



14. NOVEMBER 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

Liebe Mitglieder, liebe Kund:innen der VG Verbrauchergemeinschaft eG,

die Vorbereitungen für unseren neuen Biomarkt in der Dresdner Neustadt laufen auf Hochtouren. In der vergangenen Woche haben wir gemeinsam mit dem zukünftigen Laden-Team den entstehenden VG-Biomarkt auf der Friedensstraße besichtigt und konnten uns vor Ort vom Baufortschritt überzeugen.

Große Fortschritte macht auch die gemeinschaftliche Finanzierungskampagne des neuen VG-Marktes. Die Bereitschaft unserer Mitglieder hat alle Erwartungen übertroffen! Das setzt ein großartiges Zeichen für die Kraft und Lebendigkeit unserer Genossenschaft, auf das wir alle stolz sein können! Die ursprünglich angestrebte Summe von 300.000 EUR wurde schon deutlich vor Ablauf der Frist am 31.10.2022 erreicht, sodass wir unser Ziel höher setzen können. Dieses liegt jetzt bei 670.000 EUR. Bestenfalls schaffen wir es damit, als Gemeinschaft aus eigener Kraft den Großteil unserer Ladeneinrichtung und der technischen Ausstattung zu finanzieren!

Daneben steht uns im November die kältere und oft ruhigere Jahreszeit ins Haus und auch die Vorweihnachtszeit lässt nicht mehr lange auf sich warten. Mit diesem Newsletter könnt ihr euch schon etwas einstimmen – ob mit warmer Winterkleidung aus dem Naturwarenladen oder regionalen Bio-Delikatessen aus Leipzig.

Übrigens: Noch bis Anfang Dezember findet die Schrot & Korn Leserwahl für die besten Bioläden statt. Stimmt über die VG Biomärkte ab und erhaltet mit ein bisschen Glück tolle Gewinne!

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen!

Eure VG Dresden



INHALT

- 2 Weiflei: Feines für die Festtage bestellen
Die Besten Bioläden 2023 - Sagt uns Die Meinung
Stellenangebot
- 3 Wintermode im Naturwarenladen
Rezeptidee: Herbstlicher Hefezopf
- 4 - 5 Lieferantenpotrait: Rosenberg Delikatessen
- 5 - 6 Veranstaltungstipps November

WEIFLEI: FEINES FÜR DIE FESTTAGE BESTELLEN

Für die Reservierung und Bestellung eures Festtags-Schmauses bieten wir in diesem Jahr den neuen Online-Service **WeiFlei** an. Mit WeiFlei könnt ihr bequem zu Hause auswählen und eure Bestellung anschließend in einen VG Biomarkt eurer Wahl abholen

Eine Bestell-Anleitung findet ihr im WeiFlei-Bestellportal. [Anleitung ansehen ...](#)



BESTELLFRISTEN UND LIEFERDATEN

Reservierungsschluss:	09.12.2022	
Abhol-Termine der WeiFlei-Bestellungen	Geflügelhof Bartsch	22.12.2022, 12:00 Uhr – 24.12.2022
	Fleischerei Fleischer	22.12.2022, 12:00 Uhr – 24.12.2022
	Walnusshof Bulang	23.12.2022 – 24.12.2022
	Gut Gamig	23.12.2022 – 24.12.2022
	Sonstige Bestellungen	22.12.2022 – 24.12.2022

HILFE UND KONTAKT

Email: weiflei@vg-dresden.de
 Biomarkt Neustadt: 0351 - 42 78 147
 Biomarkt Strehlen: 0351 - 272 83 090
 Biomarkt Striesen: 0351 - 31 23 553

DIE BESTEN BIOLÄDEN 2023 - SAGT UNS DIE MEINUNG



Die Schrot&Korn-Leserwahl 2023 ist am 24. Oktober gestartet und ihr seid herzlich dazu eingeladen, unsere VG-Biomärkte noch **bis Anfang Dezember** zu bewerten. Macht mit und sagt uns, was ihr von der Frische, der Auswahl und der Beratung haltet.

Ihr helft uns mit Eurem Feedback unsere Biomärkte zu verbessern!

