

# NEWSLETTER

## VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

29.05.2020

### Neu: Alte Öffnungszeiten gelten wieder, Mittagsschließzeit entfällt!

**Gute Neuigkeiten: Es gibt zur Zeit kaum noch Neuinfektionen in Dresden.**

**Deshalb können wir ab dem 1. Juni alle VG-Märkte wieder auf Normalbetrieb umstellen.**

Das heißt, die Schließzeit über Mittag entfällt, die Läden haben wieder durchgängig geöffnet. Unser kleinster Laden, der VG eG Balsamico in Loschwitz, ist bereits vor einigen Tagen wieder vom Tante-Emma-Laden-Betrieb auf Normalbetrieb mit Selbstbedienung umgestiegen.

**Was bleibt, sind die Hygienemaßnahmen, die alle Geschäfte umzusetzen haben:**

- Begrenzung der Kundenzahl im Laden (Steuerung durch „Zutritt nur mit Einkaufswagen“)
- **Mindestabstand** und **Mund-Nasen-Bedeckung**

Auch unsere **Bistros sind wieder in gewohnter Weise für Euch da** – zum Glück haben wir auch genügend Außensitzplätze, falls es drinnen mal zu eng wird.

**Die allermeisten Mitglieder und Kund\*innen akzeptieren die Regeln ganz selbstverständlich und treten unseren Mitarbeitenden sehr wertschätzend gegenüber. Dafür gilt allen unser herzlicher Dank.**

An die wenigen Menschen, die sich mit dem Tragen einer „Maske“ nicht anfreunden können die dringende Bitte: Lasst Euren Frust darüber nicht an den Mitarbeitenden aus. Diese müssen eine ganze Schicht damit zurechtkommen, jeden Tag. Nicht nur die paar Minuten beim Einkaufen. Unterstützt die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei ihrer nicht einfachen Arbeit durch das Tragen eines MNB, statt sie in nervenaufreibende Diskussionen zu verwickeln! Vielen Dank für Euer Verständnis!

*Peter Jacobi + Barbara Rische (Vorstand)*

### Azubis + Mitarbeiter\*innen gesucht

Liebe Mitglieder, Freundinnen und Freunde,

wie ihr seht, haben wir noch freie Ausbildungsplätze für das neue Lehrjahr. Außerdem brauchen wir Verstärkung in unseren Märkten. Wir suchen insbesondere Kassierer\*innen und Räumler\*innen, ihr solltet mindestens ein Jahr Zeit haben!

Dabei geht es sowohl um den Lebensmittelbereich als auch um die Arbeit an den Theken. Erfahrungen im Bereich Backware, Service oder Küche sind von Vorteil.

Auf unserer Webseite erscheinen immer die aktuellen Stellenangebote, schaut mal rein und weist auch gern euren Bekanntenkreis darauf hin. Vollständige Bewerbungsunterlagen schickt ihr bitte an [bewerbung@vg-dresden.de](mailto:bewerbung@vg-dresden.de).

Wenn ihr Fragen habt schreibt gern an [Barbara.Rische@vg-dresden.de](mailto:Barbara.Rische@vg-dresden.de), telefonisch bin ich erreichbar unter 0351 4973 9842.

[www.vg-dresden.de/stellenangebote](http://www.vg-dresden.de/stellenangebote)

## DAS BIST DU DIR WERT!

### Starte deine Ausbildung bei uns

Der Nachwuchs liegt uns am Herzen: Deshalb bilden wir ab 01.09.2020 **Verkäufer (m w d) und Einzelhandelskaufleute (m w d)** aus.  
Mehr Infos zur Bewerbung findest du unter [vg-dresden.de](http://vg-dresden.de)



 **VG Verbrauchergemeinschaft**  
für umweltgerecht erzeugte Produkte eG

## Hygiene-Museum – Rabatt für VG-Mitglieder

### Sonderaktion: 10% Rabatt für VG-Mitglieder

auf die Erwachsenen-Tageskarte und auf die Familientageskarte des Deutschen Hygiene-Museums gegen Vorlage ihres VG-Mitgliedausweises an der Museumskasse.

Dieses Angebot gilt bis zum 31.7.2020.

