

Projekt Ernten und Haltbarmachen Küsnacht



Ein Projekt des Vereins WirBleibenDran

Ziel des Vereins ist es Projekte und Anlässe zu unterstützen und umzusetzen, die den ökologischen und gesellschaftlichen Übergang in der Gemeinde Küsnacht fördern.

Das Projekt Ernten und Haltbarmachen

Wir ernten und verarbeiten Beeren, Obst und Gemüse aus Küsnachter Gärten nach dem Motto verwenden statt verschwenden. Aus Beeren, Früchten und Gemüse werden Konfitüre, Gelee, Chutney eingemacht sowie gedörrte Produkte hergestellt. Das schöne gemeinsame Erlebnis motiviert uns zum Weiterzumachen.

Ziele

- Früchte und Gemüse, die in Küsnachter-Gärten anfallen, aber von den Gartenbesitzern nicht verarbeitet werden, werden verwendet und verarbeitet. Der kostbare Überfluss der Gärten kommt weiteren Menschen zugute.
- An Einmach-Anlässen lernen interessierte Küsnachter*innen voneinander und tauschen Rezepte und Kenntnisse aus. Eine Einmach-Gemeinschaft entsteht, in der Gemeinschaftssinn gelebt wird.
- Lebensmittel haltbar machen ist in einem nachhaltigen Ernährungssystem eine Grundfähigkeit. Es ist uns ein Anliegen zu vermitteln, wie man sicherstellen kann, ganzjährig Zugang zu gesunden und vielfältigen Nahrungsmitteln zu haben und dass dabei nichts verschwendet wird.

Wir suchen

Obst/Gemüse-Spenden aus Küsnachter Gärten

Falls Sie selbst keine Zeit haben, sich Ihrem Garten zu widmen oder Ihnen die Arbeit zu streng wird, unterstützen wir Sie gerne bei der Ernte und beim Einmachen.

Interessierte Personen aller Generationen, mit oder ohne Vorkenntnisse im Verarbeiten von Obst und Gemüse, Deutsch oder Englisch sprachig.

Die Projektleitung freut sich über neue Teilnehmende und hofft, dass die Einmach-Gemeinschaft weiter wächst und an Dynamik gewinnt.

Wir bieten

An verschiedenen Einmach-Anlässen kann man sich austauschen und zusammen Produkte herstellen. Die Produkte kommen den Teilnehmenden und den Spendern von Früchten/Gemüse zu Teil. Produkte werden auch für gute Zwecke verschenkt. **Programm 2024 siehe [nächste Seiten](#).**

Leitung

Jennifer Boothby und Marie-Louise Hallmark vom Verein WirBleibenDran

Kontakt

Haben Sie Interesse mitzumachen oder Fragen zum Projekt, dann kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail: erntenundhaltbarmachen@gmail.com

Anmeldung zu Anlässen

Die Anmeldung für Anlässe erfolgt über das Anmeldeformular auf der Vereins-Homepage: www.wirbleibendran.net/sammeln-ernten

Programm Ernten & Haltbarmachen 2024

Program in English

Einmach-Apéro

Freitag, 7. Juni 2024, 18:30 – 20:30 im Mehrzweckraum des Familienzentrums, Tobelweg 4 in Küsnacht

An diesem Anlass tauschen wir unsere Lieblingsrezepte sowie Tipps und Tricks rund um das Einmachen und das Haltbarmachen von Obst und Gemüse aus. Wir kosten leckere Produkte und lernen im gemütlichen Rahmen Gleichgesinnte, Jung bis Alt, kennen. Auch Personen ohne Erfahrung und Rezepte sind bei uns willkommen. Lassen wir uns gegenseitig inspirieren!

Mitbringen

- Leckere Kostproben Ihrer Produkte sind sehr willkommen. Wir stellen dazu passende Zutaten (Brot, Butter, Salziges...) und Getränke zur Verfügung
- Bringen Sie gerne Ihre Lieblingsrezepte oder ein Kochbuch mit (oder mailen Sie sie uns), damit wir die ‚Küsnachter Rezepte‘ sammeln und an den kommenden Anlässen ausprobieren können.

Kosten: CHF 5 pro Person

Anmeldung: Wir freuen uns über Ihre Online-Anmeldung [hier](#). Spontane Besuche sind auch willkommen.

Einmach-Anlässe

Samstag, 21. September 2024, 14:00 – 19:00 Im Jürgehus, unteren Heslibachstrasse 2, Küsnacht

Freitag, 25. Oktober 2024, 18:00 – 22:00 Im Jürgehus, unteren Heslibachstrasse 2, Küsnacht

Wir konservieren zusammen geerntete Früchte und Gemüse und freuen uns über die köstlichen Ergebnisse, die wir nach Hause nehmen und teilen können. An diesen Anlässen sind sowohl Personen mit wenig, als auch viel Erfahrung herzlich willkommen. Im Vordergrund steht die Freude am gemeinsamen Wirken. Man kann an einem oder beiden Daten teilnehmen.

Wir freuen uns für diese Anlässe über die Spenden von Früchten und Gemüse.

Kosten: Deckung der Unkosten (maximal CHF 30 pro Anlass).

Anmeldung: Interessierte Teilnehmer*innen melden Sie sich bitte hier: [Samstag, 21. September](#) und [Freitag, 25. Oktober](#) 2024

Spenden aus Ihrem Garten können Sie gerne per Mail mitteilen: erntenundhaltbarmachen@gmail.com.

Teatime mit Apple Crumble

Samstag, 9. November Afternoon-Tea 14:00-16:00 Im Jürgehus, unteren Heslibachstrasse 2, Küsnacht

Zum Saisonabschluss wir alle, die unsere Einmach-Anlässe unterstützen und mitwirken, zu einem geselligen Afternoon Tea (Tee/Kaffee und Apfelkuchen) ein.

Kosten: keine

Anmeldung: Für den Afternoon-Tea senden wir eine persönliche Einladung.

8. November Zubereitung und Backen 16:00-20:00 Im Jürgehus, unteren Heslibachstrasse 2, Küsnacht

Wir backen zusammen Kuchen aus Küsnachter-Äpfel für den Afternoon Tea am Samstag 9 November.

Kosten: keine

Anmeldung: Interessierte Teilnehmer*innen melden Sie sich bitte über unser Anmeldeformular [hier](#).

Spenden von Äpfel können Sie gerne per Mail mitteilen: erntenundhaltbarmachen@gmail.com.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und Sie kennenzulernen!

Jennifer Boothby und Marie-Louise Hallmark
erntenundhaltbarmachen@gmail.com