



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

der Klimawandel bereitet uns große Sorgen. Der Druck auf die Kaffeeproduzenten wächst. Zusammen mit den derzeit niedrigen Kaffeepreisen ist das für manche Kleinbauernfamilie existenzbedrohend.

2019 wollen wir ein eigenes modernes Beneficio bauen, um mit dem wissenschaftlich-technischen Fortschritt mithalten zu können und beste Qualitäten zu produzieren. Mehr dazu in diesem Infobrief.

Wer schnell entschlossen ist, kann noch mit auf unsere Kaffeereise kommen. Es geht am 19. Januar los. Jetzt den Flug buchen, und Sie sind dabei!

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

## Nachrichten aus Lampocoy

### Klimawandel erreicht Kaffeebauern

**Bis zum Jahre 2080 wird Äthiopien als Kaffeeproduzent ausfallen! Diesen GAU beschreiben die Wissenschaftler um A.P. Davis (1).**



Dürre: Kaffeestrauch in Lampocoy im Dezember 2018

Die aktuelle Entwicklung des Klimas lässt solch ein Horrorszenario immer wahrscheinlicher erscheinen. Mit den steigenden Temperaturen verringert sich die Anbaufläche für Arabica-Kaffee deutlich. Coffee arabica braucht für seine Reifung Temperaturen von maximal 21 Grad und die gibt es,



auch jetzt schon, nur noch in höheren Lagen. Steigt die Temperatur weiter, müssen die Bauern nach oben ausweichen. Dort aber wird es immer enger, die Anbaufläche kleiner. Diese Entwicklung zeichnet sich jetzt auch in Mittelamerika ab.

Niemand glaubt heute mehr ernsthaft, dass sich die Nationen auf eine drastische Reduzierung von CO<sub>2</sub> einigen werden - die Klimakonferenz in Kattowitz hat das gerade



Erosion bei Lampocoy

wieder gezeigt. Ein Anstieg der globalen Durchschnittstemperatur um zwei Grad gilt bereits als sicher, wahrscheinlicher sind drei bis vier Grad bis zum Ende des Jahrhunderts. Da wird es eng mit der Produktion von Hochlandkaffee!

In Lampocoy spüren die Bauern die Veränderungen schon

heute. Im Herbst 2018 haben sie eine ungewöhnlich lange Dürre erlebt, die die Ernte verzögert hat. Immer wieder kommt es zu schweren Starkregenfällen, die die Strassen und Wege in die Tiefe reißen. Allerdings, die Analysen von Davis u.a. zeigen auch Auswege auf: In Mischkulturen mit reichlich Schattenbäumen liegen die Temperaturen um bis zu 4 Grad niedriger, als in großen Monokulturen ohne Schattenbäume, wie wir sie vor allem in Brasilien und Vietnam finden (Davis u.a.). Kleinbäuerliche Bewirtschaftung á la Lampocoy ist also möglicherweise das Zukunftsmodell, um auch unseren Enkelkindern noch hochwertigen Kaffee zu bieten.

(1) (Davis, A.P.; Gole, T.W.; Baena, S.; Moat, J. The impact of climate change on indigenous Arabica coffee)

## Neues Beneficio für Lampocoy

Die „Nasse Aufbereitung“ von Kaffee ist allen anderen Formen der Aufbereitung deutlich überlegen: Nur in diesem Prozess kann die Fermentation genauestens gesteuert werden, und schadhafte, unreife und kranke Bohnen werden vollständig aussortiert.

Seit Anbeginn des Projektes hatten wir unseren Kaffee in den Anlagen der ortsansässigen Kooperativen verarbeitet. Diese Beneficios, wie sie hier heißen, sind für große Mengen ausgelegt und es werden Kaffees unterschiedlichster Herkunft und Qualität vermischt und gemeinsam verarbeitet. Die Zusammenarbeit mit den Kooperativen hat sich für die Produktion unserer High-End-Kaffees nicht bewährt.

Die Anforderungen des Spezialitätenmarktes sind in den Köpfen der Entscheidungsträger noch nicht angekommen. Sie setzen noch immer auf Masse statt auf Klasse. Unsere sorgsam ausgesuchten Kaffees wurden immer wieder mit minderwertigen Kaffees vermischt, gepanscht oder sogar gestohlen. Unsere Hygienevorgaben wurden vernachlässigt, die Fermentationsbecken, Maschinen und Waschkanäle nicht sorgfältig gereinigt, das Abwasser nicht richtig aufbereitet. Hinzu kommt, dass die architektonischen Rahmenbedingungen in den Großanlagen der Kooperativen



Nasse Aufbereitung mit Wasser



kleinere Fermentationsbecken

nicht mehr zeitgemäß sind. Mit unseren handverlesenen Spezialitäten und Microlots, benötigen wir kleinvolumige Fermentationsbecken, größte Reinlichkeit und exakt justierbare Maschinen, um die Kaffees sauber zu verarbeiten.

Nachdem das Rösten und Zubereiten von Kaffee bereits von zahlreichen Fachleuten intensivst erforscht, verfeinert und angewendet wird, wenden sie sich jetzt auch den Prozessen im Ursprung zu. Dort gibt es noch sehr viel Optimierungsbedarf.

Nach der Ernte 2018/2019 werden wir im April mit dem Bau eines neuen Beneficios beginnen, das speziell auf die Bedürfnisse des Spezialitätenmarktes und unserer Kunden ausgerichtet ist.



Fermentation exakt kontrollieren





## **Kaffeereise 2019 - jetzt noch buchen!**

Weil gerade wieder drei Plätze frei geworden sind, sind Kurzentschlossene herzlich eingeladen, noch mit auf unsere Kaffeereise durch Guatemala zu kommen, die am 19. Januar beginnt.

Kosten: € 1.250,- ab/an Flughafen Guatemala-City im DZ (€ 1.450,- im EZ), incl. alle Transfers, Hotels mit Frühstück, Dolmetscher, einer aufregenden Reise durch das schönste Land Mittelamerikas und Kaffeewissen ohne Ende.

Jetzt den Flug buchen und eine Mail an: [cordts@t-online.de](mailto:cordts@t-online.de)



### **Filmtipp**

Kaffee ist Zeitgeist. Das haben auch die Verantwortlichen in den Fernsehsendern endlich begriffen. Immer häufiger taucht das Thema in den Programmen auf.

Hamburg und Kaffee, das ist eine wunderschöne Melange - schon seit über 150 Jahren.

Der NDR hat jetzt eine Dokumentation dazu gemacht.

**„Als der Kaffee in den Norden kam“**

16. Januar um 21.00h in NDR3:



## Spenden



Die Kinder von Lampocoy bedanken sich bei allen Spendern

### Spendenkonto:

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

### Stichwort:

Spende für Lampocoy

Es haben für soziale Zwecke im  
Kaffeeprojekt gespendet:

Claus-Peter Hadler	€ 100,-
KFE Die Kaffeerösterei	€ 250,-
Hans-Jürgen Prinz	€ 100,-
Iris Reibe, Röstpunkt	€ 300,-

GRACIAS!

Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

### CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: [info@kaffeestehl.de](mailto:info@kaffeestehl.de)  
Tel: 040/65794803

Weitere Informationen: [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu)

V.i.S.d.P. - Cafecita Corp. Panama