

Lampocoy

grand cru



umweltfreundlich
sozialverträglich
direkt gehandelt



Liebe Leute,

das Projekt Lampocoy wächst und damit ergeben sich neue Herausforderungen.

Derzeit haben wir richtig viel Arbeit: Nicht nur, dass die Ernte in vollem Gange ist, Umstellungen innerhalb einer der Kooperativen führen zu Engpässen bei der nassen Aufbereitung des Kaffees. Wir sind vor Ort und arbeiten gleich auf mehreren Baustellen. Glücklicherweise hatten wir vorgesorgt und so gibt es gute Lösungen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in Neue Jahr und möge der Kaffee noch besser werden, als er schon 2016 war!

Herzlichst,

Ihr Dethlev Cordts

Engpass im Beneficio



Planung erforderlich! Fermentationsbecken

Wenn am Abend die gepflückten Kirschen von den Plantagen im Beneficio eintreffen, müssen sie noch in der Nacht gewaschen, verlesen, entpulpt und ins Fermentationsbecken gefüllt werden, sonst verderben sie. Nach der Fermentierung, 28 Stunden später, werden sie erneut gewaschen, verlesen und dann müssen sie zügig getrocknet werden - in der Sonne oder im Trommeltrockner.

Damit diese Prozesse reibungslos ablaufen und die Anlage aus- aber nicht überlastet ist, müssen die Durchflussmengen genau aufeinander abgestimmt werden - das erfordert genaue Planung.

Da die Kooperative sowohl unseren, als auch eigenen Kaffee verarbeitet, achten wir darauf, dass die Kaffees streng voneinander getrennt werden. Auch das verkompliziert die Abläufe und die Zeiten für die Belegung der Fermentationsbecken und Trockenanlagen. Unsere beiden fest angestellten Agronomen überwachen diese Prozesse lückenlos.

Durch die Aufnahme einiger neuer Mitglieder hat sich das von der Kooperative zu verarbeitende Kaffeevolumen in diesem Jahr deutlich vergrößert. Es kommt aktuell zu Engpässen in der Anlage und wir weichen zum Trocknen des Pergamino daher schon in unser zweites



Don Victor Roberto arbeitet im Beneficio



Don Victor Hugo ist jetzt Tag und Nacht im Einsatz

Beneficio aus. Wir sind froh, dass wir diese Möglichkeit haben. Die zweite Anlage steht uns seit Anfang Dezember zur Verfügung.

Wir werden ab sofort außerdem einen angemieteten Trocknungsplatz im Tal des Rio Motagua nutzen. Der Pergamino wird nach dem Waschen sofort ins Tal gefahren und dort in der Sonne getrocknet. Das kommt

auch der Qualität unseres Kaffees zugute. Unsere beiden Agronomen Victor Hugo und Victor Roberto leisten hervorragende Arbeit!



Natas - Sahne

Die Ernte hat Anfang Dezember, etwas später als normal, begonnen. Die Qualität der Kirschen ist hervorragend, auch wenn es hier und da noch Schäden aus der Trockenheit im Mai gibt. In den letzten Wochen hat es dagegen sehr viel geregnet, was das Gewicht der Kirschen vergrößert und Pilzbefall und



Schlechte Kirschen, Natas, schwimmen oben und werden aussortiert

Fäulnis Vorschub leistet. Diese schlechten Kirschen werden entweder gar nicht erst gepflückt, oder aber im Prozess der nassen Aufbereitung ausgesondert. Wir rechnen jedes Jahr mit 3 bis 5% Ausschuss.

Das, was gleich im ersten Schritt der Aufbereitung oben auf dem Wasser schwimmt (siehe Bild), sind die die natas (von spanisch nata, Sahne) Dieser Kaffee ist Ausschuss, wird gesondert fermentiert und getrocknet und auf dem heimischen Markt verkauft. Die Einnahmen aus dem Verkauf verwenden wir, um wieder Kaffeekirschen zu kaufen.



