



24. MAI 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

Liebe Mitglieder, liebe Kund:innen,

in der VG Dresden setzen wir besonders auf regionale Produkte und Wertschöpfungsketten. Dass Regionalität dabei neben Nähe vor allem Vielfalt bedeutet, wird immer wieder deutlich.

In Leipzig stellt **Umani Kulturgut** diverse Sorten Bio-Tempeh her und arbeitet dabei in einem Kollektiv aus unterschiedlichsten Manufakturen und Bio-Hersteller:innen, die mit ihren Produkten teils auch die VG beliefern. In diesem Newsletter stellen wir euch Umani Kulturgut und ihre Produktion von Tempeh einmal genauer vor.

Die Vielfalt regionaler Lieferant:innen und ihrer Produkte standen am vergangenen Wochenende auch im Fokus unserer **Regional-Busfahrt**, über die wir hier im Rückblick berichten. Mit einem ausgebuchten Bus fuhren wir die **Biobäckerei Spiegelhauer**, **Obstbau Zimmermann** und den **Landobsthof Reichelt** an. Wir freuen uns sehr über das stetige Interesse für Bio aus der Region und sind bereits auf die nächsten Fahrrad- und Bustouren zu regionalen Lieferant:innen in diesem Herbst gespannt!

Bedingt durch zu wenige Anmeldungen mussten wir hingegen die für den 14.05.2022 geplante **Zukunftswerkstatt der VG** absagen. Wir hoffen die Zukunftswerkstatt noch einmal im Herbst auszurichten und uns dann gemeinsam mit möglichst vielen VG Mitgliedern über den zukünftigen Weg unserer Verbrauchergemeinschaft auszutauschen.

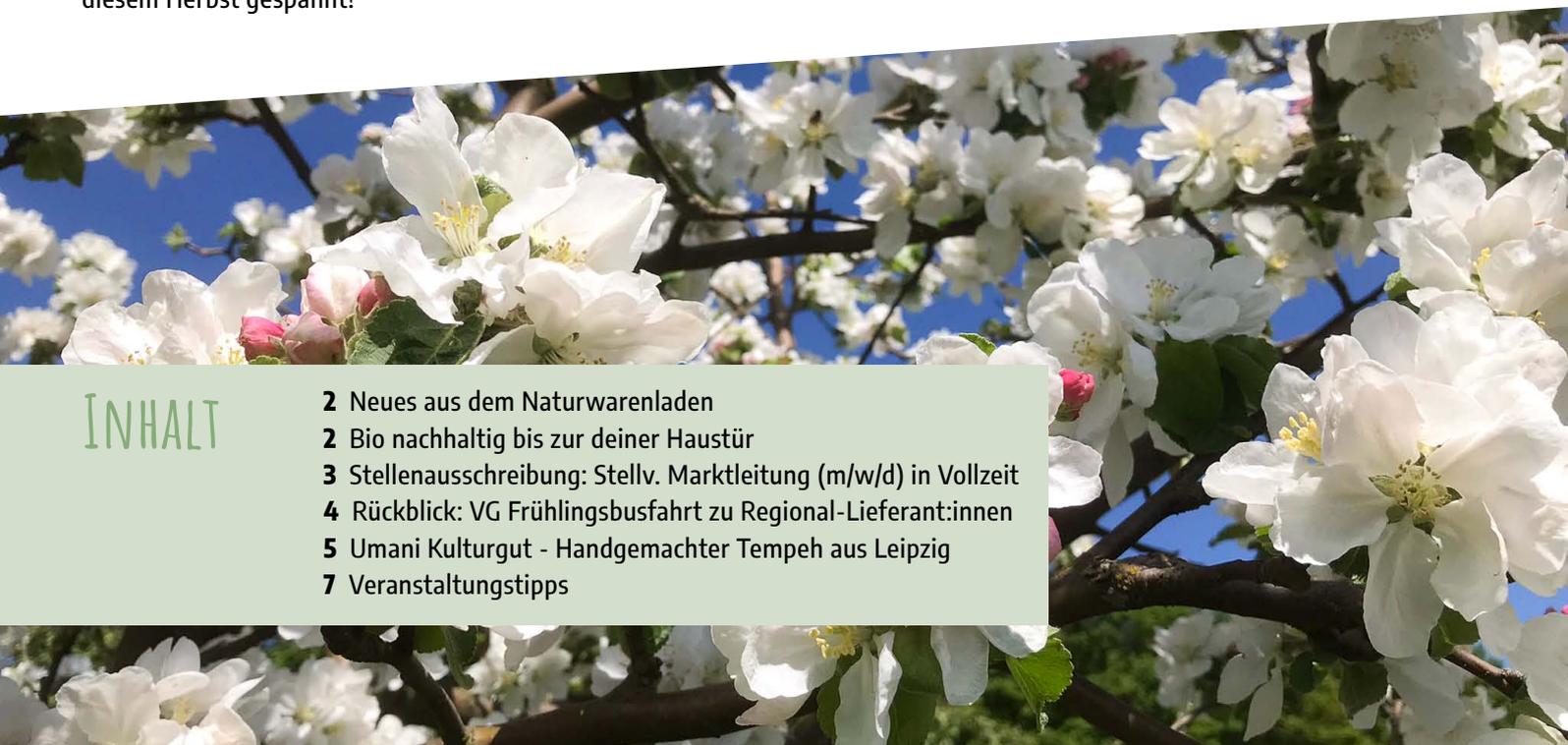
Dafür möchten wir jetzt gerne von euch wissen: Gab es bestimmte Gründe, die euch von der Teilnahme abgehalten haben? Was können wir beim nächsten Mal besser machen? Schreibt uns gerne an info@vg-dresden.de!

