

# Lampocoy

Gut zu den Menschen,  
gut zur Natur



UMWELTFREUNDLICH  
DIREKT GEHANDELT  
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Es ist ein wunderschöner Sommer hier bei uns im Norden und ich genieße die wenigen Monate hier in Deutschland. Mitte Oktober geht es zurück nach Guatemala, wo bereits die prallen grünen Kaffeekirschen für die kommende Ernte an den Zweigen hängen.



Aus dem Verkauf unseres Benefiz-Robustas konnten wir schon den aktuell benötigten Bedarf an Düngemitteln finanzieren und Teile des Be-

neficios renovieren. Das hat sich für die Bauern wirklich gelohnt!

In diesem Infobrief möchte ich Sie aber vor allem über ein Zertifizierungssystem informieren, wie wir es in Lampocoy von Anfang an praktiziert haben: Das partizipative Garantiesystem, dessen soziale und ökologische Leistungen vor allem darin bestehen, dass alle beteiligten Seiten aktiv mitmachen und alle Daten transparent sind.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

**Inhalt:**

<b>Partizipative Garantiesysteme</b>	<b>S. 2</b>
<b>Nachrichten aus Lampocoy</b>	<b>S. 5</b>

**Partizipative Garantiesysteme**

Immer wieder werden wir darauf angesprochen, ob unser Kaffee „BIO“ ist und das „Fairtrade“-Logo trägt.

Um es gleich vorweg zu nehmen: Wir wollen uns nicht von einer der großen Organisationen zertifizieren lassen, denn der Mehrwert aus der Kaffeeproduktion soll einzig und allein den Bauern von Lampocoy zugute kommen!

Wir haben mit der Kooperative und den Produzenten mehrfach die Frage diskutiert, ob wir die Regeln für den Erwerb der Label in die Praxis umsetzen wollen. Dafür spricht sicher, dass sich beim Endkunden in Europa mit einem Label leichter ein höherer Preis erzielen lässt, als ohne - ein Mehrwert, der auch den Bauern zugute käme. Dennoch haben sich alle

**Produzenten, Röster und Endkunden formulieren ihre Wertvorstellungen gemeinsam**

Bauern einstimmig gegen die Umsetzung der komplizierten Auflagen ausgesprochen, die mit dem Erwerb der Label verbunden sind.

Die Bauern wissen, dass sie die Auflagen für eine biologisch-organische Landwirtschaft, wie sie von der Zertifizierern gefordert werden, ohnehin erfüllen, aber niemand hat Lust und Zeit, die damit verbundene Buchhaltung zu führen. Viele der Bauern sind Analphabeten und können das schon deshalb nicht.

Millionen von Kleinbauern in aller Welt produzieren traditionell biologisch-organisch - schon deshalb, weil sie gar kein Geld für Investitionen in schwere Maschinen, Pestizide und Kunstdünger haben - wie bei uns in Lampocoy!

Seit fast 100 Jahren bauen unsere Kaffeeproduzenten ihren Kaffee schon in Mischkulturen mit weitgehend geschlossenen Nährstoffkreisläufen an. Die geringen Schäden, die der Kaffeerost 2013 in Lampocoy angerichtet hat, beweisen, wie gut dieses System, auch ohne Pestizide, funktioniert.

Die Bauern haben sich über die Jahrzehnte optimal an die natürlichen Rahmenbedingungen, das Relief, die Böden und das Klima angepasst.

„Never touch a runnig system“, sagt man im angelsächsischen Raum, denn niemand weiß, was am

Ende dabei herauskommt, wenn man beginnt, an den Stell-schrauben eines komplexen Systems zu drehen. Die Vorschriften der multinationalen Zertifizierer aber nehmen auf regionale Besonderheiten keine Rücksicht, sondern verordnen vereinheitlichte Regelwerke, die regional angepasste Methoden übergehen.



Kaffee im Supermarkt: Produktwerbung und Label ersetzen die Beratung

### **Worum geht es bei der Zertifizierung von Kaffee?**

Die Endverbraucher möchten die Sicherheit haben, dass die Ware, die sie kaufen unter Bedingungen produziert worden ist, die ihrem Wertesystem entsprechen. Konkret: Aufgeklärte europäische Endverbraucher wollen keine Pestizide, keine Umweltzerstörung, keine Lebensmittelspekulation, keine Kinderarbeit, sondern gerechte Bezahlung, soziale Rahmenbedingungen und nachhaltige Produktionsweisen.

Das geht auch ohne Label!

Wer seinen Kaffee preisgünstig im Supermarkt kauft und nicht die Zeit hat, sich intensiver mit Hintergründen zu beschäftigen, für den mag ein Bio-, Fair Trade- oder Rainforest Alliance-Label o.a. gut und schön

sein. Man zahlt seinen Obolus an die Zertifizierungssysteme und hat ein gutes Gewissen.

