Faire Kommunen trafen sich in Lahnstein

Tagung Landesweites Netzwerk war zu Gast

Die Akteure der rheinland-pfälzischen Fair-Trade-Städte trafen sich zur Herbsttagung am Rhein-Lahn-Eck. Neben den regionalen Nachbarn aus Bad Ems oder Neuwied waren auch Teilnehmer aus weiter entfernt liegenden Städten wie Bad Dürkheim oder Ludwigshafen dabei. Die Stadt Lahnstein vertrat Bürgermeister Adalbert Dornbusch (7. von links), der hier die Steuerungsgruppe für den Fairen Handel leitet. Foto: Alexandra Schäfer/Stadtverwaltung Lahnstein

Lahnstein. Vor Kurzem hat die Stadtverwaltung Lahnstein die Herbsttagung der rheinland-pfälzischen Fair-Trade-Städte ausgerichtet. Dazu begrüßte Bürgermeister Adalbert Dornbusch, der das Thema innerhalb der Stadtspitze federführend betreut, rund 25 Teilnehmer aus ganz Rheinland-Pfalz in der Stadthalle.

Beim Netzwerk „Faire Kommunen in Rheinland-Pfalz" handelt es sich um einen informellen Zusammenschluss aller Kommunen, die die Initiative TransFair als Fair-Trade-Stadt ausgezeichnet hat oder die sich um diese Auszeichnung bemühen. Zweimal im Jahr treffen sich die Akteure des Netzwerks, um sich über Neuheiten, Aktionen und Programme auszutauschen. Die Koordination des Netzwerks liegt bei Katja Voss vom Entwicklungspolitischen Landesnetzwerk in Rheinland-Pfalz. Sie übernahm auch die Moderation der Tagung. „Dies ist eine gute Gelegenheit für die Akteure, sich über Ideen und Projekte Gleichgesinnter zu informieren, Neuigkeiten auszutauschen und Anregungen für die eigene Arbeit in der Heimatkommune mitzunehmen", beschrieb Adalbert Dornbusch Sinn und Zweck der Herbsttagung.

Den thematischen Schwerpunkt bildeten, neben dem Austausch zum Thema „Lokale Gastronomie und Einrichtungen für den fairen Handel gewinnen" vor allem auch die Eindrücke aus der Praxis. Dafür hatten die Organisatoren die Koblenzer Gastronomin Sandra Niebergall eingeladen, die in ihrem Betrieb mit dem klangvollen Namen „Soulfood" eine bestimmte Philosophie im täglichen Wirken verfolgt.

Diese Philosophie steht für nachhaltige Produktion und einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln, was sich zum Beispiel in der Verwendung von heimischem Saisongemüse lokaler Biobauern, in einer frischen Zubereitung der Lebensmittel und der Vermeidung von Verpackungsmüll zeigt. Was es im Land nicht gibt, wird fair eingekauft – so zum Beispiel Kaffee, Tee oder Orangen. Das Angebot von fairen Produkten in ihrem Gasthaus sieht Sandra Niebergall als wunderbare Ergänzung. René Hofmann, ein Lieferant der Koblenzer Gastronomin, informierte die Teilnehmer über seinen biodynamischen Gemüse- und Obstanbau und die Arbeit mit den Kindern im Garten der benachbarten Grundschule in Mülheim.

In der Mittagspause besichtigten die Teilnehmer den nahe gelegenen Eine-Welt-Laden und informierten sich über sein Angebot. Nach einem arbeitsreichen und informativen Tag verabschiedete Bürgermeister Dornbusch die Gäste mit den Worten: „Der faire Handel hat seinen Platz auch in der Gastronomie. Er bietet ein hochwertiges Angebot für Lokale, deren Besucher es schätzen, fair gehandelte Produkte zu genießen."