



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



In wenigen Tagen treffen die ersten beiden Container mit der neuen Ernte in Hamburg ein. Trotz der beschämend niedrigen Preise am Weltmarkt, werden wir den gewohnten Preis halten, denn auch die Kleinbauern bekommen den gleichen garantierten Mindestpreis, wie immer. Sie danken es uns sehr. Ohne das Engagement der Röster in Europa wäre das Projekt bei den derzeitigen Kaffeepreisen jetzt allerdings schon am Ende.

Zufällig sind wir in Lampocoys Kaffeeplantagen auf ein Produkt gestoßen, mit dem wir den Kleinbauern möglicherweise eine weitere Einkommensquelle erschließen könnten: Kardamom. Mehr dazu weiter unten. Und: Es gibt einen neuen Film!

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

## Nachrichten aus Lampocoy

### Neuer Lampocoy-Film online

Seit dem 11. April steht der neue Film über unser Projekt im Internet.

„Lampocoy 2019“ - <https://youtu.be/c-vfJGalB98>



Der Autor 2009 im Sahel

Schon in den wenigen Tagen wurde er über 300 mal angeklickt. Super!

Mir als ehemaligem Fernsehautor macht die Filmerei noch immer sehr viel Spaß. Seit ich 1970 mit einer Normal-8-Kamera begonnen hatte Experimental-, Animations- und Umweltfilme zu drehen, hat mich dieses Medium nicht mehr losgelassen. Nichts ist für mich so vielseitig wie der Film,

bzw. das Video. Im Film kann ich Landschaft, Land und Menschen vorstellen, Interviews führen, die Lebens- und Produktionsbedingungen zeigen und Erklärungen, Kommentare und Musik hinzufügen.

Bin ich vor 30 Jahren noch mit einer 120kg schweren 16mm-Kameraausrüstung um die Welt gereist, reicht heute eine kleine Videokamera und ein Computer für den Schnitt. Was für ein Luxus!

Und weil man seine Zuschauer heute über das Internet gewinnt, brauche ich mir auch nicht mehr die Nörgeleien öffentlich-rechtlicher Redakteure anzuhören, die nur noch nach der Quote schielen. Inzwischen stehen 19 Filme in vier Sprachen über das Projekt Lampocoy im Internet und die werden offenbar gern gesehen.

Mein am häufigsten angeklickter Kaffee-Film, ist der über die Wartung des Probat Trommelrösters, den die Rösterei Tee-Peter-Kaffee in Freiburg an das Projekt Lampocoy geschenkt hatte - und zwar in der spanischen Sprachversion! Für alle Fans kultiger Kaffee-Videos hier der link dorthin: <http://youtu.be/i58i3hNejDM>



**NUTZEN SIE DIE FOTOS,  
VIDEOS UND INFOS, DIE  
WIR AUF UNSERER  
HOMEPAGE  
[WWW.CAFECITA.EU](http://WWW.CAFECITA.EU)  
KOSTENLOS ZUR  
VERFÜGUNG STELLEN!**

Und noch etwas: **Alle unsere Kunden** dürfen meine Filme, die bei YouTube stehen, mit ihren Webseiten verlinken und sie auch öffentlich vorführen. Die Rechte sind abgeklärt. Nutzen Sie die Fotos, Videos und Infos, die wir auf unserer Homepage [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu) **kostenlos** für Sie zur Verfügung stellen!



## Pekannuss

Wenn geübte Kaffeeexperten die Aromen unseres Lampocoy beschreiben fallen immer wieder Begriffe wie „Schokolade“, „Karamell“ und „Pekannuss“.



Die Pekannuss ist bei uns in Deutschland weit weniger bekannt, als ihre enge Verwandte, die Wallnuss. Sie stammt aus Nordamerika, aus der Gegend rund um den Mississippi. Der Baum wird bis zu 50m hoch und ist der offizielle Staatsbaum des Bundesstaates Texas. Seine aromatischen Nüsse kommen heute aber auch aus Kulturen in Australien, Brasilien, Israel, Südafrika und China.

