

5

# 5 Jahre Louisenlunder Röstung

*Ein Kaffee, der Schule macht!*

2016–2020

Ruanda-Gilde eSG



Gemeinnützige Schülergenossenschaft  
in Louisenlund



# *Social Business in Louisenlund*

Unser Kaffee ist mehrfach handverlesen: gegen kleinste Defekte und nach Bohnengröße für eine homogene Röstung. Die Sortierrinnen sind tausendmal langsamer als die lasergestützten Maschinen in den Industrieländern – aber die Wertschöpfung beginnt durch ihr Handwerk schon auf der Plantage: Würde und Gewinn bleiben bei denen, die ganz am Anfang den Rohstoff zu höchster Güte veredeln.

Wer den Louisenlunder Kaffee kauft, sorgt dafür, dass diese Menschen bezahlt werden, wie Menschen es verdienen. Dass ihre Kinder auch in der Ernte-Saison in die Schule gehen. Und dass die Kaffeeproduktion ökologisch einwandfrei ist. Um zu lernen, wie all dies unternehmerisch etabliert werden kann, dafür haben wir die Schülergenossenschaft „Ruanda-Gilde eSG“ gegründet. *Und unser Gewinn – macht Schule für benachteiligte Kinder in Ruanda!*



■ Der Vorstand der Ruanda-Gilde\*

\* Vorstand 2020 (v.l.n.r.): Jan-Philip Quast, Emilia Martens, Clara Händle, Philippa von Harnier.



■ Louisenlunder No 5 – Kaffee, den unsere Welt verträgt!

3

Die Ruanda-Gilde eSG unterstützt die



Initiative  
Transparente  
Zivilgesellschaft

 LOISENLUND  
LERNEN LEISTEN LEBEN

# *Ernte und Grading*

Wir kennen den Ursprung unseres Rohkaffees genau – und die Menschen, die ihn anbauen, ernten und verarbeiten. Der Bourbon-Arabica reift in Microlot-Kultur in Gitesi (2.100 m ü. NN) am Kivu-See. Er ist „hand-picked“, „fully-washed“ und von Hand zu höchster Güte sortiert (Grade AA). Alljährlich reisen Louisenlunder Schülerinnen und Schüler nach Gitesi, um auf der Plantage mitzuarbeiten.

## *Rwanda Single Origin*

4





Specialty Coffee

5



# *Unsere Röstung*

Für Spezialitätenkaffee gilt: Nur die handwerkliche Trommelröstung erlaubt eine kontrollierte Aroma-Entwicklung und bewahrt jene guten Öle und Säuren, in denen man das vulkanische Naturell der Gitesi-Bohne findet: schokoladige Würze und – wenn man den Kaffee schwarz trinkt – feine Fruchtigkeit. Typisch Ostafrika!

*handwerklich,*

6



*charakterbetonend, mild*



7



# Vor dem Verkauf

Ist der gewünschte Röstgrad gefunden – jeweils für Filterkaffee, Espresso und Perlbohnen –, beginnt die Produktion für den Verkauf: Abwiegen, Mahlen, Verpacken, Etikettieren und Bestempeln – alles von Hand. Das verlangt Konzentration und Abstimmung diverser Arbeitsschritte.

8

## *Filterkaffee, Espresso, Peaberry –*



*gemahlen oder ganze Bohne*

9



# *Der Louisenlunder macht Schule!*

Wir unterstützen die Volksschule „Les Génies“ in Ntarama: 100 Mädchen und Jungen aus mittellosen Familien erhalten Schulgeld-Stipendien. Darüber hinaus finanzieren wir alles, was Lernen und Lehren wirksam macht: Lehrbücher, Computer, kindgerechtes Mobiliar, Lehrergehälter – und seit 2018 ein Ballsportfeld, neue Toiletten und eine kleine Bibliothek.

## *Schule verwirklicht Menschenrecht!*

10



*Unsere Partner-NGO:*



Kinderhilfswerk  
Dritte Welt e. V.

[www.khw-dritte-welt.de](http://www.khw-dritte-welt.de)



11



• RUANDA  
• GILDE ESG

11



■ Kontakt | Information | Online-Shop

## Ruanda-Gilde eSG

Gemeinnützige Schülergenossenschaft

Louisenlund 9

24357 Güby

[www.louisenlunder.de](http://www.louisenlunder.de)

[info@louisenlunder.de](mailto:info@louisenlunder.de)



Steuernummer: 15/294/73501  
USt.-Identifikation: DE323615191



**LOUISENLUND**  
LERNEN LEISTEN LEBEN