

# Lampocoy

Hermanos Vasquez -  
neues Microlot



UMWELTFREUNDLICH  
DIREKT GEHANDELT  
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Bei unserem letzten Aufenthalt in Lampocoy, im April, haben wir die Familien der Brüder Vasquez besucht, die für uns ein neues Microlot eingerichtet haben. Dabei sind ein paar ganz schöne Fotos entstanden, die ich Ihnen heute in unserem Infobrief zeigen möchte.



Der persönliche Kontakt zu den Kleinbauern und ihren Familien ist für uns immer etwas ganz Besonderes, denn wir erfahren hautnah, welche Sorgen die Menschen drücken, welche Hoffnungen sie für die Zukunft

haben und was wir tun können, um die Zusammenarbeit zu verbessern.

Auf Anregung einiger Kunden, habe ich zusätzlich noch etwas guatemaltekischen Robusta eingekauft - als Benefiz-Handel: Der Erlös soll zum Kauf von Düngemitteln für unsere Produzenten und neue Leitungen im Beneficio verwendet werden.

Außerdem gibt es jetzt schon die Termine für unsere beiden nächsten Kaffeereisen im Jahr 2015.

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

## Microlot der Hermanos Vasquez

**Schon seit 2012 hatten uns die Gebrüder Vasquez ihren wunderbaren Kaffee verkauft. 2013 hatten sie sich zusammengetan und ein neues Microlot für uns eingerichtet.**

Zusammen mit den Brüdern Tito, Miguel und Jacobo sowie Papa Estebán waren wir oben in dem neuen Microlot. Bis zur Ernte 12/13

hatten alle vier noch auf eigene Rechnung gearbeitet. Im letzten Jahr haben sie sich zusammengesetzt. So sparen sie Kosten, Zeit und Arbeit, denn das Pflanzen, Beschneiden, Düngen und Ernten machen alle gemeinsam. Wir können unseren Kunden damit ein neues Microlot anbieten, das wir „*Hermanos Vasquez*“ nennen - *Gebrüder Vasquez*.

Bei unserem Besuch im April, haben Milvia Pineda und ich die gesamte Familie Vasquez jetzt näher kennenlernen können: Vater Estebán ist



Alle leben vom Anbau des Lampocoy grand cru - Familie Vasquez  
(Tito Vasquez mit Frau und Kindern fehlt hier im Bild)





natürlich auf das, was die Menschen beschäftigt: Die Kaffeepreise, die Maisernte, die anhaltende Trockenheit, die Familie und die Zukunft. Milvia und ich müssen dann von unserem Leben er-

Tito und Lorenza Vasquez haben vier Kinder

verwitwet und hat drei Söhne, die zusammen wiederum 19 Kinder im Alter zwischen 10 Monaten und 13 Jahren haben: 26 Menschen! Sie leben in drei kleinen Häusern, Tito etwas entfernt, der Vater, Jacobo und Miguel ganz dicht beieinander.

In den drei Küchen tobt den ganzen Tag über das Leben. Die drei Ehefrauen sind, zusammen mit den älteren Töchtern damit beschäftigt, schwarze Bohnen zu verlesen, Tortillas zu backen, Holz zu hacken und Kleidung zu flicken. Wir haben ein paar Tische zusammengestellt und alle zusammen gegessen. Dabei kam das Gespräch



zählen, gerade auch von Europa. Alle waren sehr betroffen, als ich erzählte, dass ich in Deutschland nur ein Kind habe. Kinder gelten in Guatemala als Reichtum. Als ich aber berichten konnte, dass ich im September Großvater werde, war die Freude groß.



Die Kinder am Tisch waren natürlich begeistert, den Gringo, der den Kaffee kauft,

mal ganz nah für sich zu haben. Meine Frau Milvia, die aus Lampocoy stammt und unsere regelmäßigen gemeinsamen Besuche machen es inzwischen möglich, dass ich mich ganz ungezwungen bewegen kann. Mein Spanisch wird immer besser, man kennt mich und glaubt mir. Nur so konnten die Schnappschüsse entstehen, die ich mitgebracht habe.



Besonders das Strahlen von Mariana (Bild links), der 4-jährigen Tochter von Tito hat mich sehr berührt. Für Milvia und mich ist das der eigentliche Lohn für unsere Arbeit.





