



NEWSLETTER

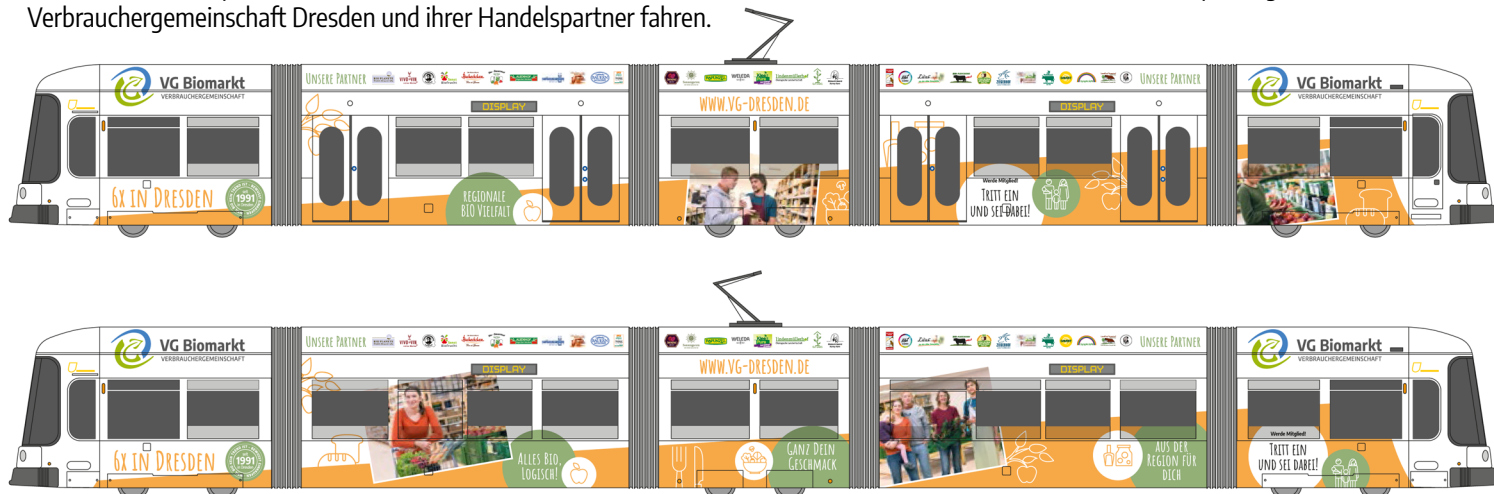
VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

24.02.2021

DIE VG EROBERT DIE STRAßEN DRESDENS

Viele von Euch wissen es vielleicht schon oder haben es aufgrund der Jubiläums-Seccos, die seit Beginn des Jahres in den VG-Märkten erhältlich sind, erraten: die VG Dresden begeht im Jahr 2021 ein besonderes Jubiläum. Seit nunmehr 30 Jahren stehen wir für ein alternatives Wirtschaften mit Augenmerk auf regionale Bioprodukte und den Aufbau regionaler Handelskreisläufe und -partnerschaften. Dies leben wir nicht nur täglich in unseren 6 Läden, sondern setzen es auch online um: Auf unserer Homepage veröffentlichen wir die [Liste unserer Zulieferer](#) und stellen einige von ihnen auch in [persönlichen Portraits](#) vor.

Um diesen Erfolg und die langjährigen Kooperationen mit regionalen und überregionalen Lieferanten gebührend zu feiern und gleichzeitig noch mehr Menschen zu präsentieren, wird ab dem kommenden Monat eine Straßenbahn der [Dresdner Verkehrsbetriebe](#) optisch ganz im Zeichen der Verbrauchergemeinschaft Dresden und ihrer Handelspartner fahren.



Die Gestaltung dieser VG-Bahn, die von März an 12 Monate lang das gesamte Liniennetz der Dresdner Straßenbahn befahren wird, wurde in Zusammenarbeit mit der Dresdner [markenteam werbeagentur gmbh](#) realisiert. Neben dem Logo der VG zeigt das Design die Firmenzeichen von verschiedenen, zumeist regionalen Betrieben, deren Produkte in unseren Märkten erhältlich sind.

