

Lampocoy

- Der erste Container ist
unterwegs -



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Anfang Februar fand nun schon zum 6. Mal unsere Kaffeereise durch Guatemala statt. Diesmal schien die Sonne und Lampocoy zeigte sich von seiner allerschönsten Seite.

Im Beneficio der Kooperativen wurde eine Charge unseres Lampocoy grand cru vorsätzlich mit minderwertigem Kaffee vermischt. Damit fallen in diesem Jahr zwei Microlots aus. Wir haben bereits Konsequenzen gezogen. Dennoch: bei allen Problemen, die es wohl immer gibt, wenn man neue Wege geht, wächst und gedeiht unser kleines Kaffeeprojekt.

Wir lassen uns nicht entmutigen!

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

Inhalt:

Kaffeereise 2015	S. 2
Betrug im Beneficio	S. 5
Nachrichten	S. 8

Kaffeereise 2015



Die Reisegruppe im Februar in Lampocoy

Vom 31. Januar bis zum 7. Februar fand die sechste Kaffeereise nach Lampocoy und zu weiteren drei Anbaugebieten in Guatemala statt. Mit dabei waren diesmal 14 Reisende aus vier Ländern Europas und erstmals auch Kunden aus Süd-Tirol und den Niederlanden. Unsere anfänglichen Bedenken, dass die Gruppe so zu groß sein könnte, erwiesen sich als weitgehend unbegründet, nur ein Teilnehmer, hätte sich weniger Teilnehmer gewünscht.



Das Wetter war wunderbar. Während der sieben Tage schien die Sonne und Guatemala zeigte sich von seiner allerschönsten Seite und die Fahrten, hinten auf dem dem PickUp durch die Berge - das macht allen immer sehr viel Spaß.

Mit dem PickUp durch das Land der Kaffeebauern

Lampocoy ist für unsere Kunden immer wieder ein ganz besonders Erlebnis, die wunderschöne Landschaft und die von Nebel-
schwaden durchzogenen Kaffee-Garten-Wald-Acker-Mischkulturen an den steilen Hängen faszinieren jeden Besucher sofort.

Schwieriger ist es dann oft, die Armut zu sehen, mit der unsere Gäste natürlich auch konfrontiert werden, denn unsere Kaffeebauern leben ja noch in Wellblechhütten aus Lehmziegeln, mit zehn Personen in einem Raum und an persönlicher Habe gibt es so gut wie nichts.



Hans Schönenberger, aus der Schweiz, hatte Bleistifte und Anspitzer für die Schulkinder mitgebracht.



Kaffee pflücken: Von links: Lieke Hansen , Ferdinand Hajduk, Valentin Hofer

Und nach Lampocoy geht es natürlich noch nach Antigua auf die phantastische Finca von Hans Masch und schließlich zum Atitlán-See.



Grandios: der Atitlán-See mit seinen Vulkanen

Am Ende gab es noch einen kleinen, aber sehr abenteuerlichen Wermutstropfen für einige Teilnehmer: Wegen eines Asche-Ausbruchs des Vulkans Fuego wurden die Rückflüge nach Europa um einen Tag verschoben. Das war sehr ärgerlich, aber alle sind schließlich sicher zurück gekommen.

Betrug im Beneficio

Sobald der Pergamino zur weiteren Verarbeitung bei der Firma Camec in Guatemala-City eintrifft, wird dort aus jedem einzelnen Sack eine Probe gezogen und auf ihre Qualität untersucht. Anfang Februar sind dabei Mängel aufgefallen: Dem hochwertigen SHB unserer Vertragsbauern war billigerer HB beigemischt worden.



Tatort Beneficio - Vermischungen sind schwer zu kontrollieren

Unsere Recherchen ergaben, dass einige Mitarbeiter der Kooperative den Kaffee aus vier hoch gelegenen Microlots mit Kaffee vermischt hatten, der von Fincas stammte, die in geringerer Höhe liegen. Die mangelhafte Charge wurde sofort isoliert und zurückgewiesen.

DIE GESAMTE NEUE ERNTE, VIER WEITERE MICROLOTS, DIE SPÄTLESE UND DIE PERLBOHNEN SIND FREI VON MÄNGELN UND VON SEHR GUTER QUALITÄT!

