Impressum: VG Verbrauchergemeinschaft für umweltgerecht erzeugte Produkte eG • Schützengasse 16 - 18 • 01067 Dresden • Telefon: 0351 - 49 73 98 - 40 E-Mail: news@vg-dresden.de • Internet: www.vg-dresden.de • V.i.S.d.P: Barbara Rische • Redaktion: Michaela Beck • Layout: Thomas Gietzelt

Alle Preise, Auskünfte und Bezugsquellen ohne Gewähr. Die Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion Für unverlangt eingesendete Manuskripte und Fotos kann keine Haftung übernommen werden. Die Texte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

For unwerlangt engesenere wantusingte und rotos sam is eine natung ouerhommen werden, die take geden meht unbedingt die meinung die nedaation weder. Nachweis für in diesem Newsletter verwendete, nicht eigene Bilder: Isabel Noack / mt - behind you: Vorstand (Seite 2) -- pixiabay.com: Preisschild (Seite 3) Vorwerk Podemus: Tobias Uhlig mit Gans (Seite 5), Logo Podemus (Seite 6)-- Tobias Uhlig: Hühner + Truthühner (Seite 6) -- Bilokreis e. V.: Logo Biokreis (Seite 6)

Ernährungsrat Dresden und Region: Logo (Seite 7)





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

die Tage werden wieder länger und das Jahr 2023 hat schnell Fahrt aufgenommen: Wir nähern uns mit großen Schritten der Eröffnung unseres neuen Biomarktes auf der Friedensstraße, wo die Arbeiten in den letzten Wochen dank unserer unermüdlichen Mitarbeitenden sichtbar vorangegangen sind. Die Mehrheit der Packtische, Theken und Regale ist aufgebaut, einige wurden bereits befüllt. In Kürze geht es an den Aufbau der Kühlgeräte und des Biobistros, die Innengestaltung und vieles weitere mehr. Es gibt also noch einiges zu tun, bevor wir Euch Mitte März im Biomarkt Friedensstraße begrüßen werden. Wenn Ihr schon jetzt neugierig seid, könnt Ihr Euch auf unserer Webseite einen Eindruck verschaffen.

Den aktuellen Stand der Friedensstraße ansehen ...

Auch in vielen anderen Bereichen der Verbrauchergemeinschaft und aus Dresden gibt es natürlich wieder viel Neues: In diesem Newsletter lest Ihr Alles zur "Mehrwegangebotspflicht" in unseren VG Biobistros und könnt Euch über die aktuellen Winterangebote im Naturwarenladen informieren. Was in Sachen Umwelt und Nachhaltigkeit in den kommenden Wochen in Dresden so los sein wird, erfahrt Ihr wie immer in unseren Veranstaltungstipps. Außerdem stellen wir Euch unseren neusten Regionallieferanten vor!

Wir wünschen Euch viel Spass beim Lesen,

Eure Verbrauchergemeinschaft



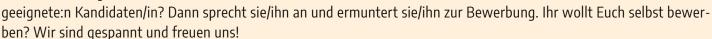
NACHFOLGE IM VORSTAND

STELLENAUSSCHREIBUNG: VORSTAND DER VG

Da unser langjähriges Vorstandsmitglied Barbara Rische zum Ende 2023 ihre Tätigkeit als Vorständin abgeben wird, sind wir gemeinsam auf der Suche nach einer/m neuen Nachfolger:in, um die Zukunft der VG weiter erfolgreich zu gestalten.

Wir schreiben hiermit eine Stelle als Vorstand (w/m/d) in Voll-/Teilzeit (mind. 35h/Woche) aus.

Neben den fachlichen Erfahrungen wollen wir die richtige Persönlichkeit mit hoher Passung zum Charakter der Verbrauchergemeinschaft finden. Ihr kennt eine:n



Bewerbungen bitte ausschließlich per Mail an vorstandsbewerbung@vg-dresden.de

Die vollständige Ausschreibung ansehen ...



STELL ENAUSSCHREIBUNG

VERSTÄRKUNG FÜR UNSERE GEMÜSE- UND TROCKENABTEILUNGEN GESUCHT

Zur Verstärkung für die Gemüse- und Trockenabteilungen unserer **Biomärkte in der Dresdner Neustadt** schreiben wir **zwei Stellen als Einzelhandelskauffrau/-mann** (m/w/d) in Teilzeit aus.

Die Stellen sind ab sofort zu besetzen.

Wir freuen uns auf Bewerber:innen mit einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung im Einzelhandel und/oder relevanter Arbeitserfahrung, die unsere Gemüse, Obstund Trockenbereiche mit ihrer strukturierten und eigenständigen Arbeitsweise sowie frischen Ideen bereichern. Mit einem Job bei der VG erwarten Dich unter anderem



familienfreundliche Arbeitszeiten, mindestens 30 Werktage Urlaub im Jahr sowie Belegschaftsrabatt auf Einkäufe in den Märkten der VG eG.

