

DIE SAMMLEREI 2021

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

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

Am 17.06.2021 ist der Sammlerei der 46. Prix schappo überreicht worden. Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und Würdigung unserer Arbeit.

Von Sommer bis Herbst 2021 haben wir eine Tonne Früchte und Gemüse geerntet, zu 56 verschiedenen Produkten eingekocht und in 2'400 Gläser gefüllt. Je nach Menge des Ernteguts variiert die Stückzahl, so dass einzelne Produkte nur für kurze Zeit erhältlich sind.

Wir ernten, rüsten und kochen von Hand – mit Herz, Freude und Sorgfalt. Die verwerteten Früchte und Gemüse stammen aus Basler, Baselbieter und Solothurner Gärten und sind nicht gespritzt. Wir gebrauchen eher kleine Mengen an biologischem Rohrzucker und für Gelees und einige Konfitüren Pektin. Weitere verwendete Zutaten wie Zitronen, Essig, Wein und Gewürze sind mehrheitlich aus kontrolliertem Bio-Anbau.

Nach dem Öffnen sind die Produkte kühl aufzubewahren und innerhalb weniger Tage aufzubrechen! Sind Sie mit einem Produkt nicht zufrieden? Sie erhalten kostenlosen Ersatz.

Leere Gläser können ohne Deckel an die jeweilige Verkaufsstelle zurückgebracht werden.



DAS SORTIMENT VON A–Z

Äpfel

- *Mus von der Berner Rose* – Um die verblüffende Farbe zu erhalten, werden die Äpfel mit der tiefroten-violetten Schale gekocht und über Nacht stehen gelassen. Die Berner Rose entstand um 1870 durch einen Zufallssämling und wurde von der Baumschule Daepf in Oppligen veredelt.
- *Mus vom Gravensteiner mit Zimt* – Das frische Aroma erinnert an sonnige Tage.
- *Mus Süss* – Wer es gerne etwas süsser mag, wählt dieses Mus von Sommeräpfeln aus Riehen.
- *Mus mit Zitrone* – Das Sammlerteam hat in der vergangenen Saison mehrmals Äpfel aus Basel, Riehen, Dornach und dem Baselbiet gepflückt. In der Küche wurden Sauergrauwech, Glockenäpfel, Gravensteiner und namenlose Äpfel gekocht, durch das imposante Passetriebe getrieben, mit Zitronensaft und etwas Zucker verfeinert und in zahlreiche Gläser gefüllt.
- *Pikant* – Die Äpfel aus dem Klostersgarten Dornach liegen in einem würzigen Sud. Zu Wild, Rotkraut, Käse oder zu Vanilleeis servieren.
- *Schnitze* – Prächtige Boskop aus Bottmingen und eine uns nicht bekannte Apfelsorte aus Basel sind kunstvoll in die Gläser geschichtet und mit einem Sud aus Apfel- und Quittensaft eingekocht.
- *Senf mit Honig* – Zu Mus verarbeitete Äpfel, parfümiert mit Blütenhonig und Senfsaat von Biofarm, ergeben einen fruchtigen Senf.
- *Senf pikant* – Die braunen Senfkörner verleihen dem Senf eine gewisse Schärfe.
- *Halbe Gravensteiner und Glockenäpfel* – Zum Füllen mit Preiselbeeren gedacht, passend zu Rotkraut, Wild oder Kastanien.

Aprikosen Konfitüre – Nach einem Sammeltag in Wahlen konnten wir den Walliser Aprikosen, gesehen in einem Hofladen in Seewen, nicht widerstehen.

