

Die neue Ernte kommt



UMWELTFREUNDLICH
DIREKT GEHANDELT
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Seit einer Woche bin ich wieder in Guatemala und mit großen Schritten geht es jetzt auf die neue Ernte zu, die Ende November beginnen wird.



Alle Umbaumaßnahmen im Beneficio sind abgeschlossen, so dass wir jetzt auch die kleineren Mengen an Kirschen aus den Microlots leichter verarbeiten können.

Da wir keine Probleme mit dem Kaffeerost hatten und das Wetter bislang gut war, erwarten wir eine vorzügliche Ernte. Es wird 2014 also auch wieder einen sehr guten Kaffee aus Lampocoy geben.

Mitte November werden wir uns mit den Bauern zusammensetzen und Mengen und Preise verhandeln. Und auch wenn man seine Preisvorstellungen ja eigentlich nicht vorab veröffentlicht: Wir wollen bei dem bleiben, was wir auch im vergangenen Jahr bezahlt haben. Kontinuität und Konstanz sind uns wichtig, auch bei den derzeit niedrigen Weltmarktpreisen. Dazu auch weiter unten in der kritischen Rückschau auf die Projektideen.

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Kaffee aus dem Land der Maya	S. 2
Der 6-Punkte-Plan für Lampocoy	S. 4
Kaffeereisen 2014	S. 9
Lampocoy im Fernsehen	S. 9
Spenden	S. 10

Ecuador oder die der Azteken im heutigen Mexiko, haben die Maya ein Schriftsystem entwickelt, das erst vor wenigen Jahrzehnten entziffert worden ist. Aus den fremdartig anmutenden Hieroglyphen können Archäologen heute die Geschichte der Maya rekonstruieren.

Kaffee aus dem Land der Maya

Nur wenige Kilometer Luftlinie westlich von Lampocoy, liegt die uralte Maya-Metropole Copan mit ihren phantastischen Pyramiden und Palästen. Oben von den Bergen aus, von dort, wo unser Kaffee wächst, kann man sie bei gutem Wetter sehr schön sehen. Im Norden liegt Quirigua, eine weitere Maya-Stadt, die vor allem wegen der riesigen Steinstele bekannt ist. Sie zeugen von der großartigen Bildhauerkunst, die sich hier vor etwa 1.500 Jahren entwickelt hat.

Anders als andere amerikanische Kulturen, wie die der Inka in Peru und

Es ist eine fantastische zeitliche Parallele, dass sich die Schrift hier im präkolumbianischen Amerika fast gleichzeitig entwickelt hat, wie in Mesopotamien oder Ägypten. Am Ende der letzten Eiszeit und mit dem milder werdenden Klima wurden in den neu entstehenden Landwirtschaften weltweit plötzlich Überschüsse erzielt, die zu arbeitsteiligen Gesell-



12 Jahrhunderte vergessen: Die Pyramiden von Tikal



Maya-Kultur bei Lampocoy: Die Stelen von Qurigua

schaften und zu damals völlig neuartigen Kulturformen führten - ein Klimawandel hatte diesen Wechsel ausgelöst! Aber anders als die Kulturen in Eurasien und Afrika sind die Maya eine Steinzeitkultur geblieben, die keine Metalle für Werkzeuge und Waffen kannten, und auch Gold spielte kaum eine Rolle. Landwirtschaft, Mathematik, Architektur und Astronomie dagegen erlebten eine ungewöhnliche Blüte.

Jahrhundertlang entwickelte sich auf der Halbinsel Yucatán und den angrenzenden Gebieten ein System eigenständiger Stadtstaaten, die um Macht und Einfluss rangen. Aber niemals hat sich ein Zentralstaat gebildet. Man koalierte oder konkurrierte jahrhundertlang, ohne dass es zu größeren Kriegen kam. Die mächtigen Könige standen mit einem ganzen Pantheon von Göttern in Kontakt und solange die Äcker genug Nahrung hergaben, herrschte Frieden im Lande der Maya.

