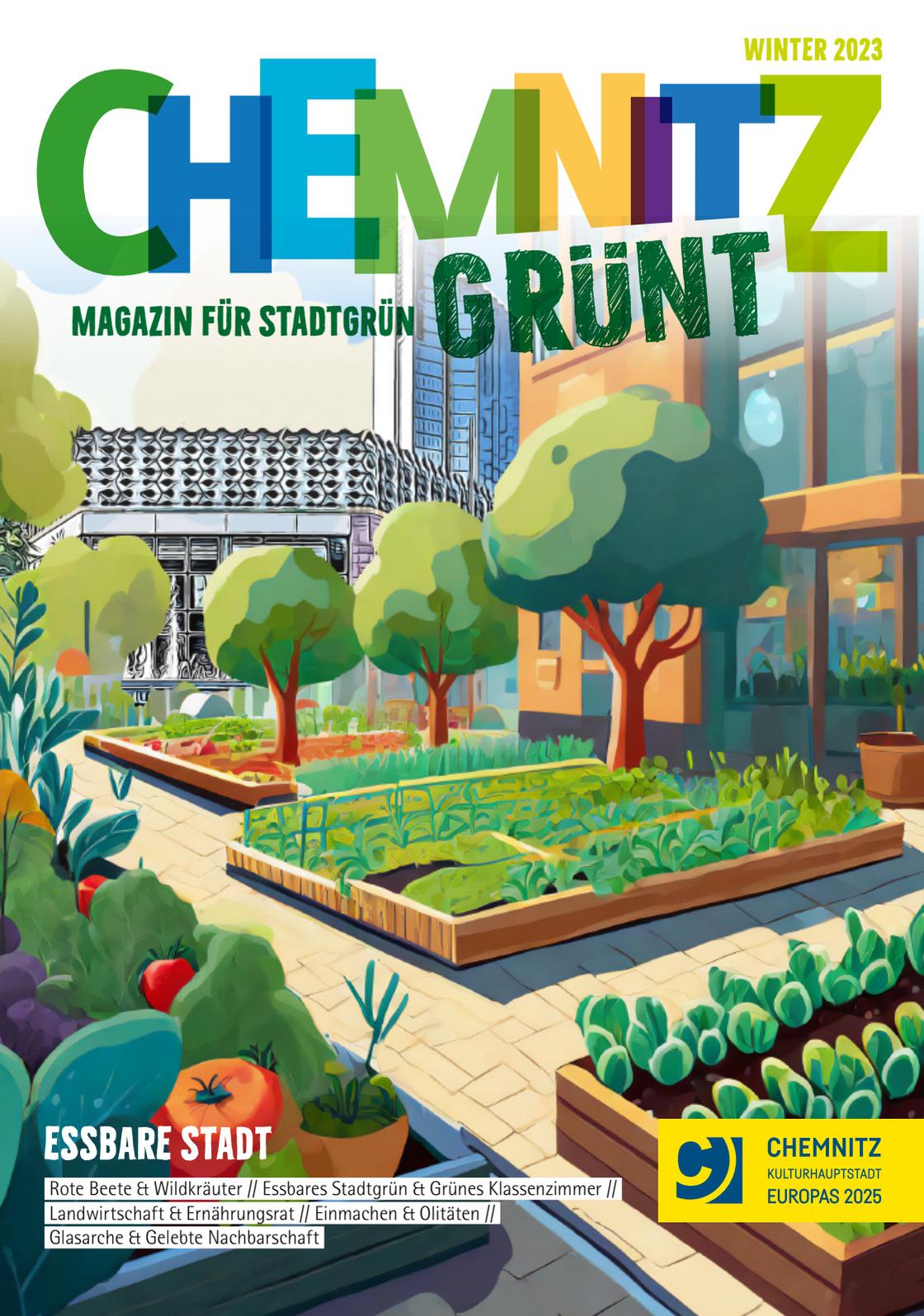


WINTER 2023

CHEMNITZ

GRÜNT

MAGAZIN FÜR STADTGRÜN



ESSBARE STADT

Rote Beete & Wildkräuter // Essbares Stadtgrün & Grünes Klassenzimmer //

Landwirtschaft & Ernährungsrat // Einmachen & Ölitäten //

Glasarche & Gelebte Nachbarschaft



CHEMNITZ

KULTURHAUPTSTADT
EUROPAS 2025

Legende

- 1A Nordpark (S4)
- 1B Unser Knappteich (S4)
- 2 Botanischer Garten (S8/ S30)
- 3A Hof Löbenhain (S12)

- 3B Gärtnerei Liebers (S14)
- 3C Rudolphs Hirschhof (S16)
- 4 Ideengarten (S20)
- 5 Montessori-Grundschule (S22)
- 6 Marktbaum (S24)
- 7A Pleißenbachgrünzug (S28)

- 7B Spielplatz Schloßteichinsel (S28)
- 7C Bürgerpark Gablenz (S28)
- 7D Kleingartenverein „Waldesluft Grüna“ (S28)



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

„Pflücken erlaubt statt Betreten verboten“ lautet das Motto in der „Essbaren Stadt Andernach“, die seit 2009 auf den Anbau von Nutzpflanzen auf öffentlichen Flächen setzt. Das imposante historische Stadtzentrum, kombiniert mit unzähligen Beeten, auf denen historische Obst- und Gemüsesorten heranwachsen, haben mich nachhaltig beeindruckt. Doch einzigartig ist das Andernacher Konzept keineswegs. Vielmehr werden seit Jahrhunderten öffentliche Flächen dafür eingesetzt, um gesunde Ernährung zu fördern und sozialen Herausforderungen zu begegnen.

Der wohl bekannteste Ansatz ist der Kleingarten, entstanden als „Armengarten“ im Zuge der industriellen Revolution. Die Bevölkerung nahm enorm zu und gleichzeitig wurde die Arbeit immer monotoner und die Ernährungslage immer schlechter. Deswegen wurden Parzellen zum Gemüseanbau zur Verfügung gestellt. Daraus hat sich in einhundert Jahren der Kleingarten entwickelt, wie wir ihn heute kennen: kleine Parzellen in Gartensparten zu besonders günstigen Pachtpreisen mit der Verpflichtung zum Anbau von Obst und Gemüse sowie gewissen Vorgaben, z. B. zur Größe der „Laube“. Aktuell sind deutschlandweit mehr als 40.000 Hektar Land in fast eine Million Kleingärten aufgeteilt, die von geschätzt fünf Millionen Menschen als „ihr“ grünes Fleckchen Erde bearbeitet werden. Zusammengenommen eine essbare Stadt von der Größe Kölns.

Als Leiter der Öffentlichkeitsarbeit im KARREE49, einem Projekt auf dem Sonnenberg, das soziale Arbeit und städtische Landwirtschaft miteinander verbindet, freue ich mich über jede Chemnitzer Initiative, die unsere Stadt „essbar(er)“ macht. In diesem Sinne wünsche ich den Leserinnen und Lesern dieser Ausgabe möglichst viele Aha-Effekte, vor allem im Hinblick auf Chemnitz 2025 als europäische Kulturhauptstadt Europas.

Stefan Willi

Leiter der Öffentlichkeitsarbeit im KARREE49

Anmerkung: Zum ersten Mal ist die Stadt Chemnitz Herausgeber von „Chemnitz grünt“. Die bisherigen drei Ausgaben wurden von dem Verein SDB e. V. veröffentlicht. Diese Veränderung ist ein weiterer Lösungsversuch für eine langfristige Versteigerung des Magazins. Der Charakter von „Chemnitz grünt“ soll sich dadurch aber nicht verändern. *Florian Etterer*



Inhaltsverzeichnis 3 Editorial // 4 Essbares Stadtgrün // 7 Ernteinitiativen kurz erklärt // 8 Gemüse des Jahres // 10 Ernährungsrat // 11 Glasarche-3 // 12 Hof Löbenhain // 14 Gärtnerei Liebers // 16 Rudolphs Hirschhof // 18 Gelebte Nachbarschaft // 20 Lecker Unkräuter // 22 Grünes Klassenzimmer // 24 Tipps 4 kids // 24 Marktbaum // 25 Ernte haltbar machen // 28 Neues aus dem Stadtgrün // 30 Olitäten // 30 Impressum // 31 Netzwerkpartner

PFLÜCKEN ERLAUBT STATT BETRETEN VERBOTEN



Chemnitz ist eine grüne Stadt; deutschlandweit sogar eine mit den meisten Grünflächen pro Einwohner. Dazu gehören nicht nur Kleingärten, sondern auch öffentliche Grünanlagen. Diese sind für jeden zugänglich und nutzbar – und müssen vielen Ansprüchen genügen. So sollen gleichzeitig ökologische, ökonomische und ästhetische Merkmale erfüllt werden.

Ein Konzept hierfür ist die „Essbare Stadt“. Die Idee ist einfach, aber wirkungsvoll: Nutzpflanzen werden in städtischen Gebieten anstelle von Zierpflanzen angebaut. Obstbäume und Beerensträucher werden gepflanzt, Hochbeete angelegt und regionales Obst und Gemüse bevorzugt. Alte Sorten, die in Vergessenheit geraten sind, können dabei sogar wieder in das Stadtbild integriert werden. Dies trägt nicht nur zur Biodiversität bei, sondern hat auch positive Auswirkungen auf das Stadtklima. Jede*r kann sich bedienen, Grünflächen werden aufgewertet und das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.



