

LAMPOCOY

K a f f e e v o m
F e i n s t e n



umweltfreundlich
sozialverträglich
direkt gehandelt



Liebe Leute,

seit gut einer Woche sind Doña Milvia und ich wieder in Guatemala und es geht schon wieder mit großen Schritten in Richtung neuer Ernte 2017.

Das Projekt Lampocoy ist inzwischen so gut am europäischen Markt etabliert, dass wir längerfristige Strategien entwickeln können, zusammen mit den Kleinbauern, der Kooperative, dem Exporteur, unseren Agronomen und Thomas Stehl. Mehr dazu weiter unten.

Die Reisegruppe für die nächste Kaffeereise ist jetzt fast komplett, ein oder zwei Kurzentschlossene haben aber noch die Möglichkeit aufzuspringen.

Saludos de Guatemala,

Dethlev Cordts

Strategie für die Zukunft

Mit der neuen Ernte, die in vier bis fünf Wochen beginnt, stehen die Verhandlungen mit den Kleinbauern, den beiden Kooperativen und den beiden Don Victors (unsere Agronomen, Vater und Sohn) auf dem Plan. Das Projekt wird mit der kommenden Ernte voraussichtlich auf eine Exportmenge von 1.000 Sack Rohkaffee wachsen. Damit ist eine Basis erreicht, von der aus sich die Zukunft des Projektes zuverlässig planen lässt.

Was steht also an?

Vor allem geht es auch weiterhin darum, die Qualität des Kaffees jedes Jahr ein bisschen weiter zu verbessern. Wir sind davon überzeugt, dass das Projekt sich nur so wirtschaftlich langfristig tragen wird. Schon jetzt hat das Projekt Lampocoy einen ausgezeichneten Ruf. Den gilt es zu erhalten und auszubauen.



Ernte 2017 - ein Markenprodukt aus Lampocoy

Wir haben in den letzten fünf Jahren gemeinsam mit unseren Kleinbauern und der Kooperative die Voraussetzungen dafür geschaffen, einen Spitzenkaffee zu produzieren. Jetzt geht es darum, diesen Weg weiter zu beschreiten. Die Infrastruktur steht. Die aktuellen Herausforderungen sind eher politischer Natur. Es geht darum die Anbaumethoden auf einem hohen Standard zu vereinheitlichen. Dazu gehört auch, dass neue wissenschaftliche Erkenntnisse und die Verbesserungsvorschläge unserer beiden Agronomen von Bauern und Kooperative angenommen und umgesetzt werden. Doña Milvia und ich werden dazu mit allen beteiligten Seiten persönliche Gespräche führen. Unser Kaffee hat nur dann eine Zukunft, wenn wir konsequent auf Qualität setzen. Und eigentlich wissen das auch alle Seiten.



Kaffeepreise steigen



Die Kaffeepreise steigen seit Monaten wieder an. Das ist gut für unsere Bauern und ihre Familien. Bleiben die Preise aber so stark im Aufwärtstrend, wird es erfahrungsgemäß schwierig, einen Preis auszuhandeln. Keiner unserer Kleinbauern lässt sich auf Kontrakte ein. Wir kaufen die Kirschen immer zum Tagespreis und wenn die fliegenden Händler am Wegesrand mehr bieten, haben wir das Nachsehen. Unsere Bauern wissen aber auch, dass es im Projekt immer noch zusätzliche Sozialleistungen und eben auch eine Abnahmegarantie zu sehr guten Preisen gibt.



Bloß nichts mit Bier

Drei Mal waren Doña Milvia und ich 2016 auf einer Reise zu Röstern, die unseren Lampocoy verarbeiten. Insgesamt haben wir in diesem Jahr 15 Röster und Rösterinnen in ganz Deutschland besucht. Zuletzt waren wir im Südwesten. Es sind immer wieder schöne Begegnungen mit Menschen, die oft auf Umwegen zum Kaffee kamen.

