

*Lampocoy
wünscht Ihnen
Frohe
Weihnachten*



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Freundinnen und Freunde unseres Projektes,

in den letzten Wochen waren wir in und um Lampocoy unterwegs, um neue Kaffeebauern für unser Projekt zu gewinnen. Wir achten dabei natürlich auf Varietät, Anbauhöhe und Qualität, aber besonders auch immer darauf, dass wir diejenigen unterstützen, die besonders arm sind.

Israel Sacarias (Bild siehe unten) ist einer unserer neuen Kaffeebauern. Er hat Frau und drei Kinder und nur ganze 0,7 Hektar extrem steiles Kaffeeland. Selbst bei unseren guten Preisen wird er mit der kommenden Ernte nicht mehr als € 5.000,- verdienen. Ich frage mich immer, wie es diese Menschen schaffen, damit zu überleben und auch noch zu lachen.

Auf der anderen Seite sehen wir, dass viele unserer Bauern, die jetzt länger dabei sind, ihren Lebensstandard verbessern konnten, ihre Kinder zur Schule schicken und ein bisschen Wohlstand erworben haben.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit!

Dethlev Cordts & Milvia Pineda

Organisation & Kalkulation 2016



Israel Sacarias, einer unserer neuen Lieferanten

Die Kaffeeernte hat in Lampocoy Mitte November begonnen. Die frühen Kirschen, der *Primero*, sind aber noch nicht für uns, denn die Qualität dieses Kaffees ist noch recht schlecht. Ab Montag, den 7. Dezember, kommen dann die ersten guten Kaffeekirschen, der *Segundo*, ins Beneficio und im März dann die Spätelese, der *Tercero*.

Nach sehr langwierigen Verhandlungen mit Geldgebern, einzelnen Kaffeebauern und verschiedenen Beneficios haben wir uns entschieden, wieder mit dem Beneficio zu arbeiten, dass uns auch bisher schon unseren Kaffee verarbeitet hatte. Der neu gewählte Vorstand hat diejenigen Leute, die uns Anfang des Jahres

betrügen wollten, aus ihren Positionen entfernt und konnte so unser Vertrauen zurück gewinnen.

Die Aufarbeitung des Kaffees wird von der Kleinbauern-Kooperative jetzt als Dienstleistung zu einem Festpreis von 65 Quetzales pro 100 Pfund Pergamino erfolgen. Der Transport der Kirschen von den Bauern zum Beneficio wird aus der Kooperative ausgelagert und zukünftig ebenfalls von einem Dienstleister erledigt, mit dem wir selber die Preise ausgehandelt haben: 10



Datenerhebung bei Israel Sacarias, Dethlev Cordt sitzend, rechts Don Victor Hugo

Quetzales pro 100 Pfund Kirschen. Don Victor Hugo, gelernter Kaffee-Agronom, wird von uns als Organisator der Arbeitsabläufe fest angestellt und bezahlt. Neben ihm wird Don Marco Antonio, ein Kaffeeexperte vor Ort, die Qualität unseres Kaffee regelmäßig und lückenlos auf Honorarbasis überprüfen. Beide haben die neuen Fortbildungsveranstaltungen des Produzentenverbandes Anacafé besucht und versprechen allerhöchste Qualität für die kommende Ernte.

Mit den Bauern selber haben wir ein neues Belohnungssystem verabredet: Wir zahlen ab sofort € 0,85 pro 100 Pfund Kirschen* mehr, als die Coyotes, die fliegenden Aufkäufer. Ist der Kaffee gut und der Bauer liefert nur reife und rote Kirschen, gibt es noch einmal € 1,70 obendrauf. Die Bauern bekommen damit von uns 23% mehr, als von den Coyotes bzw. am Weltmarkt. Sollten die Preise steigen, werden wir unsere Zahlungen entsprechend anpassen, so dass für die Bauern ein ständiger Anreiz bleibt, uns hochwertigen Kaffee zu liefern.

* aus hundert Pfund Kirschen werden später 15kg Rohkaffee



José, Sohn von Israel Sacarias

Fernsehtipp

Am 1.12.2015 wird im SWR Fernsehen (RLP) um 18:15 Uhr in der Sendung "Natürlich" die Mainzer Kaffeemanufaktur mit unserem Kaffeeprojekt vorgestellt. Schalten Sie den Fernseher ein oder schauen Sie den Beitrag in der Mediathek des SWR: <http://www.swr.de/natuerlich>

K a f f e e r e i s e

Für die kommende Kaffeereise, vom 23. bis 30. Januar 2016 sind wieder zwei Plätze frei geworden. Der Preis beträgt € 1.200,- im Doppelzimmer. Kommen Sie mit, es ist ein Abenteuer!



