



10. März 2023

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

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

nach langer Vorbereitung war es am gestrigen Donnerstag, dem 9. März 2023 soweit: Auf der Friedensstraße 2f öffnete unser zweiter Biomarkt in der Dresdner Neustadt seine Türen!

Wir freuen uns sehr über den erfolgreichen Abschluss dieses großen Projekts der VG Dresden und danken allen Beteiligten - unseren Mitarbeitenden, Mitgliedern und Kund:innen sowie unseren Handelspartner:innen: Ohne eure Unterstützung wäre das nicht möglich gewesen! Passend zur Eröffnung geben wir euch hier eine Übersicht über den neuen Biomarkt der Verbrauchergemeinschaft und lassen denjenigen zu Wort kommen, der von nun an mit seinem Team das Ruder auf der Friedensstraße in der Hand halten wird:

Seppo Immonen, der neue Marktleiter.

In unserem Interview erzählt er unter anderem, wie ihn sein Weg vom einstigen Azubi der VG Verbrauchergemeinschaft eG hierher geführt hat und was er am neuen Standort der VG so besonders findet.

Doch auch abseits der Friedensstraße erwartet euch in diesem Monat wieder viel Neues aus unseren Märkten und von unseren Lieferant:innen: neue Bio-Milchprodukte aus der Region, süße Leckereien, spannende Veranstaltungen und mehr.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen!

Eure Verbrauchergemeinschaft eG



INHALT

- 2 Willkommen in unserem neuen Biomarkt!
- 3 Vom Azubi zum Marktleiter
- 4 Regionales Gänseragout
- 5 Landgut Nemt: Mit Bio Zurück in die Zukunft
- 7 Fair-Kosten und Genießen mit Naturata
- Rezeptidee: Linse & Joghurt
- 8 Veranstaltungstipps März

NEU: DIE VG AUF DER FRIEDENSSTRASSE

WILLKOMMEN IN UNSEREM NEUEN BIOMARKT!

VG Biomarkt Verbrauchergemeinschaft
Friedensstraße 2f, 01097 Dresden
(Eingang über Marta-Fraenkel-Str.)

Vollsortiment | Naturwaren | Biobistro

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9:00 – 20:00 Uhr

Sa 9:00 – 14:00 Uhr

Ansprechpartner:

Seppo Immonen, Marktleiter

Email:

naturkost.frieden@vg-dresden.de

Tel: 0351-81060593 (Markt)

Tel: 0351-81062819 (Biobistro/Backstand)

Tel: 0351-65869947 (Marktleiterbüro)



Sicher werden einigen von euch die Hinweisschilder „CO2 Alarm“ an den Eingängen zum Lager auffallen. Diese sind kein Grund zur Beunruhigung, ganz im Gegenteil. Unsere Kälteanlage im Biomarkt Friedensstraße nutzt CO2 als nachhaltigeres Kältemittel. Deshalb misst eine Alarmanlage permanent den CO2-Gehalt in der Umgebung. Wird dieser zu hoch und damit gefährlich, leuchten die Hinweisschilder „CO2 Alarm“ rot. Dann dürfen die entsprechenden Räume nicht betreten werden. Sind die Hinweisschilder hingegen nicht beleuchtet (siehe Abbildung), ist alles in Ordnung und die Räume können sicher betreten werden.

IM INTERVIEW: SEPPO IMMONEN

VOM AZUBI ZUM MARKTLEITER

Seppo Immonen wird im Biomarkt auf der Friedensstraße als Marktleiter tätig sein und war im Vorfeld maßgeblich an der Planung und Vorbereitung beteiligt. Trotz seines vollen Arbeitspensums hat er sich kurz vor der Eröffnung die Zeit genommen, einige Fragen über sich selbst und die Hintergründe des neuen Marktes zu beantworten.

Vor deiner Tätigkeit auf der Friedensstraße hast du bereits in vier VG-Biomärkten gearbeitet. Wärs du gerne etwas weniger herumgekommen?

