

DIE SAMMLEREI 2020

Die Sammlerei gibt es seit 2017. Im Projekt arbeiten Menschen mit seelischen Wunden selbstbestimmt und freiwillig – für Inklusion und gegen Food-Waste!

2020 hat die Sammlerei den Basler Preis für sozialen Zusammenhalt gewonnen!

Der Verkaufserlös unserer Produkte geht als symbolischer Beitrag an alle Mitarbeitenden.

Alle Früchte und Gemüse stammen aus Basler und Baselbieter Gärten und sind nicht gespritzt. Ein Bio-Label können wir nicht vergeben, weil die Gärten nicht zertifiziert sind.

Wir ernten, rüsten und kochen von Hand – mit Herz, Sorgfalt und viel Zeit. Im Sommer und Herbst 2020 haben wir eine Tonne Früchte und Gemüse verarbeitet und 2'400 Gläser mit 42 verschiedenen Produkten sowie 100 Flaschen mit Saft gefüllt.

Unsere Produkte sind naturbelassen. Wir verwenden vergleichsweise kleine Mengen an biologischem Rohrzucker und selten Pektin. Weitere Zutaten wie Zitronen, Essig, Wein und Gewürze sind mehrheitlich aus kontrolliertem Bio-Anbau.

Nach dem Öffnen die Produkte kühl aufbewahren und zügig aufbrauchen! Sind Sie mit einem Produkt nicht zufrieden? Sie erhalten kostenlosen Ersatz.

Leere Gläser können zurückgebracht werden. Deckel nehmen wir nicht zurück, da wir jeweils Neue verwenden.



DAS SORTIMENT VON A–Z

Äpfel

- *Chutney von der Berner Rose* – Schöne Farbe und fein gewürzt. Das kleine rötliche Kerlchen bringt Sie wärmend durch den kalten Winter. Die Berner Rosen stammen aus Muttenz.
- *Mus von der Berner Rose* – Leicht rötlich ist es das schönste Apfelmus überhaupt!
- *Mus vom Gravensteiner* – Saftige Gravensteiner Äpfel geben diesem Apfelmus den fruchtigen Geschmack. Die Äpfel stammen aus dem Hegenheimerquartier und aus Lausen. Und jetzt rasch Äpler Makronen zubereiten und geniessen!
- *Mus vom Klarapfel* – Herrliche Farbe und ein frisches Aroma mit feiner Säure. Apfelmus vom Feinsten! Die Klaräpfel sind in Riehen und im Kanton Solothurn gediehen.
- *Mus gemischt* – Aus einer schönen Mischung von Goldparmänen, James Grieve- und Glockenäpfeln. Die Äpfel stammen aus einem paradiesischen Garten in Breitenbach.
- *Schnitze Surprise* – Ehrlich gesagt wissen wir nicht mehr, in welchen Gläsern nun Zitronengras oder Zimt oder Ingwer die hübschen Schnitze aromatisieren. Lassen sie sich überraschen und geniessen Sie von Herzen!

Apfel-Birne-Quitten Saft – Was tun mit den überschüssigen Äpfeln, Birnen und Quitten? Mosten! Pasteurisiert und in schöne Glasflaschen gefüllt ist das spezifische Aroma der drei Sorten fein ausbalanciert. Im Elsass gemostet bei Familie Linder – ein tolles Erlebnis!

Wilder Apfel-Holunder – Äpfel aus Lausen und Holunder aus Basel mit Portwein verfeinert; angenehm in der Schärfe und passend zu Rotkraut, gegarten Äpfeln, Birnen und Wild. Die kulinarische Wiedervereinigung von Stadt und Land!

Birnen

- *Mus* – Fein und zart ist das Birnenmus. Eine elegante Variante vom Apfelmus. Die Birnen haben wir in Läufelfingen, Münchenstein und Rodersdorf geerntet.
- *Halbe* – Ob zu Süßem oder Salzigem: Sie munden immer. Wir mögen das kleine Birnengesichtchen, das aus dem Glas herauschaut. Finden Sie es?

