

# So entsteht die Stadtmarmelade

## Lebenshilfe kocht neues Deggendorfer Produkt ein

**Deggendorf.** Die Deggendorfer Erdbeermarmelade ist auf ihrem Weg zum fertigen Produkt einen Schritt weiter. Am Mittwoch wurde sie von den Auszubildenden der Lebenshilfe Deggendorf e.V. zusammen mit Gruppenleiter Markus Stecher und Küchenleiter Johannes Vogt eingekocht. Zuvor hatte Oberbürgermeister Christian Moser die Erdbeeren zusammen mit den Deggendorfer Werkstätten auf dem Erdbeerfeld in Niederkanoldbach gepflückt.

Neben der regionalen Marmelade, die im Laden der Lebenshilfe gekauft werden kann, haben die Deggendorfer Werkstätten eine „Sonderabfüllung“ für die Stadt Deggendorf produziert. Kaufen kann man die



**Kleine und große Gläser** Marmelade wurden eingekocht und warten auf ihr Etikett.

neue Stadtmarmelade noch nicht – sie ist wie der Rathaushonig als regionales Präsent gedacht. Nach dem Rezept der „weltbesten Erdbeermarmelade“ wurde eingekocht und abgefüllt. Neben Zucker und hochkonzentrierter Vanille wanderte die eine oder andere Geheimzutat in die Marmelade.



**Beim Einkochen** (v.l.): Gruppenleiter Markus Stecher, die Auszubildenden Joseph Siedersberger, Marina Gerner und Danny Gießl mit Küchenleiter Johannes Vogt bei der Arbeit in den Osterhofener Werkstätten. – Fotos: Stadt Deggendorf

Ein spannender Prozess für die Auszubildenden, eine Erdbeere auf dem ganzen Weg vom Erdbeerfeld bis ins sauber etikettierte Glas und

schließlich über den Ladentisch zu begleiten. Die Gläser werden im nächsten Schritt von der Kunsthandwerksgruppe etikettiert und

dann im Original-Lebenshilfe-Glas zum Verkauf gebracht bzw. als Stadtmarmelade dem Oberbürgermeister geliefert. – dz