Nein, ich habe an allen Stellen der Verbrauchergemeinschaft gerne geholfen. 2010 habe ich meine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann im VG-Biomarkt Pohlandpassage begonnen. Nach der Ausbildung wurde ich dann im Markt auf der Jahnstraße übernommen. Im kleinsten Laden der VG, dem Balsamico, sammelte ich ab 2016 erste Erfahrungen beim Führen eines kleinen Teams. 2020 wurde die Leitung des Molkereibereiches in der Neustadt frei, so dass ich die Chance hatte, in einem der absatzstärksten Biomärkte Ostdeutschlands mitarbeiten zu können.

Als sich 2021 die Gelegenheit bot, meine gesammelten Erfahrungen von Anfang an in die Planung und Leitung des geplanten Biomarktes auf der Friedensstraße einfließen zu lassen, war es wieder Zeit für einen Ruck. Somit wechselte ich jetzt zum vierten Mal in einen anderen Markt der Verbrauchergemeinschaft – dieses Mal als Marktleiter.

Warum eröffnet die Verbrauchergemeinschaft einen zweiten Laden so nah am bestehenden Markt der Fritz-Reuter-Straße - und nicht in Pieschen, Plauen, Pirna oder gar Leipzig ... ?

Der Biomarkt auf der Fritz-Reuter-Straße arbeitet schon seit einigen Jahren an den Kapazitätsgrenzen und soll nun durch den zweiten Standort spürbar entlastet werden. So können wir auf lange Sicht zwei Läden für ein entspannteres Einkaufen bespielen. Für uns ist in jedem Fall klar: Den Markt auf der Fritz-Reuter-Straße wird es auch weiterhin geben.



Konzeptionell werden sich die beiden Läden aber unterscheiden. Zum Beispiel wird man mit dem PKW an der Fritz-Reuter-Straße weiterhin besser einen Parkplatz finden, während die Friedensstraße von der Äußeren Neustadt mit dem Fahrrad über die Lößnitzstraße besser zu erreichen ist und mit 60 Fahrradparkplätzen auch dazu einlädt.

Was macht den Standort auf der Friedensstraße darüber hinaus besonders?

Visuell ist auf jeden Fall das historische Gebäude mit seiner bewegten Geschichte zu nennen. In der Vergangenheit beherbergte es erst Kohlebunker, dann Werkstätten und einen Veranstaltungssaal, bevor es nun stilvoll vom Architekturbüro Raum und Bau saniert wurde. In den oberen Geschossen ziehen Büros ein. Die VG übernimmt im Erdgeschoss die nachhaltige Grundversorgung. Der sehr große Spielplatz an der Friedensstraße ist eine weitere Besonderheit: Auch wenn die Kinder viel Spaß mit der großen Steinkugel im Innenhof der Fritz-Reuter-Straße haben, kann der neue Biomarkt hier deutlich mehr bieten.

Zwar im Verborgenen, aber auf jeden Fall erwähnenswert ist außerdem die moderne, energiesparende Kälte- und Klimaanlage mit Wärmerückgewinnung, die demnächst noch durch eine Photovoltaikanlage auf dem Dach ergänzt wird.

Wird es auch ein Bistro geben?

Ja, im Innenbereich stehen ca. 40 Sitzplätze zur Verfügung. Wenn es bald warm wird, kann auch draußen gegessen werden. Ein täglich wechselndes Mittagsangebot, ergänzt um Salate, Snacks, aber auch Kaffee und Kuchen sollte nur wenige Wünsche offen lassen.

Was konntest du bisher in deiner Marktleitertätigkeit dazulernen?

Wie umfangreich die Planung eines neuen Marktes ist, hat mich doch verblüfft: Von der Bauzeichnung bis zum Produkt im Regal liegen viele Arbeitsschritte, die nur durch ein großes Team zu bewältigen sind. Hierfür gilt mein Dank allen Mitarbeitenden aus allen Läden, gerade

jetzt auf der Zielgeraden! Ebenso danke ich aber auch den Mitgliedern der Verbrauchergemeinschaft, die durch die gemeinsame Finanzierung unseren neuen Laden überhaupt ermöglicht haben, und nicht zuletzt unseren Lieferant:innen, die uns auf unterschiedliche Weisen unterstützt.

