

# Lampocoy

Frohes Fest!



umweltfreundlich  
sozialverträglich  
direkt gehandelt



Liebe Leute,

der Dezember ist für Kaffeeröster ja immer ein Monat voller Arbeit. Für uns hier in Guatemala ist das nicht viel anders: Mitte Dezember beginnt die neue Ernte und bis Mitte März haben wir dann reichlich zu tun.

Die Idee, den Menschen in Lampocoy mit einer direkten Vermarktung ihres Kaffees in Europa zu helfen, geht ins siebte Jahr und mit jedem Jahr gewinnen wir an Erfahrung. Das Projekt Lampocoy wächst noch immer und die Menschen vor Ort spüren die Verbesserungen inzwischen in ihrem Alltag - gracias a la vida\*!

Ihnen allen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2017!

Herzlichst,

Ihr Dethlev Cordts

\* Gracias a la Vida: Danke dem Leben - Titel eines Liedes der argentinischen Sängerin Mercedes Sosa

## Nachrichten aus Lampocoy

### Neue Brain Power für Lampocoy

Um die Abläufe im gesamten Prozess vom Kaffeestrauch und der Ernte bis zum trockenen Pergamino besser organisieren und kontrollieren zu können, haben wir für die kommende Ernte zwei sehr kompetente Leute angestellt, die mit den regionalen Gegebenheiten bestens vertraut sind, über eine hohe Fachkompetenz verfügen und mit allen Wassern gewaschen sind.



Vater Und Sohn: Victor Ricardo (li) und Victor Hugo (re) managen das Projekt Lampocoy

Don Victor Hugo war schon unser Mann der ersten Stunde. Als wir 2012 die ersten 20t Tonnen Kaffee aus Lampocoy nach Europa brachten, war er der Präsident der Kooperative La Union. Inzwischen

arbeitet er nur noch für uns und weil das Projekt gewachsen ist, haben wir gleich auch noch seinen Sohn Victor Ricardo mit ins Boot geholt.

Don Victor Ricardo hat Kaffeewirtschaft studiert und bereits drei Jahre im Beneficio von La Union gearbeitet. Er gehört zu der neuen Generation von Kaffee-Agronomen in Guatemala, die kompromisslos auf Qualität setzen und er bringt viele neue Ideen in das Projekt ein.

Vater und Sohn werden gemeinsam die Plantagen neu vermessen, die Mengen bestimmen, die von jeder Plantage angekauft werden können und die Qualität der Ware überprüfen. Außerdem organisieren sie die Transporte und überwachen die nasse Aufbereitung, die Trocknung und Lagerung des Kaffees.

Gemeinsam werden wir mit den beiden Don Victors für eine weitere Verbesserung der Qualität des Lampocoy *grand cru* arbeiten!



## Cooperativa El Milagro

Bei den aktuellen Verhandlungen um die Kosten für die Nasse Aufbereitung mit dem Vorstand der Kooperative *La Union* hat sich gezeigt, dass uns die Zusammenarbeit mit nur einem einzigen Partner in eine schlechte Verhandlungsposition bringt. Der Vorstand wollte die Monopolstellung zu nutzen, um die Preise um 50% zu erhöhen. Wir mussten die Verhandlungen ohne Ergebnis abbrechen.



Don Felix ist Präsident der Cooperative El Milagro

Hinzu kommt, dass die 42 Kleinbauern der Kooperative *La Union* unserem schnell wachsenden Projekt inzwischen nicht mehr genug Kaffee in hoher Qualität liefern können. Wir hatten uns daher schon seit dem letzten Jahr nach weiteren Produzenten und Aufbereitungsanlagen umgesehen.

Ab sofort arbeiten wir - auf Anregung von Don Victor Hugo und seinem Sohn (s.o.) - auch mit der Kooperative *El Milagro de Lampocoy* \* zusammen. Ein großer Vorteil dieser Erweiterung liegt auch darin, dass wir die



Don Victor Hugo (li) macht Verbesserungsvorschläge im Beneficio El Milagro

Kosten für den Transport der reifen Kirschen senken können, denn die Aufbereitungsanlage der Kooperative *El Milagro* liegt mitten im Projektgebiet, direkt in Lampocoy. Die Kooperative hat 33 Mitglieder mit

knapp 40ha Kaffee. Die Zahl der Kleinbauern-Familien, die von dem Projekt profitieren erhöht sich damit auf 75.



