



Willkommen im Luhu!

Herzlich willkommen im Luhu, dem ersten Café in den Niederlanden das von gehörlosen Menschen gegründet wurde und worin nur gehörlose Menschen arbeiten.

Aber keine Sorge, wenn Du die Niederländische Gebärdensprache (NGT) nicht beherrscht. Es gibt zahlreiche andere Kommunikationsmöglichkeiten: zeigen Sie auf das was Sie bestellen möchten, oder schreiben Sie es auf oder probieren Sie einfach mal mit Ihren Händen zu gebärden. Oft kommt man weiter als man denkt.

Unser Ziel ist es Sie davon bewusst werden zu lassen, dass Kommunikation nicht einzig und allein auf der gesprochenen Sprache basiert.

Viele unserer Produkte kommen aus der Region, es gibt genug Auswahl an vegetarischen und veganen Essen.

Wir freuen uns Ihnen einen angenehmen Aufenthalt besorgen zu können.

Sie können gerne unser gratis WLAN benutzen. Das Netzwerk lautet: Luhu_gast und das Passwort: Luhugastvrij

Willkommen im Luhu!



Sam Pattipeluhu

Auf der Suche nach einem passenden Namen für das Café wollten wir uns gerne inspirieren lassen von einer Person die viel für die Taubengemeinschaft bedeutet hat. Diese Person sollte außerdem einer Minderheitsgruppe angehören, die in den Geschichtsbüchern unterrepräsentiert sind. Nach kurzem Berat waren wir uns sicher: wir wollen Sam Pattipeiluhu Ehre erweisen.

Sam wurde 1950 in Sorong (Indonesien) geboren und wurde im jungen Alter taub. Er emigrierte mit seiner Familie in die Niederlande, wo er sich entwickelte als Vorreiter innerhalb der Gehörlosengemeinschaft.

Sam war unzufrieden über die Qualität im Ausbildungssystem/Unterrichtssystem für taube Menschen. Er betonte mehrmals, dass ein gutes Ausbildungssystems für Gehörlose wichtig ist um mehr innerhalb der Gesellschaft zu erreichen. In einem Interview erzählte er „Viele LehrerInnen kennen die Welt der Gehörlosen eigentlich gar nicht. Nur eine Handvoll Menschen nimmt sich die Mühe sich tatsächlich besser hierin zu vertiefen. Dies hat zur Folge, dass verkehrte Entscheidungen getroffen werden“

Sam war gegen die gesprochene Form des Unterrichts. Laut ihm hemmt das die Entwicklung des Kindes. Sam war der erste taube Lehrer in den Niederlanden und kommunizierte mit seinen Lehrlingen in der Niederländischen Gebärdensprache (NGT).

Leider ist Sam 1996 verstorben, viel zu jung mit seinen 46 Jahren.

Wir sind aufrichtig inspiriert vom Gedankengut van Sam Pattipeiluhu und möchten das gerne zum Ausdruck bringen im Namen unseres Cafés. Auf diese Art möchten wir an ihn und seinen Beitrag an der Gehörlosengemeinschaft erinnern und auch seinen kulturellen Hintergrund in Ehren halten. Wir hoffen, dass unser Café ein Platz sein kann wo sich jeder willkommen fühlt und wo das Gedankengut von Sam Pattipeiluhu zentral steht.



Illustration von Sam Pattipeiluhu: Daniel Schoevaart.

Die Legende von Nene Luhu

Aus den Gesprächen mit der Familie von Sam Pattipeiluhu über den Namen Luhu hat sich herausgestellt dass es den Namen Luhu bereits gab. Der Name kommt vor in einer Legende die vor allem unter den Molukken lebt und uns zwei Werte mitgeben moechte: gib niemals auf und sei unabhaengig. Wir moechten gerne mit Euch diese Legende teilen:

Ta Ina Luhu war die älteste Tochter des Königs Luhu und der Kaiserin Puar Bulan. Sie und ihre Familie lebten im Land Luhu auf der Insel Seram in Maluku. Als Niederländische Kolonisten das Land angriffen starben auch der König Luhu und seine Familie. Ta Ina Luhu war die einzige Überlebende und wurde gefangen genommen und nach Ambon gebracht. Sie sollte zur Frau des Niederländischen Kriegsherren gemacht werden, doch als sie sich weigerte wurde sie vom Kommandanten vergewaltigt.