Auch in Chemnitz findet dieses Konzept bereits Anklang. Zwei beispielhafte Projekte sind „Unser Knappteich“ im Yorckgebiet (Träger: SDB e. V.) und die „Essbare Stadt“ des BUND im Nordpark.

Das Bürgerprojekt „Unser Knappteich“ wurde 2014 von einer Gruppe engagierter Chemnitzer*innen ins Leben gerufen. Das Hauptziel ist der Erhalt und die nachhaltige Pflege dieses Biotops im Herzen eines modernen Wohngebiets. Hier soll mitten in der Stadt Natur und Mensch Raum zum Begegnen gegeben werden. Unter dem Motto „Essbare Stadt“ wurden Obst- und Beerensträucher, sowie Kräuterpflanzen gepflanzt, die für alle zugänglich und essbar sind.

Dabei haben die Engagierten bereits viele positive Erfahrungen gemacht. Durch Pflanzaktionen mit Schulklassen und Netzwerken wird eine Plattform geboten, um bei den kommenden Generationen ein stärkeres Bewusstsein für die Umwelt zu fördern. Dieses Areal dient als Draußen-Lernort, in dem alle Generationen mit Freude unmittelbar aus und in der Natur lernen können.

Aber es gibt nicht nur rosige Seiten. Leider wurde der Ort immer wieder Opfer von Vandalismus. Pflanzenschilder wurden gestohlen, Hochbeete demoliert, Pflanzen ausgebuddelt – und, wie leider häufig, Hundekot und Müll hinterlassen. Das enttäuscht die Engagierten – aber demotiviert sie nicht: Stattdessen schaffen sie Abhilfe, indem sie Schilder besser befestigen, Pflege- und Pflückhinweise aufstellen und regelmäßig Müll sammeln.

Ähnliche Herausforderungen gibt es im Nordpark. Hier entstand im Rahmen des „Nimm Platz!“-Projektes 2019 ein Pflückgarten mit Blühwiese. 2025 Euro Preisgeld – von denen Fliederbüsche, Stachel- und Johannisbeeren gepflanzt wurden. Der Nordpark, direkt an der Chemnitz, könnte ein perfekter Platz dafür sein. Allerdings gibt es weiterhin Hürden: Zwar wird gern die Anlage neuer Flächen gefördert, die weiterführende Pflege allerdings nicht.

Ein weiteres Beispiel: Die AG Grüne Stadt pflanzte Apfelbäume, ist jedoch derzeit inaktiv, sodass die Pflege der Bäume dem BUND Chemnitz überlassen blieb. Solche Umstände erschweren das Engagement. Bei öffentlichen Flächen müssen zudem die Interessen vieler in Einklang gebracht werden und die Beteiligung der Bürger*innen ist leider auch nicht immer einfach.

GUT ZU WISSEN



Essbare Stadt ist der Oberbegriff für Projekte, welche urbanen Raum zum Anbau von pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln nutzen. Diese Projekte gehen oft mit vertikalen Stadtelementen wie Balkonen und Dachflächen einher, um die neuen Inhalte der Essbaren Stadt in Einklang mit dem typischen Platzmangel einer modernen Stadt zu bringen. Das Konzept der Essbaren Stadt entstand 2008 für das Projekt „Incredible Edible“ in der englischen Stadt Todmorden, um leerstehende Flächen nutzbar zu machen und Menschen wieder an die Natur zu führen.

WEB-TIPP



Horrorgeschichten am Hochbeet – Ein kurzer Film zum Nachdenken aus dem UniParadieschen
<https://www.youtube.com/watch?v=l4jsGqDZXLw>





Auch gestaltet sich die Klärung der Pflege als schwierig. Denn selbst nach Jahren gibt es noch unglückliche Vorfälle: Im Mai dieses Jahres wurde trotz fester Absprachen die dazugehörige Blühwiese des BUND abgemäht. Dies bedauert auch das Grünflächenamt, da die Vorgaben für eine insektenfreundliche Pflege von der beauftragten Firma nicht berücksichtigt wurden. Und auch im Nordpark kämpft man mit Vandalismus. So wurden mehrere Monate lang die Apfelbäume völlig grundlos bis auf die Stämme zurückgeschnitten. Doch auch hier gibt es Lichtblicke: Der Unbekannte wurde identifiziert und mittlerweile kümmert sich eine ehrenamtliche Baumwartin um die Bäume. Und selbst die Blühfläche wuchs bereits wieder recht gut nach.

WEB-TIPP



Tausende Gärten – Tausende Arten Wissensplattform für naturnahes Gärtnern
www.tausende-gaerten.de/

Trotz der Herausforderungen bieten solche Projekte immer Möglichkeiten, verschiedene Ansätze zu testen und neue Lösungen zu finden, gerade auch in Bezug auf die Entfremdung zur Natur im alltäglichen Stadtleben. Das Konzept der „Essbaren Stadt“ ist es also definitiv wert, weiterhin erprobt zu werden.

Um Chemnitz als „Essbare Stadt“ weiterzuentwickeln, wäre es denkbar, ein städtisches Gesamtkonzept zu erarbeiten.

Hier könnte man sich an Städten wie z. B. Düsseldorf oder Andernach ein Beispiel nehmen. Dort wird nicht nur das Engagement Einzelner unterstützt, sondern auch das von Gruppen und Initiativen. Diese erhalten z. B. kostenlose Sets, um öffentliche Hochbeete anzulegen oder Obstbäume zu pflanzen.

Viele Städte beginnen bereits in Kindergärten und Schulen mit der Umsetzung dieser Ideen. So kann direkt von klein auf der Gedanke von Nachhaltigkeit und Ökologie vermittelt werden. Denn wer von Anfang an mitbekommt, wie viel Zeit und Pflege hinter einer einzelnen Frucht steckt, geht später umso achtsamer damit um. Und diese Achtsamkeit ist dringend von Nöten, in Zeiten von Lebensmittelsverschwendung, Klima- und Biodiversitätskrise.

Text: Jule Beck & Thomas Lieber

Fotos: Thomas Lieber & Benjamin Franke

WEB-TIPP



Infos und Kontakt:

www.knappteich.de,
info@knappteich.de
www.bund-chemnitz.de,
info@bund-chemnitz.de

ERNTEINITIATIVEN KURZ ERKLÄRT

Mundraub

Community-Plattform, die zeigt, wo essbare Früchte und Pflanzen zu finden sind. Essbare Fundorte im öffentlichen Raum können auf der mundraub-Karte im Internet geteilt werden. Die Homepage der Initiative bietet zudem viele Tipps und dient engagierten Menschen zur Vernetzung. <https://mundraub.org/>

Gelbes Band

Das Gelbe Band dient als Markierung an Obstbäumen oder Sträuchern und signalisiert „Hier darf kostenlos und ohne Rücksprache geerntet werden“ <https://www.zugutfuertdie-tonne.de/blog/schwerpunkt/ernteaktion-gelbes-band-hier-darf-geerntet-werden>

Foodsharing

Foodsharing ist ein Bündnis zur Lebensmittelrettung. Es will Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

reduzieren. Auch in Chemnitz sind bereits viele Menschen bei Foodsharing aktiv und sorgen dafür, dass weniger Essen in der Mülltonne landet. <https://foodsharing.de/>
<https://chemnitz.de/chemnitz/de/unsere-stadt/stadtmarketing/die-stadt-bin-ich/macherderwoche/2021/foodsharing.html>

Solidarische Landwirtschaft (Solawi)

Als Solawi wird eine Arbeitsweise bezeichnet, bei der Verbraucher*innen eng mit lokalen Landwirtschaftsbetrieben zusammenarbeiten: Die Verbraucher*innen geben eine Abnahmegarantie für die erzeugten Produkte und werden im Gegenzug bei der Arbeit des Betriebs mit einbezogen. Für den landwirtschaftlichen Betrieb sinkt dadurch das unternehmerische Risiko. Der „Hof zur Bunten Kuh“ in Frankenberg arbeitet beispielsweise nach dem Prinzip der Solawi. <https://solawi-sachsen.org/>
<https://diebuntekuh.info/>

DAS GEMÜSE DES JAHRES 2023/2024



Non plus ultra, Noire de Lausanne, Bernstein oder Ochsenblut? Auf den ersten Blick haben diese Namen nicht viel miteinander gemein und mögen erst einmal fremd vorkommen, dabei handelt es sich hierbei um Sortennamen für das Gemüse des Jahres – die Rote Beete. Grund genug für uns einmal genauer hinzuschauen.

Aber was heißt hier eigentlich rot? Wie mancher Sortenname schon erahnen lässt, gibt es das vielseitig anwendbare Gemüse in Rot, Orange, Weiß oder Violett.

ROTE BEETE

Erwähnt man Rote Beete, die auch Randen oder Rote Rüben genannt werden, so erregt man doch sofort Aufmerksamkeit und findet ausreichend Gesprächsstoff: Nein, das mag ich nicht! Ja, das gibt Flecken! Ja, die sind gesund! Und gesund sind sie nun wirklich. Das Gemüse ist reich an Vitamin C, Kalium und Kalzium. Kulinarisch finden sie in Salaten mit Öl und Essig Einsatz. Unentbehrlich ist es auch im berühmten „Borschtsch“. Wer keine Rote Beete mag, dafür aber Erdbeerjoghurt oder rote Gummibärchen, macht hier häufig unbewusst die Bekanntschaft mit dem Gemüse, da der Farbstoff auch häufige Verwendung in der Lebensmittelindustrie findet.

