

# Wie „**Mammalade**“ aus reifem Obst **Frauen hilft**



**Aus überreifem Obst, das nicht mehr verkauft werden kann, kochen ehrenamtliche Helfer\*innen Fruchtaufstriche, die dann für einen guten Zweck verkauft werden. Der Verein „Mammalade für Karla“ im Landkreis München sorgt dafür, dass mit den Erlösen obdachlose Frauen und deren Kinder, die Unterstützung brauchen, mehrmals pro Jahr schöne Stunden voller Genuss erleben können.**

**B**egonnen hat der Verein im Jahr 2016 mit drei Einköchlerinnen – im Jahr 2019 sind es 20 Frauen und zwei Männer, die ehrenamtlich reifes Obst zu Fruchtaufstrichen einkochen. Im Team kocht neben alleinstehenden oder älteren Frauen unter anderem auch eine junge Syrerin, die ganz nebenbei an den beiden Einkochtagen Deutsch lernt. Derzeit geschieht dies in der Küche der evangelischen Corneliuskirche in Neubiberg, die zweimal die Woche zu diesem Zweck zur Verfügung gestellt wird, am Dienstag und Freitag ab 9.00 Uhr morgens.

Inzwischen werden fast 11.000 Gläser pro Jahr produziert, das entspricht rund 1,5 Tonnen gerettetem Obst, das meist aus Supermärkten wie Edeka stammt. Mangos sind beispielsweise jede Woche mit dabei und in der Erdbeersaison kann es schon mal sein, dass eine ganze Palette Erdbeeren von einem



Helene Nestler ist Vorsitzende des Vereins „Mammalade für Karla“

Bio-Händler aus dem Großmarkt gespendet wird oder mehrere Kisten Bio-Aprikosen aus Kalabrien. Doch auch private Spender bringen Obst aus ihrem Garten vorbei, wie beispielsweise Johannisbeeren oder Wildpflaumen.

### Darauf muss man erstmal kommen – so viele Zitronen!

„Wir sind natürlich kreativ auf der Suche nach weiterem Obst und haben dabei die Gin-Destillieren entdeckt“, sagt **Helene Nestler**, Vorsitzende des Vereins „Mammalade für Karla“ im Gespräch mit **rhw management**. Denn hochwertige Gin-Destillieren verarbeiten nur den schmalen, gelben Rand von Bio-Zitronen.

Jede Zitrone wird dabei per Hand geschält; hierfür gibt es weltweit noch keine Maschine, so Nestler. Denn es darf nichts Weißes von der Schale (fachlich Mesokarp genannt) in die Gin-Produktion gelangen, weil das den Geschmack später verändern würde. Die eigentliche Zitrone ist hier also ein Abfallprodukt. Die übrigbleibenden Zitronen wurden bisher an Kunden und Besucher verschenkt, doch nun werden sie systematisch von ehrenamtlichen Fahrern abgeholt und zu Fruchtaufstrichen weiterverarbeitet.

### Männer mögen es sortenrein

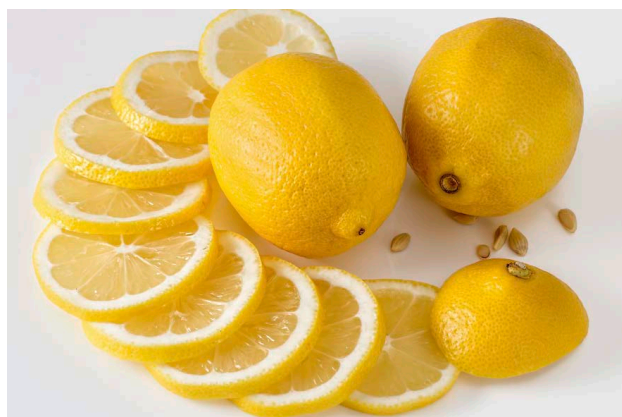
Da heißt es also für das Einkochteam je nach Spendenaufkommen flexibel zu reagieren. Gut, dass die meisten Kunden experimentierfreudige Frauen sind, denn die Männer mögen es lieber sortenrein, weiß Helene Nestler. Sie selbst bevorzugt die Mischung „Aprikose-Orange“ weil sich verschiedene Geschmacksnuancen darin so gut verbinden.

Am Ende des Einkochens in der Küche der Corneliuskirche wird alles in die Gläser gefüllt und „verhübscht“, wie es inoffiziell heißt. Die Gläser erhalten den Deckel, das Logo, ein Zierdeckchen und die Anhänger der Gläser mit den Geschmacksrich-

### Frauenobdach Karla 51

Das Frauenobdach Karla 51 des Evangelischen Hilfswerks (in der Karlstraße 51 in München) bietet nicht nur Unterkünfte mit 55 Zimmern für Frauen in Not, sondern auch unbürokratische Unterstützung, wenn das Leben sie aus der Bahn getragen hat. Viele dieser Frauen sind krank, einsam und manchmal ohne Rückendeckung von Familie und Freunden. Manchen reicht es schon, ein paar Stunden ohne Angst vor Übergriffen schlafen zu können.

[www.hilfswerk-muenchen.de](http://www.hilfswerk-muenchen.de)



### Übrig gebliebene Zitronen werden unter anderem aus Gin-Destillieren abgeholt und zu gemischten Fruchtaufstrichen weiterverarbeitet

tungen sind alle Hand beschriftet, eben von den „Verhübscherinnen“. „Unsere Fruchtaufstriche sind auch ein gutes Firmen Geschenk für Mitarbeiter, Chefs, mal zu Weihnachten, Ostern oder einfach zwischendurch als Dankeschön“, so Nestler.

