

Genuss ohne Reue

Fair-Trade-Kochshow am Lippe Berufskolleg / Weniger Fleisch

LÜNEN. Kochshows gibt es viele. Diese war anders. Erstmals fand gestern in der Aula des Lippe Berufskollegs Lünen (LBK) in Kooperation mit der Lünen Initiative gegen globale Armut (Liga) eine Fair-Trade-Kochshow statt. Es ging um fair gehandelte und biologische Produkte, vegetarische und vegane Gerichte sowie Genuss ohne Reue.

„Weniger Fleisch ist fair“, beschrieb ein Infoblatt der Liga das Ziel. Sie wollte Anstöße zu bewusster, gesunder Ernährung geben und vermittelte Informationen und Argumente. Fleischproduktion erfordere einen hohen Wassereinsatz und belastete das Klima stärker mit CO² als der Verkehr, so die Botschaft.

Leckere Einstimmung

Zur kulinarischen Einstimmung konnten die rund 150 Schüler vegetarische Sushi und andere fleischlose Häppchen probieren. Sie wurden von LBK-Schülern des Ernährungs- und Hauswirtschaftsbereiches zubereitet und schmeckten auch Schulleiter **Arno Franke** (Foto) köstlich. Er



Zur kulinarischen Einstimmung konnten die rund 150 Schüler vegetarische Sushi und andere fleischlose Häppchen probieren. RN-FOTO

betonte: „Ich freue mich, dass die Liga diese Veranstaltung durchführt. Da wir unsere Schüler zu gesundheitsbewussten, umweltbewussten und sozial denkenden und handelnden Menschen erziehen möchten, passt gerade dieses Projekt ganz genau in unseren Schulentwicklungsprozess.“

Auf der Bühne agierten als Köche: Hendrik Meisel, Referent für entwicklungspoliti-

sche Bildung und Matthias Wilm, LBK-Lehrer für Wirtschaft. Während sie veganes Gemüse-Couscous und als Dessert eine gebratene Banane mit Vanille-Soße zubereiteten, liefen Filme mit Statements aus Lateinamerika oder der Elfenbeinküste zum Thema fairer Handel.

Kakao-Kleinproduzenten

Dabei lobten die Kleinproduzenten zum Beispiel den fairen Handel von Kakao. Fairtrade sorgt dafür, dass ein sicheres und gutes Einkommen erzielt werden könne. Außerdem würde die Prämie, die bei diesem Konzept zusätzlich bezahlt werde, für soziale Projekte genutzt, um die Lebenssituation der Produzenten zu verbessern.

Hendrik Meisel wollte von den LBK-Schülern wissen, wie groß sie jeweils die Verdienstspanne beim Handel von Bananen einschätzen.

Wenig Geld für Arbeiter

Am Ende stellte Meisel klar, dass etwa der Supermarkt-Besitzer 50 Prozent verdienen würde und die Plantagen-Arbeiter nur zwischen 0,5 und 2,5 Prozent. „Jeder sollte gerecht etwas vom Kuchen abbekommen“, meinte der LBK-Schüler Baris und wünschte sich faire Handels-

„Jeder sollte gerecht etwas vom Kuchen abbekommen.“

Baris, Schüler

beziehungen. „Was kann man persönlich tun, um die Welt zu verändern?“ Die Antwort fiel vielen Schülern anfangs schwer. Im Laufe der Kochshow wurde klar, dass jeder Mensch durch Eigenverantwortung dazu beitragen kann, im täglichen Leben weniger Fleisch zu essen und mehr fair gehandelte oder Bio-Produkte kaufen kann.

Lob für Kooperation

„Es ist total cool und interessant“, meinte die Schülerin Anna. Dr. Ulrich Weber (Liga) zitierte Albert Einstein: „Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“

Man müsse bei vegetarischer Ernährung nicht auf Genuss verzichten, so Weber, der die Kooperation mit dem Lippe Berufskolleg lobte. Die Veranstaltung wurde ermöglicht durch die Bürgermeister-Harzer-Stiftung.

Volker Beuckelmann
www.fairtrade-kochshow.de