\* fordern Sie das Datenblatt für den Lampocoy *grand cru* ab bei [cordts@cafecita.eu](mailto:cordts@cafecita.eu)

## Kardamom de Lampocoy



Bei unseren Streifzügen durch die Kaffeeplantagen unserer Kaffeebauern sind mir immer wieder drei bis fünf Meter hohe dichte, bambusähnliche Sträucher aufgefallen. Roberto, unser Agronom, hat mich jetzt aufgeklärt. Vor einer der Rispen hat er einen kleinen grünen Samen gepfückt, ihn mit dem Fingernagel geöffnet und mir unter die Nase gehalten. Was für ein wundervolles Aroma: Kardamom! Bekannt aus der indischen Küche und als Gewürz in den Kaffees arabischer Länder.

Schon seit Jahrzehnten bauen unsere Kleinbauern neben Kaffee auch Kardamom an. Das hilft ihnen in Zeiten schlechter Kaffeepreise, ein bisschen Bargeld in die Haushaltskasse zu bekommen.

Ich habe recherchiert: Guatemala ist einer der größten Produzenten von Kardamom (*eleteria cardamomum*) weltweit.

90% der Produktion gehen in die arabischen Länder und werden dort u.a. für die Verfeinerung von Kaffee verwendet. Die Pflanze gehört zu den Ingwertgewächsen. An den Rispen wachsen ca. 8mm lange Kapseln, in denen sich schwarze Samen befinden, das eigentliche Gewürz. Guten Kardamom erkennt man an der frisch-grünen Farbe der Kapseln und der ölig-schwarzen Farbe der Samenkörner.



Kardamom in Lampocoy

Die Wirkungen des Gewürzes auf die Gesundheit werden durchweg positiv beschrieben. In der Medizin wird Kardamom bei Verdauungsbeschwerden, Blähungen und zur Anregung des Appetits verwendet. Die ayurvedische Medizin nutzt Kardamom zur Verbesserung des Energieflusses im Körper. Weihnachten kommt er bei uns vor allem in Spekulatius und Lebkuchen zum Einsatz. Neben Safran und Vanille gehört er zu den kostbarsten Gewürzen der Welt.

Ich habe Roberto gebeten, mir ein paar Pfund Kardamom mitzugeben, um es in Deutschland anzubieten: Röstern als Zusatz zum Kaffee, Gewürzhändlern, Köchen. Vielleicht können sich die Bauern von Lampocoy so ein zusätzliches Einkommen sichern. Wer Interesse hat, den *Kardamom de Lampocoy* zu probieren, schreibt bitte eine kurze Mail an: [cordts@cafecita.eu](mailto:cordts@cafecita.eu). Ich habe nur insgesamt vier Pfund mitgebracht, aber es reichen zum Probieren ja schon 10 oder 20 Gramm.

## Rezept für Kardamom-Kaffee:

In den arabischen Ländern kocht man sehr fein gemahlenes Kaffeepulver zusammen mit gemahlenem Kardamom mehrmals auf - umständlich, wenn man es nicht gewohnt ist.

Ich zerstoße vier oder fünf Samenkapseln im Mörser und mahle die Samen zu Pulver, das zusammen mit den Schalen und dem Kaffeepulver in den Siebträger kommt. Geht schnell und ist mal was anderes. Sehr lecker in Espresso, Latte und Cappuccino!



## Spenden



Nach der Ernte haben die Männer von Lampocoy jetzt wieder Zeit an der Baustelle für das zweite Computerbildungszentrum

zu arbeiten, das in Capucalito entsteht. Dank einer größeren Spende aus der Schweiz wird hier bis zum Herbst ein Gebäude mit 15 Computerarbeitsplätzen für die Schüler des Ortes entstehen.

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

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

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