Das änderte sich erst zum Ende des 7. Jahrhunderts unserer Zeitrechnung, als die Ressourcen knapper wurden, die Wälder weitgehend abholzt waren, die Böden verarmten und mehrere Dürren für Ernteauffälle sorgten. Plötzlich ging es ums nackte Überleben. Die Gottkönige konnten das Volk nicht mehr versorgen und wurden vertrieben. Warlords übernahmen die Macht. In einem langwierigen Prozess, der sich über mindestens 150 Jahre hinzog, verschwand die alte Hochkultur der Maya. Die Menschen verließen das Land und ihre prachtvollen Pyramiden und Paläs-

te wurden vom Dschungel überwuchert, wo wir sie heute - wieder ausgegraben und restauriert - bewundern können.

Der Kaffee, den wir aus Lampocooy nach Europa bringen, wächst also auf einem uraltem Kulturland und noch immer findet man in den Gesichtern vieler unserer Bauern das Erbe der Maya.



Das Erbe der Maya spiegelt sich in den Gesichtern der Kaffeebauern

Wer Lust hat, sich näher mit der Maya-Kultur zu beschäftigen, dem sei das wunderbare Buch „Maya: Gottkönige im Regenwald“ von Nikolai Grube empfohlen.

Und natürlich organisieren wir für unsere Kunden am Rande unserer Kaffeereisen gern ein zusätzliches Kultur- und Freizeitprogramm.

DER 6-PUNKTE-PLAN FÜR LAMPOCOY

Im nunmehr dritten Jahr vertreiben wir den Kaffee der Kleinbauern von Lampocooy auf dem europäischen Markt. Im vergangenen Jahr hatten wir für die Zukunft des Projektes in

Lampocooy einen Rahmenplan aufgestellt, der die ökosozialen Standards nachhaltig absichern soll. Dieser Plan umfasst sechs Eckpunkte, die sich in der Praxis inzwischen schon recht gut bewährt haben und die ich hier kurz beschreiben möchte.

6-Punkte-Plan

- [Transparenz](#)
- [Direktvermarktung](#)
- [Kaffee nur von Kleinbauern](#)
- [Keine Zertifizierung](#)
- [Abkoppelung vom Weltmarktpreis](#)
- [Sachleistungen und Fortbildung](#)

1. Transparenz

Oberstes Ziel der Realisierung des Projektes in Guatemala, aber auch beim Aufbau der geschäftlichen Beziehungen zu unseren Kunden, ist die komplette Transparenz. Das beginnt mit den Namen der Kleinbauern, die den Kaffee produzieren, geht über den Aufbereitungsprozess, die Weiterverarbeitung und den Transport und die Veröffentlichung aller Zahlen, Ausgaben, Spenden und Preise, im gesamten Ablauf vom Bauern bis zum Röster.



Zielgruppe Kleinbauern - Doña Virgilia freut sich und liefert Qualität

In den regelmäßig erscheinenden Infobriefen, Filmen aus dem Projekt und den Kaffeereisen in den Ursprung informieren wir umfassend und nachprüfbar.

Nach allem, was wir bisher an Feedback zu unserer Arbeit bekommen, kommt die Politik der völligen

Transparenz bei Röstern und Endkunden sehr gut an.

2. Direktvermarktung

Ziel war es von Anbeginn an, ein direktes Vertriebsnetz für die Kleinbauern von Lampocoy aufzubauen und Lebensmittelspekulanten und Zwi

schenhändler auszuschließen. Das ist gelungen und inzwischen gut eingespielt. Cafecita kauft den Kaffee direkt bei den Produzenten und verkauft ihn direkt an die Röster.

Damit geht der Mehrwert direkt an die Kleinbauern, die nachhaltig abgesichert sind. Auch dieses System hat sich bewährt und wird von unseren Kunden positiv bewertet.

3. Kaffee nur von Kleinbauern

Natürlich ist es leichter, mit nur einem einzigen Großproduzenten zu arbeiten, als mit vielen Kleinbauern. Der Lagenkaffee aus Lampocoy wird jedoch ausschließlich von Kleinbauernfamilien gekauft, die bisher auf Gedeih und Verderb von den Weltmarktpreisen abhängig waren.



