

LAMPOCOY

g r a n d c r u



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffeefreunde,

Seit zwei Wochen bin ich wieder in Deutschland und erwarte hier den ersten Container mit Kaffee, der am 24. März Guatemala verlassen hat.

Bis Ende Mai sollen vier Container mit 1.000 Sack Lampocoy in Hamburg ankommen.

Aber: „Nach der Ernte ist vor der Ernte“ und so planen wir gemeinsam mit den Kleinbauern die kommende Saison, denn ab November soll es dann ja auch reibungslos weitergehen. Und im Januar 2018 sind Sie auf der Kaffeereise willkommen!

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Preise 2017

Wir müssen die Preise in diesem Jahr um 2,5% auf € 6,35/kg Rohkaffee anheben. Der Grund ist der nach wie vor schwache Euro und die Inflation, aber auch der unerwartet starke Quetzal, der guatemaltekischen Landeswährung, in der wir die Bauern bezahlen.

Dafür bekommen Sie den Rohkaffee ab sofort mit Innensäcken der Firma GrainPro (<http://grainpro.com/gpi/>). Der Kaffee ist damit auf dem Weg über den Atlantik bestens gegen Feuchtigkeitsschwankungen geschützt und hygienisch verpackt.



Nach der Ernte ist vor der Ernte

Am 5. März hatten wir drei Kooperativen, mit denen wir gearbeitet hatten zum Essen eingeladen, um die kommende Ernte 2017/2018 zu besprechen. Gekommen waren Fidel Cupertino Ramirez von der Kooperative San Francisco, die 140 Produzenten vertritt und Natalio Diaz Garcia und Magdalene Garcia Castello von der Kooperative Apeccap, die 10 Produzenten vertritt.

Beide Kooperativen haben großes Interesse, das Projekt Lampocoy zusammen mit uns weiter zu gestalten und auszubauen. Unsere Zusammenarbeit bei der letzten Ernte war so gut gelaufen,



Von links: Magdalen Gracia Castello, Fidel Cupertino Ramirez, Natalio Diaz Garcia, Dethlev Cordts und Victor Hugo Ramirez

dass wir gleich über die Feinabstimmung sprechen konnten: nur reife Kirschen, separate Verarbeitung der Microlots, Trocknung des Pergamino im Tal bei Gualán und natürlich die Preise für die nasse Aufbereitung, die Transporte und die Trocknung. Vorbehaltlich einer Zustimmung der beiden Mitgliederversammlungen haben wir uns schnell darauf geeinigt, ab Dezember gemeinsam den Lampocoy grand cru zu produzieren.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!



Natural Blend

Leider findet über die Kaffeekrankheiten in ganz Mittelamerika derzeit eine Verarmung der Varietätenvielfalt statt.

Unsere Kleinbauern pflanzen wegen des noch immer grassierenden Kaffeerostes schon seit Beginn der Epidemie im Jahr 2013 zunehmend die

Varietät Catimor an, die gegen die Krankheit resistent ist. Diese Varietät bietet zwar das volle Volumen und die schokoladigen und nussigen Aromen, die unsere Kunden so lieben, aber es fehlt ein wenig an der feinen Säure, die die Tasse Lampocoy erst vollkommen macht.



Catimor



Catuai amarillo

Um die Qualität unseres Lampocoy auf hohem Niveau zu erhalten, haben wir daher auch in diesem Jahr wieder gezielt nach den Varietäten Catuai und Caturra gesucht und sie auch gefunden. Sie bieten in dem „natural blend“, das für die Plantagen unserer Kleinbauern so charakteristisch ist, eben jene feine und späte Säure.

So garantieren wir unseren Kunden, dass der Lampocoy grand cru auch mit der neuen Ernte seine vertrauten Geschmacksnoten behält.



Eine Pavoni im Busch



Mauro Poletti mit seiner Pavoni, seiner „Verlobten“, wie er gern scherzt

Der Petén ist die größte Provinz Guatemalas. Im Norden erstreckt sie sich durch den tropischen Regenwald bis an die mexikanische Grenze. Darin verstreut liegen die uralten Städte der

Maya mit ihren Pyramiden und Palästen. In Tikal, der Hauptstadt des alten Maya-Reiches und heute Magnet für Touristen aus aller Welt gibt es, versteckt zwischen den Andenkenläden und gleich hinter dem Museum ein kleines Kaffee mit einer exotischen Besonderheit: eine Pavoni!. Bedient wird diese Siebträgermaschine von Mauro Poletti, einem 60jährigen Italiener aus dem kleinen Dorf Porgo Manero am Lago Maggiore. Mit viel Gefühl zieht er den charakteristischen Handhebel für den kontrollierten Aufbau des Druckes nach unten. Schwarz wie eine Nacht im Dschungel läuft der Espresso in die vorgewärmte Tasse.

Mauro ist vor 35 Jahren nach Guatemala gekommen und hat viele Jahre als Touristenführer gearbeitet. Seit fünf Jahren betreibt er seine beiden kleinen Cafés, die vor allem von Touristen gern besucht werden - schließlich gibt es hier einen sehr guten Espresso, eine Rarität in Guatemala.

„Espresso ist für die Touristen und die trinken auch gern Cappuccino“, sagt Mauro, „die Einheimischen trinken lieber Eiskaffee.“ Immerhin, auch Guatemalteken fangen an, die Vorzüge eines richtig guten



Doña Milvia bei Mauro's

Kaffees zu würdigen und zahlen dafür auch gern ein paar Quetzales mehr.

Die Hauptstadt ist weit und das ist für Mauro ein großes Problem, denn: „Alle sechs Monate müssen die beiden Maschinen überholt werden. Vor allem brauchen sie regelmäßig neue Dichtungen, sonst läuft das heiße Wasser unten raus“, erzählt uns Mauro. Da er die Reparaturen nicht selber vornehmen kann, wird es dann immer richtig teuer, denn die Maschinen müssen mit dem Flugzeug nach Guatemala-City transportiert werden und er kann für ein paar Tage keinen Kaffee ausschenken.

Für Milvia und mich ist Mauros zweites Café, bei uns in El Remate, ein wahrer Segen, können wir dort doch ungehemmt unserer Sucht nach gutem Kaffee nachgehen und ein Schwätzchen gibt es immer gratis dazu.



Spenden

Andreas Schneider hat € 100,- 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.



Das neue Schulgebäude in Capucalito - gebaut aus Spendengeldern.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Kaffeereise 2018

Die nächste Kaffeereise zu drei Anbaugebieten in Guatemala und natürlich auch nach Lampocoy findet statt in der Woche vom:

20. bis 27. Januar 2018

Der Preis beträgt € 1.250,- pro Person, ab/an Flughafen Guatemala-City incl. aller Übernachtungen im DZ (EZ plus € 200,-), alle Transfers, Reisebegleitung, Erfahrungsaustausch mit anderen Röstern, ganz viel Wissen rund um den Kaffee und natürlich viel Abenteuer und Spaß! Mitkommen kann jeder - nicht nur Röster und Fachleute!



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.