



Immer mehr Gastronomen setzen auf faire Produkte

Fairness; ein ehrenhafter Begriff der den meisten aus der Sportwelt geläufig ist, und ohne dessen Erwähnung heute kein sportlicher Wettkampf mehr bewertet wird. Fair bleiben lautet die Devise. Eigentlich heißt das nichts anderes, als von allen Beteiligten einen anständigen und ordentlichen Umgang miteinander zu fordern. Dass sich dieser Anspruch auch außerhalb der Sportarenen als kollektive Forderung langsam durchsetzt bezeugt das Fairtrade-Siegel, welches sich immer häufiger auf Lebensmitteln und anderen Artikeln des täglichen Lebens findet. Bei Produkten mit diesem Siegel hat der Verbraucher die Gewissheit, dass die Arbeitsbedingungen von Bauern und Beschäftigten durch angemessene Preise und transparente Abläufe optimal gestaltet werden. Anständige Bezahlung für ordentliche Arbeit, sowie eine kontrolliert nachhaltige Bewirtschaftung, die die Ressourcen auch für nachfolgende Generationen erhält, werden durch diese Auszeichnung garantiert. Solche Fair-Produkte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Auch weil der Verbraucher sich mittlerweile seiner Verantwortung bewusst wird und nach Alternativen zu den global agierenden Lebensmittel-Giganten sucht, die ihre Gewinne aus der Ausbeutung und Unterdrückung ihrer „Geschäftspartner“ erzielt.

Klassisches Produkt und dem Kunden aus den kleinen Welt-Läden und von engagierten Marktverkäufern bekannt, ist natürlich der fair gehandelte Kaffee aus den südamerikanischen Anbaugebieten. Dass sich dieser Kaffee mittlerweile auch in den Regalen der Supermärkte findet, ist ein erfreuliches Indiz für diese positive Entwicklung. Längst finden sich auch andere Erzeugnisse in dieser Abteilung: Tee, Kakao, Nüsse, Gewürze, Reis, Schokolade, Bananen und Konfitüren, vieles was auf den fernen Feldern und Plantagen erwirtschaftet und verarbeitet wird, gelangt über durchschaubare Handelswege zu uns.

Und da wäre ja auch noch die Gastronomie: ob Restaurant, Café, Bäckerei, Kantine oder Hotel - immer mehr gastronomische Betriebe in Deutschland nehmen Fairtrade-Produkte in ihr Sortiment auf. Über 18.000 Teilnehmer sind es bereits, die meistens Kaffee mit dem Fairtrade-Siegel ausschenken oder weitere fair gehandelte Produkte auf der Speisekarte anbieten. Auch in Main-Spessart ist die Nachfrage da und manch ein Gast wäre für den Hinweis dankbar, in welchem Betrieb er ein fair gehandeltes Erzeugnis finden und genießen kann. Wenn also auch Sie ein „Gastronom für den Fairen Handel“ werden möchten oder Ihr Betrieb noch nicht auf der Liste steht, dann melden Sie sich gerne bei der Sprecherin der Steuerungsgruppe des Fairtrade-Kreises Ilse Krämer, Tel 0 93 53 / 793-1111, Email: ilse.kraemer@iramsp.de. Welche Betriebe bisher dabei sind finden Sie im Internet unter <http://agenda.main-spessart.de/Fairtrade-Kreis.aspx>.