Birnen

- *Schnitze rot* – Birnen und Rotwein, herb und süss.
- *Schnitze weiss* – Die alkoholfreie Schwester der roten Schnitze.
- *Mus* – Die Birnen aus Biel-Benken und Muttenz haben durch das Kochen ihr blumig-würziges Aroma entfaltet.
- *Pikant* – Birnen aus Läuelfingen und Münchenstein vereint mit Chili und Gewürzen überraschen die Geschmacksknospen. Zu Süssem wie zu Salzigem zu geniessen.
- *Mit Safran und Schönheitsfleck* – Der Ursprung von Birnen liegt vermutlich im Kaukasus und in Anatolien. Safran stammt aus Griechenland. Unsere Birnen sind in Biel-Benken gesammelt und in Liestal in einem Safransud gebadet worden. Und der Schönheitsfleck? Kommt aus Indien.
- *Senf* – Das süss-würzige Aroma der Birnen ist trotz Senfsaat und Essig unverkennbar.

Brombeer Konfitüre – Ein Sommergruss aus dem klösterlichen Garten in Dornach.

Cassis Konfitüre – Der Geschmack ist so intensiv wie die Farbe dunkel. Gepflückt wurden die Beeren in Basel und Dornach.

Felsenbirnen Konfitüre – Die von hellem Rot bis dunklem Blau leuchtenden, an Vitaminen, Mineralstoffen und Gerbsäure reichen Früchte haben wir in Ober- und Niederdorf geerntet.

Holunder Gelee – Der herbe, aromatische Duft der gesunden Beeren zeichnet das glänzende Gelee aus.

Johannisbeeren Konfitüre – Rote Perlen, säuerlich-süss verzücken Auge und Gaumen. Die hübschen Beeren sind im Klostergarten Dornach und in einem Basler Garten gewachsen.

Jostabeeren

– **Coulis mit Cassis** – Die Jostabeere ist eine Kreuzung aus der schwarzen Johannisbeere und der Stachelbeere. Ihr ganz eigener Geschmack zusammen mit Cassis bereichert jedes Dessert.

– **Konfitüre** – Die Vitamin-C reichen Früchte aus dem Klostergarten Dornach passen sowohl zu Brot und Butter wie zu kräftigem Käse.

– **Gelee** – da gibt es nur zu sagen: Bon appétit!

Kirschen

– **Kompott mit Kern!** – Die Kirschen aus Basel sind in ihrem eigenen Saft gegart und mit Vanille parfümiert. Die Kerne verleihen dem Kompott einen Mandelduft.

– **Konfitüre mit Kern!** – 2021 war kein Kirschenjahr. Regen und Kälte haben den roten Kugeln zugesetzt. Das Sammlerteam hat jede Kirsche vor dem Pflücken sorgfältig geprüft. Gleichwohl duftet die frische Konfitüre unwiderstehlich. Vorsicht, der eine oder andere Kern ist mit ins Glas gerutscht.

Kornelkirschen Konfitüre – Unser Markenzeichen! Je reifer sie sind und fast in den Händen zerrinnen, umso intensiver ist ihr typischer Geschmack. Passt zu Butterbrot, Käse oder Vanilleeis.

Kürbis süss-sauer – Die etwas bleichen Zucchetti aus dem Permakultur Garten in Laufen haben sich als längliche Kürbisse entpuppt. Ihr milder Geschmack kontrastiert mit dem süss-sauren Sud.

Mirabellen

– **Gelee mit Orange** – Die gelb-orangen Mirabellen aus einem suggestiven Obstgarten in Wahlen haben dieses Jahr die Sonne vermisst. Orangenabrieb verleiht dem zarten Gelee eine neue Note.

– **Kompott mit Kern!** – Die freundlichen Kugeln mit Kern sind roh in die Gläser gefüllt, mit einem spritzigen Sud aufgefüllt und im Steamer sterilisiert worden. Das Kompott passt zu Griesschnitten, Eis oder Quark.

Nüsse schwarze – Baumnüsse waren vergangene Saison eine Rarität, wir haben sie auf dem Bruderholz und in Liestal gefunden. Die noch grünen Früchte werden über mehrere Tage in Wasser eingelegt, gekocht und anschliessend in einem würzigen Sud gegart. In dünne Scheiben geschnitten sind sie eine delikate, süss-bittere Beilage zu Braten, Geflügel, Käse oder zu einem Dessert.

