

# WirBleibenDran

für ein nachhaltiges Küsnacht

## Projekt Ernten & Haltbar machen

In diesem Projekt ernten und verarbeiten wir Beeren, Obst und Gemüse aus Küsnachter-Gärten nach dem Motto verwenden statt verschwenden. Aus Beeren, Früchten und Gemüse werden u.a. Konfitüre und Chutney eingemacht und gedörrte und eingelegte Produkte hergestellt.

Die Einmach-Anlässe: *Einmach-Apéro*, der *Einmach-Workshop* sowie *Einmach-Events* und dem *Abschluss-Afternoon-Tea* bieten eine Plattform um dazuzulernen und Gleichgesinnte kennenzulernen. Die gemeinsam verarbeiteten Produkte kommen den Teilnehmenden und den Spendern von Früchten/Gemüse zu Teil. Die Produkte werden auch für einen guten Zweck verschenkt. Das schöne gemeinsame Erlebnis motiviert zum Weitermachen. Die Aktivitäten sind offen für alle.



## ERNTEN & HALTBAR MACHEN

### 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 aus. Eine Einmach-Gemeinschaft entsteht, in der Gemeinschaftssinn gelebt wird.
- Lebensmittel haltbarmachen 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.

### Organisation | Mitmachen

Jennifer Boothby und Marie-Louise Hallmark des Vereins WirBleibenDran leiten die Aktivitäten des Projektes. 2023 entstand eine Zusammenarbeit u.a. mit der reformierten Kirche Küsnacht. Im 2024 finden weitere Anlässe statt. Die Termine werden auf der Homepage des Vereins WirBleibenDran, im Online-Veranstaltungskalender der Gemeinde sowie in der Agenda des «Küsnachter» ausgeschrieben.

Die Einmach-Anlässe stehen allen interessierten Küsnachter\*innen aller Generationen, mit oder ohne Erfahrung im Verarbeiten von Obst und Gemüse sowie deutsch oder englischsprachig offen. Die Kosten für die Teilnehmenden dienen einzig der Deckung der Unkosten (Einmachgläser, Zutaten). Die Projektleitung freut sich über neue Teilnehmende und hofft, dass die Einmach-Gemeinschaft weiter wächst und an Dynamik gewinnt.

Kontakt für WirBleibenDran Jennifer Boothby | Marie-Louise Hallmark  
Anmeldeformular für Anlässe auf der Webseite

haltbarmachen@wirbleibendran.net [www.wirbleibendran.net/projekte/ernten](http://www.wirbleibendran.net/projekte/ernten)

