

Impuls zum 3. Advent – Kronkorkenchallenge

Auch wenn man es vor lauter Jahres-Endrummel und Lichterglanz kaum noch vermutet, der Advent ist ja eigentlich als eine Buß- und Fastenzeit in der Vorbereitung auf Weihnachten gedacht. Da ist viel von warten, wachsam sein und Umkehr die Rede, und nun auf einmal Gaudete – freut euch? Dieser dritte Adventssonntag fällt echt aus der Reihe. Gut, wenn man zwischen all den Ermahnungen einmal daran erinnert wird, dass der Sinn und Zweck der ganzen Vorbereitung ja ein Riesenglück ist: Gott wird Mensch. Wir bedeuten ihm so viel, dass er in unsere Haut schlüpft. Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen.

Also Freuen ist heute dran. Ich finde, besonders viel Freude macht es, wenn man etwas ausprobiert - und es gelingt, möglicherweise auch erst nach Fehlversuchen. Aber dann ist die Freude umso größer, daher nicht gleich aufgeben.

So langsam muss ich jetzt die Kurve zu den Kronkorken kriegen, also: es hat ja seine Vorteile, dass es sie gibt. So wie auch die großen Geschwister der Kronkorken aus der Weißblechfamilie: Twist-off-Deckel und Dosen. Sie halten unsere Nahrungsmittel genießbar und sorgen dafür, dass Getränke, Marmelade und Konserven noch lange nach der Ernte und Verarbeitung gut schmecken. Auch im Winter können wir noch die Früchte des Sommers genießen, sonst wäre im Advent wirklich Schmalhans Küchenmeister (Ok, inzwischen kann man das Zeug auch von der Südhalbkugel frisch einfliegen lassen, aber zu welchem ökologischen Preis?).

Kronkorken, Deckel und Dosen bestehen aus Blech, einer Zinn- oder Chrombeschichtung, Dichtungen und dazu noch bunten Lackfarben für die Optik sowie Kunststoffbeschichtungen gegen störenden Blechgeschmack. Sie sind zwar recyclingfähig, aber nicht ganz ohne ökologischen Fußabdruck. Also Optimierungspotential.

Das ist die Stunde der DIY-Fans. Selbermachen ist in. Mit etwas Zubehör und leicht erhältlichem Material aus dem Handel oder auch einfach aus der umliegenden Natur kann man in der eigenen Küche Bier brauen, Senfkreationen erfinden, leckere Marmeladen zaubern und Eingemachtes herstellen. Das Know-How bekommt man aus dem Internet oder von der Oma. Die dabei benötigten Flaschen und Gläser mit Deckel kann man wiederverwenden. Oder man nimmt die guten alten Einweckgläser mit vielfach verwendbaren Gummiringen. Mit etwas Fantasie, Zeit und Geduld (manches muss noch etwas reifen) kommt Gutes dabei heraus, das man selbst genießen oder mit etwas netter Dekoration verschenken kann.

Was hebt die Stimmung mehr? Eine Dose aus dem Supermarkt oder ein Glas mit eingemachten Früchten, die man eigenhändig vor dem Vergammeln gerettet hat?

Hiltrud Bibo, AG Schöpfungsverantwortung, Kolpingwerk DV Limburg