



Biebern Sie mit! - Initiative Nachhaltiges Gleiberges Land

Als Initiative von Menschen unserer Gemeinde und aus dem Umland setzen wir uns für ein nachhaltiges und ökologisch orientiertes Leben in unserer Region ein. Und wir möchten auch Sie mit unseren regelmäßig erscheinenden Tipps ermutigen, Ihre Gewohnheiten im eigenen Tempo in alltagstauglichen und praktischen kleinen Schritten nachhaltig zu verändern.

Da war doch mal im Einmachglas

Wenn wir Nachhaltigkeit leben wollen, sollte uns klar sein, dass dies mit der Nutzung der Natur auf Engste verknüpft ist. Dabei kommt es entscheidend darauf an, wann, auf welche Weise sowie in welcher Menge wir die Ressourcen nutzen und woher die Produkte stammen. Beim Einkauf fehlt uns oft das Wissen dazu und ob gerade Erntezeit ist. Durch unsere Jahreszeiten gibt es schwankende Versorgungsmöglichkeiten von heimischem Obst und Gemüse. Erdbeeren als Weihnachtsdessert, Heidelbeeren im Januar und Tomaten im März sind die himmelschreienden Auswüchse einer Gesellschaft, in der alles zu jeder Zeit vorhanden und machbar sein soll.

Wir können auch anders: Momentan sind wir mitten in der Erntezeit – und diese sollten wir nutzen für unsere Versorgung auch außerhalb dieser Monate.

Vielleicht ist eine Rückbesinnung auf **das gute Eingemachte** nicht die schlechteste Strategie, Selbstgepflücktes von vor Ort bis zur nächsten Ernte zu konservieren. Hiermit können wir lange Transportwege, energieaufwändige Frischhaltetechniken und chemisch-technische Konservierung von Frischobst und Gemüse umgehen. Selbst wenn nicht alles in unserem eigenen Garten wächst, kann der Kauf von saisonalen Früchten und deren Verarbeitung zur Versorgung in anderen Jahreszeiten ein neues Gefühl von Verantwortungsbewusstsein und Sinn geben, außerdem viel Freude und Zufriedenheit bereiten. So kann z.B. herabgefallenes Obst wunderbar zu diversem Mus eingekocht werden. Über das Jahr gesammelte Twist-Off-Schraubgläser eignen sich hervorragend, um darin Zwetschgen, Birnen, Äpfel und Pfirsiche als Kompott zu konservieren. Natürlich gibt es noch unzählige andere Möglichkeiten, die Früchte des Sommers und Herbstes für den Winter und das Frühjahr aufzubewahren: Einfrieren, Einlagern von Gemüse in einer Miete Lagern von Äpfeln und Kartoffeln in Stiegen, milchsaures Fermentieren etc.

Saisonales Obst und Gemüse gibt es in **Hofläden**, durch **Bio-Gemüsekisten**, die vom Hof zu Ihnen nach Hause geliefert werden oder die Mitgliedschaft in einer **Solawi** (Solidarische Landwirtschaft).

Wenn wir uns über Erntezeiten nicht sicher sind, gibt uns z.B. die **App GrünZeit** der Verbraucherzentrale bunte Auskunft oder im Internet diverse hübsche Erntekalender zum Herunterladen (z.B. unter <https://www.glaeserundflaschen.de/Wissenswertes/Saisonkalender-fuer-Einkocher.html>).

Wünschen Sie sich einen Tipp zu einem bestimmten Thema? Wir recherchieren gerne für Sie. Oder möchten Sie in unserer Initiative mitmachen? Wir freuen uns sehr darüber! Infos

und Ideen auch auf unserer Homepage **biebern-sie-mit.de** oder in unserer **Facebook-Gruppe**, Kontakt unter **biebern-sie-mit@posteo.de**.