

# L a m p o c o y

mehr als nur BIO



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



Die Ernte hat begonnen und der neue Kaffee ist von sehr guter Qualität. Der Klimagipfel in Paris hat leider nur windelweiche Ergebnisse gebracht. Das Wetter ändert sich schnell. In Deutschland spüren wir es und auch hier in Lampocoy. Vorteil: Dank des untypisch trockenen Wetters können wir den Pergamino zur Zeit jeden Tag auf dem Hof der Kooperative in der Sonne trocknen.

Ich möchte Ihnen in diesem Infobrief auch wieder einen weiteren unserer neuen Kaffeeproduzenten vorstellen, die Gebrüder (hermanos) Sacarías. Wir haben einen abenteuerlichen Ausflug bis zu ihrer abgelegenen Finca gemacht.

Ihnen allen einen guten Start in Neue Jahr,

Ihr Dethlev Cordts

## Nachrichten aus Lampocoy



Doña Milvia prüft die Qualität des neuen Kaffees

### **Pergamino trocknet in der Sonne**

Es wird in diesem Jahr am El Niño liegen, dieser periodisch auftretenden Klimaschwankung, die alle paar Jahre das Wetter auf dem gesamten Globus dramatisch verändert.

Da wir in Lampocoy bis zum Beginn der Ernte sehr gutes „Kaffeewetter“ hatten, wird der El Niño nicht die Ernteergebnisse beeinträchtigen, wohl aber die Art des Prozesses der Weiterverarbeitung. Es ist wärmer, so dass sich die Fermentationszeiten verkürzen und wir können den Kaffee in der Sonne trocknen, solange das Wetter so sonnig und schön bleibt, wie derzeit.

Seit Mitte letzten Jahres hatten wir versucht, einen festen Trockenplatz unten im sonnensicheren Tal bei Gualán zu bekommen, aber es ist uns nicht gelungen, die Haftung für den Kaffee mit den Betreibern der



Strahlend blauer Himmel und guter Kaffee

Trockenplätze sicher zu klären. Immerhin müssten wir Kaffee im Wert von über 300.00 US-Dollar auf fremden Grundstücken trocknen und lagern. Wer haftet im Falle eines Diebstahles? Für einen Rund um die Uhr Sicherheitsdienst haben wir derzeit keine Mittel zu Verfügung.

Umso besser, dass wir Glück mit dem Wetter haben. Die Trocknung in der Sonne erfordert zwar sehr viel Aufmerksamkeit, damit der Pergamino nicht zu warm wird, aber das Ergebnis kann sich später schmecken lassen. Lassen Sie sich überraschen!



## Neue Kaffeebauern

Zusammen mit Don Victor Hugo hatten wir in den letzten Wochen neue Bauern gesucht, die für uns Kaffee produzieren. Alle, die mit uns zusammen arbeiten möchten bekommen schriftlich 15 Regeln, damit die Produktionsmethoden einheitlich sind jedem einzelnen klar ist, welche Qualitätsansprüche wir stellen.



Don Victor - weiße Mütze - sucht die unreifen und schlechten Kirschen heraus

Für die „Neuen“ bedeutet das eine Umstellung, die nicht immer reibungslos verläuft. Vor allem unser Wunsch, nur reife und rote Kirschen zu kaufen, stößt auf Unverständnis - nach all den Jahren, in denen es den Aufkäufern völlig egal war, wie die Kirschen aussehen.

Mit großer Geduld erklärt Don Victor den Bauern, welche Kirschen bezahlt werden und welche nicht. Da wir sehr viel besser bezahlen, als die fliegenden Händler, wird darüber nur wenig gemurrt. Aber eine Umstellung ist es eben doch.



## **Bei den Hermanos Sacarias**

Im letzten Infobrief hatten wir Ihnen den Kleinbauern Israel Sacarias vorgestellt. Heute möchte ich Ihnen die Familie Sacarias aus



Auf dem Weg zu den Hermanos Sacarias - Doña Milvia und Don Victor

Pacayalito vorstellen. Die Familien sind zwar namensgleich, aber nicht verwandt. Don Victor hatte uns schon bei der Anreise auf einen anstrengenden Trip vorbereitet. Wir waren wie immer mit Tio Raúl und seinem schweren Toyota in La Union gestartet. Gleich hinter Lampocoy ging es dann steil bergab und nachdem wir einen reißenden Fluss durchquert hatten, gleich wieder nach oben. Nach dreißig Minuten Fahrt auf einer extrem steinigen Strecke, hielten wir an und es ging zu Fuss weiter. Wir folgten zuerst einem Bach und dann einem schmalen Pfad bis weit nach oben. Nach weiteren dreißig Minuten kamen wir durch die ersten Kaffeepflanzungen und dann waren wir endlich zuhause bei



