

Lampocoy

Keine Preiserhöhungen für
unseren direkt importierten
Kaffee



UMWELTFREUNDLICH
DIREKT GEHANDELT
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Jetzt bewährt sich unser Konzept der Weltmarkt unabhängigen Preise.



Der Anstieg der Kaffeepreise in den letzten beiden Wochen erreicht die Kaffeebauern in Guatemala nicht mehr. Die Ernte ist so gut wie abgeschlossen. Wieder einmal sind die Kleinbauern die Verlierer.

Cafecita hatte den Preisverfall des vergangenen Jahres ignoriert und den gleichen, konstant hohen Preis bezahlt, wie immer, einen Preis, den die Bauern für ein würdiges Leben

brauchen und den unsere Kunden mittragen. Auch aktuell liegen wir noch deutlich über dem Weltmarktpreis.

Und von dieser Preispolitik profitieren jetzt auch unsere Kunden: Der Lampocoy grand cru wird wegen der Dürre in Brasilien nicht teurer!

In diesem Infobrief berichte ich außerdem ausführlich von unseren beiden Kaffeereisen durch unser wunderschönes Guatemala.

Saludos,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

„Wir kommen bestimmt wieder“	S. 2
Der neue Sack	S. 6
Spenden	S. 8

in Guatemala zu Gast. Die neue Reiseroute führte uns durch drei Klimazonen, phantastische Landschaften und vier der großen Kaffee-Anbaugebiete: Cobán, Nuevo Oriente, Atitlán und Antigua. Dabei haben wir Betriebe sehr unterschiedlicher Größe und Struktur besucht, mit sehr unterschiedlichen landwirtschaftlichen Konzepten. Unsere Gäste lernten so das ganze Spektrum mittelamerikanischen Kaffeeanbaus kennen - vom Kleinstbauern bis zur Großplantage.

„Wir kommen bestimmt wieder“

Wir hatten im Januar und Februar 2014 insgesamt 11 Kunden aus Deutschland, der Schweiz, Österreich, den USA und England bei uns

Don Carlos Moina in Cobán ist ein Kleinunternehmer mit 15 Hektar Kaffee und eigenem kleinen Beneficio. Er musste gerade in den vergangenen Monaten, in den Zeiten sehr niedriger Kaffeepreise hart kämpfen. Oft deckten die Einnahmen nicht die Ausga-



Der Antilán-See ist eine der großen landschaftlichen Attraktionen auf unserer Reise

ben. Daher betreibt er parallel zum Kaffeeanbau noch ein kleines Restaurant, ein Hotel mit fünf Doppelzimmern und produziert auch noch Ananas und Holz. Diversifizierung heißt

sucht, die unter schwierigsten Bedingungen und in großer Armut ums pure Überleben kämpfen.

Einige unsere Gäste, die ihren Kaffee aus einem eigenen Microlot beziehen,



Kaffeeanbau in Lampocoy: Mischkulturen und forest-agriculture sind hier typisch

sein Überlebenskonzept bei den stark schwankenden Preisen. Nachdem er seine Ernte bereits komplett verkauft hatte, sind die Preise rasant gestiegen. Glück für Spekulanten und Händler, nicht für Don Carlos.

In unserem Kaffeeprojekt in Lampocoy, das wir anschließend besuchten, haben unsere Gäste Kleinbauern be-

haben bei dieser Gelegenheit „ihre“ Kaffeebauern-Familie persönlich kennenlernen können und das Microlot kennen gelernt. Das sorgte auf beiden Seiten für große Begeisterung und viel Emotion. Ich hatte die Röster gebeten kleine Proben gerösteter Bohnen aus Deutschland mitzubringen. So konnten die Produzenten ihren eigenen Kaffee in der High-End-

Version probieren. Schon der Duft aus der gespendeten Handmühle sorgte für verzückte Gesichter. Auch Don Victor, der Leiter der Kooperative, war überrascht von dem überwältigenden Geschmack und den vielschichtigen Aromen des von ihm aufbereiteten Kaffees.



