

Lampocoy

- Lage komplett vermessen -



UMWELTFREUNDLICH
DIREKT GEHANDELT
SOZIALVERTRÄGLICH

Liebe Leserinnen & Leser,

Mit unserem kleinen Kaffeeprojekt gehen wir nunmehr ins vierte Jahr. Und auch wenn wir den Umsatz 2014 wegen der niedrigen Preise am Weltmarkt nicht steigern werden, konsolidiert sich der Absatzmarkt doch auf einem guten Niveau.



In Lampocoy machen wir inzwischen zusammen mit Produzenten und Kooperative Pläne für die Zukunft. Dazu gehört ein Qualitätsmonitoring, die exakte Vermessung der Lage, die Zusammenarbeit mit einem neuen

Kaffeeexperten, ein sechstes Microlot und Ideen zu Veränderungen beim Trocknungsprozess. Darüber möchte ich in diesem Infobrief berichten.

Außerdem habe ich noch einige Infos aus den Medien und zur Erweiterung unserer Homepage für Sie.

Hier in Guatemala ist die Ernte jetzt in vollem Gange und die Qualität ist bislang hervorragend!

Saludos de Guatemala,

Ihr Dethlev Cordts

Inhalt:

Neues aus Lampocoy	S. 2
Neuer Kaffeexperte	S. 3
6. Microlot produziert	S. 4
Lage komplett vermessen	S. 5
Lampocoy in Russland	S. 5
Lampocoy im NDR	S. 6
Kaffeereise	S. 6
Anhang	S. 7

Trocknungsplatz für den Pergamino von La Union ins benachbarte Gualán verlegen, da es dort etwa doppelt so viele Stunden Sonnenschein gibt und die Trocknung damit unabhängiger von den mit Holz geheizten Trommeltrocknern in der bestehenden Aufbereitungsanlage werden könnte.

Für diese Maßnahme benötigt die Kooperative einen Kredit in Höhe von ca. 40.000 US-Dollar. Ich habe mich bereit erklärt, in Deutschland nach geeigneten Kreditgebern zu suchen und denke dabei an Institution wie z.B. die Kreditbank für Wiederaufbau KfW. Sollte einer unserer verehrten Leser weitere Möglichkeiten einer Finanzierung kennen, wäre ich für jeden Tipp dankbar.

Neues aus Lampocoy

Gemeinsam mit der Kooperative der Kleinbauern haben wir Pläne für die Zukunft gemacht. Wie sich inzwischen abzeichnet, ist der Name „Lampocoy grand cru“ inzwischen als Marke etabliert und vielen Röster bekannt. Damit wird das Vertriebsnetz des Kaffeeprojektes deutlich tragfähiger. Die Kooperative möchte nun gern den



Das Trocknen des Pergaminos in der Sonne schont Ressourcen und Klima

Mit der Verlegung nach Gualán könnten wir den Holzeinschlag verringern, was ökologisch - insbesondere klimapolitisch - relevant wäre. Denkbar wäre auch eine freiwillige CO₂-Abgabe, über die ein Kredit finanziert werden könnte. Ähnliche Projekte habe ich im Sahel (Niger und Burkina Faso) kennengelernt, wo Spender aus der Schweiz ihren persönlichen CO₂-Footprint mit der Aufforstung der entwaldeten Steppe verringern: www.newtree.org - Das funktioniert dort vorbildlich unter der Initiative und Leitung der Schweizerin Franziska Kaguembega, über die ich 2009 für meine Fernsehdokumentation „Pila was Welt von morgen“ in der ARD berichtet hatte.

Neuer Kaffeeexperte



Don Carlos Garcia

Mit Don Carlos Garcia von Anacafé, der guatemaltekischen Vereinigung der Kaffeeproduzenten, ist ein echter Kaffeeexperte zu unserem Projekt



Don Victor zählt die fehlerhaften Kirschen aus

gestoßen, der helfen wird, die Qualität weiter zu verbessern und die Bauern zu beraten und fortzubilden.

Im ersten Schritt hat Don Carlos ein kontinuierliches Qualitätsmonitoring eingeführt, das den angelieferten Kaffee nach objektiven Methoden erfasst, klassifiziert und bewertet. Die Ergebnisse werden statistisch ausgewertet und veröffentlicht. Jeder Kaffeebauer erfährt umgehend, wie sein Kaffee eingeschätzt wurde und erhält Tipps, was er tun kann, um seine Ergebnisse zu verbessern. U.a. gehen die Messwerte auch in die Tabelle der 31 Kaffeebauern ein, die hier

am Ende dieses Infobriefes angehängt ist.

Mit dieser Methode wollen wir vor allem versuchen, exakt zu bestimmen, welche Fehler auftreten und wo welche Massnahmen zur Qualitätsverbesserung eingesetzt werden müssen wie Düngung, Bodenbearbeitung etc..

