

Rathausplatz wird zur Freiluftküche

MELDORF

Mit Curry, Kohl und Gemeinschaft feiert Meldorf das zweite Kohl-Fair-Vergnügen in der Stadt. Das Kochevent bringt Generationen zusammen – aber was steckt hinter der Aktion?

Von Jonas Bargmann

Freitagvormittag auf dem Meldorfer Rathausplatz. Rund 17 Grad, die Sonne blinzelt zwischen den Wolken. Am Rand stehen zwei große silberne Kochtöpfe auf mobilen Herden. Alexander Rose, Regionalleiter von Hoelp, rührt mit einem langen Holzlöffel Kartoffeln, Weißkohl, Tomaten und Erbsen zu einem bunten Gericht. Würzige Aromen von Curry, Kurkuma und Koriander steigen auf – eine Mi-

schung, die in Dithmarschen sonst selten über dem Kohl wabert. „Bandha Gobi“ heißt das indische, vegane Gericht, das für hundert Portionen reicht und Regionalität, Fairness sowie globale Verantwortung verbindet.

Zum zweiten Mal feiert Meldorf das Kohl-Fair-Vergnügen. Zum Abschluss der Sommerferien verwandelt sich der Rathausplatz für einen Tag in eine Freiluftküche und Bühne für Nachhaltigkeit und Fair gehandelte Produkte. Letzteres sind Waren aus Entwicklungsländern, die unter menschenwürdigen Arbeitsbedingungen und zu fairen Preisen gehandelt werden, um die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeuger zu verbessern. Übrigens: Die Veranstaltung findet wenige Tage vor den Dithmarscher Kohltagen (16. bis 21. September). Das Kohl-Fair-Vergnügen hebt sich zudem ab vom Meldorfer Kohlvergnügen.

Ein Fest der Begegnungen

Bevor das Schnippeln beginnt, eröffnet Pastorin Jana Laubert-Peters den Vormittag mit einer kurzen Marktandacht. „Ausschließlich mit dem Zeigefinger kommen, bringt uns nicht weiter. Wir müssen Aktionen



Es gibt viel zu tun, um die Zutaten, die für 200 Portionen ausreichen sollen, zu kochen. Jasmin Sawitzki, Ina Pisarski-Kruse und Alexander

Rose unterstützen tatkräftig. Obwohl sich das Gericht noch im Kochtopf befindet, verspürt das Trio eine Vorfreude auf das spätere Verköstigen.

Foto: Bargmann

veranstalten, die Spaß machen“, sagt sie.

Die Idee zum Kohl-Fair-Vergnügen entstand aus vielen Begegnungen. „Wie genau es begann, weiß ich nicht mehr. Aber Christiane Bornholdt-Suhr hatte Lust auf ein Kochevent draußen“, sagt Laubert-Peters. Daraus entwickelte sich ein Konzept, das Einfachheit und Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellt: draußen kochen, gemeinsam essen, für alle offen. Spenden sind willkommen, doch wichtiger sind Austausch, Zusammenhalt und Nachhaltigkeit. Der Andrang ist groß. „Letztes Jahr kochten wir 100 Portionen, jetzt stocken wir auf 200 auf“, sagt Alexander

Rose, während er den Löffel schwingt. „Mal gucken, ob das ausreicht.“

Es geht nicht nur ums Kochen

Das Programm entsteht in einem breiten Bündnis: Kirche, Landfrauen, Awo, Hoelp und das Bündnis

Eine Welt. Auch Bürgermeisterin Uta Bielfeldt hilft tatkräftig beim Schneiden von Kohl und Kartoffeln. „Es ist fantastisch, wie viele Menschen aus allen Generationen hier zusammenkommen. So lassen sich Nachhaltig-

keit und Gemeinschaft leben“, sagt sie. Meldorf ist stolz darauf, seit Jahren als Fairtrade-Stadt anerkannt zu sein: „Viele Geschäfte und Cafés beteiligen sich und bieten faire Pro-

dukte an.“ Neben dem Kochtopf gibt es zahlreiche Mitmachaktionen: Ein Quiz von Marco Klemmt über fairen Handel, ein Kohl-Memory-Spiel der Awo und der Weltladen präsentiert fair gehandelte Produkte. Wer möchte, testet sein Wissen oder lässt

sich einfach treiben von Dürren und Eindrücken.

Kohl als Brücke

Für Ingrid Hemke vom Weltladen-Team ist der Rathausplatz ideal: „Hier kommen viele Menschen vorbei. Wenn wir den Genuss des Kohls

mit Gemeinschaft, Fairness und Nachhaltigkeit verbinden, haben wir viel erreicht.“ Zugleich leitet Meldorf mit dem Fest die bundesweite Faire Woche ein, die vom 12. bis 26. September läuft.

Nachhaltigkeit erleben

Die Idee, Nachhaltigkeit erfahrbar zu machen, zieht sich durch den Vormittag. Jung und Alt stehen nebeneinander am Schneidebrett, probieren neue Geschmacksrichtungen. Während die dampfenden Teller verteilt werden, ist die Stimmung gelöst und konzentriert zugleich. Das Kohl-Fair-Vergnügen verbindet Regionalität mit Welttoffenheit, macht Dithmarscher Kohl zur Brücke zwischen Kontinenten – und zeigt, wie gemeinsames Handeln aussehen kann.

Am Ende des Tages, wenn die letzten Portionen verteilt sind, bleibt ein eindrucksvolles Bild: Menschen sitzen auf dem Rathausplatz, teilen Teller und Gedanken und machen eine Idee lebendig – dass Nachhaltigkeit im Optimalfall dort beginnt, wo Menschen zusammenkommen.