

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

so langsam geht die Ernte zu Ende. In der kommenden Woche beginnen wir mit der Ernte der Spätlese und ca. Mitte März ist dann Schluss.

Wir hatten einige Probleme mit der unruhigen Wetterlage und haben mit kleinen Mengen Honey fermented, einem Natural gran cru experimentiert und selber Cascara hergestellt. Muster davon gibt es ab Mitte Mai.

Mehr Transparenz bei der Bezahlung der Bauern ist sicher wünschenswert, aber nicht so leicht zu realisieren. Mehr dazu weiter unten.

Herzlichen Gruß aus Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampoco y

Doña Milvia koordiniert Café de Mujeres

Da fast 60 Frauen bei unserer direkt gehandelten Sonderedition *Café de Mujeres* zuliefern möchten, hat Doña Milvia die Koordination dieses Frauenprojektes übernommen. Ab sofort verhandelt sie mit den Frauen über Qualitäten, Preise und Zahlungsbedingungen. Die Kirschen werden in einem unserer Beneficios aufbereitet und in der Sonne getrocknet.



Doña Milvia prüft den Pergamino aus dem Frauenprojekt

Die Nachfrage nach dem *Cafe de Mujeres* ist schon sehr groß, so dass wir nicht sicher sind, ob die zum Einstieg geplanten 100 Sack ausreichen werden, um allen Wünschen gerecht zu werden. Ab Mitte Mai können wir Muster verschicken. Vorbestellungen bitte bei Thomas Stehl, CTS.



Ernte geht zu Ende

Ausgelöst durch die Veränderungen in der globalen Zirkulation der Atmosphäre, hatten wir in diesem Jahr mit widrigen Witterungsbedingungen zu tun. Im letzten Sommer

war es zu nass, dann zu trocken und jetzt im Januar hat es wie aus Kübeln geregnet.



Wiegen des Pergaminos vor dem Transport in die Hauptstadt

Seit Ende Januar haben sich die Verhältnisse jedoch stabilisiert und der Pergamino liegt schon zu großen Teilen trocken im Lager. Erste Verkostungen deuten schon jetzt an, dass der neue Kaffee wieder sehr gut wird.



Natural blend

Eines der Geheimnisse unseres Lampocoy *grand cru* ist die Mischung der Varietäten.

Traditionell bauen die Kleinbauern bei uns in der



Catuai amarillo

Region alle Varietäten an, die gut gedeihen, ordentliche Erträge bringen und sich in den Mischkulturen mit Mais, Gemüse und Bananen gut entwickeln. Das sind vor allem Caturra, Bourbon, Catimor und Catuai - in der gelben Variante auch als Catuai amarillo.



Durch die Pilzkrankheit Kaffeeroost, sind die empfindlicheren Varietäten in den letzten Jahren durch pilzresistente Arten wie Catimor und Anacafé 14, einem Hybrid aus Catimor und Pacamara, ersetzt worden. Deren Anteil in unserem Kaffee hat etwas zugelegt. Seit diesem Jahr haben wir auch begonnen, an die Bauern die Varietät Geisha zu verteilen.

Bei der Anlieferung im Beneficio fällt vor allem der gelbe Catuai ins Auge. (Bild oben).

Wer sich für Kaffee-Varietäten in Central-America interessiert, dem sei die Seite <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/> empfohlen.



Lam pocoy - semi washed & natural

Da wir inzwischen unsere Infrastruktur ausgebaut haben und zwei Zelte anmieten konnten, haben wir uns entschlossen, in



Lam pocoy natural beim Trocknen



Lampocoy - honey fermented

einer vorerst noch sehr kleinen Menge und nur als Muster zum Probieren, einen **Lampocoy honey fermented** und einen **Lampocoy natural** zu produzieren.

Die ganzen Kirschen bzw. der ungewaschene Pergamino werden dazu auf Sieben an der Luft getrocknet.

Die Muster sind ebenfalls ab Mitte Mai bei Thoma Stehl, CTS erhältlich.



Preis-Transparenz im Direct Trade

Der Ruf nach mehr Transparenz im direkten Handel mit Kaffee wird immer lauter. Zu Recht! Die Endverbraucher möchten wissen, woher die schwarzen Bohnen kommen, wie sie behandelt werden, wer damit sein Geld verdient und was beim Kaffeebauern wirklich ankommt.

Die Organisation [Transparent Trade Coffee](#), in der inzwischen auch deutsche Röster mitwirken, hat es sich zur Aufgabe gemacht, Informationen über direkt gehandelte Kaffees bei den Röstern und den Kaffeeprojekten abzurufen und zu veröffentlichen. Damit soll mehr Transparenz gewährleistet werden. Grundsätzlich eine gute Idee!

Aber wie kann glaubwürdig belegt werden, welchen Anteil am Kaffeepreis der einzelne Bauer wirklich bekommen hat? Die Mischkalkulationen von Kooperativen und Exporteuren sind jedenfalls nicht geeignet, auf die Preise zu schließen, die an die Produzenten gezahlt werden. Auch der FOB-Preis (Warenwert bei Verschiffung) hilft da nicht weiter und eine weitere Zertifizierungsorganisation erzeugt nur wieder neue Kosten. Das will wohl niemand.

Ein soziales Projekt wie das unsere lebt von Glaubwürdigkeit und Transparenz. Wir veröffentlichen daher alle unsere Ausgaben jedes Jahr in unserem Infobrief und informieren Röster und Endverbraucher detailliert über die Gestaltung unseres Endpreises. Aus der Aufstellung geht insbesondere hervor, wieviel Geld wir den Kleinbauern für ihre Kirschen gezahlt haben - und zwar direkt auf die Hand, nicht indirekt an Kooperativen oder Zwischenhändler, die sich immer etwas abziehen.

Derzeit zahlen wir den Kleinbauern z.B. 45% mehr, als die Aufkäufer am Wegesrand, die den Preis am Weltmarkt repräsentieren. Jeder noch so kleine Handel wird schriftlich dokumentiert - und sei es per Fingerabdruck. Transparenz pur!



Lampocoy: Quittung per Fingerabdruck



Spenden:

Alle Spenden kommen zu 100% sozialen Zwecken im Projektgebiet zugute. Wir ziehen uns keinen einzigen Cent ab!

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Für die Mütter und Kinder von Capucalito haben wir wieder Medikamente gekauft



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.