



Hendrik Meisel (l.) leitete die Fairtrade-Kochshow. Spontan bekam er Unterstützung durch den Lippe-Berufskolleg-Schüler Baris.

RN-FOTO BEUCKELMANN

Fair handeln und kaufen

Liga informierte Schüler über richtige Ernährung

Die Menschen essen viel Fleisch. Bei vielen Familien landet täglich Fleisch auf dem Teller – als Aufschnitt auf dem Brot oder Brötchen, gehackt als Bällchen, in der Bolognese-Sauce zu Nudeln oder als großes Stück vom Schwein, Rind oder Lamm auf dem Grill. Dass das nicht unbedingt gesund ist, wollte die Lüneburger Initiative gegen globale Armut (Liga) den Schülern des Lippe Berufskollegs am Montag zeigen.

Sie veranstalteten eine Kochshow, gaben viele Informationen und ließen die Schüler viele Gerichte probieren, die ausschließlich ohne Fleisch zubereitet wur-

den – das nennt man vegetarisch. Wichtig war der Liga noch ein weiterer Punkt. Die Gerichte sollten Fair-Trade sein, also fair gehandelt. Vieles, was bei uns auf dem Tisch landet, wächst nicht in Deutschland. Der Supermarkt-Besitzer hat es irgendwo auf der Welt eingekauft – das nennt man globalen Handel. Von dem, was zum Beispiel eine Banane bei uns kostet, bekommt derjenige, der sie in Südamerika angebaut hat aber meist nur sehr wenig, der Supermarkt-Besitzer hier sehr viel. Fair gehandelte Produkte werden mit einem Fair-Trade-Siegel gekennzeichnet.

Julian Mester