



L a m p o c o y

grand cru

Projektkaffee aus Guatemala

UMWELTFREUNDLICH
DIREKT IMPORTIERT
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen
& Leser,



In den Medien haben Sie es sicher schon gelesen: in den großen Kaffee-Monokulturen Guatemalas ist der Kaffeerost ausgebrochen, die Roya, eine Kaffeekrankheit, die ganze Ernten vernichten kann. In Lampocoy erleben wir jetzt, welche gewaltigen Vorteile es haben kann, wenn kleinbäuerlich gewirtschaftet wird. Mehr dazu und zu den Ursachen in diesem Infobrief.

In Lampocoy ist die Ernte in vollem Gange und wir sind fast ständig vor Ort. Vieles an unserer Arbeitsweise ist für die Bauern noch ungewohnt. Die Trennung der Kaffees aus den Microlots und die Steigerung der Qualität

machen viel zusätzliche Arbeit. Aber die Ernte fällt gut aus und die ganze Gemeinde ist guten Mutes.

Saludos de Guatemala -

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Klimawandel & Kaffee S. 2

Neues aus Lampocoy S. 6

Spenden für Lampocoy S. 9



Kaffeerost im Frühstadium - auf der Unterseite der Blätter bilden sich braune Flecken

KLIMAWANDEL & KAFFEE

Die Kaffeeernte Guatemalas wird in diesem Jahr von den Folgen des Klimawandels bedroht. In einigen Anbauregionen des Hochlandes, z.B. in Antigua gibt es bereits erhebliche Einbußen durch die Pilzkrankheit Kaffeerost, spanisch Roya. Ursache ist ein feuchteres Mikroklima und höhere Temperaturen in den Plantagen und letztlich der globale Klimawandel.

Schon in meiner Zeit beim Fernsehen, hatte ich immer wieder über die Veränderungen berichtet, die

die weltweit steigenden Temperaturen mit sich bringen. Besonders die Landwirtschaft ist sehr anfällig gegenüber launischen Wetterkapriolen, wie sie sich im Rahmen des sich wandelnden Klimas häufen. Auch die Kaffeeproduktion bleibt davon nicht verschont.

Der Klimawandel nimmt in einigen Regionen der Erde einen deutlich rasanteren Verlauf, als viele Wissenschaftler des UN-Klimarates IPCC angenommen hatten. Was wir derzeit in Guatemala und vielen weiteren Anbauländern Lateinamerikas sehen, bestätigt die wissenschaftlichen Ergebnisse, die im vergangenen Jahr von den Royal Botanic

Gardens in Kew im Fachmagazin Plos One veröffentlicht wurden.

FOLGEN DES KLIMAWANDELS SIND KAFFEEKRANKHEITEN, WETTEREXTREME, EROSION UND ZERSTÖRUNG DER INFRASTRUKTUR

Am Beispiel des Wilden Arabicas hatten die Wissenschaftler um Aaron Davis zeigen können, wie sich der Klimawandel unmittelbar auf wilde Kaffeepflanzen auswirkt: Wo die sich Niederschlagsmuster verändern und Temperaturen steigen, so die Forscher, findet der wilde Arabica keinen Lebensraum mehr. Schon in 70 Jahren könnte er ausgestorben sein, weil der Klimawandel die Lebensräume für diese wichtige Kaffeessorte verschwinden lässt. Die Studie zeigt außerdem, dass auch kommerzielle Anbaugebiete in Zukunft zu warm werden könnten, um dort weiterhin Arabica-Kaffee zu pflanzen.

<http://www.plosone.org/article/info>

<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0047981>)

Starbucks, einer der großen im Business, warnte angesichts des Klimawandels schon vor zwei Jahren im britischen *Guardian* vor Produktionseinbrüchen und Lieferengpässen bei Arabica-Bohne in den nächsten Jahrzehnten.

<http://www.guardian.co.uk/business/2011/oct/13/starbucks-coffee-climate-change-threat>).

Für Zentralamerika geht der IPCC von einem Temperaturanstieg von bis zu 6,5 Grad für dieses Jahrhundert aus - viel zu warm für Arabica-



Zerstörung der Infrastruktur nach einem Starkregenfall bei Cari

Bohnen. Bauern, die nicht in höhere Lagen ausweichen können, müssen die Produktion einstellen. Schon in diesem Jahr zeigen sich in Guatemala und anderen zentralamerikanischen Ländern die Auswirkungen

veränderter Niederschläge. Die derzeitige Ernte in Antigua leidet schwer unter Kaffeerost, einer Pilz-erkrankung, die vor allem dann auf-

ausreichende Belüftung geachtet wurde.