Botanisch gehört die Pflanze in die Familie der Gänsefußgewächse und ist eine der vielen Kulturformen der Art *Beta vulgaris* L. Andere Kulturformen wie Zuckerrüben, Futterrüben oder Mangold wurden ebenfalls aus der wilden Rübe (*Beta vulgaris* subsp. *maritima*) selektiert und gezüchtet. Die zweijährige Pflanze stammt aus den Küstengebieten des mediterranen Raumes. Sie bildet im ersten Jahr die Blattrosette und die Rübe aus, worauf im zweiten Jahr die Blütenbildung erfolgt.

GUT ZU WISSEN



Aufgrund ihres natürlichen Zuckergehalts eignen sich rote Beeten hervorragend als Zutat in süßen Gerichten und können als gesündere Alternative zu raffiniertem Zucker dienen.

Die Rübe verdickt sich durch Zellteilung des dunkleren Bastmantels und des helleren Holzmantels. Im Schnittbild der Rübe erkennt man die unterschiedlichen Zonen. Besser als bei einfarbigen Sorten zeigt sich die Struktur jedoch bei weiß-roten Sorten wie Ochsenblut oder Chioggia.

Beim Anbau der Roten Beete gibt es einiges zu beachten. Der Boden sollte tiefgründig und humos sein. Für eine optimale Reife benötigen sie zudem viel Sonne und eine ausgeglichene, gleichmäßige Wasserversorgung. Erfolgt die Aussaat in der Zeit von April bis Juni, kann zwischen Juli und November geerntet werden. Die Rüben sollten nicht zu spät geerntet werden, sonst werden sie holzig und herb. Auch eine mangelnde Wasserversorgung erzeugt qualitativ schlechte Rüben. Vielen ist unbekannt, dass die Pflanze auch als Blattgemüse eine kulinarische Bereicherung ist, wodurch auch die enge Verwandtschaft zu Mangold wieder deutlich wird. Im Botanischen Garten kultivieren wir ebenfalls Rote Beete. Falls die Rehe nicht schneller sind, ernten wir das Gemüse im September. In diesem Sinn: Guten Appetit an ALLE Rote-Beete-Fans.



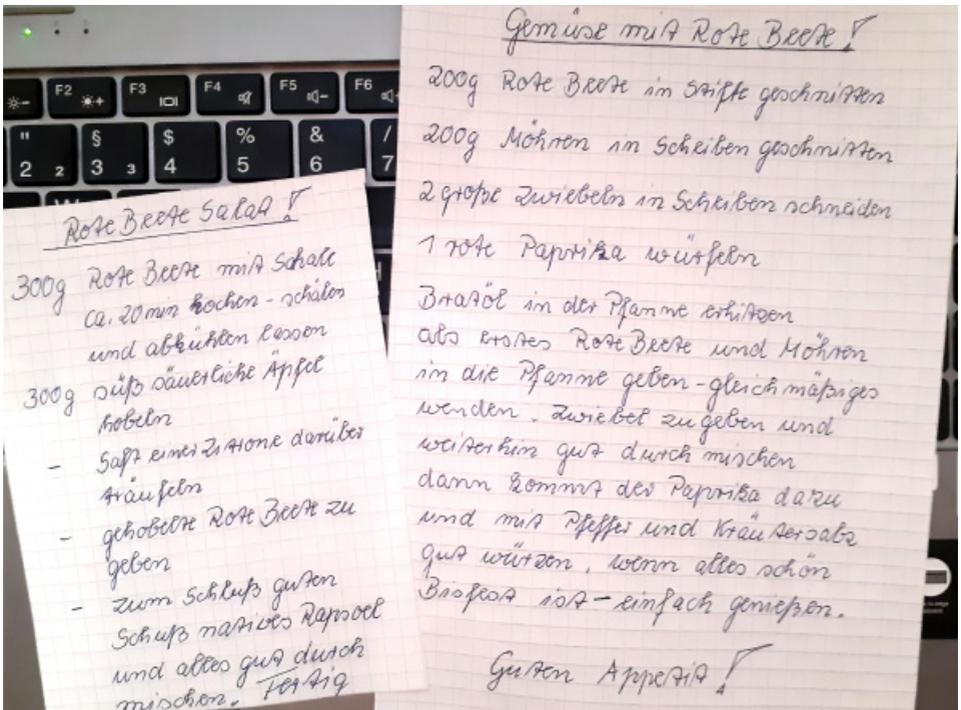
GUT ZU WISSEN



Die Blätter und Stiele der roten Beete sind ebenfalls essbar und nährstoffreich. Sie können in Salaten oder als Beilage zubereitet werden und enthalten eine Fülle von Vitaminen und Mineralien.

Text: Sten Gillner, Leiter des Botanischen Gartens

Fotos: Ellen Belinda Richter



WAS IST EIN ERNÄHRUNGSRAT?

GUT ZU WISSEN



Kamille ist eines der beliebtesten Heilkräuter, aber in der Natur leider nur noch selten vorzufinden, weil sie bevorzugt in der Nähe von Getreide wächst, dort aber bekämpft wird.

Ein Ernährungsrat ist eine Plattform für Menschen, welche die Ernährungspolitik auf kommunaler Ebene mitgestalten wollen. Inhaltlich befassen sie sich mit allen Facetten einer regionalen Lebensmittelwirtschaft – also von der Produktion, über den Konsum bis hin zur Entsorgung. Ihr Ziel ist eine sozial und ökologisch nachhaltige Organisation der lokalen Versorgung mit Lebensmitteln. Auch in Dresden und Leipzig sind Ernährungsräte aktiv.

Mehr Infos zu Ernährungsräten:

<https://www.inkota.de/themen/welternaehrung-landwirtschaft/ernaehrungsraete>

<https://ernaehrungsrat-dresden.de/>

<https://ernaehrungsrat-leipzig.org/>



20 Menschen aus den unterschiedlichsten Bereichen trafen sich zum Kick-off der Ernährungsrat-Initiative im Juni 2023

DIE GLASARCHE-3 FÄHRT BALD IN CHEMNITZ EIN

Die Glasarche-3 ist eine ca. 8 m lange Kunstinstallation aus Glas und Holz. Sie steht symbolisch für die Zerbrechlichkeit der Natur, aber auch der Gesellschaft und des Menschen. Von Oktober 2024 bis Februar 2025 wird sie auf dem Theaterplatz zu bewundern sein. Begleitet wird ihr Aufenthalt von abwechslungsreichen Veranstaltungen und Bildungsangeboten.

Aber die Glasarche-3 bleibt nur kurz. Daher entstand die Idee, etwas zu schaffen, was bleibt und uns auch in Zukunft noch verbindet: Chemnitzer Arche-Beete. Diese sollen an verschiedenen Orten aus Eigeninitiative entstehen. Im Sinne des Arche-Gedankens soll auf den Beeten das kultiviert werden, was heute besonders bedroht ist. Dabei kann es sich um seltene Wild- oder Kulturpflanzen handeln, aber z. B. auch um andere Dinge und Aspekte, welche unserer Gesellschaft zunehmend verloren gehen. Wie viele Arche-Beete entstehen werden, ist noch offen. Aber schon jetzt sind es 5 Initiativen, die ein Beet anlegen werden und wir hoffen, dass noch

viele weitere den Arche-Gedanken mitgestalten wollen. Wir suchen immer noch geeignete Orte, engagierte Menschen und Gestaltungsideen!

Zur Nachhaltigkeitskonferenz der Carlowitz-Gesellschaft fand am 11. November ein erster Kennenlern-Workshop statt und ein weiteres Treffen ist bereits für Januar geplant. Alle die sich für ein Arche-Beet engagieren möchten, sind herzlich eingeladen.

Ein Projekt der Hans-Carl-von-Carlowitz-Gesellschaft e. V. in Kooperation mit den KulturKirchen2025 und dem Evangelischen Forum Chemnitz

Sie haben Interesse?

Dann melde Sie sich gern bei uns.

Wir sind auf alle Ideen gespannt!

kontakt@chemnitz-gruent.de

Text: Maria Dätzel & Anja Schlagenhauer

Foto: wikipedia.org/Radler59



HOFPORTRÄTS – LANDWIRTSCHAFT IN/AN DER STADT



HOF LÖBENHAIN – LANDWIRTSCHAFTLICHE VIELFALT ÜBER GENERATIONEN

Der Hof Löbenhain in Chemnitz-Röhrsdorf erscheint auf den ersten Blick wie ein Bauernhof aus dem Bilderbuch: Scheunen, Wohnhaus und Stallgebäude bilden eine Einheit, eine Katze sonnt sich auf der Bank, im Hintergrund gackern Hühner und andersorts wird Technik für die Feldarbeit vorbereitet. Aber natürlich ist auch hier die Zeit nicht stehengeblieben: Hier arbeitet ein Familienbetrieb mit langer Tradition, der sich den heutigen Herausforderungen stellt. Das Besondere: Landwirtschaft findet hier im Kleinen wie im Großen statt und jede Generation hat sichtbare Spuren hinterlassen.

