

# Lampoco y *grand cru*



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffee Freunde,

seit ein paar Tagen kommt das erste Feedback von Seiten unserer Kunden zu der neuen Ernte. Es ist durchweg sehr gut bis begeistert! Zusammen mit unseren Bauern und Don Víctor, dem neuen und fest angestellten Agronomen ist es uns offenbar gelungen Ihnen einen schönen Kaffee liefern zu können. Wir werden jetzt aber nicht schwächeln, sondern versuchen, auf diesem Weg weiterzugehen!

Heute kann ich Ihnen auch die aktuelle Kostenaufstellung für 2016 vorstellen, denn der Kaffee ist bis auf einen kleinen Rest jetzt komplett in Hamburg angekommen.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

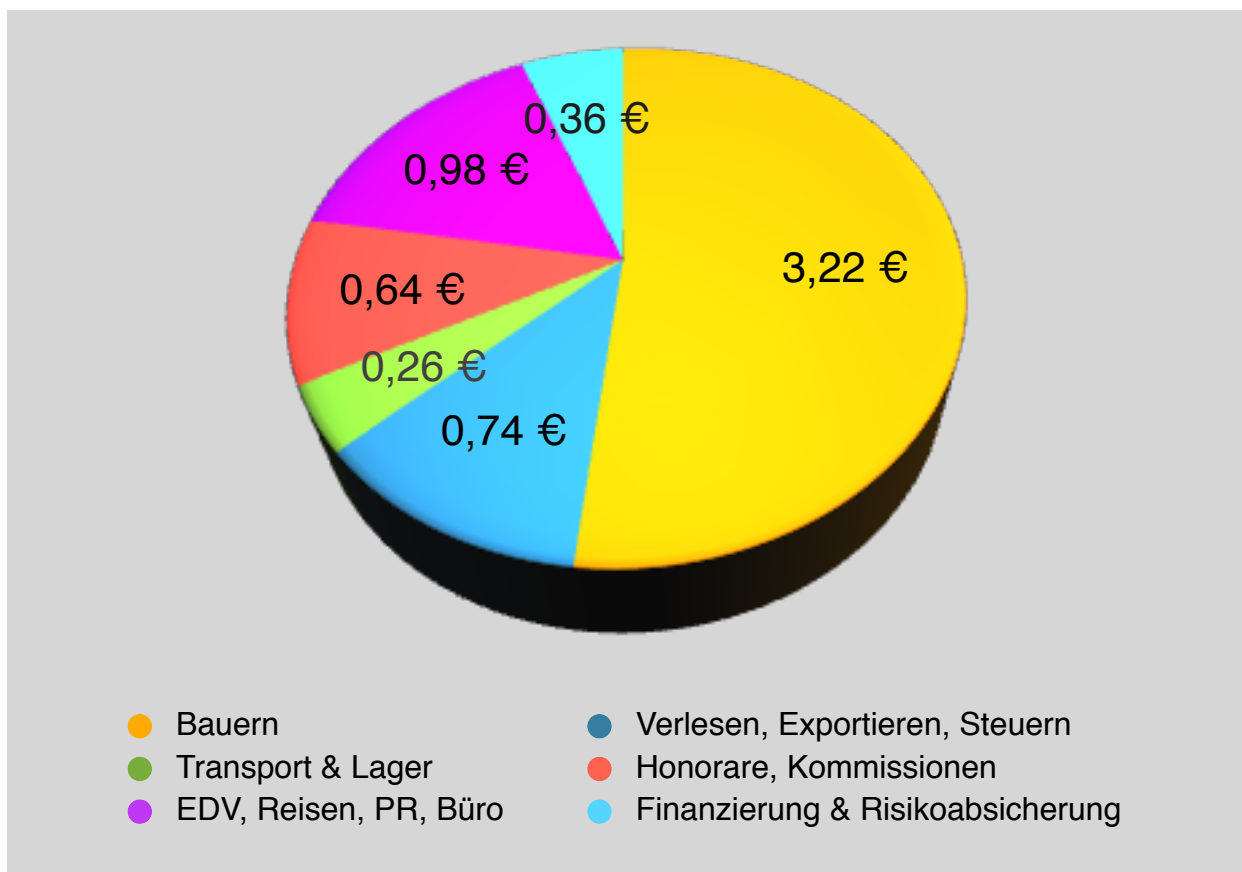
## Letzter Container kommt

Derzeit beladen wir bei CAMEC in Guatemala-City den letzten der vier Container mit Kaffee aus Lampocoy. Neben den letzten Microlots werden wir noch gewaschenen guatemaltekischen Robusta und Cascara verschiffen. Ende Juli soll die Ware dann in Hamburg ankommen. Die Kunden, die schon dringend auf den Kaffee aus ihren Microlots warten, müssen wir bitten, sich noch etwas zu gedulden.



## Kostenaufstellung 2016

Transparenz ist eines unserer Maxime, auch bei den Kosten. Wir freuen uns, an dieser Stelle die Ausgaben 2016 im Detail veröffentlichen zu können.



