



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

wir stecken mitten in der Ernte und es gibt wegen der steigenden Kaffeepreise einige Unruhe bei uns im Anbaugebiet.

Wir sehen auch, dass unsere kontinuierliche Arbeit vor Ort Früchte trägt: Vielen Menschen, gerade auch denen, die lange im Projekt mitarbeiten, geht es besser, auch wenn noch unendlich viel zu tun bleibt.

Mit der neuen Ernte übernehmen unsere Agronomen mehr Verantwortung und der Bau der Schulen geht voran.

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Agronomen übernehmen mehr Verantwortung

Don Victor Hugo und sein Sohn Don Victor Roberto, unsere beiden examinierten Kaffee-Agronomen, werden mit der neuen Ernte mehr Verantwortung übernehmen. Mit ihrer neu gegründeten Firma arbeiten sie eigenständig dem Projekt zu. Sie wählen die Betriebe nach unseren sozialen Kriterien



und qualitativen Vorgaben aus, bilden die Bauern fort, kontrollieren die Qualität der Kirschen und Anbaumethoden sowie den Prozess der Aufbereitung zu Pergamino. Das geschieht zwar nach wie vor in enger Abstimmung mit mir und Milvia, wir konzentrieren uns jedoch mehr auf Controlling, PR, Finanzierung und Kundenkontakte.

Ziel ist letztendlich, dass das Projekt irgendwann unabhängig von meiner Person am Markt Bestand haben kann und aus eigener Kraft weiterlebt.



Lampocoy im Stresstest

Die Kaffeepreise sind weiter gestiegen, ein Ende ist nicht absehbar, an den Warenterminbörsen wird gezockt. Derzeit ist das gut für die Kaffeebauern in aller Welt, denn sie bekommen endlich wieder bessere Preise für ihre Produkte.! Bei uns im Projektgebiet wird derzeit auf weiter steigende Preise spekuliert. Die fliegenden Händler der großen Exporteure kaufen allen Kaffee auf, den sie bekommen können. Sie fahren bei den Bauern vor, wedeln mit Geldscheinbündeln und nehmen alles mit, was da ist - auch unreife Kirschen, Qualität ist egal. Das führt nun leider dazu, dass viele Kleinbauern ihre gesamte Ernte umgehend von den Zweigen „strippen“ und auf einen Schlag verkaufen - inklusive der Kirschen, die erst im Januar oder Februar reif wären. Es zählt ausschließlich das Gewicht.



Abgetippt und viel zu viele unreife Kirschen! So etwas kaufen die Coyotes auf

Allerdings haben diese Bauern in den nächsten Monaten auch nichts mehr zu ernten, keine Einnahmen und kahle, abgestrippte Sträucher.

Leider haben inzwischen auch einige der im Projekt organisierten Kleinbauern ihren Kaffee schon auf diese Weise verkauft. Dabei zeigte sich ein erschreckendes Phänomen: Je ärmer die Familie, umso größer die Bereitschaft, den Kaffee

schnell zu verkaufen. Manche der sehr armen Bauern hatten ihre Ernte, z.B. wegen einer plötzlichen Notlage in der Familie, auch schon vor Monaten an die Coyotes verkauft und den damals noch schlechten Preis akzeptieren müssen. Diese Bauern müssen jetzt liefern und stehen besonders schlecht da. Diese schlimmen Folgen der krassen Armut auf der einen Seite und der Raffgier auf der anderen Seite zu sehen, ist schmerzhaft, aber leider bittere Realität.

Wir müssen dem hilflos zusehen. Da es aber genug hochwertigen Kaffee gibt und wir weiterhin unsere guten Preise zahlen, wird es auch im kommenden Jahr wieder *Lampocoy grand cru* in ausreichender Menge und Qualität geben. Noch immer liegen wir mit dem, was wir zahlen deutlich über dem Weltmarkt, und das muss auch so bleiben, denn wir erwarten erstklassige Qualität.

Es gibt bei uns im Projektgebiet immer wieder solche Dynamiken, die sich nicht voraussehen lassen. Das entmutigt uns aber nicht. Wir lernen dazu und folgen unserem Weg, hin zu einer höheren Lebensqualität für die Bauern und ihre Familien. Unsere Kunden in Europa tragen das mit. Super!



Finnland trinkt Lampocoy

Finnland ist mit 12kg und über 1.300 Tassen Kaffee pro Jahr und Kopf Weltmeister im Kaffeetrinken. Auch wenn leider Masse noch immer vor Klasse geht, ist inzwischen auch dort die „Third Wave of Coffee“ angekommen. Die [Coffee](#)



[Academy Helsinki](#)“ bietet unseren *Café de Lampocoy* jetzt in der Röstung des Deutschen Stefan Enhardt an. Hauptberuflich arbeitet er noch als Ingenieur, Kaffee aber ist seine Leidenschaft geworden. Im Keller seines Hauses hat er das Kaffeelabor mit Proberöster, Mühlen und Espressomaschinen untergebracht: „Dort entwickle ich meine Röstprofile, mische den Espresso und lagere Kaffee“, sagt er. Um größere Mengen zu rösten hat sich Enhardt mit einer Rösterin zusammengetan, die 30km östlich von Helsinki ein Café betreibt. Geröstet wird auf einem Probat aus den 60er Jahren. „Die Zusammenarbeit klappt sehr gut, da ich mit der Rösterin von Anfang an auf der gleichen Wellen- und Geschmacksebene war“, sagt Enhardt, „mal sehen was sich daraus entwickelt!“



Außerdem bietet seine „[Coffee Academy Helsinki](#)“ Verkostungen und Kaffeeseminare an. „Ich habe von dem Projekt in Lampocoy über Marianne Krassort von Kaffeekult in Stendal erfahren und bin seit dem ersten Tag begeistert.“

Finnland ist das sechste europäische Land, das den Lampocoy für sich entdeckt.