Ta Ina Luhu konnte fliehen und konnte Unterschlupf finden bei beim König Soya im Land Soya. Hier wurde sie willkommen geheißen von der königlichen Familie. Nach einigen Monaten hat sich herausgestellt dass sie schwanger war. Sie wollte dem König nicht zur Last sein und floh heimlich. Sie ritt auf dem Pferd vom König Soya auf eine Bergspitze, wo sie allerdings bewusstlos hinfiel. Als sie wieder zu sich kam probierte sie aufzustehen und ihr Pferd zu einem schattenreichen Guavenbaum zu führen. Hier konnte sie und ihr Pferd die Guavenfruehchte zu sich nehmen und konnten sie ihren Durst an einem Bach löschen.

Als die Soldaten vom König Soya sie gefunden haben, verschwand Ta Ina Luhu plötzlich auf eine Magische Art und Weise. Nur zu bestimmten Wetterumständen konnte sie als Geist gesehen werden. Sie wurde Oma Luhu genannt, auf Indonesisch Nene Luhu.

Das Interieur ist angepasst an taube Menschen

Bevor wir die ersten Gäste im Luhu empfangen konnten musste noch jede Menge passieren. Es hat ein großer Umbau stattgefunden um das Interieur so zu gestalten, dass wir stolz sein können wo Taube besser arbeiten können.

Wir haben es für Sie aufgelistet:

Die Farbe Türkis:

Was Ihnen vielleicht als erstes auffällt, wenn Sie herein kommen sind die türkisen Farbelemente. Das ist die Farbe der Gehörlosen. Warum? Das ist nicht genau bekannt. Oft sieht man die Farbe Türkis als Hauptfarbe bei Organisationen von tauben Menschen.

Runde Tische

Wenn taube Menschen miteinander reden, dann müssen sie sich gut sehen können. Gebärdensprache ist nämlich eine visuelle Sprache, da sollte man sich nicht im Blickfeld des anderen befinden. Deshalb sitzen wir gerne an runden Tischen.

Spiegel

Über dem Kaffeeautomaten befinden sich Spiegel. Ideal für unsere tauben MitarbeiterInnen. Haben Sie etwas bei der Bestellung vergessen oder möchten Sie die Bestellung anpassen? Rufen bringt dann nicht viel. Winken Sie einfach in den Spiegel, dann können wir Sie sehen.

Licht

Wir haben uns für helles Interieur entschieden. Früher war dieser Raum sehr dunkel gestaltet. Gehörlose Menschen müssen sich allerdings gut sehen, wenn sie miteinander reden. Auch taubblinde Menschen können im hellen Licht besser miteinander kommunizieren.

Theke

Die Theke befand sich früher an einer anderen Stelle. An dem jetzigen Platz haben wir eine gute Übersicht über den gesamten Raum, inklusive Garten. So sehen wir in einem Augenschlag was passiert und das ist wichtig, da wir Sie ja nicht hören können.

Warme Getränke

Alle Getränke bieten wir auch als to go an!

Möchten Sie etwas Leckerer zum Kaffee? Schauen Sie nach in unserer Vitrine nach dem aktuellen Tagesangebot.

Espresso	3,00
Doppelter espresso	4,00
Amerikano	3,50
(Espresso mit einem Glas heißem Wasser, damit Sie die Stärke nach Ihrem Geschmack anpassen können)	
Cappuccino	3,70
Flat white	3,80
Latte macchiato	4,30
Chai latte	3,80
Frischer Minztee	3,80
Frischer Ingwertee	3,80
Warme Schokoladenmilch	3,80

Cold drinks

Iced espresso	3,10
Iced Chai Latte	3,80
Iced vanilla/caramel latte	4,20
Affogato	4,30
Huisgemachter Eistee	4,00
(Grüner tee / Rooibostee)	
Mit Schlagsahne	+ 0,60
Mit sirup	+ 0,70
(Karamell / Vanille)	

Statt Kuhmilch können Sie auch Hafermilch bestellen.

