

Lampocoy

- Wege aus dem Weltmarkt -



UMWELTFREUNDLICH
DIREKT GEHANDELT
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Das Experiment, das wir jetzt starten heißt: Abschied vom Weltmarktpreis!



Kein geringes Ziel und mit einigen Risiken verbunden, vor allem bei der Finanzierung.

Wir wollen diesen Weg gehen und nach kurzer Rücksprache mit einigen größeren Kunden zeigte sich schnell: Alle sind dabei! Für die Kleinbauern von Lampocoy bedeutet dies eine deutliche Verbesserung ihrer Lebens- und Wirtschaftsbedingungen. Also: Schau'n wir mal ...

Gerade haben wir das neue Programm für die beiden einwöchigen Kaffeereisen 2014 festgelegt.

Kommen Sie doch mal selber nach Lampocoy, lernen Sie unsere Kaffeebauern kennen, schauen Sie, was wir machen, und spannen Sie nach dem Weihnachtsstress ein bisschen aus. Wir haben eine tolle Rundreise durch vier Anbaugebiete mit phantastischen Landschaften für Sie vorbereitet.

Ich würde mich freuen, Sie hier im wunderschönen Guatemala begrüßen zu dürfen!

Saludos,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Wege aus dem Weltmarkt | S. 2 |
| Die dritte Kaffeewelle | S. 5 |
| Kaffeereisen 2014 | S. 6 |

Wege aus dem Weltmarkt

Um es gleich vorwegzunehmen: Wir waren mit sehr widersprüchlichen Gefühlen in Lampocoy. Doña Milvia und ich hatten uns natürlich gefreut, zu sehen, mit wie viel Begeisterung, Energie und Ideenreichtum die Kaffeebauern unser Projekt unterstützen und ausbauen.

Aber wir haben auch die Traurigkeit all jener Menschen gesehen, die nicht im Projekt mitarbeiten können, die Augen der Bauern, die ebenfalls guten Kaffee produzieren, ihn aber zu einem Preis verkaufen müssen, der aktuell nicht ansatzweise die Produktionskosten deckt. Sie werden in den nächsten Monaten von dem leben müssen, was sie zwischen ihren Kaffeesträuchern anpflanzen: Mais, Bananen, Bohnen, Kürbisse....

Das schmerzt!

Ein Beispiel aus Lampocoy macht das Dilemma deutlich:

Um ein Kilogramm grünen Rohkaffee für den Export (Oro) zu erzeugen, hat Don Santos Produktionskosten in Höhe von € 2,19. Dieser Wert liegt deutlich unter dem Durchschnitt für Guatemala, der einen Euro höher liegt (Quelle: Anacafé). Don Santos kann deshalb günstiger produzieren, als die mittleren und großen Betriebe in Guatemala, weil er Nährstoffe zurückführt, keine Pestizide einsetzt und keine Wanderarbeiter beschäftigt.

**WELTMARKTPREISE:
DIE EINNAHMEN LIEGEN HEUTE 0,44
EURO/KG UNTER DEN
PRODUKTIONSKOSTEN**

Wenn Don Santos seinen Kaffee also an die Coyotes, die fliegenden Händler verkaufen müsste, wie seine Nachbarn, würden die ihm den Weltmarktpreis zahlen: € 1,76/kg und damit 44 Euro-Cent weniger als seine Produktionskosten betragen. Mit diesem Preis kann Don Santos natürlich nicht sinnvoll wirtschaften.

Tausende von Kaffeebauern in Lateinamerika sind aber auf die Coyotes und den Weltmarkt angewiesen.

Ergebnis: Das Essen wird knapp, die Kinder gehen nicht mehr zur Schule, für den Arzt gibt es kein Geld und Neuanschaffungen, Kleider, Schuhe, gibt es bis zur Ernte 2015 nicht mehr - was für ein Elend!



Don Santos ist froh, wieder mit dabei zu sein

Nun kommen wir Gringos* - wie wir hier noch immer gern genannt werden - koppeln uns vom Weltmarktpreis ab und zahlen den gleichen Preis, wie schon letztes Jahr: € 3,34 und damit fast genau das Doppelte, wie der Weltmarkt! Das verstehen die Bauern nicht, aber sie nehmen es na-

* Das Wort Gringo kommt vom Englischen Green Go und verlieh dem Wunsch der Menschen in Lateinamerika Ausdruck, die US-Soldaten, mit ihren grünen Uniformen, mögen doch bitte endlich das Land verlassen

türlich gern an. Gringos sind eben ein bisschen loco - verrückt, wie man hier, durchaus liebevoll gemeint, sagt.

Don Santos, der uns jedes Jahr 4,1 Tonnen exzellenten Kaffee aus seinem vorzüglich gepflegten Mikrolot liefert, verdient mit dem konstanten Preis unseres Kaffeeprojektes auch in diesem Jahr wieder 4.715 Euro oder knapp 400 Euro pro Monat. Das bedeutet in Lampocoy ein wenig Wohlstand und ein Leben in Würde, vor allem aber Sicherheit und Planbarkeit. Endlich kann er das Dach seines Hauses reparieren. Ähnlich ergeht es unseren anderen 30 Vertragsbauern: Die Töchter von Don Abraám können weiter zur Schule gehen, Doña Maximiliana hat sich endlich einen Zahn machen lassen und Don Victor hat ein neues Moped u.s.w..

Zusätzlich haben wir in den Verhandlungen vereinbart, dass die Kooperative der Kleinbauern 24 Euro-Cent/kg Oro für den Transport der reifen Kirschen zum Beneficio und die nasse Aufbereitung bekommt. Aus dieser Summe werden alle Vertragsbauern zukünftig auch sozialversichert und haben so endlich eine Absicherung für den Fall von Krankheit oder Unfall. Don Santos ist daraufhin sofort der Kooperative beigetreten.



