

Lampocoy

Neue Ernte ist da



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

die gute Nachricht ist, dass auch der zweite und dritte Container heil und trocken in Hamburg angekommen sind. Mir fällt ein Stein vom Herzen!

So lange der Vorrat reicht haben wir jetzt also wieder Lampocoy grand cru auf Lager.

Der jetzt nachlassende El Niño hat uns zwar bei der Trocknung des Pergamino sehr geholfen, aber derzeit regnet es in Lampocoy viel zu wenig. Nach der Blüte braucht der neue Kaffee Wasser und daran mangelt es derzeit. Hoffen wir, dass sich das in den nächsten Wochen ändert.

Seit Ende Mai sind Milvia und ich wieder in Deutschland. Auch in diesem Jahr wollen wir wieder Kunden in ganz Europa besuchen.

Herzlichen Gruß vom Grossensee

Ihr Dethlev Cordts

Kaffee im Lager angekommen

Seit Ende letzter Woche liegt die neue Ernte aus Lampocoy im Lager von Schwarze & Consorten in Hamburg-Moorfleet. Mir fällt immer ein großer Stein vom Herzen, wenn ich die Säcke dort zum ersten Mal sauber aufgestapelt sehe, denn damit lagern unsere kostbaren Bohnen sicher, trocken, bereit zur Auslieferung und in greifbarer Nähe. Der erste Container ist schon fast verkauft und jetzt können wir auch die vorbestellten Microlots ausliefern.



Wer seinen Kunden mal etwas ganz Besonders bieten möchte, kann bei Thomas Stehl einen der 15 Säcke „Lampocoy Perlbohnen“ bestellen, die wir beim Verlesen aus 60 Tonnen Kaffee aussortiert haben. In Guatemala nennt man diese runden Bohnen *caracoles*, Schnecken und so haben wir auch die Säcke beschriftet: *Lampocoy caracoles*.

Außerdem haben wir wieder 60 Sack Spätlese mitgebracht.

Nachrichten aus Lampocoy

Warten auf den großen Regen

Der El Niño 2015/2016 war außerordentlich stark. Obwohl er laut Berichten der Klimatologen inzwischen schon fast ganz abgeflaut ist und der Ostpazifik sich schon wieder abkühlt, brennen in Asien und Australien noch immer die Wälder und herrscht in Zentralamerika noch immer eine starke Dürre. Seit Oktober hat es viel zu wenig geregnet. In den Nachbarländern Honduras und El Salvador ist der Wassernotstand ausgerufen worden. Den ganzen (europäischen) Winter über hat es nicht genug geregnet und die Regenzeit, die längst eingesetzt haben sollte, verspätet sich jetzt auch noch. Obwohl Lampocoy von den kühlen Passatwinden profitiert, die vom Atlantik mit reichlich Wolken hereinkommen, bringen sie bislang noch viel zu wenig Regen, denn die globale Passatzirkulation hat noch nicht zum normalen Zustand zurückgefunden.



Die Passatwolken brachten letzte Woche endlich etwas Regen - Kaffeeplantage in Lampocoy

Jetzt, nach der Blüte, brauchen die noch ganz kleinen grünen Kaffeekirschen dringend Wasser. In der letzten Woche gab es zwar heftigen Niederschlag, aber das war noch zu wenig. Die Bauern warten dringend auf mehr Regen. Drücken wir die Daumen!



Finca Don Mario

Don Victor hatte die Idee, den Kaffee von Don Mario zu kaufen. Die Plantage liegt sehr hoch und er hat interessante Varietäten wie Caturra und Catuai amarillo angepflanzt, ideal um unseren Lampocoy weiter zu veredeln.



Catuai amarillo



Milvia hat ein Herz für Kinder

Der große Nachteil ist, dass die Plantage von Mario sehr abgelegen ist und der Transport der Kirschen zum Beneficio damit mehr als doppelt so teuer. Ich war mir nicht sicher, ob das finanzierbar ist. Aber auf Bitten von Don Victor sind wir dann doch losgefahren, um uns vor Ort zu überzeugen und auch gleich die GPS-Messungen zu machen.