Wir servieren auch koffeinfreien Kaffee.

Tee

Alle teesorten 3,50

Rotbusch- ein Geschenk vom Nil

Dieser Rotbuschtee hat einen fruchtigen aber vor allem eine angenehme Schärfe die dafür sorgt dass man nicht aufhören kann hiervon zu trinken. (Zitronengras, Banane, Chili, Zitronenschale, usw.)

Rotbusch - Chai Kräutermelange

Ein moderner und trendy Rotbuschtee der unkompliziert gut ist. Der milde Rotbuschtee kombiniert gut mit den Kräutern die für einen Chai so typisch sind.

Schwarztee - Lady Grey

Der Klassiker in der Tee Welt. Der Bergamotte Geschmack wird angereichert mit den farbenfrohen Orangenblüte.

Schwarztee - Der Traum von Groningen

Fruchtiger Schwarztee mit Apfel, Hagebutte, Orangeschale und Beerenblättern. Eine herrliche Melange die man zu jedem Zeitpunkt und überall trinken kann.

Früchtetee - Mang und Zitrone

Eine perfekte Kombination von Hibiskusblüten, Mango und Limone

Oolong - Milky Ooling

Dieser Tee hat einen charakteristischen weichen und milchigen Geschmack.

Weisser Tee - Champagne

Ein weiches, frisches und fruchtiges Aroma. Der Tee hat einen Hauch vom Champagner Geschmack.

Grüner Tee - Kaktusfeige

Eine interessante Kombination von grünem Tee und Kaktusfeigen.

Gruener Tee - China Sencha (bio)

Der Klassiker unter den grünen Teesorten.

Kräutertee - Butterfly Love

Eine farbenfreudige Kräutermelange mit einem süßen und fruchtigen Geschmack (Apfel, Birne, Zitronengrass usw.)

Kräutertee - Vata

Ein perfekter Tee zum Entspannen nach einer anstrengenden Aktivität (Zimt, Ingwer, Zitronenschale usw.)

Kalte Getränke

Erfrischungsgetränke	3,50
Coke Coke Zero Fanta Rivella	
Ginger ale Bitter lemon Cassis Lipton Eistee	
Lipton green Apfelsaft Stilles wasser Mineralwasser mit Kohlensäure	

Schokolademilch	3,50
Fristi	3,50
Limonade (für kids)	2,20
Milch	2,50
Buttermilch	2,50
Frisch gepresster Orangensaft	4,50
Radler 0,0%	3,90
Glas Leitungswasser	0,10
Karaffe Leitungswasser	1,00

Bier

Alle angebotenen Biere sind lokal gebrauen. Werfen Sie einen Blick auf unseren Aushang um nach zu sehen welchen Saisons Biere wir haben.

Martinus - Pilsner	4,70
Martinus - Blond	5,20
Martinus - Dubbel	6,20
Martinus - IPA	6,20
Martinus - Strong	6,80
Martinus - Saison	Siehe Aushang

Wein

Rotwein

Fleur d'Artagnan - Cote de Casogne	
Frankreich	5,30
Vignobles Ferrandiere -	
Merlot Frankreich	6,30

Weißwein

Fleur d'Artagnan - Cote de Casogne	
Frankreich	5,30
Corte Giara - Pinot Grigio	
Italien	6,30

Prosecco	6,30
Mimosa	5,30

Snacks

Bitterballen (vegan) 6,95

Bitterballen diese typisch Niederländischen "Bällchen" schmecken herzhaft, aber nicht bitter. Ursprünglich aus Fleisch gemacht, bei uns allerdings vegan. Sehr empfehlenswert! 6 Stück.

Bitterballen deluxe (Fleisch) 7,95

6 Stück.

Käseplatte 6,95

Mit Jungen und gereiften Käse

Fleischplatte 7,95

Mit Groninger Wurst und Fuet

Nachos 9,50

Tortilla Chips, geschmolzener Käse, Frühlingszwiebeln, Paprika, Crème fraîche.

