



Überschüssige Ernte spenden!

Überschüssiges Obst und Gemüse, etwa zu groß geratene Zucchini oder krumme Gurken, können für die Schnippel-Party des Ernährungsrats Chemnitz gespendet werden. Die gespendeten Gartenfrüchte werden dann am 13.09.2026 in einer gemeinsamen Kochaktion verarbeitet. Wer Obst oder Gemüse spenden möchte, kann das bis 10.09.2026 über die E-Mail-Adresse kontakt@chemnitzerstgut.de anmelden. Kleingärtnernde sind zudem herzlich zum Mitkochen eingeladen.

Eine Veranstaltung des Ernährungsrats Chemnitz als ein Mikroprojekt der Kulturhauptstadt Europas Chemnitz 2025 gGmbH. Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes sowie der Stadt Chemnitz.

**ZU VIEL ERNTE?
PERFECT!**

Rettet euer Obst und Gemüse vor dem Wegwerfen und spendet es für die Ernährungsrat-Chemnitz-Schnippelparty am 13.9.2026.

Wir holen die Ernte ab – ihr macht euren Verein sichtbar.

Lust aufs Mitschnippeln? Sehr gerne!
Gemeinsam kochen, genießen & begegnen.

**Erntegut-Spende-Anmeldung
bitte bis 10.9.26 an:
kontakt@chemnitzerstgut.de**

Chemnitz Kulturhauptstadt Europas 2025

Der Garten im September

Der Herbst steht in den Startlöchern. Dennoch sind auch jetzt noch diese Arbeiten im Garten möglich:

- Blumenkohl, Pak Choi, Grünkohl & Blumenkohl pflanzen
- Winterheckenzwiebel, Mangold, Radieschen, Wirsing & Schnitt-Salate aussäen
- auf abgeernteten Beeten Gründüngung wie Phacelia, Senf oder Bitterlupinen säen
- Tomate & Paprika ein letztes Mal düngen
- Kürbisse auf Stroh legen
- Pfingstrosen, Schwertlilien & Steppenkerzen pflanzen
- Zwiebeln von Tulpen, Lilien & Winterlingen setzen
- **Tipp:** Knoblauch setzen – auf heimische Sorten achten, die mit unserem Winter zurechtkommen. Knoblauch aus Supermarkt und Co. kommt oft aus wärmeren Regionen.

Unterschätze Gefahr im Garten

Zucchini gehören wie Gurken und Melonen zu den Kürbisgewächsen und enthalten den Bitterstoff Cucurbitacin. Bei gekauftem Saatgut oder Jungpflanzen wurde dieser weitgehend herausgezüchtet, kann sich jedoch bei selbst gesammeltem Saatgut wieder bilden.

Zucchini aus eigener Ernte sollten vor dem Verzehr gekostet werden. Schmecken sie bitter hat sich Cucurbitacin gebildet. Bei Verzehr drohen Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, und Kreislaufprobleme. Größere Mengen können sogar zum Tod führen. Wichtig: Hitze- und oder Trockenperioden während des Wachstums können auch bei gekauften Pflanzen oder Samen zur Bildung des Giftstoffs führen. Deswegen immer vorab eine kurze Geschmacksprobe machen und bitter schmeckende Zucchini nicht verzehren. Denn Kochen oder Erhitzen zerstört Cucurbitacin nicht und es drohen schwere Vergiftungen.



Foto: Tatyana Rubleva/Unsplash

Bittere Zucchini und deren Pflanzen können problemlos auf den Kompost gegeben werden. Cucurbitacin geht nicht auf andere Pflanzen oder die Erde über.