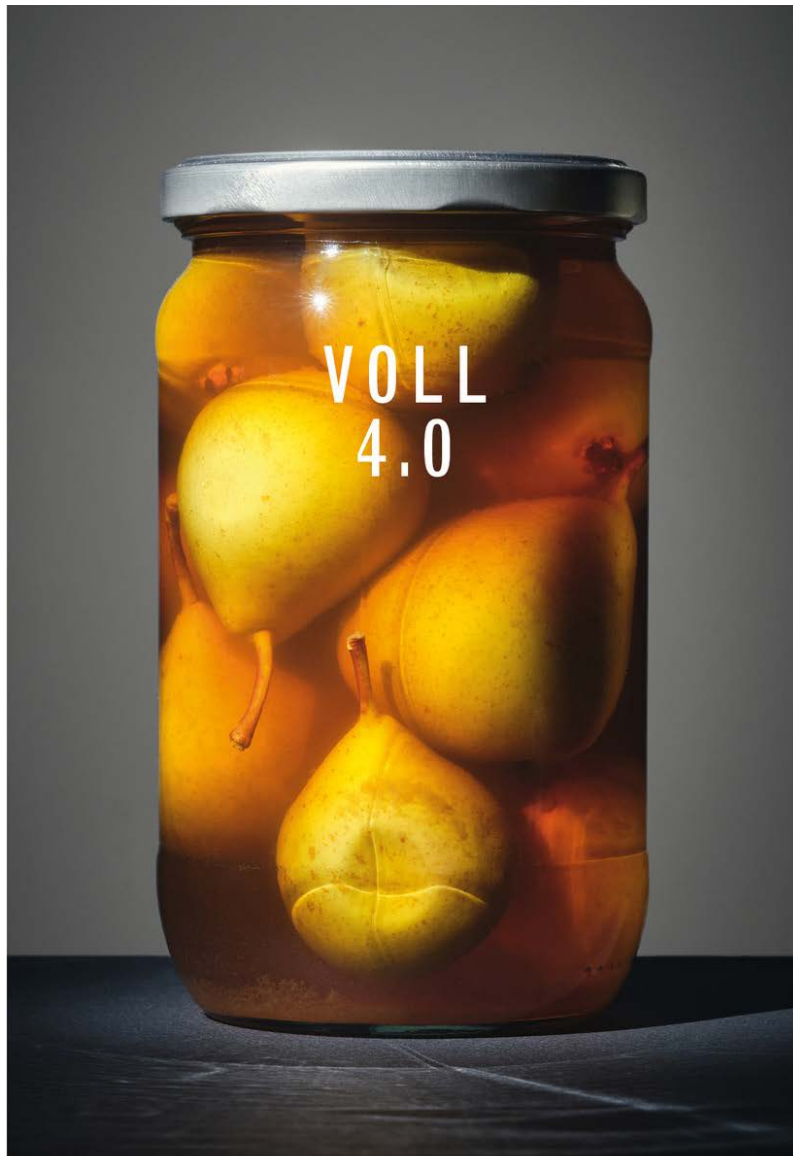


# DIE SAMMLEREI

Jahresbericht 2020



Verein DIE SAMMLEREI Basel

## 1 – DIE SAMMLEREI 2020 – EIN RÜCKBLICK

Eins ist sicher: im Jahr 2020 hat die Sammlerei einen grossen Sprung vollführt. Wir durften in die Küche des Schillingrains in Liestal zügeln, haben rund 1 Tonne Früchte geerntet, verwertet und in 2300 Gläser und 100 Flaschen eingefüllt. Auch dieses Jahr haben die Mitarbeitenden ihre Produkte als Naturleistung zum Eigenverzehr und als Geschenke verwendet, der Rest wurde an der Verkaufseröffnung im Klybeck-Areal und danach in verschiedenen Läden in Basel und Dornach verkauft.

Aber nun alles schön der Reihe nach: Auf der Suche nach einer neuen Küche lernten wir Daniel, Gastroleiter vom Erlenhof kennen, der sogleich von der Sammlerei begeistert war und uns einlud, die Küche im Schillingsrain zu benützen.

