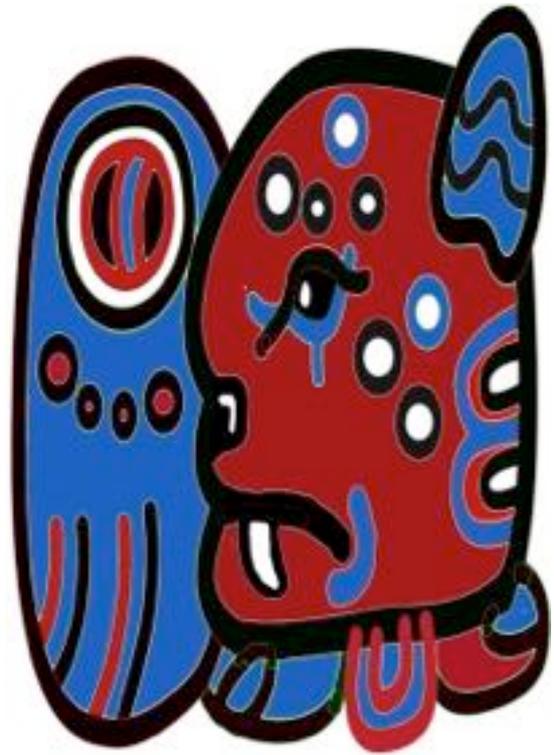


Lampocoy

Die neue
Ernte ist da

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

der neue Kaffee ist angekommen - zuerst nur ein Container, aber die beiden nächsten sind seit 25. April auch schon in Richtung Hamburg unterwegs und im Mai folgt noch ein vierter. Damit ist der Ernte 16/17 abgeschlossen und wir bereiten uns auf die kommende Saison vor.

Die Einkommen der inzwischen über 80 Vertragsbauern aus der Lage Lampocoy sind deutlich gestiegen, seit sie den Kaffee an uns verkaufen. Das verdanken sie auch Ihnen, den Röstern, die unsere Bohnen verarbeiten und den vielen, vielen Kaffeetrinkern, die nicht mehr auf unseren Kaffee verzichten mögen. Ihnen allen ein Großes Dankeschön!

Herzliche Grüße vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Lampocoy: Einkommen steigen

Die Preise, die wir den Produzenten für die aktuelle Ernte 2016/2017 gezahlt haben, liegen 18% über dem Weltmarktpreis. Mit dem Verkauf ihres Kaffees verdienen unsere Kleinbauern pro Hektar durchschnittlich 5.625,- Euro. Diese Summe entspricht einem Jahreseinkommen von 48.000,- Quetzales bzw. 4.000,- Quetzales monatlich. Zum Vergleich: ein mittlerer Angestellter verdient monatlich 3.500 bis 4.000 Quetzales. Selbst Bauern, die nur einen Hektar Kaffeeland bewirtschaften, können damit die Grundbedürfnisse ihrer Familien absichern. Für die Kinder Lampocoys bedeutet dies auch, dass sie durchgehend zur Schule gehen können.



Bis Ende Mai, sobald der gesamte Kaffee in Hamburg eingetroffen ist, werden wir die komplette Aufstellung der Kosten innerhalb unseres Projektes vorlegen können.



Säckchen wieder erhältlich



Mit dem 1. Container Kaffee sind jetzt auch wieder neue handgewebte Säckchen für 250g-Packungen eingetroffen - in den typischen Farben Guatemalas.
Preis € 3,00 netto pro Stück. Sorgenpüppchen € 5,- für 12 Stück.

Besserer Schutz für Rohkaffee

Guter Kaffee braucht eine gute und hygienische Verpackung. Wir haben uns deshalb entschieden, unsere Rohkaffeebohnen ab sofort mit GrainPro™-Säcken innerhalb der Jutesäcke besser gegen schädliche Umwelteinflüsse, vor allem gegen Feuchtigkeitswechsel beim Transport auf See und im Lager zu schützen.

Die GrainPro™-Säcke bestehen aus einer mehrschichtigen Polyäthylen-Folie und sind voll recycelbar. (http://grainpro.com/gpi/index.php?option=com_content&view=article&id=138&Itemid=1706)



El Niño zieht ab



Feuchtigkeit und Nebel gehören in Lampocoy zum festen Bild

Schon seit Ende 2015 herrscht im gesamten ost-pazifischen Raum ein vom El Niño bestimmtes Klima, das mit höheren Wassertemperaturen an der gesamten amerikanischen Pazifikküste verbunden ist. Dies führte zu erhöhten Niederschlägen und katastrophalen Überschwemmungen, wie zuletzt in Kalifornien und Kolumbien, vorher in Chile und aktuell in Ecuador. Jetzt endlich sinken die Temperaturen des Meerwassers und der El Niño klingt ab.



Lampocoy: Gute Qualität trotz Wetterkapriolen

Bei uns im Kaffeeanbaug Gebiet Nuevo Oriente haben wir bislang eher gute Erfahrungen mit den El Niño-Wetterlagen gemacht: Die Ernten sind reichlich und die Qualität ist gut. Es kam allerdings zu längeren Dürreperioden in der Regenzeit und zu Starkregenfällen in der Trockenzeit. Gravierende Schäden sind im Kaffee bislang ausgeblieben.



CTS in neuen Räumen

Seit Anfang des Jahres ist die Coffee Trading Stehl in ihre neuen Räume in Schenefeld eingezogen. Thomas Stehl hat sich dort neben seinem Büro auch ein komplettes Kaffeelabor eingerichtet.

Seit fünf Jahren vertreibt er unseren Kaffee exklusiv in ganz Europa. Hunderte von zufriedenen Kunden greifen immer wieder gern auf seine



Expertise zurück, sei es bei der Einrichtung eines neuen Cafés, einer Rösterei oder auch um sich über die aktuelle Entwicklung auf den internationalen Märkten zu informieren oder einfach um besondere Kaffees zu kaufen.

Kontakt:

www.kaffeestehl.com



Pergamino im Ruhebecken

Wenn der Pergamino fertig fermentiert und gewaschen ist, wird er in der Regel sofort getrocknet. Wir haben, auf Vorschlag unseres Agronoms Don Victor, noch einen Schritt zwischengeschaltet, um die Qualität weiter zu verbessern.

Im Ruhebecken, der „fosa de reposo“ wird der nasse Pergamino direkt nach Fermentation und Wäsche in reinem Quellwasser für 24 bis 36 Stunden in Ruhe gelagert, bevor wir ihn trocknen. Durch osmotische Prozesse und die Herauslösung der letzten Schmutz- und Zuckerreste aus der harten Schale, wird der Pergamino restlos gereinigt.

Dieses Verfahren haben wir in alle drei von uns genutzten Aufbereitungsanlagen eingeführt.

Foto



Reinigung von allen Rückständen: Don Victor im Ruhebecken



Spenden

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

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.

Derzeit entsteht in Capucalito ein neues Schulgebäude für die Vorschulkinder.

Kaffeereise 2018

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

20. bis 27. Januar 2018

Der Preis beträgt € 1.250,- 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.