

DIE SAMMLEREI

Jahresbericht 2018



Verein DIE SAMMLEREI Basel

1 DIE SAMMLEREI 2018 – ZUM ZWEITEN

Zwischen Ende Juli und Mitte September war die Sammlerei mit vier Sessions zum zweiten Mal in Aktion. Was eine Session bedeutet? Eine Session heisst: am Donnerstag und am Freitag Früchte und Gemüse sammeln und danach von Samstag bis Montag die Ware einkochen, damit alles so frisch wie möglich in die Pfannen kommt.

Die Saisonarbeiten begannen bereits vor der ersten Sammel- und Einkochsession: Wir haben unser Lager gezügelt und im Alten Zoll aufgebaut – ein buntes Gemisch von Körben, Gürteln und Seilen, Handschuhen, Strohhüten, Blachen, Kesseln, Besen, Küchenutensilien, Kochbüchern, Taschenrechner und Schreibwerkzeug.

Leere Gemüseboxen zum Sammeln und Zutaten fürs Einkochen wurden eingekauft. Die Etiketten für die neue Produktion mussten gedruckt werden. Wir haben uns im Garten von Monica getroffen und bei einem feinem Essen die Vorfreude auf die Sammlerei 2018 geteilt. Die Mitarbeitenden sehen sich während der Winterpause teilweise nur sporadisch.

Ende Juli fand die erste Session im Alten Zoll statt, nach einem Vorbereitungstreffen, an dem die letzten organisatorischen Fragen geklärt wurden. Buntes Gartengemüse und herrliche Kirschpflaumen wurden eingekocht.

Die zweite Session fand ausnahmsweise in der Gemeinschaftsküche der Stadterle auf der Erlenmatt statt. Der alte Zoll war belegt und wir mussten ausweichen. Das war eine logistisch ziemlich anstrengende Aktion, weil wir alle Utensilien, Einmachgläser sowie Früchte und Gemüse dorthin bringen mussten. Der Aufwand hat sich mehr als gelohnt: Wir wurden von den Bewohnenden der Stadterle sehr herzlich aufgenommen; viele kamen vorbei und erkundigten sich, was wir denn da machen. Gäste setzten sich kurzerhand an den Rüsttisch auf der schattigen Loggia und halfen mit. Gute Gespräche und Begegnungen ergaben sich beim Arbeiten.

Die dritte und vierte Session konnten wir wieder im Alten Zoll durchführen. Die gemeinsamen Mittagessen waren lecker und sind in bester Erinnerung. Gäste haben uns besucht, mit uns gearbeitet, Interessantes ausgetauscht und geplaudert. Es war schlicht wunderbar.

DIE SAMMLEREI 2018 IN ZAHLEN

12 Mitarbeitende, davon 4 Neue

4 Sessions=20 Arbeitstage=rund 1'000 Arbeitsstunden (ohne Vorbereitung und Verkauf)

18 Gärten

Rund 300 Kilo Früchte und Gemüse verwertet

1 Markt

1 Eröffnungsfest mit Konzert

Rund 700 Gläser, ausverkauft

Das Team der Mitarbeitenden ist stabil, auch das ist eine grosse Freude! Fast alle Mitarbeitenden der ersten waren auch bei der zweiten Sammlerei mit dabei. Neu zum Team stiessen Monika, Madelon, Nina und Monica. Monica hat in der Küche viel Verantwortung übernommen, neue Rezeptideen eingebracht und uns an den Einkochtagen jeweils ein feines Mittagessen gekocht. Daniel und Anita, die im ersten Jahr dabei waren, brauchten mehr Zeit für sich, daher nahmen sie sich eine Auszeit.

Das Früchtejahr 2018 bleibt kolossal in Erinnerung. Die Äste bogen sich unter dem Gewicht der vielen Früchte und die Garteneigentümer*innen waren dankbar, dass wir ihnen einen Teil ihrer grossen Ernte abnahmen. Gesammelt wurde in Basel, Hegenheim, Burgfelden, Laufen, Rodersdorf, Rothenfluh und Läfelfingen. Wie schon letztes Jahr wanderte in jeden Garten, in dem wir sammeln durften, ein gefülltes Einmachglas zurück.