Wir freuen uns auf einen schönen Frühsommer mit euch und wünschen euch eine gute Zeit!

Für die VG Dresden,
Michaela Beck

INHALT

- 2 Neues aus dem Naturwarenladen
- 2 Bio nachhaltig bis zur deiner Haustür
- 3 Stellenausschreibung: Stellv. Marktleitung (m/w/d) in Vollzeit
- 4 Rückblick: VG Frühlingsbusfahrt zu Regional-Lieferant:innen
- 5 Umani Kulturgut - Handgemachter Tempeh aus Leipzig
- 7 Veranstaltungstipps



NEUES AUS DEM NATURWARENLADEN:

FAIRE KLEIDERVIELFALT FÜR SONNIGE TAGE

Pünktlich mit den höheren Temperaturen sind bei uns im **Naturwarenladen auf der Jahnstr. 5a** auch die meisten Vororderwaren der neuen Frühjahrs- und Sommersaison eingetroffen.

Für die Kinder haben wir jetzt in Größen für alle Altersstufen bunte Sommerkleider, Leggings, kurze Hosen sowie T-Shirts mit fröhlichen Drucken oder einfarbig.

Egal ob **Loud & Proud**, **Entfant Terrible** oder **Kite** - mit unterschiedlichen Schnitten und Designs ist für alle etwas dabei.

Zarte Pastelltöne in mint, rose und gelb sind dagegen vor allem in den Damenkollektionen angesagt. Bei **Alma & Lovis** setzt man besonders auf Leinenstrick und sportive Ringelmuster. Auch bei **Heidekönigin** kommt mit Leinen in türkis und gelb Farbe in luftig-leichten Qualitäten ins Sortiment.



Natürlich dürfen kräftigere Stoffe in diesem Sommer nicht fehlen: Bei uns findet ihr jetzt neben anderen Hosen auch Cropped-Jeans von **Goodsociety** in einer schönen Waschung.

Unsere Basics von **Livingcrafts**, **Memo**, **Leela Cotton** und **Albero** erfreuen sich allseits großer Beliebtheit. Falls ihr sie nicht mehr bei uns in den Regalen findet, keine Sorge: In den meisten Fällen können wir sie für euch nachbestellen - kommt gerne auf uns zu und fragt nach!

Schaut vorbei und lasst euch inspirieren - unser Team im Naturwarenladen freut sich darauf, euch mit Rat und Tat zur Seite zu stehen!

Euer Team im Naturwarenladen

BIO NACHHALTIG BIS ZUR DEINER HAUSTÜR:

LASTENRAD-LIEFERSERVICE IN WEITEREN STADTTTEILEN!