Unsere 15 Regeln werden von diesen beiden Sacarias-Söhnen sehr aufmerksam gelesen

Doña Victoria Sacarias, der 62-jährigen Besitzerin, dem Familienoberhaupt, Mutter von 8 Söhnen, drei Töchtern und 24 Enkelkindern. Bis auf die Töchter leben alle in vier Hütten, oben am Hang zwischen den Kaffeesträuchern. Zusammen bewirtschaften sie 10 Hektar Kaffeeland.

Nachdem wir die 15 Regeln für unser Kaffeeprojekt diskutiert und den Preis festgelegt hatten, machten wir uns zusammen auf den Weg,



Der zweite Sohn von Doña Victoria mit seiner Frau und den sechs Kindern vor der Hütte

um die Farm mit dem GPS zu vermessen und auch die anderen Familienmitglieder kennen zu lernen.

Die Familie Sacarias steht exemplarisch für unsere Kleinbauern. Mutter, Kinder und Enkel sind in Armut aufgewachsen und kennen nichts anderes, als den täglichen Überlebenskampf. Deshalb sind wir hier. Alle 33 Familienmitglieder sollen von den Früchten unserer Arbeit profitieren. Wir werden die gesamte Ernte kaufen, mit Ausnahme der ersten Lese.



## Ergänzung zum letzten Infobrief

Im letzten Infobrief hatte ich die Einnahmen unseres neuen Produzenten Israel Sacarias (nicht verwandt mit den Hermanos Sacarias) detailliert aufgelistet. Eine aufmerksame Leserin hatte mich darauf hingewiesen, dass 5.000,- Euro im Jahr, also 400,- Euro pro Monat für eine fünfköpfige Familie in Guatemala doch gar nicht so schlecht seien – z.B. im Vergleich mit einem Kaffeebauern in Uganda,



Die Hütte von Don Israel - so wohnt niemand, der wohlhabend ist

der nur € 200,- (pro Monat?) verdient. Sie hat Recht und ich hatte nicht erwähnt, dass von diesen € 400,- noch die Betriebskosten abgezogen werden müssen, die Don Israel aufwenden muss, um den Kaffee anzubauen und zu ernten. Abzüglich der Betriebskosten bleiben ihm daher also etwa € 200,-pro Monat für seine ganze Familie und das ist, auch in Guatemala,

wirklich nicht viel.

Steuern zahlt Don Israel nicht und er hat auch keine Krankenversicherung bzw. Altersvorsorge. Dafür ist die Familie zuständig. Diese prekäre Lebenssituation lässt sich nur verbessern, wenn Don Israel eine größere Fläche bewirtschaften könnte um so sein Einkommen zu steigern. Aber dazu müsste er Land kaufen und dafür hat er kein Geld. Politisch sinnvoll wäre eine Strukturreform in der Landwirtschaft, die wirtschaftliche Betriebsgrößen schafft. Das aber rührt an den Grundfesten der guatemaltekischen Gesellschaft, die von den Großgrundbesitzern dominiert wird und käme einer Revolution nahe und nach 35 Jahren Bürgerkrieg im Land, will daran derzeit niemand rühren. Bis es zu gerechten Veränderungen kommt, sollten wir in den reichen Ländern daher freiwillig bessere Preise für gute Ware aus guten Entwicklungsprojekten zahlen.





Die Menschen in unserem Projektgebiet sind sehr arm. Da die Einnahmen aus dem Kaffeeverkauf nicht ausreichen, alle Not zu lindern, bieten wir unseren Kunden außerdem die Möglichkeit, Spendengelder ohne jeden Abzug in soziale Projekte zu leiten. Wir kaufen Sachmittel wie Medikamente, Lern- und Lehrmittel für die Schulen oder helfen bei Bauarbeiten mit Holz, Zement oder Wellblech, wie zuletzt beim Bau der Schulküche von Taguayni.

**Spendenkonto:**

Dethlev Cordts  
Haspa Hamburg  
DE23 2005 0550 1244 1255 95  
BIC:HASPDEHHXXX

**Stichwort:**

Spende für Lampocoy

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

**CTS Coffee Trading Stehl GmbH**

Email: [info@kaffeestehl.de](mailto:info@kaffeestehl.de)  
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu),

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