Die Sammlerei war im zweiten Jahr sehr produktiv: in 4 Sessions (2017: 6) kochten wir 19 verschiedene Produkte ein und füllten diese in rund 700 Gläser (2017: rund 800) ab. Auf S. 5 lesen Sie die Sortimentsliste. Das Team ist eingespielt und bekommt Routine; dazu haben wir Verstärkung in der Küche erhalten – das sind wohl die Gründe für die hohe Produktivität.

Der Verkauf unserer gefüllten Gläser startete Ende September mit der Teilnahme am Markt für Mitarbeitende der Hoffmann-La Roche. Die Firma bietet jährlich eine Woche an mit Angeboten rund um Gesundheit und Ernährung. Dazu gehört auch ein Markt mit regionalen und saisonalen Produkten. Die Sammlerei wurde eingeladen, kostenlos am Markt teilzunehmen. Mitarbeitende kamen mit uns am hübschen Verkaufsstand ins Gespräch über die angebotenen Produkte sowie über die Themen Inklusion und No-Food-Waste.

Am 16. November feierten wir die Eröffnung des Verkaufs im Art Johann am Voltaplatz. Tolle Atmosphäre: im Laden war die Hurde zu bewundern, beladen mit den farbigen Einmachgläsern; die leckeren Sommer-Erinnerungen konnten auch gleich degustiert werden. Maria hatte Zopf gebacken – die beste «Unterlage» für unsere Produkte! Draussen vor dem Laden brannte ein Feuer, Marco servierte einen leckeren Punsch aus dem Kanonenofen und die Bar fand auf der Ladefläche des Autos Platz, das wir während der Saison benutzten. Stella Glitter verzauberte uns mit ihren schrägen und berührenden Songs.

Ein bunt gemischtes Publikum von Jung bis Alt kam zur Eröffnung. Mancher Gast hat schon mal für den Wintervorrat vorgesorgt oder gleich die Weihnachtsgeschenke eingekauft. Es brauchte zwei Verkaufsorte – einen drinnen und einen draussen. Fast alle Mitarbeitenden waren da und haben den Abend bereichert: alle haben irgendwo angepackt, viele Begegnungen erlebt und Gespräche mit den Gästen geführt.

Am 9. Dezember kehrten wir für einen Sonntagnachmittag in die Stadterle zurück, um uns für die schöne Gastfreundschaft zu revanchieren. Flurina kochte eine feine Kürbissuppe aus geretteten Kürbissen des Europaparks und so verbrachten wir am fröhlichen Verkaufsstand mit Degustation einen bauch- und herzerwärmenden Nachmittag mit den interessierten Bewohnenden. Anfang Januar 2019 waren dann alle Gläser restlos ausverkauft.

Dass wir das Projekt gerne weiterentwickeln würden, war nach dem ersten Pilot Anfang 2018 klar. Im Juli 2018 erhielten wir von Innovage Nordwestschweiz (www.innovage.ch) die Zusage, dass drei ihrer Mitglieder uns dabei unterstützen werden. Wir haben viel recherchiert und beraten. Mittlerweile steht ein Konzept für einen erweiterten Betrieb. Wir sind nun auf der Suche nach einer Dachorganisation, in welcher die Sammlerei integriert werden könnte. Erste Gespräche dazu haben mit der Stiftung Rheinleben und Mobile Basel stattgefunden.

Das Netzwerk der Sammlerei ist nochmals ein gutes Stück gewachsen. Auch dank dem unermüdlichen Einsatz von Sabine, die unsere Facebook-Seite betreute. Wir freuen uns über so viel positives Echo und Wertschätzung. Danke an alle Interessierten, die das Projekt in irgendeiner Form unterstützen. Danke auch dem ehrenamtlichen Vorstand sowie den rund 40 Vereinsmitgliedern. Wir bleiben mit Freude dran!



