



11. Januar 2023

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

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

mit diesem Newsletter melden wir uns im neuen Jahr - mit einem Blick nach vorn, aber auch zurück:

Wir alle kennen das sicherlich. Das Weihnachtsessen ist vorbei, aber nicht alles wurde aufgegessen. Auch bei uns sind in diesem Jahr leider einige Reste vom Fest des alten Jahres übrig.

Als Verbrauchergemeinschaft minimieren wir Lebensmittelverschwendung natürlich, wo immer es möglich ist. Gerade zu Weihnachten lassen sich gewisse Restbestände allerdings nur schwer vermeiden, da Weihnachtsware bereits sehr früh, oft schon im Frühjahr, bestellt werden muss. In diesem Jahr sind aufgrund geringerer Verkaufszahlen bei uns und unserem Großhändler Naturkost Erfurt besonders viele leckere Weihnachtsware übrig geblieben.

Das betrifft zum einen **Süßwaren und Weihnachtsgebäck**, die noch lange haltbar sind. Diese bieten wir Euch in den kommenden Wochen mit der **Möglichkeit „Zahl so viel es dir wert ist“** an: Ihr könnt die Produkte bei uns zu deutlich reduzierten Preisen erwerben, habt aber jederzeit die Möglichkeit, einen höheren Betrag an der Kasse anzusagen.

Zum anderen geht es dabei um **Gänse, die vom Gut Gamig schon im Frühjahr für die VG eingestallt worden sind**. Diese lassen wir von unserem Regionallieferanten Gut Krauscha in einer **Sonderedition zu Gänse-ragout** verarbeiten.

Die Sonderedition wird bald in unseren Märkten erhältlich sein – wir informieren Euch dazu zeitnah in unseren Märkten, auf www.vg-dresden.de und auf unseren Instagram und Facebook Profilen.

In unserem ersten Newsletter 2023 schauen wir aber natürlich auch auf das neue Jahr: Neben aktuellen Meldungen aus unseren Märkten stellen wir Euch mit **„Kräutersegen“** einen neuen regionalen Lieferanten vor und geben den Auftakt unserer Veranstaltungsreihe **„Kochen mit Regionalen“** bekannt.

Wir wünschen allen unseren Mitgliedern und Kund:innen einen guten Start für 2023 und freuen uns auf die kommenden Monate mit Euch!

Euer VG Team

INHALT

- 2 Stellenausschreibung - Nachfolge im Vorstand
Naturwarenladen -Regionales Räucherwerk
- 3 Kochen mit regionalen Lieferant:innen
Rezeptidee: Mehr Grün auf den Teller!
- 4 - 5 Lieferantenportrait - Kräutersegen
- 6 Veranstaltungstipps Januar



STELLENAUSSCHREIBUNG

NACHFOLGE IM VORSTAND DER VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT E.G.

Unser langjähriges Vorstandsmitglied Barbara Rische wird zum Ende des Jahres 2023 ihre Tätigkeit als Vorständin abgeben. Wir freuen uns sehr, dass Barbara der VG erhalten bleibt und sich auch darüber hinaus weiter aktiv einbringen möchte, nicht zuletzt bei der Einarbeitung ihrer Nachfolge.

Wir suchen nun gemeinsam eine:n neue:n Nachfolger:in, um die Zukunft der VG weiter erfolgreich zu gestalten und schreiben hiermit eine **Stelle als Vorstand (m/w/d) in Voll-/Teilzeit (mind. 35h/Woche)** aus.

Die öffentliche Ausschreibung findet ihr auf unserer Webseite:

[Zur Stellenausschreibung ...](#)

Neben den fachlichen Erfahrungen wollen wir die richtige Persönlichkeit mit hoher Passung zum Charakter der Verbrauchergemeinschaft finden. Ihr kennt eine:n geeignete:n Kandidaten/in? Dann spricht sie/ihn doch an und ermuntert sie/ihn zur Bewerbung. Ihr wollt Euch selbst bewerben? Wir sind gespannt und freuen uns!