### 20.000 Euro pro Jahr Umsatz

Die Fruchtaufstriche bestehen zu 70 Prozent aus Früchten und zu 30 Prozent aus Zucker und kosten 2,50 Euro für 200 ml (vorher 2,00 Euro), da inzwischen zusätzlich eine Umsatzsteuer zu zahlen ist. „Bis 17.500 Euro Umsatz bräuchten wir keine Umsatzsteuer bezahlen, doch inzwischen haben wir diese Schwelle mit knapp 20.0000 Euro überschritten“, erläutert Helene Nestler.

Hintergrund: Die Kleinunternehmerbesteuerung darf nämlich nur gewählt werden, wenn der Umsatz nach § 19 Abs. 1 Satz 2 UStG im vorangegangenen Kalenderjahr 17.500 Euro nicht



**Die Gläser erhalten von den „Verhübscherinnen“ einen Deckel, das Logo, ein Zierdeckchen und die Anhänger für die Sorte**

überstiegen hat und im laufenden Kalenderjahr 50.000 Euro voraussichtlich nicht übersteigen wird. Es müssen beide Voraussetzungen gemeinsam erfüllt sein, damit das Finanzamt die Einstufung als Kleinunternehmer akzeptiert, fasst es die Deutsche Handwerkszeitung zusammen.

### Verkauft wird sogar im Ministerium

Der Vertrieb der Fruchtaufstriche erfolgt über Dorfläden, (Bio-)Bäckereien, Edeka-Märkte, die teilweise zuvor auch selbst das Obst gespendet haben, bei Straßenfesten oder in der Bayerischen Versicherungskammer.

Auch die bayerische Staatsministerin **Kerstin Schreyer** wurde auf das Projekt aufmerksam, so dass die Fruchtaufstriche seit August 2018 im Kasino des Familien- und Sozialministeriums verkauft werden.

### Mit den Erlösen wird gekocht und verwöhnt

„Mit den Erlösen, die wir erzielen, können wir jährlich für 60 Frauen einen Bus mieten und dann einen Tagesausflug, zum Beispiel an den Tegernsee machen, mal einen ganzen Tag ohne Sorgen sein. „Am meisten gefällt den Müttern und Frauen übrigens, dass sie einfach mal konsumieren können, also beispielsweise Eis und Kuchen bestellen können, wie sie gerade an dem Tag möchten und dabei nicht auf jeden Cent schauen.“

Außerdem gibt es mit den Erlösen einmal pro Monat an einem Sonntag ein Verwöhn-Menü, beispielsweise den Schnitzel-Sonntag, wo richtig gutes Fleisch vom Metzger eingekauft wird und nach Großmutter's Rezept ein Kartoffelsalat zubereitet wird. Oder die „Karlafrauen“ werden mit einem Rindergulasch, Spätzle und frischem Paprikagemüse verwöhnt, zum Dessert gab es Erdbeer-Kirsch-Grütze mit Sahne. Zum Muttertag wurde auch schon eingeladen zu Entenkeule, Rataouille-Gemüse und Reis. Als Nachspeise gab es Schokoladenmuffins mit Sahne und frischen Erdbeeren sowie rote Rosen... Seit September 2019 ist auch eine Begrüßungs-Tasche für die Frauen und ihre neugeborenen Kinder eingeführt worden, in



**Im Team kocht neben alleinstehenden oder älteren Frauen unter anderem auch eine junge Syrerin, die ganz nebenbei an den beiden Einkochtagen Deutsch lernt**

der sich dann eine Spieluhr, Bodycreme oder eine Erstausrüstung von Kleidung befindet. Weihnachten 2018 gab es für die Kinder Duschtücher, die mit ihrem Namen bestickt und mit viel Herz eingepackt wurden.

### Schweinebraten aus der Staatskanzlei

Der Kantinenchef der Bayerischen Staatskanzlei (das ist die oberste Landesbehörde des Ministerpräsidenten und der Staatsregierung in München), **Norbert Siller**, gehört ebenfalls zu den Unterstützern des Projekts. 70 Portionen Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat haben er und sein Küchenteam gekocht und in die „Karla 51“ (siehe Kasten Seite 59) gebracht. Auch wurden die Frauen dort schon zwei Mal zum Weihnachtessen eingeladen. „Das wird nächstes Jahr vermutlich wieder stattfinden“, freut sich Nestler.

### Wenn 70 Cent zu viel sein können

Im Alltag kann es schon passieren, dass den obdachlosen Frauen und Kindern selbst das Mittagessen für 70 Cent zu teuer ist. Die Essensspenden für das alltägliche Mittagessen stammen unter anderem aus den Kantinen der Umgebung, teilweise auch von bekannten Großunternehmen. Doch auch bei diesen günstigen Preisen müssen nicht selten einige der Karla-Frauen mit Kupfermünzen bezahlen oder können erst einmal nur 40 Cent vorstrecken, und lassen die fehlenden 30 Cent anschreiben. All das spielt sich in einer der reichsten Städte Europas ab.

Initiativen wie Mammalade ist es zu verdanken, dass mit Ehrenamtlichen durch das Einkochen sowohl das Thema Nachhaltigkeit – über gerettetes Obst – als auch die soziale Unterstützung von Frauen in Not gewinnbringend verknüpft wird. Nestler, die alles organisatorisch in den Händen hält, kann sich auch vorstellen, das Konzept in andere Städte zu exportieren: „Das funktioniert überall!“

[www.mammaladefuerkarla.de](http://www.mammaladefuerkarla.de)

☞ Robert Baumann