2 DIE STIMMEN DER MITARBEITENDEN

Was die Mitarbeitenden selbst zur Sammlerei sagen, finden Sie in den nächsten Abschnitten.

Die Sammlerei bedeutet für mich ...

Zusammensein mit tollen Leuten

Offen empfangen werden und willkommen sein: ich kann es manchmal nicht glauben, dass die verschiedenen Leute im Projekt, mich so freundlich aufnehmen, egal ob in den Gärten oder beim Einkochen

Gemeinsam Alltag gestalten und miteinander im Gespräch sein

Ein erfreuliches und wunderbares Experiment

Andere treffen und miteinander etwas tun

Arbeit ohne Zwang, dafür mit Sinn

Die Sammlerei bedeutet für mich Sinnvolles *tun* und nicht nur davon zu reden.

Ungezwungene Beschäftigung als Konfrontationstherapie gegen soziale Phobie

Gemeinsam miteinander etwas Gutes einkochen und verkaufen

Know-How lernen übers Einkochen. Erfahren, was man alles einkochen und

konservieren kann, die verschiedenen Methoden

Kreativität im Netzwerk mit verschiedensten Personen, die Bereitschaft haben,

ohne Entgelt mitzuwirken

Endlich wieder einmal auf den Bäumen, in der Natur sein

Das Resultat sehen meiner Arbeit: schöne gefüllte Gläser – das macht mich

zufrieden

Akzeptiert sein so wie ich bin

Gemeinsam statt Einsam

Mein Lowlight war ...

Infrastruktur für jede Session auf- und abbauen müssen

Dass wir *eine* Session nicht im Alten Zoll machen konnten, der «Umzug» war

logistisch sehr anstrengend

Zeitlich sind wir nicht sehr flexibel, weil wir kein «Dauerbetrieb» sind. Wenn

die Früchte nicht reif sind, gibt es zeitliche Verschieberei – anstrengend!

Arbeit bei extremer Sommerhitze

Blase am Finger (vom Rüsten oder Deckel der heißen Gläser zudrehen?)

Die gefüllten Gläser waren teilweise nicht genug sorgfältig geputzt

Wenn ich keine Antworten auf E-Mails an die Mitarbeitenden bekomme

Keins!

Mein Highlight war ...

Dass wir im Alten Zoll sein und arbeiten können

So viel verschiedene Menschen im Projekt und es passt!

Mitschwingen und kochen

Essen, juhui!

Freizeitgärten in Rodersdorf kennen lernen

Offenheit der Garteneigentümer*innen

Grillplausch im Schrebergarten

Hohe Verbindlichkeit und hohes Engagement der Mitarbeitenden

Die verschiedenen Gläser mit etwas Wunderbarem drin anzuschauen

Vertrauen lernen, dass mir vertraut wird

Von der vollen Fruchtekiste bis zur vollen Gläserkiste den ganzen Prozess

mitzugestalten und zu erleben

Hohe Produktivität mit weniger Sessions als letztes Jahr

Die schöne Schrift auf den Etiketten

Der Verkauf am Hoffmann-La Roche-Markt

Überrascht hat mich ...

Wie gesellig es war

So viele Gerüche und Geschmäcker

Die ganze Logistik, dass alles geklappt hat

Spontaneität, Ausdauer und gute Laune

Es braucht gar nicht so viel Kommunikation und läuft trotzdem rund

Obwohl wir ein Team von «alten» und «neuen» Mitarbeitenden waren, hat es gut funktioniert

Die grosse Menge der produzierten Produkte

3 AUSBLICK INS 2019

Die Winterpause der Natur nutzen wir, um das Projekt mit der Unterstützung von Innovage weiter zu entwickeln. Auch die Vernetzung mit anderen Organisationen aus dem sozio-ökologischen Bereich in Basel soll verstärkt werden: mit Urban Agriculture Basel, Basel Wandel, der Markthalle Basel und der IG Verwertvoll auf dem Predigerhof.

