

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute!

Mitte Mai hatten wir unsere beiden Agronomen aus Lampocoy mit nach Deutschland gebracht. Wir haben sie eingeladen, damit sie sehen, welcher Wertschätzung sich der Kaffee erfreut, den sie in Lampocoy produzieren. Die beiden waren - salopp gesagt - „platt“ von all den Eindrücken und der Art und Weise wie ihr Produkt hier gelagert, geröstet verpackt, verkauft und genossen wird und wir setzen darauf, dass sich das jetzt bis nach Guatemala zu unseren Produzenten herumspricht!

Herzlichen Gruß aus dem sonnigen Norden,

Ihr Dethlev Cordts

Lampocoy meets Hamburg

Für Don Victor Hugo und seinen Sohn Victor Roberto war es ein lang gehegter Wunsch und letztlich auch ein riesengroßes Abenteuer, einmal nach Europa zu fliegen. Nie zuvor hatten sie in einem Flugzeug gesessen und dann ging es gleich über 26 Stunden via Costa Rica, Panama, die Dominikanische Republik und Frankfurt in das ferne Hamburg und zu uns an den Grossensee.

Die beiden hatten kaum eine Vorstellung davon, was hier auf sie zukommt und wenn ich ihre Kommentare richtig gedeutet habe, wurden alle Erwartungen noch übertroffen.



Victor Roberto (li) und Victor Hugo (mi) mit Röstmeister Wladimir bei Maya



Kaffee ist nicht gleich Kaffee

Die beiden haben ihre Aufgabe im Projekt eigentlich immer dann erfüllt, wenn der letzte Pergamino Mitte März im LKW den Trockenplatz verlässt. Wenn dann noch die Qualität stimmt und die Röster zufrieden sind, gibt es Ende Mai noch einen Bonus und das war es dann bis Mitte November, wenn die nächste Ernte beginnt. In diesem Jahr war alles anders!

Wir hatten für die beiden Agronomen ein umfangreiches Programm ausgearbeitet, das sie zu allen wichtigen Stationen des Kaffee Business rund um Hamburg führte, vom Containerterminal im Hamburger Hafen



Mit Don Victor im Lager Schwarze. Die neuen Säcke sind sehr schön geworden!

über das riesige Lager bei Schwarze zu verschiedenen Röstereien, die den Lampocoy *grand cru* rösten und verkaufen. Hinzu kamen die Interviews mit dem Fernsehen und den Printmedien.

Ich habe die beiden neun Tage lang herumgeführt und beobachten können, was sie fotografieren, was sie interessiert, was sie sehen und ihre Aufmerksamkeit erregt, welche Fragen sie haben. So erschloss sich mir die Welt des Kaffees noch

einmal durch die Augen der Gäste. Natürlich haben beide ein Smartphone und kommunizieren zeitnah über die sozialen Netze im Internet. In Lampocoy weiß man umgehend Bescheid über den Deutschlandbesuch der beiden, denn irgend jemand hat dort immer ein funktionierendes Mobiltelefon.



Interview bei Maya für eine Fernseh-Dokumentation (im Herbst im NDR)

Schwer beeindruckt hat die beiden, zu sehen, dass Kaffee hier auf so viele verschiedene Arten geröstet und zubereitet wird. Espresso, Crema, Filter, French Press, Chemex, Siphon. Über die blank geputzten Glasgefäße und Kolben in den Cafés konnten sie sich nur wundern. Die neuesten Cold Brew-Getränke in



Jorge Serrano erklärt den Röster bei Becking Kaffee in Hamburg Altona

Kartonverpackungen haben bei Don Victor und seinem Sohn allerdings nur Kopfschütteln verursacht. Aber die blitzenden Espressomaschinen sorgten für offene Bewunderung. Und überhaupt Espresso: Was für eine neue kulinarische Welt für die beiden Kaffeebauern aus Lampocoy, die bislang zuhause nur „den Abfall“ - wie sie sich ausdrückten - getrunken haben!

Sehr gut besucht war die Presse- und Verkostungsveranstaltung in den Räumen der Maya-Kaffeerösterei. Wir haben unsere neuen Kaffees vorgestellt: den Lampocoy Grand cru, den Café de Mujeres aus dem Frauenprojekt, den „Lampocoy Natural“ und



Verkostung der neuen Kaffees mit Christian Haase und Thomas Stehl

den „Honey Fermented“. Wer Interesse hat, möge ein Muster bestellen.

Uns ging es darum, Informationen über die Welt des Kaffees in Europa nach Guatemalas zu bringen - völlig authentisch und aus eigener Ansicht. Darüber, so hoffen wir, sehen die Kleinbauern in Guatemala besser, welchen Schatz sie eigentlich für uns produzieren.



Spenden

Das Computer-Ausbildungszentrum in Taguayni macht Fortschritte. In der kommenden Woche soll das Dach gedeckt werden. Dann fehlen nur noch Putz, Farbe, Türen und Steckdosen.



Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Natural & Honey

In geringer Menge und in diesem Jahr erstmal nur als Muster haben wir einen Natural und einen Honey aus den Kaffees unserer Lage in Lampocoy produziert. Die Verfahren zum Aufbereiten und Trocknen dieser Kaffees sind zwar aufwendig, aber wir haben dem Ehrgeiz unserer Agronomen nachgegeben.



Honey de Lampocoy

Natural de Lampocoy

Bei den Pergaminos erkennt man noch gut den Unterschied zwischen dem im eigenen Saft fermentierten Honey und dem Natural, der aus den getrockneten ganzen Kirschen geschält wird. Wer diese Kaffees probieren möchte, kann bei Thomas Stehl ein Muster (max. 300g) bestellen.



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.