

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

10.10.2019

Rückblick VG-Regionalmarkt

VG und Regional - das gehört seit fast 30 Jahren zusammen! Seit 10 Jahren kennzeichnen wir unsere Regionalprodukte mit unserem eigenen Logo - das war Grund zu feiern. Am Samstag, 21. September 2019 war es endlich soweit. Auf dem Gelände der VG Strehlen (Reicker Straße) fand der VG-Regionalmarkt mit vielen unserer regionalen Lieferanten statt. Auf dem Markt gab es ein buntes Treiben. Es wurde geschwätzt, verkostet, musiziert und Theater gespielt. Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Gästen und Ausstellern.



Auch unsere Tombola war ein voller Erfolg, für die Anschaffung eines neuen Lastenrades für die VG sind 700 EUR zusammen gekommen, damit ist ein Grundstock für den Kauf eines Lastendrades gelegt.

www.vg-dresden.de/details/vg-regionalmarkt-21-09-2019

Kooperation der VG mit dem Deutschen Hygiene-Museum

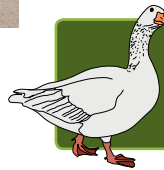
VON PFLANZEN UND MENSCHEN

Ein Streifzug über den grünen Planeten
Eine Sonderausstellung vom Deutschen Hygiene-Museum
Noch bis 19. April 2020

SONDERAKTION

VG-Mitglieder erhalten 10% Rabatt auf die reguläre Tages- und Familientageskarte des Deutschen Hygiene-Museums auf Vorlage ihres VG-Mitgliederausweises an der Museumskasse. Dieses Angebot gilt bis zum letzten Ausstellungstag am 19.4.2020.

Der Herbst ist da - und zwar nicht nur draußen im Wald, sondern auch hier bei uns im Museum. Ihren Herbstspaziergang in Dresdens Großen Garten sollten Sie darum mit einem Besuch der Sonderausstellung „Von Pflanzen und Menschen“. Ein Streifzug über den grünen Planeten im Deutschen Hygiene-Museum verbinden. Schon das Foyer vor der Ausstellung ist von Efeu überwuchert, die Säle selbst sind mit Blüten geschmückt und von Blattwerk umrankt. Auf Ihrem Streifzug erfahren Sie, dass Pflanzen über unglaubliche und oft unterschätzte Fähigkeiten verfügen. Wussten Sie beispielsweise schon, dass Mimosen über eine Art Erinnerungsvermögen verfügen? Pflanzen sind aber auch eine Quelle der Inspiration und ein poetisches Mittel der Kommunikation: Wenn Sie an dem botanischen Glücksrad drehen, erfahren Sie in der Sprache der Blumen, ob Sie auf andere Menschen verführerisch wirken wie eine Rose oder eitel wie eine Narzisse.



Der Herbst hat schon Einzug gehalten in Dresden und auch die Weihnachtszeit wirft ihre Schatten voraus. Zum Vormerken: Ab November kann Weihnachtsgeflügel vorbestellt werden!

Trotz ihrer ästhetischen Inszenierung ist die Ausstellung keine Wohlfühloase, sondern macht auch Unbequemes im Umgang mit der Pflanzenwelt zum Thema: etwa die Abholzung der Regenwälder und das Artensterben, die Kosten industrieller Monokulturen oder den maßlosen Einsatz von Chemikalien. Dass es auch anders gehen könnte, wird im letzten Ausstellungsraum anschaulich, der die Idee eines „Planetarischen Garten“ vorstellt: Wäre nicht ein verantwortungsvollerer Umgang des Menschen mit seiner Welt wünschenswert, in der er die Rolle eines sorgenden und vorausschauenden Gärtners einnimmt?

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag, Feiertage 10–18 Uhr
geschlossen: 24. und 25. Dezember, 1. Januar

EINTRITTSPREISE

Erwachsene 9 Euro • Ermäßigte 4 Euro
bis 16 Jahre Eintritt frei • Familienkarte 14 Euro
Freitag ab 15 Uhr 50 % Ermäßigung auf Tickets

Tickets sind an zwei aufeinander folgenden Öffnungstagen für alle Ausstellungen gültig.

Mehr Infos: www.dhmd.de/ausstellungen/von-pflanzen-und-menschen



Zur Weinlese im Weingut Zwölberich

Seit vielen Jahren bestellt die VG-Filiale in der Jahnstraße demeter Weine direkt beim Weingut Zwölberich in Langenlonsheim. Dies ist mir Anlass genug nun endlich der lange schon ausgesprochenen Einladung zu folgen und den Weinbaubetrieb an der Nahe zu besuchen.



Im Nahetal angekommen fallen mir sofort die in satten Rottönen leuchtenden Böden auf. Es steht ein roter Sandstein der Kreuznach Formation, sowie sandiger Lehm, basenreiche Braunerde und Sandsteine im Wechsel mit Lehm, Ton und Sand der Sponheimer Formation sowie Meeresablagerungen des Tertiär an. In letzteren Lagen wird jetzt ein Riesling angebaut. In der Jahnstraße ist er bereits zu haben. Auf dem Etikett steht im Untertitel „auf Meereskies“ angebaut. Der höher gelegene Anbauort ist wiederum ein Ergebnis bzw. eine Notwendigkeit die den Winzern vom Klimawandel diktiert wird. Die Riesling Rebe verträgt die zunehmend heißeren Sommer nicht gut, so dass die Erträge zurück gehen. Also weichen die Winzer mit dem Anbau von Riesling in höhere, kühlere Lagen aus.