Reisen nach Lampocoy: Anschieben auf matschigen Wegen

Gleichzeitig haben unsere Kunden aber auch die Hütten und die Armut kennengelernt. Für Leute aus dem Westen, die noch nie in der Dritten Welt gewesen waren, sind das mitunter schwer zu verarbeitende Bilder. Wir waren froh, dass wir die Not mit Medikamenten aus Spendengeldern und mit Heften, Schreibern und Bü-

chern für die Schüler ein wenig mildern konnten.

Die Plantagen von Lampocoy ähneln mehr einer bewaldeten Wildnis, als einer Plantage. Diese *forest agriculture*, wie man im englischsprachigen Raum sagt, hat mit den großen

Monokulturen Antiguas nicht viel zu tun. Unsere Kunden aus Europa waren überrascht von der wilden Artenvielfalt der Kaffeeplantagen der Kleinbauern. Don José Monjes hat uns auf seinem Land herumgeführt und uns zahlreiche seltene Vögel, Baumarten und Kleinlebewesen zeigen können, die es an anderer Stelle gar nicht mehr gibt. Besondere Begeisterung haben aber auch die Fahrten auf dem Pickup ausge-

löst. Die Begegnung mit Natur und Landschaft wurde auf diese Weise besonders intensiv erlebt.

Bei der Firma CAMEC in Guatemala-City haben wir die trockene Aufbereitung des Pergaminos bis zum Absacken und Verladen in Container gesehen. Auch hier konnten viele fach-

spezifische Fragen über die Schälung, das Sieben und elektronische ver-



Es bleibt auch Zeit zum Genießen

sen eingehend diskutiert werden.

Anschließend ging es nach Westen in die überwältigenden Vulkanlandschaft rund um den Atitlánsee. Bis zu 4.000m ragen die Vulkane dort empor. Vier Schildvulkane sind es allein rund um den See, der einen Durchmesser

von über 20km hat. Im Morgen- und Abendlicht ergeben sich von den Hängen oberhalb fantastische Panoramen und faszinierende Bilder.

Immer wieder halten wir in den Dörfern an, um mit den Menschen zu reden, die uns mit offen Herzen und strahlenden Blicken begegneten - typisch für Guatemala.

Fernando Fahren, Nachfahr deutscher Einwanderer betreibt zusammen mit seinem Bruder Andrés in Atitlán eine 200ha große Kaffeeplantage, die er zusammen mit der Rainforest Alliance zertifiziert hat. Die beiden Brüder versuchen schlimmste Umweltschäden zu vermeiden, menschenfreundlicher zu produzieren und neue Käuferkreise anzusprechen. Un-



Kaffeeverkostung bei Hans Masch in Antigua

sere Gäste konnten sehen, mit welchen einfachen Mitteln man z.B. dem Kaffeerost, der gefürchteten Roya vorbeugen kann: größere Pflanzabstände und Ausrichtung der Pflanzreihen in Windrichtung, Reduzierung der

feehauskette Cafetalito, die vor allem den Markt in Guatemala bedient. Über zwei Stunden führte er unsere Gäste über die Farm, die Baumschule und die Trockenanlagen. Beneficio und Lager sind auf dem neuesten



Wohnen wie ein Kaffeebaron: In der Casa Pastores in Antigua

Pflanzendichte. Gut durchlüftete Plantagen und mehr Licht vermindern die Überlebenschancen der Kaffeerost-Pilze ohne dass die Erträge sinken.

Den Abschluss bildete der Besuch auf einer klassischen Großplantage in Antigua. Hans Masch ist der Chef einer sehr alten Kaffee-Hazienda von enormen Ausmaßen. Er selber röstet monatlich 300t Kaffee für seine Kaf-

technischen Stand. In dem wunderschön restaurierten und über 100 Jahre alten Gutshaus, fühlen wir uns wie Kaffeebarone.

„Wir kommen bestimmt wieder!“, sagt Hans Schönenberger aus Naters in der Schweiz zum Abschluss. Aber nicht nur er, alle unsere Gäste waren begeistert von dieser Reise. Im kommenden Jahr werden wir wieder zwei Termine anbieten.

Der neue Sack

Kaffeesäcke sind inzwischen von blossen Verpackungen zu Kultobjekten für Sammler und zum Rohstoff für die Modeindustrie avanciert.

Wir möchten unseren Kunden jedes Jahr etwas Besonderes bieten und lassen daher gerade ein neues Bild auf den Sack für unseren Kaffee drucken.

