

# Lampocoy

**Wir zahlen  
37,5% mehr, als  
der Weltmarkt!**



UMWELTFREUNDLICH  
SOZIALVERTRÄGLICH  
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

Gerade komme ich von unserer 7. Kaffeereise zurück. Es ist immer eine Freude, zu erleben, wie begeistert selbst Fachleute sind, wenn sie unser Projekt und unsere Kaffeebauern persönlich kennenlernen. Weiter unten ein paar Schnappschüsse von dieser wunderbaren Woche in Guatemala.

Derzeit brummt es in Lampocoy! Zur Erntezeit macht sich in allen Hütten eine nervöse Geschäftigkeit breit. Die Preise sind beschämend niedrig, aber unsere Produzenten müssen sich nicht sorgen: Das Projekt Lampocoy zahlt den Kleinbauern derzeit 37,5% mehr als der Weltmarkt.

Die Medien entdecken unser Projekt mehr und mehr und nicht ganz unschuldig daran ist sicher auch, dass wir hier etwas praktisch vorleben, was es sonst nicht gibt.

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

## Die Ernte läuft auf Hochtouren



Bis weit nach Mitternacht treffen im Beneficio die Pickups mit den Kirschen ein

Ab Ende November spürt man in den Häusern der Bauern rund um Lampocoy eine langsam zunehmende Nervosität. Wenn dann Anfang Dezember die Erntezeit beginnt, erwacht die ganze Region zu einer ungeahnten Betriebsamkeit. Wenn die Kaffeekirschen am Strassenrand darauf warten, ins Beneficio gebracht zu werden, kommt endlich wieder Geld in die Haushaltskassen. Jetzt werden beim Essen Pläne geschmiedet, was unbedingt angeschafft werden muss, wenn der Kaffee verkauft ist. Obwohl die niedrigen Preise am Weltmarkt auf die Stimmung drücken, sind unsere Kaffeebauern guten Mutes. Wir beteiligen uns nicht an der brutalen Preisdrückerei, sondern zahlen unseren Bauern das, was sie brauchen, um einigermaßen in Würde zu überleben. Derzeit bekommen sie von uns € 3,12 pro Kilogramm bzw. 37,5% mehr, als im normalen Handel. Damit verdient selbst eine Kleinbauernfamilie mit nur einem Hektar Kaffeeland den in Guatemala

gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn, der etwa dem Gehalt eines normalen Bankangestellten entspricht. Seit Anfang Dezember haben wir aus 150t Kirschen 30t Pergamino gemacht, der jetzt bereits im Lager liegt und noch sechs Wochen reift, bis wir ihn schälen und Mitte März verschiffen.



Der Pergamino geht für sechs Wochen zum Reifen ins Lager



## L a m p o c o y i n d e n M e d i e n

### Ihre Rösterei auf unserer Homepage

Wenn Sie unseren „Lampocoy grand cru“ rösten und Interesse daran haben, dass wir Werbung auch für Ihre Rösterei und Ihren Internetvertrieb machen, dann schicken Sie uns bitte Ihre genauen Kontaktdaten: Name, Adresse, Email, Telefon, Homepage und, sofern Sie haben, ein Logo als .jpg. Wir nehmen Sie auf unserer Internetseite in die Liste der Röstereien auf, die unseren Kaffee anbieten. So finden Kaffeeliebhaber in ganz Europa schneller zu einem Röster in ihrer Nähe, der unseren Kaffee anbietet.

Schauen Sie mal rein unter: <http://www.cafecita.eu/roestereien.html>



## Lampocoy im Fernsehen

Der SWR war mit einem Fernsehteam bei Norbert Becker in der Mainzer Kaffeemanufaktur zu Besuch, um über die Rösterei und neue Entwicklungen auf dem Kaffeemarkt zu berichten. Ausführlich wurde dabei unser Projekt vorgestellt. Wir hatten dem Sender Videomaterial mit spannenden Bildern aus Guatemala zur Verfügung gestellt.