Kaffee in den USA - 2. Teil

Die Durango-Coffee Company

Wer Cowboyfilme liebt, kennt vielleicht den Namen der Kleinstadt Durango im Süden Colorados. Ich war gerade 300 Meilen durch die Wüste gefahren und hatte Lust auf einen guten Espresso, als ich dort ankam. Nach einigem Suchen fand ich das Café der [Durango-Coffee-Company](#) in der Main Street.

Wenn ich ein Café betrete, geht mein Blick immer zuerst zum Tresen, um zu sehen, ob es eine vernünftige Siebträger-Maschine gibt und falls ja, lautet meine erste Frage dann: „Ist die Maschine heiß?“

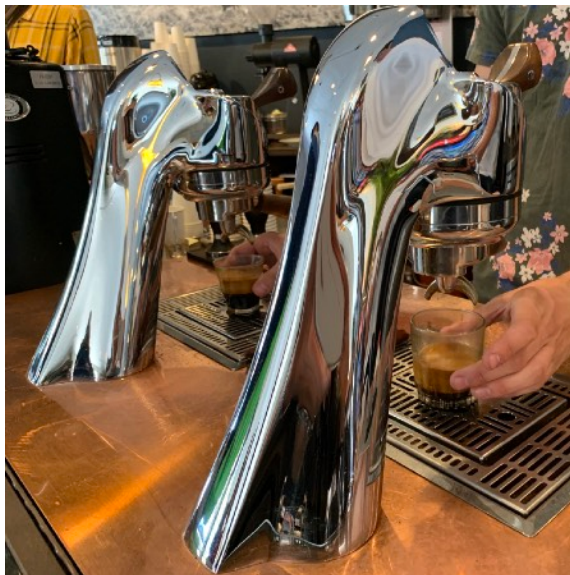


Die Modbar AV der Durango Coffee Company - Kontakt zum Kunden garantiert

In Durango gab es etwas Neues, was ich noch nicht kannte! Keine klobige Maschine, sondern lediglich ein blank polierter Hahn, wie er ähnlich in Kneipen zum Bierzapfen verwendet wird.... ein sehr überraschendes Design! Natürlich kam ich mit dem Barista sofort ins Gespräch und wollte unbedingt einen Espresso aus diesem Siebträger probieren.

Das Schöne: Der Barista musste sich nicht abwenden, als er von seiner neuen Maschine schwärmte. Er verschwand auch nicht hinter einem Chromstahlungeheuer. Wir konnten einfach weiter plaudern. Als Kunde konnte ich sehen, wie der Kaffee gemahlen und zubereitet wurde. „*The Freedom to Focus on Customers*“, schreibt der

Hersteller dazu auf seiner [Homepage](#)



Es ist der Siebträger *Modbar AV*, der zusammen mit der Firma *La Marzocco* entwickelt wurde. Die gesamte Technik verschwindet unter dem Tressen; und die hat es in sich:

Die Druckverläufe sind programmierbar, die Temperatur am Siebträger ist

stabil auf dem gewünschten Niveau und der Durchfluss kann exakt reguliert werden. Der Preis liegt in den USA um die USD 8.000,- und ist damit vergleichbar günstig.

Der Espresso der Durango Coffee Company, ein pure arabica Blend, wurde in einer wunderschönen orientalischen Tasse serviert. Er schmeckte wunderbar: heiß, kräftig, vollmundig, vielleicht mit etwas zu fruchtigen Noten für meinen Geschmack, aber das entspricht ja dem Zeitgeist.



Spenden

Da das Spendenaufkommen für unser Projekt in 2019 über € 16.000,- betrug, müssen wir ein gesondertes Spendenkonto anzulegen. Ab sofort ändert sich daher die Kontonummer für alle Spenden für soziale Zwecke in Lampocoy.

Neues Spendenkonto:

Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE 6020 0505 5015 0074 1242
BIC:HASPDEHHXXX

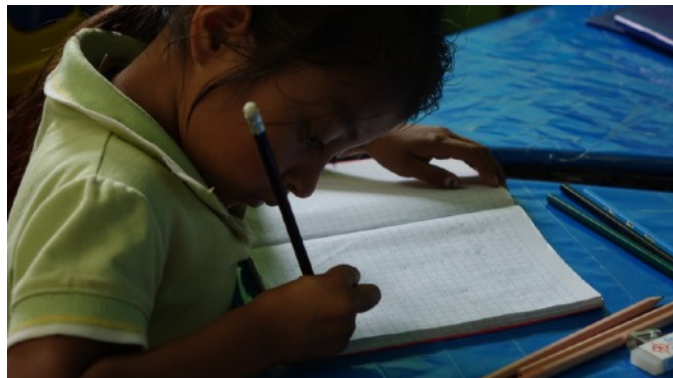
Stichwort:

Spende für Lampocoy

Gespendet haben im Dezember:

€ 500,- KFE - Die Kaffeerösterei in Landau
€ 110,- Detmolder Kaffeerösterei
€ 500,- Wacker's Kaffeerösterei Frankfurt
€ 2.000,- Willy Hagen Heilbronn
Rita Helfmann überweist per Dauerauftrag jeden Monat € 20,-

GRACIAS!



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

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Tel: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu

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