Der Kaffee war in diesem Jahr etwas preisgünstiger, was an den niedrigen Preisen am Weltmarkt lag. Wir haben an die Bauern dennoch € 3,22 pro Kilogramm Kaffee bezahlt. Damit haben die Bauern 19% mehr bekommen, als der Weltmarkt bezahlt hätte! Die Kleinbauern bekamen also erneut den größten Brocken vom Kuchen und das ist auch unser Ziel. Der vergleichsweise niedrige Einkaufspreis sorgte auch dafür, dass wir trotz des nach wie vor schwachen Euros den Preis für unsere Kunden von € 6,75 auf € 6,20 senken konnten.



Gestiegen sind dagegen die Ausgaben für die Honorare, da wir wegen des Betrugsversuches vom Vorjahr einen Agronomen für das Controlling fest angestellt haben. Don Victor überwacht seit November alle Abläufe von der Ernte bis zum Pergamino. Und weil die Qualität wieder einmal besser war als 2015, hat Don Victor außerdem noch eine Gratifikation von 1.000,- US-Dollar bekommen.

**WIEDER EINMAL ZAHLEN  
WIR DEN BAUERN  
DEUTLICH MEHR ALS DER  
WELTMARKT. 2016 SIND  
ES VOLLE 19%**

Gestiegen sind auch die Kosten für die Finanzierung, weil wir neben den anfallenden Zinsen (6,8%) auch eine Versicherung gegen Kursschwankungen bezahlen, die 2,5% kostet. Auch

der Transport über den Atlantik ist geringfügig teurer geworden und gestiegen sind auch die Steuern, die wir beim Export an den guatemaltekischen Staat abführen müssen.

Bei diesen Ausgaben kommen wir 2016 auf einen Preis von € 6,20 pro Kilogramm grünen Rohkaffees.

## Differenziale - der Wert des Rohkaffees

Eigentlich ist es im Kaffeebusiness ganz ähnlich, wie beim Rohöl: Der Weltmarktpreis an der Kaffeebörse in New York bezieht sich auf eine genau definierte Qualität der Ware. Was beim Öl der Preis für ein Barrel Rohöl, z.B. der Sorte Brent, ist beim Kaffee der Preis für ein Pfund grünen Rohkaffees. Dieser Preis wird international in US-Cent pro Pfund angegeben. Steht der Preis bei 140 US-Cent pro Pfund, wie derzeit an der New Yorker Börse, so ist das für den Händler aber nur eine Orientierungsgröße, denn es gibt hochwertige und minderwertige Kaffees, es gibt Kaffees aus Gebieten, in denen Überschüsse produziert werden und Kaffees aus Gebieten, in denen die Ernten schlecht ausgefallen sind. All das schlägt sich in regionalen Bewertungen nieder, die vom Weltmarktpreis abweichen und die im freien Spiel der Marktkräfte reguliert werden. Diese Abweichungen vom Börsenpreis bezeichnet man im Kaffeehandel als Differenzial.



Ein Beispiel: Brasilien, weltgrößter Kaffeeproduzent, verkauft seinen Kaffee derzeit zu einem Preis von „New York minus 22“. Das bedeutet, der Rohkaffee aus Brasilien kostet nicht 140 US-Cent pro Pfund, sondern 140 minus 22 US-Cent, also 118 US-Cent pro Pfund. Minus 22 ist dabei das Differenzial. Für Spezialitätenkaffees aus Brasilien liegt das Differenzial deutlich im positiven Bereich, bei plus 60

bis plus 80, d.h. der Preis für den Röster liegt bei US-Cent 200 bis 220. Ein SHB EP\* aus Chiapas/Mexiko hat derzeit ein Differenzial von plus 30.

Aus diesen Zahlen wird deutlich, dass der Weltmarktpreis, den New York angibt, lediglich eine Aussage über die Schwankungen der



Preise macht und nur ein grober Anhaltspunkt dafür ist, welchen Wert der Kaffee im Einzelnen dann tatsächlich hat.

In Guatemala lagen die Differenziale schon immer deutlich über dem Weltmarktpreis, denn der Kaffee ist sehr hochwertig, die Menge ist begrenzt und die Nachfrage hoch. Ein Antigua SHB EP hat allein schon wegen des guten Namens des traditionsreichen Anbaugebietes ein Differenzial von plus 70, kostet also schon deshalb 70 US-Cent mehr, als der Weltmarkt für einen Durchschnittskaffee fordert. Bei zertifizierten BIO-,

Rainforest Alliance oder Fairtrade Kaffees kann das Differenzial dann 40 bis 75 betragen, bei direct gehandelten Spezialitäten sogar 130 bis 175 US-Cent pro Pfund.

Einfluss auf die Differenziale haben aber auch staatliche Subventionen für die Kaffeebauern, denn damit sinken die Preise und hochwertiger Kaffee wird am Weltmarkt angeboten. Nach wochenlangen Streiks hatte die Regierung in Kolumbien 2013 die Subventionen für die Kaffeebauern erhöht - wir kennen das von den EU-Subventionen für landwirtschaftliche Produkte. Damit war der freie Markt ausgehebelt und Kaffee aus Kolumbien wurde billiger.