Anna-Lena Große ist noch eine junge Bäuerin. Sie hat den Hof Löbenhain 2021 von ihren Eltern übernommen und ist damit bereits die 6. Familiengeneration. Erst während eines Auslandspraktikums bemerkte sie, dass ihr Herz für die Arbeit auf den Feldern und mit den Tieren schlägt. Dafür nimmt sie unregelmäßige Arbeitszeiten, Abhängigkeit vom Wetter und ein hohes unternehmerisches Risiko in Kauf.



Heute bewirtschaftet der Betrieb 200 ha Äcker und Wiesen. Neben typischen Getreidearten werden auch Lein und Kartoffeln angebaut. Aber vor allem gehören zum Hof Löbenhain auch jede Menge Tiere. 1997 begann Anna-Lenas Vater mit der Damwildzucht, die inzwischen auf eine stolze Bevölkerung von rund 60 Damhirschen gewachsen ist. Seit 2004 gibt es außerdem eine kleine Schweinezucht, die gerade weiter ausgebaut wird. Damit noch mehr Leben einzieht, hat Anna-Lena 1.500 Hühner angeschafft, die in zwei mobilen Ställen auf dem angrenzenden Feld leben. Seit zwei Jahren werden zudem 30 ha Fläche nach Biokriterien bewirtschaftet.

Die breite Palette der hergestellten Erzeugnisse wird im Hofladen direkt vermarktet. Das Angebot umfasst Eier, Fleisch- und Wurstwaren, Kartoffeln, Lein- und Rapsöl, Apfelsaft von Chemnitzer Streuobstwiesen, Nudeln und noch einiges mehr.

Die Hofprodukte werden natürlich nicht nur im eigenen Hofladen verkauft. Die eigenen Eier sind zum Beispiel in mehreren Bäckereien zu finden, während das geerntete Getreide und andere Ackerfrüchte zur Weiterverarbeitung an Mühlen und andere Großabnehmer verkauft werden.

Diese viele Arbeit muss von zwei Vollarbeitskräften geleistet werden und wäre ohne die tatkräftige Unterstützung durch die ganze Familie nicht zu meistern. Auch Anna-Lenas Freund ist in der Landwirtschaft tätig und besitzt selbst im Erzgebirge eine Mutterkuhherde. So gibt es mittlerweile auch Produkte vom Rind im Hofladen zu kaufen.

Am meisten freut sich Anna-Lena jedes Jahr auf die Erntezeit, wo sie die Ergebnisse von vielen Monaten Vorbereitung sehen kann. Der direkte Austausch mit der Kundschaft ist ihr dabei sehr ans Herz gewachsen. Den sicheren Beruf hinterm Schreibtisch hat sie für diese Erlebnisse nur zu gerne aufgegeben und das nächste große Highlight ist auch schon in Planung, zu dem Anna-Lena alle Lesenden gern einlädt: „Unser nächstes großes Hoffest findet im kommenden Jahr am 22. Juni statt. Kommt einfach vorbei!“

Text: Florian Etterer

Fotos: Anne-Lena Große

KONTAKT



Hof Löbenhain

Goetheweg 120, Chemnitz-Röhrsdorf

Hofladen: jeden Donnerstag & Freitag von 10-18 Uhr

Großes Hoffest am 22. Juni 2024

<https://www.hof-loebenhain.de/>





DER SPEZIALITÄTENGÄRTNER AUS LICHTENAU

Jan Liebers bewirtschaftet seit den 90er Jahren seine kleine Gärtnerei mit Naturkostladen in Lichtenau. Mit handwerklichem Geschick, Kreativität und Leidenschaft hat er seinen Betrieb über die Jahre zu dem entwickelt, was er heute ist: eine Gemüse- und Kräutergärtnerei mit ausgefallenem Angebot und besonderer Frische.

„Geht nicht, gibt's nicht“ lautete die Devise von Jans Vater. Trotz starker körperlicher Behinderung bewirtschaftete er den 2,5 Hektar großen Familienbetrieb seit 1961. Diese Mentalität ging auf Jan über, der 1991 die Gärtnerei übernahm. Es folgten schwierige Jahre und der gelernte Gärtner musste einiges ausprobieren, um seine Existenz zu sichern.



Erst ab den 2000ern entstand langsam ein Markt für hochwertige regionale Lebensmittel. Heute werden auf dem Gelände ausschließlich Gemüse und Kräuter angebaut. Im Hofladen werden neben den eigenen Erzeugnissen auch weitere regionale Lebensmittel und Bioprodukte aus dem Großhandel verkauft. Zudem werden mehrere Gastronomiebetriebe beliefert.

Jan verzichtet aus Überzeugung auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Er setzt auf eine kreislaforientierte Wirtschaftsweise mit einer hohen Eigenkompostierungsrate. Ganz ohne Torf geht es bei der erwerbsmäßigen Jungpflanzenzucht aus seiner Sicht aber leider noch nicht. Auch die Pflanztöpfe aus Recyclingmaterial werden so oft wie möglich wiederverwendet. Auf den Gemüseäckern wachsen zwischen Salaten, Kohl, Sellerie, Rote Bete, usw. allerlei Wildpflanzen. Für Jan stellen diese „Unkräuter“ keine ungeliebte Konkurrenz dar, sondern übernehmen als Schattenspender, Tarnung und Heimstätte für Nützlinge wichtige Funktionen.

Die Kunden der Gärtnerei Liebers schätzen die besondere Frische und das außergewöhnliche Angebot an Sorten und Geschmacksnoten. Typische Gemüsesorten aus dem Supermarktregal sucht man hier nämlich vergeblich: In den Gewächshäusern wachsen Raritäten wie Ananas-, Andenhorn-, Ochsenherz- oder Limetten-tomate. Blutampfer, Senf, peruanischer Sauerklee oder Knollenbonie verschaffen Salaten eine ganz besondere Geschmacksnote und Optik.

Der aktuellen Agrar- und Fördermittelpolitik steht Jan kritisch gegenüber. Diese setze viel zu sehr auf Expansion, Effizienzsteigerung und wenige Marktfrüchte. Die landwirtschaftliche Beratung des Freistaats sollte seiner Meinung nach stärker auf Nischen und Möglichkeiten zur Diversifizierung ausgerichtet werden.

Die Gärtnerei Liebers zeigt, dass Lebensmittelanbau auch auf kleiner Fläche und mit geringem Investitionsaufwand gelingen kann. Was Jan ganz besonders freut: Sein Sohn studiert Gartenbau und will später den Betrieb weiterführen.

Text & Fotos: Florian Etterer



KONTAKT



Gärtnerei Liebers
Untere Hauptstr. 2
09244 Lichtenau
Mo – Fr 10 – 12 Uhr & 14 – 18 Uhr /
Sa 10 – 12 Uhr

GUT ZU WISSEN



Die Stadt Chemnitz ist Eigentümerin von ca. 1.000 ha landwirtschaftlicher Flächen. Diese werden an Landwirtschaftsbetriebe aus der Region verpachtet.



NEUES LEBEN FÜR ALTE TRADITIONEN

Die Geschichte des Hirschhofs begann als Bauerngut der Nachkriegszeit mit Carlfried Beier, Reik Rudolphs Großvater, der 1958 mit dem Erwerb den Grundstein legte. Im Jahr 2021, mehr als sechs Jahrzehnte später, wagten Susanne und Reik Rudolph den Schritt, den Hof nun wieder im Haupterwerb zu betreiben und deutlich auszubauen und zu modernisieren.

Mit eigenem Konzept bauten sie neue Gehege für Rot- und Damwild, errichteten moderne Ställe und Bodenläufe für Kaninchen. Mit dem Ziel, alles aus einer Hand zu produzieren und anzubieten, wurden ein modernes, EU-zertifiziertes Schlachthaus, sowie ein Hofladen in die vorhandenen Gebäude integriert. Durch die eigene Zucht und mit viel Liebe zu Hof und Tier wächst nun auch der Tierbestand wieder langsam, aber kontinuierlich. Transparenz und Qualität stehen dabei stets im Vordergrund.

Ein Besuch auf dem Hirschhof soll für die Kunden auch eine kleine Auszeit von der schnelllebigen Gegenwart sein. Die Möglichkeit, die Tiere zu beobachten und auf den bereitgestellten Sitzgelegenheiten zu verweilen, lädt zum Entspannen oder einem freundlichen Plausch ein.

Die Produkte des Hirschhofs zeichnen sich durch hohe Qualität, faire Preise und nachhaltige Produktion aus. Die Betreiber setzen auf extensive Tierhaltung ohne Schnellmast, garantieren ausreichende Bewegungsflächen und artgerechte Lebensbedingungen. Sie verzichten auf leistungssteigernde Medikamente und setzen auf weitgehende Eigenerzeugung des Futters. Unnötige Tier- und Produkttransporte werden vermieden und Solarenergie für den Eigenbedarf des Hofes erzeugt.



Das Ehepaar legt großen Wert darauf, die Natur in ihrer Vielfalt zu erhalten. Sie verzichten auf den Einsatz von Glyphosat, Fungiziden und Pestiziden und schaffen Grünstreifen, Blühareale für Insekten und ungestörte Brutflächen für heimische Vögel.

