



UMWELTFREUNDLICH
NACHHALTIG
SOZIALVERTRÄGLICH

Lampocoy grand cru

PROJEKTKAFFEE AUS GUATEMALA

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



Im heutigen Infobrief möchte ich Ihnen einen Überblick über die Finanzierung unseres Kaffeeprojektes geben. Das geschieht vor allem vor dem Hintergrund, dass wir unsere Kunden in völliger Transparenz über das Projekt Lampocoy informieren möchten.

Sehr erfreulich ist, dass sich bereits zwei deutsche Röster für ein eigenes Microlot in Lampocoy entschieden haben. Für Bauern und Röster bedeutet das Planbarkeit für die Endverbraucher werden Gesichter und Geschichten hinter dem Kaffee sichtbar.

Wieder haben deutsche Röster für Lampocoy Spenden eingesammelt. Das zeigt, wie groß die Hilfsbereitschaft in Deutschland ist und wie sehr sich die Kaffeetrinker für die Not der Kleinbauern interessieren.

Und schließlich möchte ich in lockerer Folge über die Geschichte des Kaffees in Guatemala berichten - eine Geschichte, die von Reichtum und Armut handelt und eine Geschichte, in der die Ursachen für die heutigen Verhältnisse in Mittelamerika deutlich werden.

Seit drei Wochen bin ich wieder in Guatemala und bringe unser gemeinsames Projekt voran. Das alles erfüllt mich sehr.

Saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

INHALT:

Transparenz & Kosten	S. 2
Microlots in Lampocoy	S. 3
Spendensammlungen	S. 6
Geschichte des Kaffees	S. 6

TRANSPARENZ & KOSTEN

Was mir als Journalist bei vielen Veröffentlichungen zum Thema „Kaffee“ auffällt, ist, dass Werbung und Sachinformation oft so eng miteinander vermischt wird, dass es schwer ist, beides zu trennen. Natürlich ist es legitim, Werbung zu machen. Aber werbliche Aussagen und harte Fakten sollten doch klar erkennbar getrennt werden, sonst verliert der Autor und



Preisverhandlungen in Lampocoy
Foto: H. Richarz-Hilberg, Dauner Kaffeerösterei

das Produkt seine Glaubwürdigkeit beim Leser.

Welcher Röster kann schon im Detail überprüfen, ob die Angaben zu Qualität, Herkunft, Nachhaltigkeit oder Sozialverträglichkeit des Kaffees auch wirklich stimmen? Auf den Kaffeebohnen gibt es keine Mikrochips. Zertifikate und Herkunftsnachweise

können gekauft werden, schnell wird beschönigt, verschwiegen oder verklausuliert, um das eigene Produkt besser aussehen zu lassen, Gewinne werden nicht ausgewiesen. Wir sind der Meinung: Nur bedingungslose Transparenz schafft und erhält Vertrauen.

Ich habe Physik und Ingenieurwissenschaften studiert und 25 Jahre als Journalist im öffentlich-rechtlichen Fernsehen gearbeitet. Für mich gibt es stets **nur eine Wahrheit**. Diese formale Strenge der journalistischen Arbeit setze ich im Kaffeehandel fort. Ehrlichkeit, Transparenz und die lückenlose Nachprüfbarkeit aller Fakten und Zahlen sind die Basis des Vertrauens zu meinen Kunden.