Das Lot der *Hermanos Vasquez* ist inzwischen schon das 6. Microlot und wir suchen noch einen festen Kunden dafür.

Drei unserer Kunden, die ein eigenes Lot haben, waren schon mit auf unseren Kaffeereisen und haben „ihre“ Kaffeebauernfamilie persönlich kennenlernen können. Mit diesen Erfahrungen und den vielen Fotos, die sie gemacht hatten, können

sie ihre Kunden zuhause mit eigenen Informationen aus dem Ursprung versorgen. „Diesen Kaffee gibt es nur bei uns!“, sagt z.B. Röstlerin Heike Richartz-Hillberg aus der Eifel stolz. Dass ein Röster den Produzenten, der den Kaffee anbaut, persönlich kennt, kommt bei den Endverbrauchern gut an. Es unterstreicht die Vorteile des direkten Handels, fördert die Transparenz und schafft Glaubwürdigkeit.



Das Kaffeeprojekt bekommt damit eine positive Eigen-  
dynamik, in die wir  
nicht mehr steuernd  
eingreifen müssen.

Wir haben mit den  
Brüdern Vasquez  
und Don Victor von  
der Kooperative  
dann auch noch die  
Frage erörtert, was  
die Menschen in  
Lampocoy am drin-  
gendsten brau-  
chen. Es haben  
sich schon wieder  
fast 3.000 Euro an  
Spendengeldern  
angesammelt. Ü-  
bereinstimmend  
waren wir der Mei-  
nung, dass die Ver-  
sorgung der Ge-

Unser Modell der Microlots macht  
im Prozess der nassen Aufarbei-  
tung sehr viel mehr Arbeit, denn die  
Chargen müssen getrennt ferment-  
tiert und getrocknet werden. Den-  
noch gibt es schon wieder drei wei-  
tere Kleinbauern in der Kooperative,  
die sich zu einem Microlot zusam-  
menschießen möchten, weil ihre  
Plantagen direkt nebeneinander lie-  
gen. Auch sie versprechen sich da-  
von erhebliche Einsparungen.

sundheitsposten mit Medikamenten  
immer an erster Stelle stehen sollte.  
Im Herbst werden wir aber wieder  
zusätzlich zwei Ballen mit gebrauch-  
ter Kleidung aus den USA kaufen  
und verteilen.

Für uns ist es inzwischen kaum  
noch überraschend, einen Kaffee-  
bauern wie Jacobo Vasquez (Bild  
oben) in Lampocoy mit einem mo-  
dernen US-T-Shirt zu sehen.

## Benefiz-Robusta

Um den Arabica aus Lampocoy als kräftigen Espresso ins Sortiment aufnehmen zu können, haben mich einige Kunden gefragt, ob ich nicht etwas Robusta aus Guatemala mitbringen könnte. Der ist auf dem



*Coffea canephora* - Robusta-Kaffee

Markt derzeit immer schwerer zu bekommen.

Da wir noch Platz in einem der Container hatten und ich einen exzellenten Robusta angeboten bekommen habe, habe ich ein paar Tonnen eingekauft.

Er kommt von der Finca Ceylan y Anexos und wurde biologisch-organisch produziert.

Sollten unsere Kunden mitziehen, geben wir für jedes Kilogramm verkauften Robustas 50 Euro-Cent in Form von Sachmitteln an unsere Kaffeekooperative von Lampocoy weiter. Wir kaufen Düngemittel für die Produzenten und neue Leitungen für das Beneficio. So kommt der Verkauf dieses Robustas den Bauern, der Kooperative und der weiteren Verbesserung der Qualität zugute.

Wer also Interesse an einem sehr schönen guatemaltekischen Robusta hat, wende sich bitte an Thomas Stehl.

### Kaffeereisen 2015

Unsere beiden nächsten Kaffeereisen finden statt vom

**10. - 17. Januar 2015**  
und vom  
**31. Januar - 7. Februar 2015**

- immer Samstags ab/an  
Guatemala-City,



Unser Lampocoy *grand cru* kann über Thomas Stehl bezogen werden,

**CTS Coffee Trading Stehl GmbH**

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

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen, Filme, Fotos und alle Infobriefe  
stehen auf unserer Homepage [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu),

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