

## Lampocoy - Café de Mujeres

Wissenswertes zu diesem sozialen Frauenprojekt in Guatemala



Ursprungsland: Guatemala

Anbauregion: Nuevo Oriente

Lage: Lampocoy

GPS: N 14.56.33,3 W 89.20.21,5

Varietät: catimor, catuai, bourbon, caturra

Anbauhöhe: 1.100 – 1.500 m

Ernte: handverlesen

Prozess: nasse Aufbereitung

in der Sonne getrocknet

direkt vermarktet & sozialverträglich

fair gehandelt & umweltfreundlich

100%

Arabica

NASS

aufbereitet

sehr feine

Säure

Aromen

Schokolade

Karamell

Pekannuss

Szechuanpfeffer

vollmundig



## Charakteristika der Region und des Kaffees

Das kleine Dorf **Lampocoy** liegt im **Kaffeeanbaugebiet „Nuevo Oriente“** im Osten Guatemalas. Es regnet während des ganzen Jahres mit einer Niederschlagsmenge von über 2.000 mm. Die Temperaturen liegen tagsüber zwischen 18 und 25 Grad. Die Böden sind tiefgründig verwittert. Ausgangsgestein sind metamorphe Vulkanite.

Der Kaffee wird in **kleinbäuerlicher Wirtschaft** mit **biologisch-organischen Methoden** und **ohne Einsatz von Pestiziden** kultiviert und **nass aufbereitet**. Wir achten streng darauf, dass nur reife rote Kirschen verarbeitet werden. Der Pergamino wird in Guatemala-City geschält, gesiebt, verlesen und abgepackt. **Wir kaufen den Kaffee direkt von den Bauern** und exportieren ihn **ohne Zwischenhändler** nach Deutschland.

Für die **engagierte Arbeit** und die **Qualität des Kaffees** wurde das **Projekt Lampocoy** bereits mit **internationalen Preisen** ausgezeichnet.

## KAFFEE durch FRAUENPOWER



**Doña Katalina** arbeitet als Kaffeepflückerin auf einer Kaffeefarm. Dank unserer gerechten Bezahlung kann sie ihre Kinder zur Schule schicken.

In enger Zusammenarbeit mit den Kaffeeproduzenten werden die Qualität kontrolliert und die Anbaumethoden ständig auf den neuesten Stand gebracht.

Um die Lebenssituation der Kaffeebauern in Guatemala zu verbessern und den Verbrauchern in Europa weiterhin einen hochwertigen Lagerkaffee anzubieten, zahlen wir den Bauern für den Rohkaffee einen Preis, der derzeit 45% über dem Weltmarktniveau liegt.

Wir kaufen nur von Kleinbauern, die **biologisch-organisch wirtschaften** und kontrollieren das durch **regelmäßige chemische Analysen**.

**Doña Katalina** erntet auf ihrer winzigen Farm nur 60 Sack Kaffee pro Jahr. Davon kann sie – **dank des Projektes** – ihre Familie ernähren.





## Gran cru - ein Gourmet-Kaffee der Spitzenklasse

Am Ostrand der gewaltigen Vulkane Zentralamerikas und im Einflussgebiet des atlantischen Passats reifen Kaffeekirschen über einen Zeitraum von mehr als zehn Monaten in einem optimalen, kühl-feuchten Mikroklima. In einem kleinen Bergdorf namens Lampocoy in Guatemala wird seit über 100 Jahren exzellenter Kaffee angebaut.

Dies geschieht in kleinbäuerlicher Wirtschaft mit organischen Methoden und ohne Einsatz von Pestiziden. Dabei wird streng darauf geachtet, dass nur reife rote Kirschen verarbeitet werden.

Der Pergamino wird in Guatemala-City geschält, gesiebt, verlesen, abgepackt und zum Hafen transportiert, wo er dann nach Hamburg verschifft wird. Jegliche Zwischenhändler werden also vermieden, damit für die Kaffeebauern ein möglichst hoher Gewinn bleibt.





## Nassaufbereitung



## Sonnentrocknung





## sozialverträglich | umweltfreundlich | direkt vermarktet | transparent & fair

Mit dem Kauf einer Packung **LAMPOCOY** unterstützen Sie die Gemeinschaft dieser Kaffee-Operative. Es werden laufend Verbesserungen bei der Produktion des Lampocoy's durchgeführt als auch eine Schule sowie ein kleines Krankenhaus damit finanziert.

Meine Kaffeerösterei, Familie Drack aus Gmunden, hat 2019 die Spendensumme von EUR 6.387,00 für den Bau einer Computer-Schule aus dem Erlös des Lampocoy's dieser Kooperative zur Verfügung gestellt.

Weitere Hilfsprojekte sind geplant und werden durch Ihren Kauf des Lampocoy umgesetzt werden.

Alle Spenden werden zu 100% in Lampocoy ausgegeben. Wir bauen davon Schulen, versorgen die Gesundheitsposten mit Medikamenten und kaufen Kleidung für die Familien der Kaffeebauern.

## Aus Spenden gebaut: Das erste Computer-Bildungszentrum ist seit März 2019 fertig.





VITA | BIO  
Lebensmittel-  
handel

5 Jahre  
VITA1001  
BIO  
VITAL  
KAFFEE  
seit 2014

LAMPOCOY | Café de Mujeres

sozialverträglich  
umweltfreundlich  
direkt vermarktet  
transparent & fair

## Die Kinder von Lampocoy lernen für die Zukunft - wir helfen ihnen dabei!



VITA - Bio Lebensmittelhandel e.U. Gerold Jernej | Lorystraße 7/14 | A-1110 Wien  
Tel.: +43(0)681-10627581 | E-Mail: [info@bio-vita.at](mailto:info@bio-vita.at) | Internet: [www.bio-vita.at](http://www.bio-vita.at)