Brombeer Aronia Konfitüre – «Autsch» ruft es aus der Brombeerhecke. Eine mühselige Ernte und trotzdem hatten wir viel Spass dabei. Da ist sie nun, die klassische Konfitüre mit einem Touch von Aroniabeeren, auch Apfelbeeren genannt: Basel meets Laufental, denn die Beeren stammen aus den beiden Halbkantonen.

Feigensenf – Wir sind freudig überrascht: Der Senf hat eine willkommene Schärfe und die Feigen grüssen herzlich aus dem Glas. Danke, Francis und Roland, für die wunderbaren Früchte von der Burgfelder-Grenze und aus Allschwil.

Felsenbirnen Konfitüre – Die dunkelblauen Beeren (nicht Birnen!) sind Botanik-Interessierten bekannt. Die Schattierungen der Beeren von hellem Rot bis dunklem Blau im Sommer sind wundervoll anzusehen. Sie stammen aus dem Waldenburgertal.

Himbeer Konfitüre – Himmlisch, himmlisch, himmlisch! Mehr Worte braucht es nicht. Die Himbeeren haben wir in Therwil gepflückt. Danke, Hansruedi!

Kirschen

- **Beschwipste** – Eingelegt in Dittinger Bio-Kirsch dienen sie für wunderbare Kuchen oder Desserts – oder Sie machen ganz einfach Ihre eigenen Mon-Chéris: feine Schokolade schmelzen und die Kirschen am kurzen Stiel haltend hinein tunken. Die Kirschen mit Kern haben wir im artenreichen Obstgarten von Raphael in Wahlen und von einem hundertjährigen Kirschbaum in Günsberg gepflückt.
- **Gelee** – Königin der Nacht? Wir freuen uns riesig über diese duftende Schönheit. Wenn Sie das Gelee auf einem silbernen Löffel ins Licht halten, dann wird es zu einem Rubin. Die Kirschen stammen aus dem Laufental.
- **Kompott** – Die Kirschen mit Kern liegen in einem leckeren Sud und mit der Zeit entwickelt der Kern ein zartes Mandelaroma.

Kornelkirschen Konfitüre – Unser Markenzeichen! Die Kornelkirsche ist eine wahre Vitamin C-Spenderin. Sie geizt mit ihrem Fruchtfleisch, das satt um den länglichen Kern sitzt. Wir empfehlen die Konfitüre auf dunklem Brot, zu Käse oder einen Tupper davon auf Vanille-Eis. Die Kornelkirschen haben wir in Basel und Läufelfingen geerntet.

Mirabellen Konfitüre – Mit ihrem hübschen Gelb ist sie willkommen auf einem winterlichen Frühstückstisch. Oder im Quark, Nature-Joghurt oder Müesli? Die Mirabellen stammen aus dem Laufental.

Nüsse, schwarze – Vor dem Johannistag geerntet, werden die grünen Baumnüsse in einer aufwändigen Prozedur zu glänzend schwarzen Kugeln. In dünne Scheiben geschnitten eine seltene, delikate und süss-bittere Beilage zu Braten, Käse oder zu einem Dessert. Hanspeter mag sie am liebsten zu Käse, Franziska empfiehlt sie auf Baumnuss-Ricotta-Ravioli. Die Nüsse sind in Liestal herangewachsen.

Pflaumen

- **Konfitüre** – Eine aromatische Konfitüre mit fruchtiger Säure. Gepflückt haben wir die Pflaumen (Kirsch- und Blutpflaumen) in Basel, Allschwil und Muttenz. Und Simon hat uns welche aus Rodersdorf geschenkt – danke!
- **Kompott** – Köstliches Kompott aus ganzen Kirschkirschen (Kern!) mit einem feinen Aroma von Mandeln. Bei Bedarf Nachsüssen, denn wir haben es wild-säuerlich belassen. Die Früchte stammen aus Basel, Allschwil und Muttenz.
- **Mus** – Ehrlich und geradeheraus: Das samtene Pflaumenmus hat ein Zimt/Vanille-Aroma und lässt sich wunderbar kombinieren: ab ins Nature-Joghurt, zu feinem Käse, zu einer Rösti oder zu Äplern Makronen. Weitere Varianten finden Sie am besten selbst heraus!