Wir haben gute Nachrichten für alle Bio-Liebhaber, die es gerne bequem haben: Unser VG Bio-Lieferservice erweitert ab sofort sein Liefergebiet auf die linkselbischen Bereiche Dresdens!

BIO bis zu eurer Haustür bringen wir euch jetzt auch in folgenden Stadtteilen:

Niedersedlitz, Zschachwitz, Tolkewitz, Laubegast, Dobritz, Leuben, Zschertnitz, Johannstadt, Pirnaische Vorstadt und Südvorstadt
(Postleitzahlgebiete: 01217, 01239, 01257, 01259, 01279, 01307, 01069).

Zusätzlich beliefern wir natürlich auch weiterhin die Stadtteile Reick, Strehlen, Striesen, Gruna, Seidnitz sowie Blasewitz (Postleitzahlgebiete 01219, 01237, 01277 und 01309).

Ihr möchtet euch ebenfalls Bio-Produkte per Lastenrad liefern lassen? So einfach geht's:

- Besucht unseren Webshop unter <https://vg-dresden.biodeliver.de/>.
- Den Shop findet Ihr auch verlinkt auf der Webseite der VG.
- Loggt euch als bestehender Kunde ein oder legt ein neues Kundenkonto an
- Wählt aus unserem Sortiment an Bio-Lebensmitteln, Naturkosmetik und Drogeriewaren
- Gebt eure Bestellung mit einem Mindestwert von 20 Euro bis Montag (9 Uhr) auf
- Bekommt eure Einkäufe am Dienstag (ab 12 Uhr) geliefert
- Genießt 100% Bioqualität mit dem Fokus auf regionale und nachhaltige Produkte zu Hause
- Erhaltet als VG Mitglied 15 % Rabatt auf alle Shop-Preise

Ihr habt noch weitere Fragen? Dann schreibt uns eine Email an liefersdienst@vg-dresden.de oder ruft uns an unter **0351/65647821**.



STELLENAUSSCHREIBUNG: STELLV. MARKTLEITUNG (M/W/D) IN VOLLZEIT



Hiermit schreiben wir für unseren in Planung befindlichen Biomarkt auf der Friedensstraße die Stelle **der stellvertretenden Marktleitung (m/w/d)** aus.

Wie wir im Newsletter vom 01.07.2021 berichteten, werden wir Anfang des kommenden Jahres einen weiteren Standort auf der Friedensstraße in der Dresdner Neustadt eröffnen.

Der neue VG Biomarkt entsteht in einem historischen Industriegebäude unweit vom Bhf. Neustadt und wird über eine Verkaufsfläche von circa 800 qm verfügen. Eine Besonderheit des zukünftigen Standortes wird die enge Zusammenarbeit der Märkte Fritz-Reuter-Str. und Friedensstraße sein.

STELLENBESCHREIBUNG - AUFGABEN

- gemeinsam mit der Marktleitung: Organisation des Ladenalltags in allen Belangen
- gemeinsam mit der Marktleitung: Koordination und Motivation des Ladenteams
- kompetente/r Ansprechpartner:in für Mitarbeitende, Mitglieder und Kund:innen der VG eG
- enge Zusammenarbeit mit Marktleitung und dem Vorstand

ANFORDERUNGEN - DAS WÜNSCHEN WIR UNS

- abgeschlossene Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel oder vergleichbare Berufserfahrung, möglichst in allen Warenbereichen
- Führungserfahrung oder mindestens vorhandene Einstufung Bereichsleitung (VG eG)
- Teamfähigkeit, Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit
- sichere betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Eigenverantwortlichkeit und Motivation in sehr hohem Maß
- strukturierte und zielorientierte Arbeitsweise
- fundiertes Fachwissen und Bereitschaft zur persönlichen Weiterbildung
- Loyalität und Identifizierung mit den Werten der VG eG