Sechstes Microlot produziert

Unser Angebot für Röster ein eigenes Lot zu reservieren, auf dem eine einzige Bauernfamilie den Kaffee pro-

duziert, ist von der Kundschaft sehr positiv aufgenommen worden. Die Exklusivität dieses Lagen-Kaffees, die begleitenden Filme, Informationsmaterialien und Fotos geben diesem Kaffee ein ganz persönliches Gesicht. Sie haben „Ihren“ Kaffeebauern und können ihn Ihren Kunden persönlich vorstellen.

Wir haben jetzt zusammen mit der Kooperative ein sechstes Microlot eingerichtet und bieten es interessierten Röstern ab sofort an.

Der Kaffee der Gebrüder Miguel und Jacobo Vasquez - 60 Sack á 69kg - wird im Mai in Hamburg eintreffen.



Der Kaffee bekommt ein Gesicht: Don Miguel Vasquez in dem neuen Microlot

Lage Lampocoy komplett vermessen

Es war viel Arbeit, aber jetzt gibt es endlich die exakten GPS-Daten der Plantagen aller am Projekt beteiligten Kleinbauern.

31 Familien produzieren für die Kundschaft in Europa den **Lampocoy grand cru**.



Die Lage Lampocoy ist endlich fertig vermessen

Aus der Tabelle im Anhang (Seite 7) sind alle Namen, Betriebsgröße, Liefermenge, Anbauhöhe, Varietät und die exakte geografische Länge und Breite ersichtlich. Damit erreicht das Projekt eine weitere Stufe der Transparenz.

Für uns bedeutet dies auch eine bessere Planbarkeit, die genauere

Lokalisierung von Qualitätsmängeln und eine bessere Kontrolle der Liefermengen.

Lampocoy in Russland

Nach den Dreharbeiten zu einer Fernseh-Dokumentation über ein Dorf in Russland, im September 2013, hatte ich beschlossen, zu versuchen, für die Bauern von Lampocoy einen weiteren Absatzmarkt zu erschließen, denn in Russland befindet sich die Spezialitäten-Szene derzeit in der Startlöchern.

Zum Einstieg stehen die Filme über unser Projekt jetzt in russischer Synchronfassung im Internet. Wer Russisch spricht:

<http://youtu.be/E3ODfEJZfQU>

und

http://www.youtube.com/watch?v=jrKxd_3C_6M&feature=youtu.be

Und jetzt schau'n wir mal, wie die Feinschmecker in den Metropolen des Ostens auf den Neuen Guatemalteken reagieren.

Unsere Homepage www.cafecita.eu wird ab Februar in vier Sprachen, Deutsch, Russisch, Spanisch und Englisch verfügbar sein.

Lampocoy im NDR

Der NDR hat die fünfteilige Dokumentation über einen unserer begeisterten Kunden, den Röster Jo Weigmann, bei youtube eingestellt.

Wer Interesse hat, mag sie einsehen unter:

<http://www.youtube.com/watch?v=1wXtrSAANLA&feature=youtu.be>

Kaffeereisen 2014

Der Weihnachtsstress ist vorbei - Zeit auszuspannen. Kommen Sie uns in Lampocoy besuchen, es gibt noch freie Plätze. Preis: 1.200,- ab/an Guatemala-City.

Unsere beiden Kaffeereisen durch vier Anbaugebiete Guatemalas finden statt vom:

18. bis 25. Januar 2014
und vom
15. bis 22. Februar 2014



Don Abraám Garcia Galdámez bewirtschaftet für uns ein Microlot

Der Lampocoy *grand cru* und der Kaffee aus unseren Microlots kann bei Thomas Stehl bestellt werden,

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Fon: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu,

V.i.S.d.P. - Cafecita Corp.

Anhang

Die Lage Lampocoy im Dezember 2013

No.	Ort/Lot/ Kaffee	Besitzer	Größe	Menge Per- gamino/ Varietät	Höhe	Breite, N	Länge, W
1	Lampocoy grand cru	Hector Raúl Leonor Mejilla	1mz	20 qq caturra	1.040 m	14.57.33,2	89.17.14,7
2	Lampocoy grand cru	Jacobo Vasquez Dias	3mz	100 qq catimor & caturra	1.116 m	14.55.51,5	89.15.51,1
3	Lampocoy grand cru	Tito Vazquez	1mz	23 qq catimor	1.044 m	14.55.60,7	89.15.64,4
4	Lampocoy grand cru	Miguel Vasquez Dias	1 mz	25 qq catimor	1.067 m	14.55.10,8	89.15.30,9
5	Lampocoy grand cru	Ermelindo Gernonimo	0,5 mz	25 qq catimor	1.278 m	15.55.51,3	89.16.18,2
6	Lampocoy grand cru	Hector Raúl Leonor Mejilla	1,5 mz	60 qq caturra & catuai	1.403 m	14.56.11,8	89.16.32,1
7	Lampocoy grand cru	Ismael Carbajal	2mz	70 qq	1.148 m	14.56.46,9	89.22.47,6
8	Microlot Parzelle 1	Abraám García Galdámez	2 mz	55 qq catuai & caturra	981m	14.56.77,9	89.22.08,8
8	Microlot Parzelle 2	Abraám García Galdámez	2 mz	55 qq catuai & caturra	1.304 m	14.55.88,5	89.22.48,7
9	2 Microlots	José Eusebio Monjes Menendez	8 mz	220 qq vor al- lem catimor	1.356 m	14.54.56,6	89.17.92,6
10	Microlot	Maximiliana Martinez	2,5 mz	110 qq catimor	1.231m	14.56.58,5	89.15.71,9

