

Lampocoy

grand cru



UMWELTFREUNDLICH
SOZIALVERTRÄGLICH
DIREKT GEHANDELT



Liebe Leute,

zusammen mit Reiseleiter Marco Gross haben wir jetzt den Termin für die nächste Kaffeereise festgelegt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Land des ewigen Frühlings in der Zeit vom 19. bis 26. Januar 2019!

Durch die Spenden, die jetzt schon wieder bei uns eingegangen sind, können wir sowohl das Frauenprojekt fördern, als auch die Bauarbeiten am Computerbildungszentrum vorantreiben und die Arbeiten an der Vorschule abschließen. Für das von uns geplante Krankenhaus wurde das Antragsverfahren eröffnet. Es geht also voran und bei den Menschen von Lampocoy wird so etwas wie Hoffnung spürbar. Dafür arbeiten wir!

Herzlichen Gruß vom Grossensee -

Ihr Dethlev Cordts

Feedback

MOIN,

OH MANN, WIE HABT IHR DAS NUR WIEDER GEMACHT? HABE DANKEND DIE MUSTER LAMPOCOY HONEY UND LAMPOCOY NATURAL ERHALTEN UND PROBIERT. SCHON DER ROHKAFFEE ZEIGT: VERDAMMT GUTER STOFF! CUPPING: GROSSARTIG. SÜSSE, KÖRPER, FRUCHT: EINFACH KLASSE. TOLLE ARBEIT! DA FREUT SICH DAS RÖSTER-HERZ :-)
WEITER SO, BITTE.

RONNY ALBER

Schmeckt der neue Lampocoy? Konnten wir die Qualität weiter steigern?



Ihr Feedback hilft uns, den Kaffee aus Lampocoy weiter zu verbessern und das hilft auch den Bauern.



Kaffee hautnah - eine Reise in den Ursprung

Der Termin für die nächste Kaffeereise steht jetzt!
Sie wird vom **19. bis zum 26. Januar 2019** stattfinden.

Schon im April hatten wir die ersten Anfragen gehabt und es macht sicher Sinn, rechtzeitig zu planen. Der Preis für die Reise liegt weiterhin bei € 1.250,- incl. aller Transfers, Reiseleitung, Übernachtungen mit Frühstück (an/ab Flughafen Guatemala-City), Gruppengröße max. 12 Personen.



Wir besuchen die Anbauggebiete Nuevo Oriente, Antigua und Atitlán und zeigen Ihnen das Land von seiner schönsten Seite. Natürlich geht es zu unseren Kleinbauern nach



Lampocoy. Sie lernen alle Facetten des Kaffeegeschäftes in Guatemala kennen, auch Großbauern, Mittelständler, Exporteure und natürlich die verschiedenen Methoden der Aufbereitung und Veredelung des Kaffees.

Ein gutes Bild von den vorangegangenen Reisen können Sie sich vorab auf unserer Homepage machen: <http://www.cafecita.eu/kaffeereisen.html>.

Was uns wichtig ist: Unsere Reise wird nicht von Kaffeeverbänden oder einzelnen Produzenten gesponsert. Wir sind völlig unabhängig in der Gestaltung der Reise.

Kaffee des Monats? Perlbohnen aus Lampocoy!



Die in jedem Kaffee vorhandenen Perlbohnen sind eine natürliche Fehlbildung, bei der sich in der Kirsche nur eine einzige, runde Bohne, die „Perle“ ausbildet. Bei uns enthält jede 70. Kirsche eine Perlbohne. Wir lassen diese Perlbohnen beim Verlesen aussortieren und gesondert verpacken. In diesem Jahr können wir unseren Kunden in Europa insgesamt 18 Sack „Caracoles de Lampocoy“ anbieten. Bestellungen nimmt Thomas Stehl gern entgegen.