Wer seinen Kaffee aber beim Spezialitätenröster kauft, der darf nachfragen, woher der Kaffee kommt, wie er angebaut wurde, ob er Pestizide enthält. Spezialitätenröster kennen den Ursprung ihrer Ware. Sie brauchen keine Label, wenn sie ihren Kaffee in glaubwürdigen und transparenten Projekten einkaufen, wie wir und andere sie in aller Welt aufbauen.

Und genau so funktionieren die *partizipativen Garantiesysteme* - kurz PGS.

Hinter dem etwas sperrigen Begriff verbirgt sich die Idee, die regionalen Unterschiede in Produktion und Vermarktung von landwirt-

schaftlichen Gütern nicht per Verordnung zu normieren. Die regionalen Eigenarten sollen erhalten bleiben. Kleinbauern, Kooperativen, Händler, Umweltverbände, Experten, Röster und Endkunden entwickeln gemeinsam die Standards für Produktion, Weiterverarbeitung, Transport, Lagerung und Röstung.



Kaffee beim Spezialitätenröster - Beratung und Fachwissen ersetzen Label und Lügen

So machen wir es in Lampocoy: In einem ständigen Informationsaustausch optimieren wir alle Prozesse so, dass die Endkunden ein sozial und ökologisch sauberes Produkt erhalten. Die Produzenten werden dabei nicht mit Verordnungen überfordert, die an der Realität vorbeigehen.

Brasilien erkennt PGS inzwischen als einen vollwertigen Ersatz für die internationalen Label an. Indien erlaubt PGS für den nationalen Markt ebenso, wie eine Anzahl von lateinamerikanischen Ländern.

Die USA, Japan und die EU allerdings fordern in ihren Gesetzen, dass Produkte nur dann als „bio“ verkauft werden können, wenn sie von einer neutralen dritten Partei zertifiziert sind (1).

Aus großen staatlichen Institutionen und privaten Unternehmen kommt öfter die Forderungen nach „offizieller Zertifizierung“. Hier ist politische Arbeit notwendig: Aufklärung über dritte Wege und Partizipative Garantiesysteme.

Lampocoy braucht keine Label und Zertifikate. Unsere Kunden wissen, wie dort produziert wird: sozialverträglich, nachhaltig und umweltfreundlich.

Das Projekt ist gläsern. Unser Kaffee wird regelmäßig auf Pestizide untersucht und alle Daten und Zahlen werden veröffentlicht. Wir entwickeln es in enger Zusammenarbeit mit den Kleinbauern, der Kooperative, dem Produzentenverband Guatemalas und in Abstimmung mit den



Röstern und den Wertvorstellungen der Endverbraucher.

Mit Transparenz, Ehrlichkeit und kontrollierten Umwelt- und Sozialstandards haben wir so ein erstes guatemaltekisches Garantiesystem entwickelt.

Unsere Kunden und die Bauern von Lampocoy sind begeistert.

(1)

[http://ifoam.org/sites/default/files/page/files/policy\\_brief\\_pgs\\_web.pdf](http://ifoam.org/sites/default/files/page/files/policy_brief_pgs_web.pdf)

## Nachrichten

### Benefiz-Robusta

Der Benefiz-Robusta von der Finca Ceylan y Anexos wird von unseren Kunden gern angenommen. So haben sie die Möglichkeit, das Projekt in Lampocoy auch durch den Kauf von sehr gutem, gewaschenem Robusta zu unterstützen.

0,50 Euro von jedem verkauften Kilogramm Robusta gehen direkt an die Kooperative. Anfang Juli haben wir bereits € 3.000 an die Kooperative überweisen können. Davon wurden für € 2.000 Düngemittel für unsere Produzenten gekauft. Au-

ßerdem wurden von diesem Geld die Rohrsysteme des Beneficio erneuert.

Weitere € 450,- können wir überweisen, wenn der Robusta komplett verkauft ist. Den Bauern und der Kooperative hilft das sehr!

### Reisefilm fast fertig

Ein Film über unsere Kaffeereisen steht kurz vor der Fertigstellung. Spätestens Mitte August wird er bei youtube eingestellt.

Die Information mit dem Link geht dann gesondert raus.

### 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,



Landschaft bei Lampocoy - Das Land unserer Kaffeebauern

### **Spenden für Lampocoy**

Spendenkonto:  
Dethlev Cordts  
Haspa Hamburg  
IBAN: DE 23200505501244125595  
BIC: HASPDEHHXXX

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.

Der Lampocoy *grand cru* und der Kaffee aus unseren Microlots kann bei Thomas Stehl bestellt werden,

**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. - Cafecita Corp.