

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

nach der Ernte ist vor der Ernte. Ende August geht es zurück nach Guatemala um die kommende Saison vorzubereiten und die drei von uns genutzten Aufbereitungsanlagen technisch zu überholen.

Nach wie vor stellt der knappe Platz zum Trocknen des Pergamino einen Engpass im work flow dar. Das müssen wir ändern. Gemeinsam mit Don Victor, seinem Sohn und inzwischen 92 Kleinbauernfamilien haben wir also allerlei zu erledigen um auch im kommenden Jahr wieder höchste Qualität zu produzieren.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Caracoles de Lampocoy - Ihr Kaffee des Monats

Zusammen mit der Spätlese und den letzten 120 Sack Lampocoy kommen in zwei Wochen auch 15 Sack Perlbohnen an.

Wir lassen diese genetische Variante nach dem Schälen des Pergaminos aussortieren und bieten sie unseren Kunden als Besonderheit an, z.B. als Kaffee des Monats.

Unsere Perlbohnen (spanisch Caracoles, englisch Pearlbeans) sind besonders aromatisch und produzieren eine Super-Crema. Versuchen Sie es doch mal.....



Unsere Perlbohnen - Pearlbeans - Caracoles aus Lampocoy

Beziehen Sie die Perlbohnen ab Mitte August über Thomas Stehl, CTS (Kontakt siehe unten).



Verpackungen jetzt bestellen!

Da ich ab 20. August nicht mehr in Deutschland bin, um den Kunden zum Weihnachtsgeschäft die begehrten bunten Verpackungssäckchen zu schicken, wäre es schön, wenn alle, die gern noch welche hätten, sie jetzt bestellen. Diese Eye Catcher werden in der Region Atitlán von den dort ansässigen Maya produziert und eignen sich hervorragend zur Verpackung von 250g-Päckchen.



100% Guatemala - Präsentverpackung von den Maya für die Weihnachtszeit



Coffee News aus dem Internet

Natürlich interessiert mich immer, was es in der Kaffeebranche Neues gibt, worüber man redet und was man wissen sollte. Daher recherchiere ich regelmäßig im Internet. Drei Dinge sind im Juli aufgefallen:

Aktueller Kaffeereport

Tchibo hat seinen neuesten Kaffeereport veröffentlicht, den man sich als pdf aus dem Internet laden kann:

<https://www.tchibo.com/servlet/content/1210740/-/starteseite-deutsch/tchibo-unternehmen/sortiment/kaffee/kaffeereport/kaffeereport-2017.html>

Darin stecken die aktuellsten Daten zum Kaffeemarkt, zur Produktion und zu den Konsumergewohnheiten in Deutschland, Europa und weltweit.

Hygiene in Kaffeemaschinen

Vollautomaten und Siebträger erfreuen sich steigender Beliebtheit. Dabei wird oft übersehen, dass sie im Inneren beste Voraussetzungen für den Gedeih von Keimen aller Art bieten. Ein feuchtes und warmes Ambiente ist eben der beste Nährboden für Mikroorganismen.

In seiner Masterarbeit an der Hochschule Rhein-Waal hat Jan Schafes das mikrobielle Leben in den Maschinen untersucht und festgestellt, dass sich die Mikroorganismen später auch im Kaffee nachweisen lassen. <https://www.hochschule-rhein-waal.de/de/aktuelles/pressemitteilungen/gute-nachrichten-fuer-mehrweg-becher>



Regelmäßig reinigen: verschmutzte Siebträger und Vollautomaten

Jede Maschine sollte also regelmäßig gründlich gereinigt werden. Im Internet findet man dazu zahlreiche Tipps, wie sich Brühgruppe und Wassertank, Kaffeebohnenreservoir und Milchschaumbehälter so reinigen lassen, dass eventuell mögliche gesundheitliche Konsequenzen vermieden werden können. Googeln Sie einfach mal: **„Kaffeemaschine reinigen“**.

Kaffeetrinker leben länger!

Wenn große Datensätze mit den Methoden der Statistik auf Zusammenhänge untersucht werden, darf man den Ergebnissen gern misstrauen. Dennoch: Tendenzen werden sichtbar und Vorurteile revidiert. Immer mehr Indizien deuten darauf hin, dass Kaffee sehr gesund



ist. In einer sehr umfangreichen Untersuchung an über 500.000 Menschen in 10 Ländern Europas haben Wissenschaftler aktuell nachweisen können: Wer Kaffee trinkt, lebt länger. Na also!

Wer mehr wissen möchte: <http://annals.org/aim/article/2643435/coffee-drinking-mortality-10-european-countries-multinational-cohort-study>



Spenden

€ 490,- hat Cross-Coffee aus Bremen an das Projekt Lampocoy 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 u.a. 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, viel Wissen rund um den Kaffee und natürlich gaaaanz viel Abenteuer und Spaß!
Die Gruppe hat maximal 12 Teilnehmer und füllt sich langsam. Eine frühe Anmeldung garantiert einen sicheren Platz.

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.