Die Mitarbeitenden haben entschieden: Im Sommer werden wir ein drittes Mal in Aktion treten – wir hoffen auf ein gutes und fruchtbares 2019! Was uns besonders freut: alle Mitarbeitenden machen weiter, ein ehemaliger Mitarbeiter ist wieder dabei und zwei neu Interessierte haben sich bei uns gemeldet.

Eine Anfrage von Radio-Locomotivo (Radio X) für ein Live-Interview und die Präsentation der Sammlerei an der Fachhochschule Nordwestschweiz stehen an. Ebenso ein Beitrag in der Zeitschrift «aufbruch».

2018: DAS SORTIMENT VON A – Z

Apfel Chutney – Die Äpfel stammen aus Lenas wunderbarem Garten in Rodersdorf. Der Chutney ist mit Chili, Zitrone, Ingwer, Kardamom und Zimt abgeschmeckt.

Apfelmus Gravensteiner – Saftige, dunkelrote Gravensteiner Äpfel geben diesem klassischen Apfelmus die wunderbare Farbe. Die Äpfel haben wir an einem strahlenden Septembertag in Laufen geerntet. Und jetzt rasch Äpler Makronen zubereiten und geniessen!

Apfelmus mit Ingwer – Das wärmende Apfelmus für die Winterzeit! Die Äpfel stammen aus Basel und Rodersdorf.

Birnenmus – Dunkel in der Farbe, bestechend im Geschmack ist die feine Variation von Apfelmus. Die Birnen stammen aus Läufelfingen, Rodersdorf und vom Tüllinger Hügel.

Birnschnitze – Blanchiert, sorgfältig ins Glas geschichtet und mit einem feinen Sud übergossen. Die Birnschnitze sind vielfältig einsetzbar: als Kompott, ins Müesli oder als Dessertelement.

Dunkle Beeren Konfitüre – Rote Maulbeeren, Johannis- und Cassisbeeren sind der Mix dieser aparten Konfitüre. Die Beeren haben wir in Basel, Hegenheim und im Appenzell gesammelt.

Gemischtes Gartengemüse, süss-sauer – Die farbigen Kürbis-, Gurken- und Patissonwürfel im Kontrast mit den schwarzen Senfkörnern sind hübsch anzusehen. Dazu ist das Basler Gemüse lecker und vielseitig: zu Raclette, Fondue oder ins Sandwich geklemmt oder ...

Kirschpflaumen, gelb und blau, Konfitüre – Eine aromatische Konfitüre aus blauen oder gelben Kirschpflaumen. Gepflückt haben wir sie in einem Vorgarten im St. Johann und im nahen Elsass in einer verwilderten Hecke. Dort waren die Bäume wohl vor Jahren einmal Teil eines Obstgartens.

Kornelkirschen Konfitüre – Unser Liebling und schon fast unser Markenzeichen! Die Kornelkirsche ist ein spezielles Früchtchen und eine wahre Vitamin C-Bombe, die beim Einmachen viel Arbeit verlangt, weil um den Kern wenig Fruchtfleisch sitzt. Wir empfehlen einen Schlrirk davon über Vanille-Eis oder zu Käse. Die Kornelkirschen stammen aus Basel und Läuelfingen.

Kürbis Chutney – Dieser sonnengelbe Kerl übersteht mit Ihnen alle grau-kalt-nassen Wintertage und wärmt Ihr Herz. Die Kürbisse wurden in Basel und am Neuenburgersee gezogen.

Mirabellen, süss-sauer – Mirabellen gab es diesen Sommer in Hülle und Fülle. Süss-sauer eingemacht passen sie ausgezeichnet zu Wild oder zu Käse. Gesammelt haben wir sie in Basel, Hegenheim und Rothenfluh. Vorsicht: die Früchte sind nicht entsteint.

Mirabellen Kompott mit Kardamom – Minu vom Alten Zoll meint, dass das Kompott, kombiniert mit dem Kaffee-Aroma eines klassischen Tiramisù eine interessante Sache wäre. Stimmt: Arabischer Kaffee wird mit Kardamom gewürzt. Also einfach Ausprobieren!