Don Miguel bewirtschaftet 0,7 Hektar mit Kaffee

2013 haben wir die Ernte von insgesamt 31 Kleinbauernfamilien aufgekauft. Damit haben insgesamt 238 Menschen eine Perspektive für die Zukunft erhalten: Die Kinder können zur Schule gehen und allen steht medizinische Hilfe zur Verfügung. Die Familienvorstände können die Zukunft planen, die Qualität des Kaffees weiter verbessern und Investitionen tätigen.

Durchschnittlich bewirtschaften unsere Bauernfamilien ein Terrain von 0,5 bis 2 Hektar in einer naturnahen

Mischkultur mit Kaffee, Schatten- und Obstbäumen, sowie Pflanzen, die der Ernährung der Familie dienen, wie Bananen, Mais, Bohnen und Kürbisse. Diese Art der Kaffeeproduktion hat eine lange und bewährte Tradition in der Region Nuevo Oriente und garantiert allein aufgrund der wirtschaftlichen und geografischen Rahmenbedingungen einen biologisch-organischen Anbau, ohne dass mit westlichen Konzepten eingegriffen werden muss. Unser Kaffee ist frei von Pestiziden.

4. Keine Zertifizierung

Bei eiligen Kaffeekunden macht es sich sicher gut, wenn man auf FairTrade-, Bio- oder andere Label verweisen kann - gerade im Massenmarkt und in den Supermärkten.

Aber wir sind im Spezialitäten-Markt tätig, einem Markt, in dem die Röster in der Regel einen engen Kontakt zu ihren Kunden pflegen und Informationen über das Produkt persönlich und glaubhaft weitergeben können.

Wir möchten mit unserer Arbeit den Kleinbauern helfen und nicht den Zertifizierungsunternehmen. Der Kaffee aus Lampocoy ist keine Massenware, sondern ein edles Spezialprodukt. Es steht für Glaubwürdigkeit, Transparenz, Umweltschutz und Sozialverträglichkeit.

Unser Kaffee braucht weder Label noch Zertifikat



Lampocoy terroir

Varietät: single catimor
14.56.33 N - 89.20.21 W
Höhe. 1.351 m
Nuevo Oriente/Guatemala



5. Abkoppelung vom Weltmarktpreis

Als Cafecita im Frühjahr 2013 in Lampocoy den Kaffee bezahlt hat, haben die Kleinbauern für ihre Ware einen Preis bekommen, der 33,7% über dem Weltmarktpreis lag. Heute liegt er schon fast 50% darüber. Grund: Die Weltmarktpreise sind seitdem stark gesunken.

Was die Coyotes, die fliegenden Aufkäufer, den Bauern derzeit für die Kaffeekirschen bieten, deckt nicht die Produktionskosten. Die Familien können also vom Verkauf ihres Kaffees nicht leben und stellen auf die Selbstversorgung aus ihren Gärten um.

Um Hungerkrisen für unsere Kleinbauern zu vermeiden, hat sich Cafecita vom Diktat des Weltmarktes verabschiedet und bietet den Bauern auch für die kommende Ernte 2014 den gleichen Preis wie 2013.

Nur mit diesem nachhaltig stabilen Preis können unsere 31 Produzentenfamilien ihre Zukunft planen und weiter an der Verbesserung der Qualität arbeiten.

Natürlich hoffen wir, dass unsere Kunden in Europa bei dieser Preispolitik mitziehen, aber auch für die europäischen Röster bleiben die Prei-



Die Preise für den Kaffee aus Lampocoy bleiben stabil

se für den Kaffee aus Lampocoy stabil. Es ändert sich also nichts am Preisgefüge und bislang sieht es auch so aus, als wenn keiner unserer Kunden ein Problem damit hat. Das zeugt von einem wachsenden Bewusstsein für Gerechtigkeit und lässt sich auch den Endverbrauchern leicht vermitteln, die am Ende nur einen guten Euro-Cent mehr pro Tasse für unseren Kaffee zahlen.