Mit dem Pickup unterwegs in Lampocoy

T r a n s p o r t d e r K i r s c h e n

Wer einmal mit auf einer unserer Kaffeereisen war, weiß, wie die Strassenverhältnisse in unserem Anbaugebiet sind. Gleich hinter La Union hört der Asphalt auf und die Wege sind, je nach Wetter, staubige Waschbrettspisten oder lebensgefährliche Rutschbahnen. Im schlimmsten Fall sind sie nicht befahrbar, wie die Strasse über den Pass nach



Erdbeben auf dem Weg nach Lampocoy



Durchfahrt lebensgefährlich - Erosionsschäden bei Carí

Taguayni oder der ganze Weg ist zu Tal gerutscht, wie auf dem Weg nach Carí vor zwei Jahren. Dann müssen die Kaffeekirschen oft auf großen Umwegen zum Beneficio gebracht werden, denn nach der Ernte müssen sie noch am gleichen Tag ins Fermentationsbecken - sonst verdirbt der Kaffee.

Der Transport der Kirschen erfolgt üblicherweise mit geländegängigen Pickups, die bis zu 30 Säcke mit je ca. 100 Pfund auf einmal transportieren können. Mit dieser Menge sind sie dann zwei bis drei Stunden unterwegs, bis sie im Beneficio ankommen. Pro Sack Kaffeekirschen zahlen wir mit der kommenden Ernte € 5,88 an den Spediteur.

In diesem Jahr werden wir 370 Tonnen Kaffeekirschen bei den Bauern kaufen. Das bedeutet, dass in den 80 Tagen von Anfang Dezember bis Ende Februar gut 220 Touren bis in die entlegensten Höhen unserer Lage gefahren werden müssen. Logistisch ist das eine schwierige Aufgabe, denn die Transporte müssen mit den Ernteterminen und den Kapazitäten im Beneficio koordiniert werden - Teil der Aufgaben von Don Victor Hugo.

Die Kosten, für den Transport der Kirschen in dem schwierigen Gelände liegen für die kommende Ernte bei 80.000 Quetzales bzw. € 9.500,-.



Spenden

Die Bauarbeiten an der Schule von Taguayni sind so gut wie abgeschlossen. Was jetzt noch fehlt ist ein kleiner Rest Estrich am Boden und der Putz an zwei Wänden. Die Küche ist bereits eingeweiht worden und Doña Leonida kocht seit ein paar Wochen auf dem neuen Herd für die Kinder ein Mittagessen.



Doña Leonida neben ihrem neuen Herd

Don Jacobo, der die Arbeiten mit einem Gehilfen durchgeführt hat, hat uns alle Quittungen und Rechnungen gegeben, die er hatte. Diese Belege können bei uns als PDF-Datei abgefordert werden. Zusammen haben wir Rechnungen für 29.521,50 Quetzales bzw. 3.473,18 Euro von ihm bekommen. Darüber hinaus hat Don Jacobo für seine Arbeit und die seines Helfers pro Tag 200,- Quetzales berechnet (Stundenlohn € 1,50). Die beiden haben insgesamt 42 Tage à 8 Stunden gearbeitet. Das sind noch einmal 8.400,- Quetzales.

Die Arbeitslöhne und die Transporte des Materials aus La Union nach Taguayni sind nicht per Quittung oder Rechnung belegt.



Die neuen Schultoiletten

Die Lehrer der Schule hatten beschlossen, Mauersteine, die für die Küche gedacht waren, zur Erhöhung der Mauer um den Schulhof zu verwenden. Das war zwar nicht mit uns abgesprochen und wir haben deutlich unser Missfallen ausgedrückt, aber so ein Verhalten ist eben auch ein Stück der Kultur des Landes, und vielleicht war es auch wichtig, den Schulhof besser zu schützen. Neben dieser Zweckentfremdung ist kein Material gestohlen worden, es sind keine Gelder veruntreut worden und das Ergebnis kann sich doch sehen lassen.

In den Tagen, als wir dort waren, hatte eine US-amerikanische, kirchliche Hilfsorganisation in den Räumen der Schule eine provisorische Klinik eingerichtet. Fünf Ärzte - sogar eine Fachärztin für Kinderheilkunde - waren für eine Woche auf eigene Kosten angereist, um die Familien der Kaffeebauern kostenlos zu untersuchen und

medizinisch zu behandeln. Sie hatten außerdem große Pakete mit Medikamenten und Verbandsmaterial mitgebracht.

Es ist schön, zu sehen, dass auch Hilfe aus anderen Teilen der Welt zu unseren Kaffeebauern kommt.



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 Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

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