Impressum: VG Verbrauchergemeinschaft für umweltgerecht erzeugte Produkte eG • Schützengasse 16 - 18 • 01067 Dresden
Telefon: 0351 – 49 43 322 • E-Mail: news@vg-dresden.de • Internet: www.vg-dresden.de • V.i.S.d.P: Barbara Rische • Redaktion: Franziska Liebe • Layout: Thomas Gietzelt

Alle Preise, Auskünfte und Bezugsquellen ohne Gewähr. Die Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesendete Manuskripte und Fotos kann keine Haftung übernommen werden. Die Texte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

VG Verbrauchergemeinschaft
für umweltgerecht erzeugte Produkte eG

NEWSLETTER
VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT
13.07.2018

Regionaler Lieferant - Bauernhof Steinert

Wer regelmäßig in der VG einkauft, kennt sicher Joghurt, Quark, Polenztaler und Cunnersdorfer Käse vom Bauernhof Steinert aus Hohenstein. Der Demeterhof existiert seit 1993, als Eva und Bernhard Steinert aus Thüringen nach Sachsen zogen, um hier auf zunächst 30 Hektar ihren eigenen Betrieb aufzubauen. Mit der Zeit wuchs dieser auf 80 Hektar, die ganz im Zeichen der Demeterlandwirtschaft stehen. Während eine Hälfte der Fläche für Wiesen und Viehweiden genutzt wird, bauen die Steinerts auf der anderen Brotgetreide, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete und Möhren für den Eigenbedarf an. Mittlerweile arbeiten 8 Leute in dem Betrieb, darunter zwei Auszubildende zum Landwirt. Für diese ebenso wie für Teilnehmende des Freiwilligen Ökologischen Jahres gibt es die Möglichkeit, auf dem Gelände zu wohnen.

Als Demeterbetrieb arbeiten die Steinerts biologisch-dynamisch und deshalb auf der Grundlage anthroposophischer Erkenntnisse sowie einer ganzheitlichen Sicht auf Ackerbau und Viehzucht . „Aufmerksamkeit und Achtsamkeit“ sind gefragt, sagt Bernhard Steinert und davon profitieren Tiere, Pflanzen und Boden. Bei der Tierhaltung fällt zum Beispiel keine Gülle an und Kühe werden mit Hilfe von Weidehaltung und Stroh-Einstreu gesund gehalten. Das ist zwar sehr arbeitsintensiv, aber die Mühe lohnt sich, so Steinert, für Boden und Tier. Wird eine Kuh doch einmal krank, wird sie mit Hilfe von Hausmitteln (z.B. Tee oder Quark) oder homöopathisch behandelt.

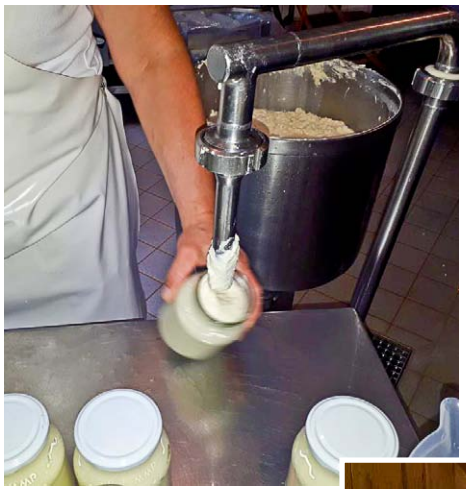
Zu tun gibt es auf dem Hof immer und die Arbeitstage können gerade im Sommer schon einmal lang werden. Um sechs Uhr wird gemolken, danach muss viel Arbeit im Stall erledigt werden, unterbrochen von Arbeitsbesprechung und gemeinsamem Mittagessen. Anschließend wird bis 18:30 gearbeitet, im Sommer kann die Feldarbeit aber auch schon mal bis 22 Uhr gehen.

