

Fairtrade - Weilheim präsentiert sich!

Im März 2020 hat sich die Stadt Weilheim um die Auszeichnung als Fairtrade-Stadt beworben. Für eine erfolgreiche Bewerbung mussten einige Kriterien erfüllt werden, unter anderem die Gründung einer Steuerungsgruppe und das Angebot von Fairtrade Produkten im Ort.

Dank des Engagements der Weilheimer Fairtrade-Partner (Gewerbe, Gastronomie, Vereine, Institutionen und Bürger) wurden alle Voraussetzungen erfüllt und so hat Weilheim am 23.09.2020 als 701. Kommune in Deutschland, die Auszeichnung zur Fairtrade-Stadt erhalten.

In Form von Interviews haben wir bereits zwei Betriebe, die Fairtrade Produkte in Ihrem Sortiment haben, oder diese verwenden zu Wort kommen lassen. Begonnen wurde im März mit Jesse Burgmann, Inhaber des Restaurant Burgmann's, folgend im April mit dem selbstständigen Einzelhandelskaufmann von drei Edekamärkten Frank Unverricht. Das dritte Interview führen wir im Mai mit Eve Neubold-Sigel, der Traditions-Bäckerei Scholderbeck.

R. Kuck: Frau Neubold-Sigel, das Engagement der Firma Scholderbeck im Bereich von Bioprodukten und Ihre Unterstützung der heimischen Wirtschaft ist vielen bekannt. Wie passen Fairtradeprodukte dazu. Können Sie sich kurz vorstellen und uns etwas über Ihre Firmen-Philosophie erzählen.

Eve Neubold-Sigel: Ich heiße Eve Sigel und führe zusammen mit meinem Mann Bernd seit 27 Jahren die Bäckerei Scholderbeck. Aus einer konventionellen Bäckerei ist inzwischen eine Bio Bäckerei geworden, die 160 MitarbeiterInnen beschäftigt und ausnahmslos Bioland zertifiziertes Getreide, das in der Teckregion angebaut wird, verarbeitet. Inzwischen sind das rund 900 Tonnen im Jahr, rund 1/3 davon mahlen wir selber in unserer Mühlenanlage für unsere Vollkornprodukte. Der Fair Trade Gedanke ist passgenauer Bestandteil unserer Bio DNA, denn faires, sozial verträgliches und nachhaltiges Handeln ist ein wichtiger Teil unserer Firmenphilosophie

R. Kuck: Sie haben sowohl eine Möglichkeit Fairtradeprodukte in der Produktion zu verwenden als auch diese in Ihren Verkaufsstellen anzubieten. Welche Fairtrade-Produkte verwenden Sie in Ihrer Backstube und woher kommen diese? Seit wann und in welchem Umfang ist es Ihnen möglich Fairtrade-Produkte zu verwenden? Gibt es Fairtradeprodukte auf die Sie verzichten um regionalen Produkten den Vorzug zu geben und aus welchem Grund?

Eve Neubold-Sigel:

Grundsätzlich kann ein Fairtrade Produkt Bio zertifiziert sein, muss es aber nicht. Wir in unserem Betrieb brauchen jedoch beides: Fairtrade muss zwingend auch Bio zertifiziert sein. In unserer Konditorei verarbeiten wir seit 10 Jahren ausschließlich biologische und fair gehandelte Schokolade, das sind ungefähr 1,5 Tonnen im Jahr. Unser Lieferant ist die Firma „Rapunzel“, die schon in den 90er Jahren ein eigenes Fair Trade Projekt ins Leben gerufen hat.

Beim Zucker gehen wir einen anderen Weg: für uns macht es keinen Sinn, einen fair gehandelten Vollrohrzucker zu verarbeiten, der von den Philippinen zu uns kommt. Hier arbeiten wir seit vielen Jahren mit „Landmacher“ zusammen, einem Zusammenschluss von 170 Bioland Landwirten aus Süddeutschland, die für uns

Bioland Rübenzucker für unsere Produktion herstellen, aber auch die Zuckerbriefchen produzieren, die unsere To Go Kunden in unseren Cafés mitnehmen. Die Bäckerei Scholderbeck backt wiederum für den „Landmacher“ Vertrieb leckere Kekse aus Emmer, Dinkel und Kamut. In dieser engen Kooperation funktionieren viele unserer Bio Netzwerke.