Das Weingut im Zwölberich ist ein Familienbetrieb mit einer Tradition seit 1711. Seit über 25 Jahren arbeitet das Weingut nach biologischen und biologisch-dynamischen Demeter-Richtlinien. Wie ich in Gesprächen und bei der gemeinsamen Weinlese mit Mitarbeitern, AZUBI und Hartmut Heinz (dem Chef) persönlich erfuhr wird bei der Arbeit im Weinberg, beim Keltern bis hin zum Vertrieb auf höchste Qualität geachtet. Dies ist im gesamten Betrieb durch vielerlei kleine und große Details immer wieder zu erkennen, ob am liebevoll beschrifteten Weinfass oder im mit lustigen Sprüchen und „Sternenhimmel“ gestalteten Weinkeller. Der Keller hat eine Lagerkapazität von rund 270000 Litern Wein in Holzfässern und modernen Edelstahl tanks.



Vorstellung Permagold eG - Europäische Agrarwende aus Bürgerhand

Wir legen Wert auf die Herkunft und Produktion unserer Lebensmittel. Früchte, Getreide und Kräuter sollen so wachsen, dass sie Mensch UND Natur gut tun. Für den Wandel hin zu einer wirklich ökologischen Landwirtschaft hat sich vor zwei Jahren die junge Dresdner Genossenschaft Permagold gegründet.

Ab Herbst 2019 kann durch die Schwarmfinanzierung bereits der erste Hektar Permakultur-Plantage im sächsischen Nebelschütz gepflanzt werden. In einer der nachhaltigsten Gemeinden Europas, werden über 40 verschiedene Pflanzenarten – vom Apfelbaum über den Johannisbeerstrauch bis zum Rosmarinkraut – mehrdimensional für eine dauerhafte Mischkultur angelegt. Mit diesem Referenzprojekt will Permagold den Beweis antreten, dass enkeltaugliche Landwirtschaft nicht nur gesellschaftlich richtig, sondern auch profitabel ist. Dann sehen auch die Landwirte, dass sich die Umstellung

Lebendige Weinberge

Die Weinberge erkennt man schon von weitem: Zwischen den Rebzeilen ist deutlich mehr Platz als bei anderen Winzern. Das bringt viel Luft und Sonnenlicht für die Reben. Und das wiederum minimiert nicht nur die Gefahr von Schimmel und Pilzbefall – es ist auch der Ort für viele Nützlinge. Schmetterlinge, Marienkäfer, Bienen, Vögel, Fliegen, Fasane, Rebhühner und Igel tummeln sich hier. Und zum „Dank“ schützen sie die kostbare Ernte auf natürliche Weise vor Schädlingen im Weinbau.

Steinmehl statt Pestizide

Im Weingut wird auf eine möglichst naturnahe Bekämpfung von Schädlingen gebaut. Durch die geleistete Vorarbeit, den geschaffenen Lebensraum und die Zufuhr von Nährstoffen können die Reben mehr Widerstandskraft gegenüber vielerlei Schädlingen entwickeln.

Die Trauben und Blätter werden mit Extrakten aus Schachtelhalm, Brennnessel, Urgesteinsmehlen, elementarem Schwefel und – in Ausnahmefällen – Bordeauxer Brühe gekräftigt, so dass Pilze nur in geringem Maß eine Chance haben. Gedüngt wird natürlich natürlich! Das bedeutet zu Erkennen, zu Nutzen und Pflegen was natürlich ist. Oder einfach gesagt: Mit der Natur arbeiten, statt sie umzukrempeln. Materialien wie Mist, Kompost, Kalk und Gesteinsmehl dienen als Dünger. Diese Zufuhr von organischem Dünger erhöht unter anderem die Regenwurmpopulation, welche den wertvollen Humus bildet. Um die Gesundheit des Bodens und seine Lebendigkeit zu stärken, werden Kräuter, Tee und andere Extrakte verwendet, in homöopathischen Mengen dosiert. Synthetische Dünger kommen nicht zum Einsatz!



Ebenso wichtig ist Hartmut Heinz die Quelle der im Betrieb benötigten Energie. Deswegen bezieht das Weingut im Zwölberich 100% seines Stromverbrauchs aus erneuerbaren Energiequellen.

Bei der gemeinsamen Weinlese haben wir übrigens Dornfeldertrauben auf dem Standort „Langenlonsheimer Steinchen“ geerntet. Mal sehen wer den daraus gekelternen Wein zu erst im Regal entdeckt. Der 2019er Jahrgang dürfte dann nächstes Jahr bei uns stehen.

www.zwoelberich.de

André Anselmi, Marktleiter VG Mitte

lohnt. Gleichzeitig werden gesunde Bio-Lebensmittel erzeugt und für die Mitglieder, sobald die Pflanzen ausreichend gewachsen sind, zum Vorzugspreis angeboten. Wir und bereits über 300 Mitglieder glauben: ein wichtiger Beitrag zur dringend notwendigen Agrarwende!



Permagold braucht für diesen nächsten Meilenstein aber auch Deine Unterstützung. Der erste Hektar Permakultur-Plantage kostet ca. 50.000 EUR, mehr als die Hälfte ist bereits beisammen. Mit 50 EUR kannst Du bereits Mitglied werden und bei der weiteren Entwicklung dabei sein!

www.perma.gold