

# L a m p o c o y

K a f f e e v o m  
F e i n s t e n



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

Ende September ist endlich auch der noch fehlenden Container in Hamburg angekommen. Probeweise haben wir auch noch 200kg Cascara mitgebracht.

Über die Coteca in Hamburg, haben wir ein Ehepaar kennen gelernt, das in Nepal ein sehr schönes Kaffeeprojekt aufbaut. Es ist toll, zu sehen, welche Möglichkeiten Kaffee bietet, Sinn zu finden und den Benachteiligten in dieser Welt helfen. Mehr dazu weiter unten.

Für uns geht es Ende Oktober zurück nach Guatemala. Die neue Ernte steht bevor und es gibt vorher noch viel Arbeit.

Saludos vom Grossensee,

Dethlev Cordts

## C o t e c a 2 0 1 6

Die drei Tage der Kaffeemesse in Hamburg haben Doña Milvia und ich am Messestand der CTS von Thomas Stehl Kundengespräche geführt und Fragen beantwortet. Wir sind in den zahllosen Diskussionen zeigte, erfreut sich unser kleines Projekt außerordentlicher öffentlicher Aufmerksamkeit und hoher Glaubwürdigkeit. Messebesucher aus aller Welt kannten das Projekt Lampocoy und wollen es auch zukünftig mit Rat und Tat unterstützen.



Gut besucht: Die Verkostungen von Thomas Stehl auf der Coteca



## Lampocoy in Flaschen

Die Kaffeerösterei Klingler in Bingen, mitten im Weinanbaugebiet am Rhein, hatte die wunderbare Idee, Kaffeebohnen aus Lampocoy in Weinflaschen zu füllen und diese zusammen mit einer Flasche Wein als Präsent anzubieten.

Die Kunden haben das begeistert angenommen: Über 100 Flaschen mit je 280g Lampocoy wurden verkauft.

Zum diesjährigen Weihnachtsgeschäft wird es in Bingen auch wieder Lampocoy in Flaschen geben.



<https://www.facebook.com/kaffeeklingler/photos/pcb.917628618292311/917626661625840/?type=3>



## Kaffeeprojekt Nepal

Auf der anderen Seite der Elbe, im gemütlichen Hamburger Stadtteil Finkenwerder wohnen Fritz Lange und seine Frau Pamela Schliephake. Die beiden bauen jetzt neben ihrer Arbeit in Deutschland

ein Kaffeeprojekt in Nepal auf und wir haben sie zu einem Tässchen Lampocoy und zum Erfahrungsaustausch eingeladen.

Schon seit Jahren hatte Fritz Lange mit Spenden ein Waisenhaus in der Nähe von Kathmandu unterstützt (<http://www.paorc.org.np/>). Jetzt wollten er und seine Frau mehr tun. Über Klaus Langen von der Deutschen Röstergilde, den sie beim Wandern in den Alpen kennen gelernt hatten, waren sie auf das Thema Kaffee aufmerksam geworden und weil es in Nepal sehr guten Arabica gibt, lag es nahe, zu versuchen, ein kleines Kaffeeprojekt zu starten. Es ging den beiden nicht anders, als Milvia und mir vor fünf Jahren in Guatemala: Alles dauert in Nepal



Pamela Schliephake und Fritz Lange vor dem 6kg-Röster

dreimal so lange, die Bürokratie bremst, die Widerstände gegen westlichen Arbeitseifer sind enorm. Erschwerend kam im letzten Jahr auch noch das Erdbeben hinzu. Aber am Ende hat dann doch noch alles geklappt. Im Waisenhaus steht jetzt ein 6kg-Coffee-Pro-Röster

vietnamesischer Bauart, und eines der Waisenkinder wurde von Fritz angelernt, die Arabica-Bohnen einer nahe gelegenen Kooperative für den nationalen Markt rösten.

Sinn des Projektes ist die Hilfe zur Selbsthilfe, nicht der Export nach Europa. Der Mehrwert aus der Kaffeeproduktion soll in Nepal verbleiben um dort Arbeitsplätze und Einkommen zu schaffen. Der weitere Plan sieht dann vor, eine Anlage zur nassen Aufbereitung des Hochland-Arabicas zu bauen und über die Ausbildung der Kaffeebauern die Qualität zu steigern. Potentielle Kunden sind die Hotels und Restaurants, in denen Trecking-Touristen aus dem Westen nach gutem Kaffee fragen, bevor sie zum Mount Everest oder zum Annapurna aufbrechen.

Ein tolles Projekt und eine super Initiative. Wir drücken die Daumen!



## Nachrichten aus Lampocoy

### **Microlot Don Juan**

Ende September ist auch der letzte Kaffee aus Lampocoy in Hamburg eingetroffen. Zusammen mit 200kg Cascara ist das „Microlot Don Juan“ jetzt bereit zur Auslieferung.



## Neue Ernte wird gut

Trotz der Trockenheit im Mai haben sich die Kirschen nach der Blüte gut entwickelt. Don Victor sagte, dass er eine gute Ernte und hohe Qualität erwartet. Die Zweige der Kaffeesträucher sind prall voll mit grünen Kirschen, die jetzt noch ein paar Monate reifen, bis sie dann bis März 2017 abgeerntet und aufbereitet werden.



## Kaffeereise 2017

Die nächste Kaffeereise zu drei Anbaugebieten in Guatemala und natürlich auch nach Lampocoy findet statt in der Woche vom:

**21. bis 28. Januar 2017**

Der Preis beträgt € 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 viel Abenteuer und Spaß! Die Gruppe ist jetzt fast voll, aber es gibt noch drei Plätze.

Mitkommen kann jeder - nicht nur Röster und Fachleute!



## Spenden

Die KFE Rösterei in Landau hat € 100,- gespendet  
€ 150,- kamen von der Detmolder Kaffeerösterei, die seit 2013 nun  
schon insgesamt € 720,- für soziale Zwecke in Lampocoy überwiesen  
hat.

Geld statt Geburtstagsgeschenk: € 200,- hat Ina Zimprich gespendet

### **Spendenkonto:**

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

### **Stichwort:**

Spende für Lampocoy

Alle Spenden gehen zu 100% direkt ins Projekt und werden für den  
Kauf von Sachmitteln wie Baustoffen, Medikamenten oder Lehr- und  
Lernmitteln verwendet, die vor Ort von uns persönlich verteilt werden.

Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

### **CTS Coffee Trading Stehl GmbH**

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

Fon: 040/65794803

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

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