



Fair, good, vegan

Daniel Sechert und die Veggieinale

Die Doppelmesse Veggieinale & FairGoods verbindet zwei Themen, die natürliche Verbündete sind: rein pflanzliche und fair gehandelte Produkte. Wir unterhielten uns mit Daniel Sechert, der mit seiner Agentur Ecoventa hinter den Veranstaltungen steckt.

Daniel, bitte stell dich vor und erzähle uns, wie die vegane Lebensweise zu dir kam und wie die Idee zur Veggieinale entstand.

Ich bin 42, geboren und aufgewachsen in Halle/Saale, wohne in Prenzlauer Berg/Berlin, habe fünf Kinder und habe BWL mit Schwerpunkt Marketing und Umweltmanagement studiert. Ich veranstalte seit gut 17 Jahren Events, seit 2009 ausschließlich zu den Themen fairer Handel, nachhaltiger Konsum und grüne Karriere. Die Agentur Ecoventa habe ich 2015 gegründet. Da ich mich seit etwa 2013 mit dem Thema vegetarische/vegane Ernährungs- und Lebensweise auch privat auseinandersetze, hatte ich Lust auf ein Messeformat eigens zu diesem Thema.

Vegane Messen und Feste gibt es mittlerweile viele – was macht die Veggieinale aus?

Die Veggieinale schlägt die Brücke zu weiteren wichtigen ökologischen Fragestellungen. Sie findet regelmäßig in Kombination mit der Messe FairGoods statt, wo es um Bio, Fairtrade und Nachhaltigkeit geht. Die Folgen von industrieller Tierhaltung und des Fleischkonsums sind der größte CO₂-Treiber. Gerne zitiere ich an dieser Stelle Albert Einstein, der sagte: „Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“ Diesem Ansatz geben wir mit der Veggieinale einen eigenen Raum. Auf der Veggieinale sind alle Angebote vegan, auf der FairGoods mindestens vegetarisch. Zudem bieten wir neben dem Markt- platz mit Ausstellern regelmäßig rund dreißig verschiedene kostenfreie Programmpunkte für BesucherInnen an, um so

auf vielen Wegen methodisch spielerisch zu informieren, aufzuklären und bestenfalls für die Sache zu begeistern.

Das Thema Nachhaltigkeit ist offenkundig ein wichtiger Aspekt für euch. Warum sollten vegan, bio, fair und nachhaltig Hand in Hand gehen? Und schließt das auch manche Firmen aus, die sich schon mal als Aussteller beworben haben?

In der Tat müssen wir manchmal Unternehmen als Aussteller ablehnen, wenn diese nicht unseren Kriterien entsprechen. Wir erwarten jedoch nicht, dass Aussteller beziehungsweise deren Produkte alle Eigenschaften gleichzeitig erfüllen. Die „eierlegende Wollmilchsau“ gibt es nicht und die wäre ja auch nicht vegan – aber im Ernst: Gerade junge Unternehmen können kostenintensive Zertifizierungsprozesse oft nicht finanzieren. Uns ist es wichtig zu vermitteln, auf welche Qualitäten Endverbraucher beim täglichen Einkauf achten können, dabei können Siegel helfen. Wir wollen ein Bewusstsein dafür schaffen, automatisch zu hinterfragen: Wo kommt das her? Wer hat das gemacht? Aus welchen ursprünglichen Materialien wurde dies und jenes hergestellt? Schade ich mit dem Konsum dieses Produktes jemanden? Im besten Fall ist ein Lebensmittel dann ökologisch und fair produziert, rein pflanzlichen, also natürlichen Ursprungs und leistet auch noch einen sozialen Beitrag. Wenn die VerbraucherInnen aufgeklärter und informierter sind, steigt das Anspruchsdenken beim alltäglichen Konsum. Für Unternehmen ist es gleichzeitig eine Chance, sich am Markt erfolgreich mit einer positiven Botschaft zu positionieren. Mit unseren Messen Veg- →

→ gienale & FairGoods wollen wir die Debatte und die themenübergreifende Auseinandersetzung fördern, sowohl beim Endverbraucher als auch beim Hersteller.

Nach welchen Gesichtspunkten wählst du die Messestandorte aus?

Ich schaue zunächst nach charaktervollen Locations, meist alten Industriehallen, die zur Veranstaltungsstätte umfunktionierte wurden und nicht selten einen spannenden inhaltlichen Kontrast zu unseren Event-Themen abgeben. So waren wir schon in einem ehemaligen Schlachthof in Dresden, in einer früheren Waggonfabrik in Mainz, einem alten Postdepot in Köln, einer einstigen Seifenfabrik in Graz, oder nicht zu vergessen das ehemalige Steinkohlebergwerk Zeche Zollverein in Essen. Ganz klar wollten wir nicht nur in den Millionenmetropolen vertreten sein, sondern eben auch Städte mittlerer Größe ins Veranstaltungsprogramm aufnehmen. Wir glauben, dass es in jeder Stadt oder Region, unabhängig davon, wie groß diese auch sein mag, an alternativen Lebensstilen interessierte Menschen gibt. Die erfolgreichen Premieren etwa in Mainz und in Hannover oder zuletzt in Nürnberg haben unseren Ansatz bestätigt.

Manche behaupten, der erste Veganboom sei vorbei. Je normaler und omnipräsenter vegan ist, desto weniger Bedarf besteht an speziellen veganen Restaurants, Läden ... und auch Messen?

Der „Veganboom“ findet doch überwiegend medial statt.

Klar, es gibt Entwicklungen und die Zuwachsraten sind teilweise zweistellig, doch wenn sich in Deutschland gerade mal geschätzte 10% der Bevölkerung vegetarisch ernähren und weniger als 2% rein pflanzlich, also vegan, dann können wir uns nicht damit zufriedengeben. Dafür sind die Folgen der Massentierhaltung für Tier, Umwelt und letztlich auch die eigene Gesundheit des Menschen viel zu dramatisch. Im Übrigen lässt sich diese These auf alle anderen eingangs genannten Bereiche übertragen, so beträgt der Anteil an Biolebensmitteln am Gesamtmarkt in Deutschland gerade mal 5%, was bedeutet dass die Pro-Kopf-Ausgaben bei lächerlichen 106 Euro pro Jahr liegen. Ähnlich ist es in den Bereichen nachhaltige Textilien mit unter 5% Marktanteil, ethische/nachhaltige Geldanlagen mit unter 1% oder der Elektromobilität mit nicht mal 1 Million Elektrofahrzeuge bis zum Jahr 2020. Nein, hier gibt es noch viel zu tun, in allen Bereichen.

Und was sind deine Pläne für 2018?

Wir planen in insgesamt acht Städten die Veggienale & FairGoods zu veranstalten, unter anderem sind auch neue Städte geplant, aber auch inhaltliche Themenerweiterungen. Alle dürfen also gespannt sein. Die aktuellen Termine und Standorte werden dann auf unserer Website veröffentlicht.

Joachim Hiller

► veggienale.de




Wheatly
THE VEGAN WAY

Unser Braten zum Vest!

Nur für
kurze Zeit!



Veganer
Vesttagsbraten
750g

Saftig, lecker und bio-vegan
- der perfekte Braten!



*vegan *bio *lactosefrei *eifrei *palmölfrei