## FUTURE FOOD. ESSEN FÜR DIE WELT VON MORGEN.

DIE NEUE SONDERAUSSTELLUNG IM DEUTSCHEN HYGIENE-MUSEUM

AUSSTELLUNGSERÖFFNUNG AM 30.05.2020



Sandwich, 2014, Fotografie © IzumiMiyazaki

Stellen Sie sich einen Restaurantbesuch im Jahr 2050 vor. Was wird auf Ihrem Teller liegen – das gute alte Schnitzel, ein Gemüse-Burger oder Fleisch, das im Labor gezüchtet wurde? Oder wird Ihr Teller leer bleiben, weil eine auf zehn Milliarden Menschen angewachsene Weltbevölkerung schlicht nicht mehr satt zu bekommen ist? Die Ausstellung **Future Food. Essen für die Welt von morgen** konfrontiert Sie mit einer der größten Herausforderungen unserer Zeit.

In drei Kapiteln folgen Sie dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Es geht um Themen wie globale Verteilungsgerechtigkeit, um vegetarische Ernährung oder die Macht der großen Lebensmittelkonzerne. Und natürlich geht es um das Essen als Erlebnis voller Genuss, das Identität und Gemeinschaft stiftet. Die Ausstellung zeigt, dass die Zukunft der Welternährung von politischen Weichenstellungen, aber auch von persönlichen Entscheidungen abhängen wird. Neben musealen Exponaten präsentiert Future Food interaktive Medien, Videoinstallationen, wissenschaftliche Prototypen sowie künstlerische Positionen. Bei Ihrem Rundgang durch ein Gewächshaus, ein Logistikzentrum, einen Supermarkt und an einer Festtafel können Sie sich die Frage stellen: Werden WIR es künftig besser machen?

Mehr zur Ausstellung erfahren Sie hier: [www.dhmd.de/ausstellungen/future-food/](http://www.dhmd.de/ausstellungen/future-food/)

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Dienstag bis Sonntag, Feiertage 10 – 18 Uhr

Wir bitten Sie herzlich um Ihr Verständnis für unsere Corona-Besuchsregeln. Nähere Informationen erhalten Sie hier: [www.dhmd.de/ihr-besuch/corona-besuchsregeln](http://www.dhmd.de/ihr-besuch/corona-besuchsregeln)

Ramona Buhler - dhmd



## Neu in den Regalen der VG

**PFFF Bio Pfefferminzlikör und KRSCH Bio Kirschlikör**  
aus der AUWALD Destille (Leipzig)

Während eines Winterabends im Jahr 2015 saßen wir (Johannes & Sarah) am Tresen der Leipziger Craft Beer Bar Goldhopfen und sinnierten über Schnaps. Eine der bekanntesten Spirituosen in Mitteldeutschland ist wohl der grüne Pfefferminzlikör. Es gibt kaum eine Party, auf der nicht mit der grünen Flüssigkeit angestoßen wird. Persönlich empfanden wir das Altbekannte jedoch immer als zu süß, zu klebrig, zu grün. Warum also nicht mit dem Pfefferminzlikör das tun, was bei Vodka und Gin bereits üblich ist: unabhängige Alternativen schaffen, d.h. Geschmack, Genuss und Design in den Mittelpunkt rücken.

Aus Spaß an der Freude begannen wir mit verschiedenen Zutaten und Zusammensetzungen zu experimentieren. Von Beginn an waren uns die Verwendung von ätherischen Ölen und Destillaten sowie der Verzicht auf Farbstoff sehr wichtig. Anfänglich im Weinballon dargeboten, luden wir regelmäßig unsere Freunde sowie Gäste vom Goldhopfen zum Kosten ein. Eines schönen Abends betrat ein Gast mit einer leeren Flasche in der Hand die Bar und ließ sich unseren Pfefferminzlikör für zu Hause abfüllen. Dies war der Auftakt, dem Likör einen Namen zu geben und vom Weinballon auf die Flasche zu wechseln.

Im Frühjahr 2017 haben wir das Sortiment um den klaren Kirschlikör KRSCH erweitert. Wer Pfefferminzlikör sagt, muss schließlich auch Kirschlikör sagen! Seit März 2020 sind beide Liköre Bio zertifiziert und seit kurzem auch in (fast) allen VG-Läden erhältlich.

Sarah Stiller AUWALD Destille GbR

[www.pfff-krsch.de](http://www.pfff-krsch.de)