La Pista

Der Kaffee, den wir exportieren muss zweimal über eine der gefährlichsten Strassen der Welt transportiert werden: einmal als Pergamino vom Lager Gualán nach Guatemala City und dann sechs



Vollsperrung - eingestürzte Brücke bei Gualán

Wochen später von dort in den Exporthafen von Santo Tomás de Castillo.

Die Strecke ist 275 km lang und besteht zum größten Teil aus einer zweispurigen Asphaltstrasse. Im Volksmund heißt sie die „pista de los muertos“ - die „Strasse der Toten“. Man kann sich schon vorstellen warum, denn der gesamte Verkehr zwischen Hauptstadt und Hafen windet sich in engen Kurven über einen Höhenunterschied von 1.500 m um tausende von lebensgefährlichen Schlaglöchern. Nachts fahren die LKW quasi Stossstange an Stossstange und es ist unmöglich, die Pista zu überqueren. Immer wieder stürzen Brücken ein, denn das Material ist alt und ermüdet und die Lastwagen werden immer schwerer.



Vollsperrung: Autobahnbaustelle am Hang der Vulkane

Die parallel zur „Pista“ verlaufende Eisenbahnlinie - seinerzeit zum Export von Bananen gebaut - wird seit 35 Jahren nicht mehr genutzt. Sie ist inzwischen völlig verfallen, die Brücken eingestürzt, die Gleise

herausgerissen. Die Regierung setzt leider auf die Strasse, statt auf die Bahn.

Die Pista, über die sich der gesamte Export Guatemalas in den einzigen Karibik-Hafen wälzt, wird seit einigen Jahren mit Entwicklungsgeldern aus National-China zu einer vierspurigen Autobahn ausgebaut. Bislang sind 60km fertig. Sie führen von der Hauptstadt hinab, durch die Vulkanaschen des Hochlandes ins Erdbeben gefährdete Tiefland. Bei den heftigen tropischen Regenfällen kommt es immer wieder zu katastrophalen Rutschungen an den Hängen, die die Strasse tagelang blockieren. Seit zehn Jahren ist die Strecke eine abenteuerliche Dauerbaustelle.

Im weiteren Verlauf der neuen Strasse müssen alle direkten Anlieger umgesiedelt werden, denn deren Häuser stehen unmittelbar am Rand der alten Strecke. All das dauert. Wir hoffen dringend, in einigen Jahren eine gut ausgebaute vierspurige Autobahn auf dieser Strecke zu haben - wenn es dann noch Geld aus Taiwan gibt.....



Kaffeereisen ausgebucht

Unsere Kaffeereisen erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Die nächsten beiden Termine im Januar 2017 sind ausgebucht.

Thomas Stehl hatte seine Kunden zu einer fünftägigen Reise eingeladen, zu der wir zehn Teilnehmer erwarten und unsere eigene Reise beginnt gleich im Anschluss mit 13 Teilnehmern.

Marco, Milvia und ich freuen uns auf die Gäste aus Europa. Im nächsten Infobrief gibt es Bilder und einen Reisebericht.

Spenden

Im Dezember sind größere Spenden für soziale Zwecke im Projekt Lampocoy eingegangen:

7.000,- Euro hat Hans Schönenberger vom Caffé Cervino in Naters/Schweiz gespendet. Für 6.000,- Euro dieser Spende wird im Projektgebiet ein neues Schulgebäude für die Vorschulkinder gebaut. Für 1.000 Dollar haben wir für den Kaffeebauern José Monges einen neuen Dieselmotor gekauft, mit dem ein Entpulper auf seiner abgelegenen Farm angetrieben werden soll. José Monges betreibt für das Caffé Cervino ein Microlot.



José Monges (li) und sein neuer Motor - ein Einzylinder Diesel

€ 400,- haben Björn Kathreiner und sein Frau gesammelt und für Medikamente gespendet

€ 1.500,- hat uns die Willy Hagen GmbH in Heilbronn gespendet.

Danke!

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.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

Einem guten Start ins Neue
Jahr!

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.