

Lampocoy

- Neue Ernte ist in Hamburg -



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffee Freunde,

der Euro scheint sich langsam etwas zu stabilisieren. Gut! Aber die Kaffeepreise sind im Keller, was für Millionen Kaffeebauern wieder einmal bedeutet, dass sie und ihre Familien hungern werden.

Unsere Vertragsbauern in Lampocoy bekommen einen garantierten Mindestpreis, der ohne Schwankungen, oberhalb des Weltmarktpreises fixiert ist - aktuell sind es volle 42% mehr!

Natürlich ist dieser Kaffee etwas teurer, als normaler Guatemala - aber mit unserem Kaffee helfen Sie den Menschen unmittelbar, selbstbestimmt und in Würde zu leben

Herzlichen Gruß vom Grossensee, Ihr

Dethlev Cordts

Zwei Hände voll Kaffeekirschen



Dieses Foto wurde bei der Kaffeeernte 2012 auf der Finca von Tio Juan gemacht, als wir den ersten Container mit Kaffee aus Lampocoy nach Deutschland geschickt haben.

Von einer Optimierung der Qualität wussten unsere Kleinbauern damals nichts. Die fliegenden Aufkäufer nahmen ihnen den Kaffee unbesehen ab und zahlten den normalen Weltmarktpreis. Warum sollten die Produzenten etwas ändern, wenn es für höhere Qualität keine besseren Preise gab?

Von der zweiten Ernte im Jahre 2013 an, haben wir die Bauern aufgefordert, uns keine grünen Kirschen mehr zu verkaufen. Das sei aber sehr viel mehr Arbeit, klagten sie. Aber weil wir Preise zahlen, die weit über dem Weltmarktpreis liegen - aktuell sind es 42% mehr - waren die Bauern bereit, bei der Ernte genauer hinzuschauen, bevor sie die Kirschen vom Zweig pflückten.



Heute, drei Jahre später, sieht das so aus: Wir bekommen nur noch reife, rote Kirschen und das macht sich auch in der Tasse bemerkbar. Die Qualität ist deutlich gestiegen.

Wir werden diesen Weg weiter gehen und optimieren den gesamten Prozess vom Baum, den Böden und der Düngung bis zum fertig verlesenen Rohkaffee so lange, bis wir das Maximum an Qualität erzielt haben - ein Weg, der niemals ein Ende haben wird, denn es gibt immer noch etwas, was man verbessern kann.

Mit der kommenden Ernte verbessern wir die Trocknung des Pergamino nach der Fermentation. In dem neuen Beneficio haben wir unten im Motagua-Tal eine Trockenfläche, auf der der Kaffee ohne viele Wetterkapriolen in der Sonne trocknen kann. Außerdem wird jede einzelne Bohne zukünftig wieder von menschlichen Augen begutachtet und von Hand verlesen. Das schafft Arbeitsplätze in der Region und ist genauer als alle derzeit verfügbaren technischen Verfahren.



Kaffee-Antiquitäten für Ihre Dekoration

Angeregt durch die Anfrage eines Kunden, haben wir in Lampocoy zwei alte Entpulper erworben. Bei Caffè Caroma in Norditalien



kommen sie bald als Blickfang, Dekoration und Anschauungsobjekte zum Einsatz.

Bis vor 20 Jahren wurden die Kaffeekirschen in Lampocoy noch auf jedem Hof separat entpulpt - also von der äußeren Schale befreit.