LEISTUNGEN - DAS BIETEN WIR

- Mitgestaltungsmöglichkeiten bei der Planung des entstehenden Marktes
- Tätigkeit mit vielfältigem Aufgabenspektrum
- Arbeit in einem engagierten Team
- Entlohnung entsprechend der VG-internen Vergütungsrichtlinie
- familienfreundliche Gestaltung der Arbeitszeiten
- mindestens 30 Werktage Urlaub/Jahr
- Möglichkeit zur Teilnahme an Weiterbildungsseminaren
- Vergünstigungen: Belegschaftsrabatt auf Einkäufe in den Märkten der VG eG
- Jobticket
- Tätigkeit in einem nachhaltig arbeitenden Betrieb im Bereich Naturkost und Naturwaren

Ansprechpartner: Jonathan Kirchner (Vorstand) oder Barbara Rische (Vorstand)

Eine schriftliche Bewerbung schickt ihr bitte bis 21.06.2022 an bewerbungen@vg-dresden.de.

RÜCKBLICK: VG FRÜHLINGSBUSFAHRT ZU REGIONAL-LIEFERANT:INNEN

Am 15.05.2022 war es wieder soweit: Gemeinsam besuchten wir regionale Lieferant:innen der VG Dresden. Veranstaltet wurde die Busfahrt wie üblich vom [VG Verbrauchergemeinschaft e.V.](#)

Als erste Station stand der Besuch des neuen Standortes der **Bäckerei Spiegelhauer in Lohmen** auf dem Plan, die seit 2015 als zertifizierter Bio/Demeter Betrieb arbeitet. Dort bekamen wir zunächst eine Einführung zur Bäckerei und ihren Produkten. Besonders beeindruckten dabei die vielfältigen Anstrengungen, möglichst regional und energieeffizient zu arbeiten - sei es durch den Wunsch von litauischem auf regionalen Buchweizen umzusteigen oder die Ausstattung der Backöfen mit Wärmerückgewinnungsanlagen. Danach konnten wir uns ein Bild von Gär-Raum und Backstube machen, bevor wir von der Familie Spiegelhauer zum Abschied Probetüten mit leckeren Brotsorten bekamen.



An unserer zweiten Station, dem **Obstbau Zimmermann** in Oberfrauendorf, warteten rund 500 Apfelsorten im Streuobstwiesenanbau auf uns - so zum Beispiel Roter Mond, Mauzenapfel, Blutroter Gravensteiner, Moringer Rosenapfel oder Kremper Renette. Für sicher alle Teilnehmer eine beeindruckende Vielfalt! Neben Äpfeln zählt auch Apfelsaft zu den Erzeugnissen des Betriebs, der mit einer eigenen Presse auf dem Hof hergestellt wird. Als Stärkung gab es jetzt für uns Linsensuppe mit Gemüse,

die das Team im **Biobistro Strehlen** gekocht hatte. Weil natürlich ein Nachtisch nicht fehlen durfte, steuerte Obstbau Zimmermann noch leckeren Apfelkuchen und Kaffee bei.



Gut versorgt ging es zur dritten Station, dem **Landobsthof Reichelt in Müglitztal** (OT Burckhardswalde), der vom Ehepaar Reichelt bestellt wird. Neben Bioheu und Stroh, das auch in unseren Märkten erhältlich ist, liegt das Augenmerk hier vor allem auf unterschiedlichsten Obstsorten und Obsterzeugnissen in Bio-Qualität: 125 Sorten Äpfel, Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Stachelbeeren, Himbeeren, Jochelbeeren, Johannisbeeren, Aronia und sogar Gojibeeren wachsen hier und werden teils weiter zu Saft verarbeitet. Die Teilnehmenden erhielten hier von Claus Reichelt auch eine eindruckliche Demonstration der Heu-Enstaubung. Danach ging es mit dem Bus wieder zurück nach Dresden.



Wir möchten uns auf diesem Weg noch einmal bei allen beteiligten Regional-Betrieben bedanken: für den freundlichen Empfang sowie die vielen Informationen und ganz besonders für den Enthusiasmus und die **Wertschätzung für Bio-Landbau und Bio-Produkte**, den ihr so eindrücklich vermittelt habt! Danken möchten wir auch allen Teilnehmenden für ihr Interesse und ihre Fragen.