Es gibt übrigens tolle Preise zu gewinnen: Neben einem E-Bike und einer Esel-Wander-Tour durch Frankreich werden auch weitere schöne Gewinne für die Küche verlost. Mitmachen lohnt sich also für euch!

Hier könnt ihr abstimmen und dabei sein:

<https://schrotundkorn.de/beste-bio-laeden>

VERSTÄRKUNG FÜR UNSERE BUCHHALTUNG GESUCHT

Zur Verstärkung für unsere Buchhaltung schreiben wir ab Dezember 2022 zwei Stellen in Teilzeit aus:

- Lohnbuchhalter:in (m/w/d) in Teilzeit
- Finanzbuchhalter:in (m/w/d) in Teilzeit

Die beiden Stellen können auch kombiniert besetzt werden.

Weitere Informationen zu den Ausschreibungen findet ihr auf unserer Webseite. [Zu unseren offenen Stellenangeboten ...](#)



DER HERBST IST ANGEKOMMEN

WINTERMODE IM NATURWARENLADEN

Der Herbst ist nun wirklich angekommen und es ist wieder einmal Zeit für warme Kleidung.

Ein Grund mehr im Naturwarenladen auf der Jahnstr. 5a vorbei zu schauen.

Zusätzlich zu den bewährten Textilien von **Mufflon** führen wir mit Basics in Wollcrepe und Wollstrick Produkte der Firma **Reiff** im Sortiment. Auch vegane Kleidungsstücke wie die Sweatshirts und Pullover aus Bio-Baumwolle dürfen für die wärmere Garderobe nicht fehlen.

Für das kuschlige Darunter findet Ihr bei uns außerdem diverse Woll- und Woll/Seide-Artikel der Firma **Engel** - sowohl für Erwachsene als auch Kinder.

Natürlich findet Ihr im Naturwarenladen noch viele weitere Kleidungsstücke für die kältere Jahreszeit. Kommt gerne bei uns im Laden zum Anprobieren und Stöbern vorbei, wir stehen euch mit Rat und Tat zur Seite! Eure Größe ist nicht da? Sprecht uns an und wir bestellen das Gewünschte nach Möglichkeit nach. Herzlichst,

Euer Naturwarenladen-Team



REZEPTIDEE



HERBSTLICHER HEFEZOPF MIT BIRNEN UND WALNÜSSEN

Mit diesem Hefengebäck können wir die regionale Birnen-Vielfalt gebührend feiern! Durch die Verwendung von griffigem Spätzlemehl wird der Teig besonders elastisch und trocknet nicht so schnell aus.

[Zum Rezept ...](#)

ROSENBERG DELIKATESSEN

FRUCHTIGE KÖSTLICHKEITEN MIT VIEL LIEBE

Das Persönliche schwingt bei unserem Regionallieferanten Rosenberg Delikatessen schon im Namen mit: Den hat die kleine Leipziger Manufaktur, die neben Fruchtaufstrichen und Likören auch fruchtigen Senf, Eierlikör und weitere Spezialitäten im Sortiment führt, von ihrem Gründer, Matthias Rosenberg.

Den Anfang nahm das Unternehmen im Herbst 2016. Als letzte Ernte des Jahres setzte Matthias Rosenberg damals Quitten von einer alten Plantage in Machern für Quittenlikör an. Die erste offizielle Produktion von Rosenberg Delikatessen war geboren. Als symbolischer Anfang ziert die Quitte seither die Visitenkarte des Betriebes. Der eigentliche Ursprung lag allerdings im persönlichen Hobby des Einkochens, das Matthias mit Gründung der Manufaktur zum Beruf machte: Nun freuen sich nicht nur Freunde und Familie, sondern auch ein wachsender Kundenkreis über seine liebevoll zubereiteten Fruchtaufstriche.



