

LOUISENLUNDER NO 3

Lernen mit Sinn und Verantwortung. Unsere Schüler begleiten alle Produktionsetappen persönlich: Anbau, Ernte und Sortierung in Ruanda, Röstung und Verpackung bis hin zu Marketing und Verkauf in Louisenlund. So entsteht Bewusstsein für ökologisch nachhaltige Landwirtschaft, globale Handelsfairness und ethisches Unternehmertum – in direkter Partnerschaft mit den Kaffeebauern und ihren Familien. Was dabei herauskommt, ist etwas ganz Besonderes:

Spezialitätenkaffee, den unsere Welt verträgt!

Louisenlunder NO 3 ist gelingende Entwicklungshilfe: Der gesamte Erlös aus dem Verkauf – mindestens 5 Euro pro Pfund – hilft dem Dorf Ntarama in Ruanda. Dort unterstützen die Louisenlunder Schüler den Aufbau und Unterhalt einer Volksschule für 140 Kinder aus den ärmsten Familien. Lehrbücher, Schulgebühren und ein tägliches Mittagessen aus der Schulkantantine werden durch den Kaffeeverkauf verlässlich finanziert.

alle für
EINE WELT
für alle
www.eineweltfueralle.de

2. Platz beim **entwicklungspolitischen Schulpreis des Bundespräsidenten 2018**



„Das Louisenlunder Engagement verdient jede Unterstützung! Ich freue mich sehr, Partner dieses einzigartigen Kaffee-Projekts zu sein.“

DIRK LUTHER, 2-STERNE-KOCH
GLÜCKSBURG



Auf Recyclingpapier gedruckt.

Stiftung Louisenlund
Internat | Ganztagsgymnasium | IB World School
Louisenlund 9 · 24357 Güby
Hauke Nagel (Leiter Ruanda-Gilde)
T +49 4354 999-0 · F +49 4354 999-171
roesterei@louisenlund.de



LOUISENLUND
LERNEN LEISTEN LEBEN

**EIN KAFFEE,
DER SCHULE MACHT!**



KAFFEE HÖCHSTER GÜTE*



Louisenlunder NO 3 – das sind limitierte 1000 kg Bourbon-Arabica aus Microlot-Kultur vom Ufer des Lake Kivu in Ruanda, Ostafrika. Der Rohkaffee stammt von der familiengeführten Hochland-Plantage Gitesi (1820 m ü. NN) und wurde kultiviert nach allen Regeln der Kunst: unter Schattenbäumen, Düngung mit Augenmaß, sorgsam im Pflanzenbeschnitt. Er ist sortenrein, handgeerntet, handsortiert und wurde – für eine besondere Milde – im „fully-washed“-Verfahren aufbereitet.

Louisenlunder NO 3 ist ein Herzensprojekt der Louisenlunder Internatsschüler: in Gitesi eingekauft per Handschlag, fair bezahlt und direktimportiert, hausgeröstet in der Louisenlunder Rösterei – und zum Verkauf gebracht, um in unserer Welt Gutes zu tun. Dafür ist eine vertrauensvolle Beziehung zum Produzenten unerlässlich: Farmer **Enos Seduhembe** (oben) kultiviert Kaffee seit über 50 Jahren. Kein Gitesi-Spitzenkaffee ohne sein Wissen und ohne seine Erfahrung – deshalb bezahlen wir gern, was er verdient!



*2012 gewann die Gitesi-Ernte mit 90/100 ACE-Punkten den „Cup of Excellence“, den weltweit anerkanntesten Wettbewerb für Spezialitätenkaffee. Seither erzielt der Gitesi-Kaffee regelmäßig Spitzenwerte (> 85). Die Beurteilung erfolgt nach fünfmaliger Blindverkostung durch internationale Kaffeeexperten.

DIE HAND- WERKLICHE RÖSTUNG



Louisenlunder Schüler und Lehrer haben den Gitesi-Rohkaffee selbst geröstet: im Trommelröster der internatseigenen Rösterei. Die Louisenlunder Röstung bewahrt ganz bewusst den bohnen-spezifischen Charakter, der sich durch das Terroir und das Mikroklima in Gitesi entwickelt hat.

Auf feinen Röstaromen entfaltet sich das Naturreich der Gitesi-Bohne: Schwarz getrunken, tritt die sanfte Fruchtigkeit hervor, die für ostafrikanische Kaffees typisch ist. Mit einem Schuss frischer Vollmilch überwiegen Noten von dunkler Schokolade und Karamell.

