

Lampocoy

Projekt wächst - Nachfrage steigt



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leserinnen & Leser,

Unser Projekt wächst, blüht und gedeiht. Jedes Jahr steigt die Nachfrage nach unserem leckeren Kaffee aus Lampocoy. In diesem Jahr können wir schon 800 Sack Kaffee nach Europa verschiffen! Wegen des schwachen Euros werden wir die Preise allerdings etwas erhöhen müssen.

Seit Mitte Januar röstet die Kooperative selber Kaffee für den nationalen Markt und die Rückmeldungen sind phantastisch. Nicht nur die Bauern schmecken jetzt, welche Köstlichkeit sie da anbauen, auch die Kaffeetrinker in Guatemala und Belize sind begeistert. Da wird Einkommen generiert und es werden Arbeitsplätze geschaffen. Super!

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

Kaffeepreise

Der Euro hat seit dem Sommer 2014 über 15% an Wert verloren. Was die europäische Wirtschaft ankurbeln soll und die Exporteure freut, ist für die Importeure eine schwere Bürde. Für die Euro-Länder werden aus dem Ausland importierte Waren teurer - auch unser Kaffee - leider. Wir müssen die Kosten decken und wollen den Bauern weiterhin faire Preise zahlen (s.u.). So bleibt nur der Weg über eine Preiserhöhung und wir hoffen, dass unsere Kunden in Europa den Kaffeebauern von Lampocoy dennoch treu bleiben.

Wir und alle unsere Kunden haben in den den letzten vier Jahren ziemlich gute Arbeit gemacht und ein zukunftsfähiges Kaffeeprojekt aufbauen können, das internationale Beachtung findet. Ich meine, das sollten wir nicht für ein paar Zehntel Cent pro Tasse fallen lassen....

Insgesamt verteuert sich der direkt importierte Projektkaffee aus Lampocoy durch den Wertverlust des Euro in diesem Jahr um 0,62 €/kg gegenüber 2014. Da wir den Preis nicht einfach von € 5,80 auf 6,42 erhöhen wollen, sparen wir 2015 an jeder nur möglichen Stelle bei den Nebenkosten, um die Preiserhöhung im Rahmen zu halten. Bei den Reisekosten, einem neuen Sackmotiv und der Film-, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit können wir noch - wenn auch schmerzhaft, sparen - zusammen 0,17 €/kg.



Freut sich auf die Zukunft - Julia Vasquez

Damit kommen wir auf einen gerade eben kostendeckenden Preis von € 6,25/kg. Weniger geht nicht, es sei denn, Sie bezahlen Ihren Kaffee schon bei Verladung auf das Schiff in Guatemala. Das wird voraussichtlich Anfang März 2015 sein.

**ZAHLEN SIE IHREN
KAFFEE AUS LAMPOCOY
SCHON ANFANG MÄRZ
UND SIE BEKOMMEN IHN
10 €-CENT/KG BILLIGER**

Alle unsere Kunden bekommen natürlich auch weiterhin kostenlos das ganze Programm an Public Relation im Fernsehen, den Printmedien und im Internet und dazu Filme, Fotos und Artikel.



Lampocoy im SWR und WDR

Immer öfter wird unser Kaffeeprojekt zum Gegenstand der Berichterstattung in den Medien. Zusammen mit Norbert Becker von der Mainzer Kaffeemanufaktur ist eine Sendung für die Reihe „Planet Wissen“ für WDR und SWR entstanden, in der unser Kaffeeprojekt ausführlich vorgestellt wird. In der Mediathek unter:

http://www.planet-wissen.de/sendungen/2015/01/27_kaffee.jsp



Nachrichten aus Lampocoy

Preisverhandlungen mit den Bauern

In den Verhandlungen mit der Kooperative der Kleinbauern haben wir uns für die laufende Ernte auf einen Festpreis von 1.235,- Quetzales pro Quintal Pergamino geeinigt - 20% über dem aktuellen Weltmarktpreis. Dieser Preis ist fair und entspricht dem, was wir auch im letzten Jahr gezahlt haben. Wir haben 380 Tonnen reife und rote Kirschen bestellt. Daraus werden wir 800 Sack Rohkaffee bester Qualität machen und dieses Jahr schon Anfang März nach Europa verschiffen.

Bei Produktionskosten von ca. 680 Quetzales/Quintal kommt ein Bauer, der Kirschen für 30 Sack Kaffee an uns liefert, auf ein Einkommen, das dem eines einfachen Bankangestellten in Guatemala entspricht. So können immer mehr Vertragsbauern in Würde leben und die Zukunft ihrer Kinder planen!