Im Frühling 2020 haben wir die neue Saison vorbereitet, unser Material nach Liestal gezügelt und konnten bei einem Treffen die bestens ausgestattete Küche kennenlernen. Endlich ein Steamer, der zuverlässig hunderte Gläser sterilisiert und uns mit seinem lauten Brummen jeweils anzeigt, wann die Gläser fürs Einfüllen bereit sind!

Daniel hat uns Mitte Juni eine informative Einführung in die hygienischen Voraussetzungen in der Küche gegeben und bei schönem Wetter hat sich die Gruppe nach der Winterpause wieder zusammengefunden. Mit neuen Gesichtern: Yolanda ab Saisonbeginn, Lisa, Franziska und Mandy ab Mitte Saison als Mitarbeitende; Julian und Anna, die das Fahren des Bus übernommen haben und beim Ernten mitgeholfen haben; Yvonne und Beate, die fest zum Küchenteam gehören und beim Einkochen für frischen Wind gesorgt haben.

Mit zwei Obstgartenbesitzer haben wir feste Kooperationen eingehen können: Im Obstgarten von Raphael in Wahlen und im Klostergarten Dornach haben wir regelmässig geerntet. Raphael hat übrigens die Plattform [www.meinobstgarten.ch](http://www.meinobstgarten.ch) ins Leben gerufen, wo man sehen kann, welche Hochstamm-Bäume auf Bauernhöfen in der Region Basel von der Bevölkerung geerntet werden können.

Wir hatten beim Ernten Wetterglück, manchmal war es gar heiss und die Ernte war gut und reich. Los ging es bereits Mitte Juni mit Felsenbirnen im Waldenburgertal. Weiter ging es mit einem hundertjährigen Kirschbaum am Jura-Südfuss, die wohl weiteste Reise der Sammlerei bis jetzt, um zum Ernten zu fahren. Die weiteren Stationen unseres Ernteteams, das verschiedene Erntegut und die daraus entstandenen Produkte entnimmt ihr der Sortimentsliste weiter unten.

Anfang Juli bekamen wir Besuch aus Vilnius, Litauen: Eugenijus, Photograph und Künstler, erzählte uns von seinem Projekt Grain of Soil, welches Urban Agriculture-Projekte in Vilnius und Basel vergleicht. Hier gibt's weitere Informationen zum Projekt: <https://www.facebook.com/pg/grainofsoil/posts/>. Eugenijus verbrachte einen Einkoch-Sonntag mit uns und hat eindruckliche Photos gemacht, welche diesen Jahresbericht bereichern.



© Eugenijus Barzdžius

Am 27. August haben wir den Basler Preis für sozialen Zusammenhalt erhalten. Diese Anerkennung hat der Sammlerei und uns allen Schub gegeben. Die Übergabe fand coronabedingt im kleinen Rahmen im Garten der CMS an der St. Albanvorstadt statt. Anschliessend haben wir zusammen mit langjährigen Unterstützer\*innen gefeiert: Mit dem Rhytaxi gings flussaufwärts und danach zu einem grandiosen Zvieri-Apéro in den Rostigen Anker. Ein Tag, der uns mit Freude und einer gesunden Portion Stolz erfüllte!

Anfang September haben wir die Mitgliederversammlung mit einer Führung von Etienne durch die Räumlichkeiten im Schillingsrain durchgeführt. Der Vorstand erhielt tatkräftige Verstärkung mit Anna Arquint, Carmen Cueni und Yvonne Hummel, die alle drei mitanpacken in der Sammlerei. Beim anschliessenden Apéro öffneten wir die ersten Produkte aus der Saison 2020, die den Mitgliedern offensichtlich gut schmeckten. Danke dem Erlenhof-Team für das schöne Herrichten und Betreuen des Apéro!

Anfang Oktober haben wir nach 6 Sessions die Ernte- und Einkochsaison abgeschlossen. Mit einem Überschuss an Äpfeln, Birnen und Quitten fuhren wir ins nahe Elsass, da wir dort einen Familienbetrieb gefunden hatten, der den Saft noch in Glasflaschen abfüllt. Ein tolles Erlebnis war es, in der Kühle der Nacht auf den eigenen Saft zu warten und dann die noch heissen Flaschen mit dicken Handschuhen aus der Abfüllmaschine zu nehmen. Mit 100 Flaschen delikatem Saft sind wir danach bruchsfest nach Basel gefahren.