Hinter diesem Betrugsversuch steckt eine Spaltung innerhalb der Kooperative, die wir nicht wahrgenommen hatten: Diejenigen Mitglieder, die ihre Fincas in geringerer Anbauhöhe haben, wollten auch am Gewinn durch unser Kaffeeprojekt teilhaben. Wegen der besseren Qualität des Kaffees kaufen wir jedoch nur Kaffee von Bauern, die in größeren Höhen anbauen. So ist Neid entstanden.



Verpanschter Kaffee ist für uns völlig wertlos

Betroffen sind leider die wunderbaren Lots der Hermanos Vasquez und das zweite Lot von Don José Monges. Dieser Kaffee ist für die Kunden verloren und kann nicht ersetzt werden. Für zwei weitere betroffene Microlots hatten wir noch keine festen Kunden.

Die gesamte neue Ernte, die vier anderen Microlots, die Spätlese und die Perlbohnen sind frei von Mängeln und von sehr guter Qualität!

Wir haben sofort eine Versammlung der Kooperative einberufen, der Leitung, die die Vorfälle zu verantworten hat, unser Misstrauen ausgesprochen und die Zusammenarbeit per sofort beendet. Da die Mehrheit der 40 Kleinbauern der Kooperative jedoch ehrliche Leute sind, die hart arbeiten und seit vier Jahren gute Qualität liefern, habe ich in Aussicht gestellt, mit der kommenden Ernte eine erneute Zusammenarbeit zu erwägen. Voraussetzung ist, dass bei den im März anstehenden Wahlen des neuen Vorstandes, klare personelle Konsequenzen aus dem Vorfall gezogen werden, die eine vertrauensvolle Zusammenarbeit ermöglichen können.

Zukünftig werden wir außerdem die Kontrollen bei der Ernte und der Verarbeitung verschärfen. Dazu werden wir Don Esaú anstellen, den Vater von Doña Milvia. Er war selber Kaffeebauer



Don Esaú - unser neuer Mann vor Ort

in Lampocoy und ist mit den Verhältnissen dort bestens vertraut. Außerdem werden wir den Kaffee zukünftig zu Weltmarktpreisen ankaufen und unseren 20%-Aufschlag erst dann an die Kleinbauern zahlen, wenn die Qualität des Pergamino kontrolliert worden ist. Auch an dieser Stelle liegt ständig die Versuchung zum Betrug.



Ein Jahr Arbeit umsonst: Jacobo Vasquez lieferte beste Qualität. Aber sein Kaffee wurde verpanscht

In der gesamten Kaffeebranche Guatemalas hat sich dieser Vorfall wie ein Lauffeuer herumgesprochen. Die Exporteure und der Produzentenverband Anacafé reagierten mit Entsetzen auf den Betrug in der Kooperative, denn Guatemala versucht seit Jahren mit einer Steigerung der Qualität auf dem Weltmarkt zu punkten.

Panscherei schadet dem Ruf der gesamten Branche. Außerdem gefährden derartige Vorfälle die Glaubwürdigkeit und damit die Zukunft unseres ganzen Projektes.

Für die Kooperative selber bedeutet der Betrug einen großen finanziellen Schaden, denn der verpanschte Kaffee taugt allenfalls noch für den nationalen Markt oder für Pulverkaffee.

Doña Milvia und ich waren ebenfalls sehr schockiert über diesen Missbrauch an Vertrauen. Wir hoffen jetzt sehr, dass die Mitglieder der Kooperative Wege finden, die ab kommenden Herbst eine erneute Zusammenarbeit ermöglichen kann.

Nachrichten aus Lampocoy

Die neue Ernte

Die letzte Reifephase des Kaffees in der Lage Lampocoy war geprägt von höheren Niederschlägen und kühlerem Wetter als sonst. Die Ernte hatte deshalb etwas früher begonnen und war auch schon Mitte Februar weitgehend abgeschlossen. Inzwischen ist auch die Spätlese abgeerntet, fermentiert und getrocknet. Der Pergamino bleibt im Lager in Guatemala-City noch sechs Wochen liegen, bevor er geschält und verlesen wird. Ende März gehen dann auch die beiden nächsten Container ab nach Hamburg. Der Kaffee 2015 ist von sehr guter Qualität, mit vollen und runden Aromen.



Lampocoy caracoles

Nach Rücksprache mit Jörg Sterkel, dem Weiterverarbeiter unseres Kaffees können wir in diesem Jahr erstmals die Perlbohnen extrahieren, reinigen und verlesen. In unseren 800 Sack Kaffee befinden sich etwa 15 Sack „*Lampocoy caracoles*“, die wir Ihnen gesondert anbieten können.

