

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

auf dem Kirchentag in Berlin philosophierten Barak Obama und Angela Merkel jüngst über die Probleme der Welt. Sie kennen die Ursachen des Unfriedens und benennen sie auch klar und deutlich: Es ist die sich vertiefende Kluft zwischen arm und reich, Nord und Süd. Aber sie mussten auch eingestehen: Politik ist eben nur die Kunst des Machbaren.

Gerechtigkeit scheitert an den Sachzwängen der politischen Systeme in denen wir leben - frustrierend!

Ein Kaffeeprojekt, wie das unsere, gibt jedem die Möglichkeit direkt einzugreifen und etwas zu verändern. Den Kleinbauern gibt es eine Perspektive und es beugt damit der Flucht vor.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Cuppingbörse in Frankfurt/Main



Am 29. Mai fand in Frankfurt die Cuppingbörse der deutschen Röstergilde statt. Milvia und ich haben das Projekt Lampocoy am Stand von Thomas Stehl vertreten.

Die neue Ernte aus Lampocoy kam sehr gut an und auch die Kunden, die schon Kaffee aus der neuen Ernte rösten konnten, sind begeistert. Wieder konnten wir die Qualität steigern.

Ein großes Dankeschön vor allem an unsere 82 Kleinbauern in Guatemala und an Don Victor Hugo und seinen Sohn Victor Roberto, die Ernte und Verarbeitung überwacht haben und auch an die Firma Camec, die mal wieder einen guten Job gemacht hat.



Lampocoy reloaded

Beim Surfen im Internet fand Milvia einen Sessel, der mit einem unserer Säcke bezogen war. Die Recherche ergab, dass diese Sessel in Hamburg von dem Esten Aleksandr Laciöv hergestellt werden.



Aleksandr ist Röster bei der Firma Becking in Hamburg Altona. Wir haben Kontakt zu ihm aufgenommen und ihn dann bei der Arbeit in der Rösterei und auch in seiner Möbelwerkstatt gefilmt. Die Möbel gibt es bei Caffahhaus: www.caffahhaus.de
Unser Film ist bei YouTube zu sehen: <https://www.youtube.com/watch?v=1U0--rPLhU&t=60s>



Nachrichten aus Lampocoy

Geisha für Lampocoy

Don Victor Hugo, Agronom des Projektes ist ehrgeizig. Was die Qualität angeht, duldet er keine Kompromisse. Seit ein Nachbar im vorigen Jahr den ersten Platz bei der Cup of Excellenz gewann, schmiedet er Pläne, auch unseren Kaffee auf dieses Niveau zu heben. „Der Lampocoy könnte das schaffen“, schwärmt Victor Hugo, „aber wir sollten noch neue Varietäten hinzunehmen.“



Vor allem eine Varietät hat es ihm dabei besonders angetan: Geisha. Die Bohnen haben einen japanischen Namen, kommen aus Äthiopien und wachsen vor allem in Panama.

Don Victor sät Pergamino der Varietät Geisha aus

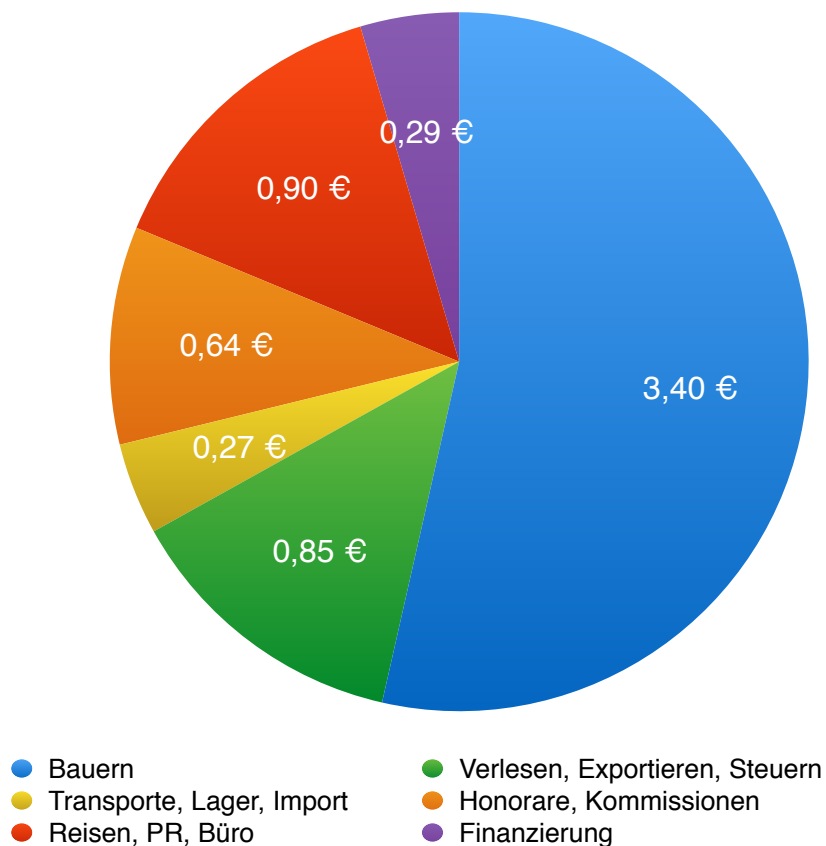
Anfang Mai hat Don Victor erste Geisha-Pergamino zum Keimen ausgesät um zu sehen, wie sich der Kaffee entwickelt. Geisha ist bekannt für seine Empfindlichkeit gegenüber Schädlingen und braucht sehr viel Pflege. Es bleibt also ein gewisses Risiko. Aber Don Victor ist zuversichtlich, dass er die Pflanzen bei uns kultivieren kann und vor allem: Das sie unseren Kaffee noch einmal verbessern werden. Schau'n wir mal. Die erste Ernte wird es 2020 geben.



Kosten transparent

Transparenz steht ganz oben und wie jedes Jahr können wir jetzt, wo bereits 80% der Ernte in Hamburg angekommen sind, die Kosten absehen, die uns in diesem Jahr entstanden sind. Den Löwenanteil bekommen natürlich die Kleinbauern, die bei uns - wie immer - deutlich höhere Preise erzielen konnten, als am Weltmarkt - aktuell 23% mehr.

**DIE 82 AM
PROJEKT
BETEILIGTEN
KLEINBAUERN
ERHALTEN 23%
MEHR, ALS AM
WELTMARKT**



Die Zahlen beziehen sich auf jeweils 1kg Rohkaffee. Der Verkaufspreis der neuen Ernte aus Lampocoy liegt damit bei € 6,35 pro Kilogramm.



Es gibt wieder Säckchen

Mit dem neuen Kaffee sind auch wieder tausend Präsent-Verpackungen für unseren Kaffee eingetroffen. Die Beutel in ihrem typisch guatemaltekischen Design, eignen sich für Tüten bis 250g Röstkaffee.



Webarbeit der Maya aus dem Hochland, Schriftzug gestickt - viele verschiedene Farben



Spenden

€ 250,- hat Steffi Kujawski von der Kaffeefee Sachsen 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.

**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!



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.