

# Marmelade wird hier im großen Topf gekocht

Kinder machen begeistert mit bei der Aktion der Lions-Clubs und des Zonta-Clubs. 5000 Gläschen werden später auf dem Weihnachtsmarkt angeboten.

VON MARTINA STÖHR

Aachen. Die Kinder stehen am Kessel und schauen hinein. Unten schwimmen klein geschnittene Apfel- und Birnenstückchen, und das Umrühren ist gar nicht so leicht. Gerührt wird mit einem ganz langen Löffel, der unten ein bisschen aussieht wie ein Ruderblatt. Damit auch alles mit Blick auf die Hygiene seine Richtigkeit hat, tragen alle die vorgeschriebenen weißen Kittel und blaue Hauben. Seit Jahren schon kochen die Aachener Lions-Clubs und der Zonta-Club im großen Stil unter anderem Marmelade, Konfitüre und Chutneys für den Weihnachtsmarkt.

Rund 5000 Gläser stellen sie in privaten und gewerblichen Küchen her: In der Firma Frankenberg in Würselen dürfen sie die Großküche nutzen und werden zudem von professionellen Köchen unterstützt. Ein Hauch von Zimt hängt in der Luft, als die Kinder versuchen, die Marmelade in den riesigen Kesseln umzurühren. „Ganz schön anstrengend“, meint Catarina und gönnt sich eine Pause. Wie in jedem Jahr sind gerade auch Kinder eingeladen, um bei der Marmeladen-Aktion mitzumachen.

„Wir kochen hier wie zu Hause“, sagt Laura Friedrichs, Tochter der Firmeneigentümer: „Zwiebeln werden angeschwitzt, und die Marmelade wird genauso gekocht, wie das eine Hausfrau machen würde, nur eben in größeren Mengen.“ Der Zwiebelndunst allerdings

ist nicht jedermanns Sache. Catarina zumindest rümpft ein bisschen die Nase. Ansonsten gefällt es ihr aber sehr gut in der Großküche. Wenn die Marmelade genug geköchelt hat, wird sie in Gläser abgefüllt. Das finden Malin und Johanna sehr spannend. Die beiden Freundinnen helfen dabei, die dunkelrote Himbeermarmelade in kleine Gläschen zu füllen. „Das macht Spaß“, sagen sie. „Sonst bekommt man im Geschäft ja alles schon abgefüllt“, fügen sie hinzu. Das Abfüllen jetzt selbst zu übernehmen, gefällt ihnen richtig gut.

Neben Himbeermarmelade und Apfel-Birnen-Marmelade, die beide gerade bei Frankenberg hergestellt werden, bieten die Aachener Lions jede Menge exotischer Sorten an: Das Sortiment reicht von der „Zwiebelkonfitüre zum Käse“ über „Bratapfel“ sowie

„Wir haben inzwischen sehr viele Stammkunden.“

ROLF SWECKHORST, LIONS-CLUB  
AACHEN CAROLUS MAGNUS

„Grapefruit mit rosa Pfeffer“ bis hin zu „Sauerkirsch mit Walnüssen und Chili“.

„Wir haben inzwischen sehr viele Stammkunden“, erzählt Rolf Sweekhorst vom Lions-Club Aachen Carolus Magnus. Seit 2009 haben acht Aachener Lions-Clubs und der Zonta-Club einen Stand auf dem Weihnachtsmarkt, an dem sie ihre Produkte verkaufen. Der Erlös aus der Aktion kommt in jedem Jahr einer anderen Einrich-



Alles etwas größer: Mit einem Löffel, groß wie ein Paddel, rühren die Kinder im großen Topf. Die fertige Marmelade wird in Gläschen gefüllt und später auf dem Weihnachtsmarkt angeboten. Foto: Heike Lachmann

tung zugute. „In diesem Jahr unterstützen wir die Kita St. Martin in Aachen-Nord“, sagt Sweekhorst. Die Spende soll helfen, ein Baumhaus für das Spielgelände der Kita zu bauen. „Spiel und Spaß gehören im Leben unbedingt dazu“, meinen die Lions und unterstützen die Kita auch gerade deshalb, weil sie deren Auftrag als sehr wichtig erachten.

Wie viel Geld in diesem Jahr dafür zusammenkommt, bleibt abzuwarten. In der Vergangenheit waren es jeweils bis zu 16 000 Euro. Insgesamt konnten die Lions und der Zonta-Club mit der Marmeladen-Aktion im Laufe der Jahre mehr als 100 000 Euro spenden. Um auch in diesem Jahr ein möglichst gutes Ergebnis zu erzielen, müssen noch jede Menge Marmeladen-Gläser gefüllt werden: 5000 Gläser werden es am Ende sein,

dazu kommen noch 120 Adventskränze.

Bevor diese aber zum Verkauf an den Stand des Weihnachtsmarktes gelangen, bleibt noch einiges zu tun. „Dabei funktioniert alles in Eigenleistung“, betont Sweekhorst. Das Obst und die Gläser werden ebenso wie alle anderen Zutaten gespendet. Ist die Marmelade fertig gekocht und in die zuvor wärmebehandelten Gläser gefüllt, wird sie bis zum Verkauf gelagert.

#### Manche kaufen auf Vorrat

Am Weihnachtsmarktstand stehen die Lions dann selbst, um ihre Produkte an die Besucher zu bringen. „Und das will gut organisiert sein“, weiß Rolf Sweekhorst aus Erfahrung. Er hat acht Blätter in der Hand, vollgeschrieben mit Namen, Telefonnummern und Zei-

ten, zu denen die einzelnen Mitglieder den Stand betreuen sollen. „Unsere Stammkunden wissen inzwischen sehr genau, wo sie uns finden“, sagt Sweekhorst. Der Stand der Lions hat die Nummer 31 und liegt in der Nähe der Karls-Apothek. Viele Kunden kaufen hier laut Sweekhorst gleich auf Vorrat ein.

Das Marmeladenkochen in der Firma Frankenberg geht derweil voran. Hoch gestapelte Kisten mit unzähligen, gefüllten Gläsern sind der Beweis, wie fleißig die Marmeladenkocher hier am Werke sind. „Gerade für die Kinder ist das ein Riesenspaß“, meint Thomas Lau vom Lions-Club Aachen Carolina. Kein Wunder also, dass die Jungen und Mädchen nur zu gerne auch im kommenden Jahr wieder bei der Marmeladen-Aktion dabei sein wollen.