



2. SEPTEMBER 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

Liebe Mitglieder, liebe Kund:innen,

wie in jedem Jahr beschert uns besonders diese Zeit eine Fülle an frischen Bio-Erzeugnissen. Dabei fallen jedoch viel zu viele Nahrungsmittel sprichwörtlich unter den Tisch: Über 10 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich alleine in Deutschland verschwendet, 59% davon in privaten Haushalten (Statistisches Bundesamt, 2022). Für uns ist Lebensmittelwertschätzung eine Grundlage unseres Tuns - sei es im Umgang mit Lieferant:innen oder vor Ort in unseren VG-Märkten. In diesem Newsletter haben wir uns der Frage gewidmet, wie wir alle mehr Lebensmittel retten und verwerten können. Neben Initiativen, praktischen Tipps und Rezepten für die eigene Küche stellen wir euch außerdem vor, wie unser regionaler Lieferant „Leipspeis“ Nahrungsmittel auf kreative Weise verwertet und rettet.

Was man nicht kennt, kann man auch nicht schätzen - das gilt natürlich auch für die Produkte, die auf unseren Tellern landen. In diesem September laden wir euch auf gleich mehreren Veranstaltungen der VG Dresden dazu ein, regionale Bio-Lebensmittel aus neuen Blickwinkeln zu entdecken, zu schmecken und schätzen zu lernen.

Denn wir finden: Genuss und Lebensmittelwertschätzung schmecken zusammen einfach am besten.

Eure Verbrauchergemeinschaft Dresden

INHALT

- 2 Veränderungen in VG-Aufsichtsrat und -Vorstand
Jetzt in noch mehr Stadtteilen: Der VG-Bio-Lieferservice
- 3 Leipspeis: Bio-Aufstriche und mehr aus Leipzig
- 4 Veranstaltungshinweis: VG Regionalmarkt
- 5 Lebensmittelwertschätzung: Wie wir weniger wegwerfen
- 6 Rezept Möhrengrünpesto
- 7 September Aktion: Pasta Vielfalt von Byodo Naturkost
Rezept Tomaten-Brot Salat mit Linsennudeln
- 8 Veranstaltungstipps September



VERÄNDERUNGEN IN VG-AUFSICHTSRAT UND -VORSTAND

In der vor einigen Wochen durchgeführten Generalversammlung gab es vier Mandate im Aufsichtsrat zu besetzen. Zwei der ausgeschiedenen Mitglieder - Ines Franz und Bernhard Steinert - sind wieder zur Wahl angetreten, Birger Clausen und Sabine Unbescheid aus dem Aufsichtsrat ausgeschieden.

Insgesamt standen 11 Kandidat:innen zur Wahl. In mehreren Wahlgängen wurden Ines Franz und Bernhard Steinert wiedergewählt, von den anderen Kandidat:innen konnten sich Reiner Erdbeer und Florian Schmitz durchsetzen. Damit ist der Aufsichtsrat mit neun Mitgliedern wieder voll besetzt.

Weitere Veränderungen gibt es im Vorstand der VG eG:

Adelheid Nowitzky, vielen auch als Marktleiterin des Naturwarenladens in der Jahnstraße bekannt, ist zum 31.08.2022 durch einvernehmliche Beendigung des Beschäftigungsverhältnisses ausgeschieden. Durch ihr langjähriges Wirken hat sie die VG und den Naturwarenladen entscheidend mitgeprägt.

JETZT IN NOCH MEHR STADTTTEILEN: DER VG-BIO-LIEFERSERVICE

Unser VG Bio-Lieferservice erweitert sein Liefergebiet auf die Stadtteile Innere Altstadt, Friedrichstadt, Neustadt und Pieschen (PLZ 01067, 01097, 01099, 01127)

Zusätzlich fahren wir natürlich auch weiterhin in die Stadtteile **Niedersedlitz, Zschachwitz, Tolkewitz, Laubegast, Dobritz, Leuben, Zschwertnitz, Johannstadt, Pirnaische Vorstadt und Südvorstadt, Reick, Strehlen, Striesen, Gruna, Seidnitz sowie Blasewitz** (Postleitzahlgebiete 01219, 01237, 01277 und 01309, 01217, 01239, 01257, 01259, 01279, 01307, 01069).