Im ganzen Stadtgebiet setzt das neue Projekt damit ein sichtbares Zeichen für die VG und ihre (Regional-)Lieferanten. Zugleich ist dieses Projekt auch selbst das Ergebnis einer Zusammenarbeit, die beispielhaft für den Grundgedanken gemeinschaftlichen Handelns steht, der bestimmend für die Verbrauchergemeinschaft war und ist: An der Finanzierung beteiligten sich gemeinsam mit dem VG e. V. über 30 regionale sowie überregionale Betriebe und ermöglichten durch ihre teils überdurchschnittlichen Beiträge auch kleineren Unternehmen die Teilnahme an dem Projekt.

Daher möchten wir als VG noch einmal unseren Dank an alle beteiligten Partnerbetriebe für ihre Unterstützung und auch Solidarität aussprechen! Ebenso bedanken wir uns bei der markenteam werbeagentur gmbh und nicht zuletzt den Dresdner Verkehrsbetrieben für die Zusammenarbeit und die erfolgreiche Umsetzung unseres Vorhabens, regionale Bio-Produkte allen Dresdnern auf diesem Wege täglich ein wenig näher zu bringen. Und wer weiß, vielleicht schafft die neue VG-Bahn auch zusätzliche Aufmerksamkeit für Bus und Bahn als ökologisch sinnvolle Alternativen im Dresdner Stadtverkehr?

Bei all diesen Danksagungen können und wollen wir zu diesem Anlass jedoch nicht vergessen, auch denen zu danken, die unser 30-jähriges Jubiläum erst möglich gemacht haben: Euch, unseren Mitgliedern und Kunden*innen.

Vielen Dank für Eure Unterstützung in dieser Zeit – wir freuen uns schon auf die kommenden 30 Jahre mit Euch!

Wir wünschen Euch eine in jeder Hinsicht positiv bewegte Zeit,
für das VG Team, Michaela Beck

AUF DEM ZIEGENHOF LAUTERBACH



beginnt jetzt wieder die Käsesaison. Am 9. Januar hat die erste Ziege gelammt, mittlerweile springen rund 120 Lämmer von 80 Muttertieren durch den Stall. Insgesamt 170 können es noch werden, wenn alle 110 Ziegen ihren Nachwuchs bekommen haben. Wichtiges Anliegen ist die Aufzucht bei der Mutter: die ersten drei Wochen können die Lämmer Tag und Nacht Milch saugen, gemolken wird nur die überschüssige Milch. Ab der vierten Woche kommen die Lämmer nachts in den „Lämmerschlufl“. Dort gibt es Heu, Getreide und Wasser zur freien Verfügung. Nach dem morgendlichen Melken können die Kleinen wieder ausreichend Milch bei ihren Müttern trinken.

Im Alter von ca. 7 Wochen fressen sie so gut, dass sie sich auch ohne Milch sehr gut weiterentwickeln. Sie werden dann „abgesetzt“, d.h. von den Müttern getrennt. Ein kleiner Teil der weiblichen Tiere wird als Nachwuchs für die eigene Herde gebraucht, die meisten gehen als Zuchttiere in andere Betriebe. Von den Bocklämmern werden einzelne als Zuchtböcke aufgezogen oder als „lebende Rasenmäher“ verkauft. Der größte Teil kommt nach dem Absetzen zum Schlachten in die nahegelegene Bio-Fleischerei Mörl und wird als feines Fleisch ab Hof in Lauterbach vermarktet.

Anfang Februar reicht die Milchmenge gerade so aus, um im Hofladen schon ein kleines Sortiment anbieten zu können. Woche für Woche wird der Käsekessel aber immer voller, sodass nach und nach auch wieder die Läden beliefert werden können. So wird es auch in den Käsetheken der Verbrauchergemeinschaft bald wieder Lauterbacher Ziegenkäse geben.