Zum Angebot des Hirschhofs gehören Fleisch von Hirsch und Wild aus heimischem Revier, Kaninchen, Suppenhuhn, Ziege/ Ziegenlamm und ab 2024 auch Broiler. Darüber hinaus werden Eier, Äpfel, Heu, Eierlikör, Konfitüren und regionaler Honig angeboten. Der Hofladen öffnet bei Schlachtung oder im Sommer als Hofcafé. Aktuelle Öffnungszeiten können auf der Webseite eingesehen

werden, aber auch außerhalb der Öffnungszeiten können Kunden sich am Kühlschrank mit Eiern, Likör und Honig versorgen. Im Dezember 2023 ist der Hofladen an den ersten drei Adventsamtagen sowie am 22. Dezember geöffnet. Interessenten für Fleisch- und Wurstprodukte sollten dieses Jahr noch vorbestellen, nächstes Jahr wird sich diese Situation allerdings entspannen.

Susanne und Reik freuen sich auf Ihren Besuch!

Text: Marco Henkel & Susanne Rudolph

Fotos: Susanne Rudolph



NETZWERK-TIPP



Hier finden Sie Direktvermarkter aus der Region
<https://www.sachsen-schmeckt.de/>
 Broschüre des sächsischen Bauernverbands: https://slb-dresden.de/daten-bank/downloads/files/Direktvermarktung-So-schmeckt-Sachsen_2020.pdf

KONTAKT



RUDOLPHS Hirschhof
 Georg-Weerth-Straße 5
 09117 Chemnitz
www.rudolphs-hirschhof.de



GELEBTE NACHBARSCHAFT GEMEINSAM PFLANZEN, LERNEN UND FEIERN



Bäume in Städten sind von den Auswirkungen des Klimawandels betroffen und schützen gleichzeitig davor. Hitze und Trockenheit setzen Menschen und Pflanzen gleichermaßen zu.

Im Rahmen des Programmfeldes „Gelebte Nachbarschaft“, einem der Hauptprojekte für Chemnitz 2025, werden in den kommenden Jahren nachbarschaftliche Initiativen entwickelt, die sich aktiv mit einer zukunftsweisenden Stadtraumgestaltung auseinandersetzen. Die Stadt zu begrünen, spielt dabei eine besondere Rolle. Gleichzeitig ist dieses Projekt eine Einladung an alle, gemeinsam etwas zu tun, zusammen Neues zu lernen und auch zu feiern.

Kern des neuen Konzepts für das Projekt „Gelebte Nachbarschaft“ sind gemeinschaftlich geplante und umgesetzte Aktivitäten. Die Chemnitz 2025 GmbH versteht sich dabei als Motor und Koordinatorin. Ziel ist es, zahlreiche unterschiedliche Akteure der Zivilgesellschaft zu aktivieren von der Einzelaktion bis zur stadtumspannenden Gesamtaktivität. Dabei werden Institutionen, Bildungsträger, Vereine und andere Akteure aktiv in das Projekt „Gelebte Nachbarschaft“ einbezogen und können eigenständig oder partnerschaftlich Pflanzaktionen organisieren oder daran teilnehmen.

Geplant sind vier große Pflanzungen jeweils im Frühjahr und im Herbst 2024 und 2025. Diese sind verschiedenen Themen zugeordnet und umfassen jeweils auch thematische Bildungsangebote sowie künstlerische Aktionen.

FÖRDERUNG



Sachsen pflanzt gemeinsam – Aktion 1000 Obstbäume

Kitas, Schulen und gemeinnützige Einrichtungen können 2-5 Obstbäume beantragen;
Bewerbungsschluss
Frühjahrspflanzung 31.01.2024
<https://dvl-sachsen.de/de/58/p1/-obstbaeume.html>



Das neue Konzept für das Kulturhauptstadt-Projekt „Gelebte Nachbarschaft“ ist unter Beteiligung verschiedener Partner entstanden, dazu zählen das Grünflächenamt im Dezernat 6 der Stadt Chemnitz, Schulen, Kleingartenvereine und Kleingartensparten, das Chemnitzer Schulmodell, der NABU, die Kulturkirche, die Technische Universität Chemnitz sowie die Wohnungsbaugesellschaften. Die Gespräche mit diesen Gruppen werden kontinuierlich fortgesetzt und in die weitere Gestaltung des Projekts einbezogen.

Im Grundsatz verfolgt das Projekt folgende Ziele:

- die Aktivierung von Partnerschaften
- Beteiligung durch Eigeninitiative
- die Auseinandersetzung mit Biodiversität, Pflanzenvielfalt und Klimawandel
- Initiierung von Bildungsprogrammen zu Umwelt- und Klimathemen, sowie Themen der Stadtgestaltung

An jeweils ausgewählten Daten im Frühjahr und im Herbst der Jahre 2024 und 2025 organisiert die Chemnitz 2025 GmbH mit den Partnern gemeinschaftliche Aktionen. Die inhaltliche Ausformung orientiert sich an einem jeweiligen Hauptthema.

Die Leitthemen:

Frühjahr 2024 | Wege und Flächen

Wie erleben wir unsere Stadt als Ganzes? Wie verbinden Rad- und Wanderwege eine Folge von Flächen und machen unsere Stadt zum Erlebnis- und Erholungsraum?

Herbst 2024 | Stadt und Wald

Ein großer Teil des Stadtgebiets ist Waldfläche. Wie funktionieren die Lebensräume Stadt und Wald zusammen für unsere Lebensqualität?

Frühjahr 2025 | Aufbruch

Konzepte der Stadtgestaltung im Wandel. Wie

verändern sich unsere Stadtlandschaften unter den neuen Erkenntnissen zum Klimawandel?

Herbst 2025 | Ernte

Viele essbare Pflanzen und Früchte liefert auch der öffentliche Raum in unserer Großstadt Chemnitz. Am Ende des Kulturhauptstadtjahres 2025 wollen wir gemeinsam ernten, was die Stadt so an Essbarem bietet, und wir wollen Bilanz zum Programm „Gelebte Nachbarschaft“ ziehen.

Weitere Informationen zu „Gelebten Nachbarschaften“ erhaltet Ihr im E-Mail Newsletter auf chemnitz2025.de. Wer das Projekt als Freiwillige:r direkt unterstützen möchte, kann sich hier anmelden: <https://chemnitz2025.de/volunteers/>

Text: Chemnitz 2025 GmbH, Fotos: Ernesto Uhlig



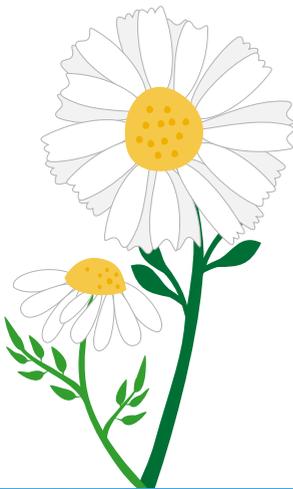
UNKRÄUTERRUNDGANG CHEMNITZ SONNENBERG

Eine strahlenlose Kamille *Matricaria discoidea* ragt zwischen den Granitplatten eines Bürgersteiges hervor. Hier findet sie die besten Standortbedingungen vor: Einen dichten Boden, ausreichend Licht, Nährstoffe, die hin und wieder angespült werden und vor allem – gelegentliche Fußtritte. Denn diese sind ideal für die Verbreitung der klebenden Samen dieses botanischen Akteurs.

In diesem Moment steuert eine Menschengruppe genau auf unsere prächtige Kamille zu. Einer der Menschen deutet mit dem Finger auf sie. Die Gruppe versammelt sich mit ihren großen Füßen ganz nah um die Pflanze herum. Der Mensch mit dem Finger beginnt einen Vortrag zu halten über Blüten, welche wie Ananasfrüchte schmecken sollen. Gleichzeitig lässt er seine Hand zur Kamille runterwandern und reißt ihr einen der Blütenstände aus. Demonstrativ hält er seinen Fund nach oben und steckt ihn letztendlich in seinen Mund, während die restliche Gruppe skeptisch oder amüsiert beim Kauen zuschaut. Unsere strahlenlose Kamille muss derweilen das menschliche Treiben über sich ergehen lassen und wartet vergebens auf einen kräftigen Tritt, der ihre reifen Samen zu einem neuen Habitat hätte führen können.

Ob während der Unkräuter-Rundgänge im August 2023 nicht doch noch eine Kamille getreten und verbreitet wurde, können Maren Troschke und Patrick Will nicht hundertprozentig ausschließen. Die Kräuterpädagogin und der freischaffende Künstler luden im Chemnitzer Sonnenberg bereits zweimal zu ihrem urbanen Spaziergang ein. Ihre Routen führten entlang von Gartenvereinen, durch städtische Grünflächen, Parks oder Brachflächen und hatten dabei die jeweiligen botanischen Anwohner im Blick. Start- und Endpunkt der zweistündigen Tour war der Projektgarten Karree 72 in der Reinhardtstraße. Die ehemalige Industriebrache ist ein Biotop für pflanzliche Kulturfolger, Unkräuter und alte Kultursorten. Das allmählich erschlossene Gelände ist Arbeitsraum und Treffpunkt zugleich. Hier unternehmen Maren im Rahmen des Nachhall e. V. und Patrick im Namen des Unkräuter-Informationszentrums Workshops, Vorträge oder Kochaktionen. Ihr Unkräuter-Rundgang war ihre erste Zusammenarbeit und gemeinsame Erkundung, die den Ideengarten des Karree 72 räumlich, aber auch botanisch einordnen sollte.

