

Lampocoy

grand cru

sozial- und umweltverträglich
direkt gehandelt
enkeltauglich

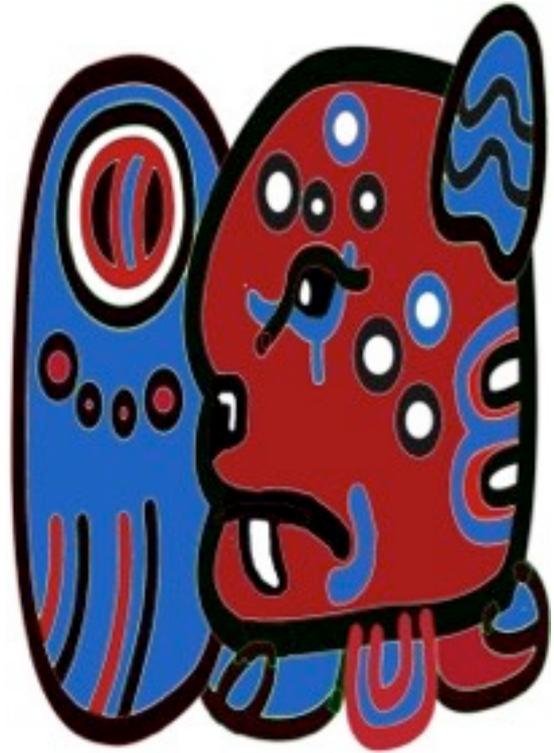


Foto: Bernhard Nimitsch

Liebe Leute,

in wenigen Tage geht es zurück nach Guatemala. Vor der kommenden Ernte gibt es noch viel zu tun. Auf den ersten Kirschen zeigte sich schon jetzt ein zart-rosa Schimmer. Die Zeit der Reife kommt in diesem Jahr möglicherweise etwas früher, als normal.

Bei verschiedenen Veranstaltungen konnten wir endlich wieder Röster und Kaffeenthusiasten treffen und einen Aufbrühroboter kennenlernen. Mit der Wiederentdeckung von *Excelsa/Liberica* könnte ein neues Kapitel in Sachen „Anpassung an den Klimawandel“ aufgeschlagen sein.

Herzlichen Gruß vom Grossensee,

euer **Dethlev Cordts**

Handaufguss per Roboter



Die große Poursteady brüht fünf verschiedene Filterkaffees vollautomatisch zur Perfektion

2012 warteten die beiden Ingenieure Marc Sibenac und Stuart Heys bei *Blue Bottle* in San Franzisko in einer langen Schlange auf ihren geliebten, von Hand aufgegossenen Kaffee. Nun gut: Qualität braucht Zeit. Die beiden entwickelten damals noch Programme und Roboter für die Nasa und die pharmazeutische Industrie. Aber hier, in der schier endlosen Schlange wartender Kunden, kam ihnen die zündende Idee: Warum bauen wir nicht eine Maschine, die den Kaffee automatisch aufbrüht - viel präziser, zuverlässiger und schneller, als jeder Mensch?!

Gedacht, getan! Mit ihrem Start Up übertrugen die beiden ihr Wissen aus dem Bau von Robotern auf den Handaufguss für Kaffee. Das Ergebnis ist die [Poursteady](#) - ([hier bei YouTube im Einsatz zu sehen](#)). Das Kaffeepulver mit dem optimalen Mahlgrad

wird in den angefeuchteten Filter gefüllt. Wassertemperatur und -menge, sowie Art und Dauer des Aufgusses können exakt programmiert werden. Der Roboter macht den Rest.

Seit 22. September steht die Maschine im Kaffeehaus der Maya-Kaffeerösterei von Birthe und Christian Haase in Hamburg Hammerbrook (re).



Der Filterkaffee aus der Poursteady? Einfach lecker!



Kaffeeverkostung bei CTS



Am 15. September hatte Thomas Stehl/CTS zur Kaffeeverkostung geladen (Bild links). Direkt an der Elbe wurden zahlreiche neue Kaffees probiert und in einem Quiz galt es Ursprünge herauszuschmecken und Rohkaffees zu verlesen. Eine gute Gelegenheit, mal wieder ausführliche und intensive Fachgespräche führen.



Anpassung an den Klimawandel

Sind neue Varietäten eine Chance für die Zukunft?

Weltweit steht die Kaffeewirtschaft vor der Aufgabe, die Produktion an den Klimawandel - vor allem steigende Temperaturen - anzupassen. In Lampocoy haben wir schon vor fünf Jahren damit begonnen und ich habe in unseren Infobriefen immer wieder darüber berichtet.

Es gibt drei wesentliche Strategien zur Anpassung des Kaffeeanbaues an den Klimawandel, schreiben die Autoren um Aaron P. Davis in einem [Artikel](#), der in der Zeitschrift „*nature plants*“ veröffentlicht wurde

1. Die Verlegung der Anbaugelände in ein verträglicheres Klima. Das bedeutet: in größere Höhen mit kühlerem Klima.
2. Die Anpassung der Anbaumethoden. (Das versuchen wir in Lampocoy, weil wir nicht nach oben ausweichen können.)
3. Die Entwicklung neuer Kaffeevarietäten, die das veränderte Klima vertragen. Hier kommt Liberica/Excelsa ins Spiel.