Mirabellen Kompott mit Vanille – Das Kompott hat ein feines Vanillearoma und eignet sich wunderbar für Dessertkreationen.

Mirabellen Konfitüre – Konfitüre wie aus Grossmutterns Zeiten – fabelhaft!

Trauben Gelée – Aus feinsten Chasselas-Trauben, gehegt und gepflegt von Monica in ihrem wunderschönen Garten. Empfehlenswert auch zu Käse!

Zucchetti, süss-sauer – Freundliche Begleiter zu Raclette, Fondue oder einfach ins selbstgemachte Sandwich klemmen. Die Zucchettiwürfel kommen bissfest und fröhlich daher und stammen aus Gärten in und um Basel.

Zwetschgen Chutney – Der dunkelrote Zwetschgen Chutney gefällt uns sehr. In der Schärfe eher zurückhaltend, aber delikater gewürzt. Die Zwetschgen haben wir in Basel und Rodersdorf geerntet.

Zwetschgen Konfitüre – Es ist jedesmal ein kleines Wunder, wenn sich beim Kochen die blaue Haut und das goldgelbe Fruchtfleisch in die intensiv dunkelrote Konfitüre verwandeln. Sehr fruchtig und nur leicht gezuckert.

Zwetschgen, süss-sauer – Wunderbare Begleiter zu einem saftigen Braten oder zu Wild. Während drei Tagen in einem Sud aus Rotweinessig, Zitrone, Ingwer, Zimt und Nelken eingelegt, werden sie anschliessend heiss abgefüllt. Vorsicht: die Früchte sind nicht entsteint.

4 WIR DANKEN FÜR KÖPFE, HÄNDE UND HERZEN!

Mitarbeitende

Etienne Burdevet
Alessandro Durigan
Katherina Kapp
Madelon de Maa
Flurina Manz
Maria Meier
Stephanie Nabholz
Monica Nobel
Martin*
Elisabeth Schweizer
Monika Spielmann
Nina Zwissler

*Nur Vorname: von den Mitarbeitenden
so erwünscht

Koordination

Katherina Kapp
Flurina Manz
Stephanie Nabholz
Monica Nobel

L'ange gardien

Mathieu Morin

Helfende Hände

Donia Aarab
Alberto Bevilacqua
Elena Gerosa
Nikola Jevremovic
Nina Kapp
Marielouise Nabholz
Dejan Nikolic
Andreas Reinert
Ursina von Albertini
Rosa aus Wien
Marieke aus Amsterdam

DANKE FÜR EURE SPENDEN!

Katherina Kapp
Christoph Lüthy
Flurina Manz
Heidi Marti
Kristin Metzner
Beat Müller
Ramona Schmucki
Nina und Daniel Schweighauser

**Alle Garteneigentümer*innen,
die uns im Jahr 2018 unterstützt haben.**

Giving us Kitchen and Home

Roger Malzacher
Minu Rudin

Art Johann

Hildegard Moser
Marco Duschletta

Love and Rock'n'Roll

Stella Glitter

Social Media und Textredaktion

Sabine Rempert

Photographie

Hans-Jörg Walter
Stephanie Nabholz

Buchhaltung

Alessandro Durigan

Website

Greg Van Lier

Beratung

Sepp Jäggi
Hannes Pfenninger
Bruno Suri

Finanzielle Unterstützung

Hansjörg Rovira-Stiftung
Margarethe Meyer-Stiftung
Fritz Böhner-Stiftung

Idee und Konzept

Stephanie Nabholz

Impressum

Herausgeber Verein Die Sammlerei
Präsident Daniel Grollimund
Aktuar Etienne Burdevet
Kasse Stephanie Nabholz
Buchhaltung Alessandro Durigan

Revisorin Annina Zimmermann

Text und Titelphoto Jahresbericht
Photographie

Stephanie Nabholz
Dorothee Hauser

Den Jahresabschluss und den Revisionsbericht bestellen Sie bei Interesse hier:
Verein Die Sammlerei
+41 76 813 17 16
info@diesammlerei.ch
www.diesammlerei.ch
facebook.com/diesammlerei/