

# Lampocoy

grand cru



sozial- und umweltverträglich  
direkt gehandelt  
enkeltauglich



Foto: Bernhard Nimitsch

Liebe Leute,

die Stimmung bei den Kaffeebauern ist angesichts der stark gestiegenen Preise am Weltmarkt euphorisch. Nach vier Jahren des Sparens und Knauserns, haben die Produzenten - auch bei uns in Lampocoy - am Ende der Ernte endlich mal wieder etwas Geld, um Kredite zu tilgen, neue Werkzeuge zu kaufen und den Haushalt und die Familie mit dem Nötigsten zu versorgen. Das tut den Menschen hier gut. Aber wer den Kauf von Kaffee jetzt mit zusätzlichen Krediten finanzieren muss, hat natürlich Probleme. Das spüren auch wir. Aber Kaffee war in den letzten Jahren ohnehin viel zu billig. Es ist gut, wenn sich da etwas ändert.

Saludos de Guatemala,

euer Dethlev Cordts

## Nachrichten aus Lampocoy

### Finanzierung 2021 steht

Für uns ist diese Ernte eine große Herausforderung. Das Projekt Lampocoy ist erneut um 20% gewachsen und wir müssen derzeit die höheren Preise zum Aufkauf der Kirschen finanzieren. Mit Krediten aus Deutschland und Guatemala ist es uns jedoch bislang gelungen, den Plan einzuhalten und 147t Pergamino für Europa zu produzieren. Daraus wird uns der Exporteur in den kommenden Wochen 115t Grünen Rohkaffee in EP- Sortierung - also *European Preparation* - machen.



Erste Verkostungen haben gezeigt, dass der neue Kaffee alle Erwartungen erfüllt. Es wird wieder ein schöner und sauberer Lampocoy *grand cru* mit all jenen charakteristischen Geschmacksnoten, die unsere Kunden so lieben.

Da der Lampocoy der letzten Ernte schon im Januar ausverkauft war, macht es in diesem Jahr sicher Sinn, bei

Thomas Stehl rechtzeitig eine feste Bestellung aufzugeben, damit der Lampocoy dann nicht irgendwann ausgeht.



## Ernte fast abgeschlossen

Seit 1. Dezember läuft die Ernte in Lampocoy. In den höheren Lagen sind die Zweige der Kaffeesträucher aber noch immer prallvoll mit reifen, roten Kirschen. Ab 5. März werden wir die Spätlese ernten (erhältlich über Thomas Stehl) und Mitte März ist dann Schluss. Im Lager in der Hauptstadt liegen derzeit schon 80% unseres Pergaminos. Wir rechnen damit, dass Ende März die ersten drei Container Guatemala verlassen können - auf dem Weg nach Hamburg. Drei weitere folgen dann Ende April. Spätestens Anfang Mai kann der neue Kaffee bei Thomas Stehl abgefordert werden.



80% des Pergaminos sind bereits fertig



## Kaffee unterwegs

Wenn unser Pergamino, also der nass aufbereitete Kaffee, der noch seine Pergamenthaut trägt, in der Sonne des Motaguatals getrocknet ist, stoppt der Fermentationsprozess und der Kaffee wird bei 11,5% Restfeuchte lagerfähig. Sobald ein LKW voll ist, bringen wir ihn ins Lager des Exporteurs Dinámica nach Guatemala-City. In der trockenen Luft des Hochlandes bleibt der Kaffee dort mitsamt der Pergamenthaut noch mindestens sechs Wochen lang liegen. In dieser Zeit reift der Kaffee weiter, die Tasse entwickelt ihr volles Potential.



Ankunft im Hamburger Hafen - vom Elbstrand aus immer ein Erlebnis

Erst zwei bis drei Tage vor dem Export wird der Pergamino geschält, die Bohnen werden gesiebt und verlesen und schließlich als Grüner Rohkaffee in Säcke und die Container für die vier- bis fünfwöchige Reise nach Hamburg verpackt. Jeder der 20-Fuss-Container fasst 275 Säcke á 69kg. Per LKW geht es zunächst zum Karibikhafen Santo Tomás de Castillo und von dort mit dem Containerschiff weiter in Richtung Hamburg.

Auf dem Schiff werden alle Container mit Kaffee gut geschützt unten im Laderaum verstaut. So sind die Bohnen vor den Einflüssen des Ozeans, vor allem vor dem salzigen Meereswasser geschützt. Dennoch macht der Kaffee auf der langen Reise einige Temperaturschwankungen mit, schließlich kommt er aus den Tropen, durch die Karibik und über den Atlantik in das gemäßigte Klima des Nordens. Auf diesem Weg kann er erneut an Feuchtigkeit und damit Gewicht verlieren. Es kommen also nicht immer 69kg pro Sack an, wenn wir 69kg



Fertig zum Abfordern: Lager in Hamburg

pro Sack abschicken. In den GrainPro-Säcken ist er jedoch gut geschützt vor Witterungseinflüssen aller Art. In Hamburg angekommen, geht es schnurstracks per LKW ins Lager von Schwarze & Consorten, bereit zum Abfordern für die Kunden.



## Neue Aufbereitungsanlage

Der Spezialitätenmarkt erwartet zu Recht, dass aus guten Kirschen auch die maximale Qualität herausgeholt wird. Um diesem Optimum näher zu kommen, muss innerhalb der Verarbeitungsprozesses immer wieder an sämtlichen Stellschrauben nachjustiert werden. Seit Jahren schon wollten wir eine neue Anlage zur Nassen Aufbereitung unserer Kaffeekirschen bauen. Bislang war es entweder am Geld gescheitert, es gab kein Bauland, kein Wasser oder die Konkurrenz wußte es gezielt zu verhindern.

Jetzt sind wir mit der Familie von Kaffeeproduzent Carlos Garcia handelseinig geworden. Wir werden deren Beneficio, das wir schon seit zwei Jahren genutzt hatten, ausbauen und auf den modernsten Stand der Technik bringen.

Herzstück der neuen Anlage wird ein Entpulper, der die Bohnen einerseits schonend vom Fruchtfleisch befreit, andererseits den Pergamino unter Druck wäscht. So sparen wir bis zu 60% Wasser und entlasten so die Umwelt. Gleichzeitig bauen wir eine neue Kläranlage, um die restlichen Abwässer zuerst zu recyceln und dann reinigen zu können. Notwendig wird auch der Neubau von mehreren kleineren Fermentationsbecken, um die zunehmende Zahl von Microlots separat verarbeiten zu können.



Herzstück: Die Entpulper-Waschmaschinen der brasilianischen Firma Pinhalense

Abhängig von der Finanzierung hoffen wir, spätestens im Mai mit dem Bau der Anlage beginnen zu können, damit sie Ende November dann zur nächsten Ernte betriebsbereit ist.



## Spenden im Februar

Felix Schuhmacher	€ 50,-	
Peter & Gisela Borgmann	€ 500,-	
Frau Adloff aus Erfurt	€ 20,-	<b>Muchas Gracias!</b>

### Spendenkonto:

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

### Stichwort:

Spende für Lampocoy

Alle Spenden gehen zu 100% ins Projekt. Wir ziehen uns nicht einen Cent ab!

Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

**CTS Coffee Trading Stehl GmbH**

Email: [info@kaffeestehl.de](mailto:info@kaffeestehl.de)  
Tel: 040/65794803