

Lampocoy

grand cru



Liebe Leute,

sozial- und umweltverträglich
direkt gehandelt
enkeltauglich



wiedermal gehen die Preise durch die Decke. Niemand kann mir mehr erzählen, dass es am Wetter liegt. Es sind die Spekulanten, die Fonds, die Milliarden hin- und herschieben und so für Chaos am Markt für Lebensmittel sorgen.

Ok, dort, wo die Gewinne landen, sind dann auch die höheren Preise für den Röstkaffee zu zahlen. Die Kleinbauern von Lampocoy und anderswo profitieren. Sehr viel Geld fließt von Nord nach

Süd.

Für uns, die wir diesen Wahnsinn vorfinanzieren sollen, sind diese Preisschwankungen eine extreme Herausforderung.

Lieben Gruß vom Grossensee,

euer **Dethlev Cordts**

Nachrichten aus Lampocoy

Nach der Ernte ist vor der Ernte! Zwar ist es momentan relativ ruhig in den Weilern rund um Lampocoy, der Kaffee gedeiht, das Wetter ist gut und das Leben geht seinen gemächlichen Gang, aber auch im letzten Winkel Guatemalas



Zu welchem Preis werden wir diese Kaffeekirschen im Januar wohl kaufen können?

werden die Preisentwicklungen aufmerksam beobachtet, schließlich hat noch der ärmste Kleinbauer heute ein Mobiltelefon und damit Zugang zum Internet.

Wir nutzen die Pause und forsten derzeit weiter auf. Bis Ende Oktober sollen alle 30.000 Bäume gepflanzt sein.



Je höher, je besser? HB & SHB

Die Höhe über dem Meeresspiegel, in der Kaffeekirschen reifen, ist im Kaffeebusiness ein entscheidendes Merkmal für die Qualität. Dieser Wert, in Metern über Normal Null gemessen, steht für die Dichte einer Bohne und die Komplexität eines Kaffees. Genauere wissenschaftliche Untersuchungen zeigen jetzt allerdings, dass die sensorischen Eigenschaften der Tasse von vielen weiteren Faktoren bestimmt werden.



Viele Faktoren bestimmen die Qualität eines Kaffees

Fest steht, und das gilt für alle Kaffeeanbaugebiete der Erde gleichermaßen: Mit der Höhe über dem Meeresspiegel, ändert sich die Temperatur, es wird kühler, die Intensität der Sonnenstrahlung nimmt zu und die Sauerstoffkonzentration in der Luft nimmt ab. All diese Faktoren haben Einfluß auf die Stoffwechselprozesse der Pflanze. Sie gerät in steigender Höhe unter Stress und die Bohne bildet eine dichtere Zellstruktur aus, sie wird härter. Bei der Beschreibung eines Kaffee wird

entsprechend mit folgenden Begriffen gearbeitet: Eine „harte Bohne“ - Hard Bean (HB) - wächst in einer geringeren Höhe als eine „sehr harte Bohne“ - Stricly Hard Bean (SHB/SHG), wobei gilt: SHB ist dichter als HB. In einigen Ländern wird eine SHB auch als SHG bezeichnet (Stricly Hard Grain) was das gleiche bedeutet.

Ein paar Beispiele:

Eine typische Dichte für einen SHB aus einer Anbauhöhe von 1.300-1.500m wäre 687 g/l - auf einer Plantage in Nepal. In einer Anbauhöhe von 800-900m beträgt sie dort dagegen für einen HB nur noch nur 619 g/l ([hier](#)) - ein Unterschied von immerhin 68g pro Liter.



Dieser Dichteunterschied ist wichtig für den Röstprozess, denn dichtere Bohnen widersetzen sich dem Eindringen der Wärme im Röstprozess stärker. Viele RösterInnen ermitteln daher vor dem Rösten die Dichte des Kaffees - gerade, wenn es sich um neue und unbekannte Ware handelt.

Soweit so gut. Aber allein aus der Anbauhöhe auf die Qualität eines Kaffees zu schließen, erweist sich unmöglich. So unterscheidet sich das Klima in 900m Höhe in Jamaica tiefgreifend vom Klima in 900m Höhe in Peru oder Tansania. Die



Schäden durch Sonnenstrahlung

gleiche Anbauhöhe, aber bei gleicher Varietät ergeben sich zwei völlig verschiedene Qualitäten.

Ein Santos aus Brasilien hat schon in 1.200m Höhe ganz ähnliche

Wachstumsbedingungen wie ein Kaffee in 1.900m in

Äthiopien. Für Guatemala schwören viele Röster auf den „komplexen“ Huehuetenango -

wegen einer Anbauhöhe von bis zu 2.200m im pazifischen Klima. Unser Lampocoy reift dagegen in Höhen von 1.200m bis 1.500m im Einfluß der kühlen Passatwinde vom Atlantik. Das Ergebnis ist ein ganz anderes Profil in der Tasse. Hier hochkomplex mit feinen fruchtigen Akzenten und dort ein größerer Körper mit schokoladigen und nussigen Noten.