Ein weiteres Problem der sich verändernden Niederschlagsmuster:



Weniger Schäden durch den Klimawandel: Mischkultur in Lampocoy

tritt, wenn es innerhalb der Plantage feuchter wird. In dem veränderten Mikroklima können sich die Sporen der Roya-Pilze (Kaffeerost) explosionsartig verbreiten und gesunde Pflanzen infizieren. Zuerst verfärben sich die Blätter, dann stirbt der Kaffeestrauch. Ursache ist der Klimawandel, sagt Hans Masch von der Produzentenvereinigung Anacafé im Interview mit Cafecita. Hinzu kommt allerdings auch, dass bei der Anlage der Plantagen oft nicht auf eine

Der Kaffee kann nicht mehr zuverlässig an der Sonne getrocknet werden, wenn es in den Erntemonaten Januar und Februar plötzlich zu Regenfällen kommt. Hinzu kommen immer schwerere Hurrikans und eine verstärkte Erosion der Böden bis hin zur Zerstörung der Infrastruktur. Vor diesem Hintergrund wird die Angst von Starbucks verständlich, in absehbarer Zeit nicht mehr genug hochwertige Arabica-Bohnen kaufen zu können

„Steigende Temperaturen, weniger Regenfälle und zunehmende Wet-

gerutschten Hängen einmal ab, bleiben Ernteaufträge in Lampocoy

bislang aus. Der kühle Passat vom Atlantik bringt neben Regen auch viel Wind in die Berge des Nuevo Oriente. Die Plantagen sind so angelegt, dass die Kaffeesträucher stets gut belüftet werden. Der Kaffeerost wird dadurch in seiner Ausbreitung behindert. Die Kleinbauern wirtschaften in der Lage Lampocoy traditio-



Auch 2013: Gesunder Kaffee aus Lampocoy

terschwankungen haben (in Chiapas/Mexiko - DC) dazu geführt, dass der Kaffeeanbau erschwert oder gar unmöglich gemacht wird“, sagt die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), die versucht, mexikanischen Kleinbauern zu helfen, die Folgen des Klimawandels zu bewältigen. Auch dort, so die GIZ, breiten sich Kaffeekrankheiten aus (<http://www.adapcc.org>).

Sieht man von den im vergangenen August bei einem Unwetter ab-

gerutschten Hängen einmal ab, bleiben Ernteaufträge in Lampocoy bislang aus. Der kühle Passat vom Atlantik bringt neben Regen auch viel Wind in die Berge des Nuevo Oriente. Die Plantagen sind so angelegt, dass die Kaffeesträucher stets gut belüftet werden. Der Kaffeerost wird dadurch in seiner Ausbreitung behindert. Die Kleinbauern wirtschaften in der Lage Lampocoy traditionell biologisch-organisch mit sehr vielen Schattenbäumen und in Mischwirtschaften mit anderen Kulturpflanzen wie Mais, Bohnen, Bananen und Kürbissen. Dies führt zu einer höheren Resistenz gegenüber schwankenden Umwelteinflüssen und Krankheiten wie Kaffeerost und Kaffebohner. Das Immunsystem des gesamten Ökosystems ist sehr viel stärker ausgeprägt, als in den riesigen Monokulturen Antiguas. Dennoch wissen auch die Kaffeebauern von Lampocoy seit Jahren, was da auf sie zukommen könnte.

Derzeit stellen sie zunehmend auf die Arabica-Varietät catimor um, die kaum anfällig ist für den Kaffeerost.

NEUES AUS LAMPOCOY

Es ist Erntezeit in Lampocoy. Alle Menschen sind derzeit auf den Beinen und arbeiten Tag und Nacht. Am Abend sitzen die erschöpften Kaffeepflücker mit ihren prallen Säcken am Wegesrand und warten auf die Pick-Ups der Coyotes, die Aufkäufer, die die Kirschen sofort ins Beneficio zur nassen Aufarbeitung bringen. In den Monaten von November bis Februar herrscht gute Stimmung in den Hütten der Kaffeebauern. Endlich kommt Geld in die Haushaltskasse und es können ein



Don José Monjes zeigt stolz seine Ernte

paar lang ersehnte Anschaffungen gemacht werden: neue Schuhe für den ältesten Sohn, warme Decken für die Nacht, ein neuer Topf für den Herd und die nötigsten Werkzeuge.



Wellblech gedeckte Hütten in Lampocoy

Don Martín produziert in Lampocoy einen exzellenten Kaffee, wie viele seiner Nachbarn auch. Zuhause hat er Frau, sechs Kinder, die Großmutter und einen Nachbarsjungen. Das Blechdach seiner Hütte ist seit Wochen undicht. Es ist kalt, es regnet und er braucht dringend Geld. Wenn seine Kaffeekirschen jetzt tiefrot und reif an den Zweigen hängen,

müssen sie rasch geerntet werden und noch am gleichen Tag ins Beneficio. Don Martín steht unter Zeitdruck. Die Coyotes, wissen das. Die gegenwärtig niedrigen Weltmarktpreise sind ein gutes Argument für sie, den Preis zu drücken. Ganze 170 Quetzales zahlen die derzeit für einen Zentner Kirschen, das sind etwa 17 Euro.