Cafecita macht aber nicht nur alle Daten über Herkunft, Anbau und Handel transparent, wir legen auch

**1,07 EURO
ZUSÄTZLICH PRO
KILOGRAMM ROH-
KAFFEE - DIREKT
IN DIE TASCHEN
DER BAUERN.**

unsere Zahlen offen. So wird nachvollziehbar, welchen Anteil vom Verkaufspreis an die Bauern geht und welcher Anteil für Verarbeitung, Transport, Vertrieb und Werbungskosten genutzt wird. Hier die Zahlen:

Im April 2012 haben wir 550 Quintales* Pergamino direkt bei den Bauern von Lampocoy zu einem Preis von 1.250 Guatemaltekischen Quetzales pro Quintal gekauft. Das



Weg vom Weltmarkt - fairer Preis für gute Ware

entspricht bei den damaligen Wechselkursen einem Preis von € 4,04 pro Kilogramm grünem Rohkaffee. Für den anschließenden Transport und die trockene Weiterverarbeitung, das Schälen, Sieben und Verlesen, das Absacken und den Transport in den Verschiffungshafen inklusive Sicherheitsdienst haben wir € 0,29 pro Kilogramm aufwenden müssen. Der

Transport von Guatemala nach Hamburg ins Lager inklusive Versicherung, LKW-Transport und Lagergebühren kostete € 0,19 pro Kilogramm. Für die Finanzierung mit 7,8% haben wir an die Banken € 0,28/kg bezahlen müssen und für den Vertrieb, die Werbung, Reisekosten, Vortragsveranstaltungen, die Produktion der Filme, Flyer und Infobriefe, Büro und Honorare haben wir € 0,88/kg aufgewendet. Die Bauern der Lage Lampocoy haben mit dem Verkauf ihrer Kaffeeirschen an Cafecita also **36% mehr** verdient, als wenn sie ihren Kaffee an die Coyotes hätten verkaufen müssen. Pro Kilogramm Rohkaffee waren das € 1,07 zusätzlich, direkt in die Taschen der Bauern. Das ist deutlich mehr, als alle Zertifizierungssysteme zahlen!

Zusätzlich hat Cafecita im Jahr 2012 für € 800,- eine neue Pumpe für die Abwasseraufbereitung im Beneficio gekauft und € 400,- für die Schule und den Gesundheitsposten gespendet. Von deutschen Röstern wurden insgesamt € 888,10 an Spendengeldern gesammelt und ohne jeden Abzug als Sachspende in die Sozialprojekte in der Lage Lampocoy weitergeleitet.

* ein Quintal sind 46kg

MICROLOTS IN LAMPOCOY

Die Lage Lampocoy wurde inzwischen per GPS genau vermessen. In

unserem letzten Infobrief haben wir die Karte veröffentlicht, die als Grundlage für die weitere Parzellierung der Lage in einzelne Microlots dient. In



Microlot in Lampocoy
Foto: H. Richarz-Hilberg, Dauner Kaffeerösterei

diesem Monat wird sich die Dauner Kaffeerösterei bei Ihrem Besuch in Lampocoy ein eigenes Microlot aussuchen und zukünftig von dort exklusiv Kaffee beziehen. Dazu gehört natürlich das persönliche Kennenlernen der Familie, die den Kaffee anbaut und erntet. Ein weiterer deutscher Röster hat sich ebenfalls ein eigenes Microlot gesichert. Geplant ist neben dem inzwischen gut eingespielten Direktimport des Kaffees für die Röstereien in Europa auch ein Ausbau des Systems der Microlots in der Lage Lampocoy. Dies gewährleistet den Kleinbauern eine stabile und nachhaltige Planung der Zukunft durch die Bindung an Ihre Abnehmer. Für die Röstereien bedeutet es eine zuverlässige und exklusive Belieferung bei

gleichbleibender Qualität. Für die Endkunden bekommt das Produkt „ein Gesicht“. So entsteht zwischen Endkunden, Röstern und Produzenten eine enge Beziehung über den Ozean hinweg, die sich beliebig ausbauen und intensivieren lässt.

Röster, die sich bis Ende 2012 für die Belieferung aus einem eigenen Microlot entscheiden bekommen außerdem von Cafecita gratis einen Film über ihr Lot und „ihre“ Familie - für die eigene Werbung, die Homepage und die Information ihrer Endabnehmer.

