

Lampocoy

erneut
ausgezeichnet



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Wenn sehr guter Rohkaffee von kundigen Fachleuten zur Perfektion geröstet wird, dann ist das Ergebnis in der Regel auch hervorragend.

Unser Lampocoy *grand cru* hat erneut zwei wunderbare Auszeichnungen bekommen. Mehr dazu weiter unten.

Die Pestizidanalysen der diesjährigen Ernte liegen vor. Unser Kaffee ist auch in diesem Jahr absolut frei von diesen Giftstoffen.

Doña Milvia und ich werden vom 7. bis 9. September in Hamburg bei der Coteca sein. Wir würden uns freuen, Sie dort zu treffen zu können.

Herzlichen Gruß vom Grossensee

Ihr Dethlev Cordts

Neue Auszeichnungen für Lampocoy

Doña Milvia und ich besuchen jeden Sommer so viele unserer Kunden, wie nur möglich (s.u.), um zu hören, was wir verbessern können. So ganz nebenbei haben wir bei unserem Besuch bei Christiane Hattingen vom Kaffeekontor Bonn erfahren, dass sie schon 2014 eine Goldmedaille der Röstergilde für ihren Filterkaffee Guatemala/Lampocoy bekommen hatte.



Nach der Kaffeerösterei Klingler in Bingen und Schramm's Kaffee in Speyer, ist dies schon die dritte Goldmedaille, die die Deutsche Röstergilde an den Kaffee aus Lampocoy vergeben hat.

Und schon im vergangenen Jahr war der Lampocoy mit 9 von 10 Punkten Testsieger „Filterkaffee“ im Cremamagazin (2/15). Diese gute Neuigkeit hatten wir in Guatemala offenbar verpasst.

Wir vom Projekt und alle beteiligten Bauern empfinden diese Auszeichnungen auch jetzt noch als große Ehre und als Ansporn, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen.



Microlot Tio Juan kommt



Tio Juan hat hart gearbeitet - jetzt kommt sein Kaffee

Seit April lagerte in Guatemala-City noch immer der Pergamino aus dem Microlot von Milvias Onkel Tio Juan. Weil zwischendurch in Guatemala die Jute für die Säcke knapp geworden war und dann die Druckerei, die die Säcke druckt, ihre Arbeit eingestellt hat, war dieser Kaffee im Mai noch nicht verschifft worden.

Jetzt gab es wieder Jute aus Indien und Camecs Juniorchef Jörg Sterkel hatte eine Druckerei gefunden, die uns die fehlenden Säcke bedruckt - allerdings nicht in schwarz-rot-blau, sondern in schwarz-rot-grün. Es gibt also eine limitierte Extraauflage in einer anderen Farbe.

Der Kaffee wurde in der letzten Augustwoche geschält, gesiebt und verlesen und ist bereits unterwegs in Richtung Hamburg. Ende September ist er bereit zur Auslieferung an die Kunden, die ihn schon sehnsüchtig erwarten.

Wir werden solche Pannen zukünftig verhindern, indem wir frühzeitig mehr Säcke drucken lassen. So haben wir immer eine Reserve.

Keine Pestizide im Café de Lampocoy

Auch die diesjährigen Analysen bei der „TeLa Technische Lebensmittel und Umweltanalytik“ haben wieder ergeben, dass der Kaffee aus Lampocoy absolut frei von Pestiziden ist.



Sauber - der Kaffee aus Lampocoy

Natürlich sind Pestizide im Projekt Lampocoy ohnehin streng verboten und wir wissen, dass die Bauern naturnah und in geschlossenen Kreisläufen wirtschaften. Sie haben auch gar kein Geld für teure Pflanzenschutzmittel. Dennoch kontrollieren wir den Kaffee regelmäßig auf 208 der wichtigsten Pestizide. Auf Wunsch schicke ich Ihnen die Analyseergebnisse und die Liste der analysierten Substanzen zu.

Auch die Cascara, die wir in diesem Jahr erstmals mitgebracht haben ist absolut frei von Pestiziden. Bei diesem Produkt, dass wie Tee zubereitet wird, ist die Giftfreiheit für die Gesundheit des Endverbrauchers noch wesentlich wichtiger, als beim Kaffee, denn die Cascara wird nicht bei hohen Temperaturen geröstet.

Nachrichten aus Lampocoy

Dünger für Lampocoy



Dona Maximiliana hat 6 Sack Dünger bekommen

Don Victor, unser Agronom, hatte in den letzten Wochen die Böden jedes einzelnen unserer Kaffeeproduzenten begutachtet und einen Düngeplan erstellt. Er kann an den Blättern des Kaffeestrauches sehen, was im Boden fehlt und hat einen Mangel an Magnesium und Eisen im Boden festgestellt. Im August hatte Cafecita dann einen ganzen LKW voll mit Düngemitteln gekauft und die Säcke an die 42 Kleinbauern verschenkt, die uns Kaffee liefern.