Pflaumen

– **Gelbes Chutney** – Die leicht säuerlichen Früchtchen sind an einem regnerischen Tag in Basel gepflückt und mit wärmenden Gewürzen eingekocht worden.

– **Chutney** – Die dunkelrote, im Geschmack kräftigere Verwandte. Der Pflaumenduft bringt die langen Tage zurück und schmeckt zu Süsssem wie zu Rezentem.

– **Kompott mit Kern!** – Aus gelben, roten und orangen Pflaumen haben wir mehrmals Kompott zubereitet. Mal mit Ingwer, Vanille, Pflaumensaft oder Wein. Allen gemein ist der Duft von Mandeln, ausgehend vom Kern.

– **Zuckerloses Kompott nach kurdischer Art mit Kern!** – Gut für die Verdauung. Wer es gerne etwas süss mag, hilft selber nach.

Quitten

– **Gelee** – Umgekehrte Stühle auf dem Tisch, grosse Gazetücher an den Stuhlbeinen festgebunden, darin aufgetürmtes Quittenpüree, dessen Flüssigkeit über Nacht in bereitgestellte Schüsseln tröpfelt. Der Saft wird am nächsten Tag zu Gelee eingekocht. Sein Duft hat uns den ganzen Tag erfreut.

– **Mus** – Hergestellt aus dem Quittenpüree. Das lachsfarbene Mus schmeckt auch zu Rotkraut und Kastanien.

– **Pikant** – Quitten stammen ursprünglich aus Transkaukasien, Turkestan und Persien. Was liegt näher als sie mit Gewürzen, Zucker und Essig zu kombinieren und zu Reis und Gemüse zu servieren? Diese gelben Früchte wuchsen in der Stadt und auf dem Bruderholz.

Reine-Claude Konfitüre – eine Königin mit vielen verschiedenen Namen; Renecode, Reneklode, Ringlotte, Ringelotte und im Badischen auch Ringlo genannt. Die Früchte stammen aus Dornach.

Sauerkirschen

– **Gelee** – Die leuchtend roten Früchte vom Tüllinger Hügel ergeben ein wunderschönes Gelee, das nicht nur zum Frühstück passt.

– **Konfitüre** – Welches Glück den Duft von warmen Sauerkirschen zu riechen.

Stachelbeer Kompott – Die im Klostergarten Dornach und Basel gepflückten rotvioletten Beeren sehen hübsch aus. Servieren Sie das Kompott pur, zu einem Dessert, mit Käse oder Fleisch.

Trauben

– **Gelee** – Wählen Sie zwischen Traubengelee mit Ingwer, Portwein oder klassisch. Alle passen zum Frühstück, zu Käse, Wild oder Rotkraut. Die blauen Trauben sind in Basel, Muttenz und Dornach gewachsen.

– **Kompott** – Blaue und weisse Trauben in einem Sud aus Portwein, Zucker und Zitronen bereichern viele Gerichte.

– **Senf** – der Traubensaft von weissen Trauben ist die Basis dieses fruchtigen Senfs.

Zucchetti süss-sauer – Die Zucchett-Würfel in einem Curry-Sud sind einst in Laufen im Permakultur Garten gepflegt worden.

Zwetschgen

– **Chutney** – Ingwer, Chili und Piment wärmen im Winter und erfreuen die Sinne.

– **Konfitüre** – Aus den Zwetschgen des Klostergartens Dornach ist eine dunkelviolette Konfitüre fürs Butterbrot sowie eine würzige Variante entstanden, die direkt aus dem Glas gelöffelt werden kann.

– **Kompott** – Zwetschgenhälften wurden in einem fruchtigen Sud sterilisiert.

– **Kompott gewürzt** – Ein kräftiges Kompott aus Zwetschgen von Riehen und Muttenz passend zu Käse, gebratenem Gemüse oder Fleisch.

– **Pikant** – Rotwein, Essig und Gewürze verleihen diesem Mus eine samtige Note. Zu Fleisch, Geflügel, Käse, Gemüse, Reis oder Dessert zu geniessen.