



L a m p o c o y

- auf dem Weg ins 4. Jahr

UMWELTFREUNDLICH
DIREKT IMPORTIERT
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



die Kaffeepreise befinden sich im Sinkflug und ein Ende ist nicht abzusehen. Seit die Wachstumsraten in Brasilien nicht mehr zweistellig sind, ziehen die Heuschrecken, wie Franz Müntefering sie einmal genannt hat, ihr Geld aus dem Land ab. In der Folge fallen die Kaffeepreise am Weltmarkt und die Kleinbauern werden wieder hungern - die Logik des neoliberalen Weltmarktes.

Cafecita wird das nicht mitmachen. Wir werden unseren Vertragsbauern auch dieses Jahr wieder einen Preis für ihren Kaffee zahlen, der ein men-

schenswertes Dasein ermöglicht und natürlich hoffen wir, dass unsere Kunden in Europa da mitziehen.

Wir befinden uns jetzt auf dem Weg ins vierte Jahr unseres kleinen Kaffeeprojektes und ich bin zuversichtlich, dass wir noch ein kleines bisschen wachsen können. Für die Absicherung unserer Bauern wäre das von großer Bedeutung.

Ein großer Dank gilt wieder den Spendern, die Geld für die Menschen in Lampocoy gesammelt haben.

Herzlichen Gruß,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Umbau des Beneficios	S. 2
Fiesta zur Preisverleihung	S. 3
Kaffee in Russland	S. 5
Spenden im September	S. 6
Termine und Kontakte	S. 7

UMBAU DES BENEFICIOS

Das Beneficio, also die Anlage zum waschen, sortieren und fermentieren des Kaffees muss dringend renoviert und erweitert werden.

Cafecita unterstützt die Kleinbauern-Kooperative, die das Beneficio in La Union betreibt mit einer Summe von € 2.000,- für Umbau und Modernisierung. Mit dieser Summe werden zwei alte Trommeltrockner repariert und zwei neue Betonbecken gebaut. Es geht dabei vor allem darum,



Fermentationsbecken im Beneficio La Union

die Anlage auf die Verarbeitung kleinerer Einzelmengen umzustellen.

Da die Verarbeitung der Kirschen aus den Microlots jeweils nur in kleinen Mengen und getrennt erfolgt, muss die Kooperative zukünftig in der Lage sein, auch kleine Mengen an frisch gepflückten Kaffeekirschen am Abend der Ernte separat zu waschen und zu fermentieren. Das gleiche gilt für die Trommeltrockner, die jetzt kleinere Mengen trocknen.

Ging der Trend seit Jahren in Richtung „mehr“ und „größer“, dreht sich dies mit unserem Konzept der Micro-

lots um, und es sind deshalb einige Investitionen fällig.



Don Victor, Agronom der Kooperative

Förderung und kauft Sachwerte in Form von Beton, Holz, Elektroleitungen und Maschinenteilen.

Außerdem hat die Kooperative zusammen mit dem Produzentenverband Anacafé ein Konzept zur weiteren Verbesserung der Qualität erarbeitet. Nachdem klar ist, dass wir nur noch reife rote Kirschen kaufen und nachdem wir die Böden gezielt düngen, ist jetzt die Weiterbildung der Bauern in den Fokus gerückt. Auch daran wird sich Cafecita finanziell beteiligen.

FIESTA ZUR PREISVERLEIHUNG

Am 20. September fand auf dem Marktplatz von La Union die große Fiesta anlässlich der Verleihung des Preises für den Lampocoy grand cru durch die Speciality Coffee Association of Europe statt. Ein Vertreter von Anacafé, der den Preis im Juni in Nizca in Empfang genommen hatte, überreichte ihn an die Kooperative der Kleinbauern von Lampocoy.

Doña Milvia, die die Sorgen und Nöte der Bauern seit ihrer Kindheit kennt, schenkte den Bauern zu diesem Anlass zwei große Ballen mit Kleidung und Schuhen, sowie Wolldecken und Bettzeug. Dies wurde aufgrund einer größeren Spende aus der Schweiz möglich.

Don Victor, Agronom der Kooperative, der aus Spendengeldern eine Kamera und einen Laptop bekommen hatte, hat uns Ende September die folgenden Fotos von der Fiesta zugemailt. Das klappt ganz wunderbar!