Quitten

- **Chutney** – Aus intensiv duftenden Quitten und passenden Gewürzen zauberten wir dieses Highlight. Zum pur Geniessen oder als Begleiter zu einem feinen indischen Essen. Die Quitten stammen aus Bottmingen, Frenken- und Rodersdorf.
- **Gelee** – Sie ist formidabel und rundherum eine Freude – die schöne Quitte. Wir könnten stundenlang ins Gelee-Glas schauen und von Zeit zu Zeit daraus löffeln.
- **Mus** – Die herbere Alternative zu Apfelmus! Lecker und überraschend – uns gefällt's! Einfach zu allem, wozu auch Apfelmus schmeckt. Oder solo – auch wunderbar. Die Quitten haben wir geerntet in Bottmingen, Frenken- und Rodersdorf sowie in der Franche-Comté.
- **Schnitze** – Inspiration für den nächsten Dessertzauber? Oder doch zu Wild? Auch empfehlenswert zu Käse! Egal wie, uns schmecken sie sehr gut.

Reine-Claude

- **Coulis au Miel** – Mit Lindenblütenhonig verfeinert macht dieses Coulis gute Figur auf dem Dessert-Teller. Die schönen Pflaumen haben wir im Laufental geerntet.
- **Konfitüre** – Sie ist die Königin unter den Pflaumen und hat zahlreiche Namen: Reneklode, Ringelotte und im Badischen auch Ringlo genannt. Die Früchte stammen aus dem Laufental.

Sauerkirschen Kompott – Wie hübsch waren die leuchtend roten Sauerkirschen anzusehen im Kontrast zum blauen Himmel im jurassischen La Vaux bei Eva und Markus. Ein Kompott, das nichts zu wünschen übrig lässt genauso wie der handgemachte Käse von Eva (Geheimtipp: fermelavaux.ch)

Trauben Gelee – Geerntet von einem uralten Rebstock in Muttenz haben diese Trauben ein wundervolles Aroma, das an einen fernen Blütenduft erinnert. Das Gelee besticht nicht nur im Aroma, sondern hat auch eine fantastische Farbe: deep dark purple.

Zierapfel Kompott – Wir empfehlen die Äpfelchen im würzigen Sud zu Braten und Wild oder zu einem Käseplättli. Geerntet wurden sie in einem Wundergarten in Breitenbach.

Zucchetti süss-sauer – Sie sind aromatische Begleiter zu Raclette und Fondue oder geben dem Sandwich Pfiff. Die Zucchetti-Würfel mit Curry-Aroma kommen bissfest und fröhlich daher und stammen vom Bruderholz.

Zwetschgen

- **Chutney** – Ein herrliches Chutney mit angenehmer Schärfe und von intensiver Farbe. Als treuer Begleiter zu Braten, Wild und Eintöpfen ist es im Winter immer willkommen. Die saftigen Zwetschgen sind am Tüllinger Hügel und in Muttenz gewachsen.
- **Kompott** – Zwetschgenhälften in feinem Sud mit Portwein und einem Hauch von Zimt verfeinert. Ideal für ein herzerwärmendes Winterdessert. Die Zwetschgen haben wir in Raphaels tollem Obstgarten in Wahlen geerntet.
- **Konfitüre** – Es ist 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. Die Zwetschgen haben wir in Dornach, Muttenz und am Tüllinger Hügel geerntet.
- **Süss-sauer** – Wunderbare Begleiter zu einem saftigen Braten, zu Wild oder zu Käse. Während drei Tagen in einem Sud aus Rotweinessig, Zitrone, Zimt und Nelken eingelegt werden sie zum Schluss heiss abgefüllt. *Vorsicht:* die Früchte sind nicht entsteint.
- **Gedörrte** – Holt sie euch schnell, bevor Jonas alle aufgekauft hat. Er sagt, sie schmecken wie bei Grossmutter: Fantastisch! Pure Zwetschgen ohne Beigabe ausser Luft.