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
- **Jetzt neu: Erhaltet als VG Mitglied 17 % Rabatt auf alle Shop-Preise**
- Liefergebühr: 5 Euro (Mitglieder: 4,15 Euro)

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

LEIPSPeis: BIO-AUFSTRICHE UND MEHR AUS LEIPZIG

„Ich war der Ansicht, dass eine Stadt mit einem eigenen Brotaufstrich versorgt werden muss“. So beschreibt Patrice Wolger seine ursprüngliche Motivation, vor mehr als acht Jahren das heutige 2-Mann Unternehmen Leipspeis zu gründen. Leipspeis, das ist eine kleine Bio-Manufaktur, die sich gemeinsam mit anderen Regionallieferant:innen der VG Dresden auf der Klingestr. 22 im Südwesten Leipzigs die Produktions- und Lagerräume teilt. Die Idee dieser Manufaktur war eigentlich einfach: Ein Brotaufstrich für Leipzig mit Zutaten aus der Nähe von Leipzig. Was logisch klingt, war jedoch zum damaligen Zeitpunkt in der Stadt unerhört. Stattdessen prägten Brotaufstriche mit Sonnenblumenkernen aus China und Rapsöl aus der Ukraine die Regale der Leipziger Bioläden. Die für diese Aufstriche anfallenden Transportkilometer wollte der gelernte Sportlehrer mit konsequent regionalen Brotaufstrichen reduzieren. 2013 legte Patrice mit seinem Vorhaben los, damals mit teilweiser Begleitung einer Freundin. Der Kontaktaufnahme zu Bio-Landwirt:innen rings um Leipzig folgte die Entwicklung der ersten Aufstrich-Rezepte. Seitdem ist das Sortiment der Manufaktur stetig angewachsen: Heute zieren die handgeklebten Etiketten

von Leipspeis vier ständige und fünf saisonal wechselnde Aufstrich-Sorten - insgesamt sind es über dreißig. Hinzu kamen über die Jahre außerdem selbstgepresste Öle, Senfsorten und ganze Mahlzeiten im Mehrwegglas.

KREATIVE KOSTBARKEITEN

Inspiration für die Entwicklung dieser vielen Produkte und ihrer Rezepte bezieht Patrice direkt vom Feld und aus dem Angebot seiner Umgebung. Wie jeder gute Koch nutzt er dabei seine Beobachtungsgabe und die vorhandenen Ressourcen, um daraus leckere Gemüse-Kreationen zu zaubern - mit der Region als übergroßer Vorratskammer. Dieser Regionalphilosophie folgend entwickelt Patrice immer neue Geschmacksrichtungen wie Minzige Linsmöhre oder Blumenkohl-Hummus mit Champignons und verwertet damit auch Ernteüberschüsse der regionalen Bio-Landwirte. In seine Produkte wandert, was gerade in der Umgebung angeboten wird und verbraucht werden muss - ob Lupine, Linse oder Hanfpresskuchen, Gemüse oder Kräuter. So entstand auch

seine mittlerweile heiß geliebte Chilipaste: Das Rezept entwickelte er gemeinsam mit einer Freundin als Antwort auf 40 kg überschüssige Chilischoten von einem Biolandwirt aus der Elsteraue. Bei aller Abwechslung gibt es jedoch auch Zutaten,



die für jedes neue Rezept vorrätig sein müssen: Zwiebeln und sein persönlicher Liebling, Rapsöl.

DIE ÖLMÜHLE

Die Beschäftigung mit den Transportwegen dieser letzten Zutat brachte Patrice 2015

zu einem weiteren Herstellungszweig - der Ölproduktion. Sein Wunsch damals: ein Bio-Öl aus der Region für seine Produkte nutzen zu können. Das Problem: Bio-Öle aus Sachsen waren zu diesem Zeitpunkt (noch) nicht erhältlich. Es blieb für

ihn also nur die eigene Herstellung. Den Anstoß gab letztlich ein Löffel frisch gepresstes Rapsöl, den Patrice an einem Messestand auf dem Stadt-Land-Food-Festival verkostete. Das nussige, buttrige Aroma war für ihn Argument genug, sich selbst eine Ölmühle zuzulegen und auf die Suche nach regionalen Lieferant:innen von Bio-Raps zu gehen. Bei Torsten Klinge, 20 km vor den Toren Leipzigs, wurde er schließlich fündig und konnte mit der Ölproduktion loslegen. Seither hat sich seine Ölmühle Leipzig etabliert und





presst neben Rapsöl auch Leinöl und mehrere Spezialöle wie Basilikumöl, Kürbiskernöl oder Hanföl. Die Saaten dafür bezieht er von regionalen Landwirten wie Torsten Klinge oder Volkmar Herbst.