„ICH GEBE IMMER ETWAS VON MIR MIT“

Heute produziert Rosenberg Delikatessen im Durchschnitt 2000 Produkte im Monat. Die ursprüngliche Idee seines Hobbys hat sich Matthias aber erhalten. Auch heute legt er überall selbst Hand an - von der Planung über die Rezeptentwicklung und das Einkochen bis hin zum Marketing - und gibt damit jedem Glas Fruchtaufstrich, jeder Flasche Likör etwas ganz Persönliches mit. Alle Fruchtaufstriche werden per Hand in kleinen Mengen eingekocht. Dadurch ist die Zeit der Abfüllung gering und es muss auch weniger Pektin zum Andicken zugefügt werden. Auch die Zugabe von Zucker hat Matthias reduziert, um den vollen Geschmack der Früchte möglichst unverfälscht zu erhalten. Damit die Aufstriche dennoch gut im Glas konserviert sind, werden die Gläser bis zur Oberkante gefüllt.

VERNETZUNG UND KOOPERATION STATT KONKURRENZ

Die Rohstoffe für seine Delikatessen bezieht Matthias von kleineren Bio-Betrieben aus Sachsen, Sachsen-Anhalt, Brandenburg und Thüringen. Die Auswahl bestimmter Obstsorten trifft er meist gemeinsam mit seinen Lieferant:innen: Welche Sauerkirschen eignen sich am besten für den geplanten Aufstrich oder welche Espresso-Röstung braucht es für den Ansatz eines neuen Likörs? Auch sonst arbeitet seine Manufaktur in engem Kontakt mit verschiedenen Bio-Betrieben in der Region, wie z.B. einer Leipziger Imkerei oder Ölmühle. Die Idee der Kooperation geht für ihn aber noch weiter. Wo bereits Bio-Produkte, Know-How und Infrastruktur



vorhanden sind, setzt Matthias auf produktive Zusammenarbeit, um neue Entwicklungen für sein Sortiment anzustoßen. Ein Ergebnis solcher Zusammenarbeit sind seine fruchtigen Senfe. Statt allein eine neue Senfherstellung zu starten, entwickelte er gemeinsam mit dem Öko-Betrieb Georgsenf aus Halle/Saale diverse Senfsorten, die jeweils einen Anteil seiner Früchte enthalten.



BIO-REGIONALITÄT: SO VIEL WIE MÖGLICH

Die Entscheidung, auf möglichst regionale Erzeugnisse aus ökologischem Anbau zu setzen, war für Matthias logisch: In seinen privaten Einkochtöpfen landeten zuvor ungespritzte und unbehandelte Früchte aus dem heimischen Garten. Natürlich sollten auch die Rohstoffe für die Produkte von Rosenberg Delikatessen diese Kriterien erfüllen. BIO war damit die sinnvolle Alternative. Das



Problem: Nicht alle Früchte waren und sind in ausreichender Menge regional in Bio-Qualität verfügbar. Das gilt zum Beispiel für Kirschkirschen (Fruchtaufstriche „Gelbe Mirabelle“ und „Wilde Pflaume“), die oft als wilde Weggehölze vorkommen. Ein Anbau dieser Wildpflaumen auf Bio-zertifizierten Flächen findet aber kaum statt. Auch sind in den letzten 3 Jahren

Erträge so gering, so dass diese beiden Aufstriche bis Sommer 2023 nicht lieferbar sind.

Matthias' Wunsch ist es, die Sichtbarkeit seiner und anderer Bio-Produkte aus der Region noch mehr zu erhöhen. Dafür engagiert er sich gemeinsam mit anderen Bio-Produzent:innen im Leipziger

die Erträge stark zurück gegangen, da es in der frühen Blütezeit der Bäume oft zu Frostschäden kommt. Ab dem Sommer 2022 sollte eine Umstellung auf Bio-Früchte stattfinden.

Leider waren die

Ernährungsrat und den Projekten „Bio-Regio-Modellregion Leipzig-West Sachsen“ sowie „Wertvoll“. Zwar sei die Wertschätzung für regionale Bio-Produkte in Leipzig und Umgebung bereits gestiegen. Dennoch setzten einige Bio-Läden vor Ort oft eher auf die Belieferung durch den Großhandel als auf die Direktbelieferung durch kleine Produzent:innen aus der gleichen Stadt. Matthias und seine Manufaktur könnten auch aus diesem Grund nicht allein von und in der Region leben. Die Produkte von Rosenberg Delikatessen finden sich deshalb in ausgewählten Läden in ganz Deutschland. Trotzdem ist für Matthias klar: (Bio-) Regionalität sollte nichts Besonderes, sondern eine Selbstverständlichkeit sein.