Ich freue mich, dass nun die Türen des Biomarktes öffnen und wir euch alle hier in der Friedensstraße begrüßen dürfen.

Vielen Dank für das Interview – und alles Gute im neuen Markt!

Jonathan Kirchner/Seppo Immonen

JETZTINDENBIOMÄRKTE DER VG

REGIONALES GÄNSERAGOUT – ZUSAMMENARBEIT MIT DEM GUT KRAUSCHA

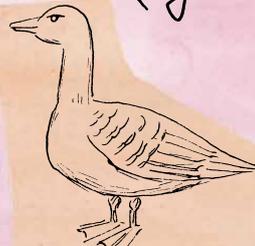
Im Newsletter Januar 2023 haben wir es angekündigt, nun ist es soweit:

Ab Mitte März gibt es in unseren Biomärkten Gänse- ragout in einer besonderen Retter-Edition, mit der übrig gebliebene Weihnachtsgänse von unserem Lieferanten Gut Gamig sinnvoll weiterverarbeitet werden konnten.

Unser regionaler Partner Gut Krauscha realisierte die Zubereitung, Abfüllung und Etikettierung des Ragouts, wofür wir uns an dieser Stelle noch einmal bedanken!

Ihr findet die Retter-Edition Gänse ragout in allen Biomärkten der Verbrauchergemeinschaft.

Bio Gänse-Ragout



Limitierte Sonderedition der VG Dresden gemeinsam mit Gut Gamig und Gut Krauscha



VG Verbrauchergemeinschaft
FÜR UMWELTGERECHT ERZEUGTE PRODUKTE eG



GUT GAMIG



Gut Krauscha Feinkost
Ökologische Feinkost

ZUTATEN: Gänsebrühe*, Gänsefleisch* (32 %), Butter*, Möhren*, Erbsen*, Weizenvollkornmehl*, Zitronensaft*, Meersalz

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

NÄHRWERTE (Rechenwerte)	pro 100 g
Brennwert	542,7 kJ/108,2 kcal
Fett	7,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	2,9 g
- davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	9 g
Salz	0,8 g

Fleischeinwaage: 105 g Inhalt: **320 g**

VG Verbrauchergemeinschaft für umweltgerecht erzeugte Produkte eG
Schützengasse 16-18
01067 Dresden
info@vg-dresden.de
www.vg-dresden.de

mindestens haltbar bis:





DE-ÖKO-021 EU-Landwirtschaft 4 032 103 000928

NEU: REGIONALE MILCHPRODUKTE IN BIO-QUALITÄT

LANDGUT NEMT: MIT BIO ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT



Mit den Produkten des Landgut Nemt gibt es in unseren Märkten ab sofort noch mehr ökologische Milch- und -Molkereiprodukte aus der Region: Der in Wurzen (OT Nemt) ansässige Betrieb stellte im vergangenen Jahr seine Milchproduktion erneut auf Bio um und

bietet nun Frischmilch, Frisch-, Weich- und Schnittkäse, herzhaftes Brotaufstriche sowie Quark- und Joghurtsorten in Bio-Qualität an. Damit kehrt das Landgut Nemt nach über 20 Jahren wieder komplett zur Tradition des zukunftsfähigen Wirtschaftens zurück, die von Beginn an Teil des Unternehmens war.

1991: BIO-ANFÄNGE NACH DER WENDE

Die Wurzeln des Landguts liegen in den frühen 90er Jahren. Nach dem erfolgreichen Agrar-Studium in der DDR bewirbt sich René Döbelt 1991 als einziger Ostdeutscher auf eine Ausschreibung zur Übernahme der LPG Wurzen und erhält den Zuschlag. Er gründet das Milchgut Nemt mit den Standbeinen Ackerbau und Viehzucht und erfüllt sich damit den langgehegten Wunsch, landwirtschaftlich tätig zu sein. Auf seinem Betrieb arbeitet René Döbelt von Anfang an nach ökologischen Richtlinien. Seine frühe Entscheidung für Bio auf dem Hof ist dabei ein klares Bekenntnis zur Zukunftsfähigkeit für Mensch und Natur in der Umgebung: In der Stadt Wurzen ist das Trinkwasser zum damaligen Zeitpunkt durch hohe Nitratbelastungen nur noch teilweise für die Anwohner nutzbar. Vor diesem Hintergrund stellt der Bio-Landbau eine wichtige Maßnahme zum vorbeugenden Trinkwasserschutz dar - umso mehr, weil große Teile seines Betriebes in den Trinkwasserschutzgebieten der Wurzener Wasserwerke liegen.