In einer wissenschaftlichen Arbeit haben Bibek Acharya u.a. die chemische Zusammensetzung von sieben Rohkaffees sowie die sensorischen Eigenschaften der dazugehörigen Röstkaffees in Höhen von 800m bis 1.500m in Nepal untersucht ([hier](#)). Sie kommen zu dem Ergebnis, dass die besten Ergebnisse in einer Höhe von 1.200m erzielt werden können - nicht höher, nicht tiefer. Erstaunlich.



Schäden durch Dürrestress

Die Anbauhöhe allein sagt offenbar nichts über die Qualität der Tasse aus. Sie ist allenfalls ein erster Hinweis auf den Temperaturverlauf über die Reifezeit.

Die Reifezeit des Kaffees verlängert sich im kühleren Klima von acht, in niedrigen, wärmeren Lagen auf bis zu elf Monate in großer Höhe. Wenn es kühler wird, verlangsamen sich die Stoffwechselvorgänge in der Pflanze. Damit verändert sich die chemische Zusammensetzung und die zelluläre Struktur der Bohne. Mit zunehmender Höhe steigt im Rohkaffee der Gehalt an Fettsäuren, süße und karamellige Noten sowie die Säure nehmen zu, während Alkaloide, Pyrazine, Alkohole und Chlorogensäuren abnehmen ([hier](#)).



Schäden durch Starkregen

Hinzu kommt - seit einigen Jahren - dass sich die Wachstumsbedingungen mit dem Klimawandel stetig verändern: Es wird wärmer, die Niederschläge werden heftiger und unregelmäßiger, es kommt zu unerwarteten Dürren und die Intensität der Sonnenstrahlung nimmt zu. Auch das verursacht Stress in der Pflanze. Mehr Wärme in der Plantage verkürzt die Reifezeiten auch in größeren Höhen.

Das Mittel der Wahl, um die Reifezeiten wieder zu verlängern und damit die Dichte der Bohne zu erhöhen, ist heute eine bessere Beschattung der Pflanzen. Traditionell gingen wir in Lampocoy von einem Wert von ca. 35% Schatten über den Tagesverlauf aus. Das ergab hohe Qualitäten. Aber es ist wärmer geworden und die heftige Sonneneinstrahlung schädigt die reifenden Kirschen. Mit unseren Aufforstungsmaßnahmen, sorgen wir für einen Anteil von bis 65% Schatten über den Kaffeesträuchern. Diese optimierte Beschattung sorgt für eine Senkung der Temperaturen um bis zu

zwei Grad innerhalb der Plantage. Gleichzeitig wird die Heftigkeit der Sonneneinstrahlung auf die Kirschen verringert. Eine Aufforstung, wie wir sie in Lampocoy anstreben, macht den Arabica widerstandsfähiger gegen Klimastress und verbessert das Scoring.



Kaffee ist eine Waldpflanze - Aufforstung, hier in Lampocoy, kühlt die Plantage

Die genaue Bewertung der Qualität eines Kaffees nach einem genormten Schema wird von Q-Gradern und hochqualifizierten Fachleuten vorgenommen, Menschen mit einer langen Erfahrung und Ausbildung im Verkosten und Bewerten von Kaffees. Alle neueren wissenschaftlichen Untersuchungen zeigen heute das, was wir erwartet hatten: Größere Anbauhöhen gehen mit einer besseren Bewertung im Scoring einher ([hier](#)), allerdings gibt es Grenzen dieser Regel, wie das Beispiel Nepal (siehe oben) zeigt.

Die Angabe der Anbauhöhe allein reicht daher nicht aus, um einen Kaffee umfassend zu bewerten. Jeder SHB-Arabica sollte besser in seinen gesamten Kontext gestellt werden, mit zusätzlichen Faktoren wie Böden, Makro- und Mikroklima, dem Temperatur- und Niederschlagsverlauf, der Varietät, den Anbau- und Verarbeitungsmethoden.

Spenden

Wir hoffen zum November wieder ein Konto und ein funktionierendes System zur Weiterleitung der Spenden eingerichtet zu haben. Wir arbeiten mit Hochdruck daran, aber die Regeln sind in Deutschland streng und die Genehmigungswege müssen eingehalten werden. Bis dahin bitte Geduld.



Für die Kinder der Schule Lampocoy wollen wir jetzt eine neue Schulküche bauen.



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

CTS Coffee Trading Stahl GmbH

Email: info@kaffeestahl.de

Tel: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu

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