Dominic Müller in Bodenheim hatte das Kaffeegeschäft 2011 von seiner Mutter übernommen, die 2006 aus ihrem Job als Bankerin ausstieg und nach einer sinnvolleren Tätigkeit suchte. Vorher war er als Koch und Betriebswirt in der Gastronomie tätig und ist viel um die Welt gereist. Heute röstet er 50t Kaffee pro Jahr und beliefert Hotels, Restaurants und Cafés. Parallel bietet er seine 30 verschiedenen Kaffees aber auch von einem Citroen HY-Bus auf Wochenmärkten an.



Dominic Müller, rechts im Gespräch mit Dethlev Cordts

Wolfgang Lutz war als Manager bei einer namhaften Brauerei beschäftigt, bis ihn der Wunsch beseelte, sein Leben noch einmal zu verändern. Unter dem Motto „Bloß nichts mit Bier“ suchte er eine selbst bestimmte Alternative zu dem Job in dem großen Unternehmen. Was



Wolfgang Lutz mit Doña Milvia im Garten der Reismühle

liegt da näher als Kaffee? In der wunderschönen alten Reismühle, einem Gebäude mit Jahrhunderten an Geschichte in den Natursteinmauern, fand er den geeigneten Ort, eine Rösterei, einen Hofladen und ein großes Café aufzubauen. Am Wochenende kommen bis zu 400 Gäste, um seine Kaffees zu probieren, selbst gebackenen Kuchen zu essen und in der reizvollen Umgebung zu wandern. „Ambiente, Qualität und nette Leute machen den Erfolg“, so der

Marketing-Experte. „Man muss die wichtigen Dinge im Leben entdecken und sich dann konsequent dafür entscheiden“, fügt er hinzu. Nach dem Espresso serviert er uns noch einen selbst gemachten Kaffeelikör: HmMMMM, lecker!

Carsten Schäfer betreibt im Zentrum von Saarluis ein Café und röstet in Gewerberäumen außerhalb der Stadt. Er war Elektriker, bevor er im Betrieb seines Vater anfang, Kaffeemaschinen zu reparieren. Auf

diesem Umweg kam er zu den schwarzen Bohnen. Angefangen hat er dann 2007 mit einem eigenen 5kg-Röster und weil die Qualität stimmte, ist der Umsatz langsam gewachsen. Heute röstet er 30t Spezialitäten pro Jahr.



Carsten Schäfer mit Doña Milvia vor dem Café in Saarlouis



Die Müllkinder von Lampocoy

Natürlich hilft unser Kaffeeprojekt den Menschen, den Familien der Kleinbauern, der Gemeinde Lampocoy, den Schulen und den Gesundheitsposten. Aber in der Region rund um Lampocoy leben tausende von Menschen in Armut und nicht allen können wir mit dem Kaffeeprojekt helfen.



Der unbefestigte Weg hinauf nach Lampocoy führt auf halber Strecke an einer Müllkippe vorbei. Dutzende von kleinen Kindern durchsuchen den Restabfall nach eventuell noch vorhandenen Wertstoffen. Das können Dosen, Kronenkorken oder Metallschrott sein, oder einfach Glasflaschen, die an fliegende Händler weiterverkauft werden. Für die Kinder, die hier im Müll wühlen, bedeuten die paar Cent, die sie für diese Wertstoffe bekommen das Überleben, ein paar Tortillas oder ein Teller Bohnen.

Dethlev Cordts Heute, 10:49

Es schmerzt, wenn wir das sehen, aber wir können es auch nicht ändern. Wir haben es uns zur Angewohnheit gemacht, den Kindern immer ein paar Schulhefte und Bleistifte oder einfach etwas zu essen mitzubringen.



Spenden

Alle Spenden gehen zu 100% direkt ins Projekt und werden für den Kauf von Sachmitteln wie Baustoffen, Medikamenten oder Lehr- und Lernmitteln verwendet, die vor Ort von uns persönlich verteilt werden.

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!

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.