

Weihnachtsbaum-Quirl

von Karsten Schulz, am 06. Januar 2013 veröffentlicht



Wir von [Marmelade für Alle!](#) wünschen allen arte-Blog-Lesern und Leserinnen ein frohes neues Jahr! Und weil zum Jahresanfang die guten Vorsätze nicht fehlen dürfen, haben natürlich auch wir einen guten Vorsatz: In 2013 wollen wir noch mehr Marmelade kochen!

Neben vielen kleineren Aktivitäten, bei denen fleißig gekocht werden soll, werden wir auch auf zwei Großveranstaltungen mit Herd, Kochtopf und Kochlöffel präsent sein:

Einmal auf der Internationalen Grünen Woche, die vom 18. bis zum 27. Januar in Berlin stattfindet, dort sind wir in Halle 4.2 am Stand 118 zu finden. Jeden Tag kochen wir aus Früchten, die auf der IGW anfallen und weggeworfen werden sollten Marmeladen und andere Köstlichkeiten. Ab dem 18. Januar gibt es weitere Informationen auf der Webseite von [Marmelade für Alle!](#) Und dann sind wir vom 1. bis zum 5. Mai beim [Evangelischen Kirchentag in Hamburg](#), wo wir im Zentrum Jugend in Harburg Marmelade kochen und uns als Initiative vorstellen wollen. Am Samstag, 04.05. werden wir zusammen der bekannten Köchin Sarah Wiener, im Rahmen einer Kochshow den Löffel schwingen. Im April gibt es aktuelle Informationen zu den Aktivitäten auf dem Kirchentag auf www.marmelade-fuer-alle.de.

Und wem es jetzt schon in den Fingern juckt, um mit dem Marmeladekochen zu beginnen, dem empfehlen wir jetzt zu Jahresbeginn ein ganz besonderes Rezept, um sich die Wartezeit auf die ersten Früchte oder das nächste Koch-Event zu verkürzen: Bevor ihr den Weihnachtsbaum nach dem Dreikönigstag entsorgt, vergesst nicht, die Spitze samt dem ersten Ring Zweige abzuschneiden, um daraus einen Quirl zu schnitzen, der beim nächsten Marmeladenkochen eingesetzt werden kann. Wie das gehen soll? Das [Rezept für einen Weihnachtsbaum-Quirl findet sich auf unserer Homepage](#).