SPENDEN FÜR LAMPOCOY

Im Espressoladen Erwerle in Stuttgart wurden am *Tag des Kaffees* Spenden für Lampocoy gesammelt. Es sind 373 Euro zusammengekommen, die jetzt ohne jeden Abzug direkt an den Gesundheitsposten in Lampocoy gehen. Wir werden für die gesamte Summe dringend benötigte Medikamente kaufen. Damit werden dort Leben gerettet und Schmerzen gelindert. In einem der nächsten Filme über unser Projekt, stellen wir die positiven Auswirkungen dieser privaten Initiative vor. Unser Dankeschön geht an die Familie Erwerle in Stuttgart!

KAFFEE IN GUATEMALA

Ausgehend von Äthiopien hat sich Kaffee über den gesamten Globus verbreitet. Zwischen dem 13. Und 15. Jahrhundert eroberte er Arabien, im 16. Jahrhundert den Mittleren Osten und im 18. Jahrhundert erreichte er schließlich Amerika. Schnell hat sich der Kaffeeanbau in der Neuen Welt als lukrative Kulturpflanze etabliert und die Anbauflächen wuchsen rasant. Die Bedeutung des Kaffee für



Kaffee-Verschiffung in Trujillo 1671

die Länder der Neuen Welt lässt sich erst ermessen, wenn man weiß, wie viele Arbeitsplätze und wie viel Wohlstand er als neues landwirtschaftliches Exportprodukt produziert hat. Zugleich spiegelt die Geschichte des Kaffees in Lateinamerika aber auch die Eroberung des Landes durch die Kolonialherren aus Europa wider, die ungleichen Besitzverhältnisse und die

gewaltsame Unterdrückung ethnischer Andersartigkeit - Strukturen, die bis heute wirken.

Noch im 16. Jahrhundert war der Kakao das wichtigste Exportprodukt Guatemalas. Im 17. Jahrhundert wurde das traditionelle Getränk der Maya von dem pflanzlichen Farbstoff Indigo abgelöst, der in die Webereien in Holland und England verkauft wurde, und erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde Kaffee die wichtigste Grundlage der guatemaltekischen Exportwirtschaft.

Die ältesten Zeugnisse gehen zurück bis in das Jahr 1747. In einer Beschreibung eines Festmahl der katholischen Kirche in Antigua heißt es: *„Am Ende des Bankettes im Palast des Erzbischofs Pedro Pardo de Figueroa, das aus leckeren Delikatessen bestand und zu dem harmonische Musik aufspielte, wurde den Gästen zu angemessener Stunde Kaffee serviert,*

der in dieser Region getrunken wird, um Freude und gute Gesundheit zu verbinden und der den Pomp des Tages krönte.“ Jesuiten sollen den Kaffee direkt aus Mokka nach Guatemala mitgebracht haben. Damals stand noch die Bedeutung des Kaffees als Medikament im Vordergrund des Anbaus, erst in zweiter Linie genoss man auch die anregende Wirkung des Kaffees.