Die Überzeugung für Bio bringt René Döbelt auch außerhalb seines Hofes ein und zählt als Gründungsmitglied des Bio-Erzeuger-Verbands Gää e.V. zu den Bio-Pionieren in den östlichen Bundesländern. 1997 erhält sein Betrieb Zuwachs und Unterstützung: Sein Bruder Karsten Döbelt steigt in das Unternehmen ein und übernimmt den Aufbau der Direktvermarktung.

AB 2000: BIO, KONVENTIONELL UND NACHHALTIG

Drei Jahre später stehen für den Betrieb Veränderungen ins Haus. Das ursprüngliche Milchgut Nemt wird aufgeteilt: Der Bereich der Direktvermarktung wird aus dem Unternehmen herausgelöst und als Landgut Nemt GmbH weitergeführt. Neu hinzu kommt der Bereich der Energieerzeugung mit einer Biogasanlage und einer Photovoltaikanlage.

Zeitgleich entschließt man sich schweren Herzens dazu, die Molkerei nach 10 Jahren Biobetrieb auf konventionellen Anbau umzustellen: Weil die eigene Biomilch von den umliegenden Molkereien nicht zu kostendeckenden Preisen abgenommen wird, ist die Entscheidung für die konventionelle Milcherzeugung aus ökonomischer Sicht alternativlos. Der Wille zu zukunftsfähigem Wirtschaften ist damit jedoch keineswegs vom Tisch. „Wir sind immer den Schritt vorwärts gegangen und haben uns gesagt: Wir wollen zwar eine Nische bedienen, aber in dieser Nische wollen wir so nachhaltig wie möglich sein“, sagt Karsten Döbelt heute. Entsprechend erhalten die Kühe auf dem Landgut auch weiterhin in Teilen Bio-Futter. Ab 2013 ist das Futter zudem gentechnikfrei und die eigene Molkerei wird die erste gentechnikfrei zertifizierte Hofmolkerei in Sachsen.



Der Ackerbetrieb des Landguts wird weiterhin nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet und kann heute auf über 30 Jahre Bio-Tradition zurückblicken. Auch in anderen Bereichen setzt man über die Jahre auf Nachhaltigkeit, so zum Beispiel durch den Einsatz von Blühstreifen.

Als Mitglied im Netzwerk „Leitbetriebe Pflanzenbau“ setzt sich das Landgut Nemt gemeinsam mit den anderen Partnern des Netzwerks dafür ein, die breitere Öffentlichkeit mit Wissen über nachhaltigen Pflanzenbau vertraut zu machen.

DEN KREIS SCHLIESSEN

Auch das Denken und Arbeiten in Kreisläufen ist ein wichtiger Teil der nachhaltigen Bewirtschaftung des Landguts. Der Ackerbaubetrieb erzeugt rund 95% des Futters für die Tiere, deren Milch in der hofeigenen Molkerei verarbeitet wird. Der Mist der Kühe wird wiederum in der Biogasanlage in Energie umgewandelt: Rund 8 Millionen Kilowattstunden – das entspricht dem Verbrauch von 2.300 durchschnittlichen Haushalten - erzeugt das Landgut Nemt auf diese Weise pro Jahr; die Photovoltaikanlage trägt weiteres bei. Gärreste werden schließlich als Dünger wieder auf die eigenen Felder ausgebracht.