Jeder Bauer hat

seinen Kaffee

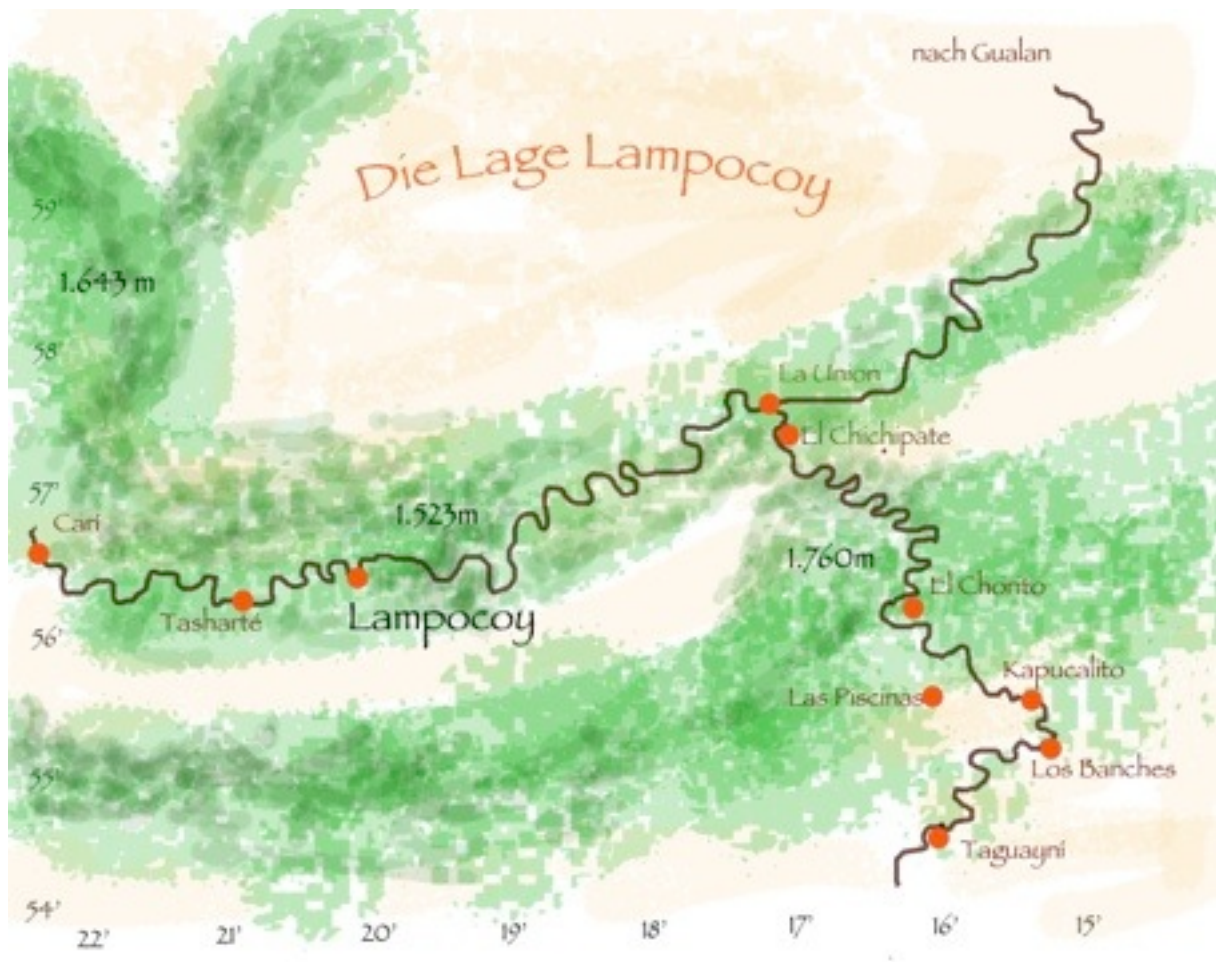
selber fermentiert - in Fässern, Bottichen oder kleinen Betonbecken und dann von Hand gewaschen und im eigenen Haus getrocknet.

Die alten Entpulper werden heute nicht mehr gebraucht. Sollte es in Europa eine Nachfrage nach diesen Antiquitäten geben, könnten wir weitere Entpulper ankaufen und nach Europa bringen. Der Preis läge bei etwa € 1.800,- pro Entpulper (zzgl. MwSt., ab Lager Hamburg)



Traceability - woher kommt der Kaffee?

Unsere Kunden legen zu Recht sehr viel Wert auf Informationen über die genaue Herkunft des Kaffees. Diese Traceability, wie man neudeutsch sagt, belegt die genaue Herkunft und den exakten Transportweg von der Kaffeefinca des Kleinbauern bis in die Rösterei.



Jede Finca der Lage Lampocoy wird exakt kartiert

Unser gesamter Kaffee stammt aus der Lage Lampocoy, also den Fincas der Kleinbauern rund um das Dorf Lampocoy selber, bis nach Taguayni im Süden und Carí im Westen.



Vermessung jeder Plantage mit GPS

Der Kaffee aus den Microlots stammt von genau bestimmten Bauern, die den Kunden namentlich und teilweise auch persönlich bekannt sind.

Jede einzelne Finca ist per GPS vermessen worden. Wir nehmen außerdem Daten über Böden, Höhe und die Zusammensetzung der Kaffeearietäten auf.

Die reifen Kaffeekirschen werden im Beneficio in La Union angeliefert, gewaschen,

entpulpt, fermentiert und gewaschen. Anschließend werden sie ins Tal nach Rio Hondo gefahren und dort in der Sonne getrocknet.

Der Pergamino geht per LKW in die Hauptstadt zur Firma CAMEC, die ihn 6-8 Wochen lagert und dann, kurz vor dem Export schält, verliert, in Säcke füllt und containerweise über den Hafen Santo Tomás de Castillo nach Hamburg verschifft, wo er auf die Auslieferung an die Röster im Lager der Firma Schwarze & Consorten in Moorfleet wartet.



Qualitätskontrolle bei CAMEC



Sanitäre Anlagen für die Schule Taguayni

Mitte April, gleich nach der Kaffeeernte, hatte Jacobo Vasquez begonnen, in der Schule von Taguayni neue Toiletten zu bauen. Die alten war in einem so desolaten Zustand, dass die Schüler sie nicht mehr benutzen mochten. Mit den Spenden von vier Röstern ging es los.

Wir danken Maya-Kaffee in Hamburg, der Detmolder Kaffeerösterei, Caffé Cervino in Naters/Schweiz und Schwarz Coffee Shop in Heidenheim für die Spenden, mit denen



dieses kleine Wunder fertiggestellt werden konnte.

Als nächstes wird Don Jacobo die Küche renovieren, in der die fast 300 Schüler und Schülerinnen jeden Tag ein warmes Essen erhalten.

Spenden

Spendenkonto:
Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE 23200505501244125595
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:
Spende für Lampocoy



Catuai amarillo - eine der Varietäten im Lampocoy *grand cru*

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

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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