Zufrieden: Don José

Für Dünger und den Ausbau und die Modernisierung des Beneficios zahlen wir im kommenden Jahr 12 Euro-Cent/kg. Zusätzlich gab es jetzt sofort noch einen zinslosen Kredit über 6.500 US-Dollar für eine Pumpe, Rohre und einen Transformator.

Damit kommen wir bei der kommenden Ernte - inklusive aller Nebenkosten* - auf einen Preis von € 3,98/kg FOB und bleiben damit exakt dort, wo wir auch 2013 waren.

* Transport, schälen, sieben, verlesen, Säcke, absacken, Container, Exportlizenz, Gebühren

Die Erwartungen unserer Vertragsbauern an die Zukunft des Projektes sind hoch, und so gab es ein paar lange Gesichter, als klar wurde, dass wir angesichts der aktuellen Marktentwicklung im kommenden Jahr nicht weiter werden wachsen können. Dennoch: Alle beteiligten Bauernfamilien wollen weiter und mit aller Kraft in unserem gemeinsamen Projekt mitarbeiten.

Zum Abschluss der Verhandlungen haben wir sehr leidenschaftlich über weitere Qualitätsverbesserungen diskutiert. Don Carlos Garcia, wissenschaftlicher Berater der Produzentenvereinigung Anacafé, wird die Bauern und die Kooperative ab sofort mit Rat und Tat unterstützen. Er hat speziell für unsere 31 Kleinbauern ein Qualitätsmonitoring entwickelt, das von der neuen Ernte an zum Einsatz kommt. Mehr dazu im Januar-Infobrief.

All das aber ist nur möglich, weil es in Europa 50 Röster gibt, die bereit sind, für den Gourmet-Kaffee aus Lampocoy einen Preis zu zahlen, der deutlich höher liegt, als der Weltmarktpreis. Es sind Röster, die nicht mit Hungerkaffee spekulieren, sondern ihren Kunden ein ethisch einwandfreies und sauberes Produkt anbieten möchten - GRACIAS!

Die dritte Kaffeewelle

Soziales Engagement und Umweltfreundlichkeit reichen heute nicht mehr aus, einen Kaffee zu verkaufen. Das ging in den 80er Jahren, als wir in unseren WGs aus politischer Überzeugung die bittere Sandino-Dröhnung aus Nicaragua trinken mussten. Ohne herausragende Qualität geht heute gar nichts.

„Mit Masse haben wir keine Zukunft“, sagt Carlos Garcia von der guatemaltekischen Produzentenvereinigung, „Nur mit Qualität können wir auf dem Weltmarkt bestehen und die Verbesserung der Qualität kann man immer weiter optimieren.“

In den USA haben das die Kaffee-Puristen schon vor Jahren begriffen. In den schicken Szene-Cafés in Downtown New York, San Franzisko oder Seattle steht Qualität heute an allererster Stelle. Firmen wie z.B. Blue Bottle Coffee, Intelligentsia oder Stumptown Coffee Roasters gehen mit gutem Beispiel voran. Sie fordern und fördern allerhöchste Qualität vom Ursprung über die Verarbeitung bis zur Zubereitung.

Bemerkenswert und neu ist aber auch die klare Absage der Spezialitätenröster in den USA an jede Form der Zertifizierung. Dass sozial und ökologisch sauber gearbeitet wird, ist völlig selbstverständlich und bedarf kaum noch einer Erwähnung. Der



Qualitätskontrolle in Lampocoy

Schwerpunkt der Diskussion liegt auf der Verbesserung der Qualität im gesamten Produktionsprozess. Schick und unabdingbar sind außerdem: Direkter Handel, absolute Transparenz und der enge persönliche Kontakt zu den Produzenten in den Herkunftsländern. Da braucht es keine Zertifizierungsunternehmen.

Nach dem bitteren Massenkaffee der frühen Jahre, nach dem Aufrollen der Märkte durch Starbucks & Co, kommt jetzt also die Dritte Welle, die Zeit der Spezialitätenkaffees. Mit unserem Projekt in Lampocoy liegen wir da offenbar genau im Trend: Unser Kaffee hat ein klares Gesicht und das wird von immer mehr Menschen und inzwischen auch von den Medien so gesehen.

Da machen wir weiter. Besuchen Sie uns doch mal!

Kaffeereisen - neues Programm

Zusammen mit dem Schweizer Reiseführer Marco Gross, der seit 35 Jahren in Guatemala lebt, haben wir für die beiden kommenden Kaffeereisen ein neues und erweitertes Programm zusammengestellt.

Neben Lampocoy, Cobán und Antigua haben wir nun auch noch das Anbaugebiet Atitlán mit aufgenommen. Damit lernen wir vier der sieben großen Kaffeeregionen Guatemalas kennen.

Eine weitere Veränderung: Bis auf den Tag der Ankunft, können wir jeweils zwei zusammenhängende Nächte im gleichen Hotel übernachten und Atitlán mit seinen gewaltigen Vulkanen und dem riesigen Kratersee gehört zu den wohl schönsten Landschaften der Erde.

Das neue Programm schicke ich Ihnen in einer zweiten Mail als Anlage - oder fordern Sie es einfach per Mail bei mir ab:

cordts@cafecita.eu



Gewaltig: Der Atitlán-Vulkan hinter dem gleichnamigen See

Der Lampocoy *grand cru* und der Kaffee aus unseren Microlots kann bei Thomas Stehl bestellt werden,

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

v.i.S.d.P. - Cafecita