Süßkartoffelpommes 6,95

mit gehobeltem, überbackenem Käse +1,50

mit gehobeltem überbackenem veganem Cheddar+1,50

Healty dip 6,95

Gemischtes Gemüse mit einer Hummus-Dip

Frühstück

Wir servieren Frühstück bis 14:30 Uhr.

Alle Gerichte mit 🏠 sind hausgemacht.

Alle Gerichte mit 🌿 sind vegan.

Französischer Toast 🏠 8,95

Zwei dicke Scheiben Brot mit frischen Früchten und Puderzucker

Pancakes 🏠 9,95

Ein Stapel American Pancakes mit frischen Früchten, Puderzucker und Ahornsirup.

Kleiner Start 8,45

Croissant, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft und wahlweise eine Tasse Tee oder Kaffee

Gesunder Start 🌿 9,55

Veganes Bananenbrot 🏠, frisch gepresster Orangensaft und wahlweise eine Tasse Tee oder Kaffee

Großer Start 12,45

Croissant, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft, wahlweise eine Tasse Tee oder Kaffee,
Minibrötchen, ein Stück Käse und ein gekochtes Ei

Bitte fragen Sie das Personal nach Allergenen.

Mittagessen

Wir servieren Ihnen gerne Mittagessen zwischen 11:00 Uhr und 14:30 Uhr.

Alle Gerichte mit 🏠 sind hausgemacht.

Alle Gerichte mit 🌿 sind vegan.

Möhren Ingwer Suppe 🏠🌿 9,50

Möhre, Ingwer, Kokosmilch und Limone, serviert mit gerösteten Mandelsplittern und veganem Feta und Libanesischem Brot.

Extra Libanesisches Brot. + 1,30

Suppe des Monats 🏠

Siehe Aushang

Flatbread Eiersalat 9,30

Eiersalat 🏠 mit Rucola

.

Flatbread Lachs 10,50

Lachs mit Kräuterrahm Käse 🏠

Broodje Luhu 10,75

Dick geschnittenes Brot, Mayonnaise, Hühnerbrust, Speck, Salat, Tomate, Gurke, serviert mit Nacho-Chips.

Brot mit veganen Kroketteen 🌿 11,40

Zwei vegane Kroketteen, Mehrkörnerbrot

Strammer Max 9,55

Dicke Brotscheiben mit drei gebackenen Eiern. Stellen Sie Ihren eigenen Uitsmijter zusammen mit einem oder mehreren Extras (Tomaten + 1,00 / Käse + 1,00 / Salami + 1,00 / Speck + 1,00).

Twaalf-uurtje 14,00

Tasse Suppe nach Wahl und zwei Beläge von oben, serviert auf Mehrkornbrot.

Bitte fragen Sie das Personal nach Allergenen.

Mittagessen

Tosti de Luxe 10,20
Käse, Salami, gegrillte Paprika, Pinienkernen und Italienische Kräuter.

Veganes Tosti  9,00
Veganer Cheddar, Frühlingszwiebeln, Ananas und Chiliflocken

Hamburger 14,00
Rindfleischburger  mit Brötchen, Salat, gebackenen Zwiebeln und unserer hausgemachten Luhu Soße. 
Mit Pommes +3,00

Quiche  Siehe Aushang
Verschiedene Sorten, siehe unsere Aushang.
Brötchen des Monats Siehe Aushang
Siehe Aushang, welches Brötchen heute im Angebot ist.

High tea 22,95 p.p.
Ab 2 Personen, mindestens 1 Tag vorab reservieren
Scones, Marmelade, Lemon curd, clotted cream, hausgemachte Miniquiches und Schokolade. Eine vegetarische Version ist auch möglich, bitte geben Sie das bei Ihrer Reservierung an.
Reservieren über drink@luhu-koffie.nl oder Instagram: @luhu_koffie

Kinder menu

Kinder tosti 6,00
Mit Salami, Käse oder beidem

Kleine Portion Französisches Toast 6,00
Brot mit Puderzucker und frischen Früchten

Brot mit Krokett  6,00
Brötchen mit veganer Krokett und Mayonnaise.

Bitte fragen Sie das Personal nach Allergenen.