

Lampoco y grand cru



umweltfreundlich
sozialverträglich
direkt gehandelt



Liebe Leute,

die Kaffeeernte geht jetzt dem Ende entgegen. Was noch fehlt, ist die Spätlese. Es waren anstrengende Monate mit vielen Umstellungen in den Aufbereitungsanlagen und auf den Trockenplätzen.

Schon jetzt planen wir für die nächste Ernte: Wir planen den Zusammenschluss von mehreren Kleinbauern-Kooperativen um Kosten zu sparen. Und schauen Sie mal in unseren neuen Projekt-Film rein

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Nach der Ernte ist vor der Ernte

Im Januar hatte uns die Kooperative La Union nach fünf Jahren überraschend die Zusammenarbeit aufgekündigt - wir hatten im letzten Infobrief darüber berichtet.

Gemeinsam mit unseren beiden Agronomen haben wir dann für die Aufbereitung unseres Kaffees drei weitere Beneficios angemietet. Die Zusammenarbeit mit den Kooperativen, die diese Beneficios betreiben, war so gut, dass wir sie im kommenden Jahr fortsetzen möchten. Alle Kleinbauern, die in diesen drei Kooperativen organisiert sind, haben sehr guten Kaffee, und weil unser Projekt wächst und wir neue Lieferanten brauchen, lösen sich die Probleme zum Positiven. Neben dem Kaffee, den wir von unseren Microlots beziehen und von den Bauern der alten Kooperative, die uns auch weiterhin ihren Kaffee verkaufen, werden wir ab kommender Ernte also ca. 40 neue Kleinbauern in das Projekt aufnehmen können.



Don Victor Im Beneficio „El Milagro“ in Lampocoy

Angedacht ist auch schon, einen neuen Trockenplatz für alle drei Kooperativen gemeinsam zu bauen bzw. zu anzumieten. Dafür werden alle Beteiligten im Sommer nach Krediten schauen - die Kooperativen bei den Banken in Guatemala und bei der Dachorganisation der Kleinbauernkooperativen, und ich in Deutschland.



Derzeit trocknen wir den Pergamino auf einem angemieteten Platz in Gualán

Wir benötigen außerdem zwei kleine LKWs, um den nassen Pergamino vom Beneficio ins Tal zu bringen und eine dieselgetriebene Pumpe mit Notstromaggregat für den Fall, dass mal wieder der Strom ausfällt. All das sollte machbar sein, sofern die Kooperativen sich in der Finanzierung einig werden und die Banken unsere Pläne abnicken. Für den 5. März haben wir alle Beteiligten zu einer Versammlung eingeladen.



Neuer Lampocoy-Film

Nach der Reise im Januar waren zwei Röster noch mit bei uns im Petén, um die Maya-Pyramiden zu besuchen und ein paar Tage Urlaub zu machen.

Ich habe die Gelegenheit genutzt und mit beiden ein längeres Interview gemacht. Herausgekommen ist ein neuer kleiner Film über das Projekt und den Kaffee. Ein großes Dankeschön an Jochen Peter und Hans Schönenberger!

Der Film ist bei Youtube zu sehen unter dem Link:

<https://www.youtube.com/watch?v=agb4GmVT8Ps&t=83s>



Rest Cascara im Angebot

Im vergangenen Jahr hatten wir versucht, die Kassen der Bauern mit dem Verkauf von Cascara, also getrockneter Pulpe aufzubessern. Das ist bei der Kaffeeproduktion ein Abfallprodukt, das sich inzwischen in Europa als Getränk großer Beliebtheit erfreut. Wir hatten probeweise 200kg



Cascara aus Geisha-Kaffeekirschen gekauft und die liegen noch fast komplett in Hamburg im Lager. Wahrscheinlich war der Preis von € 20,- pro Kilogramm zu hoch. Die Cascara ist vakuumverpackt und behält ihre Qualität, verursacht aber derzeit nur Kosten für das Lager.

Wir möchten Ihnen diese Cascara jetzt für € 12,-netto/kg anbieten. Nehmen Sie uns doch bitte ein paar Kilogramm ab. Es ist wirklich gute Ware. Sprechen Sie bitte Thomas Stehl an.