Sobald wir absehen können, dass wir gut kalkuliert haben und sehen, dass etwas Geld übrig ist, verwenden wir dieses Geld, um den Kleinbauern in Lampocoy eine bessere Ernte zu ermöglichen.



Don José Monges ist schon auf dem Weg nachhause



Über 200 Sack Dünger gab es dieses Jahr für unsere 42 Kleinbauern

Mit einer guten und gezielten Düngung der Böden können die Erträge deutlich gesteigert werden. Phosphat und Stickstoff kommen in Lampocoy vor allem aus natürlichen Quellen und dem Recycling der Pulpe. Beim Aufbau der Plantagen und bei Neuanpflanzungen werden aber in geringen Mengen auch

mineralische NPK-Dünger als Zusatz verwendet um schlechte Böden rasch aufzuwerten.

Es ist ein richtiges Fest, wenn die Säcke verteilt werden, denn die Kleinbauern können sich Dünger normalerweise nicht leisten.



Besuch aus Deutschland

Am 10. August war eine Gruppe von Deutschen unter Leitung von Pfarrer Dr. Michael Hauser in Lampocoy, um sich vor Ort ein Bild zu machen. Dr. Hauser arbeitet in Deutschland mit der Rösterei „Kaffee-Bühne“ in Biberach zusammen und hatte 2015 mit der Verarbeitung des Kaffees aus Lampocoy begonnen. Über die Kirchengemeinden, Spezialitätenläden und sogar im Shop des Ulmer Münsters



wird inzwischen eine ganze Tonne Lampocoy *grand cru* verkauft. Dabei steigt der Absatz noch immer. Zu der Besuchergruppe gehörte auch ein Barista, der in Griechenland gelernt hat und nun im Café der Rösterei in Biberach arbeitet.

Don Victor, unser Agronom, ist mit der Gruppe zu der Finca der Gebrüder Zacarias hinauf gewandert und hat die Projektarbeit und die Beneficios vorgestellt.

Über die lutherische Kirche (ILUGUA Zacapa) hatte Dr. Hauser schon seit Jahren Kontakt zu einem Kleinbauern-Projekt ganz in der Nähe von Lampocoy gehabt. Der Versuch, deren Kaffee nach Deutschland zu bringen, war aber immer wieder gescheitert. Jetzt wollen wir versuchen, unsere bewährte Infrastruktur zu nutzen, um auch diesen Kaffee nach Deutschland zu bringen - exklusiv für die „Kaffee-Bühne“ in Biberach.



Pfarrer Michael Hauser (li) mit Don Victor



Rivercoffee

In Kaiserswerth, Düsseldorfs ältestem Stadtteil, liegt die Rösterei von Robin und Barbara Dorn. Seit 2012 rösten sie Kaffee. Robin Dorn, vorher in der Werbebranche tätig, hatte allerdings schon Jahre zuvor damit begonnen, zuhause, im Topf und auf dem Gasherd Kaffee zu rösten. Aus dem Hobby wurde der neue Beruf.



Dona Milvia (li) mit Robin und Barabara Dorn

13 Mischungen mit Spezialitätenkaffees aus aller Welt hat Dorn im Angebot, Robusta allerdings kommt ihm nicht ins Haus. Und neben der persönlichen Beratung der Kunden, bietet Dorn auch noch Workshops und Schulungen an.

Unseren Lampocoy röstet er seit 2012. „Der Lampocoy *grand cru* deckt das ganze Spektrum des Geschmacks ab“, sagt Robin Dorn. „Er ist weich und mild und unsere Kunden mögen diese Noten nach Schokolade und Karamell und besonders auch das Nussige, ein tolles Aroma!“



Spenden

100 Euro hat KFE, die Kaffeerösterei in Landau für Lampocoy gespendet - Danke!

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

Kaffeereise 2017

Die nächste Kaffeereise zu drei Anbaugebieten in Guatemala und natürlich auch nach Lampocoy findet statt in der Woche vom:

21. bis 28. Januar 2017



Der Preis beträgt € 1.200,- pro Person, ab/an Flughafen Guatemala-City incl. aller Übernachtungen im DZ (EZ plus € 200,-), alle Transfers, Reisebegleitung, Erfahrungsaustausch mit anderen Röstern, ganz viel Wissen rund um den Kaffee und natürlich viel Abenteuer und Spaß!

Mitkommen kann jeder - nicht nur Röster und Fachleute!

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.