2022: ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Den Schritt zurück zur vollständigen Bio-Landwirtschaft geht das Landgut Nemt im Oktober 2022. Durch die Übernahme eines benachbarten Betriebs steht nun ausreichend Fläche zur Verfügung, um dauerhaft genug Pflanzen für die Fütterung der eigenen Tiere anzubauen – eine der Grundbedingungen für die Bio-Zertifizierung. Auch die Marktlage hat sich in den vergangenen zwei Jahrzehnten zugunsten von Bio geändert: Die Nachfrage für Biomilch und -milchprodukte ist gewachsen, ebenso wie die Bekanntheit des Betriebs selbst. Inzwischen zählt das Landgut Nemt zu einer regionalen Marke, die in der Umgebung und im nahen Leipzig durchaus bekannt ist. Rund 930.000 Liter Milch verarbeitet die Hofmolkerei im Jahr 2022, was etwa 15.000–20.000 Liter pro Woche entspricht. Je nach Saison arbeiten mittlerweile 50 – 90 Angestellte auf dem Hof. Mit der Umstellung der Molkerei Ende 2022 ist das Landgut nun wieder komplett bio-zertifiziert – eine Rückkehr zu den Wurzeln.

FRISCH UND REGIONAL - UND BIO

Das Angebot der Hofmolkerei reicht von Schnittkäse über Brotaufstriche bis hin zu Quark, Natur- und Fruchtjoghurt sowie Frischmilch. Im Zuge der Umstellung auf Bio wurde das Sortiment bewusst auf regionale Zutaten ausge-

richtet. Fruchtjoghurt-Sorten wie Pfirsich und Maracuja wurden zum Großteil durch Sauerkirsche, Erdbeere, Heidelbeere oder saisonal wechselnde Sorten wie Apfel-Zimt oder Holunderbeere ersetzt, einzig Vanille und Zitrone bilden die Ausnahmen.



Die Herstellung der Milchprodukte ist hingegen unverändert geblieben und setzt schon immer auf Frische, Transparenz und traditionelle Herstellung. Gerade einmal drei Kilometer wird die eigene Rohmilch transportiert, bevor sie in der Molkerei weiter verarbeitet wird. Die Milch wird nicht homogenisiert und wird nur mit natürlichem Fettgehalt in Joghurt, Quark und Käse verwandelt. Natürlich ist auch der Geschmack: Auf Zusatzstoffe wie Aromen oder Farbstoffe wird bei allen Produkten verzichtet. Joghurt und Quark werden schonend von Hand gerührt, die Becher per Hand verpackt, bevor sie sich auf den Weg in unsere Biomärkte machen dürfen.

**Ihr findet die Produkte vom Landgut Nemt ab sofort in den Molke-
reiateilungen unserer Biomärkte.**

Mehr über unseren neuen Regional-Lieferanten erfahrt ihr unter www.landgut-nemt.de

oder aber zum Hoffest am 14. Mai in Nemt:

An diesem Tag seid ihr herzlich eingeladen, den Betrieb mit allen Sinnen kennenzulernen!

Autorin: Michaela Beck



SÜSSE MÄRZWOCHE IN DEN VG BIOMÄRKTEN

FAIR-KOSTEN UND GENIEßEN MIT NATURATA

Vom **21. – 25. März** wird es in unseren VG Läden besonders süß:

Wer die fairen Schokoladensorten von Naturata noch nicht probiert hat, kann in dieser Woche selbst auf den Geschmack kommen und genießen! Von Dienstag bis Samstag erwartet euch jeden Tag in einem unserer Biomärkte eine Verkostung von verschiedenen Schokoladensorten mit fair gehandeltem Kakao sowie Zichorien- und Lupinenkaffee von Naturata. Die Schokoladen werden mit Kakao aus fairem Handel hergestellt und enthalten nur natürliche Zutaten ohne künstliche Aromen oder Emulgatoren. Auf den Geschmack gekommen?



Die verkosteten Schokoladen und Kaffeesorten von Naturata erhaltet ihr vom 21. – 25. März in allen unseren Märkten zum günstigeren Aktionspreis.

TERMINE UND ORTE DER VERKOSTUNGEN:

Dienstag, 21. März: VG Biomarkt Neustadt I (Fritz-Reuter Straße)

Mittwoch, 22. März: VG Biomarkt Striesen (Pohlandpassage)

Donnerstag, 23. März: VG Biomarkt Mitte (Jahnstraße)

Freitag, 24. März: VG Biomarkt Neustadt II (Friedensstraße)

Samstag, 25. März: VG Biomarkt Strehlen (Reicker Straße)

Auch in unserem Biomarkt in der Johannstadt (Elisenstraße) sowie im Balsamico in Loschwitz (Pillnitzer Landstraße) könnt ihr einige Produkte probieren.

