

Wenn fair auch richtig lecker ist

29.04.13
(OHA)

Die „Fairtrade Initiative Eutin“ hatte zum Frühstück geladen – und beinahe 100 Interessierte kamen

EUTIN Sich fair zu ernähren ist umständlich und schränkt das Leben ein. Vorurteile wie diese wollte die „Fairtrade Initiative Eutin“ am Sonntagabend mit einem fairen Frühstück widerlegen. Und fast 100 Gäste ließen sich diese Demonstration schmecken.

Fair gehandelte Produkte sollen helfen, die Lebensbedingungen der produzierenden Kleinbauern und Arbeiter in Afrika, Asien und Lateinamerika zu verbessern. Ein Versprechen, dem Liselotte Engler erst einmal skeptisch gegenüber stand. Die Eutinerin war mit Bekannten zu dem Frühstück gekommen. Doch nachdem Annette Pannenbäcker von der Initiative zu Beginn des Frühstücks noch einmal die Hintergründe des Fairtrade-Gedankens erläutert hatte, war auch Engler überzeugt. Mehr noch: Sie könne sich durch-

aus vorstellen, künftig stärker auf das Fairtrade-Siegel zu achten und solche Produkte zu kaufen, erklärte sie, während sie eine faire Tafel Schokolade für die Enkel erstand.

Und genau das wollten die elf Mitglieder der Initiative bewirken. „Wir wollten erreichen, dass die Leute mit dem Fairtrade-Gedanken etwas verbinden können“, erklärte Pannenbäcker die Idee. Und vor allem sollte gezeigt werden, dass Essen mit gutem Gewissen leicht umzusetzen ist. Aus diesem Grund lag eine Liste aus, auf der stand, wo welches faire Lebensmittel gekauft werden kann. Und das sind inzwischen nicht nur Biomärkte, sondern auch Drogerieketten und Discoun- ter. Rund zwei Monate dauerten die Vorbereitungen zu dem Frühstück, das Teil einer deutschlandweiten Aktion war. Denn für die Liste re-



Anne Bernhard (von links), Annette Pannenbäcker und Ragna Markussen hatten gemeinsam mit den anderen Mitgliedern der „Fairtrade Initiative Eutin“ das faire Frühstück organisiert.

cherchierten die Mitglieder lange, wo es welches Produkt zu kaufen gibt.

Doch nicht nur fair gehandelte Produkte wie Kaffee, Schokoladencreme, Obst oder Saft wurden am Sonntagabend angeboten. Käse, Wurst, Selter oder Brot stammen von regionalen Produzenten. „Wir wollen den fairen und den regionalen Gedanken miteinander verbinden“, so Pannenbäcker.

Bei Charlotte Jurenz aus Bosau lief Pannenbäcker damit offene Türen ein. „Ich

achte sehr darauf, was ich esse.“ Meist seien das nur Bioprodukte oder Dinge, die sie selber hergestellt habe, berichtete Jurenz. Deshalb sei sie auch erstaunt, dass es inzwischen so viele verschiedene faire Produkte gebe. Auch über die vielen Jungen Leute beim Frühstück war Jurenz verwundert. Ältere Leute beschäftigten sich schon länger mit dem Thema gesunder Ernährung. „Wir wollen ja schließlich gesund alt werden.“

Zu den jungen Besuchern

gehörten Jessica Koch und David Landgrebe mit ihrer acht Monate alten Tochter Lina. Spätestens seit der Geburt ihrer Tochter sei sie auf Nachhaltigkeit bedacht, sagt die 25 Jahre alte Koch. „Das Frühstück ist eine sehr gute Möglichkeit, um über Fairtrade und Regionalität etwas zu erfahren.“ Ganz auf faire Produkte umsteigen werde sie wohl aus finanziellen Gründen nicht. „Aber der Mangosaft ist lecker. Den werde ich wohl in Zukunft auch kaufen.“ C. Resthöft



Jessica Koch und David Landgrebe waren mit Tochter Lina zum Frühstück gekommen.

FOTOS: RESTHÖFT