

29.10.2021

## Apfelkompott, natürlich und nachhaltig selbst hergestellt



**Die Fury-Küche wurde in den letzten Wochen zur Produktionshalle. Fleißige Hände schälten Äpfel, verfütterten die Schalen an Pferde, kochten mit weiteren natürlichen Zutaten ein Kompott ein, füllten es in Gläschen ab und entstanden ist: Das erste, original FURY-Apfelkompott!**

In einem verträumten Garten in Bochum-Langendreer stehen zwei prächtige Apfelbäume, die nur darauf warteten, dass aus ihrer Ernte etwas Schönes gemacht würde. Die Bäume werden nicht gespritzt oder mit anderen chemischen Mitteln behandelt und die Äpfel von Hand geerntet.

Dieses Bioprodukt verarbeiteten die Fury-Teilnehmenden jetzt unter Anleitung von Ludowika Brzezicha mit weiteren natürlichen Zutaten zum Apfelkompott. Die Gläser wurden von Mitarbeitenden und Kolleg\*innen der AWO und der AWO-Tochter bobeq gGmbH gesammelt und zur Verfügung gestellt.

### **Nachhaltig und natürlich**

Nachhaltigkeit wurde bei diesem Projekt groß geschrieben. „Es ist toll, dass Äpfel aus einem natürlichen Garten verwendet werden. Die schmecken viel besser als die aus dem Supermarkt“,

sagte etwa Jan Knoop, Teilnehmer des Projekts Fury.

Im Winter soll das Apfelkompott verkauft werden. Bis dahin müssen aber noch die Gläser final beschriftet und verziert werden. Schließlich isst das Auge ja auch immer mit...

Zum Hintergrund: Das Projekt Fury ist eine Aktivierungshilfe mit sozialpädagogischer Betreuung für junge Erwachsene. Die Projektinhalte erstrecken sich über die Arbeit und den Umgang mit Pferden, Tätigkeiten im Garten- und Landschaftsbau sowie in der Landwirtschaft. Neben diesen Beschäftigungsangeboten werden unterstützende und stabilisierende Maßnahmen, die individuell auf die Jugendliche abgestimmt sind, durchgeführt wie Hilfen zur Alltagsbewältigung, Training von Schlüsselqualifikationen und Hilfen zum Übergang in reguläre Beschäftigung.

## **Redaktion**

**Elena Feller/ bobeq gGmbH**

**E-Mail: [e.feller@bobeq.de](mailto:e.feller@bobeq.de)**