Ganz herzlich grüßen
Doreen und Rolf Seim

www.ziegenhof-lauterbach.de

Weitere Ziegen – und Schafprodukte gibt es in der VG vom Milchschaflhof Bärenstein Falk Bräuer, Milchschaflhof Henkelmann, Gut Ogrosen, Schafhof Wiesenhof, Schäflerei Drutschmann

HIER NOCH EIN TIPP

- bei Veganett gibt's einen neuen leckeren Walnussaufstrich mit regionalem Sellerie vom Auenhof

www.veganett.de

Die KRAFT der NATUR

vegan • bio • glutenfrei • laktosefrei
ohne Zuckerzusatz • lange haltbar
Ballaststoffquelle

Sellerie, die Heil- und Gemüsepflanze, gepaart mit energiegeliehenden Walnüssen.

Sellerie Walnuss
mit 28% Walnuss

Neue Sorte

Veganett
Biomanufaktur

Unsere weiteren 10 Sorten:
Tomate, Tomate Basilikum,
Tomate Bärlauch, Tomate Kaper,
Karotte Chili & Sommer-Karotte,
Paprika Olive, Rote Beete,
Austernpilz, Shii-Take

VON DER TONNE AUF DEN TELLER: KOHLRABI BLÄTTER VERWERTEN STATT WEGWERFEN

Beim Kauf von Kohlrabi entfernen viele die Blätter des Kohlgewächses – sei es, um die Haltbarkeit der Knolle zu erhöhen, oder weil sie meinen, diese seien schlicht nicht essbar.

Dabei ist es nicht erst seit neueren „Leaf-to-Root“ Bewegungen – zu dt. „Vom-Blatt-bis-zur-Wurzel“ – bekannt, dass Kohlrabi blätter nicht nur essbar, sondern gesund und nährstoffreich sind. Vorausgesetzt, dass die Blätter frisch und grün sind, enthalten sie unter anderem viele Ballaststoffe, eine ordentliche Portion an Vitamin C und anderen Vitaminen, weiterhin viel Kalium sowie Phosphor. So ist beispielsweise laut einer [Veröffentlichung der Bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft](#) der Phosphorgehalt der Blätter sogar durchschnittlich doppelt so hoch wie der der Kohlrabiknolle selber.

Doch Kohlrabi blätter sind nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht interessant, denn sie sind mit ihrem würzigen Geschmack in der Küche vielseitig einsetzbar. Kleine, zarte Blätter können, fein geschnitten, wie Petersilie über Salate oder fertige Gerichte gestreut werden, große Blätter können wie Spinat oder Grünkohl als Suppeneinlage oder Beilage zubereitet werden. Experimentierfreudige können sich außerdem an Kohlrabi blattchips versuchen; das Rezept dafür ist im Kasten zu finden.

Statt also beim nächsten Kohlrabikauf die Blätter in die Bio-Tonne oder die „Hasenfutter-Kiste“ zu entsorgen, können Sie/könnt Ihr diese – natürlich getrennt von der Knolle – wie Salat im Kühlschrank aufbewahren und anschließend mit Hilfe eines der hier genannten Rezeptideen auf den Teller holen.

Wir wünschen Ihnen/Euch dabei viel Freude und guten Appetit!

Übrigens: Was für den Kohlrabi und dessen oberirdisches Grün gilt, gilt ebenso für andere Vertreter der Kohlgewächse (Gattung Brassica) wie Radieschen, Mairübchen, Blumenkohl und Brokkoli, deren Blätter sich ebenso für Rohkostsalate, Pesto oder als Suppeneinlage eignen. Vorsicht ist jedoch bei Rhabarber sowie Tomaten, Paprika, Kartoffeln und anderen Nachtschattengewächsen geboten: Deren Blätter und Stängel sind giftig und dürfen nicht verzehrt werden.

Michaela Beck



KOHLRABI BLATTCHIPS

nach dem Originalrezept von [Bioland](#)

- einfach in ca. 30 Minuten

Zutaten:

- Kohlrabi blätter (klappt auch mit Brokkoli, Blumenkohl u.a.)
- etwas Olivenöl
- etwas Salz
- Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

Die Blätter von den Rippen befreien und in Stücke zerreißen. Mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei 120 Grad im Ofen (Umluft) rund 20 Minuten knusprig trocknen.

Auf die Plätze, fertig, knuspern!