Der Slow-Food-Markt in der Markthalle im November, an dem wir gerne teilgenommen hätten, wurde aufgrund der aktuellen Pandemie leider abgesagt.

Für die Eröffnung haben wir uns viele Gedanken gemacht: auf das zuerst geplante Fest mit Degustation und Konzert mit dem Stella Glitter Trio im Humbug Club mussten wir verzichten, weil es mit den Auflagen des BAG nur unerfreulich und kompliziert umzusetzen gewesen wäre.

Kurzentschlossen planten wir einen Verkaufstag am 5. Dezember mit Live-Musik im Raum von Pelati Delicati (Andrea Bettini und Basso Salerno) auf dem Klybeck Areal.

Martina Kausch und Erminia Mossi, Architektinnen, liessen sich begeistern und haben mit Bravour eine Installation entwickelt und gebaut, welche den vollen Gläsern der Sammlerei eine fantastische, begehbare Bühne bot: The Circle of Glasses. Die musikalischen Beiträge kamen von Andrea Bettini, Basso Salerno, Heidi Gürtler und Stella Glitter – wie schön, dass wir endlich mal wieder Musik in einem öffentlichen Raum hören durften. Das Publikum war zahlreich und interessiert. Danke an alle Besucher\*innen und Unterstützer\*innen, Dodo Hauser für die Photos, Tilla Künzli von Stiellos für die Blumen und an den Verein unterdessen für die Unterstützung!



© Cécile Hummel



© Dorothee Hauser

Einen zweiten Verkaufsanlass konnten wir im schönen Hof eines Altstadtbaus in der St. Albanvorstadt anbieten. Zahlreiche Menschen freuten sich an der herzerwärmenden Stimmung im Hof und besorgten ihre Wintervorräte und Weihnachtsgeschenke.

Bei Schnee und kalten Temperaturen haben wir auf dem Markt des Rütimyerplatz unsere Gläser feilgeboten. Ein kleiner, feiner Markt mit schönen Begegnungen!

Auch heuer haben verschiedene Läden, die Gläser der Sammlerei verkauft: in Basel waren es Art Johann, Foodyblutt, Lokal und Saison 5 und in Dornach der Klosterladen. Gleich Ende Jahr meldeten sich auch neue Verkaufslöokale, die ein Interesse für den Verkauf im kommenden Jahr anmeldeten.

Grosser Dank an Daniel, Heidi, Leslie und Biba sowie den Mitarbeitenden im Schillingsrain für eure grosszügige Unterstützung rund um den Küchenbetrieb der Sammlerei! Wir haben ein Riesenglück, dass wir bei euch zu Gast sein dürfen ☺.

Und vielen herzlichen Dank euch allen, die ihr die Sammlerei und ihre abenteuerliche Reise in irgendeiner Form unterstützt!

## 2 – 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 Äppler 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 eine 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 den Gärten von Rösli Müller selig, Fenö Schmutz und Nicole im Waldenburgerthal.

**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 Tupfer davon auf Vanille-Eis. Die Kornelkirschen haben wir in Basel und Läuelfingen 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 wunderbar 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 Äpller Makronen. Weitere Varianten finden Sie am besten selbst heraus!

### **Quitten**

- **Chutney** – Aus 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 stammen aus Bottmingen, Frenken- und Rodersdorf sowie aus der Franche-Comté.
- **Schnitze** – Inspiration für den nächsten Dessertzauber? Oder doch zu Wild? Auch empfehlenswert zu Käse! Egal wie, uns gefallen 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 La Vaux bei Eva und Markus. Ein Kompott, das nichts zu wünschen übrig lässt genauso wie der Käse von Eva (Geheimtipp!).

