

L a m p o c o y

Ernte
abgeschlossen



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

Die Ernte 2015/2016 ist abgeschlossen. Der Kaffee liegt als Pergamino im Lager in der Hauptstadt und wird noch einige Wochen reifen, bevor er dann geschält und verlesen auf die Reise über den Atlantik geht.

Bedingt durch das kühle und sehr trockene Wetter hat sich die Ernte um drei Wochen nach hinten verlängert und wir konnten den Kaffee in der Sonne trocknen.

Für den April planen wir noch einen Workshop mit allen beteiligten Kleinbauern, dann kehrt etwas Ruhe ein und wir planen unseren Flug nach Deutschland für Mitte Mai.

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Der neue Kaffee

Bedingt durch die steigende Nachfrage, haben wir das Angebot angepasst. Insgesamt haben die Kleinbauern 370 Sack Lampocoy *grand cru*, 100 Sack Spätlese und 18 Sack Perlbohnen für das Projekt produziert. Hinzu kommen 5 Microlots. Als Muster haben wir auch erstmals 40kg Cascara produziert.



Der neue Pergamino



Neues Microlot – GPS: N14° 56.595' - W89° 15.819'



Manche unserer Kunden wünschen sich einen exklusiven Kaffee aus einem eigenen Microlot. Wir suchen die Besitzer der Microlots sehr sorgfältig aus, denn neben hoher Qualität brauchen wir vor allem die Sicherheit, dass uns der Bauer seinen Kaffee auch zukünftig zuverlässig liefert. Diese Kontinuität ist uns sehr wichtig,

denn die Röster machen mit ihrem Microlot Werbung, drucken Verpackungen und möchten ihre Kunden nicht jedes Jahr mit neuen Namen und neuer Werbung zu einem anderen Lot verwirren.



Don Jaime in seiner Kaffeeplantage

Don Jaime produziert in der Lage Lampocoy auf 3 Hektar Kaffeeplantage einen sehr schönen Kaffee mit den Varietäten Catuai, Caturra und Catimor. Anbauhöhe 1.240m, am süd-westlichen Hang zur Grenze nach Honduras. Wir können aus seinem Lot entweder exklusiv 80 Sack bzw. für zwei Röster je 40 Sack á 69kg anbieten. Der Preis ist der gleiche, wie für den normalen „Lampocoy *grand cru*“. Wer ein Muster des Kaffees aus diesem Lot probieren möchte, kann es bei Thomas Stehl abfordern.

Die 60 Sack aus dem Microlot Don Juan bieten wir weiterhin auch in kleineren Mengen an, auf Vorbestellung und solange der Vorrat reicht.

100 Sack Spätlese



Mitte März: Spätlese

Bedingt durch die El Nino-Wetterlage war es in den letzten vier Monate im Hochland rund um Lampocoy sehr viel kühler und trockener, als in anderen Jahren. Dadurch hat sich die Reifezeit unseres Kaffees noch einmal um drei Wochen verlängert und wir können sehr viel mehr Spätlese ernten, als in normalen Jahren.

Unsere 100 Sack Spätlese aus der diesjährigen Ernte sind in der Sonne getrocknet und von vorzüglicher Qualität.



18 Sack Perlbohnen

Die in jedem Kaffee vorhandenen Perlbohnen sind eine natürliche Fehlbildung, bei der sich in der Kirsche nur eine einzige, runde Bohne ausbildet. Wir lassen diese caracoles, wie sie hier heißen, bei der Verlese aussortieren und gesondert verpacken. In diesem Jahr werden wir unseren Kunden in Europa insgesamt 18 Sack „Caracoles de Lampocoy“ anbieten können.

Rainer Breitbart vom Kaffeeland Erfurt hat die Caracoles mit dem normalen Lampocoy verglichen und schreibt dazu:

Hallo Dethlev,

wir haben eure Perlbohnen zusammen mit dem normalen Lampocoy *grand cru* verkostet und finden die Perlbohne hat etwas mehr Körper. Unsere Geschmacksexpertin Sabine schmeckt krokantige Noten. Die Besonderheit Perlbohnen können wir auf jeden Fall gut verkaufen!

Rainer Breibart und das Kaffeeland-Team



Cascara – ein Versuch

Auf die Anregung eines Kunden hin, haben wir in diesem Jahr mit dem Trocknen von Pulpe begonnen, um daraus Cascara herzustellen. Das wunderbar sonnige Wetter der letzten Monate erlaubte es, im Hof des Beneficios mit verschiedenen Trockenzeiten, Temperaturen und Dichten zu experimentieren und so herauszufinden, wie „Cascara de Lampocoy“ am besten schmeckt. Wir werden drei Sack Cascara als Muster mit nach Deutschland schicken, um sie zum Probieren zu verschicken. Ein kostenloses Muster gibt es ab Ende Mai bei Thomas Stehl.



Don Victor prüft die Pulpe, die wir zu „Cascara“ getrocknet haben

Medikamente abgeliefert

Von den zuletzt eingegangenen Spenden in Höhe von insgesamt € 600,- haben wir dringend benötigte Spenden für den Gesundheitsposten in Lampocoy gekauft. Vor allem haben wir Magen- und Schmerzmittel gekauft, da die Nachfrage nach diesen Mitteln besonders gross war.



Übergabe der Medikamente im Gesundheitsposten von Lampocoy



Doña Virgilia †

Am 13. März ist Doña Virgilia aus Lampocoy nach langer und schwerer Krankheit gestorben. Doña Virgilia war vom ersten Tag an bei unserem Projekt dabei und hat uns zusammen mit ihrem Mann Miguel jedes Jahr bis zu 15 Sack Kaffee verkauft. Wer unsere Filme bei *youtube* gesehen hat, erinnert sich vielleicht an die alte Dame, die mit ihrem Sohn Raúl barfuß über einen schlammigen Weg in die Plantage hinausgeht,

um Kaffee zu pflücken. Doña Virgilia war eine sehr fleißige Frau, die sich unermüdlich um die Familie gekümmert hat.

Kurz vor ihrem Tode haben wir sie noch einmal besucht. Trotz großer Schmerzen war sie sehr tapfer und hoffte, wieder gesund zu werden, obwohl sie sich kaum noch bewegen konnte. Doña Virgilia starb an einem Krebs, der nicht behandelt wurde. Wir trauern mit ihrer Familie, ihrem Mann Miguel, ihren Kindern und Enkeln.

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 Stahl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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