

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: Gemeinderatsbeschluss, die Gründung einer Steuerungsgruppe und das Angebot von Fairtrade Produkten im Ort.

Der Steuerungsgruppe wohnen bei: Jesse Burgmann (Gruppensprecher), Eve Neubold-Sigel, Gregg Young, Gabriele Rolfs, Renate Kuck, Lea Böhmerle, Bürgermeister Johannes Züfle, Daniela Braun und Sina Schmid (davor Evi Becker).

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.

Nachdem seither einige Monate vergangen sind möchten wir gerne die Betriebe, die Fairtrade Produkte in Ihrem Sortiment haben, oder diese verwenden in einem Interview zu Wort kommen lassen. Beginnend mit Jesse Burgmann im Gespräch mit Renate Kuck.



R. Kuck: „Herr Burgmann, ich freue mich, mit Ihnen das erste Interview zu führen um die Fairtrade-Partner und Ihre Betriebe der Öffentlichkeit zu präsentieren. Wer Sind Sie, und was machen Sie? Können Sie sich bitte kurz vorzustellen.“

J. Burgmann: „Mein Name ist Jesse Burgmann. Ich bin selbstständiger Gastronom und seit 12 Jahren Inhaber des gleichnamigen Restaurants in der Marktstraße. Mit meiner Familie wohne ich auf der Gänswende. Seit 2019 bin ich Mitglied im Weilheimer Gemeinderat. Den Status als „Neigschmecker“ habe ich demnach bald abgelegt.“

R. Kuck: „Herr Burgmann, Sie haben (verwenden) nicht nur Fairtrade Produkte in Ihrem

Restaurant, sondern sind auch der Gruppensprecher in der Steuerungsgruppe. Was hat Sie zu diesem ehrenamtlichen Engagement bewogen?

J. Burgmann: „Grundsätzlich ist es das Interesse an tollen Produkten und an nachhaltigem Umgang. Zum Mandat des Gruppensprechers bin ich gekommen wie die Jungfrau zum Kinde. Ich habe es dann halt einfach gemacht...“

R. Kuck: „Welche Fairtrade-Produkte führen Sie (verwenden Sie) und woher kommen diese?“

J. Burgmann: „Wir verwenden im Burgmann's nicht nur Fairtrade-Produkte wie Zucker, Gewürze oder Limonade sondern auch Bio-Produkte, direktgehandelte Produkte wie den Kaffee vom Schwarzmahler aus Stuttgart, regionale Produkte und vieles mehr. Der Fokus liegt bei uns natürlich eindeutig auf Qualität!“

R. Kuck: „Warum legen Sie Wert auf die Verwendung von Fairtrade-Produkten?“

J. Burgmann: „In erster Linie geht es – wie der Name schon sagt – um Fairness. Faire Preise, faire Arbeitsbedingungen. Es kommen aber noch viele weitere Aspekte hinzu wie z.B. wirkungsvolle Armutsbekämpfung durch faire Handelsbedingungen, Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit, Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut, Stärkung von Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Bei diesen Merkmalen fällt es einem deutlich leichter sich für Fairtrade Produkte zu entscheiden“

R. Kuck: „In welchem Umfang ist es Ihnen überhaupt möglich Fairtrade-Produkte in der Gastronomie zu verwenden?“

J. Burgmann: „Der Umfang ist relativ klein, denn es handelt sich ja bei Fairtrade Produkten bekanntermaßen um Produkte aus Entwicklungs- oder Schwellenländern. Unser Ziel ist es die Wege kurz zu halten. Aber alltäglich gewordene Produkte wie Gewürze, Zucker, Kaffee usw. wachsen noch nicht an den Hängen der Limburg...“

R. Kuck: „Haben Sie die Möglichkeit ihr Angebot an Fairtrade Produkten noch auszubauen? Wenn ja, mit welchen Produkten?“

J. Burgmann: „Mehr geht grundsätzlich immer. Solange es Sinn macht spricht da überhaupt nichts gegen. Als sehr wichtig erachte ich allerdings, dass sich unsere Stadt im Großen und Ganzen nachhaltig präsentiert. Fairtrade ist da ein sehr gutes Werkzeug. Der Anfang ist also gemacht. Wir haben auch eine konstruktive Steuerungsgruppe, die sicher noch die ein oder andere Überraschung aus dem Hut zaubern wird!“

R. Kuck: „Vielen Dank Herr Burgmann für das aufschlussreiche Gespräch!“

Foto: THOMAS B. JONES - www.thomasjones.de