Zusammen mit den Teilnehmenden fanden sie entlang der Straßen des Sonnenbergs einige botanische Arten wieder, die auch im



WEB-TIPP



Grünes Brett Chemnitz

Gemeinsamer Umweltkalender für alle Chemnitzer Initiativen mit vielen Veranstaltungen. Ein Projekt der BUNDjugend Sachsen <https://chemnitz.gruenesbrett.net/>



Garten ansässig sind. Vor allem die städtischen Grünflächen sind üppig mit Stickstoff-Zeigerpflanzen bedeckt. Denn hier dürfen die vierbeinigen Begleiter der hundereichen Sonnenberger ungeachtet ihre Spuren hinterlassen, ohne dass sie jemand wegräumt. Die üblichen Unverbesserlichen schreckten trotzdem nicht davor zurück, vor Ort und Stelle von den Pflanzen zu essen. Der Rest der Gruppe pflückte Blätter des Gierschs, Wegerichs, Habichtskrauts oder der Brennnessel für ein gemeinsames Kochen im Garten. Neben den allgemein bekannten Arten wurden zwischen Rinnstein und Hausfassaden aber auch urbane Spezialisten ausgemacht. Neophyten wie die strahlenlose Kamille oder der Essigbaum bevorzugten es hier und bildeten bereits eine beachtliche Population im gesamten Stadtteil. Doch überall suchte die Gruppe vergebens die weiblichen Exemplare des Essigbaumes, deren beeindruckenden Früchte namensgebend sind. Letztendlich wurden sie an einer bewachsenen Straßenkreuzung zwischen Hain- und Gellertstraße dennoch fündig. Hinter der Hauswand einer Tischlerei, an der sich der Baum versteckt hielt, konnten so alle mit breitem Lächeln von den süß-säuerlichen Früchten probieren und feststellen, welche botanische Vielfalt der urbane Raum von Chemnitz bereithalten kann.

Text Et Foto: Maren Troschke Et Patrick Will



MITMACHEN



Der **Ideengarten** ist ein Ort für alternative Gartenprojekte und Bildung für mehr Nachhaltigkeit. Träger: Nachhall e. V. (betreibt auch Bürgerzentrum Sonnenberg und Saatgutgarten)
Kontakt: bildung-nachhall@web.de



VON SCHNEEGEMÜSE & LANGSAMEN TOMATEN

Der Herbst zeigt sich bereits von seiner buntesten Seite und der Waldboden raschelt selbst unter dem sanftesten Schritt. Während sich vielerorts bereits eingemummelt wird und die ersten Gedanken an die Anschaffung der notwendigen Weihnachtsgeschenke aufkeimen, ist auf den knapp 200 Quadratmetern des preisgekrönten Schulgartens der Montessori Grundschule Chemnitz noch nicht viel von Winterschlaf zu erkennen.



Vor dem Besuch des Schulgartens wurde ich vorgewarnt, dass er aktuell nicht viel hergeben würde, daher war meine Überraschung groß, dennoch üppig bewachsene Beete vorzufinden. Vom Porree, der größer wirkt als so manches Kind im Schulhof über den saftig gewachsenen Wirsing, hin zu Palmkohl, roten Rüben oder gar Süßkartoffeln und Mangold, ist dieser Schulgarten ein unglaublich interessantes Beispiel wie der Montessori-Leitsatz „Hilf mir, es selbst zu tun“ hier ganzjährig mit angewandtem Spaß am Lernen verbunden wird. Sogar im Winter und unter Schnee werden dann noch Pflanzen angebaut, wie der lecker scharfe und rüstige Blattsenf. Auch an anderen Projekten der Montessori Grundschule merkt man diesen Fokus auf die Bedürfnisse der Kinder stark, so steht zum Beispiel an anderer Stelle ein Apfelspalier mit ausschließlich allergenarmen Sorten, damit alle Kinder die Möglichkeit haben, diese Früchte auch essen zu können.

Der Schulgarten selbst existiert bereits seit 20 Jahren, aber entfaltete erst durch eine nachhaltige und stetige Organisation und liebevolle Pflege sein volles Potential. Wie das auch in anderen Schulgärten üblich ist, können einzelne Klassen einen Beetbereich übernehmen, den sie mit ihrer Klassenlehrerin ganzjährig betreuen. Die restlichen Felder werden von Matthias Beyer und Marcus Reimann mit den Kindern der Schulgarten AGs bepflanzt und mit viel Sorgfalt für die Pflanzen und Lehrangebote der Kinder weitergedacht.

Auch wenn es den Kindern große Freude bereitet, einfach in der Erde zu wühlen, Regenwürmer, Kellerasseln oder Zaunkönige in ihrem Garten zu bestaunen oder von ihrem selbst angebauten Gemüse zu naschen, bringt der Schulgarten den Kindern noch viel mehr Aspekte bei, die man im ersten Moment so vermutlich nicht geahnt hätte. So fiel es den Kindern zum Beispiel eines Tages auf, dass die Tomaten eines Beetes um ein Vielfaches besser wuchsen als die des Nachbarbeetes. Dabei lernten die Kinder gleich noch etwas über den Wasserkreislauf und die Größe und den Durst von Bäumen. Diese saugten sich ihr Wasser sogar aus nahestehenden Hochbeeten, weshalb die Umgebung eines Schulgartens unbedingt beachtet werden muss. Aber natürlich bieten sich dabei noch viele andere Themen und Fragestellungen an, die regelmäßig Kindern nahegebracht werden. Wie



schmeckt unverfälschtes Gemüse und was ist anders am Gemüse im Supermarkt? Wie viel Arbeit steckt in einem einzigen Kohl? Ist der größte Kürbis auch der schwerste und warum ist das so? Wie groß werden eigentlich Feuerbohnen?

Dieses kleine Stück Land ist ein wertvolles Gut und hervorragendes Beispiel für ein „essbares Chemnitz“, das nicht nur den Gaumen und junge Gesichter erfreut, sondern Kindern auch ermöglicht, sich praxisorientiert mit der Natur und uns umgebenden Gesellschaft auseinanderzusetzen. Hierfür wurde der Schulgarten zurecht als einer der besten Schulgärten Sachsens ausgezeichnet und mit einem Preisgeld von 4.000 Euro prämiert, was wiederum den Bau eines neuen Gewächshauses ermöglichte. Zudem arbeitet das Team bereits an einem überdachten Ofen für den Schulgarten, in dem die Kinder dann vom Mehl bis zur Tomate ihre ganz eigene, selbst angebaute Pizza backen. Wohl bekomm's!

Wer Ideen für den Schulgarten hat und gerne mit Herrn Beyer und Herrn Reimann sprechen würde, wie man das Projekt aktiv unterstützen kann oder einfach Saatgut spenden möchte, kann sich direkt an die Montessori Grundschule unter 0371 24356380 wenden.

Text: Marco Henkel, Fotos: Florian Etterer



GEWINNERBILD STADTNATUR



Bild: Marissa(5) aus Mittweida hat das Ausmalbild aus unserer letzten Ausgabe wunderbar bunt gestaltet.

TIPPS 4 KIDS



Stadtgrün und Stadtblau – bringt Farbe ins Grau!

<https://chemnitz-gruent.de/stadtgruen-und-stadtblau-bringt-farbe-ins-grau>

Außergewöhnliche Chemnitzer
<https://chemnitz-gruent.de/09-12-aussergewoehnliche-chemnitzer>

Lesetipps für die Winterzeit
<https://chemnitz-gruent.de/13-12-kinder-spezial-gemuettlich-einmummeln-und-schmoekern>

AG Chemnitzer NATUREntdecker
<https://chemnitz-gruent.de/06-12-ag-chemnitzer-naturentdecker>

Rätselspaß
<https://chemnitz-gruent.de/20-12-kinder-spezial-wie-gruen-sind-deine-blaetter>

WARUM IST DER MARKTBAUM SO KLEIN?

Am 3. November wurde der Chemnitzer Marktbaum gepflanzt. Danach gab es viel Kritik, weil die gepflanzte Linde noch so klein ist. Mit Blick in die Zukunft ist das aber auch gut so.

Tatsächlich gibt es auch deutlich größere Bäume zu kaufen. Damit diese Bäume trotz ihrer Größe verpflanzt werden können, werden sie in Baumschulen regelmäßig verpflanzt und mit speziellen Messern unterschritten. Dadurch bildet sich ein sehr kompaktes Wurzelwerk aus, das keinesfalls dem natürlichen Wurzelwachstum entspricht – und genau dort liegt das Problem: Insbesondere die Wurzelteile welche in die Tiefe wachsen würden, werden daran wiederholt gehindert. Dadurch besteht die Gefahr, dass der gepflanzte Baum tiefere Bodenschichten nicht ausreichend erschließt. Kommt dann zu einem stark versiegelten Umfeld noch eine längere sommerliche Dürreperiode, wird das Wasser für den Baum schnell knapp. Das Risiko des Absterbens nach Verpflanzung nimmt daher mit zunehmender Größe des gewählten Baumes stark zu, weshalb ein kleiner Baum die sinnvollere Wahl war.

