

Lampoco y

senkt die Preise



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

die Ernte ist inzwischen so gut wie abgeschlossen und wir freuen uns, dass wir die Preise für den neuen Kaffee ab Ende März um knapp 10% senken können.

Zur Zeit pflücken wir noch die Spätlese, aber der Erste Container mit dem neuen Kaffee ist bereits auf dem Weg nach Hamburg und wird Ende März ankommen. Im April folgen dann zwei Weitere.

Die Ernte war gut und im Projekt sind alle Seiten zufrieden damit, wie es in diesem Jahr gelaufen ist. So soll es weitergehen!

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

Wir senken die Preise

Die Preise für den neuen Kaffee sinken ab Ende März gegenüber dem Vorjahr um knapp 10% bzw. 55 Cent auf € 6,20/kg. Das liegt an der geringen Erholung des Euro (um 6 Cent auf derzeit 110 US-Cent) und an den günstigeren Einkaufspreisen. Wir bleiben aber mit plus 37% für die Produzenten weiterhin deutlich über dem Weltmarktpreis und dem, was die fliegenden Händler zahlen.

Wir halten den Mindestpreis auf diesem vergleichsweise hohen Niveau fest, weil wir damit ein Mindesteinkommen auch für die kleinsten Kleinbauern garantieren können. Nur so überleben sie mit ihren Familien auch in Zeiten extrem niedriger Weltmarktpreise.

Unsere Kunden in Europa tragen das gerne mit und helfen so tatkräftig, die Lebenssituation der Kaffeeproduzenten in Lampocoy zu verbessern.



Den Kindern gilt unsere Aufmerksamkeit. Sie sollen zur Schule gehen können!



Das Lager ist leer

Wir haben derzeit in Hamburg so gut wie keinen Lampocoy mehr auf Lager. Thomas Stahl hatte schon Anfang Januar Alarm geschlagen, weil die Nachfrage nach unserem Kaffee nach wie vor sehr groß ist. Der erste Container mit der neuen Ernte ist aber seit ein paar Tagen unterwegs nach Hamburg, wo er Ende März eintreffen wird. Der neue Lampocoy kann dann sofort ausgeliefert werden. Vorbestellungen nimmt Thomas Stahl entgegen.

Nachrichten aus Lampocoy

El Niño brachte Trockenheit



Kaffee trocknet in der Sonne

Uns hat der El Niño in diesem Jahr Trockenheit gebracht. In ganz Guatemala hat es deutlich weniger geregnet, als normal. Das war schlecht für die Maisernte und die Preise für dieses Grundnahrungsmittel sind gestiegen. Gut war es für unseren Kaffee, den wir fast durchgehend in der Sonne trocknen konnten.



Neue Blüten

Die Ernte ist noch nicht abgeschlossen, da kommen schon überall die neuen Knospen raus. Es wird volle 10 Monate dauern, bis aus diesen zarten Blüten reife, rote Kaffeekirschen geworden sind. So lange braucht der Kaffee in dem kühlen Klima des Hochlands rund um Lampocoy. Nur durch diesen extrem langen Reifungsprozess bekommt unser Lampocoy *grand cru* seine typisch intensiven Noten nach Schokolade, Pekannuss und Karamell und den grossen Körper.



Neue Karte von Lampocoy

Mit unserem neuen GPS-System haben wir die gesamte Lage neu vermessen. Wir können jetzt auch die Wege exakt kartieren. Mit neuen Programmen und den Karten von Google-Earth kann man dann alle Daten wunderbar zusammenfügen. Hier die neue Karte der Lage Lampocoy mit den Fincas unserer Bauern.



Quelle: Google Earth



Besuch im Gesundheitsposten

Doña Elena und Doña Marta arbeiten seit sechs Monaten im Gesundheitsposten von Lampocoy, einem echten Außenposten des guatemaltekischen Gesundheitswesens. Die beiden Krankenschwestern, die bereit waren, hierher zu kommen, werden zwar jeden Monat pünktlich vom Staat bezahlt, aber es gibt weder Medikamente noch Verbandsmaterial, um die Patienten zu behandeln. Da derzeit sogar einfache Schmerztabletten im Arzneimittelschrank fehlen, kommen seit Wochen keine Kranken mehr zu ihnen. Die beiden haben jetzt damit

begonnen, hinter dem Haus einen kleinen Kräutergarten anzulegen, damit sie wenigstens mit Naturheilmitteln arbeiten können.

Wir hatten Doña Marta gebeten, uns eine Liste mit den wichtigsten Medikamenten zu geben, die sie für den Behandlung der Kaffeebauern und ihrer Familien benötigen. Auf dieser Liste stehen Mittel gegen Gastritis ganz oben, gefolgt von Schmerztabletten und Antibiotika. Aber es fehlt auch an Pflaster, Verbandszeug, Fieberthermometern, Spritzen, Injektionsnadeln und Infusionsbestecken.



Die Krankenschwester freut sich über die Medikamente, die wir mit Spendengeldern gekauft hatten

Wir haben Doña Marta gefragt, warum Magenbeschwerden so verbreitet sind und sie sagte: „Die Menschen haben oft nicht genug zu essen, sie sind arm und haben immerzu grosse Sorgen. Daher kommen die Magenschmerzen. Wir brauchen viel von diesen Mitteln und es ist nie genug da.“

Wir haben uns entschlossen, die nächsten Spenden für Medikamente zu verwenden und es sind auch schon 320,- Euro bei uns eingegangen, so dass wir die schlimmste Not sofort lindern konnten.



Schulküche Taguayni

Endlich gibt es Fotos von der Schulküche in Taguayni: verputzt und gestrichen! Das Haus ist ja schon seit Weihnachten fertig, aber bislang war ich noch nicht dazu gekommen, endlich aktuelle Bilder zu machen. Hier also die neue Küche, in der jeden Tag für fast 300



Kinder gekocht wird. Der Herd hat nur eine einzige Kochstelle, auf der

zur Mittagszeit ein großer Topf mit Reisbrei, Bohnen oder Atoll (Maissuppe) kocht. Dazu gibt es dann Tortillas und ab und zu etwas Gemüse. Für viele Kinder ist diese Mahlzeit die einzige sichere Nahrung am Tag.

Don Jacobo, einer unserer



Kaffeebauern hat die Küche nach den Wünschen der Köchin gebaut, verputzt und angestrichen. Das gesamte Projekt hat über € 4.000,- gekostet und wurde vollständig aus Spendengeldern finanziert.



Spenden

€ 320,- haben Björn Kathreiner und seine Frau gespendet. Diese Summe und weitere € 180,- werden wir für Arzneimittel ausgeben und diese dann direkt an den Gesundheitsposten Lampocoy geben.

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

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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