

LAMPOCOY

Terroir
de Guatemala



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffeefreundinnen und Kaffeefreunde,

die Nachfrage nach unserem Lagenkaffee aus Lampocoy steigt weiter. Derzeit überlegen wir, wie wir auch im kommenden Jahr den Wünschen unserer Kunden nachkommen können, denn die Kapazitäten unserer Kleinbauern-Kooperative, sind bereits voll ausgeschöpft. Wachstum steht für uns aber nicht an erster Stelle und Qualität geht allemal vor Quantität.

Derzeit nehmen wir Kontakt zu der zweiten Kleinbauern-Kooperative in Lampocoy auf. Vielleicht können wir das Projekt so erweitern und gleichzeitig noch mehr Kleinbauern in unser Konzept vom nachhaltigen und sozialen Kaffeeanbau integrieren. Ich halte Sie auf dem Laufenden!

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Die Ernte 2017 reift



Die Ernte 2016 geht in Europa gerade in den Verkauf, da wächst an den Sträuchern rund um Lampocoy schon der Kaffee für die neue Ernte 2017. Trotz der Dürre im April und Mai haben sich die Pflanzen recht gut erholen können und die Zweige sind schon wieder voller Kirschen, grün noch, aber es ist schon absehbar, dass es auch im kommenden Jahr eine gute Ernte geben wird.



Das Café Loco in Panajachel

Der Atitlánsee, 200km westlich der Hauptstadt ist eines der attraktivsten Reiseziele Guatemalas für Touristen aus aller Welt. Direkt am Ufer des riesigen Kratersees gibt nicht nur eine phantastische Landschaft mit vier gigantischen Vulkanen zu bestaunen, durch Panajachel, den zentralen Ort am Nordufer, zieht sich auch eine Shoppingmeile mit Kunsthandwerk der gesamten Region, guten Hotels und zahlreichen Restaurants und Bars. Auf unseren Kaffeereisen steigen wir dort immer für zwei Tage ab.



Zwei echte Kaffee-Freaks: Martin Bae (li) und Buda Leon in ihrem „Café Loco“ in Panajachel

Seit drei Jahren gibt es in der Haupteinkaufsstrasse nun auch sehr guten Kaffee - in Guatemala leider noch immer eine Seltenheit! Betrieben wird das „Café Loco“ von den beiden Koreanern Buda Jeon und Martin Bae. Bae ist „Q-Grader, Latte Artist, Trainer und Barista“, und, wie er sagt, „immer auf der Suche nach den besten Bohnen.“ Jeon ist der „Roaster, Supervisor and Cupper“.

Auf und hinter dem Tresen glitzert modernste Kaffee-Technik aus aller Welt. Nur das Beste ist den beiden gerade gut genug.

Die beiden Kaffee-Freaks haben ihren Laden dann auch konsequent „Café Loco“ genannt, also „Café verrückt“. Für Kaffee Freunde und für die Gäste unserer Kaffeereise ist der Laden ein MUSS!



Lampocoy im Film

Im Januar diesen Jahres war Röster Johannes Hornig aus Graz/ Österreich mit seinem Kamerateam bei uns in Lampocoy, um einen Werbefilm für seine Kaffeespezialitäten zu drehen. Hornig gehört zu jener jungen Generation von Röstern, die die Möglichkeiten des Internets bis zur Perfektion nutzen, insbesondere auch die sozialen Netzwerke. Jetzt stehen seine Filme im Internet. Sehr professionell!



Johannes Hornig (re) mit seinem Team im Beneficio

1. Hornig's Spezialitätenkaffee aus Lampocoy:
<https://www.youtube.com/watch?v=MBZrpvnNCIM>

2. Kaffeeernte mit Don Miguel:
<https://www.youtube.com/watch?v=XZI31kdGhxE>

Ihr Logo auf unserer Homepage

Allen Kunden, die unseren Kaffee rösten, möchte ich noch einmal anbieten, ihr Logo mit allen Kontaktdaten auf unserer Homepage einzustellen. Kaffeefreunde, die den Kaffee aus Lampocoy suchen, finden so schnell einen Röster in ihrer Nähe.

Wie das aussieht, können Sie auf unser Homepage sehen unter:

<http://www.cafecita.eu/roestereien.html>

Wenn Sie unseren Kaffee rösten und Interesse haben, schicken Sie uns Ihr Logo und Ihre Kontaktdaten (Adresse, Telefonnummer, Homepage, Email etc.) per Mail zu und wir verlinken Sie.



Spenden

150,- Euro hat Steffi Kujawski von der Kaffeefee Sachsen gespendet.

Danke!

USD 5.000,- hat die Cafecita Corporation, die Trägerorganisation des Projektes, für Düngemittel gespendet, die direkt an die am Projekt beteiligten Kleinbauern verteilt werden.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

Kaffeereise 2017

Im letzten Infobrief war ein falsches Datum für die Kaffeereise 2017 angegeben. Richtig ist:

Die nächste Kaffeereise findet statt vom:

21. bis 28. Januar 2017

Der Preis beträgt wie immer € 1.200,- pro Person, ab/an Flughafen Guatemala-City incl. aller Übernachtungen im DZ (EZ plus € 200,-), alle Transfers, Reisebegleitung, Erfahrungsaustausch mit anderen Röstern, ganz viel Wissen rund um den Kaffee und natürlich Abenteuer und Spaß!



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.