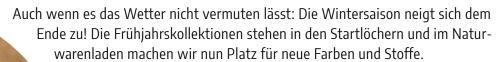
Bewerbungen bitte ausschließlich per Email an bewerbungen@vg-dresden.de

Die vollständige Stellenausschreibung ansehen ...

WIR REDUZIEREN FÜR EUCH IM FEBRUAR

WINTERSALE IM NATURWARENLADEN





Für Euch gibt es jetzt also die Möglichkeit, das eine oder andere Lieblingsstück zum reduzierten Preis zu erhalten!

Im Angebot für Babys & Kinder haben wir nun zum letzten Mal **Walkartikel von disana** in den Farben curry, lagoon & bordeaux, da diese im nächsten Winterprogramm nicht mehr enthalten sein werden.

Auch die aus **Hanf gefertigten Taschen und Geldbörsen von Pure** erhaltet Ihr nun noch einmal besonders günstig, bevor sie aus dem Sortiment gehen.

Natürlich findet Ihr bei uns noch viele **weitere reduzierte Artikel** im Damen-, Herren-, Baby - & Kinder-Bereich - schaut also gern vorbei!

Wir freuen uns auf euren Besuch, Fuer Naturwarenladen-Team



ROTE-BETE-CARPACCIO

Für diese Abwandlung des traditionellen Gerichtes verwenden wir hauchdünn geschnittene rote Bete. Zusammen mit Walnüssen, Rucola und einem Honig-Senf-Dressing wird schnell ein leckerer und gesunder (Winter-)Salat daraus! Für das Rezept benötigt Ihr übrigens keine ,rote' Bete: Auch gelbe, weiße oder Ringelbete wie ,Tonda di Chioggia' eignen sich sehr gut.

Zum Rezept ...





NEU: MEHRWEGANGEBOTSPFLICHT

MEHR ODER WENIGER MEHRWEG TO GO

Weniger Ressourcenverschwendung durch Verpackungsmüll: Das ist das Ziel des Verpackungsgesetzes, das 2019 in Kraft trat. Seit dem 01. Januar 2023 gilt nun mit Abschnitt 7 (§§ 33 und 34) ein weiterer Teil dieses Gesetzes – die Mehrwegangebotspflicht. Welche Auswirkungen bringt das mit sich? Wir haben Euch die wichtigsten Punkte zusammengefasst.



Das wichtigste zuerst: Seit Beginn des Jahres müssen alle Einrichtungen mit einer Fläche von mehr als 80 qm und mehr als 5 Vollzeitbeschäftigten, die Lebensmittel und Getränke to go verkaufen, **Mehrwegalternativen zu Einwegverpackungen anbieten**. Von der Regelung betroffen sind neben Restaurants, Cafés und Weiteren auch die **Biobistros der VG**.

Ausnahmen gelten für kleinere Betriebe; diese können auch die Abfüllung in von Kund:innen mitgebrachte Behältnisse als Alternative anbieten.

EINWEG WEITERHIN ERLAUBT

Wie der Name des Gesetzes bereits verrät, werden Einwegbecher und Co. damit allerdings keineswegs gebannt. Zum einen sind zwar die Produktion und der Handel mit Einwegplastikprodukten wie Einweg-Bechern und -Tellern seit dem 3. Juli 2021 in der EU verboten, bereits vorhandene Einweg-Behälter dürfen aber nach wie vor noch ausgegeben werden. Zum anderen schreibt die Mehrwegangebotspflicht lediglich vor, dass eine Mehrweg-Alternative zu gleichen Bedingungen und zum gleichen Preis angeboten werden muss. Dabei wird der Pfand für Mehrwegartikel nicht zum Preis gezählt.

WENIGER IST MEHR MEHRWEG

Ein weiteres Problem: Die in Kraft getretene Mehrwegangebotspflicht legt nicht fest, wie genau die vorgeschriebenen Mehrweg-Alternativen umgesetzt werden sollen. Betrieben steht es frei, dabei auf bestehende Pfandsysteme zurückzugreifen oder zusätzliche eigene Pfandsysteme einzuführen. Gerade die zweite Lösung könnte allerdings zu vielen verschiedenen firmeneigenen Mehrwegverpackungen führen, die dann nur bei den jeweiligen Unternehmen zurückgegeben werden können. Bei derart komplizierten Rückgabebedingungen steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Kund:innen diese Mehrwegverpackungen eher wegwerfen statt sie aufwändig zu ihren jeweiligen "Ursprungs-Betrieben" zurück zu bringen. Da Mehrwegartikel zumeist mehr Material verbrauchen als Einwegverpackungen, gäbe es damit möglicherweise eine noch größere Ressourcenverschwendung. Auch die Aufwendungen für Sammlung und Säuberung der Mehrwegverpackungen wären davon betroffen: Können Mehrwegbecher einer deutschlandweit agierenden Restaurantkette beispielsweise nur an firmeneigenen Standorten gesammelt und gesäubert werden, bedeu-