**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** – Sind aromatische Begleiter zu Raclette, 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.
- **Gedörnte** – Holt sie euch schnell, bevor Jonas alle aufgekauft hat. Er sagt, sie schmecken wie bei Grossmutter: Fantastisch! Pure Zwetschgen ohne Beigabe ausser Luft.





© Eugenijus Barzdžius

### 3 — AUSBLICK INS 2021

Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Jahresberichts ist die Saison 2021, was das Ernten und Einkochen betrifft, bereits über die Bühne: eine gute Tonne Früchte und Gemüse haben wir verwertet und in rund 2500 Gläser gefüllt. Auch dieses Jahr war also äusserst produktiv trotz schwierigen klimatischen Verhältnissen (später Frost im Frühling und langanhaltende Nässe in den Sommer hinein).

In der Sammlerei verändert sich vieles und das ist gut so. Nach fünf Jahren Pionierzeit übernehmen mehr Menschen Verantwortung im Projekt. Mehr dazu dann im nächsten Jahresbericht 😊.

Wir sind gespannt, wie wir die Verkaufseröffnung dieses Jahr gestalten werden und auf welchen Wegen die gefüllten Gläser auf die Tische und in die Kellerregale unserer treuen Kundinnen und Kunden gelangen werden.

## **DIE SAMMLEREI 2020: DANKE FÜR KÖPFE, HÄNDE UND HERZEN!**

**Alle Garteneigentümer\*innen, die uns 2020 unterstützt haben.**

### **Mitarbeitende**

Mattia Avoledo  
Franziska Bänziger  
Etienne Burdevet  
Anna Buser  
Alessandro Durigan  
Yolanda Goldiger  
Daniel Grollimund  
Julian Heiz  
Chris Hofreuter  
Yvonne Hummel  
Lola Morales  
Stephanie Nabholz  
Beate Plag  
Lisa Pretti  
Elisabeth Schweizer  
Mandy Schulze  
Monika Spielmann  
Nina Zwissler

### **Koordination**

Yvonne Hummel  
Stephanie Nabholz

### **Beste Unterstützung**

Hanspeter Arni  
Anna Arquint  
Carmen Cueni  
Flurina Manz  
Beat Müller  
Olivia Schmidt  
Markus Wolff

### **Giving us Kitchen and Home**

Daniel Balsiger  
Heidi Balsiger  
Leslie Dussy

### **Installation Klybeck-Areal**

Erminia Mossi  
Martina Kausch  
Dorothee Hauser  
Andrea Bettini  
Basso Salerno  
Heidi Gürtler  
Stella Glitter  
Verein unterdessen

### **Social Media und Textredaktion**

Sabine Rempert

### **Photographie**

Eugenijus Barzdžius  
Anna Buser  
Dorothee Hauser  
Lea Hummel  
Cécile Hummel  
Stephanie Nabholz  
Hans-Jörg Walter

### **Buchhaltung**

Uta Häfelfinger  
Annina Zimmermann

### **Website**

Greg Van Lier

### **Finanzielle Unterstützung**

Hansjörg Rovira-Stiftung  
Inner Wheel Club Wettstein  
Zentrum Erlenhof  
Biofarm

### **Idee und Konzept**

Stephanie Nabholz

## **HERZLICHEN DANK FÜR EURE SPENDEN!**

René Amstutz  
Hanspeter Arni  
Franziska Bänziger  
José Cipriano  
Roswitha Durigan  
Kevin Gerber

Chris Hofreuter  
Patrick Indlekofer  
Cornelia Jansen  
Monique und Walter  
Klaey Liegard  
Yvonne Hummel

Kristin Metzner  
Lola Morales  
Beat Müller  
Monika Spielmann  
Esther Sutter  
Basil Thüring



© Eugenijus Barzdžius

#### Impressum

Herausgeber: Verein Die Sammlerei / +41 76 813 17 16

Text: Stephanie Nabholz

Photographie: Hans-Jörg Walter, Eugenijus Barzdžius, Dorothee Hauser, Cécile Hummel.

[info@diesammlerei.ch](mailto:info@diesammlerei.ch), [www.diesammlerei.ch](http://www.diesammlerei.ch), [facebook.com/diesammlerei/](https://facebook.com/diesammlerei/)