PETITION: SCHAFFUNG VON SICHEREN RADVERKEHRSANLAGEN AN DER RADEBURGER STRASSE IN 2021

Ein Zubringer zur VG Fritz-Reuter-Straße

Wer mit dem Fahrrad von Hellerau, Rähnitz, Wilsdorf zur VG Fritz-Reuter-Straße, in die Stadt oder von dort wieder nach Hause radeln möchte, nutzt, sofern er nicht das Abenteuer im Hellersand sucht, die Radeburger Straße. Da es entlang dieser Straße keine durchgängigen Radverkehrsanlagen gibt, ist das allerdings auch ein „Abenteuer“ - eines dem man leider bisher kaum aus dem Wege gehen kann. Insbesondere am „Pauliberg“ zwischen Maxim-Gorki-Straße und Stauffenbergallee teilen sich die Radfahrer*innen die Straße mit sehr vielen Kraftfahrzeugen - es sind 24.000 Kfz pro Tag. Bergauf MUSS auf der Straße gefahren werden und bergab darf auch im Schrittempo (!) der Fußweg genutzt werden.



Dies entspricht in keiner Weise der Vorgabe der VwV-StVO, nach der die Verkehrssicherheit vor der Flüssigkeit des Verkehrs zu stehen hat. Wenn mehr Menschen ihre alltäglichen Wege sicher mit dem Rad zurücklegen sollen (und wollen), anstatt aus Angst vor Autos selbst ins Auto zu steigen, muss schnell etwas geändert werden!



Ohne nennenswerten baulichen Aufwand wäre es möglich, den Straßenraum so aufzuteilen, dass beidseitige Radfahrstreifen entstehen. Separate Fahrspuren für Kraftfahrzeugfahrer UND Fahrradfahrer würden sichere und flüssige Mobilität für alle Verkehrsteilnehmer ermöglichen. Die AG nachhaltig mobil im Dresdner Norden hat hierzu eine E-Petition auf Dresden.de mit dem Titel „Schaffung von sicheren Radverkehrsanlagen an der Radeburger Straße in 2021“ gestartet und bittet dich um Mitzeichnung.

AG nachhaltig mobil

[Petition: Schaffung von sicheren Radverkehrsanlagen an der Radeburger Straße in 2021](#)

KANN ICH MIT DER VERWENDUNG EINES REGIONALEN SHAMPOOS ODER EINER DUSCHSEIFE MEINEN BEITRAG LEISTEN, DASS PLASTIKMÜLL AUS DEN OZEANEN AKTIV EINGESAMMELT WIRD UND KEIN NEUER ENTSTEHT?

Klar!

Vier sympathische, spritzige, studierte junge Leute gründeten 2018 die Firma „Apinima“ am Neustädter Bahnhof.

Wir durften sie besuchen und waren begeistert.

Eine ehemalige Bäckerei ist die Produktionsstätte für feste Shampoos, Duschseifen und Bienenwachstücher.

Überzeugt hat uns das Konzept: so wenige Zutaten wie möglich, die Funktion der jeweiligen Zutat ist auf der Packung erklärt. Alles aus ökologischem Anbau. Duschseifen und Shampoos sind vegan auf Basis von Kokos-, Oliven- und Rizinusöl. Das Bienenwachs für die Tücher kommt vom Imker über die Straße, also Bienen mitten in der Neustadt. Verpackt ist das Ganze in 100% abbaubarem Graspapier.

Es gilt das 1 und 1-Prinzip. Das heißt, für jede verkaufte Packung spendet das Unternehmen so viel, dass dafür 100 g Plastikmüll aus den Ozeanen eingesammelt wird.

Die Lieferung erfolgt per Fahrrad und bei größeren Mengen mit Teilauto. Verstärkt setzt die Firma auf regionale Vermarktungsstrukturen und auch auf die Belieferung von sozialen Einrichtungen, wie Krankenhäuser, Altenheime, etc.

Worauf wartet ihr noch?

Wir haben die Produkte gelistet und würden uns freuen, diese innovative und ökologisch produzierende Firma zu unterstützen. Fragen beantworten wir gerne.

Wir wünschen Luca, Leander, Jannis und Zeno von Apinima auf jeden Fall viel Erfolg.

Petra aus dem Naturwarenladen



Weitere Infos unter:

www.apinima.de