MIT TRANSPARENZ ÜBER DEN LOKALEN TELLERRAND

Das Anliegen von Leipspeis war es von Anfang an, Transportwege so weit wie möglich zu reduzieren und sie transparent zu machen. Deshalb war es für Patrice auch lange nicht denkbar,

außerhalb der Gegend rund um Leipzig zu liefern. Heute sieht er das teils anders und beliefert seit einigen Jahren über den Großhändler Naturkost Erfurt auch die VG. Über die Jahre kam er zu einem differenzierteren Bild von Transportwegen, das sich nicht

mehr allein um Kilometer, sondern auch um Emissionen und Effizienz dreht: „Logistik heißt nicht nur Transportkilometer, Logistik heißt auch CO2-Bilanz und Effizienz. Und nur weil ich selber in Leipzig ausliefere, heißt das nicht zwingend, dass ein Bio-Großhandel, der in Mitteldeutschland agiert, für die Umwelt schlechter ist. Regionale Logistik muss klug und effektiv gemacht sein, damit sie gut ist, denn sonst ist sie nur romantisch.“ Dem Prinzip maximaler Transparenz ist Patrice dabei immer treu geblieben: Seit den ersten Tagen von Leipspeis steht

auf jedem Etikett hinter jeder Zutat ihr landwirtschaftlicher Erzeuger. So ist gleich auf den ersten Blick erkennbar, welche Zutat im Endprodukt woher stammt.

Bei so viel Streben nach maximaler Transparenz ist es nur passend, dass Patrice abschließend die Offenen Mühlentage in seiner Ölmühle erwähnt und alle VG-Mitglieder herzlich dazu einlädt: Jeden 1. Freitag im Monat führt er Interessierte in der Mühle herum, erzählt ihnen von der Technik und Geschichte seiner Mühle und natürlich den Landwirt:innen in der Region. Wenn das nicht mal eine Anregung für einen Besuch in Leipzig ist!

AUS LEIPZIG NACH DRESDEN

Leipspeis kommt natürlich auch zu uns nach Dresden - in folgenden leckeren Sorten:

- Minzige Linsmöhre
- Goldbäckiger Hummus
- Purpurrote Königin
- Grüne Linse und rote Tomate

Autorin: Michaela Beck



ENTDECKE BIO AUS DEINER NÄHE

REGIONALMARKT

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT EG

17.09.2022
10-17 Uhr
VG Biomarkt
Reicker Str. 38d
01219 Dresden
Verkostungen • Musik & mehr • Initiativen



LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG: WIE WIR WENIGER WEGWERFEN

Über 10 Millionen Tonnen - so hoch wird die Menge der jährlich verschwendeten Lebensmittel in Deutschland geschätzt. (WWF, 2015: 18 Mio. Tonnen; Statistisches Bundesamt, 2022: 11 Mio. Tonnen). Ein solcher Verlust von Lebensmitteln, die eigentlich auf unseren Tellern landen könnten, ist nicht nur angesichts steigender Lebensmittelpreise und ungleicher Nahrungsmittelverfügbarkeit von Bedeutung. Auch wertvolle Ressourcen, allen voran Land und Wasser, werden dabei verschwendet. Nicht zuletzt sind weggeworfene Lebensmittel ein wichtiger Treiber des Klimawandels.

Für uns Grund genug, dieses Thema wieder auf den Tisch zu bringen. Wir haben mit Stefanie Nünchert gesprochen, Gründerin und Projektleiterin des Bildungsprojektes

„Zur Tonne“. Seit 2018 arbeiten sie und eine wechselnde

Zahl von Haupt- und Ehrenamtlichen mit diesem

Projekt für Lebensmittelwertschätzung und gegen

Lebensmittelverschwendung in Dresden. Als Teil des Tafel

Dresden e.V. sind sie vor allem mit ihrer Fahrradküche „Tonnja“

in der Stadt unterwegs und organisieren Bildungsangebote

für Menschen aller Altersgruppen. Wir haben uns mit Stefanie über Orte und Verursacher von Lebensmittelverschwendung unterhalten und dabei Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfall gesammelt.



