

Schnippeln. Kochen. Retten. Teilen: Chemnitz kocht gegen Lebensmittelverschwendung!



Was haben DDR-Einmach-Traditionen, internationale Lieblingsrezepte und gerettete Lebensmittel gemeinsam? Sie landen bei uns im Topf! Wenn im Sommer die Gärten reichlich tragen, stellt sich in vielen Kleingärten die Frage: Wohin mit der ganzen Ernte? Gurken, Zucchini, Tomaten, Äpfel & Co. sind viel zu schade zum Wegwerfen. Bei unserer Schnippelparty am 13.9.26 wollen wir daraus gemeinsam etwas Leckeres machen (Foto: Ratul Ghosh/Unsplash).

Ernte teilen statt wegwerfen

Wir laden Nachbar*innen jeden Alters, Kleingärtner*innen und Menschen aus verschiedenen Kulturen ein, gemeinsam zu schnippeln, zu kochen, zu probieren und ins Gespräch zu

kommen. Dabei geht es um mehr als gutes Essen: Wir wollen Lebensmittel retten, Wissen teilen und Menschen zusammenbringen. Wir freuen uns besonders über überschüssiges Obst und Gemüse aus Chemnitzer Kleingärten. Ob krumme Gurken, riesige Zucchini, reife Tomaten, Äpfel oder andere Gartenschätze – vieles lässt sich noch wunderbar verwerten. Die Abholung des Ernteguts übernehmen wir. Und wer nicht nur seine Ernte teilen, sondern auch selbst mitschnippeln möchte: Herzlich willkommen!

Viele Kulturen, ein Küchentisch

Gemeinsam schnippeln, kochen, konservieren und genießen – und dabei neue Menschen kennenlernen, Rezepte und Gartentipps austauschen und miteinander ins Gespräch kommen. Auf den Teller kommt, was die Saison hergibt: gerettete Lebensmittel, überschüssige Ernte und jede Menge gute Ideen.

Bringt gerne eigene überschüssige Lebensmittel mit – und vor allem Neugier, Appetit und Lust auf Begegnung!

Wir freuen uns auf eine bunte Schnippelparty am 13. September – und auf alles, was Chemnitz gemeinsam auf den Tisch bringt.

Ernte teilen und/oder mitschnippeln? Meldet euch jetzt an bis zum 10.9.26: kontakt@chemnitzisstgut.de

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?

PERFEKT!

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@chemnitzisstgut.de

Artikel empfehlen & teilen!



Verwandte Artikel



[Karo-Tina Aldente: Rucola-Wassermelone-Gurkensalat, Tofu und Überraschungen](#)

in [Gartenpraxis](#), [Karo-Tina](#)



Benjeshecke: Totes Holz ist lebendig und nützlich

in Gartenpraxis, Sonstige Gartentipps



Kräuterapotheke: Ackerschachtelhalm bei Blasenentzündung und Ekzemen

in [Gartenpraxis](#), [Kräuterapotheke](#)



Lichtverschmutzung: Wie sich die Dauerbeleuchtung im Garten auf Insekten auswirkt

in [Gartenpraxis](#), [Sonstige Gartentipps](#)



Karo-Tina Aldente: Kalte Suppe, Pierre und die Goldrute

in Gartenpraxis, Karo-Tina



Gefahr durch Mähroboter: Blindschleiche besonders häufig Opfer

in [Gartenpraxis](#), [Sonstige Gartentipps](#)

Alle wichtigen Neuigkeiten jetzt kostenfrei als Newsletter abonnieren!

“Unser Kleingarten” wird Ihnen regelmäßig als Newsletter präsentiert und bietet Ihnen eine Fülle von Informationen und Ressourcen rund um das Thema Kleingärten.

[Newsletter abonnieren](#)