Der Beitrag ist auf der SWR-Homepage zu sehen unter:

<http://www.swr.de/natuerlich/fairer-genuss-oeko-und-fair-trade-kaffee-aus-mainz/-/id=100810/did=16569388/nid=100810/c8ttgl/index.html>

Eine kleine Anregung für alle unsere Kunden, die ihre Rösterei auch gern mal im Fernsehen vorstellen möchten: Schreiben Sie die Fernsehredaktionen Ihrer Regionalsender von ARD, ZDF und den Dritten mit deren Vormittags-, Nachmittags und Vorabendmagazine selber an. Eine halbe Seite Text und ein schönes Bild reichen völlig aus. Die Namen und Email-Adressen der jeweiligen Redakteur/Innen finden Sie auf den Homepages der Sender. Stellen Sie das Besondere des Kaffee heraus (mehr als Bio, mehr als Fair und wirklich direkt gehandelt) und erwähnen Sie, dass es professionelles HD-Videomaterial direkt aus dem Projekt in Guatemala dazu gibt, das kostenlos und mit allen Rechten abgefordert werden kann. Das lieben die Sender! Und auf unserer Kaffeereise habe ich drei Kunden im Kaffee gefilmt, damit auch diese Bilder im Programm eingesetzt werden können.

Wenn Sie unsicher sind, redigiere ich Ihren Themenvorschlag gerne. Schicken ihn mir einfach per Mail zu ([cordts@cafecita.eu](mailto:cordts@cafecita.eu)). Trauen Sie sich. Sprechen Sie die Redaktionen einfach an! Unser Projekt ist etwas ganz Besonderes. Mehr als „Nein“ sagen können die Sender auch nicht.

Der Versuch könnte sich für Sie durchaus lohnen, denn über das Fernsehen erreicht man sehr viele Menschen!



## Kunde wirbt für seinen Lampocoy

Anfang Januar war Johannes Hornig, Geschäftsführer der gleichnamigen österreichischen Traditionsrösterei bei uns im Projekt in Lampocoy. Er hatte ein Fernsehteam mitgebracht, um das Projekt zu dokumentieren. Hornig, 30, ist mit den modernen Medien in allen ihren Facetten bestens vertraut und bedient sich fast spielerisch all der



Johannes Hornig (blaues Hemd) mit seinem Team im Beneficio

Vorteile, die das Internet heute bietet. Drei Tage lang haben sie rund um Lampocoy gedreht und fotografiert. Das neu entstandene Bild- und Videomaterial soll für die Bewerbung der neu eingeführten Spezialitätenkaffees der Firma Hornig verwendet werden. Wie diese moderne Art der Präsentation aussieht, kann man hier schon mal sehen:

<http://www.jhornig.at/blog/j-hornig-unterwegs-auf-nach-guatemala/>



## Kaffeereise 2016

Vom 23. bis 30. Januar fand auch in diesem Jahr wieder unsere Kaffeereise statt. 11 Röster und Rösterinnen aus Deutschland und Österreich waren diesmal dabei. Mit leicht verändertem Programm führte der Weg von der Hauptstadt zuerst nach Lampocoy und dann weiter in die Anbauggebiete am Atitlán-See und in Antigua. Es war wunderbar!



Die ganze Reisegruppe vor unserem Beneficio



Unterwegs im Projekt



Kleine Geschenke für die Kinder von Lampocoy



Auf der Finca Santo Tomas Pachuj

## Spenden

€ 400,- haben Birthe und Christian Haase von der Maya-Kaffeerösterei in Hamburg gespendet. Von diesem Geld haben wir Hefte und Schreibutensilien gekauft und direkt an die Schüler und Schülerinnen verteilt.

### **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](mailto:info@kaffeestehl.de)  
Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: [www.cafecita.eu](http://www.cafecita.eu),

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