

Lampocoy

- Direct trade ohne Banken -



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leserinnen & Leser,

Unsere Form des direct trade läuft - bei aller Bescheidenheit - schon ziemlich vorbildlich. Jetzt möchten wir uns auch in der Finanzierung unabhängig von den Banken machen - zum weiteren Wohl der Kleinbauern.

Haben Sie Geld auf der Bank liegen, zu Zinsen, die nicht einmal die Inflation abdecken? Überlegen Sie doch mal, ob Sie das Kaffeeprojekt in Lampocoy nicht jedes Jahr für ein paar Monate mit einem Kredit unterstützen wollen. Cafecita zahlt 6% Zinsen. Mehr dazu weiter unten...

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Direct Trade ohne Banken	Seite 3
Nachrichten	Seite 5
Kaffeereisen	Seite 10

Direct Trade ohne Banken

Der direkt gehandelte Kaffee aus Lampocoy erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Das Business wächst und damit auch das Volumen der Finanzierung. Unsere Kleinbauern sind nicht in der Lage, auf Geld zu warten. Wenn die reifen Kirschen den Hof verlassen, müssen wir sie sofort bezahlen. Deshalb hatte Cafecita das Projekt in Lampocoy auch bislang schon mit Krediten finanziert, für die über 8 % an Zinsen an die Banken bezahlt wurden.

Direct Trade ohne Banken - Mehrwert für die Bauern

Angeregt durch einen Vorstoß von Kai Schramm, von Schramms Kaffee in Speyer, möchten wir nun noch einen Schritt weiter gehen.



Kai und Silke Schramm mit Milvia Pineda und Dethlev Cordts (von links)

„Ich möchte das Projekt Lampocoy mit einem Kredit unterstützen, mit dem der Kaffee bezahlt wird, den ich von dort beziehe“, sagt Kai Schramm und er fügt hinzu: „Das kommt auch bei meinen Kunden gut an, die großen Wert auf ehrlichen und direkten Handel legen.“

Im April 2015 wird Schramm sich mit € 5.000,- an der Finanzierung des Kaufes von Kaffee in Lampocoy beteiligen. Dafür bekommt er von Cafecita 6%

Jahreszins. Damit sind wir dem spekulationsfreien direkten Handel wieder ein Stück näher gekommen und lassen nun auch die Banken als Profiteure außen vor. Der Mehrwert geht an die Bauern!

Jeder, der das Kaffeeprojekt in Lampocoy mit einem Kredit fördert, bekommen von Cafecita 6% Zinsen per anno!

Cafecita, das ist die das Projekt finanzierende Firma, benötigt die Kredite nur für vier bis acht Monate, von April, wenn wir den Kaffee exportieren bis spätestens Ende Dezember wenn der Kaffee verkauft ist.

Als Sicherheit dient der Kaffee, der natürlich während der gesamten Zeit versichert ist. Außerdem hafte ich, Dethlev Cordts, persönlich. Das Risiko ist also gering.

**WER DAS KAFFEEPROJEKT
IN LAMPOCOY MIT EINEM
KURZFRISTIGEN KREDIT
FÖRDERN MÖCHTE,
BEKOMMT 6% ZINSEN PER
ANNO.**

Wer das Kaffeeprojekt unterstützen möchte mag bitte mal in Ruhe darüber nachdenken, ob sein Geld in Lampocooy nicht sinnvoller arbeitet, als bei den Banken für 1 oder 1,5%. Für 2015 benötigen wir noch ca. € 100.000,-

Alternativ zu den Krediten, bieten wir unseren Kunden an, den Kaffee, den sie beziehen schon vorab, im April, zu bezahlen. Sie bekommen ihn dann pro Kilogramm 9 Euro-Cent billiger - was ebenfalls einem Jahreszins von 6% entspricht.

**ZAHLEN SIE SCHON IM
APRIL IHREN LAMPOCOY
UND SIE ERHALTEN
EINEN RABATT VON
9 EUROCENT/KG**



Vom Zeitpunkt des Ankaufes der Kirschen in Guatemala, bis zum Verkauf in Deutschland muss der Kaffee finanziert werden

Nachrichten

Schlimme Regenfälle

Nachdem es wochenlang überhaupt nicht geregnet hatte, ist die Region Nuevo Oriente, wo unser Kaffeeprojekt liegt, im September von schlimmen Regenfällen heimgesucht worden. Derzeit ist es nicht möglich, nach Lampocoy hochzufahren, da der weg ins Tal abgerutscht ist. Bis zum Beginn der Ernte im November jedoch, so Don Victor von der Kooperative, wird die Strecke wieder befahrbar sein.



