

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

die Karibik wird zurzeit von schweren Naturkatastrophen heimgesucht. Die Hurricanes ziehen zwar noch weiter nördlich ab, aber seit drei Wochen bebt hier die Erde.

Unser Anbaugebiet befindet sich direkt neben einer besonders aktiven Bruchzone, dem Motagua-Graben. In den Dörfern geht zwar alles noch seinen normalen Gang, aber die Menschen sind unruhig.

Unser erster Besuch im Projekt war trotz alledem eine Freude!

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Nationalfeiertag in Lampocoy



Alle sind da: Nationalfeiertag auf dem Schulhof

Seit 196 Jahren ist Guatemala unabhängig und jedes Jahr, am 15. September wird dieser Tag vor allem von den Schulkindern im ganzen Land mit einer Parade gefeiert. Bis in die kleinste Dorfschule reicht diese Tradition und auch bei uns im Kaffeeanbaugebiet, hatten sich Eltern und Kinder auf dem Schulhof versammelt, um die Nationalhymne zu singen und zu tanzen. Die Trommeln des Spielmannszuges bestanden zwar nur aus Blechdosen und Pappeimern, aber der Rhythmus stimmte und die Begeisterung war groß.

Doña Milvia und ich waren als Gäste geladen. In einer kurzen Rede haben wir uns für die gute Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern bedankt, die seit nunmehr sechs Jahren besteht.



Schule eröffnet

Allein mit Spendengeldern aus der Schweiz konnte ein neues Schulgebäude für die Vorschulkinder gebaut werden. Die Lehrer nahmen den Nationalfeiertag zum Anlass, sie feierlich zu eröffnen.

45 Vorschulkinder können jetzt in einer angenehmen Atmosphäre lernen.

Für die nächsten Wochen planen wir noch den Bau von Toiletten und Waschgelegenheiten für die Kinder, die Betonierung des Schulhofes und einen Zaun rund um das Gelände.



„Danke für unsere kleine Schule. Die Vorschulkinder sind sehr dankbar.“



Schwere Niederschläge

Nach zwei relativ trockenen Jahren, hat es in der diesjährigen Regenzeit bereits mehrere schwere Unwetter gegeben. Die Straßen und Wege in unserem Projektgebiet sind teilweise über hunderte Meter zu Tal gerutscht. Bis zur Ernte, die Ende November beginnt, müssen die Transportwege für den Kaffee wieder in Ordnung gebracht werden. Das Wohl der ganzen Region hängt daran. Der Kaffee selber ist nicht betroffen. Reichliche Niederschläge zu dieser Zeit tun ihm gut.



Milvia am Abgrund, Asphalt unterspült



Umweltgesetze greifen endlich

Nach langem Zögern macht die Regierung in Guatemala nun Ernst. Sie zwingt alle Betreiber von Anlagen zur Nassen Aufbereitung von Kaffee, die Vorschriften zum Schutz der Gewässer einzuhalten. Praktisch bedeutet das, dass die Abwässer aus der Aufbereitung, die sehr hoch mit organischen Stoffen, vor allem Zucker, belastet sind, vor der Einleitung in die Flüsse geklärt werden müssen. Manche Kläranlage muss erneuert oder erweitert werden. Wir werden unsere Aufbereitungsanlagen dabei nach Möglichkeit unterstützen.



Vom Projekt finanzierte Kläranlage

Das Trocknen des Pergaminos mit Holz in Trommeltrocknern wird ebenfalls schwieriger und teurer, da die Behörden das Fällen von Bäumen stärker reglementieren. Viele Betreiber suchen jetzt endlich die umweltfreundlichere Variante der Trocknung des Pergaminos in der

Sonne im Tal des Rio Motagua. Und auch die Steuerbehörde SAT greift konsequenter durch: Unsere Kleinbauern und Dienstleister müssen ab sofort eine Steuernummer haben und Rechnungen schreiben.



Neuer Trockenplatz für unseren Kaffee

Nach langer Suche ist es uns gelungen, einen verkehrsgünstigen und sonnigen Platz für die Trocknung unseres gewaschenen Pergaminos zu finden. Don Rudolfo Argeta besitzt in Gualán einen 60 x 80m großen Betonplatz auf dem zwischen April und November normalerweise Mais für die Tortillaproduktion trocknet. Passend, dass wir den Platz nur zwischen Dezember und März benötigen. Zu einem angemessenen Preis sind wir uns einig geworden. Von der kommenden Ernte an, werden wir unseren Kaffee auf diesem wunderschönen großen Platz trocknen können.



Der neue Platz zum Trocknen, Don Victor, Don Rudolfo, Doña Milvia, Victor Roberto (v.li.)



Der Wert des Kaffees

1963: Wenn Oma zu Besuch kam, drückte meine Mutter mir eine Mark in die Hand und schickte mich runter zur Filiale von Pilz-Kaffee in Hamburg Hamm. Im Automaten bekam ich dafür ein kleines Papiertütchen mit 35g Kaffee - genug für vier Tassen Kaffee und einen ausgiebigen Klatsch. Kaffee war damals etwas Wertvolles!

Im Internet bin ich auf einen Inflationsrechner gestoßen, mit dem man die Preise vergangener Jahre zum heutigem Stand berechnen kann. (<http://www.finanzrechner.net/inflationsrechner.php>).



Preisschild aus dem Jahr 1965
(Kaffeemuseum Burg)

Grundlage der Berechnungen sind Warenkorb, Inflation und Einkommensentwicklung. Ich wollte wissen, wie teuer der Kaffee heute wäre, wenn er noch genauso wertvoll wäre, wie damals. Ergebnis: Kaffee, der 1963 eine Mark für 35g Kaffee kostete, müsste heute € 59,34 pro Kilogramm (!) kosten.

Der Preis für Rohkaffee lag letzte Woche bei € 2,44/kg. Die Terms of Trade, die Tauschwerte auf dem internationalen Markt gehen seit Jahrzehnten immer weiter auseinander. Die Armen werden immer ärmer.



Kaffee hautnah

Dem Kaffee gilt die ganze Leidenschaft von Röster Carsten Schäfer,



von Cafe Plaisir in Saarlouis. Für ihn ist Kaffee mehr als ein Getränk.

Konsequent hat er sich eine

klassische italienische Espressokanne in die Armbeuge tätowieren lassen. Besonders!



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 füllt sich langsam. Eine frühe Anmeldung garantiert einen sicheren Platz.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

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.