

Rückblick: Obstverwertung

Bereits im Herbst 2022 hatten wir zu dieser Veranstaltung eingeladen, die aus einer Idee bei der Klausurtagung im November 2021 hervor gegangen war. Damals wollten wir gemeinsam Kernobst verwerten und haltbar machen. Mangels Anmeldungen konnte diese jedoch nicht stattfinden. Auch bei der diesjährigen Ausschreibung zu einer Obstverwertung von Stein- und Beerenobst Ende Juni gab es keine Anmeldungen. Nichtsdestotrotz verabredeten sich der 1. Vorsitzende Achim Schäfer und zwei weitere Ausschussmitglieder am Samstag, dem 1. Juli in der Küche der evangelischen Kirche um gemeinsam zu kochen. Und siehe da: drei weitere Vereinsmitglieder gesellten sich spontan dazu!

So wurde gemeinsam in gemischter Runde (drei Frauen und drei Männer) geschnippelt, gemischt und gerührt. Ein würziges Zwetschgen-Chutney und eine ausgefallene Brombeer-Marmelade mit Mandeln und Amaretto wurden gekocht. Außerdem wurden ein Essig und ein Likör mit Sauerkirschen angesetzt. Solange das Chutney noch vor sich hin köchelte, wurde zusammen mit den „Topfguckern“ (unserer zweiten Vorsitzenden Konstanze Fretwurst und Achims Bruder Herbert) der von Achim bereits zuhause gebackene Grieß-Kirschkuchen bei einer gemütlichen Tasse Kaffee verzehrt. Anschließend wurde das Chutney noch heiß in kleine Gläschen abgefüllt. Nach dem Aufräumen und Säubern wurden die Schraubgläser mit Marmelade und Chutney verteilt. Der Essig und der Likör dürfen noch ein paar Wochen ziehen, bevor sie gefiltert, abgefüllt und verteilt werden. Insgesamt dauerte die Veranstaltung gerade mal 2,5 Stunden.

Nachdem es allen Spaß gemacht hat, werden wir sowas bestimmt noch einmal machen und würden uns freuen, wenn sich das eine oder andere Mitglied beim nächsten Mal durch diesen Artikel ermuntert fühlt, ebenfalls „mitzumischen“.

Autor: Birgit Masur