Antigua 1827

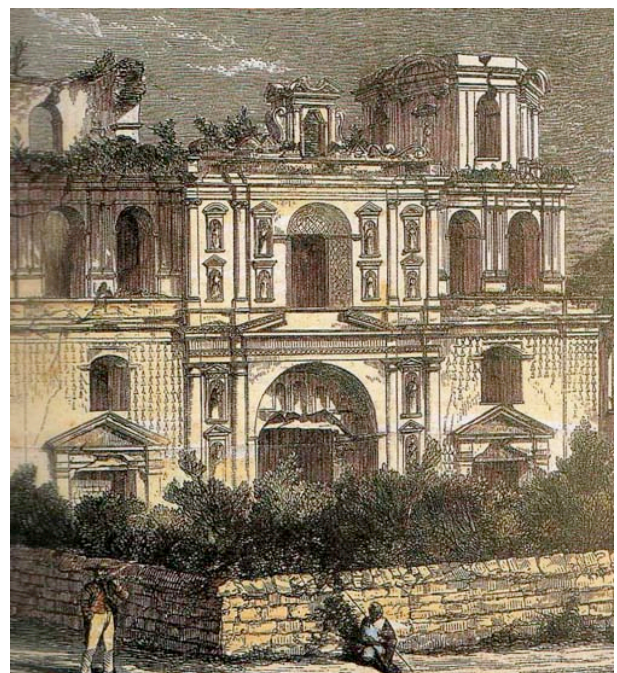
Den entscheidenden Anstoß gab dann König Carlos III. von Spanien. Er erließ 1778 für seine Kolonien in Amerika ein Verdikt, das Kaffee von allen Abgaben, Steuern und Zöllen befreite, um Anbau und Handel zu fördern. Dahinter stand aber wohl vor allem der Wunsch der spanischen Wirtschaft, die Kolonien jenseits des Atlantiks effektiver nutzen zu können. Derartige wirtschaftspolitische Entscheidungen sind seit jeher geeignet, tief in das Marktgeschehen einzugreifen und die Weichen für die weitere ökonomische und ökologische Entwicklung zu stellen. Der Kaffeeanbau in Guatemala jedenfalls bekam mit diesem Erlass einen entscheidenden Impuls. Direkte Folge war die Ausweitung der Anbaufläche, die damit verbundene Entwaldung des Hochlandes und später dann die Einführung der Saisonarbeit. Aber es war erst der Anfang einer wirtschaftlichen Erfolgs-

geschichte für die großen Produzenten, die den Export schnell monopolisierten.

Von Anfang an war Antigua das kulturelle und politische Zentrum Guatemalas. Von dort aus verbreitete sich der Kaffeeanbau. Bis heute ist der Name dieser

Stadt ein Synonym für

guten Kaffee aus Guatemala. Allein das Wort *Antigua* stand für hochwertigen Kaffee. Noch bis vor wenigen Jahren wurde der Rohkaffee aus dem ganzen Land zuerst nach Antigua gefahren, um ihn von dort als „Café de Antigua“ in die ganze Welt zu verkau-



Die Wiege: Der Garten des Jesuiten-Kollegs in Antigua

fen - auch unserem Kaffee aus Lam-pocoy erging es so, wie die Bauern im Dorf immer wieder gern und mit einem Schmunzeln erzählen.

Aber zurück ins 19. Jahrhundert und zu den Anfängen des kommerziellen Kaffeeanbaus: Ausgehend von den Kaffeegärten der Jesuiten in Antigua, verteilten sich Samen und Ableger der Kaffeesträucher über das gesamte Hochland Guatemalas. Die Pflanzen wurden nicht nur als Lieferanten von Kaffeebohnen kultiviert, sie dienten auch als Ziersträucher und erreichten „Höhen bis 14 Fuss“, wie der damalige holländische Konsul zu erzählen wusste: „Sie verkauften die Bohnen für 2 Reales pro Pfund - teurer, als in Europa!“

Ab 1803 wurde der Kaffee in großem Maßstab nach Spanien exportiert. Aus den Logbüchern eines Frachtschiffes geht hervor, wann und wie viel Kaffee im Hafen des Golfo Dulce (heute Rio Dulce) an der Karibikküste verladen wurde: „Die Fracht der Brigantine Santa Teresa ist für Cadiz bestimmt und besteht aus 656 Sack im Wert von 10.400 Pesos.“ Schon damals fasste ein Sack Kaffee 150 spanische Pfund, also 69kg. Das ist bis heute so geblieben.

Guatemala gehört heute zu den großen Kaffeeproduzenten. Lesen Sie im nächsten Infobrief, wie es mit dem Kaffeeanbau weiterging.

Alle Zitate aus: Regina Wagner - *The History of Coffee in Guatemala*



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

NACHHALTIG

WEITERE INFORMATIONEN: WWW.CAFECITA.EU - V.I.S.D.P.: DETHLEV CORDTS