

# Lampocoy

Gut für die Menschen,  
gut für die Natur



UMWELTFREUNDLICH  
DIREKT GEHANDELT  
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

endlich liegt die neue Ernte bereit zur Auslieferung im Lager in Hamburg.



Natürlich haben wir sofort Proben genommen, um Analysen auf insgesamt 208 Pflanzenschutzmittel machen zu lassen. Ergebnis: es sind keine Pestizide in unserem Lampocoy und auch nicht in dem Robusta!

Bis Oktober werde ich jetzt in Deutschland sein und zusammen mit Milvia Pineda das Rösten lernen. Im kommenden Jahr wollen wir in den

Räumen der Kaffee-Kooperative in Guatemala einen von der Firma Tee-Peter-Kaffee in Freiburg gespendeten Trommelröster aufstellen und unseren Kaffee dort für den nationalen Markt rösten und verpacken. Das wird zusätzliche Arbeitsplätze schaffen und die Menschen vor Ort weiter absichern - und die Menschen können dann endlich selber entdecken, wie gut ihr Kaffee schmecken kann.

Bitte beachten Sie auch unser neues Angebot, Werbematerialien von unserer Homepage zu laden.

Herzliche Grüße,

Ihr Dethlev Cordts

**Inhalt:****Kaffeereisen nach Lampocoy S. 2****Nachrichten S. 3****Kaffeereisen nach Lampocoy**

Die Kaffeereisen, die wir anbieten, sind Teil unserer Politik der maximalen Transparenz. Jeder, der möchte, kann sich vor Ort unsere Arbeit anschauen. Unser Kaffee hat nicht nur ein Gesicht, er hat auch eine wunderschöne Geschichte, die Sie selber entdecken können. Machen Sie sich ein Bild, kommen Sie mit auf eine unserer Kaffeereisen.

Immer zur besten Erntezeit im Januar/Februar finden unsere einwöchigen Reisen zu den Highlights des guatemaltekischen Kaffeeanbaus statt. Lernen Sie das Kaffeegeschäft in allen seinen Facetten kennen. Treffen Sie Experten aus Politik und Wirtschaft. Speisen Sie im Esszimmer einer traditionellen Hacienda und in den Lehmhütten der Kleinbauern. Besu-

chen Sie alt eingesessene Betriebe, eine Öko-Finca und unsere Kooperative in Lampocoy.

**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,

Sie lernen alle Aspekte der Ernte, der nassen Aufbereitung und der Weiterveredlung kennen. Sie haben Zeit für Fotos, Fragen und Diskussionen - und für's Shoppen auf den wunderschönen Kunstgewerbemärkten bleibt uns auch noch Zeit.



Guatemala - Kaffee und Vulkane

Wir holen Sie am Flughafen ab und bringen Sie wieder hin. Marco Gross, Reiseführer aus der Schweiz und seit 35 Jahren in Guatemala und ich dolmetschen und betreuen Sie auf der gesamten Reise.

**Die Reise in allen Details und mit vielen Fotos finden Sie unter:**

<http://www.cafecita.eu/kaffeerei>

Wir wohnen in den jeweils besten Hotels und sind mit dem Bus unterwegs. Die Gruppengröße beträgt maximal 12 Mitglieder. Wenn sich weniger als 5 Teilnehmer anmelden, legen wir die beiden Reisen zusammen. Wir haben diese Reise jetzt schon viermal erfolgreich durchgeführt und jedes Mal ein wenig verbessert. Lassen Sie sich auf ein Abenteuer ein!



Sicher und trocken - Kaffee aus Lampocoy im Lager in Hamburg

## Nachrichten

### Lampocoy sicher im Lager

Nach vier Wochen auf den Wellen von Karibik und Atlantik mit einem kurzen Zwischenstopp im Hafen von Santo Domingo ist der Lampocoy endlich sicher und trocken am Ziel, dem Kaffeelager Schwarze & Cons. in Hamburg angekommen.

Ab sofort kann er bei Thomas Stahl abgerufen werden.





Würze für Espresso - Benefiz-Robusta aus Guatemala

## Benefiz-Robusta

Zusammen mit unserem „Lampocoy sind 60 Sack natural washed robusta aus Guatemala in Hamburg



Runterladen - Fotos, Flyer, Datenblätter, Grafiken

angekommen. Der nass aufbereitete Robusta von der Finca Ceylan y Anexos hat alles, was man von einem guatemaltekischen Robusta erwarten kann: würzige Kraft, ein großes Volumen und schokoladige Noten. Der Preis liegt bei € 4,65 pro Kilogramm. Davon gehen

**50 Eurocent als Sachleistungen** direkt an die Kaffeebauern in Lampocoy.

## Downloads

Auf unserer Homepage steht allen unseren Kunden ab sofort ein Download-Bereich zur Verfügung. Laden Sie sich Fotos aus Lampocoy, Grafiken, Datenblätter, Flyer und Folder, Portraits unserer Bauern, Logos und Karten für ihre Werbezwecke herunter - in hoher Auflösung und in großer Auswahl.

<http://www.cafecita.eu/download.html>

Das Copyright an dem Material liegt bei Cafecita und ist für alle unsere Kunden frei.

## Spenden

Hans Schönenberger von Caffé Cervino in Naters/Schweiz hat € 750,- gespendet.

Alle Spenden kommen zu 100% den Menschen in unserem Projektgebiet zugute. Wir kaufen davon Kleidung, Sachmittel für die Schulen und Medikamente für die Gesundheitsposten, die wir persönlich verteilen.

Am 20. Juni haben Christian und Birthe Haase, Inhaber der Kaffeerösterei Maya/Rösterei Coffee Unlimited, einen Scheck mit einer Spende über € 1.500,- an Milvia Pineda übergeben. Die Presse war dabei und Lampocoy sagt „Dankeschön!“



Christian Haase, Milvia Pineda, Birthe Haase, Dethlev Cordts (von links)

### Spendenkonto:

Dethlev Cordts  
DE 23200505501244125595  
BIC:HASPDEHHXXX  
Stichwort „Spende für Lampocoy“

## Keine Pestizide in unserem Kaffee

Seit 2013 wütet in Mittelamerika der Kaffeerost, eine Pilzkrankheit, die in den großen Kaffee-Monokulturen mit hochgiftigen Pestiziden bekämpft wird. Unser Kaffee aus Lampocoy ist auch in diesem Jahr wieder völlig frei von Pestiziden aller Art. Das ist das Ergebnis der von den Kleinbauern praktizierten Form des Anbaus in Mischkulturen.

Lampocoy: Gut für die Menschen, gut für die Natur.

Der Kaffee aus dem Projekt Lampocoy kann bestellt werden bei:

**CTS Coffee Trading Stehl GmbH**

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

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu),

V.i.S.d.P. -