Der Nuevo Oriente kommt!

Seit vielen Jahren gilt der Nuevo Oriente, unser Anbaugebiet im Osten, als das Armenhaus Guatemalas. Hohe Arbeitslosigkeit, katastrophale Infrastruktur und eine völlig verarmte Landbevölkerung ließen bislang nicht viel Hoffnung auf eine bessere Zukunft aufkommen. Der Kaffee aus dem Nuevo Oriente stand auch immer im Schatten der großen Namen wie Huehuetenango oder Antigua.

Umso überraschender war es, dass 2016 erstmals ein Kaffee aus dem Nuevo Oriente die Cup of Excellence gewinnen konnte. Don Pompey Castillo von der Finca Kalibus La Sierra setzte sich mit seiner Mischung der Varietäten Geisha und Catimor gegen die gesamte Konkurrenz durch.

Aber auch unser Nuevo Oriente konnte wieder punkten: Zum vierten Mal gewann der Lampocoy *grand cru* eine Goldmedaille der Deutschen Röstergilde, diesmal in der Röstung der Maya-Kaffeerösterei in Hamburg. Der Kaffee kommt direkt von einem Microlot in der Lage Lampocoy. Herzlichen Glückwunsch an Christian Haase und sein Team



Stolz: Christian Haase (re) und Vladimir Gosmann
(Foto: Birthe Haase)

Neue Kaffeekrankheit im Anmarsch

Der Kaffeerost, der seit 2013 in ganz Mittelamerika Ernteauffälle bis zu 40% verursacht hatte ist noch nicht ganz abgezogen, da droht schon neues Unheil.

Die Pilzkrankheit Anthracnose wird seit ein paar Monaten im Anbaugebiet Antigua beobachtet. Wieder ist es ein Pilz. Der Erreger *Colletotrichum coffeanum* könnte der Kaffeewirtschaft in Guatemala erneut schlimmste Probleme bereiten.



Vertrocknete Kaffeekirschen - Anthracnose (Foto: Thomas Stehl)

Der Pilz wurde zuerst 1922 in Kaffeeplantagen in Kenia beobachtet und hat inzwischen den Atlantik überquert (1). Experten beschreiben Ernteauffälle von bis zu 80% in Ostafrika (2).

Auch in Lampocoy ist der Pilz schon angekommen. Vereinzelt Kaffeesträucher sind an Anthracnose erkrankt. In unseren bunten Mischwirtschaften findet die Krankheit aber keine guten Rahmenbedingungen, um sich epidemisch auszubreiten. Hoffen wir, dass das so bleibt!

Quellen:

(1): www.extento.hawaii.edu/Kbase/Crop/Type/c_coffe.htm

(2) Silva, Diogo N, Analysis of the neutral and adaptive genetic variation of *Colletotrichum kahawae* and its relationship with the *C. gloeosporioides* complex. Lisbon: University of Lisbon 2010

Neues Schulgebäude



Langsam wachsen die Mauern des Vorschulkindergartens in die Höhe

Hans Schönenberger von der Rösterei Caffé Cervino in Naters/Schweiz hatte Geld für den Bau eines Schulgebäudes gesammelt. Im Januar war er selber vor Ort und konnte sich vom Fortgang der Arbeiten überzeugen. Jetzt sind die Fundamente fertig und die Mauern wachsen langsam in die Höhe.

Die Arbeit wird von den Eltern der Schulkinder ehrenamtlich erbracht. Aus den Spendengeldern wird ausschließlich Baumaterial gekauft. Ist ein Bauabschnitt fertig, bekommen wir Fotos und überweisen eine weitere Rate für den Kauf von Material an unseren Agronomen Don Victor. Er kauft dann das erforderliche Material und liefert es zur Baustelle. Dieses System hat sich jetzt bei mehreren Bauvorhaben gut bewährt und schließt den Missbrauch der Gelder aus.



Alle Spenden kommen wie immer zu 100% den Menschen zugute.

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.