Wer jetzt Lust bekommen hat, auch einmal an einer unserer Regionalfahrten teilzunehmen, kann sich schon auf den Herbst freuen:

Am **03.09.2022** veranstalten wir gemeinsam mit dem ADFC eine **Regional-Fahrradtour** zum Biobauernhof Ines Franz in Dresden Gohlis, zu Aronia Original in Sörnewitz und zum Weingut Hoflössnitz in Radebeul. Etwas später im Herbst wird dann eine **Regional-Busfahrt in die Lausitz** folgen.

Details dazu könnt ihr natürlich hier im Newsletter, über unsere Social-Media Kanäle bei Facebook und Instagram sowie auf unserer Webseite finden.

Und solltet ihr selbst einmal Hand vor Ort anlegen wollen: Auf dem Landobsthof Reichelt und beim Obstbau Zimmermann werden Erntehelfer:innen immer gerne gesehen!

Autorin: Michaela Beck

UMANI KULTURGUT

- HANDGEMACHTER TEMPEH AUS LEIPZIG



Leipzig Plagwitz, Klingestraße 22. Im Hinterhof eines Industriegebäudes treffen wir Niklas und Daniel von **Umani Kulturgut**. In einem drei bzw. fünf-köpfigen Team produzieren sie hier seit 2019 handwerklich Tempeh - ein eiweißreiches und bekömmliches Fermentationsprodukt, das traditionell aus Sojabohnen hergestellt wird.

Dabei ist Tempeh nicht das einzige regionale Lebensmittel, das von hier seine Reise in unsere VG-Märkte antritt. Denn Umani ist Teil des Kesselkollektivs, bestehend aus acht Lebensmittel-Herstellenden und verarbeitenden Betrieben, die das Gebäude gemeinsam nutzen. Beteiligte sind neben Umani unter anderem die Plagwitzer Kinderküche, Brotzeit-Produkt und Leipspeis, dessen Gemüseaufstriche ihr auch bei uns kaufen könnt. Die Idee dieses Kollektivs besteht im Teilen der Räumlichkeiten, aber auch der Geräte, Rohstoffe und Erzeugnisse.

Das wird gleich in der gelb gestrichenen Küche deutlich. Während Niklas und Daniel über die Geschichte von Tempeh und Umani Kulturgut sprechen, ist ein Mann dabei, Gläschen mit Aufstrich in Etiketten von Leipspeis zu

wälzen; an einem Tisch gegenüber schnippelt eine Frau Gemüse für die Kinderküche. In einer Ecke steht die Ölmühle von Leipspeis, deren Öle auch einige Produkte der anderen Hersteller im Haus

bereichern. Niklas, Daniel und die anderen Beteiligten von Umani sind in dieser Küche an drei Tagen in der Woche zugange. Dann verwandeln sie Sojabohnen und auch Lupinenkerne mit Hilfe von Pilzsporen in würzig-nussigen Tempeh.

VOM EIGENBEDARF ZUM MANUFAKTURBETRIEB

Die Tempeh-Produktion begann für den Umani-Gründer Niklas Hase mit dem einfachen Wunsch nach einem guten veganen Ersatz für Fleisch. Nach einigen erfolgreichen privaten Versuchen reifte die Idee, Tempeh im Manufakturbetrieb herzustellen. Der Start gelang durch den Verkauf über den Samstagsmarkt in Leipzig. Niklas mietete sich gemeinsam mit den bereits genannten Produzenten in einer Gemeinschaftsküche ein, damals noch an einem anderen Standort.



Bis 2020 lieferte er seinen Tempeh vorwiegend als Tiefkühlware innerhalb von Leipzig. Der erste große Sprung erfolgte mit der Umstellung auf Pasteurisierung im selben Jahr: Durch die längere Lagerfähigkeit des Tempehs kamen jetzt wesentlich mehr Menschen in den Genuss des Kulturgutes. Auch das Team von Umani wuchs: 2021 wurde Daniel Unrath Teil der Unternehmung, gefolgt von Marie. Heute besteht das Hauptteam von Umani aus diesen drei Köpfen, dazu kommen bis zu zwei Aushilfen, je nach Auftragsvolumen. Zusammen produzieren sie pro Woche bis zu 160 kg Tempeh in Handarbeit, Tendenz steigend.