Goldene Bohnen

Die Goldschmiedin Citlali Bierbaum ist mit Kaffee groß geworden. Sie ist Tochter eines Deutschen und einer Mexikanerin und in Mexiko aufgewachsen. Heute lebt und arbeitet sie als Goldschmiedin in Oldenburg.





Ihr Vater baut seit vierzig Jahren Kaffee an - streng nach biologisch-organischen Grundsätzen. Er produziert nur ganze 3t Rohkaffee pro Jahr. Außerdem betreibt er hoch in den Bergen des Bundesstaates Veracruz ein kleines und sehr feines Hotel. Seinen Gästen bietet er Ausflüge zu seiner Plantage, der Aufbereitungsanlage und seinem Kaffeemuseum an.

Citlali hat auf der Plantage ihres Vaters schon als Kind Kaffee gepflanzt und „tausende weiterer Bäume“, wie sie sagt. Man findet ihren engen Bezug zu

den schwarzen Bohnen noch immer in ihren wunderschönen goldenen und silbernen Schmuckstücken wieder.

Kontakt und Fotogalerie von Citlali Bierbaum:

<https://www.citlali-design.com/home/schmuck-design/>

Website des Hotels des Vaters in Mexiko:

<http://www.xico.com.mx/contacto/>



Kaffee löst die Zunge

Probleme im Team?
Zurückhaltende Mitarbeiter?
Angst und Schweigen bei
Besprechungen? Nein,
Personalentwickler brauchen Sie
nicht, kochen Sie guten Kaffee -
mit Koffein!



Wissenschaftler der
University of California in Davis
und von der Ohio State University haben jetzt nachgewiesen,
wie sehr Koffein das Sozialverhalten beeinflusst: Eine einzige
Tasse Kaffee zu Beginn eines Meetings führt in kürzester Zeit
zu einer verstärkten Diskussionsbereitschaft der Teilnehmer.
Außerdem äußern sie sich über die künftige Zusammenarbeit
deutlich positiver, als Vergleichsgruppen, die keinen Kaffee
getrunken hatten, schrieben die Forscher im [Journal of
Psychopharmacology](#)

Ich hatte das als Kind auch schon beobachtet, wenn
meine Großmutter zum Kaffeekränzchen zu meiner Mutter kam.
Aber jetzt ist es eben auch wissenschaftlich belegt!



Spenden

Christian Zillich hat € 750,- für das Frauenprojekt gespendet.
Wir werden die Frauen fragen, wie wir am besten helfen
können.



Schon seit drei Monaten bauen die Kaffeebauern an der Schule für die Computer-Fortbildung ihrer Kinder. Jetzt nach der Ernte haben sie ein bisschen mehr Zeit. Wir bezahlen das Material aus

Spendengeldern, die Männer arbeiten je nach Möglichkeit auf der Baustelle. Letzte Woche wurde endlich der Fussboden geschüttet (Bild oben). In Capucalito dagegen sind die sanitären Anlagen für die Vorschulkinder schon fertig. Auch hier haben



die Bauarbeiten Monate gedauert. Die Kids freuen sich sehr, dass sie endlich saubere Toiletten und Waschbecken haben.



Für alle jungen Männer, die uns bei der letzten Ernte, dem Transport und der Verarbeitung des Kaffee geholfen haben, finanzieren wir eine Fortbildung zum

Motorradmonteur. Schon ein klein wenig Fortbildung und Qualifizierung kann ihnen helfen, eine eigene Zukunft aufzubauen.

Spendenkonto:

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

Stichwort:

Spende für Lampocoy

Alle Spenden gehen zu
100% direkt ins Projektgebiet
und helfen den Menschen dort.

Wir kaufen Medikamente,
Baustoffe und fördern die Aus-
und Fortbildung der jungen

Menschen rund um Lampocoy.



Das Land der Kaffeebauern von Lampocoy im Abendlicht

Der direkt gehandelte Lagenkaffee *aus* unserem Projekt kann bezogen werden über

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803