und die Fahrpausen darauf ab. Dennoch habe ich für den Notfall immer meine kleine italienische Espressokanne, eigenen Kaffee, Zucker und Tassen dabei. Ein offenes Feuer, auf das man die Kanne stellen kann, gibt es in jedem billigen Strassenrestaurant.

Aber schon stellt sich die nächste Frage: Wo kann ich guten Kaffee kaufen? In den Supermärkten gibt es die einheimische Ware. Das ist Kaffee, der nicht für den Export bestimmt war, 2. Wahl, Ausschuss für den nationalen Markt. Man ahnt zwar noch in der Ferne, dass das guter Kaffee hätte werden können, aber mehr auch nicht.

Kaffeeläden gibt es nicht und frisch geröstete Bohnen findet man nur bei sehr wenigen Großröstern und die kann nur kaufen, wer die Besitzer

kennt. Kaffeemühlen sind unbekannt, abgepackte Bohnen kann man daher auch nicht kaufen. Und wenn man dann doch mal auf einen Produzenten trifft, der selber röstet, was ausgesprochen selten ist, dann liegt das Röstdatum meist schon Monate zurück, der Kaffee riecht ranzig und ist ungenießbar.

Selbst in den wenigen Kaffeehausketten der Hauptstadt und in Antigua ist wohlschmeckender Kaffee die Ausnahme. Das Highlight ist da meist schon McCafé, die Koffein-Erweiterung der Fast Food Kette McDonalds. Wie ist es möglich, dass ein Land, das so hervorragenden Kaffee produziert im Inland keine höher entwickelte Kaffeekultur pflegt?



guter Kaffee geht in den Export

Als Grund muss man leider zuallererst wieder einmal die Armut im Land nennen. Eine Packung mit 350g gemahlenem Kaffee kostet im Supermarkt € 2,50. Für uns ein Spottpreis, in Guatemala für die Masse der Menschen kaum erschwinglich. Wie soll sich auf dem einheimischen Markt ein Getränk durchsetzen, das so teuer ist? Aber nicht einmal reiche Kaffeebauern trinken einen Kaffee, der in unseren Augen auch nur einigermaßen genießbar wäre und die armen Kaffeebauern, z.B. In Lampocoy, wissen gar nicht, wie der Kaffee, den sie anbauen schmecken kann.

Bei der Verköstigung unseres Lampocoys mit einer Gruppe europäischer Kunden wurde das deutlich: Die Bohnen waren zwar frisch geröstet, aber fast verkohlt, und als Kaffeemühle diente ein Küchenmixer. Wir haben dann die noch genießbaren, helleren Bohnen herausgesammelt, mit dem Mixer zerkleinert und vier Minuten aufgebriht. So bekamen wir dann noch eine knappe Ahnung davon, wie hoch die Qualität der Ware sein könnte, wenn man sie nach unseren Standards behandelt und zubereitet. Spontan haben sich unsere Kunden entschlossen, der Kooperative eine gute Kaffeemühle für Lampocoy zu spenden (s.o.). Es fehlt eben oft am Nötigsten. Im zweiten Schritt soll dann noch ein Probenröster angeschafft werden. So können wir die Kontrolle der Qualität

**WENN DER MARKT
KEINE QUALITÄT FOR-
DERT, WIRD EBEN
AUCH KEINE QUALITÄT
PRODUZIERT.**

dichter zu den Produzenten und zur nassen Aufbereitung hin verlagern.

Trotz allem wissen die Kaffeebauern von Lampocoy durchaus, dass sie einen sehr guten Kaffee produzieren. Das beweist allein schon die Nachfrage von Seiten der Aufkäufer. In den letzten Monaten sind die Preise allerdings wieder stark gesunken und die fliegenden Händler haben alles aufgeladen, was die Bauern an den Straßenrand gestellt haben, egal ob die Kirschen reif oder unreif waren. Wenn der Markt keine Qualität fordert, wird eben auch keine Qualität produziert.

Guatemala ist ein kleines Kaffeeland. In Konkurrenz mit den großen Produzenten Brasilien oder Vietnam kann es sich auf dem Weltmarkt nur mit höchster Qualität durchsetzen. Die natürlichen Voraussetzungen sind gegeben, der Wille ist da und mit unserem Projekt sind wir auf dem richtigen Weg. Bleibt zu hoffen, dass sich in Guatemala in den nächsten Jahren auch der Binnenmarkt in Richtung Qualität bewegen wird. Ich selber habe mir derweil aus Miami eine 110 Volt-E-

spressomaschine und eine Kaffeemühle mitgebracht. Meinen Kaffee beziehe ich einigermaßen frisch von einem Röster in der Hauptstadt. Für das nächste Jahr plane ich die Anschaffung eines kleinen Rösters, damit ich unseren eigenen Kaffee aus Lampocoy endlich auch hier frisch

genießen kann. Und mit den vielen Luxushotels im nahen Nachbarland Belize gibt es sogar einen viel versprechenden Absatzmarkt für exzellente Spezialitätenkaffees.

(1) <http://www.sweetmarias.com/coffee.central.guatemala.php>



Wenn wir groß sind, werden wir Kaffeebauern: Kinder in Lampocoy



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

DIREKT IMPORTIERT

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