* (1 Quetzal = 9,7 Euro-Cent, 1 Quintal = 46kg)

Rösten und Mahlen in der Kooperative

Mit der Spende des 12kg-Probier-Rösters von Tee-Peter-Kaffee in Freiburg, hat die Kooperative begonnen, unseren guten Kaffee aus Lampocoy jetzt auch für den nationalen guatemaltekischen Markt zu rösten. Und weil in Guatemala niemand eine Kaffeemühle hat, wird der

Kaffee gemahlen und in Tüten verschweißt angeboten.

Die Kooperative hat inzwischen die ersten 80 kg Röstkaffee verkauft und erschließt sich damit eine weitere Einnahmequelle. Christian und Birthe Haase von Maya Kaffee in Hamburg haben außerdem Ventiltüten und ein Gerät zum



Don Victor hat das Rösten für sich entdeckt



Dona Milvia an der neuen Mühle

Verschließen dieser Tüten gespendet und bei ihrem Besuch in Lampocoy (s.o.) vorgestellt.

Mit diesen Verpackungen kann jetzt auch der Markt der Edel-Hotels und Beach-Resorts in Belize und entlang der Karibikküste besser beliefert werden.

Unser Plan sieht vor, auch dort ein sicher

tragendes Vertriebsnetz auf-

und auszubauen. Die Chancen dafür stehen gut, denn bislang ist guter Kaffee auch in den besten Restaurants und Hotels die absolute Ausnahme.



Befüllmaschine für die Pergamentschalen

Recycling der Pergamentschalen

Schon seit dem letzten Jahr liefert unser Exporteur die Pergamenthäutchen, die beim Schälen des Pergaminos in Guatemala-City anfallende an die Kooperative zurück.

Jedes Mal, wenn Pergamino abgeholt wird, bringt der LKW eine Fuhre dieses gut brennbaren Materials zurück ins Beneficio in La Union.

Da wir bei schlechtem Wetter Trommelrockner einsetzen, können die Schalen dann im Ofen thermisch recycelt werden. Ein weiterer kleiner Beitrag zum Klimaschutz.



Pergamentschalen haben einen guten Heizwert



7. Microlot

Unsere Microlots erfreuen sich steigender Beliebtheit. Die direkte und feste Bindung eines Rösters an einen Kleinbauern, gibt beiden Seiten Sicherheit in der Planung und kommt beim Endverbraucher sehr gut an (siehe Fernsehbeiträge).

Mit der aktuellen Ernte haben wir das 7. Microlot aufgelegt. Bewirtschaftet wird es von Don Hector Raúl, der mit seiner Familie gut drei Hektar Kaffee besitzt und jährlich 60 Sack Kaffee an uns liefern kann.

Daten zum Microlot:

Höhe 1.403m
GPS: N 14.56.11.8 W 89.16.32,1
Varietäten: Caturra, Catuai,
Catimor

Don Hector Raúl liefert schon seit drei Jahren Kaffee an uns und ist seit vielen Jahren Mitglied der Kaffeekooperative.



Don Hector Raúl Leonor Mejilla



3-Tage-Reise mit CTS

Ende Januar war Thomas Stehl von CTS mit zweien seiner Kunden für einen Kurztrip in Lampocoy, um sich vor Ort über den Stand der aktuellen Ernte zu informieren.



Reiner Sulzer von Espresso

Das Wetter war schlecht und weil zwei wichtige Verbindungsstrassen unterbrochen waren, mussten wir große Umwege fahren. Aber die Stimmung war gut und wir konnten das Microlot der Hermanos Vasquez an Maya-Kaffee in Hamburg und Espresso in Cadolzburg vermitteln.

Birthe und Christian Haase beschlossen spontan, die Toiletten der Schule Taguainy auf ihre Kosten renovieren zu lassen.



Birthe und Christian Haase vor dem neuen Logo der Kooperative



Rösterrätsel - Die Lösung

Fünf Röster haben sich die Mühe gemacht und die Röstkurve gedeutet, die ich im letzten Infobrief vorgestellt hatte und eine Lösung vorgeschlagen. Alle kamen übereinstimmend zu dem Ergebnis: „Vorne zu viel Hitze, hinten verhungert.“

Wir haben jetzt die Gaszufuhr reduziert und füllen den Kaffee schon bei 190 Grad in den Röster. Mit 10 kg Rohkaffee sinkt die Temperatur dann bis 135 Grad ab. Danach steigt die Kurve steil an und verflacht sich dann, bis der Kaffee fertig geröstet ist.

Als Muster verwenden wir derzeit die Crema-Röstung des Schweizer Rösters Hans Schönenberger/Caffé Cervino.

Vielen Dank für die Tipps!

**GEWASCHENER BENEFIZ-
ROBUSTA VON DER
FINCA CEYLAN Y ANEXOS FÜR
DIE RENOVIERUNG UNSERES
BENEFICIOS:
€ 4,50/KG**

Spenden

Spendenkonto:
Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE 23200505501244125595
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:
Spende für Lampocoy

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 direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

CTS Coffee Trading Stahl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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