

Lampoco

So geht es weiter



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Kaffeefreunde,

vor ein paar Tagen bin ich wieder in dieses wunderbare Land jenseits des Atlantiks geflogen, das ich so liebe. Mit Hochdruck bereiten Milvia und ich uns jetzt auf die neue Kaffeeernte vor, die in wenigen Wochen beginnen wird. Es gibt viel zu tun. Mehr dazu weiter unten.

Der derzeitige öffentlich Diskurs über die Ursachen und die Vermeidung von Migration und Flucht gibt unserer Projektidee Recht: Mal abgesehen davon, dass Krieg überall auf der Welt um jeden Preis verhindert werden muss, kann jeder von uns die ökonomischen Ursachen an der Wurzel packen und für Produkte aus den armen Ländern einen angemessenen Preis bezahlen. Die Menschen brauchen zu Hause eine Perspektive!

Saludos de Guatemala

Ihr Dethlev Cordts

Lampocoy - so geht es weiter!



Nachdem, wir im Februar den Versuch einiger Mitglieder der Kooperative abwenden konnten, uns zu betrügen, müssen wir mit der kommenden Ernte ein paar Weichen neu stellen.

Zuerst einmal werden wir einen Kaffeeexperten anstellen, der während der gesamten Ernte alle Schritte lückenlos überwacht, vom Pflücken in der Plantage bis zur Auslieferung des verlesenen Rohkaffees.

Außerdem wollen wir den Kaffee zukünftig in der Sonne trocknen. Dazu

muss der fertig fermentierte Pergamino

nach der Wäsche ins Tal gebracht und dort ausgebreitet und getrocknet werden. So wird es uns möglich sein, den bisherigen Engpass, das Trocknen im großen Trommeltrockner zu umgehen und auch die kleineren Mengen aus den Microlots separat zu trocknen. Außerdem wird es der Qualität des Kaffees gut tun.

Mitte November werde ich mit allen beteiligten Seiten Gespräche führen und die Arbeitsabläufe neu organisieren. Ab Ende Dezember wird dann bei unseren Kleinbauern der Segundo geerntet, der die Hauptmenge des Kaffees ausmacht. Ein Microlot ist wegen des Betrugsversuches leider weggefallen, weil wir den entsprechenden Kunden in diesem Jahr nicht beliefern konnten. Sonst bleibt alles beim Alten. Auch die Bauern bleiben die gleichen und es kommen noch ein paar hinzu, die wir nach Qualitätskriterien wie Anbauhöhe, Varietät und Qualität der Tasse aussuchen werden.





Wir streben für 2016 den Export von knapp 60t Lampocoy *grand cru* nach Europa an. Das erscheint uns bei den derzeitigen Preisen und der aktuellen Nachfrage realistisch und finanzierbar. Wir haben feste Kunden für fünf Microlots und bieten ausserdem noch die Spätlese und die Perlbohnen aus Lampocoy an. Den Preis von derzeit € 6,75/kg können wir möglicherweise wieder etwas senken. Das wird von der weiteren Entwicklung des Euros abhängen.

Den momentan unverschämt niedrigen Weltmarktpreis geben wir nicht weiter, da wir unsere Bauern mit einem über die Jahre konstant bleibenden Mindestpreis bezahlen, der deutlich darüber liegt - derzeit 67%! In absoluten Zahlen sind das € 4,03 statt € 2,42. Damit verhindern wir Migrationsimpulse und ermöglichen den Kleinbauern und ihren Familienmitgliedern zuhause ein Leben in Würde und wir geben ihnen Hoffnung auf eine bessere Zukunft.



Kaffeereise 2016

Vom 23. Bis 30. Januar 2016 findet unsere Kaffeereise statt. Derzeit haben wir wieder Plätze frei. Bis Ende November möchten wir alle Anmeldungen fixieren, um dann die Hotels fest buchen zu können.



Drei Anbauggebiete in einer Woche

Im Moment gibt es recht günstige Flüge von Europa nach Guatemala-City - sogar schon um die 700,- Euro.

Wir besuchen die Anbauggebiete Atitlán, Antigua, Nuevo Oriente und natürlich unser Projektgebiet. Ein genaues Programm mit vielen Bildern können Sie auf unserer Homepage einsehen: www.cafecita.eu/kaffeereisen.html

- und dort finden Sie auch alle Filme zu den Reisen.

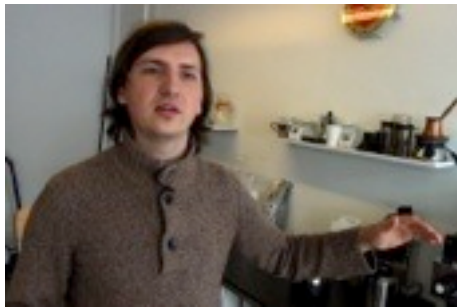
Der Preis beträgt € 1.200,- ab/an Airport Guatemala-City im Doppelzimmer, mit allen Transfers, Übersetzungen und Reisebegleitung durch Dethlev Cordts und Marco Gross. EZ-Zuschlag € 200,-.



