

Lampocoy

- Neues Beneficio -



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Die zweite Charge Pergamino aus der diesjährigen Ernte reift derzeit im Lager in Guatemala-City und wird in zwei Wochen nach Hamburg verschifft.

Kurz vor Ende der Ernte ist es uns noch gelungen, wunderbaren Kaffee einzukaufen und ein neues Microlot einzurichten, so dass wir trotz der unerfreulichen Ereignisse vom Februar, 700 Sack nach Europa exportieren können.

Im kommenden Jahr werden wir das Beneficio wechseln und können den Kaffee dann zuverlässig in der Sonne trocknen.

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Neue Ernte unterwegs

Seit dem 6. März schwimmt der erste Container Lampocoy mit der neuen Ernte durch die Karibik und mit dem Golfstrom weiter nach Hamburg. Ab Anfang April wird er ab Lager Schwarze & Cons. ausgeliefert.

Verfolgen Sie das 210m-Containerschiff „SS Marianne Schulte“ im Internet unter:

<http://www.marinetraffic.com/de/ais/details/ships/477830500>



Neues Microlot



Doña Milvia und ihr Onkel Juan

Kurz vor Ende der Ernte ist es uns Anfang März noch gelungen, ein neues Microlot einzurichten. Don Juan aus Lampocoy wird uns zukünftig jedes Jahr 25t Kirschen bester Qualität liefern, aus denen wir 60 Sack Grünen Rohkaffee für unsere Kunden in Europa machen werden.

Tio Juan ist ein Onkel (tio) meiner Frau und war der erste

Kaffeebauer, der uns 2011 drei Sack Lampocoy verkauft hatte. Zusammen mit ihm hat unsere Kaffeegeschichte begonnen. Don Juan



bewirtschaftet 2ha Kaffeeeland in Mischkultur mit Bohnen, Mais und Bananen. Seine ganze große Familie hängt an dieser kleinen Landwirtschaft. Er repräsentiert damit genau den Typ von Kleinbauer, den wir mit dem Projekt unterstützen wollen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!

Alle wohnen unter einem Dach: Die Enkelkinder von Tio Juan



Hochzeit in Guatemala

Nachdem wir uns seit nunmehr fünf Jahren lieben, haben Doña Milvia und ich am 20. März auf der Terrasse unseres Hauses geheiratet.



Preise 2015

Wie schon in der Extraausgabe unseres Infobriefes Mitte März ausführlich beschrieben, müssen wir die Preise erhöhen. Der Euro ist derzeit volle 22% weniger wert, als noch Mitte 2014 - entsprechend teurer ist der Kaffee im Einkauf in Guatemala, obwohl hier niemand auch nur einen Cent mehr verdient. Für einen Euro bekommen wir derzeit nur noch 8 Quetzales, im letzten Jahr waren es noch 10,50. Diesen Preisanstieg müssen wir zu 2/3 an unsere Kunden weitergeben.

Das restliche Drittel wird an allen Stellen eingespart, wo es geht, nur nicht bei den Bauern. Die bekommen den gleichen, gewohnt guten Preis für ihren hervorragenden Kaffee, wie im letzten Jahr. Das entspricht unserer Projektphilosophie. Der Kaffee aus Lampocoy wird damit in diesem Jahr um 16% teurer. Der Preis steigt damit von € 5,80 auf € 6,75/kg.



Neues Beneficio

Da die Mitgliederversammlung der Kooperative nicht bereit war, sich von den Leuten zu distanzieren, die versucht hatten, uns zu betrügen (siehe Infobrief 39), haben wir die Zusammenarbeit mit dem Beneficio beendet. Es zeigte in den Gesprächen auch, dass das bislang genutzte Beneficio, mit seiner auf große Mengen ausgerichteten Infrastruktur, zukünftig nicht mehr in der Lage sein wird, die zunehmende Zahl unserer Microlots separat zu verarbeiten. Die Fermentationsbecken und Trommeltrockner sind zu groß für unsere kleinen Mengen. Wir werden unseren Kaffee daher in Zukunft in einem anderen Beneficio nass aufarbeiten lassen und sind bereits im Gespräch mit zwei Kaffeebauern, die gemeinsam eine eigene Anlage betreiben.

Damit würde sich dann auch die Möglichkeit eröffnen, den Kaffee



Ab 2016 trocknen wir den Lampocoy grand cru in der Sonne

in

der

Sonne zu trocknen. Das wird der Qualität gut tun und schont Klima, Böden und Wälder, weil wir kein Holz mehr verbrennen müssen.



An der Zusammensetzung des Lampocoy grand cru ändert sich nichts

An der spezifischen Zusammensetzung unseres Kaffees ändert sich durch den Wechsel des Beneficios nichts. Wir werden die reifen Kirschen weiterhin bei den Kleinbauern der Lage Lampocoy kaufen, wie bisher. Auch alle bislang bestehenden Microlots werden im kommenden Jahr wieder wie gewohnt ausgeliefert.



B u c h t i p p

Kaffeeklatsch - Die Stunde der Frauen

Das einzigartige Ritual des Kaffeeklatschs verdanken wir keinesfalls nur dem Genuss allein. Während die öffentlichen Kaffeehäuser für Frauen lange Zeit tabu waren, eröffnete die gesellige

Zusammenkunft innerhalb der heimischen vier Wände die Möglichkeit, sich über all das auszutauschen, wofür sich sonst nur schwer ein Anlass bot. Bei Bohnenkaffee, Likör und feinstem Backwerk wurden Zungen gespitzt und Frauenbände geschmiedet, Freundschaften geschlossen und ein Stück weiblicher Alltag zur Lebenskunst erhoben.

Katja Mutschelknaus erzählt ein spannendes Kapitel deutscher Kulturgeschichte – und zeigt, wie dieses kulinarische Ritual die weibliche Emanzipation beförderte.

Sie sagt: „Ich liebe es, Bücher zu schreiben. Aber genauso auch: sie vor Publikum zu erzählen. Anschaulich, lebendig und mit Freude an der Sache - z.B über die große Kunst des kleinen Fests.“

Seit 2008 hält die Autorin auch Lesungen und Vorträge zum Thema Kaffeeklatsch bei Vernissagen von Kaffeeausstellungen.

ISBN: 978-3-458-36012-4

Mehr über die Autorin:

<http://www.mutschelknaus.de/kaffeeklatsch-kaffeekultur.php>



S p e n d e n

€ 180,- hat die Detmolder Kaffeerösterei für unser Projekt gesammelt und gespendet.

Eine Kaffeemühle und 100 Ventiltüten hat gespendet: Schwarz Coffee Shop in Heidenheim

Ein Ersatz-Antriebsriemen für den Probat-Röster kam von Tee-Peter-Kaffee in Freiburg

300 Ventiltüten und ein Schweißgerät zum Verschließen hat uns die Maya Kaffeerösterei in Hamburg geschenkt.

DANKE!

Spenden

Spendenkonto:
Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE 23200505501244125595
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:
Spende für Lampocoy

Alle Spenden kommen zu 100% und ohne jeden Abzug den Menschen in Lampocoy zugute. Derzeit renovieren wir von den Spendengeldern die Toiletten, Waschgelegenheiten und die Küche in der Schule Taguayni.



Renovierungsbedürftig: Die Toiletten für die Kinder von Taguayni

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

CTS Coffee Trading Stahl GmbH

Email: info@kaffeestahl.de
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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