

Lampocoy

Lagenkaffee vom Feinsten



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffee Freunde,

so langsam neigt sich der Sommer und Milvia und ich bereiten uns schon wieder auf die Rückreise nach Guatemala vor.

Ende November beginnt die neue Ernte und es gibt ein paar Umstellungen in der Nassen Aufbereitung und der Trocknung, die wir prüfen und organisieren müssen, damit der work flow später reibungslos klappt.

Im August haben wir wieder einige Röster besucht um sie persönlich kennenzulernen und Informationen auszutauschen, die wir mit zurück nach Guatemala nehmen, um sie in unsere dortige Arbeit einfließen zu lassen. In diesem Infobrief ein paar Impressionen dazu ...

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Besuch aus Lampocoy



Jürgen Mattes von Bubbles Café in Ludwigsburg

Wenn Doña Milvia im Sommer in Deutschland ist, besuchen wir immer gern einige Kunden, um zu sehen, wie sie den Kaffee aus Lampocoy rösten, um zu hören, wie er von den Endverbrauchern angenommen wird und zu planen, was wir im Projekt verbessern können. Wenn wir dann im

Herbst zum ersten Mal wieder in Lampocoy sind, warten unsere Kleinbauern

schon immer sehr gespannt auf die Informationen und Bilder die wir aus Europa mit nach Guatemala bringen, denn die begreifen langsam, welchen Wert ihr Produkt für die Kaffeefreunde hier hat. So entsteht ein ständiger Informationsaustausch zwischen Europa und Lampocoy.



Heiko und Katja Reinholz vom Coffeeshop Fulda

In diesem Jahr haben wir auf unserer Reise 15 Röster zwischen Hamburg und Süd-Tirol zu besucht. Vier von ihnen stehen hier exemplarisch für all die anderen, die sich jeden Tag Mühe geben, das Maximale aus den Bohnen herauszuholen und die Gaumen ihrer Kunden zu verwöhnen.



Ferdinand Hajduk vom Schwarz Coffee Shop in Heidenheim

Tief beeindruckt hat uns ein wunderschönen Sommerabend in der Fußgängerzone in Heidenheim. Röster Ferdinand Hajduk vom Schwarz-Coffee-Shop hatte seine Kunden eingeladen, um seine eigenen Bilder und Filme von der Kaffeereise nach Lampocoy zu zeigen. Hajduk fesselte seine fast 50 Gäste mit der Schilderung seiner abenteuerlichen Erlebnisse in Guatemala. Er hatte die Bauern, die seinen Kaffee produzieren persönlich kennen gelernt. So war sein Vortrag nicht nur voller interessant Informationen, sondern auch sehr authentisch und emotional. Das kommt gut an bei den Kunden. Im Anschluss wurden € 343,- für die Schulküche im Projekt gesammelt.

In Stuttgart trafen wir Erich Erwerle und seine Frau Marion vom Espressoladen Erwerle und der Rösterei Kibata. Erwerle röstet seit 9 Jahren mit einem wunderschönen Probat UG 22, Baujahr 1959. Er hatte das Geschäft in Italien gelernt und sich schließlich selbstständig gemacht. Das Besondere: Er röstet ausschließlich Espresso und den



Marion (li) und Erich Erwerle (re) vor dem Probat UG 22 mit Doña Milvia

extrem lang - bis zu 30 Minuten! Seine Röstkurven verstoßen damit gegen zahlreiche Regeln, die offenbar keineswegs so allgemeingültig sind, wie oft angenommen. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen.

Unser Lampocoy wird mit dieser Methode zu einem vollen und runden

pure arabica Espresso und entfaltet alle seine schokoladigen und nussigen Aromen zu ungeahnter Fülle.

Reiner Sulzer im fränkischen Cadolzburg war Maschinenbauer, bevor er sich dem Kaffee zugewendet hat. Warum? Seine Frau mochte den Kaffee nicht, den sie zuhause zubereitete. Grund genug für Sulzer, der Sache mit technischem Sachverstand auf den Grund zu gehen. Er erlernte das Rösten und studierte alle Methoden der Zubereitung. Heute beschäftigt er 14 Mitarbeiter in einem wunderschönen Betriebsgebäude. Neben Kaffee gibt es mediterrane Spezialitäten, vor allem aber auch Maschinen zur



Reiner Sulzer zeigt Doña Milvia seine Röster

Zubereitung - inklusive Einbau, Service und technischer Wartung. Von der Filtertüte bis zum Getränkeautomaten für Großbetriebe hat Sulzer alles im Angebot. Interessant für uns: Je größer der Röster, umso wichtiger werden für seine Abnehmer BIO- und Fairtrade-Label.



In Völs am Schlern in Südtirol trafen wir Valentin Hofer. Er, der mit 11 Geschwistern auf einer Alm großgeworden ist, beliefert seit 20 Jahren ganz Südtirol und weit darüber hinaus mit seinen Kaffee-Spezialitäten.

