FAIR FRIENDS als „Competence partner of RCE-Ruhr“ zertifiziert / Seltene Auszeichnung und Messeerweiterung um die „Delinale“

geschrieben von Andreas | 22. Juni 2016
Medien-Information 75 / 2016

Dortmund (AWe) – Die FAIR FRIENDS (1. bis 3. September 2016) in der Messe Westfalenhallen Dortmund thematisiert die Bereiche neue Lebensmodelle, Fairer Handel und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehört auch der verantwortungsvolle Umgang mit dem Thema Essen und Trinken. Die „Delinale“, eine Veranstaltung, die sich genau diesem Thema widmet, wird in diesem Jahr am Freitag auf der Messe ausgerichtet. Aber auch sonst profiliert sich die FAIR FRIENDS immer mehr. Als erste Messe weltweit hat sie eine besondere Zertifizierung wegen ihrer Verdienste um Bildung rund um das Thema Nachhaltigkeit erhalten.

Das Messekonzept legt ein besonderes Augenmerk auf die Bildung für nachhaltige Entwicklung. Aus diesem Grund wurde die FAIR FRIENDS nun offiziell als „Competence partner of RCE-Ruhr“ ausgezeichnet und ist damit weltweit die erste Messe, die diese vom United Nations University Institute for the Advanced Study of Sustainability in Tokyo unterstützte Zertifizierung erhält. RCE steht für Regional Centre of Expertise on Education for Sustainable Development. Ziel des RCE-Ruhr ist es, das Thema Information und Bildung für nachhaltige Entwicklung über ein Netzwerk der Metropole Ruhr in die

Gesellschaft zu tragen.

Das Treffen der deutschsprachigen RCEs, einschließlich jener aus den Niederlanden, der Schweiz, Österreich und Tirol sowie weiterer noch nicht benannter RCEs, wird auf der FAIR FRIENDS 2016 stattfinden. Ausdrücklicher Wunsch von RCE Deutschland ist es, darüber hinaus im kommenden Jahr den Internationalen Kongress der UN University auf der FAIR FRIENDS 2017 durchzuführen.

„Der soziale Wandel dessen, was wir trinken und essen“
Darüber hinaus kann die FAIR FRIENDS bereits jetzt einen attraktiven, neuen Programmpunkt vermelden: die „Delinale“ mit der Edition „Sozialer Wandel“. Das Food-Festival findet nun zum dritten Mal in Dortmund statt und fügt sich mit der aktuellen Ausgabe nahtlos in den inhaltlichen Kontext der FAIR FRIENDS ein.

Fairtrade-Produkte verzeichnen eine wachsende Nachfrage, ebenso wie Bio-Produkte. Gleichzeitig berichten die Medien, egal ob in Asien, Europa, Lateinamerika oder hierzulande, über Kinderarbeit und Hungerlöhne, über prekäre Arbeitsbedingungen in der Systemgastronomie oder der Lebensmittelindustrie. Die „Delinale“ ist eine Kooperations-Veranstaltung des Schauspiels Dortmund sowie des Online- Portals Pop100 und widmet sich im Rahmen der aktuellen Ausgabe des Festivals auf der FAIR FRIENDS dem Thema des „sozialen Wandels dessen, was wir trinken und essen“. Die „Delinale“ ist eine Mischung aus Vorträgen, Diskussion, Unterhaltung und Verkostung. Auf der FAIR FRIENDS sind folgende Themen und Referenten vorgesehen:

Bananenbrot – Eine Erfolgsgeschichte
Der Erstkontakt erfolgte in Sydney in Australien. Die Macher von be bananas probierten und kamen auf den Geschmack von Banana Bread. Vor Ort überall erhältlich und präsent, überkam die Gründer des Unternehmens der Wunsch, Bananenbrot auch hierzulande in den Verkauf zu bringen.
Der Clou dieses Brotes: Für den Handel nicht mehr konforme

Bananen wandern nicht mehr in die Mülltonne, sondern werden dank be bananas zu Bananenbrot veredelt. Mittlerweile gibt es das Brot in zehn verschiedenen Geschmacksrichtungen, wahlweise Vegan oder angereichert mit Blaubeeren, Kirschen, weißer Schokolade oder Zimt.

