

Lampocoy

Grosses Lob
für neue Ernte



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Freunde des Kaffees,

in Lampocoy ist vor sechs Wochen die letzte Kaffeeirsche geerntet worden und in Hamburg ist der erste neue Kaffee bereits von den kritischen Gaumen der Experten begutachtet worden.

Glauvt man den ersten Rückmeldungen aus Europa, dann haben die Bauern, Don Victor und die Kooperative mal wieder sehr gute Arbeit geleistet.

Darüber freuen wir uns sehr und auch in Lampocoy hatte es sich schnell herumgesprochen.

Aber: Nach der Ernte ist vor der Ernte und so blicken wir schon wieder nach vorne.

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Grosses Lob aus Bingen

Wir freuen uns immer ganz besonders, wenn uns Röster und deren Kunden schreiben, wie ihnen der Kaffee aus unserem Projekt schmeckt. Heute möchte ich hier eine Mail zitieren, die eine begeisterte Kundin im März an die Kaffeerösterei Klingler in Bingen geschrieben hatte:

Hallo Klingler-Team,

wir haben den Lampocoy getestet und nach der ersten Tasse war klar - das ist unsere Bohne! Kommentar meines Mannes: "Der tanzt bis zum Schluss auf der Zunge, während andere Kaffees zwar einen tollen Impact am Anfang haben, dann aber schnell abflachen". Ich schliesse mich diesem Urteil an und möchte noch hinzufügen dass ich mich morgens, wenn ich aufwache immer schon auf die Tasse Lampocoy zur Zeitung freue!

Viele Grüsse - Sandra Vennemann-Topпка

Und Stefan Klingler, rechts im Bild, der Röster aus Bingen, der den Lampocoy so wunderbar röstet fügt noch hinzu:

“Das ist nur ein Beispiel von heute. Ich habe mich an das Lob inzwischen schon fast gewöhnt. Es ist wirklich sagenhaft, was für eine Entwicklung ihr von der ersten Probe im Jahr 2012 bis heute gemacht habt. Ein großes Lob an alle Beteiligten! Es macht einfach viel Spaß diesen Kaffee zu verkaufen.”



Da kommt dann bei uns und den Kaffeebauern ganz viel Freude auf und auch ein bisschen Stolz.



Foto: Thomas Stehl

Neue Ernte bei der Cupping Börse in Hamburg

Unter dem Motto „Qualität, Gesundheit, Fairness, Nachhaltigkeit, Transparenz“ hatte die Deutsche Röstergilde am 15. April zur Cupping Börse nach Hamburg eingeladen. 50 Röster waren gekommen, um bei den Händlern die neuesten Kaffeespezialitäten zu probieren.

Thomas Stehl hatte zur Verkostung ins Kaffeemuseum Burg geladen. Seine begeisterte Rückmeldung: „Verkostung war super! Lampocoy kam sehr gut an!“

Auch darüber haben wir uns sehr gefreut!



Foto: Thomas Stehl

Vollversammlung der Bauern

Am 18. April hatten wir noch einmal alle am Projekt beteiligten Bauern zu einem gemeinsamen Mittagessen eingeladen. 48 Bauern waren gekommen, um Pläne für die Ernte 2016/2017 zu machen.



Don Victor hatte Laptop und Beamer mitgebracht, so dass wir

Bilder von der Verkostung, aber auch aus Röstereien und Cafés in Europa zeigen konnten. Bilder vom Kult rund um Kaffeemaschinen und –mühlen, aus den Restaurants und Cafés sorgen bei den Bauern immer für „grosse Augen“. So bekommen sie einen Eindruck von dem hohen Wert, der ihrem Kaffee in Europa beigemessen wird und das motiviert sie, so hoffen wir jedenfalls.



Natürlich haben wir lange über Kosten, Löhne und Preise diskutiert, denn für die Bauern und die Kooperative zählt jeder Cent. Das Pflücken von ausschließlich reifen und roten Kirschen ist ein Mehraufwand, den sie bezahlt haben wollen und den wir mit unseren höheren Einkaufspreisen (plus 37% gegenüber dem Weltmarkt) auch abdecken.

Einigkeit bestand auch darüber, weiter an der Qualität zu feilen. Am Ende der Versammlung war klar: Wir machen zusammen weiter!

Geschmackskataster „Lampocoy“



Carlos García von Anacafé rechnet über die Erstellung eines Geschmackskatasters - vorn links Doña Milvia

In Zusammenarbeit mit Anacafé, dem Verband der Kaffeeproduzenten Guatemalas, haben wir begonnen ein Geschmackskataster der Lage Lampocoy zu erstellen. Dazu haben wir von jedem einzelnen Produzenten Muster von Rohkaffee geröstet und den Kaffee nach fünf Tagen von einheimischen Experten verkosten lassen. Im ersten Schritt geht es darum, diejenigen Lagen zu identifizieren, die die Gesamtqualität anheben bzw. absenken.

Ein Ergebnis, das sich gleich abzeichnete, ist kaum überraschend: Die barometrische Höhe ist ein wichtiger Parameter für die Qualität. Außerdem konnten wir bestätigen, dass sich die Zusammensetzung der Varietäten deutlich in der Tasse niederschlägt: Ist der Anteil an Catimor zu hoch, haben wir zwar die schönen vollen schokoladigen und nussigen Aromen, aber es fehlt die feine Säure.

Wir hatten daher schon in diesem Jahr damit begonnen, das Verhältnis der Varietäten zu steuern und gezielt einzukaufen. Besonders mit der Varietät Catuai können wir die Säure anheben, die dem Catimor fehlt. Da wir ohnehin neue Produzenten suchten, hatten wir uns jetzt auf diejenigen konzentriert, die Catuai anbauen.



In den meisten Parzellen der Lage Lampocoy ist die Mischung der Varietäten von Natur aus ausgeglichen, da die Kleinbauern seit Jahrzehnten verschiedene Varietäten gemeinsam anbauen. *Natural Blend* nennen sie das hier und das ist eines der Geheimnisse des Kaffees aus Lampocoy: Es gibt noch Varietäten, die wegen des grassierenden Kaffeerostes in anderen Anbaugebieten längst ausgestorben sind. In unseren bunten kleinbäuerlichen Mischwirtschaften überleben aber eben auch empfindliche Varietäten. Unser kleiner Beitrag zum Artenschutz und zur Vielfalt.



S p e n d e n

Im Januar hatte Jens Arnold von Arnolds Kaffeemanufaktur in Offenburg unser Projekt in Lampocoy besucht. Er war im Rahmen unserer Kaffeereise nach Guatemala gekommen. Jetzt hat er seine Eindrücke zuhause bei zwei öffentlichen Veranstaltungen geschildert und seine Fotos gezeigt. Im Rahmen der Veranstaltungen hat er € 800,- gesammelt und sie auf € 1.000,- aufgestockt, die zu 100% dem Gesundheitsposten in Lampocoy zugute gekommen sind. Als sich in

Lampocoy rumgesprochen hatte, dass es wieder Medikamente gibt, hat sich der Warteraum innerhalb von nur 30 Minuten wieder gefüllt.



Wir schenken von den Spenden Medikamente (oben) und das Wartezimmer füllt sich sofort (rechts)

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.