

# Neues von KOSTBAR

Liebe Leitende der Kirchgemeinden in Hombrechtikon,

Liebe Mitarbeitende und Interessierte, Freunde, Unterstützer und Spender

## EIN KURZER RÜCKBLICK

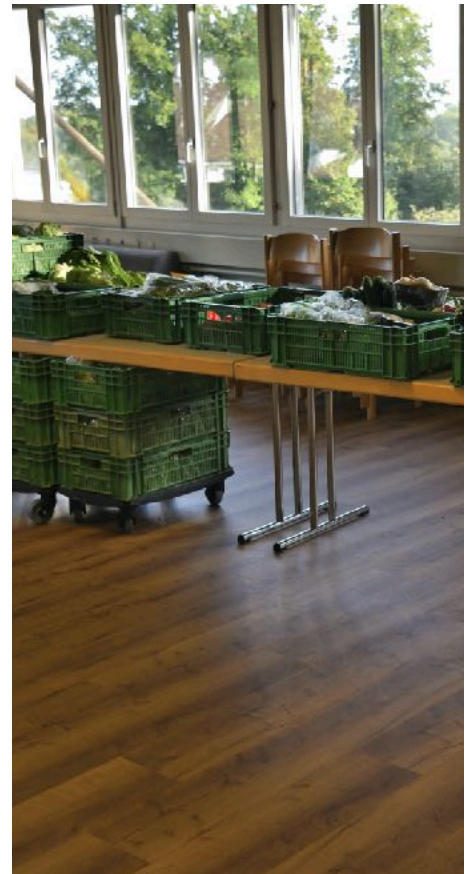
Wir haben Euch viel zu verdanken und darum möchten wir nach langer Pause gerne wieder mal Einblick in unsere Arbeit geben. Im letzten Newsletter berichteten wir von unserem Umbau. Unterdessen ist der neue Boden drin und alles wieder vollständig eingerichtet. Das ist eine gelungene Aufwertung des Raumes und eine deutliche Vereinfachung der Reinigung.

Auch den Kirchentag 2023 hatten wir angekündigt. Im Rückblick bleibt uns unser Marktstand in zwiespältiger Erinnerung. Es war sehr heisses Wetter angekündigt, doch die Sonne blieb den grössten Teil des Tages hinter einer Wolke, so dass es erträglich war. Besucher hätten wir uns hingegen mehr gewünscht.

Spenden ermöglichen uns, das Sortiment der Ausgabe zu erweitern. Sehr beliebt sind Mehl, Reis, Zucker und Eier. Wenn die Lebensmittellieferung knapp ausfällt,

können wir zudem bei einem Landwirt für

Äpfel und Gemüse nachfragen. So versuchen wir eine möglichst gute Versorgung sicherzustellen. Dennoch sind Schwankungen nicht zu vermeiden, zumal auch die Zahl der Gäste sehr stark variieren kann.



## FOOD WASTE IM KOSTBAR

An sich ist Kostbar ja bereits ein Food Waste Projekt. Doch auch bei uns entstehen Reste. Die Lieferungen sind sehr ungleichmässig und so haben wir dann und

wann zu viel von gewissen Produkten oder auch mal viel zu viel. Hat eine Familie vier Salatköpfe erhalten, ist es nicht so einfach, sie für einen fünften oder sechsten zu überzeugen. So bleiben manchmal grössere Mengen übrig. Wenn es irgendwie möglich ist, versuchen wir aber auch diese Reste zu verwerten. So hatten wir Mitte Sommer schon

fast eine Bananenschwemme. Dazu kommen immer auch andere Früchte, die eine Delle haben oder ähnliches. Die sammeln wir und zusammen mit den Resten der Abgabe wird dann zum Beispiel eine Confi gemacht. Die wiederum kommt zurück in die Ausgabe, was bei den Bezüglern sehr gut ankommt. Was wir nicht verwerten können, landet bei Madame Frigo im Dorf oder auch mal bei den Hasen unserer Nachbarn. Und natürlich dürfen sich auch unsere Mitarbeiter bedienen. So landet im Grüngutcontainer nur was wirklich nicht mehr zumutbar ist.

## WAS STEHT AN

Einige die unseren Dienst in Anspruch nehmen, arbeiten unterdessen auch im Team mit. Das ist für beide Seiten ein Gewinn. Einige möchten etwas zurückgeben von dem was sie bei uns erhalten haben. Und wir können ja jede Hilfe gut gebrauchen. Zudem erfahren wir so wie unsere Gäste Kostbar erleben. Unsere Wahrnehmung ist ja immer die Geberseite. Und so können wir lernen was noch zu verbessern ist.

Obwohl wir diese Unterstützung haben, suchen wir weiterhin Mitwirkende. In der Planung stossen wir dann und wann an die Grenzen.

Zumal auch uns zwischendurch eine Pause gut tut. Wir sind also dankbar, wenn dieses Anliegen weitergereicht wird. Gerne darf man auch einen „Schnuppertag“ einziehen, um zu entdecken ob diese Art von Dienst Freude machen würde.



## WIE KANN MAN UNS SONST NOCH UNTERSTÜTZEN

Gerne im Gebet, Finanziell und mit Naturalien. Drei für zwei einkaufen und eins weitergeben zum Beispiel. Wichtig ist dabei, dass es keine verderblichen Waren sind. Und kein Fleisch, weil der Aufwand für Fleisch für uns nicht machbar ist (Kühlkette muss gewährleistet sein). Wer auf diese Weise gerne mal eine Tasche Esswaren abgeben möchte, kann diese in die Küche der Vineyard stellen mit einer kleinen Notiz. Oder jemandem vom Team mitgeben.

So bleibt uns nochmals ein herzliches Dankeschön an alle für Eure Unterstützung und Zuwendung und wir verbleiben mit lieben Grüßen

Barbara und Daniel Egli

**KOSTBAR**

Web: [www.vineyard-hombrechtikon.ch/kostbar](http://www.vineyard-hombrechtikon.ch/kostbar)

mail: [kostbar@vineyard-hombrechtikon.ch](mailto:kostbar@vineyard-hombrechtikon.ch)

IBAN: CH53 0070 0110 0028 5136 0 - Vermerk „Kostbar“