Autorin: Michaela Beck

VERANSTALTUNGSTIPPS NOVEMBER

WORKSHOP: TEIGKULTUR UND BROTTACKKUNST

MITTWOCH, 16.11.2022, 14:00-16:00 UHR | ORT: JAPANISCHES PALAIS

Von Teigkultur bis Brotbackkunst: Wir wagen am Buß- und Betttag den Exkurs in die Kunst und Kultur des Brotbackens. Bringt gerne Schraubgläser mit, um euren Teigansatz mit nach Hause zu nehmen!

Der Workshop ist Teil einer Workshopreihe, die aus der Kooperation von Ernährungsrat Dresden und dem Japanischen Palais – Staatliche Kunstsammlungen Dresden hervorgegangen ist. Die Workshops führen an das Thema nachhaltige Ernährung in der Stadt heran. [Mehr Infos und Reservierung ...](#)

LIVESTREAM: KLIMANEUTRAL - WIE GEHT DAS?

MITTWOCH, 16.11.2022, 19:00-20:30 UHR | ORT: ONLINE

KOSTENLOSE TEILNAHME

Klimaschutz ist wichtig. Das wissen wir. Doch wie kann er uns gelingen? Wie schafft man eine „klimaneutrale Gesellschaft“? Was kann man selbst als Verbraucher tun? Und an welchen „Stellschrauben“ muss die Politik drehen? Diesen Fragen widmet sich der Livestream, der über die Volkshochschule Dresden angeboten wird. Mehr Informationen und die Anmeldung zum Kurs gibt es [bei der Volkshochschule Dresden](#).

VERANSTALTUNGSTIPPS NOVEMBER

WILDKRÄUTERTOUREN MIT GAUTHIER SAILLARD - IN KOOPERATION MIT DEM ERNÄHRUNGSRAT

SAMSTAG, 19.11.2022, 17:30-19:30 UHR | ORT: WIRD NACH ANMELDUNG ZUR VERANSTALTUNG VERSENDET.

KOSTEN: 15 EURO PRO PERSON

Die Stadtnatur - Gärten, Parks und unscheinbare Ecken - sind voller essbarer Vielfalt, die entdeckt werden wollen! Gemeinsam streifen die Teilnehmer der Tour unter Anleitung von Wildpflanzen-Spezialist Gauthier Saillard durch Dresden und erfahren dabei viel Neues über essbare Wildpflanzen.

Anmeldungen bitte per Email an info@zusammensammeln.de.

UMWELTRINGVORLESUNG BIOPLASTIK: BOKUNSTSTOFFE AUS GARNELENSCHALEN UND SPINNENSEIDE

MITTWOCH, 23.11.2022, 16:40-18:10 UHR | ORT: POTHOFF-BAU 361/H MIT HYBRIDEM KONZEPT

KOSTENLOSE TEILNAHME



Als dritter Teil der Umweltringvorlesung „Bioplastik“ stellt dieser Vortrag von Dr. Iris Kruppke (Institut für Textilmaschinen und textile Hochleistungswerkstofftechnik) Biokunststoffe aus Garnelenschalen und Spinnenseide vor. Den Link zur Anmeldung und weitere Informationen zur Veranstaltung gibt es auf der Seite der [TU Umweltinitiative \(TUUWI\)](#)

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN - ÖFFENTLICHES TREFFEN

DIENSTAG, 29.11.2022, 17:00-18:00 UHR

KOSTENLOSE TEILNAHME



Monatlich treffen sich verschiedenste Akteur:innen rund um das Thema nachhaltige, gesunde Ernährung und Versorgung in Dresden und der Region; auch die VG Dresden ist dabei vertreten.

Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen! Die Programmpunkte zu jedem Treffen und der Ort werden über die [Verteiler-Liste](#) bekannt gegeben. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

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