VOM FELD ZUM TOPF

Umani Kulturgut produziert Tempeh aus Soja und Lupine in je drei Sorten: Natur, Mediterran und Bulgogi. Auch mit Erbsen, Linsen, Bohnen und sogar Buchweizen wurde bereits experimentiert, allerdings blieb es bisher noch bei Soja und Lupine. Die Hauptzutaten für den Tempeh kommen ausschließlich von Biohöfen in Deutschland: Die Sojabohnen stammen vom Bodenseekreis und der Region München ([Hofgut Storzeln](#) und [Biohof Lex](#)), die Lupinenkerne vom [Biolandhof Klein](#) in Wertheim bei Würzburg.

VON BOHNEN ZUM KULTURGUT

In Leipzig werden diese Zutaten von Niklas und seinem Team gewaschen und über Nacht eingeweicht. Die Sojabohnen werden zuvor noch gedämpft, um sie zu sterilisieren und die Bitterkeit im fertigen Tempeh zu reduzieren.

Am Folgetag - immer Dienstags - werden die Bohnen und Samen nochmals gewaschen und circa eine Stunde gekocht. Ab jetzt findet der weitere Herstellungsprozess steril statt. Nach dem Kochen müssen die Bohnen und Kerne getrocknet, angesäuert und abgekühlt werden, erst dann werden sie mit Pilzsporen von *Rhizopus oryzae* und *Rhizopus oligosporus* beimpft und gründlich gemischt. Hierfür kommt ein umgebauter Betonmischer zum Einsatz, in den ein Edelstahltopf eingesetzt wurde. Das Umani-Team übernahm dieses Arbeitsgerät von der Tempehmanufaktur, die für ihre wachsende Produktion auf größere Behälter zurückgreifen musste. Für den wichtigsten Schritt, die Fermentation, wird die beimpfte Masse in ihre schlussendlichen Behälter gefüllt: Folienbeutel und - ganz plastikfrei - Weckgläser in Sturzform. So verpackt darf die Masse nun 36 Stunden bei 31 Grad Celsius reifen. In dieser Zeit entwickelt sich der Pilz und produziert ein feines weißliches Geflecht. Dafür benötigt er neben der richtigen Temperatur und Luftfeuchte auch Sauerstoff; gleichzeitig fällt dabei CO₂ an, das entweichen können muss.

Um bei diesem Reifungsprozess den Austausch von Sauerstoff und CO₂ zu ermöglichen, sind die Folienbeutel

perforiert. Für die Gläser mussten sich Niklas und sein Team allerdings eine andere Methode einfallen lassen - denn die können bekanntlich nicht einfach durchlöchert werden. Die Lösung: Die Gläser werden mit der Öffnung nach unten auf den Kopf gestellt. Das schwerere CO₂ sinkt nach unten und kann aus dem Glas entweichen. Der dabei entstehende Unterdruck saugt wiederum neuen Sauerstoff an, den der Pilz zum Wachsen braucht.

Am Ende der Reifungszeit ist es soweit: In Folienbeuteln und Weckgläsern hat das weiße Pilzgeflecht alle Zwischenräume ausgefüllt und die lose Masse in einen festen Block verwandelt. Der Geruch: würzig und leicht nach Pilz oder Nuss duftend. Schwarze Stellen innerhalb des weißen Mycels sind übrigens kein Grund zur Sorge: Dort ist der Pilz einfach weiter gereift und beginnt Sporen zu bilden. Diese Stellen sind ganz normal essbar. Vorsicht ist allerdings bei rötlichen oder orangenen Verfärbungen geboten - hier haben sich fremde Pilze angesiedelt.

VON LEIPZIG ZU EUCH

Der Tempeh wird nun noch pasteurisiert, ggf. mariniert und etikettiert - und schon kann er sich über unseren Großlieferanten Naturkost Erfurt auf den Weg zu uns machen.



Bei uns könnt ihr den Tempeh von Umani in den folgenden Sorten kaufen:

- Soja Natur (Biomarkt Neustadt),
- Lupine Natur (Biomarkt Neustadt und Striesen),
- Lupine Bulgogi (Biomarkt Strehlen und Striesen) und
- Soja Mediterran (Biomarkt Strehlen)

Tempeh hat Biss, schmeckt nussig-herzhaft und ist vielseitig einsetzbar - ob gedämpft, gegrillt, gekocht, paniert, frittiert oder gebraten. Rezepte und Zubereitungsarten findet ihr z.B. auf der [Webseite von Umani-Kulturgut](#).

