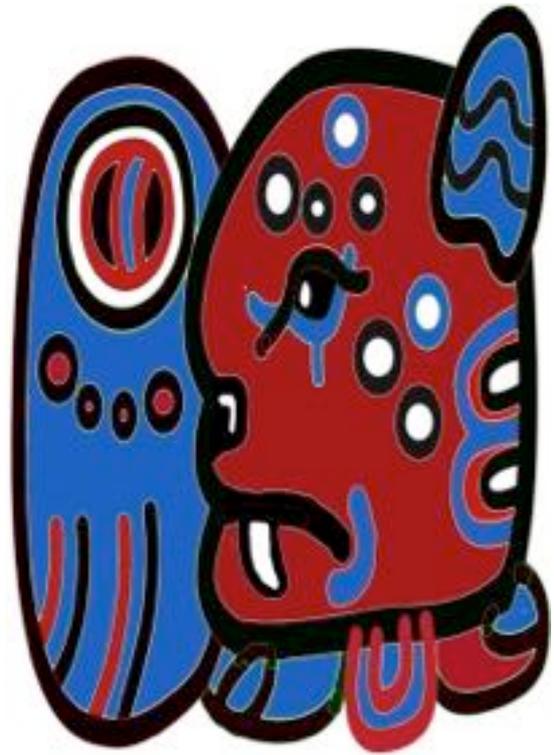


LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

jeder Röster, der *Café de Lampocoy* anbietet, arbeitet unmittelbar an der Verbesserung der Lebensverhältnisse in Guatemala mit und beugt damit auch Fluchtursachen vor.

820kg grünen Rohkaffee produziert jeder unserer Kleinbauern im Durchschnitt für das Projekt Lampocoy. 92 Familien verkaufen uns ihren Kaffee und daran hängen fast tausend Schicksale.

Im Namen aller Kaffeeproduzenten unseres Projektes:
GRACIAS!

Herzlichst, und wieder aus Guatemala, Ihr

Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampoco y

Kaffeeernte 2018

Der letzte Kaffee aus der Ernte 2017 ist gerade angekommen und der neue Kaffee 2018 reift bereits an den Zweigen.

Wir hatten in Zentralamerika wegen des El Niño, zwei Jahre hintereinander stark schwankende Witterungsbedingungen. Starkregenfälle und anhaltende Dürren haben die Rahmenbedingungen oft erschwert. Dennoch ist es gelungen, die Qualität auf hohem Niveau noch einmal zu verbessern.



Wir rechnen für die kommende Ernte wieder mit stabileren Witterungsverhältnissen und sehr guter Qualität. Hurrikan Harvey, der in Texas und Louisiana wütet bringt uns hier jetzt gerade Trockenheit.



Vierter Container angekommen

Am 9. August ist auch der vierte und letzte Container mit Kaffee aus der Ernte 2017 sicher und trocken in Hamburg

angekommen. Damit können wir die steigende Nachfrage nach unserem Kaffee bis April 2018 sicherstellen.



Unser Rohkaffee kommt in Containern à 275 Sack im Hamburger Hafen an

Für 2018 planen wir den Import von 1.000 Sack Lampocoy *grand cru*. Gemeinsam mit den Bauern und unserem Agronomen bereiten wir ab September die neue Ernte vor.



Café Injerto, Guatemala-City

So gaaaaanz langsam entdeckt Guatemala seinen eigenen Reichtum. Noch vor wenigen Jahren war es fast unmöglich irgendwo im Land eine Tasse guten Kaffees zu bekommen. Nur Insider wussten, wo es eine Siebträgermaschine gab und wo der Kaffee vor dem Aufguss frisch gemahlen wurde. Vor allem die Nachfrage der Touristen hat dafür gesorgt, dass es jetzt in allen größeren Städten Cafés gibt, in denen das Kaffeetrinken wieder Freude macht.

In Guatemala-City, in der Nähe des Crowne Plaza Hotels, hat das „Café Injerto“ eröffnet. Es wird von den Besitzern der gleichnamigen Finca im Hochland von Huehuetenango betrieben, die ihren Kaffee nach allen Regeln der Kunst anbauen und weiterverarbeiten. Das Café ist die Werbe- und Verkaufsplattform der Plantage, die für ihre Kaffees schon mehrmals mit der Cup of Excellence ausgezeichnet wurde.



Es sind nur fünf kleine Tische, die sich in dem kleinen Raum drängen. Aber die Atmosphäre ist sehr gemütlich und die Mitarbeiter verstehen ihr Handwerk. Und sollten Sie Gelegenheit haben, vorbeizuschauen: Probieren Sie den Pacamara!

Adresse: 9te Strasse 15, Zone 13



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! Die Gruppe hat maximal 12 Teilnehmer und wir haben inzwischen zehn Anmeldungen.



Mitkommen kann jeder - nicht nur Röster und Fachleute!



Nutzen Sie unsere Medien!

Unsere neuen Kunden wissen nicht immer, dass es neben dem Kaffee aus Lampocoy auch jede Menge Filme, Fotos und Informationen über das Projekt gibt, die sie kostenlos für die Bewerbung des Kaffees nutzen können. Auf der Seite www.cafecita.eu stehen für Sie zahlreiche Dateien zum Download bereit - einfach hier anklicken!

<http://www.cafecita.eu/filme.html> - für die Filme

oder:

<http://www.cafecita.eu/download.html> - da können Sie Fotos zu verschiedenen Themenbereichen herunterladen, außerdem das Datenblatt, die .pdf-Druckvorlage für den aktuellen Flyer, sowie die Logos und Icons des Projektes.

Unter dem Button <http://www.cafecita.eu/roestereien.html> stehen die Kontaktdaten derjenigen Röster, die über unsere Homepage verlinkt sind. Beziehen Sie Kaffee von uns? Dann können auch Sie uns ihr Logo und die Kontaktdaten schicken, Wir stellen die Kontaktdaten Ihrer Rösterei dazu.

Unter <http://www.cafecita.eu/infobrief.html> finden Sie das Archiv aller Infobriefe seit 2012 mit zahllosen Informationen rund um das Projekt, das Land Guatemala, unsere Kaffeereisen und natürlich das Thema Kaffee.

Und bei <http://www.cafecita.eu/kaffeereisen.html> erfahren Sie alles über die Kaffeereisen mit einem Film dazu.

Unsere Kunden dürfen diese Medien öffentlich zeigen und Ihre Homepage damit verlinken.



Spenden

Viele Röster sammeln für unser Projekt Spendengelder ein oder spenden selber. 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



Don Gregorio (li) produziert seit 2017 mit seiner Familie Kaffee für unser Projekt

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.