Theateraufführung auf dem Marktplatz



Tanz der jungen Leute



Doña Milvia, links, verteilt Kleidung an die Frauen von Lampocoy



Schuhe, Decken, Bettbezüge und Kleidung für alle aus Spendengeldern

KAFFEE IN RUSSLAND

Drei Wochen ohne Kaffee Wer als Kaffee-Junkie durch die russische Provinz reist, hat es schwer: Es gibt keinen richtigen Kaffee! Auch nach intensiver Suche in Läden und Supermärkten habe ich ausschließlich ungenießbaren Pulverkaffee gefunden. Ergebnis: Während der gesamten Dreharbeiten in der autonomen Republik Baschkortostan gab es ausschließlich schwarzen Tee aus dem Samowar mit einheimischem Wildhonig - auch



Filialen von *Schokoladniza Kofeinja* im Moskauer Flughafen

nicht schlecht. Man kann sich zu einem gewissen Masse an Tee mit Honig gewöhnen, aber zurück in Moskau führt mein erster Weg dann doch zu

einem Café mit Siebträger und einem doppelten Espresso - endlich! Aber es zeichnet sich ein Lichtstreif am Horizont ab: In den Metropolen



schießen Kaffeehausketten nach Starbucks-Vorbild aus dem Boden. In Moskau und St. Petersburg ist Kaffee aus dem Siebträger inzwischen chic. Espresso, Cappuchino, Café latte, large, medium, small, extra shot espresso, caramell, vanilla, to go. Ähnlich wie in den USA muss man an der Kasse eines russischen Cafés als Kunde inzwischen eine Litanei englischer Worte herunterbeten, um das zu bekommen, was dann am Siebträger nebenan zubereitet wird - Pappbecher, brauner Zucker aus kleinen

Tütchen, Holzspachtel zum Umrühren - globale Kaffee-Monokultur. Aber immerhin: starker, schwarzer Kaffee.

Was noch fehlt, ist der letzte Schliff, die Feinjustierung, der hochwertige

und aromatische Spezialitäten-Kaffee, das Bewusstsein für fairen Handel und nachhaltige Produktionsmethoden.

In der wachsenden und gebildeten Mittelschicht Russlands bildet sich jedoch seit ein paar Jahren ein wachsendes Umweltbewusstsein und globales Denken aus. Das lässt hoffen, dass Russland zu einem Markt für

ökosozialen Kaffee werden könnte. Cafecita jedenfalls hat erste Fühler ausgestreckt, um für die Kleinbauern von Lampocoy einen potentiellen neuen Absatzmarkt auszuloten.

SPENDEN

Spendengelder für Lampocoy werden zu 100% in Form von Sachspenden für soziale Zwecke weitergegeben.

Spenden im September:

Die Cortado KG in Hannover hat € 250,- gespendet.

Cross Coffee Bremen hat bei einer Veranstaltung € 56,90 für Lampocoy gesammelt.

Hanspeter Hagen aus Heilbronn hat € 750,- gespendet.

Spendenkonto:

Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
BLZ 200 505 50
Konto 1244 125 595
Stichwort: Spende für Lampocoy

KAFFEEREISEN MIT CAFECITA NACH GUATEMALA 2014

TERMINE:

ERSTE REISE: 18. BIS 25. JANUAR 2014

ZWEITE REISE: 15. BIS 22. FEBRUAR 2014

Preis: € 1.200,-/Person, incl. alle Transfers, Übernachtungen im DZ, Frühstück, Dolmetscher, ab/an Airport Guatemala-City, EZ-Zuschlag: € 200,-

Filme zu den bisherigen Reisen gibt es bei youtube unter:

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

und

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



ökosozial - direkt vermarktet

Der Lampocoy *gran cru* und der Kaffee aus unseren Microlots kann bei Thomas Stehl bestellt werden, der Sie auch gern in allen Fragen rund um den Kaffee berät:

CTS Coffee Trading Stehl GmbH
Neuenkamp 13
22869 Schenefeld

web: www.kaffeestehl.de

skype: coffeestehl

Email: info@kaffeestehl.de

Mobil: 0176/ 243 17 216

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

v.i.S.d.P. - Cafecita Corp.