Möglicherweise sind dies schon Vorboten des El Niño, der für Ende des Jahres erwartet wird, nach Angaben der NOAA jedoch eher schwach ausfallen wird.

Lampocoy-Ausstellung mit Rupp's Kaffee- und Teehaus

Am 11. Oktober wurde in Baiersbronn im Schwarzwald eine Ausstellung der deutschen Fotografin Ulrike Klumpp eröffnet.

85 Fotografien zeigen Impressionen von großer Intensität rund um das Thema „Kaffee“ - aus Lampocoy und Guatemala.

Gemeinsam mit Iris Rupp von Rupp's Kaffee- und Teehaus in Freudenstadt war Ulrike Klumpp im Januar 2014 im Rahmen unserer Kaffeereisen in Lampocoy. Jetzt ist eine Wanderausstellung geplant. Wer Lust und Räumlichkeiten dafür hat, möge sich bei uns melden. Die Presse greift so etwas gern auf, was dann wieder eine sehr schöne Werbung ist!



Fotografin Ulrike Klumpp, Dethlev Cordts und Iris Rupp bei der Vernissage (von links)

500,- Euro an Spenden wurden im Rahmen der Vernissage gesammelt, die für die sozialen Projekte in Lampocoy verwendet werden.

Infobriefe - Inhaltsverzeichnis

Immer wieder tauchen von Röstern und Kaffeeliebhabern Fragen nach unserem Kaffeeprojekt auf, die ich in den vorangegangenen Infobriefen bereits ausführlich beantwortet hatte.

Um das Nachschlagen einfacher zu machen, hänge ich diesem Infobrief ein Inhaltsverzeichnis aller bislang erschienenen Artikel an.

Euro und Brasilien

Die befürchtete zweite Missernte in Brasilien und der stark gesunkene Euro-Kurs belasten derzeit das Kaffeegeschäft mit Europa schwer. Das bekommen auch unsere Kleinbauern zu spüren, die sich einerseits über die guten Preise am Weltmarkt freuen, andererseits aber auch sehen, dass die verkaufbare Menge damit nicht steigen muss. Derzeit steht der Preis für reife Kirschen in Lampocoy bei 225 Quetzales pro Quintal und liegt damit etwa 80% höher, als im November 2013. Das Dollar/Euro-Umtauschverhältnis schlägt mit ca. plus 10% zu Buch - deutlich höhere Kosten im Einkauf also.

Im November werden wir erste Preisverhandlungen mit unseren Kleinbauern führen.

Espressomixer

Auf dem online Shopping-Markt gibt es wieder etwas Neues: Auf der Homepage www.ESPRESSOMIXER.com kann sich jetzt jeder Kaffeeliebhaber seinen eigenen Espresso aus sechs verschiedenen Kaffees zusammenstellen - per Schieberegler!



Angeboten werden Äthiopien Sidamo, Indonesien Sumatra, Mexico Tierra Nueva, Tansania Bukoba, Brasilien Sao Silvestre und unser Lampocoy! Christian Haase von der Maya Kaffeerösterei/Coffee Unlimited in Hamburg gibt Ihnen in kleinen Filmen Empfehlungen zur Rezeptur.

Meine ganz persönliche Empfehlung für den Lampocoy: Versuchen Sie ihn mal als *pure arabica Espresso* ohne weitere Zumischungen - 100% Lampocoy. Der Körper ist riesig, die Aromen nach Nuss und Schokolade sind grandios, er ist wunderbar mild und noch 20 Minuten später schmecken Sie ihn angenehm am Gaumen und rund um die Zunge - wie ein edles kleines Zartbitter-Praliné

Kaffeereisen

Unsere zweite Kaffeereise zu vier der schönsten Anbauggebiete Guatemalas ist bereits ausgebucht. Für die Reise am 10. Januar gibt es jedoch noch Plätze. Erfahrungsgemäß dauert es bis zum Jahresende, bis sich Kurzentschlossene anmelden.