Caracol ist das spanische Wort für Schnecke und bezeichnet in Guatemala die runden Perlbohnen, eine Sonderform des Kaffees, bei der sich nur eine der beiden Bohnen in der Kirsche entwickelt hat - eine besondere Spezialität für manchen Röster und Kaffeeliebhaber.



Die Chinesen kommen

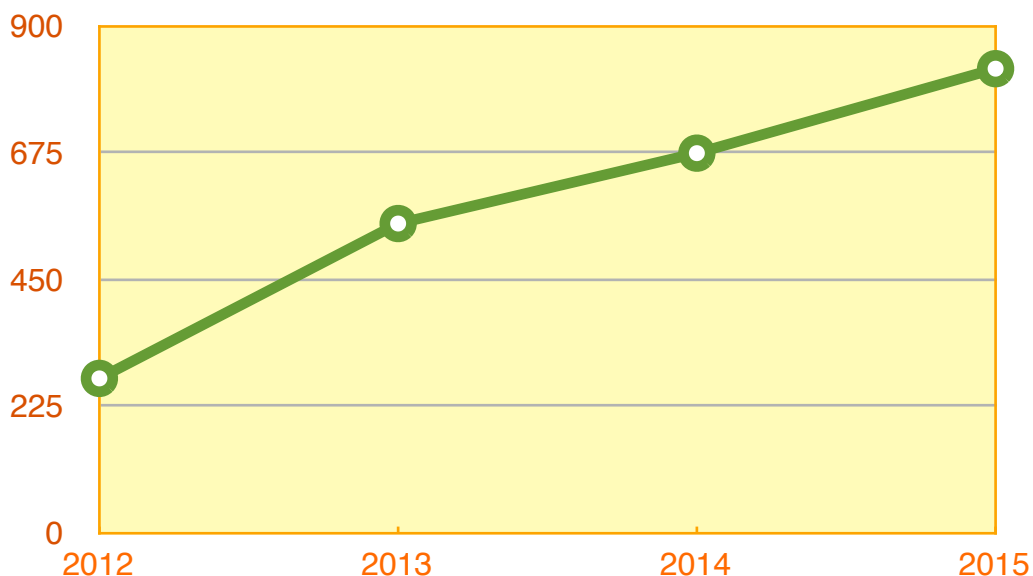
Vor drei Wochen ging bei unserer Kooperative eine Anfrage von einem Kaffeehändler aus China ein: Er interessierte sich für „Café de Lampocoy“.

Bis ins Land der Mitte hat sich inzwischen herumgesprochen, wie gut unser Kaffee ist. Wir werden versuchen, diese Geschäftsbeziehung auszubauen, denn China ist ein schnell wachsender Markt für Spezialitätenkaffee. Schau'n wir mal....



Kaffeeprojekt Lampocoy wächst

Unser Kaffeeprojekt hatte 2011 mit nur drei Sack angefangen. 2012 konnten wir schon einen ganzen Container in dem europäischen Vertriebsnetz absetzen. Seit dem geht es kontinuierlich bergauf. Ob und wann eine Sättigung des europäischen Spezialitätenmarktes mit *Lampocoy grand cru* erreicht wird, ist derzeit nicht absehbar. Der völlig unerwartete Wegfall von vier Microlots kurz vor dem Ende der Ernte, macht uns in diesem Jahr natürlich zu schaffen. Diese 240 Sack für feste Kunden, können wir erst 2016 wieder liefern. Dennoch werden wir 800 Sack besten *Lampocoy grand cru* ins Lager nach Hamburg exportieren.



Spenden

Es haben Bargeld gestiftet:

Maya-Kaffee in Hamburg, € 1.000,- für die Renovierung der Schule

Caffé Cervino, Naters/Schweiz: USD 994,-

Schwarz Coffee Shop in Heidenheim: € 712,06

Die Renovierung der Schule in Taguainy wird in den nächsten Monaten gezielt vorangetrieben. Die Brüder Jacobo und Miguel Vasquez machen derzeit einen Kostenvoranschlag für uns. Anschließend werden Toiletten und Küche grundsaniert.

Danach wollen wir die 298 Schüler noch mit Lehr- und Lernmitteln ausstatten. Erst dann geht es weiter zur Nachbarschule, die auch schon Bedarf angemeldet hat.

Spenden

Spendenkonto:

Dethlev Cordts

Haspa Hamburg

DE 23200505501244125595

BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:

Spende für Lampocoy

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.