Die **Ausschreibung läuft bis zum 19. Februar 2023**, Bewerbungen bitte ausschließlich per Mail an vorstandsbewerbung@vg-dresden.de

NEUES IM NATURWARENLADEN

REGIONALES RÄUCHERWERK

Mit den Produkten von Artemis Räucherwerk sind in unserem Naturwarenladen (und im VG Biomarkt Fritz-Reuter-Straße) nun ökologisch-regionale Räucherwaren erhältlich. Die verwendeten Heil-, Gewürz- und Duftpflanzen werden auf bio-zertifizierten Flächen der Saatgutgärtnerei Albrecht Vettors angebaut oder entstammen zertifizierter Wildsammlung in der Region. In allem Tun wird bei Artemis Räucherwerk auf Nachhaltigkeit großen Wert gelegt: Die angebauten Pflanzen sind samenfest und werden entsprechend der Standortanpassung ausgewählt; regionale Sorten werden bevorzugt. Die Vermarktung erfolgt meist regional.

Ihr findet die Räuchermischungen bei uns in sechs Sorten:

- „Licht und Entfaltung“
- „Abschied und Neubeginn“
- „Wilde Reise durch die Nacht“
- „Gelassenheit“
- „Sinnlichkeit“
- „Winternächte“



Die kompostierbaren Verpackungen sind schön gestaltet und mit einem Hinweis zur Wirkung der Mischung versehen. Ein wunderschönes Geschenk, nicht nur zu Weihnachten!

Schaut vorbei und lasst Euch inspirieren - wir freuen uns auf Euren Besuch.

Herzlich grüßt der Naturwarenladen,
mit guten Wünschen für das Jahr 2023!

NEUE VERANSTALTUNGSREIHE DER VG

KOCHEN MIT REGIONALEN LIEFERANT:INNEN



Verbrauchergemeinschaft für
umweltgerecht erzeugte Produkte e.V.



Am Mittwoch, dem 18. Januar 2023 beginnen wir eine neue Veranstaltungsreihe für alle Kochbegeisterten und Genießer:innen:

Unter dem Motto „gemeinsam Schnippeln und Kochen mit unseren regionalen Lieferant:innen“ schwingen wir in den Räumen der VG Biobistros gemeinsam die Kochlöffel und zeigen, wie genussvoll Bio sein kann. Mit der Begleitung durch eine/n unserer Regional-Lieferant:innen und unserem Koch Ronny Zenker vom VG Biobistro Strehlen zaubern wir aus frischen, vorzugsweise regionalen und saisonalen Zutaten leckere Gerichte. Anschließend verzehren wir die zubereiteten Speisen in gemütlicher Runde.

Unser erstes Treffen am 18. Januar begleitet Katrin Leipacher vom Auenhof. Zusammen mit ihr und Ronny Zenker werden wir probieren, was sich aus einheimischem Lagergemüse zubereiten lässt.

Wann: Mittwoch, den 18. Januar, 17:00 Uhr

Wo: VG Biomarkt Strehlen, Reicker Str. 38 d, 01219 Dresden

Kosten: Unkostenbeitrag 15 Euro (beinhaltet alle Bio-Kochzutaten und gemeinsam verzehrte Speisen)

Anmeldung: Bis zum 17.01. per Email an matthias.schwarzwaelder@vg-dresden.de.

Die Teilnehmendenzahl ist auf 6 Personen begrenzt.

Die Veranstaltung wird organisiert vom Verbrauchergemeinschaft e. V.

REZEPTIDEE: MEHR GRÜN AUF DEN TELLER!

GRÜNKOHLPESTO MIT NUDELN

Brassica oleracea - besser bekannt als Grünkohl - verleiht unserem Pesto nicht nur seinen Namen, sondern auch die leuchtend grüne Farbe. Passend zu diesem regional verfügbaren Winter-Gemüse verwenden wir in unserem Rezept keine Mandeln, sondern die „näher liegenden“ Sonnenblumenkerne.

[Zum Rezept ...](#)



NEUER REGIONAL-LIEFERANT: KRÄUTERSEGEN

DER KRÄUTERGARTEN FÜR DIE TEETASSE

Melisse, Minze, Salbei, Thymian, Lavendel, Fenchel, Anis, Ysop, Johanniskraut, Bohnenkraut, Malven, Ringelblumen, Drachenkopf, Kornblumen, Brombeere, Basilikum, Herzgespann, Engelswurz, Mariendistel, ... wenn unser neuer Regionallieferant Henry Müller die Schätze seiner Kräutergarten-Felder aufzählt, zeichnet er ein buntes Bild aus Farben, Formen und Gerüchen. In Wilschdorf, auf dem Hof von Albrecht Vettters, ist dieses Bild Realität. Hier baut Henry Müller auf 1500 m² ökologisch zertifizierten Flächen unterschiedlichste Pflanzen für seine Kräutertees und -teemischungen an. Einige zusätzliche Arten wie Löwenzahn, Rotklee, Holunder, Spitzwegerich und Linde sind auf dem Gelände heimisch; diese sammelt er vor Ort wild. Mit seinen Kräutergarten-Tees bringt er die vielfältigen Geschmäcker und Düfte all dieser Pflanzen zu Euch nach Hause und in die Tasse.