In Guatemala und anderen Ländern Zentralamerikas klagen die Produzenten und Exporteure seitdem über schlechtere Geschäfte, denn mit subventioniertem Kaffee können sie nicht mithalten und die großen Röster, die mit jedem Cent beim Einkauf rechnen, steigen schnell auf ähnliche Qualitäten aus den Ländern um, die die Kaffeewirtschaft subventionieren.



Auch das Wetter - hier Dürreschäden - beeinflussen den Preis

Ein weiterer Faktor, der die Preise gegenüber dem Weltmarkt verzerrt ist die Geldwäsche. Wer illegales Geld besitzt, kauft dafür direkt bei den Bauern Kaffee gegen Bares und setzt ihn dann auf dem Weltmarkt ab - Geld gewaschen! Bei uns im Anbaugebiet Nuevo Oriente, sind die Preise schon deshalb deutlich höher, als in

anderen Anbaugebieten Guatemalas, weil es dort sehr viel illegales Geld gibt.

Und schließlich ist es das Wetter, das die Kaffeepreise beeinflusst. Frost in Brasilien zum falschen Zeitpunkt, hat stets katastrophale Folgen für den Preis am Weltmarkt. Für Guatemala und die kommende Ernte ist schon jetzt absehbar, dass der Preis steigen wird. Als Folge des El Niño 2015/2016 war es in Honduras, El Salvador und Guatemala im Mai 2016 gleich nach der Kaffeeblüte zu einer extremen Dürre gekommen, die die Kaffeepflanzen vieler Lagen in Mitleidenschaft gezogen hat. Die Ernte 2016/2017 wird deshalb voraussichtlich etwas geringer ausfallen. Aber keine Sorge: In Lampocoy haben wir genug Kaffee!

\* SHB EP: strictly hard bean, european production ist eine Beschreibung der besten Qualität: große Anbauhöhe, wenige Fehler

## Präsentverpackungen

Unsere Näherin in Atilán hat uns wieder eintausend wunderschöne Stoffsäckchen aus traditionellen guatemaltekischen Stoffen genäht und bestickt. In jedem Laden sind sie mit ihren bunten Farben ein Blickfang. Sie eignen sich für Verpackungen bis 250g.

Ab sofort sind sie zu einem Preis von € 3,00 bei uns erhältlich.



Ein Blickfang für Laden und Schaufenster

Und wir haben auch noch einmal Sorgenpüppchen mit gebracht. Abends unters Kopfkissen: Morgens sind die Sorgen weg! 12 Stück gibt es zum Preis von € 5,00.



## Besuch bei Röstern

Doña Milvia und ich versuchen, jedes Jahr ein paar unserer Kunden zu besuchen, um zu hören und zu sehen, wie der Kaffee aus Lampocooy ankommt, wie er geröstet und verpackt wird und welche Verbesserungen sich unsere Kunden wünschen. Der Weg hat uns im Juni zuerst nach Berlin und weiter nach Brandenburg und Sachsen geführt. Nach Dresden und Chemnitz führte unser Weg in den südöstlichsten Winkel Deutschlands nach Görlitz an der tschechischen Grenze.



Dethlev Cordts beim Vortrag bei der Kaffeefee Sachsen, mit vielen Fotos und Informationen

Bei Kaffeefee Steffi Kujawski in Sachsen haben wir unseren Besuch gleich mit einem Verkostungs- und Vortragsabend verbunden. Ein voller Erfolg und die Besucher der Veranstaltung haben gleich noch € 93,- für soziale Zwecke in Lampocooy gespendet. DANKE!



Ein besonderes Erlebnis war für uns der Besuch im *Burg Kaffeemuseum* in der Hamburger Speicherstadt. Unter dem sehr schön eingerichteten Gastraum liegt einen Stock tiefer das Kaffeemuseum, in dem all die Schätze ausgestellt sind, die der Hamburger Röster Jens



Doña Milvia und Tochter Vivian im Burg Kaffeemuseum

Burg in seinem langen Kaffee-Leben zusammengetragen hat.

Führungen und Verkostungen auf Nachfrage: St. Annenufer 2, 20457 Hamburg, [www.kaffeemuseum-burg.de](http://www.kaffeemuseum-burg.de)

**Spendenkonto:**

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

**Stichwort:**

Spende für Lampocoy

## Kaffeereise 2017

Unsere nächste Kaffeereise nach Lampocoy und zwei weitere Anbaugelände Guatemalas findet statt vom 23. bis 30. Januar 2017. Preis wie immer € 1.200,- ab/an Flughafen Guatemala-City incl. Frühstück und alle Transfers, Dolmetscher, Reisebegleitung, gaaaaanz viel Wissen rund um Kaffee und natürlich Abenteuer und Spaß!



Ein unvergessliches Erlebnis - Kommen Sie mal mit auf eine unserer Kaffeereisen

Der direkt gehandelte Lagenkaffee aus unserem Projekt kann bezogen werden über

**CTS Coffee Trading Stahl GmbH**

Email: [info@kaffeestahl.de](mailto:info@kaffeestahl.de)

Fon: 040/65794803

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

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