

Steinfurter Obstretter stehen für Ernteeinsätze und Verarbeitung von Früchten bereit

Zu wertvoll für die Tonne

Von Dirk Drunkenmölle

STEINFURT. Ok, an der Rollenverteilung und daran, dass typischerweise die Männer die Leitern hochkraxeln und die Frauen in den Kochtöpfen rühren, müssen und wollen sie noch arbeiten. Was aber ihr bürgerschaftliches Engagement und ihren Gemeinsinn angeht, da sind die Steinfurter Obstretter schon ganz weit vorne in ihrem Bemühen, die Welt vor Ort ein bisschen nachhaltiger, gerechter und vor allem lebenswerter zu machen.

Drei Jahre gibt es diese ortsteilübergreifende Initiative mittlerweile. Gut 40 Frauen und Männer haben sich der Gruppe und ihrem Denken und Handeln angeschlossen, Obst und Gemüse, das von Gartenbesitzern nicht mehr geerntet oder verarbeitet werden kann, zu verwerten, bevor es möglicherweise verfault in der Biotonne entsorgt werden muss. „Mit Erfolg“, wie Andrea Jäger, Quartiersmanagerin im Nachbarschaftshaus Michael, erklärt. Sie hatte die Idee vorangebracht und mit dem Caritasverband einen Fürsprecher und Unterstützer gefunden, die Sache in den Stiel zu stoßen.

Sowohl mit der Familienbildungsstätte als auch dem Verein „WieWollenWirLeben?“ waren schnell weitere Mitstreiter gefunden. Und aus der zunächst losen Kooperation ist das Projekt organisatorisch und strukturell im vergangenen Jahr neu aufgestellt und beschlossen worden, die Arbeit unter dem Dach von „WieWollenWirLeben“ selbstständig fortzusetzen. „Das ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie man Zusammenarbeit auf einen höheren Level bringt und damit weiterkommt“, fügt FBS-Leiter Jan-Philipp Zimmermann an.

Und das hat sich bereits ausgezahlt. Denn als gemeinnütziger Verein kann „WieWollenWirLeben?“ nicht nur Spenden sammeln, sondern auch öffentliche Förderung bekommen. Beim Leader-Projekt Steinfurter Land ist das schon einmal gelungen. Vereinsvorsitzender Uli Ahlke berichtet von 1230 Euro, die die Obstretter aus Mitteln des Fonds für Kleinprojekte erhalten haben. 58 Anträge waren ge-



Sowohl Obst als auch Gemüse, das Obstwiesen- und Gartenbesitzer nicht verwerten können, werden von den Frauen in der Küche der Familienbildungsstätte frisch verarbeitet und gegen Spenden abgegeben.

Foto: Drunkenmölle

stellt, nur 20 befürwortet worden. „Wir sind dabei“, freut sich Ahlke über die Anerkennung und den Zuschuss.

Zurzeit stehen die Obstretter wieder für Ernteeinsätze bereit. „Wir sind darauf angewiesen, dass sich die Menschen bei uns melden“, hofft Christine Thamm, die die

Termine und Helfer koordiniert, dass Obstrettung in Steinfurt noch bekannter wird. Es sind überwiegend ältere Menschen, die bislang Kontakt zu der Initiative aufgenommen haben, weil sie mit der Ernte überfordert sind oder aus anderen Gründen nicht mehr selbst Kirschen, Äpfel, Birnen, Beeren und das, was sonst noch alles im Garten wächst und reift, verbrauchen können. Wer seine Früchte abgeben möchte, kann einfach telefonisch oder per E-Mail einen Termin vereinbaren. „Wir kommen dann nicht einfach so. Wir kündigen uns natürlich an, bringen Leitern, Körbe und alles, was wir brauchen, mit“, erklärt Thamm.

Im Keller der FBS wird die Ernte gelagert und anschließend in der FBS-Küche von Anne Cleff und ihrer munteren Kochgruppe zu Säften, Konfitüren, Gelees, Chutneys, Essig oder Likören verarbeitet. Ganz nebenbei sind fast 40 Rezepte zusammengetragen, ausprobiert und für Interessierte aufgeschrieben worden. Auch Tipps zur Verarbeitung und zum Anbau von Obst werden gerne weitergegeben. Die Dankbarkeit ist groß, dass die FBS ihre Küche und Lagerräume zur Verfügung stellt.



Die Ernte, das Kochen und Einmachen sind aber nicht alles, was die Arbeit der Obstretter ausmacht. Gemeinschaft und Austausch, nicht nur untereinander, sondern auch mit den Spendern, wird von ihnen ge-

Die Produkte werden übrigens gegen eine Spende abgegeben. Sie sind in der FBS, im Eine-Welt-Laden im Evangelischen Gemeindezentrum in Burgsteinfurt, im Unverpackt-Laden „Hülle+Fülle“ im Wippert, im Nachbarschaftshaus Michael und auf allen Märkten und Festen in Steinfurt erhältlich. Die Einnahmen fließen wieder zurück in das Projekt. Unter anderem wird auch die Tafel mit Obstretter-Produkten bedient.

Vorgenommen haben sich die Steinfurter Obstretter für die Zukunft und nach Corona, verstärkt Schulen, Kitas und soziale Einrichtungen für ihre Ideen zu begeistern. Zunächst ist aber Erntezeit. Die Obstretter warten auf Meldungen, wo sie ernten können – und egal, ob den Job nun Männer oder Frauen machen. Gemeinschaft zählt.

■ Kontakt und weitere Informationen zu den Steinfurter Obstrettern online oder über die Familienbildungsstätte Steinfurt, Elisabeth Höffker, Schulstraße 3, Telefon 0 25 52/93 55-0, E-Mail info@fbs-steinfurt.de. | fbs-steinfurt.de



Mit ihren Rezepten verleihen die Obstretterinnen den Produkten eine ganz besondere Note.

»Ich habe hier Menschen kennengelernt, die ich woanders wahrscheinlich nie getroffen hätte.«

Christine Thamm

pflügt und ist ihnen unheimlich wichtig. Alter, Geschlecht, Nationalität, Religion spielen keine Rolle. „Ich habe hier Menschen kennengelernt, die ich woanders wahrscheinlich nicht getroffen hätte“, betont Christine Thamm, dass das ganze Projekt von Anfang an auch interkulturelle, integrative und generationsübergreifende Aspekte verfolgt hat. Die Gruppe ergänzt: „Wer mitmachen will, muss nicht Vereinsmitglied sein.“