Die Hamburger Verpackungsdesignerin Franziska Seifert hat auch in diesem Jahr wieder ein spannendes Motiv für den Kaffeesack gewählt:

Der Jaguar lebt noch heute in den weiten Urwäldern Yucatáns. Er war den Maya heilig und repräsentierte für sie Kraft, Stärke und Glück beim Kampf. Die Gottkönige schmückten sich mit den Schädeln, Zähnen und Fellen der Raubkatze, um ihren Gegnern zu imponieren. In ihrer Sprache hieß der Jaguar *B'alam*.

Als einzige Hochkultur des präkolumbianischen Amerikas hatten die Maya Zentralamerikas ein Schriftsystem entwickelt. Azteken und Inka kannten keine Schrift.

Das Maya-Schriftzeichen für den Jaguar ist eine quadratische Hieroglyphe aus den drei Silbenzeichen **Ba**, **La** und **Ma** oder auch nur ein einfaches Logogramm (Abbild eines Jaguarkopfes) das den Jaguar bezeichnet.

Für unseren neuen Kaffeesack hat Franziska Seifert eine Mischform gewählt, was sehr typisch ist für die logo-syllabische Schrift, wie die Maya-Schreiber sie in steinernen Reliefs, in Holz und auf Papier festhielten. Einer-



Das neue Motiv für den Sack der Ernte 2014

seits ist der Kopf des Jaguar mit seinem großen Reißzahn als Logogramm oben rechts zu erkennen, andererseits befinden sich links davon bzw. unterhalb die beiden Silbenzeichen Ba und Ma. Lesen würde man das als „Ba Balam Ma“ - für die Maya bedeutete es jedoch B'alam: Jaguar.

Auf unserer ersten Kaffeereise 2014 hatten wir in Antigua die Fabrik besucht, in der unsere Säcke bedruckt werden und über die riesige Druckmaschine gestaunt. Ausführlich hatten uns die Techniker über grafische Gestaltungsmöglichkeiten, Schriftgrößen und Farben informiert. Dieses Wissen ist in die Gestaltung des neuen Sacks mit eingeflossen.

Die insgesamt 700 Säcke der Ernte 2014 stellen eine limitierte Auflage dar. Die Säcke mit dem Kaffee aus den einzelnen Microlots werden individuell gekennzeichnet.

Das Sack-Motiv aus dem vergangenen Jahr wird in dieser Form nicht neu aufgelegt. Der alte Sack hat damit schon Sammlerwert.

Spenden

Schon Anfang Januar hatte Veronika Altmaier von der Detmolder Kaffeerösterei € 120,- für Lampocoy gespendet. Ich hatte vergessen, diese Spende im letzten Infobrief zu erwähnen, was mir sehr leid tut! Selbstverständlich möchten Spender wissen, ob und wie das Geld, das sie in gutem Glauben geben, dort an-

kommt, wo es hin soll. Ich gelobe hiermit Besserung.

Wir hatten im Januar bereits Medikamente und Lernmittel für € 1.000,- eingekauft, die bereits an die Schüler und den Gesundheitsposten in Lampocoy verteilt worden sind. Danke! Gespendet haben im Februar außerdem € 1.000,- Hans Schönenberger von Caffé Cervino in Naters/Schweiz. Er war bei unserer zweiten Kaffeereise selber vor Ort und konnte seine Spende in Form von dringend benötigten Medikamenten persönlich überreichen. Er hatte außerdem noch 1.000 Bleistifte, Anspitzer und Radiergummis mitgebracht, was die Kinder in der Schule sehr gefreut hat. Steffen Peter von Kaffee-Peter-Tee in Freiburg hat eine Kaffeemühle mitgebracht und ebenfalls Schreibmaterialien für die Kinder verteilen können. Roger Kreuzer hatte Sachspenden für die Kinder im Koffer, Iris Rupp und Ulrike Klumpp hatten in Deutschland Kleidung für Kinder gesammelt und sie an die Familie von Don José verschenkt, einem unserer Kaffeebauern mit großer Familie und sehr vielen Enkeln.

Unser Lampocoy *grand cru* kann bei Thomas Stehl bestellt werden,

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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