

Lampocoy

grand cru



sozial- und umweltverträglich
direkt gehandelt
enkeltauglich



Foto: Bernhard Nimitsch

Liebe Leute,

wir sind mitten in der Ernte, da erreicht uns aus Deutschland die Nachricht, dass der Lampocoy aus dem letzten Jahr bereits ausverkauft ist. Damit hatten wir nicht gerechnet! Wir werden die Menge also erneut erhöhen und können so zwanzig weitere Familien ins Projekt aufnehmen.

Während sich die Pandemie hier noch zurückhält, haben sich erneut tausende von Menschen auf den Weg nach Norden gemacht, Ziel USA.

Unser neuer Exporteur heißt Dinamica: Lauter junge Leute, die um die neuen Entwicklungen am Spezialitätenmarkt wissen. Das geht nach vorne los - hoffentlich!

Saludos de Guatemala,

euer Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Neuer Exporteur



Einführungsseminar für Don Victor Hugo und Don Victor Roberto (2. und 3. von re.)

Gerade hatten wir im vergangenen November einen neuen Exporteur gefunden, mit dem es sich ganz gut anließ, als sich herausstellte, dass das Geld von dort zu den Produzenten viel zu langsam fließt. Manche Unternehmer sind ja stolz darauf, dass sie nur verzögert zahlen. Bei uns ist das unmöglich! Die Kleinbauern erwarten sofort ihr Geld, wenn die Kaffeekirschen den Hof verlassen und sie haben ein Recht darauf. Wer nicht

weiß, wie er morgen seine Kinder satt bekommt, kann nicht aufs Geld warten und einem Exporteur Kredit geben.

Wir haben also zu anderen Exporteuren in Guatemala Kontakt aufgenommen und sind mit der Firma Dinamica handelseinig geworden. In diesem Unternehmen arbeiten viele jüngere Leute, die sich mit den neuen Entwicklungen am



Kalibrierung der Feuchtemesser

Spezialitätenmarkt recht gut auskennen und sie können auch unsere Projektkaffees und Microlots separat verarbeiten. Der Maschinenpark ist modern ausgestattet und die ersten finanziellen Transaktionen verliefen reibungslos. Wir hoffen also, dass wir mit Dinamica einen

verlässlichen Partner für die kommenden Jahre gefunden haben.

Don Victor Hugo und Don Victor Roberto, unsere beiden Agronomen haben ein kurzes Einführungsseminar bei Dinamica gemacht, alle Aktivitäten koordiniert und die Messgeräte kalibriert. Gleichzeitig fand eine erste Verkostung unserer neuen Kaffees statt um die Qualitäten zu bestimmen. Ergebnis: Top!



Betriebsgrößen ändern sich

Wir beobachten seit ein paar Jahren, dass gerade diejenigen Kleinbauern, die längere Zeit im Projekt sind und damit stets besser verdient haben, ihre Plantagen ausbauen, modernisieren, vergrößern und die Gewinne re-investieren. Es vollzieht sich damit eine positive Entwicklung hin zu größeren Parzellen. Denn: Um eine Familie nachhaltig gut zu versorgen, braucht es in der Lage Lampocoy eine Fläche von mindestens drei bis vier Hektar Kaffeeland, dazu gute Ernten und gute Preise.



Die Familie von Don Carmelo: Das Projekt gibt 18 Menschen eine bessere Zukunft

Gerade diejenigen Betriebe, die seit Jahren ihre festen Abnehmer in Europa haben, sind gewachsen. Don Carmelo und seine Familie (Bild oben) produzieren mehr und besseren Kaffee und experimentieren mit neuen Varietäten. Das hat wiederum Vorbildfunktion für die Nachbarn und so freuen wir uns, wenn wir mit der steigenden Nachfrage aus Europa jetzt

weitere 20 Familien ins Projekt aufnehmen können. Dabei achten wir stets darauf, gerade die ganz kleinen Betriebe mitzunehmen, damit möglichst viele Menschen die Chance bekommen, ihre Lebensbedingungen zu verbessern.