Neben 30 Milchkühen gibt es auf dem Hof 14 Schweine, die vor allem als Restverwerter eingesetzt werden, aber auch ein Hund und ein paar Katzen gehören dazu. Die Milch der Kühe wird in der Molkerei verarbeitet, welche 2010 durch den Umbau des alten Kuhstalls entstand.
Hier werden nun Joghurt, Quark, Frischkäse aber auch Käse hergestellt und zum großen Teil in Pfandgläser abgefüllt, welche zu Beginn einer jeden Woche erst einmal gespült werden müssen. Diese aufwendige Arbeit kann man dem Demeterhof übrigens etwas erleichtern, indem man Pfandgläser von Steinert nur gut gereinigt in den VG-Läden abgibt und dabei auch nichts in ihnen hinterlässt. Denn vom Löffel bis zur Socke wurde in den Behältnissen schon so manch Wunderliches gefunden.

Das im Betrieb angebaute Getreide nutzt Eva Steinert übrigens, um zweimal die Woche im hofeigenen Ofen Brot und Kuchen zu backen. Zusammen mit Wurst, Kartoffeln und natürlich den am Hof erzeugten Milchprodukten kann man die Backwaren immer dienstags und freitags direkt im Hofladen in Hohenstein kaufen.

Eva und Bernhardt Steinert gehören übrigens mit zu den ersten Lieferanten der VG. Seit Anfang der 90-er Jahre wachsen wir gemeinsam.

Tipp: Man kann auf dem Hof auch Urlaub machen, denn es gibt zwei Ferienwohnungen für jeweils zwei oder sechs Personen.



www.vg-dresden.de

NEWSLETTER
VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT
13.07.2018

VG Verbrauchergemeinschaft
für umweltgerecht erzeugte Produkte eG

Neue Öffnungszeiten VG Strehlen

Pünktlich zum Ferienbeginn haben wir eine tolle Neuigkeit -
Der VG BIO-Markt in Strehlen auf der Reicker Straße öffnet ab sofort auch montags seine Türen schon **um 9 Uhr**!

Wir freuen uns auf Euch!
Das Team der VG-Strehlen

Offene Stellen in der VG

Das VG-Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für den Laden in Strehlen, auf der Reicker Straße Unterstützung für das **Reinigungsteam** (Teilzeit 20 Stunden/ Woche). Wer selbstständig arbeitet, einen Blick für Sauberkeit hat und eventuell schon Berufserfahrung und Kenntnisse der allgemeinen Hygienevorschriften hat, darf sich gern bewerben.

AZUBIS '18
Ausbildungsbeginn: 01.09.2018 gesucht!

Weiterhin haben wir noch nicht alle **Ausbildungsplätze** (VerkäuferIn oder Einzelhandelskaufleute) vergeben. Gesucht werden junge Leute die sich für Bio-Produkte, Ernährung und ökologische Lebensweise interessieren, die engagiert und verantwortungsbewusst sind und Freude am Umgang mit Menschen haben.

Die ausführlichen Stellenangebote findet ihr auf unserer Webseite unter:
www.vg-dresden.de/stellenangebote.html

Sommerrezept – Knoblauch-Kräuter-Creme

Ideal zu Gegrilltem oder aufs Brot
Zutaten:
3-4 Knoblauchzehen (fall erwünscht, auch mehr)
150 g streichfähige Pflanzenmargarine
5 EL fein gehackte Petersilie
1 EL frische gepresster Zitronensaft
4-5 MSP abgeriebene Zitronenschale
½ TL Meersalz
3-4 MSP frisch gemahlender weißer Pfeffer

Den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in 1 bis 2 Esslöffel von der Margarine anschwitzen. Vor der Weiterverwendung abkühlen lassen. Die verbliebene Margarine mit dem angeschwitzen Knoblauch und den anderen Zutaten vemengen. Die Knoblauch-Kräuter-Creme vor dem Servieren 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und dann mit Fladenbrot oder zu Gegrilltem genießen.

Guten Appetit!

Aus: Vegan grillen Köstliche Rezepte fürs Grillvergnügen, Heike Kügler-Anger, Pala Verlag, Darmstadt, 2012

Im Buch gibt es noch viele weitere leckere Rezepte, ihr könnt es auch bei uns kaufen, fragt einfach im Laden nach.