

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

gerade kommen wir von einer Reise zu unseren Kunden in den Alpenländern zurück. Wieder einmal haben wir interessante Einblicke in die Verarbeitung unseres Rohkaffees bekommen und neue Anregungen für das Projekt bekommen.

Die chemischen Analysen haben ergeben, dass der Kaffee aus Lampocoy auch in diesem Jahr wieder absolut frei von giftigen Pestiziden ist.

Ich werde schon Ende August wieder nach Guatemala fliegen. Es gibt dort in diesem Jahr sehr viel zu tun, denn nach der Ernte ist vor der Ernte und wir wollen die Qualität weiter steigern.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampoco y

Schulgebäude vor der Einweihung

Das Schulgebäude, das ausschließlich mit Spendengeldern gebaut wurde, steht jetzt kurz vor der Vollendung. Es fehlen noch die Gitter vor den Fenstern und die beiden Türen.



Zwei Schulräume für die 40 Vorschulkinder von Capucalito

Don Victor hat die Arbeiten überwacht und uns jeweils Fotos von den Fortschritten am Bau geschickt. In der kommenden Woche soll das Gebäude eingeweiht werden.



Kaffee aus Lampocoy ist sauber



Natürlich ist der Einsatz von Pestiziden in unserem Projekt untersagt. Andererseits haben wir seit drei Jahren den Kaffeerost in den Plantagen. Viele Bauern fürchten um ihre empfindlichen Varietäten, wie Bourbon, Caturra und Catuai und sind sogar versucht, teure Pestizide einzusetzen. Bei uns gilt: Nur die im BIO-Landbau erlaubten Pflanzenschutzmittel dürfen eingesetzt werden. Das kontrollieren wir engmaschig.

Um unseren Kunden ein sauberes Produkt zu garantieren, lassen wir den Kaffee daher regelmäßig auf 208 verschiedene Pestizide untersuchen. Das macht für uns die Technische Lebensmittel und Umweltanalytik GmbH in Geestland mit den modernsten Methoden.

Die diesjährigen Analysen zeigen: Unsere Bauern halten sich an die Vorgaben. **Der Kaffee ist absolut frei von Pestiziden!**



Kaffee Crema und Wiener Röstung



Hans Schönenberger (li) und sein Team von Caffé Cervino in Naters/Schweiz - in der Mitte Doña Milvia

In der Schweiz und in Österreich sind die Kaffeeliebhaber stärker von Italien beeinflusst, als wir Deutschen. Espresso aus dem Siebträger ist

traditionell die gängige Zubereitungsmethode, je nach Geschmack ergänzt durch Wasser, Milch und Zucker.



Roland Werthmüller vor seinem Umluft-Trommelröster

Auch Vollautomaten sind sehr viel weiter verbreitet, als in Deutschland. Helle, säurebetonte Röstungen fallen bei den Kunden in der Regel durch.



Public roasting - Heini Schwarzenbach in Zürich röstet öffentlich

Viele Röster in den Alpen bieten ihren Kunden nur eine einzige Röstung an: dunkler als Filter und heller als klassischer italienischer Espresso. Wiener Röstung nennt sich das in Österreich, Crema in der Schweiz. Die Kunden mögen das sowohl für ihre Vollautomaten, als auch für die Siebträgermaschinen.

Die Third Wave of Coffee, mit ihren ausgefeilten Zubereitungsmethoden, hat es schwer, einen breiteren Kundenstamm zu finden. In den Alpenländern lieben die Menschen die Kaffees mit den vollen schokoladigen, nussigen und karamelligen Noten und wenig Säure.



Monika Kader von 2Beans in Eisenstadt bietet auch neue Zubereitungsmethoden an



Im Wiener Rösthhaus im Prater bereitet Barista Michael Haller den Kaffee zu

Mit unserem Lampocoy liegen wir da voll im Trend, denn er schmeckt auch als *pure arabica* in Wiener Röstung wunderbar.



Präsentbeutel jetzt bestellen

Da ich in diesem Jahr schon Ende August nach Guatemala fliege, kann ich mich dann nicht mehr um den Versand der Präsentbeutel für 250g-Packungen kümmern. Zum Weihnachtsgeschäft steigt die Nachfrage aber erfahrungsgemäß erheblich an. Daher die Bitte an Sie, bei Interesse schon jetzt Ihre Bestellung aufzugeben. Dann kann ich die Beutel noch rechtzeitig verschicken. Preis: € 3,00 netto pro Stück.



Spenden

1.000 Schweizer Franken hat Roland Werthmüller von Bohnus in Bünzen/ Schweiz gespendet

Danke!

Alle Spenden werden zu 100% für soziale und ökologische Zwecke im Projekt verwendet. Jeder Euro/Franken ist wichtig und kommt an!



Medikamente für die Gesundheitsposten - bezahlt aus Spendengeldern

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.