Unsere Kunden lieben Lampocoy

Kurz vor meiner Abreise nach Guatemala habe ich noch ein paar Tage genutzt, um erneut einige unserer Kunden zu besuchen. So lerne ich nach und nach alle Röster und Rösterinnen persönlich kennen. Mich interessiert, was die sich wünschen und wie sie den Kaffee aus unserem Projekt rösten, präsentieren und bewerben. In Lampocoy kann ich dann

unseren Kleinbauern berichten, wie ihr Kaffee in Europa ankommt und was sich die Kaffeeliebhaber von dem Produkt erhoffen. Natürlich komme ich oft während der Geschäftszeiten, und die Rösterinnen und Röster haben nicht viel Zeit. Ein Bild kann ich mir trotzdem machen und für einen kleinen Meinungsaustausch reicht es immer. Ende September war ich in Bremen, Verden, Detmold und Hannover. Weil Milvia schon zurück in Guatemala ist, habe ich die Reise diesmal allein gemacht.



In der Rösterei von Oliver Kriegs (re) und Nils Ando (li) von Cross-Kaffee in Bremen sieht es aus, wie in einem Chemielabor: Glasgefäße,



Waagen, Filter, Kannen, Kocher und natürlich ein Trommelröster. Die beiden versuchen aus jeder Bohne das optimale Ergebnis herauszuholen und entwickeln in akribischer Kleinarbeit Röstkurven und Zubereitungsmethoden. Den Lampocoy haben sie über viele Monate einer fast wissenschaftlichen Untersuchung unterzogen. Oliver Kriegs sagt über diesen Kaffee: „Es sind vor allem die satten Noten nach Schokolade und Nuss, die beim Endverbraucher gut ankommen und der große Körper tut da ein Übriges.“

Im Zentrum, von Verden an der Aller liegt das wunderschöne kleine Café von Susanne Diers. Sie kommt aus der Gastronomie und bietet neben Kaffee auch Kuchen und kleine Leckereien an. Geröstet wird außerhalb. Sie serviert mir zu der Tasse Lampocoy einen Brownie. „Die Aromen vereinen sich“, sagt sie, „Schokolade trifft im Mund auf Schokolade und Pekannuss auf Pekannuss.“ ein wundervolles Geschmackserlebnis! Projektkaffees, wie der unsere, kommen bei ihren Kunden gut an. Sie nimmt sich die Zeit, jeden persönlich zu beraten. Feinschmecker schätzen es, wenn der Kaffee ein Gesicht hat und eine Geschichte mitbringt.



In der bezaubernden Altstadt von Detmold röstet Veronika Altmaier. Ich treffe sie kurz vor Feierabend und wir haben über eine Stunde Zeit, um über Kaffee zu plaudern.



Auch ihre Kunden schätzen die fachkompetenten Beratungsgespräche, den direkten Kontakt zum Projekt, die Transparenz, die Glaubwürdigkeit, die Fotos und Filme und die regelmäßigen Informationen aus Lampocoy. Wie viele andere Röster auch, ist Veronika Altmaier eine Quereinsteigerin. Sie kam aus dem medizinischen Bereich und hat schon vor Jahren ihre Liebe zum Kaffee und zum Rösten entdeckt. Zuerst ganz klein und heute mit ihrem schönen Laden mit Spezialitätenkaffees aus aller Welt. Man spürt sofort ihre Liebe zum Produkt, wenn sie über die schwarzen Bohnen redet.

In Hannover besuche ich Christian Bortfeld, der unser Kaffeeprojekt schon seit den ersten Tagen begleitet. Seit 2008 röstet er selbst. Bortfeld kommt vom Weinhandel. In seinem Laden-Café vereinen sich die Genüsse aus aller Welt. Es ist Gastraum, Kaffeelager, Rösterei und Weinhandel in einem. Auch bei Bortfeld spürt man den Feinschmecker, die Sinnlichkeit, die Liebe für das Produkt und den Wunsch, die Kunden glücklich zu machen.



Mich macht es stolz, mit solchen Leuten zusammen zu arbeiten und es macht Lust, die Qualität des Kaffees ständig zu verbessern. Jetzt hier in Guatemala werden die Ergebnisse der Gespräche in die weitere Entwicklung des Projektes einfließen.

Spenden



Reinhild Dettmer-Finke aus Freiburg hat € 500,- gespendet.

Wir verwenden auch diese Spende wieder für den Ausbau der Schulküche in Taguayni. Damit kann sie jetzt endgültig fertig gestellt werden. Es fehlen dann doch immer noch ein paar Sachen, aber dann ist auch alles fertig

In drei Wochen bin ich vor Ort und werde Fotos mitbringen und berichten, wie es mit den Bauarbeiten weitergegangen ist und ob Doña Leonida jetzt ordentlich für alle 300 Kinder kochen kann.. Auf dem Bild oben ist die Schulküche zu sehen, wie sie am 28. Oktober ausgesehen hat. Fenster und Türen sind jetzt auch eingebaut.

Spendenkonto:

Dethlev Cordts
Haspa Hamburg
DE23 2005 0550 1244 1255 95
BIC:HASPDEHHXXX

Stichwort:

Spende für Lampocoy

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.