HEUTE PFLANZ' ICH, MORGEN ERNT' ICH UND ÜBERMORGEN ... LEG' ICH ALLES EIN

Der Oregano ist kurz vor der Blüte und der Apfelbaum trägt richtig gut? Die leckeren Himbeeren aus dem Garten auch im Winter genießen oder mal ein gesundes Kimchi selber machen? Es gibt viele Gründe, den Verderb von Lebensmitteln zu verhindern oder zu verlangsamen. Diese Tipps zum Lagern und Haltbarmachen von Obst, Gemüse und Kräutern stammen von Chemnitzer Experten und zeigen auf, wie es gehen kann.

Manchmal fällt in der Gartensaison zu viel auf einmal an und die Nachbarn lehnen auch irgendwann die noch so gut gemeinten geschenkten Zucchini ab. Manchmal hat man doch zu viel gekauft oder sich bei der Portionsgröße verschätzt. Und natürlich würde es auch den Geldbeutel und das Klima schonen, wenn auch noch im Winter oder Frühling etwas von der letzten Ernte übrig wäre. Und gelegentlich kann ein Gemüse sogar noch gesünder oder einfach geschmackvoller sein, wenn es fermentiert wurde. Und so vielfältig die Motive, so facettenreich sind auch die Techniken des Haltbarmachens.



Es gibt:

- chemische Verfahren, wie das Zuckern, Salzen, Pökeln, Räuchern, Säuern, Einlegen in Alkohol,
- physikalische Verfahren, wie das Einkochen, Kühlen, Gefrieren, Trocknen, und
- biologische Verfahren, wie die Milchsäure- und alkoholische Gärung.

In den folgenden fünf Anwendungsbeispielen wollen wir euch einige leicht umsetzbare Methoden näher bringen und zeigen euch damit vielleicht, dass Kühlen, Einfrieren, Erhitzen und die Milchsäuregärung (Fermentation) gar nicht so kompliziert sind.

GUT ZU WISSEN



Leider werden etwa 1/3 aller verzehrfähigen Lebensmittel mit in Summe 75 kg pro Person und Jahr weggeworfen. Dabei entstehen die meisten Abfälle in den Privathaushalten; vor allem im Bereich Obst und Gemüse. Richtiges Aufbewahren und Haltbarmachen sind wichtige Maßnahmen für nachhaltige Ernährung und nachhaltigen Lebensstil, denn dies schont Ressourcen bei Anbau und Verarbeitung von Produkten und beugt Lebensmittelverschwendung vor. Im Blick behalten sollte man dennoch sogenannte Rebound-Effekte, die durch das Aufbewahren oder Haltbarmachen entstehen könnten, z. B. ein erhöhter Energieeinsatz durch die Neuanschaffung von benötigten Utensilien. *(Daten aus Studien von Kranert, Thünen und dem WWF aus 2015.)*



Äpfel lagern

möglich in Kellern (Kalkanstrich), Erdgeschoss zur Nordseite, schattigem Balkon mit Styroporkiste und Decke; dürfen nur kurzzeitig Frost bekommen, je wärmer, desto kleinere Mengen, etwas Feuchtigkeit im Raum ist gut; Holzstiege mit Papierschicht, eine Schicht pro Stiege, ggf. vor Schädlingsbefall schützen; 1xwöchentlich verdorbene Früchte aussortieren, große zuerst verbrauchen, gilt auch für Konferenzbirnen, Kiwis, z. T. Quitten und Trauben



Beerenobst einfrieren

möglich in Gefrierbeuteln (Octen), Glas-, Edelstahlbehältern, Bienenwachstüchern ggf. geschnitten, püriert, blanchiert, portioniert braucht sichere Stromversorgung und Luftabschluss; Haltbarkeit: Obst 12 Monate, Gemüse 10 Monate, Pilze 2 Monate; geeignet: Holunderbeere, Himbeere, Erdbeere, Quitte, Aroniabeere, Sanddorn, Maulbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Süßkirsche, Felsenbirne, Rhababer, Nüsse, Holunderblüten in Öl, Aubergine, Grünkohl, Pilze, Kräuter



Kräuter frisch halten

geerntete Kräuter in einem etwas feuchten Zip-Beutel unten im Kühlschrank für 3-4 Tage lagerbar, erst vor dem Verzehr waschen; ebenso: Lauchzwiebeln, Schnittlauch



Saft selber herstellen

Glasflaschen waschen, sterilisieren und anschließend trocknen, Saft unmittelbar nach Pressung der Äpfel verarbeiten, auf 80 °C erhitzen (nicht heißer), Abfüllen bis zum Überlaufen, Rand heiß abwischen, mit Deckel verschließen, Flasche abwaschen; kühl und dunkel lagern, regelmäßig Vakuum prüfen; einige Monate haltbar Botulismus-Risiko gering*

Kimchi fermentieren

gut gesäuberte Schüssel, ggf. Handschuhe, Schraubgläser Meer-/Steinsalz (20–30g pro kg), Wasser, Reis-/Kartoffelmehl, Knoblauch, Ingwer, Chilipulver/-flocken, Chinakohl, Weißkraut, Spitzkohl, Möhre, Mangold, Frühlingszwiebel Kraut schnipseln, waschen, salzen, ruhen; übriges Gemüse unterrühren, auspressen; Würzpaste herstellen und abkühlen lassen; mit Handschuhen durchkneten, in Glas stopfen; Salzwasser nachfüllen, bis bedeckt, Beschwerung darauf eine Woche mit Gasraum bei Raumtemperatur aufbewahren und täglich entgasen, ab ersten Woche verzehrbar, im Kühlschrank für maximal 3 Wochen haltbar; geht auch mit Tomaten, Möhren, Brokkoli, Kürbis, Paprika. Achtung vor hohem Salzgehalt des Produktes, Schimmelbildung; Botulismus-Risiko¹ gering*



¹ Botulismus-Risiko: Der niedrige pH-Wert bei Apfelsaft und Milchsäure-Fermenten schließt eine Vergiftung durch das Botulinum-Toxin so gut wie aus, da in diesem Milieu die Clostridium botulinum Bakterien sowie deren Sporen nicht aktiv sind.

Text: Melanie Hartwig, Umweltzentrum

Fotos: Pixabay

GUT ZU WISSEN



Das Erlernen verschiedener Techniken ist eine gute Gelegenheit, sich mit älteren Generationen und anderen Kulturen auszutauschen!

WEB-TIPP



Obst und Gemüse richtig lagern mit der Broschüre „Lagerungs-ABC“:

<https://www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/mediabig/1154862A.pdf>

Kurse zum Fermentieren und Kochen in der Volkshochschule: www.vhs-chemnitz.de

Beratung und Gruppenkurse anfragen bei Verein Chemnitzer Köche 1898:

www.koecheverein-chemnitz.de

Bücher zum Haltbarmachen in der Umweltbibliothek: www.umweltbibliothek-chemnitz.de

Ernte teilen mit der kostenfreien App „Direkt vom Beet“: www.direktvombeet.de

Saft aus eigenem Obst herstellen: Hofmosterei Adelsberg (www.hofmostereiadelsberg.de),

Saftapfel in Hartmannsdorf (www.saftapfel.de), Hofmosterei Stein (www.hofmosterei-stein.de),

Mosterei in Taura (www.mosterei-schirmer.de)

Streubst ernten und zu Saft pressen über ein Abo bei der solidarischen Saftwirtschaft:

www.saftwirtschaft.de

Let's make Apfelsaft: ein kurzes Video zur Safterstellung in der Hofmosterei Adelsberg

<https://chemnitz-gruent.de/23-12-lets-make-apfelsaft>

NEUES AUS DEM STADTGRÜN

Der Pleißenbachgrünzug entsteht

Auf dem Gelände des ehemaligen Güterbahnhofs Altendorf entsteht in den kommenden Jahren entlang des Pleißenbachs ein neuer Park. Die damit verbundenen Renaturierungsmaßnahmen am Pleißenbach wurden 2023 bereits abgeschlossen. (Foto: © Station C23, 2023)
<https://bit.ly/CGruen1>

125 Jahre Botanischer Garten

Der Botanische Garten feierte 2023 mit einem Festkolloquium und einer Vortragsreihe sein 125-jähriges Bestehen. Außerdem hat die städtische Einrichtung mit Dr. Sten Gillner seit März einen neuen Leiter.