DIE SCHWIERIGE DATENLAGE

Lebensmittelverschwendung geschieht grundsätzlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Bei und nach der Ernte, bei der Verarbeitung und Vermarktung, der Verteilung und bei Kauf, Zubereitung und Verzehr von Lebensmitteln. Wie viel allerdings an den einzelnen Stationen genau verschwendet wird, kann nur schwer ermittelt werden: Wie Stefanie erläutert, ist die Datenlage bei diesem Thema sehr schwierig, auch in Deutschland. Ein großes Problem besteht darin, dass Industrie und Lebensmittelhandel nicht dazu verpflichtet sind, die Menge an verschwendeten Lebensmitteln offenzulegen. Es gibt deshalb keine verlässlichen Zahlen für diesen Teil der Wertschöpfung. Unabhängig davon ist aber klar, dass ein sehr großer Teil der Lebensmittelabfälle in Deutschland in Privathaushalten anfällt. Am meisten weggeworfen werden hier Gemüse und Obst, daneben Brot und Brötchen. Auch zubereitete Speisen finden oft den Weg in die Tonne.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG DAHEIM VERMEIDEN

Auf die Frage, wie man Lebensmittelabfälle im privaten Haushalt vermeiden kann, hat Stefanie gleich mehrere Antworten. Abgesehen vom nicht hungrig Einkaufen bietet es sich natürlich an, eine Einkaufsliste zu schreiben. Für Eilige hat sie einen besonderen Tipp: Anstelle einer geschriebenen Liste tut es auch ein schnelles Handyfoto vom eigenen Kühl- oder Vorratsschrank - so lassen sich unnötige Doppelkäufe vermeiden. Beim Einkaufen selbst hilft die Wahl des Behältnisses. Statt zum großen Einkaufskorb zu greifen, in dem sich unser Einkauf verliert, kann man einen kleineren Tragekorb nutzen. So macht auch das Gewicht auf dem Arm sofort deutlich, wie viel man gerade eingepackt hat und es wird seltener zu viel gekauft.

Einmal zu Hause, können Lebensmittel mit der richtigen Lagerung - z.B. mit dem richtigen Einräumen des Kühlschranks - oft deutlich länger haltbar sein. Ein weiterer Hinweis, der an dieser Stelle für Stefanie nicht oft genug betont werden kann: Bei Lebensmitteln nicht nur das MHD beachten - denn dieses Datum beschreibt vor allem, bis zu welchem Zeitpunkt die optimale Qualität von Produzent:innen gewährleistet wird. Besser ist es also, auch auf die eigenen Sinne zu vertrauen - also sehen, riechen und schmecken. Wenn ein Lebensmittel aussieht, riecht und schmeckt wie sonst auch, ist es in der Regel auch noch verzehrbar. Die Ausnahme: Das „Zu verbrauchen bis“ Datum, das sich z.B. auf frischen Fleischprodukten findet. Nach Ablauf dieses Datums sollten Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden. Aber auch die Haltbarkeit solcher Lebensmittel lässt sich verlängern: Das Produkt vor Ablauf des Datums anbraten und danach wieder in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen.

Noch mehr Tipps und Strategien gibt es im Rahmen der Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel!, die vom 29. September bis 06. Oktober 2022 stattfindet.

LEBENSMITTEL SCHÄTZEN - EIN BLICK IN DIE VG

Lebensmittelwertschätzung ist in den VG Biomärkten ein wichtiger Teil unseres alltäglichen Geschäfts. Wir arbeiten immer daran, unseren Lebensmittelabfall so gering wie möglich zu halten.

