

Erntedank – und wie es mit Marmelade für Alle! weiter geht...

von Dr. Karsten Schulz, am 3. Oktober 2012 veröffentlicht



Es ist Herbst geworden und wir feiern Erntedank, in vielen Gemeinden und Gottesdiensten oder bei regionalen Festen und Feiern. In diesem Jahr werden in den bunt geschmückten Altarräumen oder auf den prächtigen Erntedankwagen besondere Marmeladengläser zu sehen sein. Gefüllt mit leckerer Marmelade die von Kindern und Jugendlichen im Rahmen der Kampagne „Marmelade für Alle!“ in vielen Teilen Deutschlands gekocht und kreiert wurden. Die Marmelade entstand größtenteils aus heimischen Früchten, die verdorben wären, hätte sie niemand aufgesammelt und verarbeitet. Für eine reiche Ernte danken, die erhaltenen Früchte und Gaben nicht verderben lassen oder wegwerfen und sich für eine gerechte und nachhaltige Versorgung aller Menschen mit Nahrungsmitteln und Trinkwasser einzusetzen, das gehört an Erntedank unbedingt zusammen.

Doch auch nach Erntedank gibt es noch viele Früchte zu ernten, aus denen Marmelade und andere Köstlichkeiten eingemacht werden können: Weinbeeren, Hagebutte, heimische Kiwis, Schlehen, Äpfel, Birnen, Quitten, Sanddorn... Später können noch eingelagerte Lebensmittel verarbeitet und eingekocht werden, um sie so vor dem Verderb zu retten.

Auch wenn sich die Hauptsaison des Einkochens langsam dem Ende zuneigt, geht es mit der Kampagne „Marmelade für Alle!“ natürlich weiter. Denn bis im nächsten Frühjahr die ersten Früchte reif sind (ab April Rhabarber, ab Ende Mai Holunderblüten), kann schon viel für die nächste Saison geplant werden, um dann noch vielfältiger und nachhaltiger zu kochen: Welche Früchte sollen verarbeitet werden, was muss bis zur nächsten Ernte aufgegessen sein, gibt es neue Rezepte und wie viele neue Gläser werden noch benötigt. Viele Gruppen überlegen auch jetzt schon, wie eine Versorgung mit Marmelade bei den großen Jugendcamps 2014 aussehen könnte.

Die erntefreie Zeit könnte dann in Gruppenstunden oder Projekten dazu genutzt werden, die Theorie ein wenig aufzupolieren. Impulse dafür will das erste [„Marmelade für Alle!“-Seminar](#) liefern, das vom 26. bis 28. Oktober 2012 auf dem Koppelsberg in Plön stattfindet. Die Themen sind vielfältig und doch ganz praktisch umsetzbar: Wie kann eine gesunde und nachhaltige Ernährung und Versorgung für Einzelne und für Gruppen erreicht werden? Welche regionalen und globalen Zusammenhänge bestehen bei der Beschaffung von Früchten, Zucker und Geliermitteln? Sind nur heimische Früchte, die in Gärten oder an Wegesrändern wachsen und die niemand verwendet, eine gute Wahl? Was soll mit Früchten von Märkten passieren, die um die halbe Welt gereist sind und die aus Ländern kommen, in denen es nicht genügend Nahrungsmittel für die Bevölkerung gibt? Wo kommt der Zucker her, wie wird er angebaut und wie können die Produzenten fair entlohnt werden? Ist Rohrzucker die bessere Wahl oder ist Rübenzucker auch in Ordnung? Das Seminar veranstaltet die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e. V. (aej) zusammen mit Brot für die Welt und dem Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder (VCP). Natürlich werden wir darüber hier im Blog berichten.

Zu all diesen und einigen anderen Themen werden wir hier nun einmal pro Woche einen neuen Beitrag schreiben und freuen uns auf eure/ihre Reaktionen.