

Lampocoy

grand cru



umweltfreundlich
sozialverträglich
direkt gehandelt



Liebe Leute,

der Januar ist für uns immer ein Monat voller Arbeit. In diesem Jahr war besonders hart, weil wir auf mehreren Baustellen gleichzeitig aktiv werden mussten.

Aber neue Herausforderungen führen ja auch zu neuen Lösungen und wir sind jetzt, Anfang Februar stolz, die richtigen Entscheidungen für die Zukunft getroffen zu haben. Mehr dazu weiter unten.

Gerade kommen wir aus Lampocoy zurück. In diesem Jahr hatten wir 23 Gäste aus Europa auf zwei Kaffeereisen durch Guatemala. Ein paar schöne Bilder weiter unten.

Herzlichen Gruß aus Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Auf zu neuen Horizonten

Seit 2012 hatten wir mit der Kooperative La Union zusammen gearbeitet. In den fünf Jahren haben wir aus den Mitteln des Projektes das gesamte Beneficio saniert, eine Kläranlage gebaut, neue Rohrleitungen installiert, die Fermentationsbecken gefliest und Motoren, Pumpen, Werkzeuge und Ersatzteile angeschafft. Tee-Peter-Kaffee aus Freiburg hatte einen Probat-Röster gespendet.

Anfang Januar hat uns die Junta Directiva, das Leitungsgremium der Kooperative La Union, vor die Tür gesetzt und uns den Zugang zu dem gespendeten Röster verweigert, obwohl wir mit der Vollversammlung der Kooperative noch Dezember einen neuen Vertrag für die nasse Aufbereitung der aktuellen Ernte gemacht hatten und auch die Nutzung des Rösters vertraglich vereinbart ist.



Ein Bild aus besseren Tagen. Derzeit ist das Verhältnis zur Kooperative La Union zerrüttet

Mitten in der Erntezeit bringt so etwas viel zusätzliche Arbeit und Stress, aber zusammen mit Victor Hugo und Victor Roberto, unseren beiden Agronomen, ist es uns gelungen, die Situation zu retten. Seit einem Monat arbeiten wir den Kaffee in drei verschiedenen, näher an den Produzenten gelegenen Beneficios auf und trocknen den Pergamino auf einem angemieteten Platz in Gualán (s.u.).



Besuch von Röstern aus Europa in unserem neuen Beneficio in Taguayni

Wir sind damit jetzt völlig unabhängig von der Kooperative und können dezentralisiert und kostengünstiger arbeiten. Das Trocknen des Kaffees in der Sonne spart nicht nur Geld, sondern entlastet auch die Wälder der Region.

Trotz der enormen Anstrengungen der letzten Wochen, sind wir deshalb recht zufrieden mit den Veränderungen und wir danken Victor Hugo und Victor Roberto für ihren unermüdlichen Einsatz für unser Projekt!

In Sachen Probat-Röster ist das letzte Wort allerdings noch nicht gesprochen. Wir warten jetzt noch die Neuwahlen des Vorstandes der Kooperative La Union im März ab um die Sache dann zu klären.



Neuer Trockenplatz in Gualán

Während es oben in den Bergen, rund um die Kaffeeplantagen, fast das ganze Jahr über sehr viel regnet, scheint unten im Tal fast durchgehend die Sonne. Wir nutzen diese Rahmenbedingungen ab sofort für das Projekt und bringen den nass aufbereiteten Pergamino nach dem Waschen sofort ins Tal nach Gualán, wo er in der Sonne 10 bis 12 Tage trocknen kann.



Zu dem neuen Platz zum Trocknen des Pergamino gehört auch ein Lagerhaus

Die Transportkosten steigen dadurch zwar etwas an, aber auf der anderen Seite müssen wir kein Holz für die Trommeltrockner ankaufen, was ökologisch ohnehin fragwürdig ist.

Spekulation in Lampocoy

Jedes Jahr Ende Januar blickt die Kaffeewelt nach Brasilien. Wie wird die Ernte beim größten Produzenten der Welt? Wie werden sich die Preise entwickeln?

Schon Mitte Januar gab es in Guatemala Gerüchte, nach denen die Ernte in Brasilien in diesem Jahr niedriger ausfallen wird. Die New Yorker Börse reagierte zwar gelassen, aber in Lampocoy und Umgebung stiegen die Preise von einem Tag auf den anderen um 15% - eine Spekulationsblase!



Spekulationsobjekt Kaffeebohne

Grund war die Zockerei der reichen Bauern, die plötzlich begannen große Mengen Kaffee aufzukaufen, in der Hoffnung, dass die Preise steigen. Steigt aber die Nachfrage in Lampocoy, steigt der Preis, den die Coyotes, die fliegenden Aufkäufer, der Kleinbauern zahlen. Und da müssen wir mithalten, um Kaffee für unsere Kunden zu bekommen. Treue und Dankbarkeit wegen der guten Geschäfte in den letzten Jahren spielen für die armen Bauern dabei keine Rolle. Wir haben damit aber kein Problem, sondern gönnen den Bauern ihr zusätzliches Einkommen, das sie so haben.

Regionale Preisschwankungen, jenseits der Bewegungen am Weltmarkt, sind bei uns normal. Wir haben gelernt, damit zu leben und unsere Kunden in Europa ziehen mit.



Kaffeereisen 2017



Auf dem Pick Up unterwegs im Projektgebiet

Thomas Stehl von CTS hat uns mit neun seiner Kunden besucht. Gleich anschließend war unsere eigene Reise mit 13 Gästen ausgebucht.

Beide Reisegruppen haben nicht nur das Projekt Lampocoy ausführlich kennenlernen können, wir waren auch noch auf der Rainforest Alliance zertifizierten Finca Santo Tomás Pachuj in der Anbauregion Atitlán und bei Hans Masch auf seinem Großbetrieb rund um die Finca Pastores.

Unser Reiseangebot erfreut sich wachsender

Beliebtheit und daran sind sicher nicht nur die abenteuerlichen Fahrten auf dem Pickup verantwortlich.

In Lampocoy sehen wir den gesamten Prozess der Kaffeeproduktion und besuchen die Bauern zuhause. Transparenz ist unser oberstes Gebot.



Nasse Aufbereitung in Theorie und Praxis



Hans Schönenberger von Caffé Cervino bringt seine Spenden gern persönlich nach Lampocoy.



Text hier eingeben

Verkostung auf der Finca Santo Tomás Pachuj: Carsten Schäfer beim Handaufguss

Spenden

Michael Renner hat 60,- Euro gespendet.

Hans Schönenberger und Steffi Kujawski hatten Lernmaterialien, einen Dieselmotor und Gartengeräte für die Bauern und deren Kinder mitgebracht und sie während der Kaffeereise vor Ort persönlich übergeben.

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



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.