REDUZIEREN STATT AUSSORTIEREN



Zum einen verwandeln wir Lebensmittel mit nahendem MHD sowie vollreifes Obst und Gemüse in unseren Biobistros in leckere Gerichte. Zum anderen geben wir verpackte Lebensmittel mit nahem MHD und Backwaren vom Vortag vergünstigt an dich weiter. Ebenso verfahren wir mit nicht mehr perfektem Obst und Gemüse: diese Nahrungsmittel gibt es bei uns reduziert oder sogar kostenlos. Auch das Grün von Gemüsepflanzen wie Salatblätter oder Möhrengrün sind für uns zu schade um sie wegzuworfen. Bei uns kannst du dieses Gut unentgeltlich mitnehmen und weiter verwerten.

WAS VOM TAGE ÜBRIG BLEIBT ...

Am Ende kommt nur eine kleine Menge an Bioabfall zusammen. Pro Woche füllen diese Lebensmittelabfälle in unseren größeren Märkten wie Dresden Strehlen maximal eine Biomülltonne von 120 Litern. Kleinere Läden wie die VG ‚Balsamico‘ in Loschwitz haben ein deutlich geringeres Aufkommen.

Autorin: Michaela Beck

Foodsharing e.V. ist eine Initiative, die sich über die kostenlose Webseite [foodsharing.de](https://www.foodsharing.de) organisiert. Interessierte können als ‚Foodsharer‘ Lebensmittel teilen und abgeben, die sonst im Abfall landen würden, oder als ‚Foodsaver‘ ehrenamtlich Lebensmittel bei Betrieben abholen und sie über öffentlich zugängliche Kühlschränke oder Institutionen verteilen.

Too good to go ist eine App, mit der man Lebensmittel in der Gastronomie und in Geschäften kurz vor Ladenschluss vergünstigt kaufen kann. Die Lebensmittel erhält man in Form von Überraschungstüten. Man weiß also nicht genau, welche Lebensmittel man bekommt. Die Organisation und Bezahlung laufen über die App. Foodsharing und Too Good to Go sind Möglichkeiten, um als Einzelne:r Lebensmittel zu retten. Zudem schaffen sie ein breiteres Bewusstsein für das Thema. Beiden ist allerdings gemein, dass sie am strukturellen Problem der Überproduktion wenig bis nichts ändern und die Verantwortung in die Hände privater Verbraucher:innen und/oder Ehrenamtlichen legen. Einen kritischen Kommentar dazu gibt es auf der Seite der Umweltinitiative der TU Dresden - du kannst ihn [hier](#) lesen.

REZEPTIDEE:



MÖHRENGRÜNPESTO

Was passt perfekt zu Pasta und Co.? Genau - Pesto! Für dieses Rezept wird das schmackhafte Grün von Möhren verwendet. Aber auch andere Blätter von Gemüse - wie z.B. Brokkoli- oder Kohlrabiblätter lassen sich gut zu Pesto verarbeiten - werde also ruhig kreativ! Das Pesto eignet sich auch gut als Brotaufstrich.

[Zum Rezept ...](#)

SEPTEMBER AKTION: PASTA VIELFALT VON BYODO NATURKOST

**Aktions-
angebot**
01.09.2022
30.09.2022

Schon gewusst? Die Nudeln von Byodo Naturkost gibt es bei uns bald nur noch in der nachhaltigen Papierverpackung! Damit nicht genug: Das Papier für die Nudelverpackungen von Byodo Naturkost ist als „FSC Mix“ zertifiziert und enthält anteilig Material aus FSC-zertifizierten Wäldern, Recyclingmaterial und Material aus kontrollierten Quellen.

In unseren Biomärkten gibt es vom 01. September bis 30. September 2022 sieben leckere Nudelsorten von Byodo Naturkost zum Aktionspreis:

- Spaghetti semola
- Penne semola
- Volanti semola
- Spiralen bunt
- Lasagneplatten semola
- Hörnchen semola
- Volanti rote Linse

Probiert euch gerne durch die Pasta-Vielfalt in Papierverpackung!



REZEPTIDEE:



TOMATEN-BROTSALAT MIT LINSENUDELN

Es sind noch Brötchen oder helles Brot vom Vortag übrig? Solche Reste sind hervorragend geeignet für diesen Brotsalat! Die Linsennudeln verwandeln den Salat in eine sättigende Hauptmahlzeit für warme Tage.