AUF REGIONALEN WEGEN ZUM KRÄUTERTEE

Mit seinem jungen Projekt baut Henry Müller auf umfangreiches Fachwissen und die langjährige Zusammenarbeit mit Bio-Gärtner:innen und Landwirt:innen aus der Region: Nach dem Geographiestudium entschied er sich

für eine Ausbildung zum Gärtner auf dem Biohof Ines Franz. Danach wirkte er beim Aufbau der Solawi deinHof mit und arbeitete zeitweise im Biobetrieb Blankensteiner Blumen. Als Stipendiat des Förderprojektes „Sächsische Gemüsesorten wiedererwecken“ von Pro Specie Rara führte ihn sein Weg schließlich zur Hofgemeinschaft von Albrecht Vettters, der hier Bio-Saatgut und Jungpflanzen anbaut. All diesen Wegbegleitern möchte er seinen großen Dank aussprechen - nur durch sie steht er heute wo er ist!

Die Faszination für Kräuter und die Freude an ihren Farben, Düften und Eigenarten ließ ihn dabei nie los. Die Suche der VG Dresden nach regionalen Tee-Lieferant:innen gab für ihn den entscheidenden Anstoß: Nach Gesprächen mit Matthias Schwarzwälder (Marktleiter VG Biomarkt Strehlen) entschied er sich für den professionellen Bio-Anbau von Teekräutern. Mit Hilfe von Wolfgang Pellicci entstanden noch unterschiedliche





Verpackungen für seine Teemischungen und das Projekt Kräutersegen war geboren. Seit November 2022 sind seine Kräutertees nun in unseren VG Biomärkten erhältlich. Einige der Mischungen wird es nur für kürzere Zeit geben, da die Anbauflächen erst erweitert werden müssen, um die Verbrauchergemeinschaft in der kommenden Saison dauerhaft mit Tees zu beliefern.

100% HANDARBEIT

Die Bio-Teemischungen entstehen bei Kräutersegen komplett in Handarbeit - vom Säen und Aussetzen über Hacken und Jäten der Beete bis hin zum Ernten der Pflanzen. Nach der Ernte werden alle Kräuter schonend zerkleinert und energiesparend unter dem Dach einer alten Scheune getrocknet. Auch die Mischung der Tees übernimmt Henry Müller selbst. Dabei setzt er wie auf seinen Anbauflächen auf Vielfalt: Seine Kräutertees sind bunte Mischungen aus unterschiedlichsten Pflanzen. So auch der Vielkräutertee „Wilder Wilschdorfer“, der den Ursprungsort seiner Kräuter geschmacklich abbildet. Bevor allerdings eine Pflanze ihren Weg in eine seiner Mischungen findet, verkostet er sie zunächst einzeln, um ihrem Wesen auf die Spur zu kommen. In Zukunft soll das Sortiment noch um zusätzliche Sorten erweitert und die bestehenden Mischungen weiterentwickelt werden.

Dafür setzt Henry Müller übrigens besonders auf Rückmeldungen von interessierten Teegenießer:innen - egal ob Anregungen für neue Kombinationen oder Wünsche zu bestehenden Vielkräutertees.

Erreichen könnt Ihr ihn jederzeit per Email unter kontakt@kraeutersegen.com oder vor Ort in Wilschdorf, wo Besucher:innen immer gerne gesehen sind.

Auch beim nächsten Regionalmarkt der Verbrauchergemeinschaft am 16.09.2023 werdet Ihr ihn und seine Kräutertees näher kennen lernen können.