Wie sich diese Abkoppelung vom Weltmarkt entwickeln wird, wenn die Marktpreise für Arabica in den nächsten Jahren steigen, müssen wir sehen. Grundsätzlich soll es so bleiben, dass Cafecita den Produzenten im Ursprung immer deutlich mehr bezahlen wird, als die internationalen Standards für den fairen Handel vorsehen. Dies kann auch in enger Abstimmung mit den Kunden erfolgen.



Die medizinische Versorgung finanziert sich über Spenden

6. Sachleistungen und Fortbildung

Es gehört in einem sich entwickelnden Projekt dazu, dass bessere Preise für die Produzenten allein nicht ausreichen, die enormen Aufgaben zu bewältigen, die nach Jahrzehnten der Stagnation anfallen. Zu groß sind noch immer die Rückstände bei Infrastruktur, Weiterverarbeitung, Transportwesen und Fortbildung. Auch war es unumgänglich, eine Kläranlage und neue Fermentationsbecken zu bauen.

Cafecita finanziert der Kleinbauern-Kooperative Maßnahmen zur Verbesserung der Infrastruktur, der Qualität

des Kaffees und der Umweltstandards. Das geschieht in Form von zweckgebundenen Schenkungen.

Darüber hinaus gehen immer mehr Spenden bei uns ein, die 1:1 an die

Schulen und Gesundheitsposten weitergegeben werden - stets in Form von Sachmitteln, die wir persönlich vor Ort verteilen.

Zusammen mit der guatemaltekischen Produzentenvereinigung Anacafé bieten wir inzwischen auch Fortbildungen für die Kleinbauern an, um sie fit für die Herausforderungen der Zukunft zu machen.

Zusammenfassend kann man sagen, dass das Kaffeeprojekt Lampochoy auf einem sehr guten Weg ist und schon erste Bewährungsproben be-

standen hat. Vielleicht könnte das Projekt mit der kommenden Ernte noch ein bisschen wachsen, denn es wäre wünschenswert, noch mehr Kleinbauern in das Projekt mit einzubeziehen, die jetzt noch an die Coyotes verkaufen müssen.

Zusammen mit Thomas Stahl strecken wir unsere Fühler daher zu neuen Kundenkreisen und Märkten aus. Die wunderbare internationale Auszeichnung der SCAE für unseren Kaffee und unser Projekt hilft uns dabei sehr.

Lampocoy im Fernsehen

Im dritten Jahr unseres Bestehens wird die Presse zunehmend auf unser kleines Projekt aufmerksam. Das liegt daran, dass es immer eine gewisse Zeit dauert, bis die Redaktionen auf

ein Thema anspringen, aber es liegt sicher auch daran, dass das Lampocoy-Projekt in diesem Jahr eine internationale Auszeichnung bekommen hat und viele unserer Kunden sich persönlich an die regionalen und überregionalen Medien wenden und das Projekt dort vorstellen.

Inzwischen sind zahlreiche Artikel in lokalen Blättern erschienen und auch das Fernsehen sendet inzwischen schon längere Beiträge über die Produktion des Kaffees aus Lampocoy und seine Weiterverarbeitung in Europa. Gern greifen die Redaktionen dabei auf das von Cafecita kostenlos zur Verfügung gestellte Informationsmaterial, die Fotos und Filmsequenzen zurück.

Röster, die Interesse an einer Berichterstattung über ihr Geschäft und unseren Kaffee haben, wenden sich bitte direkt an mich.

KAFFEEREISEN MIT DETHLEV CORDTS NACH GUATEMALA 2014

- LAMPOCOY, COBAN, ANTIGUA -

TERMINE:

ERSTE REISE: 18. BIS 25. JANUAR 2014

ZWEITE REISE: 15. BIS 22. FEBRUAR 2014

Preis: € 1.200,-/Person, incl. alle Transfers, 7 Übernachtungen im DZ, Frühstück, zweiköpfige Reisebegleitung, 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>

Spenden im Oktober

Die Dauner Kaffeerösterei hat
€ 330,- gespendet.

DANKE!

Spendenkonto:

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

Alle Spenden für Lampocoy werden zu 100% und in Form von Sachspenden für soziale Zwecke von uns persönlich weitergegeben.



ökosozial - direkt vermarktet

Der Lampocoy *grand 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.