Die Verkostungen finden jeweils von 10 – 18 Uhr bzw. 8 – 16 Uhr (Samstag) statt.

Wir freuen uns auf euch!



REZEPTIDEE: LINSE & JOGHURT

LINSENBRATLINGE MIT SCHARFEM KORIANDER-JOGHURT-DIP

Als vegetarische oder vegane Alternative für Burger sind Linsenbratlinge recht bekannt. Für diese Variante werden die Bratlinge mal etwas anders mit einem scharfen Koriander-Joghurt-Dip kombiniert. Ungesüßter Naturjoghurt mit natürlichem Fettgehalt eignet sich für dieses Rezept sehr gut, aber auch eine Mischung aus Sauerrahm und Joghurt passt bestens.

[Zum Rezept ...](#)



VERANSTALTUNGSTIPPS MÄRZ

SAATGUT TAUSCHBÖRSE

SONNTAG, 19.03.2023, 11:00 - 15:00 UHR | ORT: GEHESTRASSE 8, DRESDEN-PIESCHEN
KOSTENLOSE TEILNAHME, KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH.

Ihr seid auf der Suche nach Raritäten und Schätzen für die kommende Gartensaison? Ihr habt selbst Saatgut und möchtet noch weitere Sorten bekommen? Dann seid Ihr bei der Saatgut-Tauschbörse in der GEH8 genau richtig – kommt vorbei, tauscht und macht anderen eine Freude!

Eine Aktion des Gartennetzwerk und dem Ernährungsrat Dresden und Region.

WIE WIR ES SCHAFFEN, NICHTS ZU TUN - ÜBER DIE (SOZIAL-)PSYCHOLOGIE DES KLIMAWANDELS

DONNERSTAG, 23.03.2023 | ORT: VHS ANNENSTRASSE, ANNENSTR. 10, 01067 DRESDEN, RAUM 2.12
KOSTENLOSE TEILNAHME, DIE ANMELDUNG ERFOLGT ÜBER DIE WEBSEITE DER VHS DRESDEN ...

Trotz wissenschaftlicher Belege für den Fortschritt des menschengemachten Klimawandels und seiner Folgen wird noch immer viel zu wenig für den Klimaschutz getan. Wie gelingt es so vielen Menschen, das Thema immer wieder zu verdrängen? Dieser Vortrag mit anschließender Diskussion stellt hierfür verschiedene Aussagen und Konzepte aus Psychologie und Sozialwissenschaft vor und diskutiert sie. Die Veranstaltung erfolgt durch die VHS Dresden und dem Zukunftsgestalten e. V.

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN & REGION: MONATLICHES VERNETZUNGSTREFFEN

DIENSTAG, 28.03.2023, N.N. | ORT: N.N.
KOSTENLOSE TEILNAHME, KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH.



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 [Veranstaltungsseite des Ernährungsrats](#).

WORKSHOP: NIMM DEN WANDEL IN DIE HAND!

FREITAG, 31. 03. 2023, 9:30 - 15:30 UHR | ORT: UMWELTBILDUNGSHAUS JOHANNISHÖHE
TREFFPUNKT: 9:00 UHR AM BAHNHOF THARANDT
ANMELDUNG VIA LINK AUF DER EVENTSEITE AUF DER VG-WEBSEITE ...

Die Klimakrise ist spürbar und wird sich in den nächsten Jahren weiter verschärfen. Doch die Schwere der kommenden Folgen hängt stark von unseren jetzigen Klimaschutz-Erfolgen ab. Dieses Seminar will positive Ansätze des Engagements vorstellen, mit denen wirksame Klimaschutzmaßnahmen auf unterschiedlichen Ebenen eingeführt werden können. Gemeinsam wollen wir umsetzbare Maßnahmen finden, die nachhaltiges Verhalten für uns alle leichter, preiswerter und unkomplizierter machen!

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