In ihrer Analyse kamen die Wissenschaftler zu dem Ergebnis, dass Liberica-Kaffee mit der Varietät *dewevrei* (*coffea liberica* var. *dewevrei*) einige wichtige Voraussetzungen für einen Kaffee besitzt, die der Klimawandel erfordert. In der Fachwelt ist dieser Kaffee auch unter dem Namen *Excelsa* bekannt.

Liberica wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts in Afrika und Sri Lanka angebaut, geriet jedoch gegenüber dem wohlschmeckenden Arabica schnell in Vergessenheit und wird erst heute und angesichts der steigenden Temperaturen neu

entdeckt. Excelsa verträgt das wärmere Klima sehr gut. Die optimale Anbauhöhe liegt unter 1.000m, also ähnlich wie bei Robusta. Die Varietät ist widerstandsfähiger gegen Frost, Dürre und Kaffeeroast, als alle Arabica-Varietäten und wird in Uganda jetzt schon von 200 Kleinbauern angebaut.



Können neue Arten und Varietäten den gewohnten, guten Arabica ersetzen?

Bleibt die Frage: Wie sieht es mit der Tasse aus? Bislang galt Liberica eher als „besonders und gewöhnungsbedürftig“. Thomas Stehl von CTS beschreibt Liberica als „kräftig/derb und evtl. zu vergleichen mit einem (äthiopischen) Djimmah.“ Die Autoren um Aaron P. Davis schreiben nun in ihrem jüngst veröffentlichten Artikel: *„Neue Geschmacksanalysen von gut verarbeitetem Excelsa Kaffee aus Uganda und dem Süd-Sudan, die mit den üblichen standardisierten Methoden erfolgten (z.B dem SCA Cupping Protokoll) zeigen milde, weiche und geschmacklich angenehme Kaffees mit geringer bis mittlerer Säure und niedriger*

Bitterkeit.“ Und sie fahren fort: „*Insgesamt hat Excelsa ein Tassenprofil das näher am Arabica liegt, als am Robusta.*“ Bis zur breiteren Markteinführung von guten Excelsas werden wohl noch ein paar Jahre vergehen. In dieser Zeit werden sicher neue, schmackhafte Hybride entwickelt. Sobald es Saatgut gibt, werden wir in Lampocoy mit einer ersten Anpflanzung experimentieren.



Kaffeereise im Januar 2024



In Copán lebten einst die Vorfahren unserer KaffeeproduzentInnen

Natürlich freuen wir uns schon jetzt auf unsere Gäste aus Europa, die wir vom **20. bis 27. Januar** in Guatemala begrüßen möchten. Die Reise ist in diesem Jahr wieder gut nachgefragt, aber wir haben noch ein paar Plätze frei. Bitte bald anmelden!

Wegen verschiedener Anfragen möchte ich darauf hinweisen, dass unsere Kaffeereise auch für Partner, Familienmitglieder, Freunde und Bekannte offen ist. Auch für Menschen, die bislang noch gar nichts mit Kaffee zu tun hatten, ist diese Reise ein tolles Erlebnis und ein tiefes Eintauchen in eine unbekannte und vielen sicher noch fremde Welt mit vielen faszinierenden Farben und Facetten.

Da wir einen Tag ganz in der Nähe der alten Maya-Stadt Copán in Honduras sein werden, lohnt sich ein Ausflug dorthin. In Copán lebten bis vor 1.200 Jahren die Vorfahren unserer Kaffeebauern und -bäuerinnen. Als Einstieg in die Geschichte und den Niedergang der Maya empfehle ich meine zweiteilige Fernsehdokumentation, die inzwischen bei YouTube angesehen werden kann:

Teil 1: Die Sternenkriege der Maya
www.youtube.com/watch?v=mTyibdQ7YhQ

Teil 2: Das Erbe der Kriegerkönigin
www.youtube.com/watch?v=5KDFEpGoUbw



Mit Don Marco, der unsere Expedition wie immer als Reiseleiter begleiten wird, haben wir übrigens einen ausgewiesenen Kenner der Geschichte der Maya mit an Bord.

Unsere Reise wird uns nach Lampocoy führen, anschließend nach Copán in Honduras, von dort weiter in das Kaffeeanbaugebiet rund um Esquipulas und schließlich nach Antigua auf die Finca von Hans Masch und seiner Familie.

Wer sich um Dengue sorgt: Es gibt jetzt eine gute Schutzimpfung, aber Mückenschutzmittel und langärmelige Kleidung tun es auch.



Spenden

Renate Bitterling hat
€ 110,60,- gespendet -

Spendenkonto:

Dethlev Cordts
IBAN: BE43 9674 7924 1701
bei Wise Europa SA
Verwendungszweck: Spende für



Gracias!

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

CTS Coffee Trading Stehl GmbH

Email: info@kaffeestehl.de

Tel: 040/65794803

Weitere Informationen: www.cafecita.eu

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