

# Aachener Plattform



Auch die Würselener Imkerei Klaus-Georg Geller setzt sich im Rahmen der neugeschaffenen Aachener Plattform für genußsichere Produkte und nachhaltiges Wirtschaften ein.

Foto: Aachener Plattform

## Zum Thema

### Die Stiftung Kathy Beys

Sie wurde im Jahr 1988 von der Aachener Unternehmerin Kathy Beys-Baldin unter dem Namen „Stiftung Mensch und Natur“ gegründet. Kathy Beys-Baldin verstarb im Juni 1995 im Alter von 45 Jahren. Sie hat die Stiftung zum Erben ihres Vermögens eingesetzt und dadurch der Stiftung die Basis geschaffen, im Verlauf der kommenden Jahre eine der großen deutschen ökologischen Stiftungen zu werden.

Die Stiftung wurde Ende 1995 nach dem Namen der Stifterin umbenannt.

Ökologisch-orientierte Erzeuger propagieren das kultivierte Produkt

# Genuß ohne Reue

Von Nachrichten-Redakteur  
Rudolf Teipel

**Aachen.** Zahlreiche Lebensmittelskandale haben in den vergangenen Jahren kritische Genießer verunsichert. Die Aachener Stiftung Kathy Beys will dem entgegenwirken. Mit der Aachener Plattform. Auf und mit ihr verpflichten sich ökologisch orientierte Erzeuger zu nachhaltigem Wirtschaften.

Der Plattform und den ihr angeschlossenen Kooperationspartnern geht es um den goldenen Mittelweg zwischen ökonomieferner Öko-Folklore einerseits und ökologiefeindlichem Preisleistungs-Dumping andererseits. „Beides bietet weder Mensch noch Umwelt nachhaltigen Nutzen“, erläutert Stiftungs-Vorstand B. Stephan Baldin. Er und Unternehmensberater Elmar Damke setzen im Auftrag der Kathy Beys Stiftung auf ein Konzept der Kommunikation und kooperativen Vermarktung von klein- und mittelständischen Unternehmen, die regionale Lebensmittelmar-

ken herstellen und vertreiben. Die Zielvorstellung ist, die regionale Erzeugung und Verarbeitung der Lebensmittel transparent, umweltschonend und sozialverträglich zu gestalten.

So sollen zum Nutzen und Frommen der aufgeklärten Verbraucher Produkte vermarktet werden, die genußsicher und nach den Grundsätzen des nachhaltigen Wirtschaftens entstanden sind. Was sich in der Zielsetzung ein wenig theoretisch anhört, bedeutet faktisch, daß jedes Produkt der Plattform-Kooperationspartner so schonend produziert wird, daß nachfolgende Generationen dadurch nicht belastet werden.

### Jederzeit nachprüfbar

Und: Diese nachhaltige Produktionsweise soll für den Verbraucher an jeder Stelle der Erzeugung und Verarbeitung nachprüfbar sein.

Zahlreiche in diesem Sinne ökologisch orientierte Lebensmittelhersteller gehören bereits der Aachener Plattform an. Sie bietet ihren Partnern im Gegen-

zug Unterstützung beim Marketing, fördert den Dialog zwischen regionalen Lebensmittelmarken und dem Handel sowie den Know-How-Transfer zwischen den beteiligten Unternehmen.

Bei der Aachener Stiftung Kathy Beys ist man sicher, daß die so entstandenen und vermarkteten ökologisch-kultivierten Produkte gute Marktchancen haben. Die beste Werbung für sie ist ihr Geschmack.

### Luxuriös statt schlicht

Um dies nachzuweisen, hatte die Aachener Plattform in Christof Langs renommiertes Aachener Restaurant La Becasse geladen. Zu einem grandiosen Menü nur aus Produkten der lebensmittelerzeugenden Kooperationspartner.

Stiftungs-Vorstand Baldin pfiff: „Wir wollen zeigen, daß Umweltbewußtsein nicht notwendigerweise schlicht und einfach interpretiert werden muß. Sondern durchaus luxuriös und lustvoll sein kann.“ Und wer genießt nicht gern mit einem ökologisch reinen Gewissen?