R. Kuck: Sie haben sowohl in Weilheim, als auch in mehreren unserer Nachbargemeinden Verkaufsstellen. In welchen Ihrer Scholderbeck – Läden können Fairtradeprodukte erstanden werden und welche?

Eve Neubold-Sigel: Das breiteste Sortiment haben wir in unserem Laden in Weilheim, da haben wir jede Menge: es gibt Tees, Kaffee, Schokolade, Aufstriche, Riegel, Trockenobst, Kakao. Auch in unseren Läden in der Marktstraße und in der Dettingerstraße in Kirchheim finden sich viele Fair Trade Produkte.

R. Kuck: Sie haben ein beachtliches Sortiment an Fair-gehandelten Produkten, kann Ihr Angebot in Ihren Läden noch ausgebaut werden?

Eve Neubold-Sigel: 1994 haben wir mit GEPA Produkten in unserem Laden in der Dettingerstraße in Kirchheim angefangen. Damals kam ein GEPA Vertreter mit einem kleinen „Bauchladen“ bei mir vorbei. So haben wir mit vielleicht drei Produkten angefangen, mittlerweile sind es über 70. Und so wie die GEPA sich entwickelt hat, sind auch wir in dem Bereich gewachsen und werden mit Sicherheit weiterhin Neues in unser Sortiment aufnehmen.

R. Kuck: Neben Fairtrade findet man in Ihren Läden auch eine große Auswahl an heimischen- und Bioprodukten. Warum legen Sie Wert auf den Verkauf von Fairtrade-Produkten?

Eve Neubold-Sigel: Gerade bei Produkten wie Schokolade oder Tee, die aus Ländern kommen, in denen schlechte Arbeits- und Lebensbedingungen herrschen, ist es wichtig, dass die Menschen dort von der Erzeugung der Produkte gut leben können. Diese Produkte aus fernen Ländern sind für uns oft Luxusprodukte, sollten daher auch den entsprechenden Preis haben und als Luxus genossen und wertgeschätzt werden.

R. Kuck: Die Firma Scholderbeck leistet schon lange ihren Beitrag zur Nachhaltigkeit. Unter anderem mit Kaffeebechern und den reCIRCLE-Boxen, die in mehreren Ihrer Läden erstanden und mitgebracht werden können. Können Sie uns dazu etwas erzählen?

Eve Neubold-Sigel: Der Müllberg unserer Einweg Kaffee Becher war mir schon lange ein Dorn im Auge. Nachdem sich im Herbst 2019 in Kirchheim keine Mitstreiter für ein Pfandsystem finden konnten, habe ich im März 2020 selber entschieden und losgelegt: in allen unseren Läden flogen die Einweg Becher raus und Recup Becher waren am Start. Damit entsteht ein Müllberg von 50 000 Pappbechern erst gar nicht mehr in unserem Betrieb.

Gleichzeitig bin ich damals auf die Stadt Weilheim zugegangen: es fanden sich im März 2020 drei Gastronomen, die das Pfandsystem reCIRCLE im Sommer eingeführt haben. So war das kleinere Weilheim hier Vorreiter in der Region 😊. Inzwischen ist Kirchheim auch mit reCIRCLE am Start – das ist toll, denn je mehr mit dabei sind,

umso besser. Selbstredend verwenden auch wir für die Ausgabe unserer Suppen und Bowls das reCIRCLE System.

R. Kuck: Wie ist Ihre persönliche Meinung zu Fairtrade, Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit?

Eve Neubold-Sigel: Es ist für mich eine Lebenshaltung: es ist unethisch „billige“ Lebensmittel auf Kosten der Grundwasserverschmutzung, Ausbeutung der Lebensräume, Kinderarbeit, Luftverschmutzung, nicht artgerechte Tierhaltung usw. zu erzeugen. Denn die „Reparatur“ der Schäden für die Umwelt, das Klima und für uns Menschen sind bekannt und werden schlicht nicht mit „eingepreist“. Nahrungsmittel ganzheitlich und auf biologische Art und Weise zu erzeugen, wäre ein Ansatz dafür. So könnte eine Wertschöpfungskette der Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Teilhabe entstehen, welche die Ressourcen unserer Erde für künftige Generationen achtet und schützt. Das ist unser Antrieb.

R. Kuck: Das war ein sehr aufschlussreiches interessantes Gespräch. Vielen Dank dafür.