Gleich hinter Lampocoy geht es steil hinab in Tal. Der Weg ist sehr schlecht und wir müssen auf Allradantrieb umstellen. Nach einer halben Stunde im Kriechgang erreichen wir dann das Bachbett in der Talsohle. Hier erwartet uns Don Mario

mit seinem Moped. Gemeinsam fahren wir im Wasser aufwärts durch einen Tunnel aus tropischer Vegetation. Und dann geht heraus dem Wasser und hinauf in die Berge. Der Weg ist kaum zu erkennen, aber Mario fährt zielsicher vorweg.

Irgendwann lichtet sich die Vegetation und wir überblicken wieder die wunderschöne Landschaft rund um Lampocoy, das am gegenüber liegenden Berghang zu erkennen ist. Weiter geht es bergauf. Nach einer weiteren halben Stunde erreichen wir das Ende des Weges und steigen vom Pickup herunter. Kein Kaffee weit und breit. Wir sind noch nicht angekommen! Es geht zu Fuss weiter, einen steilen, ausgewaschenen Trampelpfad hinauf. Jetzt spüren wir schon wieder die Höhe. Die Luft ist dünner und wir verschnauften alle fünf Minuten, bis wir endlich einen Pass erreichen, hinter dem die kleine Plantage von Don Mario liegt. In der



Begegnung am Wegesrand

hufeisenförmigen Mulde und um eine Lehmhütte wachsen Kaffeesträucher voller weißer Blüten – der Kaffee für die Ernte 2017. Wunderbar!



Don Victor, Agronom des Projektes, Dethlev Cordts, Don Mario, Victor (von links)

Wie bringt Mario den Kaffee nach unten? „Wir füllen die Kirschen in Säcke und bringen sie mit Maultieren zum Ende des Weges und manche Pflücker tragen ihn auch auf den Schultern“, sagt Mario. Unvorstellbar für uns ... und doch treffen wir in Guatemala oft Menschen, die schwere Lasten kilometerweit tragen: Wasser, Feuerholz, Maiskolben oder eben Kaffeekirschen.

Mario freut sich, dass wir ihn endlich auf seiner Finca besuchen. Er hat ein Huhn für uns schlachten lassen. Caldo de Gallina (Hühnersuppe) ist ein Nationalgericht in Guatemala und schmeckt, mit den einheimischen Gemüsen und Kräutern stundenlang gekocht einfach phantastisch. Aber man darf kein Turbohähnchen nehmen, das gibt

keinen Geschmack, es muss schon eine Legehennen sein. „Hühnersuppe heilt alles“, sagt man in Guatemala.

Wir haben Hunger und setzen uns auf umgedrehte Eimer rund um einen groben Tisch aus Brettern. Wieder einmal liebe ich meine Arbeit hier draussen, die Natur, die Berge, die Menschen mit ihren strahlenden Augen und großen Herzen, den Kaffee, die Gastfreundschaft.....

Wir kaufen acht Zentner Pergamino und wollen Don Mario dann auch im kommenden Jahr seine Kirschen abnehmen.



K a f f e e r e i s e 2 0 1 7



Der Termin für die nächste Kaffeereise steht fest. Sie wird vom 21. bis zum 28. Januar 2017 stattfinden.

Schon im April hatten wir die ersten Anfragen gehabt und es macht sicher Sinn, rechtzeitig zu planen. Der Preis liegt weiterhin bei €

1.200,- incl. aller Transfers, Reiseleitung, Übernachtungen mit Frühstück (an/ab Flughafen Guatemala-City).

Wir besuchen die Anbauggebiete Nuevo Oriente, Antigua und Atitlán und zeigen Ihnen das Land von seiner schönsten Seite. Natürlich geht es zu unseren Kleinbauern nach Lampocoy, aber Sie lernen alle (!) Facetten des Kaffeegeschäftes in Guatemala kennen, auch Großbauern,



Mittelständler, Exporteure und natürlich die verschiedenen Methoden der Aufbereitung und Veredelung des Kaffees.

Ein gutes Bild von den vorangegangenen Reisen können Sie sich vorab auf unserer Homepage machen: <http://www.cafecita.eu/kaffeereisen.html>.

Kaffeereise nach Guatemala:

21. bis 28. Januar 2017



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.