Im Seminarraum mit Valentin Hofer von Caffè Caroma in Völs/Südtirol

Sein neues Betriebsgebäude mit Lager, Röster, Laden und Verpackungsanlage ist hochmodern und zeugt mit seiner klaren architektonischen Linie vom guten Geschmack des Besitzers. Hofer röstet aber nicht nur Kaffee. Regelmäßig finden bei ihm Fachveranstaltungen für Barista und Kaffeefreunde statt. In der angenehmen Atmosphäre seiner Seminarräume lässt sich sicher gut lernen.

Uns freut besonders, dass wir jetzt auch in Italien, dem Stammland des Espressos, Kunden für unseren Lampocoy *grand cru* finden konnten.

Nur vier Beispiele, die beispielhaft für die Tatkraft und das Engagement sind, mit der Röster ihr Business betreiben.



Mit Leo Bäumler in Wernberg-Köblitz



Peter Vit von der Martermühle in Aßling

Diese Begegnungen sind für mich und Doña Milvia immer eine große Freude. Die Begeisterung für das Produkt und die Leidenschaft für die Sache sind ansteckend.

Wir hatten viele wundervolle Begegnungen und zahlreiche, auch persönliche Gespräche, die sich

nicht immer nur um unseren Kaffee drehen. Völlig erfüllt sind wir in diesem Jahr von der Reise zurückgekommen.



K a f f e e r e i s e 2 0 1 6

Unsere nächste Kaffeereise findet statt vom **23. bis 30. Januar 2016** - an/ab Flughafen Guatemala-City - mitten in der Erntezeit



Abenteuer pur - unsere Kaffeereise durch Guatemala

Treffen Sie die Kleinbauern in Lampocoy und einen Großgrundbesitzer in Antigua, einen zertifizierten Öko-Bauern am Atitlan-See und sehen Sie unser neues Beneficio in Rio Hondo.



Lernen Sie Kaffee in allen seinen Facetten kennen

Die Reise ist nicht nur fürs Fachpublikum gedacht, obwohl wir uns dem Thema Kaffee in allen seinen alle Aspekten intensiv zuwenden. Von Die Produktion und der Ernte auf verschiedenen Plantagen, die Verarbeitung des Kaffee sowie der Besuch in unserem Projekt sind einige Highlights der Reise. Wir fahren Sie mit dem PickUp ins Hochland und Sie machen Ihre Fotos und Filme für Ihre Kunden. Lernen Sie den Kaffee im Ursprung kennen. Die Fachleute, die wir Ihnen vorstellen, informieren Sie über ihre Arbeit auf der Finca, die Varietäten, die Methoden der Nassen Aufbereitung



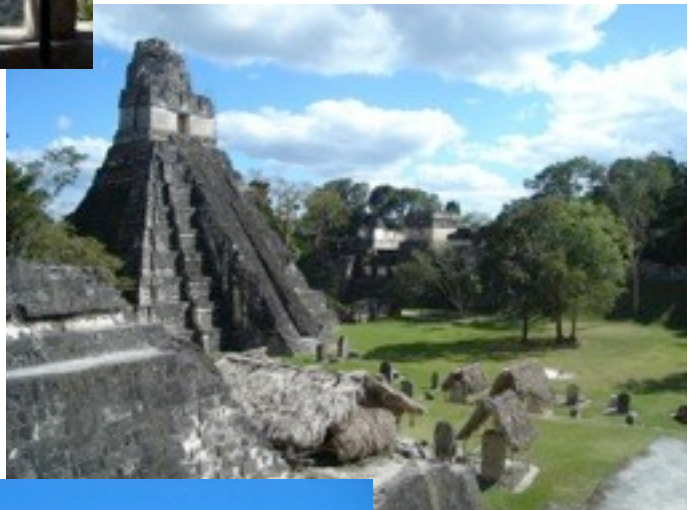
Don Hans Masch erklärt die Feinheiten der Nassen Aufbereitung



und der Weiterverarbeitung bis hin zur Verschiffung.

Und wenn Sie noch Zeit und Lust haben, hängen Sie doch noch ein paar Tage dran. Guatemala bietet gigantische Vulkanlandschaften, phantastische Regenwälder und Maya-Pyramiden im Dschungel des Tieflandes und außerdem die Karibikküste mit dem

zweitgrößten Barrier-Riff der Erde, weißen Stränden und wunderschönen kleinen Inseln zum Entspannen. Marco Gross, Reiseleiter und Guatemala-Experte hilft gern bei Vorbereitungen und Organisation.