Autorin: Michaela Beck

KLEINE WARENKUNDE

Tempeh und Tofu im Vergleich:

Für Tofu wird Sojamilch aus Sojabohnen gewonnen und im zweiten Schritt mit Hilfe von Gerinnungsmitteln wie Nigari ausgefällt. Tofu ist in seiner Herstellung also vergleichbar mit Quark oder Käse. Für Tempeh hingegen werden die Bohnen lediglich geschält (auch halbiert), gekocht und mit Hilfe von Pilzsporen wie *Rhizopus oryzae* oder *oligosporus* fermentiert. Durch die Fermentation werden in den Bohnen schwer verdauliche Oligosaccharide und die in allen Hülsenfrüchten vorkommenden Phytinsäuren abgebaut. Außerdem entsteht Glutaminsäure, die verantwortlich für den herzhaften Umami-Geschmack ist.



VERANSTALTUNGSTIPPS MAI/JUNI

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN - ÖFFENTLICHES TREFFEN IN PRÄSENZ

DIENSTAG, 31.05.22, 17:00-18:00 UHR

GARTEN IM INNENHOF DER JAHNSTR. 5A/VG BIOMARKT DRESDEN MITTE



Monatlich treffen sich verschiedenste Akteur:innen rund um das Thema nachhaltige, gesunde Ernährung und Versorgung in Dresden in Region; auch die VG Dresden ist dabei vertreten. Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen! Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

WILDKRÄUTERTOUR: ESSBARE STADT DRESDEN

09.06.2022, 17:30-19:30 UHR

ELBWIESTE BEIM JAPANISCHEN PALAIS

Die Stadtnatur – unsere Gärten, Parks und alle vergessenen Ecken - ist voller essbarer Vielfalt! Bei dieser Wildkräutertour mit dem Wildpflanzen-Spezialisten [Gauthier Saillard](#) erfahrt ihr direkt vor Ort viel wissenswertes über essbare Wildpflanzen. Die Teilnahme an der Führung kostet 15 Euro. Anmeldungen bitte per Email an info@zusammensammeln.de. Weitere Detailinformationen erhaltet ihr nach der Anmeldung.

KITCHEN TALKS: HOME GROWN - REGIONALE GÄRTNEREI

SAMSTAG, 11.06.2022, 17:00 UHR

KOKO IN DER ALTEN GÄRTNEREI, HEIDESTRASSE GGÜ. 21, DRESDEN

Der Einkauf im Frischebereich gleicht oft einer Weltreise – von Flugmangos bis zum Feldsalat machen sich Gemüse und Obst auf weiten Wegen zu uns auf die Teller. Doch braucht es wirklich Salat aus Italien? Über den regionalen Gartenbau wird bei dieser Ausgabe der [Kitchen Talks](#) mit Produzent:innen und Initiativen gesprochen. Zu Gast sind die Solawi Freigut, die Franziskusgemeinschaft Leutwitz und die Alte Gärtnerei.

GENERALVERSAMMLUNG DER VG

SAMSTAG, 25.06.2022, 09:00-15:00 UHR

DEUTSCHES HYGIENE-MUSEUM DRESDEN, 1, 01169 DRESDEN, GROSSER SAAL



VG Verbrauchergemeinschaft
FÜR UMWELTGERECHT ERZEUGTE PRODUKTE EG

Wie gewohnt soll in diesem Jahr die jährliche ordentliche Generalversammlung (GV) der Genossenschaft im Juni stattfinden. Wir freuen uns sehr, dass aller Voraussicht nach die GV wieder als Präsenzveranstaltung durchgeführt werden kann. Die vorläufigen Tagesordnungspunkte sind [auf unserer Webseite](#) verlinkt und können dort eingesehen werden. Der Aufsichtsrat wird die GV satzungsgemäß mit einer Frist von mindestens 21 Tagen offiziell einberufen.

Ihr seid noch auf der Suche nach weiteren spannenden Veranstaltungshinweisen? Dann schaut gerne auf unserer [Webseite](#) vorbei!