Referent: Lars Peters, Sprecher be bananas
(http://bebananas.de)

Von Pfandbechern zum Wasserbrunnen
Fast alle großen deutschen Musikfestivals sind mit von der Partie, allen voran die Großveranstaltungen wie Hurricane & Southside oder das Reeperbahn Festival. Jährlich suchen rund 2.500 „Becherjäger/innen“ mehr als 300 Festivals heim und konvertieren Pfandbecher zu Spendengeldern, mit denen Viva Con Aqua weltweit, aber vor allem in Uganda, einen „menschenwürdigen Zugang zu sauberem Trinkwasser und sanitärer Grundversorgung“ finanziert.

Referentin: Doris Volk, Geschäftsführerin Viva Con Aqua
(www.vivaconagua.org)

Umami mit sozialer Geschmacksnote
Umami wird gemeinhin als die fünfte Geschmackrichtung angeführt und bezeichnet neben süß, sauer, salzig und bitter vor allem den vollmundigen Geschmack. Aber jenseits des guten Geschmacks gibt es zunehmend auch Manufakturen und Hersteller von Lebensmitteln oder Delikatess-Produkten, die vom Anbau bis hin zur Verarbeitung auch Wert darauf legen, dass ihre Produkte sozial und umweltverträglich zugleich hergestellt werden.

Referenten:
Bastian Jordan, Geschäftsführer Jordan Olivenöl
(www.jordanolivenoel.de)
Philipp Kauffmann, Geschäftsführer Original Beans
(www.originalbeans.com/de)

Seit Jahren gewinnen die Öle von Jordan Olivenöl, von der

griechischen Insel Lesbos stammend, jede Menge Auszeichnungen und rangieren mit an der Spitze in der Weltrangliste der besten Olivenöle. Das Credo des Unternehmens: „Faire Partnerschaft mit unseren griechischen Freunden und Geschäftspartnern. Qualität zu fairen Preisen für unsere Kunden.“

Original Beans konnte gleich Auszeichnungen für drei ihrer Schokoladen bei den Fine Food Awards 2015, den Oscars für Feinkost-Produkte, erringen. Die Produktphilosophie: Mit „Jede Tafel: ein Baum“ praktiziert Original Beans Naturschutz und Bio-Diversität sowie zugleich soziales Engagement bei Kakao-Bauern in Afrika, Asien und Lateinamerika.

Neue Gäste engagieren sich für fair gehandeltes Obst
Neu auf der „Delinale“ vertreten sind Lemon Aid und Oxfam mit der Kampagne „Make Fruit Fair“. Weltweit wächst der Handel mit tropischen Früchten wie Ananas, Mangos, Bananen und Avocados. Obwohl sie einen weiten Weg hinter sich haben, sind sie oft billiger als regionale Äpfel. Tausende Kleinbäuerinnen und Arbeiter arbeiten auf den Obstplantagen unter schwierigen sozialen Bedingungen. Auch die Umwelt nimmt – etwa durch den Einsatz von Pestiziden – großen Schaden. „Make Fruit Fair“ sammelt Unterschriften gegen diesen Missstand.

Zu den Special Guests der „Delinale“ gehören außerdem die Gemüsemanufaktur Wegener aus Lünen bei Dortmund sowie Vertreter des Mülheimer Anbieters „Ruhrfeuer“. Letzterer tauscht schlechte Grillsucen mit Verdickungsmitteln,Stabilisatoren und Konservierungsmitteln kostenlos gegen handgemachte Grillsaucen mit natürlichen Zutaten um.

Für musikalische Unterhaltung auf der „Delinale“ sorgt der Dortmunder DJ Flo Mrzdk.

Am Tag der „Delinale“ verlängert die FAIR FRIENDS ihre Öffnungszeiten.

Die Messe ist dann von 10 bis 20 Uhr geöffnet.
Öffnungszeiten an den anderen Tagen: 10 bis 18 Uhr.
Ausführliche Infos zur Messe und Tickets gibt es auf:
www.fairfriends.de

Fotos zu Themen der „Delinale“:

– Jordan Olivenöl, von der griechischen Insel Lesbos stammend, hat jede Menge Auszeichnungen errungen und rangiert mit an der Spitze in der Weltrangliste der besten Olivenöle.

– Philipp Kauffmann, Geschäftsführer von Original Beans.

– Viva Con Aqua finanziert weltweit, aber vor allem in Uganda, einen menschenwürdigen Zugang zu sauberem Trinkwasser und sanitärer Grundversorgung.

Medienkontakt:
Westfalenhallen Dortmund GmbH
Marketing- und Unternehmenskommunikation
Tel.: 0231 / 12 04 – 556; Fax: – 724
E-Mail: karolin.heinrigs@westfalenhallen.de