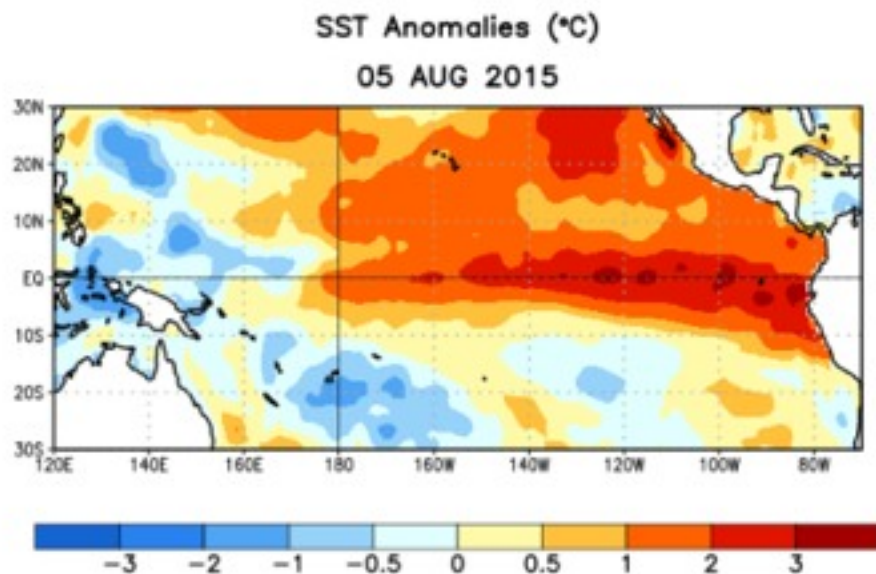


Vulkane, Maya-Pyramiden, Dschungel und das phantastische Blau der Karibik ...

El Niño kommt

Für den kommenden Winter sagen die Wissenschaftler der *National Oceanic and Atmospheric Administration* der USA einen schweren El Niño voraus, der bis ins Frühjahr 2016 andauern wird.

Derzeit schwappt das warme Oberflächenwasser des Pazifiks von Süd-Ost-Asien ausgehend bereits an die Küste Amerikas. Weltweit werden damit ab ca. Dezember extreme Wetterlagen auftreten und das wirkt sich natürlich auf die Ernten landwirtschaftlicher Produkte aller Art aus und damit natürlich auch auf die Preise.



Quelle: NOAA

Das bis zu vier Grad wärmere Oberflächenwasser des Pazifiks (in der Grafik rot dargestellt), ist am 5. August 2015 bereits an der Westküste Amerikas angekommen und wird dort in den kommenden Monaten für Wetterextreme sorgen. Was das ausgetrocknete Kalifornien derzeit sicher freuen dürfte, ist für die Länder weiter im Süden oft mit katastrophalen Regenfällen und Überschwemmungen verbunden.

Nach den Erfahrungen der letzten größeren El Niños, ist die weltweite Kaffeeernte nicht so stark von dem Wetterphänomen betroffen wie z.B. Reis, Fischmehl oder Weizen (siehe auch den Infobrief 30/2014). Dennoch kann es lokal zu Missernten kommen. Die Wetterstatistiken zeigen, dass es Kaffeeanbaugebiete mit einer



Erosion in Lampocoy nach schweren Regenfällen

stärkeren Neigung zu Dürren gibt und andere, in denen es zu mehr Niederschlägen kommen wird.

Für die gesamte Pazifikküste Amerikas gibt es einen Trend zu unwitterartigen Niederschlägen und zwar von Kalifornien im Norden über Mexiko, Guatemala und die anderen mittelamerikanischen Staaten bis Ecuador und Peru. Das gleiche gilt für Kenia, Äthiopien und Brasilien.

In ganz Süd-Ost-Asien wird es dagegen zu Dürren kommen. Betroffen sind dort vor allem Vietnam und Indonesien.

Quelle:http://www.cpc.ncep.noaa.gov/products/analysis_monitoring/enso_advisory/ensodisc.pdf



S p e n d e n

Gespendet haben für den Bau der Schulküche in Taguayni:

€ 150,- Veronika Altmaier, Detmold

€ 343,- Schwarz Coffee Shop, Heidenheim

Es fehlten Ende August also noch € 1.292,-

Für das Dach und den Abschluss der Bauarbeiten an der Schulküche in Taguayni hatten im letzten Monat noch € 1.785 gefehlt. Gespendet haben:

Nach Eingang der beiden Spenden fehlten Ende August noch € 1.292,-

Hans Schönenberger von Caffé Cervino in Naters/Schweiz, hat zugesagt, diesen Rest zu übernehmen.



Das neue Wellblech liegt bereits auf den Dachsparren

Ein großer Dank gebührt all jenen, die mitgeholfen haben, dass die fast 300 Schulkinder in Taguayni jetzt jeden Tag eine ordentliche Mahlzeit bekommen werden!

Spenden bitte an:

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@kaffeestahl.de
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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