Finden Sie im Anhang ein Gesamt-Inhaltsverzeichnis

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

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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

Lampocoy Infobriefe: Gesamtinhaltsverzeichnis

Stand November 2014

alle Infobriefe gibt es hier: <http://www.cafecita.eu/infobrief.html>

1 - Dezember 2011

Das Kaffeeprojekt Lampocoy/Guatemala

2 - Januar 2012

Dreharbeiten in Lampocoy
Preisverhandlungen laufen
Das Anbaugebiet Nuevo Oriente

3 - März 2012

Unsere neuen Lagen
Drogen & Kaffee
El Tercero - die Spätlese

4 - April 2012

Lagenkaffee - Versuch einer Definition
CAMEC - unser Partner vor Ort
Lampocoy online

5 - Mai 2012

Neues aus Lampocoy
Unsere aktuellen Preise
Verpackungen aus Guatemala
Unsere Filme für Ihre Zwecke

6 - Juni 2012

Kaffee und Klima
Kaffee im Film
Kaffeetransporte bündeln

7 - Juli 2012

Unterwegs in Deutschland
Strukturen des Kaffeeanbaus
Neue Stoffbeutel sind da

8 - August 2012

Bourbon amarillo de Quiché
6-Punkte-Plan für Lampocoy

9 - September 12

Projektarbeit in Lampocoy
1,5 Cent für Lampocoy
Lampocoy in der Schweiz

10 - Oktober 12

Die Lage Lampocoy
Unser Kaffee im Vergleich
Tausend Sack

11 - November 2012

Transparenz und Kosten
Microlots in Lampocoy
Geschichte des Kaffees 1. Teil

12/12 Dezember 2012

Umweltschutz im Beneficio
Reise zum eigenen Microlot
Der neue Kaffeesack
Unsere Preise für 2013

13/13 Januar 2013

Marktumfrage
Rösterportrait im Film - Pinocchio
Geschichte des Kaffees Teil 2

14/13 Februar 2013

Klimawandel & Kaffee
Neues aus Lampocoy

15/13 März 2013

Microlots teilen

16/13 April 2013

Pestizide im Kaffee
Varietäten in Lampocoy
Kaffee in Guatemala

17/13 Mai 2013

Neues aus Lampocoy
Siebe im Kaffeebusiness
Die neuen Preise
Neuer Projektfilm

18/13 Juni 2013

Soziale Gifte im Kaffee
Millionenschäden durch Kaffeerost
Düngemittel verteilt
Der neue Lampocoy ist da

19/13 Juli 2013

Lampocoy preisgekrönt
Kaffeetrinken in Guatemala

20/13 August 2013

Gläserne Buchhaltung - alle Zahlen
Fiesta in Lampocoy
Pressearbeit für Ihr Kaffeevent

21/13 September 2013

Kundenbesuche
Kaffeereisen 2014
Neue Präsentverpackungen

22/13 Oktober 2013

Umbau des Beneficios
Fiesta zur Preisverleihung
Kaffee in Russland

23/13 November 2013

Kaffee aus dem Land der Maya
Der 6-Punkte-Plan für Lampocoy
Kaffeereisen 2014
Lampocoy im Fernsehen

24/13 Dezember 2013

Wege aus dem Weltmarkt
Die dritte Kaffeewelle

25/14 Januar 2014

Neues aus Lampocoy
Neuer Kaffeexperte
6. Microlot produziert
Lage komplett vermessen
Lampocoy in Russland
Lampocoy im NDR
Anhang - GPS-Daten

26/14 Februar 2014

Pokal aufgetaucht
Fermentation

27/14 März 2014

„Wir kommen bestimmt wieder“
Der neue Sack

28/14 April 2014

Neues aus Lampocoy
Kaffeeanbau in Guatemala, 4. Teil - in die Gegenwart
Kunden online

29/14 Mai 2014

Microlot der Hermanos Vasquez
Benefiz-Robusta

30/14 Juni 2014

Kaffee & El Nino
Filme aus Lampocoy

31/14 Juli 2014

Kaffeereisen nach Lampocoy
Nachrichten

32/14 August 2014

Partizipative Garantiesysteme PGS
Nachrichten

33/14 September 2014

Rösten in Freiburg
Transparente Buchhaltung
Nachrichten

34/14 - Oktober 2014

Direct trade á la Lampocpy
Coteca & Kaffee Campus
Nachrichten

35/14 November 2014

Direct Trade ohne Banken
Nachrichten
Anhang: Inhaltsverzeichnis der Infobriefe