Das neue Beneficio

Zusammen mit unseren beiden Agronomen haben wir das Beneficio von *El Milagro* inspiziert und einige Verbesserungsvorschläge gemacht. Vor allem fehlt noch ein Ruhebecken, das jetzt noch vor der neuen Ernte gebaut wird.

\* deutsch: Das Wunder von Lampocoy

Die Preisverhandlungen mit der Kooperative *El Milagro* verliefen sehr konstruktiv, und nachdem sich das herumgesprochen hatte, konnten wir auch mit der Kooperative *La Union* einen angemessenen Preis aushandeln. Beide Kooperativen werden sich in Zukunft die Arbeit der nassen Aufarbeitung und Trocknung teilen.



## Kaffeereise independent

Es gibt zweierlei Kaffeereisen: Einerseits die Reisen zu Schnäppchenpreisen, veranstaltet und co-finanziert von den Produzentenvereinigungen der Anbauländer, und dann es gibt es noch die unabhängig organisierten Kaffeereisen, die keinem Sponsor verantwortlich sind.

Die Produzentenvereinigungen der Kaffee anbauenden Länder laden potentielle Kunden gern ein, um ihre Kaffees zu bewerben und subventionieren die Reisen, um das Angebot attraktiver zu machen. Das Ergebnis ist dann oft, dass die Röster aus Europa und den USA von einer Großfinca zu nächsten eilen, jeden Tag das gleiche sehen, exquisit speisen und wohnen, von den eigentlichen Problemen der Kaffeewirtschaft aber wenig erfahren. Grund:



Mit der Gruppe auf einer Öko-Finca in Atitlán

In den Produzentenvereinigungen haben vor allem die Großbauern das Sagen: Sie bestimmen das Programm der Reise, welche Finca besucht wird und wer seinen Kaffee vorstellen darf. Kleinproduzenten und die mit dem

Kaffeeanbau leider sehr oft verbundene bittere Armut bekommen die Gäste da in der Regel nicht zu sehen.



Kaffee authentisch: bei den Kleinbauernfamilien in Lampocoy

Auf unseren unabhängig organisierten Reisen möchten wir unseren Kunden alle Facetten der Kaffeeproduktion vorstellen, vom fachlich hochkompetenten Großbauern mit seinen modernen Aufbereitungsanlagen bis zu den ganz kleinen, in Kooperativen organisierten Kleinbauern, von der traditionellen Produktion im Nebenerwerb bis zum engagierten Öko-Projekt - mit freiem Zugang zu allen Anlagen.

Nicht umsonst erfreut sich unsere unabhängig organisierte Kaffeereise durch Guatemala größter Beliebtheit. Im kommenden Januar erwarten wir 21 Gäste zu zwei Reisen..... und für ganz spät Entschlossene hätten wir noch zwei Plätzchen für die Zeit vom 21. bis 28. Januar frei.



## Hilfe für die Vorschulkinder

Immer wieder erreichen uns Spenden von Kaffeeliehabern und Röstern, die unser Projekt unterstützen möchten. Da wir glauben, dass Bildung und Gesundheit die besten Voraussetzungen schaffen, um die Situation der Menschen in Guatemala nachhaltig zu ändern, leiten wir diese Gelder vor allem an die Gesundheitsposten und Schulen weiter - stets und ausschließlich in Form von Sachmitteln.



Das völlig verfallene Schulgebäude für die Vorschulkinder

Durch einige großzügige Spenden war es im letzten Jahr schon möglich, in der Schule Taguayni neue Sanitäreanlagen und eine Schulküche zu bauen. Jetzt wurde uns erneut eine größere Spende angekündigt und wir können den Bau eines neuen Unterrichtsgebäudes für die Vorschulkinder der Schule Capucalito in Angriff nehmen. Das alte Gebäude war zum Unterrichten nicht mehr geeignet. Wir haben daher beschlossen, den Neubau zu finanzieren. Kosten: ca. € 6.000,-.

Wir kaufen für diesen Neubau ausschließlich das Baumaterial und bezahlen nicht die Arbeit. Wir sind der Meinung, dass Eltern und Lehrer gemeinsam diese Aufgaben übernehmen können. Damit steigt

gleichzeitig die Wertschätzung für das Geleistete bei allen Beteiligten.

Alle Spenden, die uns zukommen, werden immer direkt weitergeleitet und für soziale Zwecke verwendet. Sie kommen damit zu 100% den Menschen in in der Lage Lampocoy zugute. Jeder Cent kommt dort an, wo er hin soll!



Ein neues Haus für die Vorschulkinder muss her!

**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](mailto:info@kaffeestehl.de)

Fon: 040/65794803

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

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