[Zum Rezept ...](#)

VERANSTALTUNGSTIPPS SEPTEMBER

WOHER UNSER ESSEN KOMMT: REGIONAL-FAHRRADFAHRT MIT VG DRESDEN UND ADFC

SAMSTAG, 03.09.22, 10-16:30 UHR | GOLDENER REITER, NEUSTÄDTER MARKT 14, 01097 DRESDEN

KOSTEN: 3,00 EURO FÜR DIE WEINVERKOSTUNG (TEILNAHME OPTIONAL) PLUS 2,50 EURO UNKOSTENBEITRAG ADFC (FÜR ADFC MITGLIEDER KOSTENLOS)

In Kooperation mit dem ADFC laden wir dich bei einer entspannten Fahrradtour dazu ein, die regionalen Lieferant:innen der VG Dresden näher kennenzulernen. Stationen sind der Biohof Franz, Aronia-Beeren und das Weingut Hoflössnitz. Auf dem Weingut wird eine Weinverkostung angeboten; bitte dafür 3 Euro Unkostenbeitrag einplanen. Wir beenden die Tour gemeinsam am VG Biobistro auf der Fritz-Reuter Str.

Mehr Informationen auf der [Seite des ADFC Dresden](#).

DRESDEN ISST BUNT: 5. DRESDNER GASTMAHL FÜR ALLE

MONTAG, 05.09.22, 16:00-20:00 | AUGUSTUSBRÜCKE UND SCHLOSSPLATZ, DRESDEN

Das Gastmahl „Dresden isst bunt“ wird in diesem Jahr zum 7. Mal ausgerichtet und wirbt als anschauliches Beispiel für Offenheit, den Dialog, und ein friedliches Miteinander in der Stadt Dresden.

Alle Menschen sind herzlich eingeladen, gemeinsam an einer langen Tafel Platz zu nehmen und miteinander ins Gespräch zu kommen. Auch die VG Dresden wird am Gastmahl mit 2 Tischen teilnehmen - komm also gerne vorbei und setz dich zu uns!

MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT FÜR UMWELTGERECHT ERZEUGTE PRODUKTE E.V.

MONTAG, 12.09.22, 18:00 UHR | BESPRECHUNGSRAUM JAHNSTR. 5A, 01067 DRESDEN, 1. OG

Wir laden alle Mitglieder des e.V. herzlich zur jährlichen Mitgliederversammlung ein!
Weitere Informationen findest du [hier](#).



Verbrauchergemeinschaft für
umweltgerecht erzeugte Produkte e.V.

MEHR ALS GEMÜSEKISTE UND HOFLADEN: BIO AUS DER REGION - EIN FISH-BOWL GESPRÄCH

FREITAG, 23.09.22, 19:00-20:30 UHR | GEH8, GEHESTR. 8, DRESDEN

Gemeinsam mit Anja Nixdorf-Munkwitz ([Bio-Regio-Modellregion: Stadt-Land-Brücke 4.0](#)), Steffen Mucha, ([Öko-Bauernhöfe Sachsen GmbH ÖBS](#)), Eric Lindner ([Zimtaal Catering](#)), Matthias Schwarzwälder (VG Verbrauchergemeinschaft eG/e.V.) sprechen wir über regionale Wertschöpfungsketten. Wie können wir solche Produktionsketten ausbauen, welche Vorteile bieten sie und welche Hindernisse gibt es (noch)? Im Format des Innen- und Außenkreises („Fish Bowl“) kannst du ganz einfach mit diskutieren oder auch zuhören. Die Teilnahme ist kostenlos; eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Die Veranstaltung findet im Rahmen des diesjährigen [Dear Future Nachhaltigkeitsfestival](#) statt (19.-24. September 2022).

VG-REGIONAL(BUS)FAHRT - HERBST

SONNTAG, 25.09.22, 9:00-18:00 UHR | ABFAHRT: VG DRESDEN-MITTE, JAHNSTRASSE 5A, 01067 DRESDEN

Bereits zum zweiten Mal in diesem Jahr besuchen wir gemeinsam die regionalen Lieferant:innen der VG Dresden. Steig ein und sei dabei! Weitere Details werden wir zeitnah auf der [VG-Webseite](#) bekanntgeben.



Noch mehr aktuelle Veranstaltungen und Events findest du in unserem [Online-Kalender](#).