

LAMPOCOY

GRAND CRU

UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

der Nahrungsmittel-Multi und Kapselproduzent Nestlé hat den Spezialitäten-Markt entdeckt und kauft sich beim US Edel-Röster [Blue Bottle Coffee](#) ein, einer Kaffeehauskette die seit Jahren konsequent auf höchste Qualität setzt. Die Wachstumsraten im Spezialitätenmarkt locken Investoren und das große Geld - ein schlechtes Zeichen für uns?

Wir sollten uns keine Sorgen machen und weiterhin bunte Vielfalt, bestes Handwerk und persönliche Beratung kultivieren. Das gilt auch für Lampocoy. Denn wenn Multis eines nicht können, dann sind es individuell geführte kleine Projekte.

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Nachrichten aus Lampocoy

Lampocoy abgeschnitten

Hurrikan Nate hatte schon in Costa Rica, Nicaragua und Honduras Schäden angerichtet. Es waren weniger die heftigen Winde, als vielmehr, die anhaltenden schweren Niederschläge, die zu Überschwemmungen und Hangabrutschungen führten.

Die ohnehin schon vorgeschädigte Strasse hinauf zu unseren Kaffeebauern wurde von Nate nun endgültig zerstört. Eine wichtige Brücke kurz von La Union ist nicht mehr passierbar und das gesamte Kaffeebaugebiet damit von der Außenwelt abgeschnitten.



Da in sechs Wochen die Kaffeeernte beginnt, hat die Gemeinde beschlossen, sofort eine neue Passage über den Talabschnitt zu bauen. Die Bauarbeiten haben bereits begonnen. Hoffen wir, dass die Brücke rechtzeitig fertig wird.



Ruhebecken für „El Milagro“

Mit Spendengeldern modernisieren wir gerade das Beneficio der Cooperativa El Milagro in Lampocoy. Um die Qualität des Kaffees zu steigern werden derzeit zwei



Ausruhbecken aus Beton gebaut, in denen der gewaschene Pergamino nach der Fermentation noch 20 bis 30 Stunden ruhen kann. Dabei werden letzte

Verunreinigungen und Reste von Zuckern aus der Pergamenthaut entfernt.

Das Ausruhbecken kommt den Kleinbauern der Kooperative auch langfristig zugute, da sie für den sehr sauberen Pergamino höhere Preise erzielen können.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy



Kalk mobilisiert Mineralien

Die Böden in unserem Anbaugebiet bestehen aus tiefgründig verwitterten und sehr fruchtbaren, sogenannten metamorphen Vulkaniten. Das sind Böden, aus vulkanischen Gesteinen, wie Lava, Basalt oder Aschen, die nach der

Entstehung in tiefere Erdschichten abgesackt waren, wo sie stark erhitzt wurden. Diese Böden enthalten sehr viele Mineralstoffe und sind daher außerordentlich fruchtbar.

Um die Mineralien für die Pflanzen leichter verfügbar zu machen, kann man den pH-Wert im Boden mit Kalk ein wenig anheben. Das mobilisiert die Mineralstoffe und sie können über die Wurzeln der Kaffeepflanze leichter aufgenommen werden.



Kakaoanbau schützt Regenwald



In Guatemala gedeiht ja nicht nur Kaffee. In den tropischen Wäldern des Tieflandes wächst auch sehr guter Kakao.

Die deutsche Tropenwald-Stiftung [Oro Verde](#) hat dort ein Projekt gestartet, das Kleinbauern hilft, durch den Anbau von Kakao zusätzliches Einkommen zu generieren. Die Kakaobohnen sind ab Januar 2018 bereit zur Ernte und suchen einen Markt.

Der deutsche Chokolatier Georg Bernardini hat sie zu Schokolade verarbeitet und schreibt: „Mir gefällt sie sehr gut. Das Aroma hat sich gut entwickelt (...): Kräftige Aromen von roten Früchten, reifen Kirschen und Brombeere, mit Noten von Sahne und Gewürzen.“

Wer guten Kakao braucht und ein umweltfreundliches und sozialverträgliches Projekt unterstützen möchte, könnte seinen Bedarf zukünftig aus diesem Projekt decken.

**START-UP KAKAO: WER
MÖCHTE SEIN LEBEN
VERÄNDERN UND MIT KAKAO
HANDELN?
HIER BIETET SICH DIE
MÖGLICHKEIT!**

Interessierten UnternehmensgründerInnen empfehle ich das Buch „Wir sind das Kapital“ von Günther Faltin und einen Blick auf die Seite: www.entrepreneurship.de. Ich selber würde möglichen StartUps hier in Guatemala beratend zur Seite stehen und teile meine Erfahrungen mit Kaffee gerne.



Kaffeereise 2018

Es sind noch ein paar Plätze frei für die kommende Kaffeereise zu drei Anbaugebieten in Guatemala und natürlich auch nach Lampocoy. Sie 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! Die Gruppe hat maximal 12 Teilnehmer und eignet sich auch sehr gut für Laien und Kaffee-Einsteiger.

Schauen Sie sich bei YouTube doch mal die Filme über unsere Kaffeereisen an:

Reise im November 2012:

<http://www.youtube.com/watch?v=tzMfPhtgNpM>



Reise im Februar 2013:

<http://www.youtube.com/watch?v=ysTUgcluW4M>

Reise im Januar 2014: <http://youtu.be/21HYbfgqi3E>

Reise im Januar 2017

<https://www.youtube.com/watch?v=agb4GmVT8Ps>



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.