



Juni 2020

Juli 2020

Entstehung der Idee, Gründung der Kooperation und erste Schritte

Gestaltung der Flyer

Start der Werbungskampagne im Pfarrblatt, Gemeinblättle und in verschiedenen Kanälen im Internet

Sammeln von Gläsern und Flaschen (Kooperation mit WECK)

Erster kleinerer Versuch: Herstellung von Johannisbeersaft und -marmelade im Rahmen einer Leitungsaktion

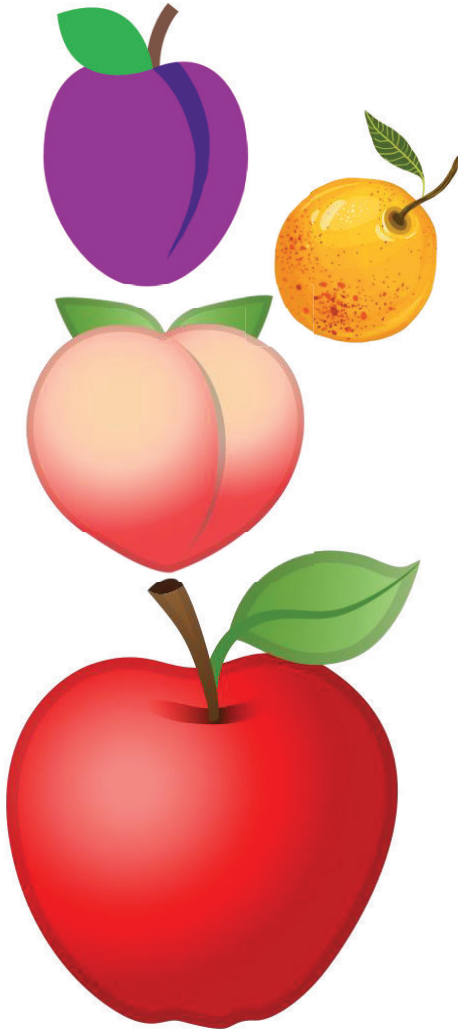


START DER AKTION



August 2020

September 1/2 2020



Statusbericht Juli/August:

Zwetschgen:	120 Marmeladen (versch. Varianten)
Mirabellen:	40 Marmeladen
Pfirsiche:	30 Marmeladen
Äpfel:	200l selbst gepresster Saft

Dazu wurde noch viel frisches Obst an Haushalte verteilt

Statusbericht September/Okttober (1/2):

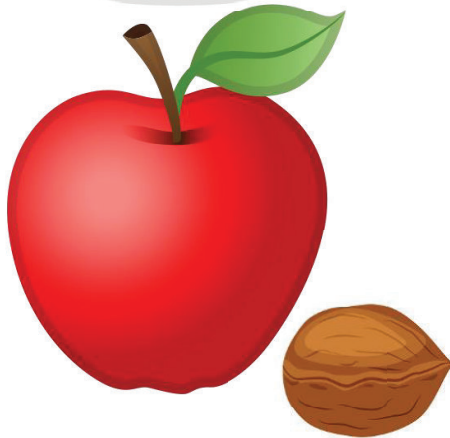
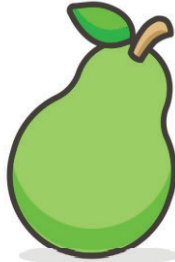
Birnen:	20 Gläser Apfel-Birnenmus 50l Apfel-Birnen Saft selbst gepresst
Zwetschgen:	100l Zwetschgenmaische
Walnüsse:	ca. 150#

Dazu wurde noch viel frisches Obst an Haushalte verteilt



September 2/2 2020

Oktober 2020



Statusbericht September/Oktober (2/2):

Äpfel: 400l selbst gepresster Saft, davon:
 190l abgekocht und haltbar verpackt
 150l angesetzt für sauren Most
 50l frischen Saft verteilt
 10l Apfelgelee
 853l Saft mit der örtlichen Mosterei
 40 Gläser Apfelmus
 gedörrte Äpfel

Dazu wurde noch viel frisches Obst an Haushalte verteilt

ENDE DER AKTION

→ Verkauf der Produkte im Erntedankgottesdienst in Bad Säckinggen und Hänner

→ Geplante gemeinsame Abschlussaktion der Obstpflücker

Ausblick

Most, Mus und Marmelade – Die Weihnachtsaktion der KjG:

Verwerten der Produkte an Weihnachtsmärkten und Adventshocks