Neue Spielplätze

Seit 1. Juni ist der neue Spielplatz auf der Schloßteichinsel nutzbar. Auch der Spielplatz am Großen Teich im Stadtpark wurde erneuert und lädt zum Spielen ein. Im kommenden Jahr 2024 wird der große Spielplatz im Küchwald neugestaltet und im Park Morgenleite wird ein Wasserspielplatz entstehen. (Foto: M. Röhler)

Bürgerpark Gablenz

Der Bürgerpark neben dem Gablenz-Center wurde am 17. Dezember eröffnet. Die Grünanlage ist eine der größten Interventionsflächen im Rahmen der Kulturhauptstadt Europas Chemnitz 2025. (Foto: F. Etterer, 2023)
<https://bit.ly/CGruen2>



Neue Wasserspiele

Nach umfangreicher Sanierung sprudelt seit Juli der Klapperbrunnen neben dem ZOB wieder. Am 4. November wurde der Bärenbrunnen in der Innenstadt eingeweiht.
Klapperbrunnen: <https://bit.ly/CGruen3>
Bärenbrunnen: <https://bit.ly/CGruen4>



Pleißenbach

Stadtwald naturnah

Bereits 2023 gab es für den Stadtwald ein besonderes Jubiläum zu feiern: schon seit 20 Jahren erfolgt eine naturnahe Waldbewirtschaftung nach den Richtlinien des FSC® (Forest Stewardship Council). Damit ist die Stadt Chemnitz bundesweit Vorreiter in der nachhaltigen Waldbewirtschaftung. (Foto: J. Kießling)



mit maximal 5.000 Euro bzw. 7.500 Euro Damit sollen die Umweltbedingungen in den besonders von Hitze und Lärm belasteten Gebieten verbessert werden. Weitere Infos: <https://bit.ly/CGruen5>

3. Chemnitzer Kleingartenwettbewerb

Der Kleingartenverein „Waldeluft Grüna“ wurde am 20. November zur schönsten Chemnitzer Kleingartenanlage gekürt. Motto des diesjährigen Wettbewerbs war „Kleingärten – für ein gutes Klima in unserer Stadt“. (Foto: H.-P. Prosch, 2023)



Förderung Fassadenbegrünung

Die Stadt Chemnitz unterstützt in zwei Fördergebieten die Begrünung von Häuserfassaden



Spielplatz Schloßteichinsel

DIE WELT DER OLITÄTEN



Haben Sie schon mal von „Raanzer“, „Balsamträger“ oder „Buckelapotheke“ gehört? Unterwegs waren sie in ganz Europa. Und ihre Ware, Kräuteröle von feinsten Qualität, verbreiteten sie ab der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts.

Klar ist, dass sich der Begriff „Olitäten“ vom Lateinischen „oleum“ ableitet. Wenn Sie eine genaue Definition lesen möchten, dann schlagen Sie doch mal in Meyers Konversationslexikon, Band 12 von 1877 nach.

Ein herausragendes Zentrum der Olitätenwirtschaft lag zu beiden Seiten des Mittellaufes der Schwarza im Thüringer Wald. Diese Region wird als „Thüringer Kräutergarten“ bezeichnet und ist von Natur aus reich an besonders heilkräftigen Kräutern. Die traditionelle Olitätenherstellung wurde im 19. Jahrhundert von der modernen Pharmazie abgelöst. Schade, wie ich finde. Johann Matthias Mylius, einer der ersten Händler dieser interessanten Wirkstoffe, wüsste sicher guten Rat, wie wir auch heute von Olitäten profitieren können. Zu diesem Text wurde ich im Gartenbaumuseum im egapark in Erfurt inspiriert – immer einen Besuch wert. Oder Sie lassen sich, ganz in der Nähe, bei einem Spaziergang im Chemnitzer Botanischen Garten von der heilenden Wirkung der Natur überzeugen.

IMPRESSUM

„Chemnitz grünt“ ist eine Initiative zur Förderung, Vernetzung & Entwicklung von Engagement für das Chemnitzer Stadtgrün. Diese Broschüre entstand im Rahmen des Masterplans Stadtnatur der Stadt Chemnitz.

Herausgeber:
Stadt Chemnitz | Der Oberbürgermeister

Ansprechpartner
Florian Etterer, Grünflächenamt
gruenflaechenamt@stadt-chemnitz.de



Stadt Chemnitz
Stadtnatur

Beirat:
Melanie Hartwig
(Umweltzentrum)
Ulrike Schaller & Heidi Enderlein
(BUND)
Stefan Leiste (Landschaftsarchitekt)
Thomas Lieber
(Unser Knappteich/ SDB e. V.)
Thomas Michalla (Stadtplanungsamt)

Autor*innen und Mitwirkende:
Jule Beck, Luise Bilz, Sabine Böhme,
Maria Dötzel, Florian Etterer,
Sten Gillner, Barbara Einweg (Kultur-
hauptstadt Europas Chemnitz 2025
GmbH), Melanie Hartwig, Marco Henkel,
Corinne Jacob, Ellen Belinda Richter,
Thomas Lieber, Susanne Rudolph,
Anja Schlagenhauer, Maren Troschke,
Patrick Will, Stefan Willi

Gestaltung, Druck und Vertrieb:
Cartell – Werbeagentur und Verlag
www.cartell.de

Auflage: 5.000 Stück



CHEMNITZ
KULTURHAUPTSTADT
EUROPAS 2025

ADRESSEN NETZWERKPARTNER

bdla – Bund Deutscher Landschaftsarchitekten

Landesgeschäftsstelle Sachsen e. V.
[https://www.bdla.de/
landesverbaende/sachsen](https://www.bdla.de/landesverbaende/sachsen)

Botanischer Garten Chemnitz

Stadt Chemnitz – Grünflächenamt
Leipziger Straße 147
Förderverein (FV) Botanischer Garten
Chemnitz e. V.
botanischergarten@stadt-chemnitz.de

BUND Regionalgruppe Chemnitz

Straße der Nationen 122
bund.chemnitz@posteo.de
www.bund-chemnitz.de

Bürgerplattform Mitte

Jacqueline Drechsler (AWO Soziale
Dienste Chemnitz und Umgebung
gGmbH)
Reitbahnstraße 32
[info@buengerplattform-chem-
nitz-mitte.de](mailto:info@buengerplattform-chemnitz-mitte.de) | 0176 953 179 08
[https://buengerplattform-chem-
nitz-mitte.de/](https://buengerplattform-chemnitz-mitte.de/)

Bürgerplattform Mitte-Ost

Oliver Treydel (SDB e. V.)
Zietenstraße 16
kontakt@bpf-mitteost.de
0179 217 10 92
www.bpf-mitteost.de

Bürgerplattform Nord-Ost

Franziska Degen (DELPHIN-Projekte
gGmbH) KARREE49, Peterstraße 28
[kontakt@buengerplattform-chem-
nitz-nord-ost.de](mailto:kontakt@buengerplattform-chemnitz-nord-ost.de) | 0371 450 409 52
[www.buengerplattform-chem-
nitz-nord-ost.de](http://www.buengerplattform-chemnitz-nord-ost.de)

Bürgerplattform Süd-Ost

Andreas Schmieder (SDB e. V.)
Zietenstraße 16
kontakt@bpf-suedost.de
0179 457 21 01
www.bpf-suedost.de

DELPHIN-Projekte gGmbH – KARREE 49

Peterstraße 28
info@delphin-projekte.com
www.karree49.de

Hutholzgarten

Kneipp-Verein Chemnitz e. V.
Friedrich-Viertel-Straße 68/70
Sylvia Döring: gartenfee@mail.de

Kultureck im Friseursalon Belinda

Frankenberger Straße 181/ Ecke Krü-
gerstraße 5
[https://www.friseur-belinda.de/ak-
tuelles.htm](https://www.friseur-belinda.de/aktuelles.htm)

Museum für Naturkunde

TIETZ, Moritzstraße 20
www.naturkundemuseum-chemnitz.de

NABU Rv Erzgebirge e. V.

Sandstraße 116
rv.erzgebirge@nabu-sachsen.de
www.nabu-rve.de

Nachbarschaftsgarten

Zietenaugust
Zietenstraße 4
info@zietenaugust.de
www.zietenaugust.de

Natur-Hof Chemnitz e. V.

Lengefelder Straße 9
natur-hof@t-online.de
0371 725 47 53
www.natur-hof-chemnitz.de

Netzwerk Urbane Gärten/Farmen und Bürgerpflege – Sprossachse

SDB e. V. | Zietenstraße 16
www.sprossachse.org

Neue Arbeit Chemnitz e. V. – Gemeinwesenkoordination Chemnitz-Süd

Albert-Köhler-Straße 44
[https://chemnitz-sued.de/
gemeinwesenkoordination/](https://chemnitz-sued.de/gemeinwesenkoordination/)

gwk-sued@neue-arbeit-chemnitz.de
0371909 259 5

Parents for Future Chemnitz und Umgebung

chemnitz@parentsforfuture.de
chemnitz.parentsforfuture.de

Saatgutgarten des Nachhall e. V.

Bunte Gärten an der Ecke Augustus-
burger Str./Zietenstr.
Saatgutgarten-nachhall@web.de

Umweltzentrum Chemnitz

Henriettenstraße 5
umweltzentrum@stadt-chemnitz.de
www.umweltzentrum-chemnitz.de

Unser Knappteich – Bürgergarten SDB e. V.

unweit Haltestelle Scharnhorststrasse
info@knappteich.de | [www.knapp-
teich.de](http://www.knapp-
teich.de)

Volkshochschule Chemnitz

TIETZ, Moritzstraße 20
www.vhs-chemnitz.de

YOGA-Inspiration

Zentrum für Yoga und Therapie
Mühlenstraße 34–36 (gegenüber
Stadtbad)
www.yoga-inspiration.de

LITERATUR-TIPP



Lesetipp: CAWG eG (2002):
Gartenstadt Gablenzsiedlung
Chemnitz
Entstehung, Geschichte
und Sanierung einer
Genossenschaftssiedlung
ISBN: 3-910186-38-6



Natur, Umwelt und Nachhaltigkeit

Fundiert informiert
mit Ihrer Volkshochschule