MEHR MEHRWEG TO GO IN DER VG

Wie auch in den Biomärkten der VG möchten wir in unseren Biobistros den Verbrauch wertvoller Ressourcen minimieren. Deshalb gibt es bei uns schon seit längerer Zeit zwei Alternativen zu den herkömmlichen Einweg-Bechern und "Futterkisten" aus Pappe.

tet das im Zweifelsfall längere Transportwege. Auch für

Mehrweg gilt also an dieser Stelle: Weniger ist mehr.

Zum einen bieten wir Euch immer an, Eure eigenen **mit- gebrachten Gefäße zu befüllen**.

Dafür sollten die Becher oder Boxen **sauber sein** und sich gut – d. h. durch eine ausreichend große Öffnung – füllen lassen.

Zum anderen bieten wir Euch für Speisen to go **die be-kannten 500g-Joghurtgläser** an, die Ihr auch als Mehrweg-Gefäße für unverpackte und lose Waren in unseren Märkten erhaltet. Der Pfand hierfür beträgt 15 Cent; die Pfandgläser könnt Ihr bei uns sowie an allen regulären Pfandautomaten zurückgeben.

Für Getränke ist diese Lösung allerdings nur bedingt geeignet, da das fleckenfreie Trinken von Kaffee einige Übung erfordert. Deshalb sind wir noch auf der Suche nach einer sinnvollen und möglichst ressourcenschonenden Lösung für Kaffee und Tee to go. Ihr habt eine Idee, die Ihr mit uns teilen möchtet?

Wir freuen uns über Eure Anregungen an info@vg-dresden.de!

Ihr möchtet gerne selbst nachlesen? **Zum Gesetzestext der Mehrwegangebotspflicht** ...

Autorin: Michaela Beck

GEFLÜGELHOF TOBIAS UHLIG UND BERNHARD PROBST (GBR)

NEU: MEHR BIO-GEFLÜGEL VON HIER

Mit dem "Geflügelhof Tobias Uhlig und Bernhard Probst (GbR)" beliefert nun ein neuer Bio-Betrieb aus unserer Region die VG Biomärkte mit Gänsen, Enten, Puten und Hähnchen in Bio-Qualität.

Der Ursprung des Öko-Geflügelhofes war eigentlich ein Hobby, denn Mit-Gründer Tobias Uhlig beschäftigte sich seit seiner Jugend- und Studienzeit mit der Haltung und Zucht von Pommerngänsen, einer alten Gänserasse. Aus dem Hobby machte Uhlig 2016 einen eigenständigen Betrieb, in dem er Gänse und Wassergeflügel hielt. Der Biogedanke wuchs für ihn erst mit der Zeit, wie er heute

sagt: "Je mehr ich mich in meiner
Arbeit auch mit der konventionellen
Aufzucht von Tieren beschäftigte, desto mehr war ich
davon überzeugt, dass es nicht nur anders geht, sondern
anders gehen muss". Dabei gehe es ihm nicht nur um die
Haltung der Tiere, sondern auch darum, den zukünftigen Generationen eine gute Grundlage zu hinterlassen.
Seinen Hof ließ er in der Folge als Bio-Unternehmen
zertifizieren; darüber hinaus ist er anerkannter Biokreis
regional & fair-Partner.





Über die Jahre entwickelte er sein Bio-Unternehmen gemeinsam mit Bernhard Probst, dem Inhaber von Vorwerk Podemus, weiter. Nachdem die Schlachtung auf Uhligs Hof vor

allem als Saisongeschäft stattgefunden hatte, wurde 2018 gemeinsam ein eigenes Geflügelschlachthaus in Naundorf errichtet. Im Juli 2019 wurde schließlich aus dem ursprünglichen "Biohof am Eichberg" der gemeinsame "Geflügelhof Tobias Uhlig und Bernhard Probst (GbR)".

FREILAND UND FREILAUF



Die Bio-Gänse, -Enten und -Hähnchen werden auf dem Hof in Mobilställen gehalten und haben jeden Tag viel Auslauf ins umzäunte Grünland ringsum. Mittlerweile bleiben die Ställe auf dem Hof im Sommer auch nachts offen, sodass die Tiere zur Abenddämmerung nach Belieben in den Stall gehen und am frühen Morgen ebenso frei wieder die Außenflächen aufsuchen können.