No.	Ort/Lot/ Kaffee	Besitzer	Größe	Menge Per- gamino/ Varietät	Höhe	Breite, N	Länge, W
11	Microlot	Don Santos	4 mz	110 qq catimor	1.485 m	14.55.04,2	89.17.29,9
12	Lampocoy grand cru	Victor Lopez	8 cu- erdas	12 qq catimor	937 m	14.56.64,8	89.19.67,7
13	Lampocoy grand cru	Juan Oscar Perez Diaz	8 cu- erdas	12 qq catimor	947 m	14.97.09,4	89.20.69,1
14	Lampocoy grand cru	Raúl Rafael	1 mz	25 qq catimor	951 m	14.56.84,9	89.20.40,4
15	Lampocoy grand cru	Miguel Rafael	1 mz	23 qq catimor	958 m	14.96.86,8	89.20.12,7
16	Lampocoy grand cru	Abel Castillo	1mz	21 qq catimor	1.390 m	14.56.52,8	89.16.30,9
17	Lampocoy grand cru	Victor Medina	1 mz	23 qq catimor	1.385 m	14.54.85,1	89.18.58,7
18	Lampocoy grand cru	Tolentino Ra- mirez	1 mz	26 qq catimor	1.068 m	14.56.85,0	89.15.48,0
19	Lampocoy grand cru	Juan Sanchez	1 mz	23 qq catimor	956 m	14.57.09,0	89.15.01,8
20	Lampocoy grand cru	Estevan Vazquez	1 mz	22 qq catimor	1.114 m	14.55.53,6	89.15.86,0
21	Lampocoy grand cru	Edin Garcia	1 mz	21 qq catimor	1.053 m	14.57.48,7	89.17.23,7
22	Lampocoy grand cru	Oscar Ramirez	1 mz	24 qq catimor	1.015 m	14.57.99,4	89.17.01,2
23	Lampocoy grand cru	Vicente Ramirez	1 mz	25 qq catimor	980 m	14.57.57,5	89.17.43,6
24	Lampocoy grand cru	Daniel Arroyo	8 cu- erdas	12 qq catimor	934 m	14.57.54,2	89.17.60,1
25	Lampocoy grand cru	Gumercinda Ramirez	1 mz	24 qq catimor	1.033 m	14.56..43,8	89.22.32,4
26	Lampocoy grand cru	Victor Ramirez	1 mz	23 qq catimor	934 m	14.57.58,5	89.17.48,8
27	Lampocoy grand cru	Antonin Augustin	1 mz	25 qq catimor	1.291 m	14.56.63,7	89.15.82,3

No.	Ort/Lot/ Kaffee	Besitzer	Größe	Menge Pergamino/ Varietät	Höhe	Breite, N	Länge, W
28	Lampocoy grand cru	Pedro Garcia	1 mz	24 qq catimor	1.161 m	14.57.30,8	89.17.70,9
29	Lampocoy grand cru	Cayetano Matiaz	1 mz	22 qq catimor	1.191 m	14.56.28,7	89.17.78,3
30	Lampocoy grand cru	Rutilio Ramos	1 mz	26 qq catimor	1.262 m	14.55.98,7	89.22.42,0
31	Lampocoy grand cru	Edwin Garcia	1 mz	24 qq catimor	1.342 m	14.58.84,0	89.22.52,7

Die angegebenen GPS-Daten wurden jeweils im geografischen Zentrum der Plantage bestimmt. Alle weiteren GPS-Daten der jeweiligen Plantagen wurden hier der Einfachheit halber weggelassen.

Zur Erklärung der Masseinheiten:

1 mz, Manzana sind 0,7 Hektar bzw. 7.000 qm

1 cuerda sind 3.930 qm bzw. knapp 0,4 Hektar

1 qq (Quintal) sind 100 libra (spanische Pfund) bzw. 46 kg

Aus 5 kg Kaffeekirschen machen wir 1 kg Pergamino,. Daraus werden nach der Aufbereitung 0,8kg Grüner Rohkaffee und daraus werden beim Röster dann ca. 640g Röstkaffee