Übrigens: Die aktuell neu aufgenommenen Kleinbauern kommen aus dem Weiler Tasharté, gleich hinter dem Dorf Lampocoy. Dort leben besonders viele sehr arme Bauern. Wir bieten deren Kaffee auch dieses Jahr wieder unter dem Namen „Tasharté“ an - insgesamt 100 Sack.



Preisentwicklung in Lampocoy

Nicht nur an der New Yorker Börse, auch in Lampocoy sind die Preise für Kaffee um knapp 25% gestiegen. Diese Entwicklung ist sehr gut für die Bauern, die nach vier Jahren endlich wieder substantielle Gewinne erzielen können. Auch wir zahlen natürlich die besseren Preise.

**WIR KÖNNEN DEN
PREIS VON € 6.35
PRO KILOGRAMM
HALTEN!**

Nach der derzeitigen Kalkulation sieht es so aus, dass wir die Verkaufspreise für den Lampocoy in Europa auf dem Vorjahresniveau halten können und **die Preise nicht erhöhen** werden

(vorausgesetzt, die Preise am Weltmarkt gehen in den nächsten beiden Monaten nicht durch die Decke). Das ist auch deshalb möglich, weil wir durch den Anstieg des Euro gegenüber dem Dollar im letzten Jahr völlig unerwartet eine beträchtliche Summe gewonnen haben, die wir jetzt gern an unsere Kunden in Europa zurückgeben.

Da die letzte Ernte bereits Mitte Januar ausverkauft ist, haben wir die Verschiffung der ersten drei Container auf Ende März 2021 vorverlegt. Ab Ende April kann der neue Lampocoy dann wieder über Thomas Stehl bezogen werden. Jetzt vorbestellen, dann kommt der Kaffee sofort zu euch ins Haus.



Wärmerer Wind aus Norden

Es liegt wohl daran, dass Trump endlich weg ist! In der Hoffnung auf eine lockerere Einwanderungspolitik der neuen US-Regierung, haben sich erneut tausende, vor allem junge Menschen aus Mittelamerika auf den Weg nach Norden gemacht. Ob sich die

Erwartungen erfüllen, darf man allerdings bezweifeln. Gleichzeitig hören wir aus Washington aber auch, dass die neue Regierung dort sehr viel mehr Wert auf die Bekämpfung der Ursachen von Flucht legen will. Super! Da geht es lang! Und dazu gehört dann auch die Bekämpfung der Korruption, der Vetternwirtschaft und des Diebstahls von Hilfgeldern innerhalb der Verwaltungen der Herkunftsländer. Da scheint sich jetzt etwas zu bewegen. Aus dem Norden weht wieder ein wärmerer Wind. Das macht den Menschen hier viel Hoffnung.



Flüchtlinge vor Polizeisperre 2021

Auch unser Projekt versucht die Ursachen von Flucht und Migration zu bekämpfen. Dazu gehören neben höheren Preisen für die Produzenten auch die Stärkung des Bildungs- und Gesundheitssystems und die Hoffnung auf eine besser Zukunft für sich und die Kinder. Wir lassen nicht nach!

Spenden

Es haben an das Kaffeeprojekt Lampocoy gespendet:

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Florian Kufner | € 100,- |
| Renate Bitterling, Glückliche Bohne | € 46,60 |
| Röstpunkt, Iris Reibe | € 300,- |
| Birgit Lippmann | € 20,- |
| Christine Friedl | € 150,- |
| Tee-Peter-Kaffee | € 1.700,- |
| Kaffeerösterei Kirmse | € 900,- |
| Reiner Media, Zwiesel | € 300,- |
| <u>Axel und Anneliese Christensen</u> | <u>€ 100,-</u> |

zusammen sind das

€ 3.616,60. !!!



Muchas Gracias!

Diese Summe kommt zu 100% sozialen und ökologischen Zwecken im Projekt zugute. Wir ziehen uns nicht einen Cent ab!



Der Papa von Erlo, Alida und Roberto (von li.) aus Tasharté verkauft seinen Kaffee jetzt auch an das Projekt Lampocoy. Ihre neue Schule haben wir gerade fertiggebaut.

Spendenkonto:

Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE 6020 0505 5015 0074 1242
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Jetzt schon vorbestellen! Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann ab Ende April 2021 wieder direkt bezogen werden über

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de
Tel: 040/65794803