

Dehoga: Lieber regional statt global

Reaktion auf „Fairtrade“-Initiative

Von Sven Kauffelt

BORKEN. Ludger Enning überrascht es nicht, dass die Stadt für ihr Ansinnen, das Siegel „Fairtrade-Stadt“ zu bekommen, bei den Gastronomen nicht auf Begeisterung stößt. „Das mag daran liegen, dass in den vergangenen drei Jahren, in denen die Bewerbung durch die Stadt vorbereitet wurde, bereits einige Aktionen gestartet sind, bei denen sich die Gastronomie für Nachhaltigkeit und Fairness einsetzt“, so der Vorsitzende des Borkener Ortsvereins von Dehoga, dem deutschen Hotel- und Gaststätten-Verband. Bei den Aktionen, an denen sich heimische Gastronomen beteiligen, läge „der Schwerpunkt jedoch oft auf regionalen Produkten und der Förderung des hiesigen Wirtschaftsraums.“

Markus Lask von der Stadt Borken hatte gegenüber der BZ die mangelnde Teilnahmebereitschaft der Gastronomen an der „Fairtra-

de“-Initiative kritisiert. Enning kann das nicht nachvollziehen: „Vor allem in unserem ländlich geprägten Raum kommt es oftmals auf die enge Zusammenarbeit der einzelnen Wirtschaftssparten an“, um sich gegenseitig zu fördern. Das könne man nicht aufgeben, um stattdessen Fairtrade-Produkte aus der ganzen Welt zu beziehen. Enning: „Das Engagement für Fairness, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung darf, meiner Meinung nach, nicht erst in 10.000 Kilometern Entfernung anfangen.“

Enning verweist auf die „Regionale Speisekarte“, eine Initiative des Münsterland e.V., bei der es darum geht, in der Gastronomie verstärkt auf regionale Projekte zu setzen. Aus Sicht von Ludger Enning ist auch das eine Art Fairtrade, aber eben eine heimische.

| Ihr Kontakt zum Autor:

kauffelt@borkenerzeitung.de

Tel. 02861/944-160