Aber in Lampocoy hat sich herumgesprochen, dass Cafecita nicht nur Medikamente verteilt und die Schule unterstützt, Cafecita zahlt auch besser, als alle anderen Aufkäufer: 235 Quetzales pro Zentner - ein gutes Drittel mehr. Für jeden Kaffeebauern von Lampocoy lohnt es sich, Kaffee an uns und nicht an die Coyotes zu verkaufen. Entsprechend groß sind auch bei Don Martín die Hoffnungen. Stolz zeigt er uns die Ernte des Tages am Rande seiner 2 Hektar großen Plantage. Wir werfen einen prüfenden Blick in



Qualität: So viele grüne Kirschen in der Ernte akzeptieren wir nicht mehr

die drei großen Säcke, müssen jedoch feststellen, dass sich viel zu viele grüne Kaffeekirschen darin befinden. Grüne und unreife Kirschen senken die Qualität.

Mit unserem Mehrpreis wollen wir die Bauern aber auch dazu bewe-

NUR EIN STÄNDIGER KAMPF UM DIE QUALITÄT FÜHRT LANGFRISTIG ZUM ERFOLG

gen, besseren Kaffee zu erzeugen, denn nur so können wir den höheren Preis auch bei unseren Abnehmern rechtfertigen. Das fängt bei der Ernte an. Nur reife, rote Kirschen dürfen in die Säcke. Alles andere akzeptieren wir nicht mehr. Nur mit Qualität haben die Bauern auf dem Spezialitätenmarkt ein Zukunft. Don Martín wird nachdenklich und erklärt sich schließlich bereit, die grünen Kirschen auszusortieren.

Nur mit ständigen Kontrollen kommen wir weiter und inzwischen hat sich herumgesprochen hat, dass wir keine grünen Kirschen mehr ankaufen.

Ein anderer Bauer hat versucht, uns Kirschen zu verkaufen, die er von sei-

nem Nachbarn billiger gekauft hatte. Da wir über sehr gute persönliche Kontakte in fast jede Familie verfügen, erfahren wir so etwas immer sofort. Das ist Betrug; aber wir sehen auch die Armut dahinter. Was tun?

Zunächst haben wir ein langes Gespräch geführt und den Bauern daran erinnert, dass wir von niemanden mehr Kirschen aufkaufen, als er selber auf seinem Hof produzieren kann. Hier bewährt sich erstmals unser GPS-Kartierungssystem. Wir wissen genau, wer wie viel Kaffee produzieren kann. Wer eine Fläche von zwei Manzanas bewirtschaftet, kann nicht mehr als 500 Quintales Kirschen an uns verkaufen*.

Einer der Bauern, die mit uns einen Vertrag über ein Microlot abgeschlossen hatte, lieferte seine Kirschen nicht im Beneficio ab, obwohl sie reif an den Zweigen hingen. Erst im Laufe eines langen Gespräches kam heraus, dass er hoch verschuldet ist und seine gesamte Ernte an seine Gläubiger verpfändet hatte.

So scheitern wir mitunter an völlig simplen Dingen und müssen ständig ein wachsames Auge auf die Ernte haben. Aber es findet sich

auch immer ein Weg, die Probleme zu lösen. In diesem Fall allerdings mussten wir zu einem anderen Bauern wechseln, denn unsere Kunden erwarten von uns Kontinuität und Sicherheit bei der Belieferung. Vielleicht kommen wir später noch ein-



Vermessung der Plantagen mit dem GPS

mal auf diesen Bauern zurück, denn er produziert sehr guten Kaffee.

Mit Don Victor, dem Agronomen der Kaffeekooperative haben wir eine Liste von weiteren Kriterien zur Qualitätsverbesserung erarbeitet: Düngung, Bodenanalysen, Beschneidung, Mischkulturen, Anzahl der Pflückungen, Reifegrad der ge-

ernteten Kirschen und Fortbildung der Bauern. Da die Ernte- und Produktionskosten bei der Erfüllung unserer Kriterien deutlich höher liegen, rechtfertigt das den höheren Preis der Ware.

Wir haben es uns inzwischen zur Regel gemacht, stets das fachmännische Urteil von Don Victor über die Kaffeebauern, die Plantagen und die Qualität der Kirschen in unsere Kaufentscheidung mit einzubeziehen. Aufgrund der uns vorliegenden Daten, entscheiden wir dann zusammen mit unserer Mitarbeiterin Milvia Pineda, deren Familie in Lampocoy lebt, mit welchen Bauern wir zukünftig zusammen arbeiten werden.

* 1 Quintal sind 46 kg, 1 Manzana sind 0,7 Hektar

SPENDEN FÜR LAMPOCOY

Immer mehr Röster sammeln in ihren Läden für die Menschen von Lampocoy Spendengelder ein. Sei es, dass sie ein Sparschwein aufstellen oder den Erlös aus dem Verkauf von Kaffeesäcken weiterleiten, sei es, dass sie einfach Geld überweisen. Diese Spenden helfen den Menschen unmittelbar, denn wir leiten sie zu 100% an die Schulen und Gesundheitsposten weiter. Wir kaufen Lehr- und Lernmittel und dringend benötigte Medikamente. Diese Sachmittel verteilen wir persönlich an die Schüler bzw. an die Krankenpfleger. Nur so kommt die Hilfe auch da an, wo sie ankommen soll.

Im Januar hat die Dauner Kaffeerösterei € 250,- gespendet. Danke!



UMWELTFREUNDLICH

SOZIALVERTRÄGLICH

DIREKT IMPORTIERT

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