NATÜRLICH BIO: ÖKOLOGISCHE WILDSAMMLUNG

Die Sammlung von Wildpflanzen auf nichtlandwirtschaftlich genutzten Flächen ist weit mehr als einfaches Pflücken! Das Bundesnaturschutzgesetz und die EU-Bio-Verordnung geben klare Regeln vor. Einerseits darf das Sammeln keine Pflanzenarten oder Naturräume gefährden. Deshalb sind geschützte Arten ebenso tabu wie das Sammeln in Naturschutzgebieten. Zum Sammeln für gewerbliche Zwecke muss außerdem eine Genehmigung bei der zuständigen Behörde für Naturschutz und Landespflege beantragt werden. Flächen, auf denen gesammelt wird, dürfen laut EU-Öko-Verordnung mindestens drei Jahre lang nicht mit für den Ökolandbau unzulässigen Mitteln behandelt worden sein. Die Anbauverbände haben teils strengere Vorgaben. So schreibt Naturland zudem Schadstoffanalysen der Produkte vor, Demeter berechnet Rohstoffe aus Wildsammlung grundsätzlich nicht als Demeter-Zutaten.

Bio-Produkte aus Wildsammlung werden mit dem Zusatz „... aus Wildsammlung“ gekennzeichnet.



VERANSTALTUNGSTIPPS JANUAR

JAHRESKLAUSUR DES ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN UND REGION

FREITAG, 13. JANUAR 2023, GANZTÄGIG | ORT: N.N.

TEILNAHME KOSTENFREI



Safe the date: Am 13. Januar findet die Jahresklausur des ER Dresden und Region statt. Hier schauen wir zurück auf 2022 und mit Vorfreude voraus auf 2023. Die genaue Adresse sowie das Programm werden noch bekannt gegeben. Die Klausur wird einen formellen sowie einen offenen Austausch-Teil beinhalten. Die Veranstaltung ist offen für alle, die sich für nachhaltige und sozial verträgliche Ernährung in unserer Stadt und Region einbringen möchten!

Weitere Details gibt es auf der [Veranstaltungsseite des Ernährungsrates](#)

WIR HABEN ES SATT – WHES 2023

SAMSTAG, 21. JANUAR 2023, 12:00 UHR | ORT: BERLIN, BRANDENBURGER TOR

TEILNAHME KOSTENFREI, KEINE ANMELDUNG

Gutes Essen für Alle - statt Profite für Wenige!

Unter diesem Motto findet **am 21. Januar 2023** die **#WHES** - „Wir haben es satt“ - Demonstration statt. Auch in diesem Jahr geht es damit wieder mit dem Ziel einer Agrar- und Ernährungswende auf die Straße: Für ökologische Landwirtschaft, für Klima-, Tier- und Umweltschutz, für eine gerechte Agrarpolitik, für globale Gerechtigkeit und gesundes Essen für alle!

Mehr Informationen und den vollständigen Aufruf zur **WHES 2023** findet Ihr bei [Wir-haben-es-satt](#).

UMWELTVORLESUNG BIOPLASTIK: (BIO-)KUNSTOFFRECYCLING IN SACHSEN

MITTWOCH, 25. JANUAR 2023, 16:40-18:10 UHR | ORT: POTHOFF-BAU 361/H MIT HYBRIDEM KONZEPT

KOSTENLOSE TEILNAHME

In dieser Vorlesung der Umweltringvorlesungsreihe „Bioplastik“ geht es um das Recycling bio-basierter Kunststoffe in Sachsen: Wie ist hier der momentane Stand und welche Möglichkeiten gibt es? Der Referent wird Dr. Dietmar Lohmann (IG KURIS – Dresden) sein. Den Link zur Anmeldung und weitere Informationen zur Veranstaltung gibt es auf der Seite der [TU Umweltinitiative \(TUUWI\)](#)



STURMNOMADEN: WIE DER KLIMAWANDEL UNS MENSCHEN DIE HEIMAT RAUBT LESUNG UND GESPRÄCH

FREITAG, 27. JANUAR 2023, 18:00 – 19:30 UHR | ORT VHS DRESDEN, ANNENSTR. 10, RAUM B4.02

TEILNAHMEGEBÜHR 7,50 EURO, ANMELDUNG ÜBER DIE [VERANSTALTUNGSSEITE DER VHS DRESDEN](#)

Die Klimakrise bedroht die Lebensgrundlage von Millionen von Menschen. In ihrem Buch gibt Dr. Kira Vinke, Leiterin des Zentrums für Klima und Außenpolitik bei der Deutschen Gesellschaft für Auswärtige Politik, diesen vom Klimawandel bedrohten Menschen Gesicht und Stimme. Sie zeigt klar auf, welche Klima-Veränderungen schon heute unumkehrbar sind – aber auch, welche Möglichkeiten wir noch haben, dem Klimawandel zu begegnen und den Betroffenen eine gerechte Lebensgrundlage zu ermöglichen.



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