Fairtrade Kochshow

27. September 2018

Die Welt im Kochtopf

Fairer Handel ganz konkret

Was liegt näher als Fairen Handel mit Kochen zu fair-binden. Immerhin sind die meisten Produkte, die fair gehandelt werden Lebensmittel. Die Fairtrade-Kochshow ist also ein innovatives Konzept, um den Fairen Handel weiter zu stärken und Menschen ganz niederschwellig mit dem Thema Fairtrade in Berührung zu bringen.

Den persönlichen Konsum mit fair gehandelten und ökologisch produzierten Produkten zu gestalten ist so der persönliche Beitrag die Welt jeden Tag ein bisschen zu fair-bessern. Dabei ist Fairtrade in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Darzustellen, wie einfach der Einsatz von Fairtrade-Produkten ist, ist das Ziel der Fairtrade-Kochshow.

Was liegt näher als Fairen Handel mit Kochen zu fair-binden. Immerhin sind die meisten Produkte, die fair gehandelt werden Lebensmittel. Die Fairtrade-Kochshow ist also ein innovatives Konzept, um den Fairen Handel weiter zu stärken und Menschen ganz niederschwellig mit dem Thema Fairtrade in

Berührung zu bringen.
Den persönlichen Konsum mit fair gehandelten und ökologisch produzierten Produkten zu gestalten ist so der persönliche Beitrag die Welt jeden Tag ein bisschen zu fair-bessern. Dabei ist Fairtrade in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Darzustellen, wie einfach der Einsatz von Fairtrade-Produkten ist, ist das Ziel der Fairtrade-Kochshow.

Besucher und Teilnehmer der Fairtrade-Kochshow erwartet ein Abend voll mit leckeren Rezepten und Gaumenfreuden, interessante Hintergrundberichte rund um den Fairen Handel und Fairtrade-Produzenten, sowie einige überraschende Informationen und Aktionen. Hendrik Meisel und Klaus Hamelmann sind dabei durch verschiedene Länder in Asien, Afrika und Lateinamerika gereist und einige Fairtrade-Produzenten besucht. Sie führen mit ihrem Team durch die Kochshow und nehmen alle mit auf eine Reise an die Kochtöpfe der Welt. Auf ihren vielen Reisen von Peru bis Sri Lanka haben sie Köchinnen und Köchen auf die Finger, in Töpfe und Pfannen geschaut. Was essen Kaffeebauern in Guatemala oder Baumwollproduzenten im Senegal?

Unerwartet – überraschend – unterhaltsam präsentieren sie Fairen Handel von einer ganz neuen Seite, kochen und erzählen!

Artikel im Darmstädter Echo

zum Artikel von Dorothee Dorschel

Die Fairtrade Kochshow in Dieburg

Die über 100 Besucher*innen erlebten in der Dieburger Römerhalle einen kurzweiligen und unterhaltsamen Abend. Mit Filmbeiträgen von den Produzenten der fair gehandelten Produkte wurden wichtige Hintergrundinformationen geliefert. Aber auch seinen beiden Mit-Köchen konnte Henrik Meisel interessantes entlocken. So erfuhren das Publikum, das der ehemalige Bürgermeister Dr. Werner Thomas seit 30 Jahren eine Tee-Initiative unterstützt. Und der amtierende Bürgermeister Frank Haus gibt sich noch 5 Jahre um fair gehandelten Kaffee seinen Mitarbeiter*innen im Rathaus schmackhaft zu machen. Natürlich wurden die beiden auch zur Agenda 2030 befragt. Denn der 2016 gefasste Beschluss der Dieburger Stadtverordneten dem Kreis der Kommunen, die die Agenda 2030 umsetzen wollen, beizutreten hatte Dr. Thomas initiiert. Der jetzige Bürgermeister geht nun daran, diese umzusetzen. "Es geht um die Themen, die für einen lebenswerte Zukunft wichtig sind."

Kostproben der zubereiteten Speisen teilten die Besucher*innen fair miteinander, so dass (fast) jede*r davon kosten konnte.

Für den gelungenen Abend bedankte sich Gertrud Meyer-Sauerwein, nicht nur bei den beiden Initiatoren der Fairtrade Kochshow und den beiden Mit-Köchen, sondern auch bei dem Pächter der Römerhalle, Tobias Niestatek, und bei Ulrike Posselt, die die Veranstaltung mit viel Engagement organisiert hatte.

Eindrücke von der Fairtrade Kochshow

-
-

-
-
-
-
-
-
-