Die Puten werden im Sommer im Freiland gehalten und übernachten während dieser Zeit oft auch in den Eichen auf dem Gelände. Überhaupt sei Uhlig von der Robustheit dieser Tiere überrascht: Während andere seiner Tiere wie die Hühner und Hähnchen im Winter oft nur ungern den wärmeren Stall verließen, hockten seine Puten selbst bei harten Minusgraden lieber draußen im Schnee.

RUNDUM REGIONAL

Das Futter für die Tiere des Bio-Hofs stammt aus nächster Nähe: Futtergetreide, Erbsen und Ackerbohnen kommen größtenteils von den Nachbarbetrieben Landgut

Naundorf und Vorwerk Podemus Bernhard Probst. Mit diesem führt Uhlig auch eine Futter-Mist Kooperation, bei der das Getreidefutter an den Geflügelhof geliefert wird, dessen Geflügelmist wiederum als wertvoller Dünger auf den Feldern rund um Podemus zum Einsatz kommt. Hinzu kommen diverse Eiweißfuttermittel, die insbesondere für die Aufzucht der Hähnchen benötigt wird. Diese bezieht Uhlig unter anderem in Form von Ölkuchen der Ölmühle in Bobritzsch und der Dörnthaler Ölmühle, deren Produkte auch in den Regalen der VG zu finden sind, sowie dem Futtermittelhandel Edderitz. Die Ölsaaten werden zum Teil von Bio-Bauern aus der Region erzeugt.

Die Wertschöpfung in und mit der Region war für Tobias Uhlig schon immer zentral. Entsprechend beantwortet er auch die Frage, was er den Kund:innen und Mitgliedern der VG Dresden gerne mitgeben würde: "An sich gibt es da nicht viel, was zu sagen wäre. Denn wer in einem Geschäft vor Ort gute Produkte von Landwirt:innen aus der Region kauft, hat eigentlich schon alles richtig gemacht".

Umso mehr freuen wir uns, dass wir euch in den VG Biomärkten mit den Produkten vom Geflügelhof Tobias Uhlig und Bernhard Probst nun noch mehr regionales Geflügel in Bio-Qualität anbieten können!

Autor:innen: Michaela Beck (VG Verbrauchergemeinschaft eG) und Julia Buchmann (Vorwerk Podemus)



VERANSTALTUNGSTIPPS FEBRUAR

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN & REGION: MONATLICHES VERNETZUNGSTREFFEN

DONNERSTAG, 23.02.2023, N.N. | ORT: UMWELTZENTRUM, SCHÜTZENGASSE KOSTENLOSE TEILNAHME



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. Hier gibt es die Möglichkeit für Vernetzung, Kooperationen und das Kennenlernen der Arbeit des Ernährungsrates. Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen!

Die genaue Uhrzeit wird noch zeitnah bekannt gegeben - Details findet ihr auf der <u>Veranstaltungsseite des Ernäh-rungsrats</u>.

KOCHEN MIT REGIONALLIEFERANT:INNEN:

DIENSTAG, 28.02.2023, 17:00 UHR | ORT: VG BIOBISTRO STREHLEN, REICKER STR. 38D, DRESDEN KOSTEN: 15 EURO P. P., ANMELDUNG PER EMAIL AN matthias.schwarzwaelder@vg-dresden.de

Mit der Begleitung durch eine/n unserer Regional-Lieferant:innen und unserem
Koch Ronny Zenker zaubern wir aus vorzugsweise regionalen und saisonalen
Zutaten leckere Gerichte, die wir anschließend gemeinsam essen. Dieses Mal wird uns **Milana von der Johannishöhe** zeigen, was wir aus heimischen Lupinensamen zubereiten können.

GARTENWORKSHOP: ERDE UND BODEN

DIENSTAG, 28.02.2023, 17-20:00 UHR | ORT: RIESA EFAU, DACHATELIER, ADLERGASSE 14, 3. OG KOSTENLOS, KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH.

In diesem Gartenworkshop möchten wir uns den praktischen Gegebenheiten beim Gärtnern widmen: Wir sehen uns verschiedene Bodenarten an und lernen deren Logik zu verstehen: Warum und für wen sind sie da? Was alles enthält die Erde unter unseren Füßen? Was bestimmt die Bodenqualität?

Was gilt es beim Gemüseanbau zu beachten? Oder auch: Woher besorgt man gute Erde, damit die Zimmerpflanze endlich wächst? Mehr Informationen gibt es auf der <u>Veranstaltungsseite des Riesa Efau</u>

GLOBALER KLIMASTREIK

FREITAG, 03.03.2023 | ORT: KOSTENLOS, KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH.

Es ist wieder soweit! #FridaysforFuture ruft am 03. März 2023 erneut zum Globalen #Klimastreik auf.

Noch mehr aktuelle Veranstaltungen und Events findet ihr in unserem **Online-Kalender**.