

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

13.09.2018



Regionaler Lieferant - Bio-Bäckerei Spiegelhauer

Seit ein paar Wochen wird das umfangreiche Brot- und Backwarensortiment der VG durch Produkte von Erik Spiegelhauer ergänzt. Dessen zunächst unscheinbar wirkende Bäckerei findet man in der Bahnhofstraße in Pirna. Hier wird seit 1991 Brot gebacken, Spiegelhauer ist in die Fußstapfen seines Vaters getreten und seit 2016 selbst Bäckermeister. Mit der Umstellung auf Bioprodukte begann man 2013, nach dem letzten Hochwasser war ein Neuanfang nötig und auch ein persönlicher Einstellungswechsel führte zu der Entscheidung, von nun an in Bioqualität zu backen. Die Lieferantensuche gestaltete sich zunächst schwierig, mittlerweile können viele Zutaten von regionalen Lieferanten wie zum Beispiel der Rolle Mühle, dem Biohof Steinert und Gut Gamig bezogen werden.

In der Bäckerei sind acht Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beschäftigt, davon drei Bäcker in der Backstube. Alle Produkte werden selbst entwickelt und Spiegelhauer arbeitet daran, sein Sortiment stetig auszubauen. Dabei gibt es bereits eine breite Auswahl an besonderen Biobackwaren: Brote ohne Hefe oder ohne Weizen, weizenfreie Kekse, Keimbrote oder rohveganes Essenerbrot, das ganz ohne Mehl auskommt.

Spiegelhauer ist bis heute die einzige demeter-Bäckerei im Großraum Dresden. Demeter-Produkte unterscheiden sich von anderen Bioprodukten durch strengere Richtlinien. So dürfen demeter-Bäckerinnen und Bäcker zum Beispiel keinen gekreuzten Dinkel verarbeiten. In ihren Backwaren findet sich nur Urdinkel. Außerdem dürfen Zusatzstoffe wie technische Enzyme und chemische Backmittel nicht verwendet werden und auch bei den Backformen gibt es Vorgaben. Mit Teflon beschichtete Formen kommen zum Beispiel nicht zum Einsatz.

Zum Angebot Erik Spiegelhauers gehören neben den gerade genannten Spezialitäten übrigens auch glutenfreie Backwaren. Die Herstellung glutenfreier Brote und Brötchen ist mit viel zusätzlicher Arbeit verbunden: Maschinen müssen immer gründlich gereinigt werden und die Teige kommen in separate Backformen. Aber diese Sorgfalt lohnt sich, denn bei einem Labortest des Buchweizenkeimbrottes aus Spiegelhauers Backstube wurde festgestellt, dass der Grenzwert für glutenfreie Produkte eingehalten wird.

Wer die frischen demeter-Backwaren aus der Bäckerei Spiegelhauer kosten möchte, kann sie in Mitte, Striesen, Strehlen und der Neustadt kaufen. Die meisten VGs werden zweimal die Woche beliefert. Genauer können Euch natürlich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Brottheken der einzelnen Märkte sagen.

Demnächst beginnt übrigens die Stollenbacksaison und hierfür suchen die Spiegelhauer noch Unterstützung und freuen sich auch über die Weihnachtszeit hinaus noch über Bewerbungen. Informationen dazu gibt es auf der Internetseite der Bäckerei.

www.baeckerei-spiegelhauer.de



Refill Dresden und Mehrwegbecher willkommen

Refill steht für Umweltschutz, Müllvermeidung, Leitungswasser ist Trinkwasser – Das sind Dinge mit denen wir uns als VG auch identifizieren, daher machen wir nun auch mit bei der Bewegung „Refill Dresden“. Ihr könnt in all unseren Läden eure mitgebrachten Wasserflaschen mit Leitungswasser füllen lassen.



refill-deutschland.de/dresden

Für die Liebhaber von koffeinhaltigen Heißgetränken gibt es auch gute Nachrichten: In den Bistros in Dresden Mitte, Strehlen, Neustadt und im Bio-Markt in der Johannstadt könnt ihr mitgebrachte saubere Becher mit einer leckeren Bio-Kaffeespezialität eurer Wahl befüllen lassen und unterwegs genießen.



www.dresden.de/de/stadtraum/umwelt/abfall-stadtreinigung/abfallberatung/abfallvermeidung/mehrwegbecher.php

Veranstungshinweis



Im Rahmen des 10. Umundu-Festivals für nachhaltige Entwicklung (28.09.-06.10.2018) veranstaltet der Ernährungsrat Dresden in der Festivalwoche einen Vortrag mit Diskussion zum Thema „Dystopie, Utopie, Reality? Ernährungsvorsorge in Dresden“.

Zu Gast ist Manja Neubert (Referentin für Markt, Absatz und Ernährungsnotfallvorsorge beim Staatsministerium für Umwelt- und Landwirtschaft). Dabei soll auf Fragen wie „Bringen uns die Globalisierung und der fortschreitende Klimawandel bei der Ernährungsfrage in Bedrängnis?“ oder „Wie realistisch ist die Versorgung einer ganzen Stadt mit Lebensmitteln, die in und um die Stadt herum produziert und verteilt werden? Was müssten wir jetzt dafür tun?“ eingegangen werden.

Interessierte sind am **Montag, 1. Oktober 2018 ab 18 Uhr** herzlich ins 1. OG der Pohlandpassage (Schandauer Str. 34, 01309 Dresden) eingeladen.

Infos und Festivalprogramm: www.umundu.de

Rezept aus dem VG Bio-Bistro Strehlen



Zutaten:

1 Packung Blätterteig
1 kg Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
250 g gewürfelten Speck
200 g Sahne
5 Eier
Salz und Pfeffer, Muskat, Kümmel
etwas Öl und Butter

Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Zwiebelringe mit Öl und Butter schön glasig dünsten und anschließend die Speckwürfel untermischen. Diese Mischung auf dem Blätterteig verteilen. Die Eier, Sahne und Gewürze kräftig aufschlagen und über das Speck-Zwiebelgemisch gießen. Anschließend 40 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.

Dazu schmeckt Federweißer, der jetzt Saison hat und seit kurzem in unseren Läden erhältlich ist.

Guten Appetit wünscht das Bistro-Team der VG Strehlen

vg-dresden.de/dd-strehlen.html

