**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.

**Nachweis für in diesem Newsletter verwendete, nicht eigene Bilder:** Karolina Grabowska via Pexels: HG_Sonnenschutz | pixabay.com: HG Himmmel+Sonne (Seite 2) ••• Foodsharing e.V.: Logo Foodsharing (Seite 5) ••• Candle Photo via Canva: Foodsharing_Lebensmittelverschw (Seite 6) ••• Zick Zack GmbH: Limoflaschen + Flaschenetikett (Seite 7 + 8) ••• Stiftung Deutsches Hygiene-Museum: Logo DHMD | Volkshochschule Dresden e.V.: Logo VHS Dresden | Zur Tonne e.V.: TonneLogo (Seite 9)

VG Verbrauchergemeinschaft
FÜR UMWELTGERECHT ERZEUGTE PRODUKTE EG

7. Juli 2023

# NEWSLETTER
## VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

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

*die Ferien stehen vor der Tür, es ist Ausflugs- und Reisezeit. Mit Themen rund um Sommer, Sonne und Erfrischung begleitet euch unser Newsletter auf dem Weg durch Nah & Fern.*

In der aktuellen Ausgabe stellen wir euch mit der zickzack GmbH einen unserer Regionallieferanten in allernächster Nachbarschaft vor. Bekannt ist das Dresdner Unternehmen für seine spritzigen Limonaden, allen voran die „Kolle Mate“. Im Firmenportrait kommen Überzeugungskraft, Gestaltungswille und Bewusst-Sein im Widerspruch zum Ausdruck – eine interessante Lektüre, egal ob auf Balkonien oder am Strand.

Hier wie da jedenfalls unerlässlich ist jetzt Sonnenschutz auf der Haut. Ein Grund für uns, die Inhaltsstoffe entsprechender Produkte zu beleuchten und deren Risiken zu hinterfragen.

Die Gärtner:innen unter uns sind nun zunehmend mit der reifenden Fülle an Früchten beschäftigt. Zu viel? Und was machen damit? Vielleicht mit anderen teilen! Über foodsharing. Mehr zu dieser Initiative und über ihre neue Kooperation mit der Verbrauchergemeinschaft berichten wir in diesem Newsletter. Dazu gibt’s wie immer Rezeptideen, Veranstaltungstipps und manches mehr.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen und eine schöne Zeit in diesen sommerlichen Wochen.

*Eure Verbrauchergemeinschaft eG*

INHALT

2 Erweiterung des BIOVELO Lieferservice
3 Die Ergebnisse der Generalversammlung 2023
Rezeptidee: Dinkel-Zucchinisalat mit Aprikosen
4 Bewusst schützen: Ökologische Sonnencreme und Co.
5 NEU: Die VG kooperiert mit foodsharing
7 Regionalportrait: zickzack in Dresden
8 Rezeptidee: Mediterraner Kichererbsensalat mit Tomaten
9 Veranstaltungstipps Juli 2023

Neues Velo, mehr Bio

# Erweiterung des Biovelo Lieferservice

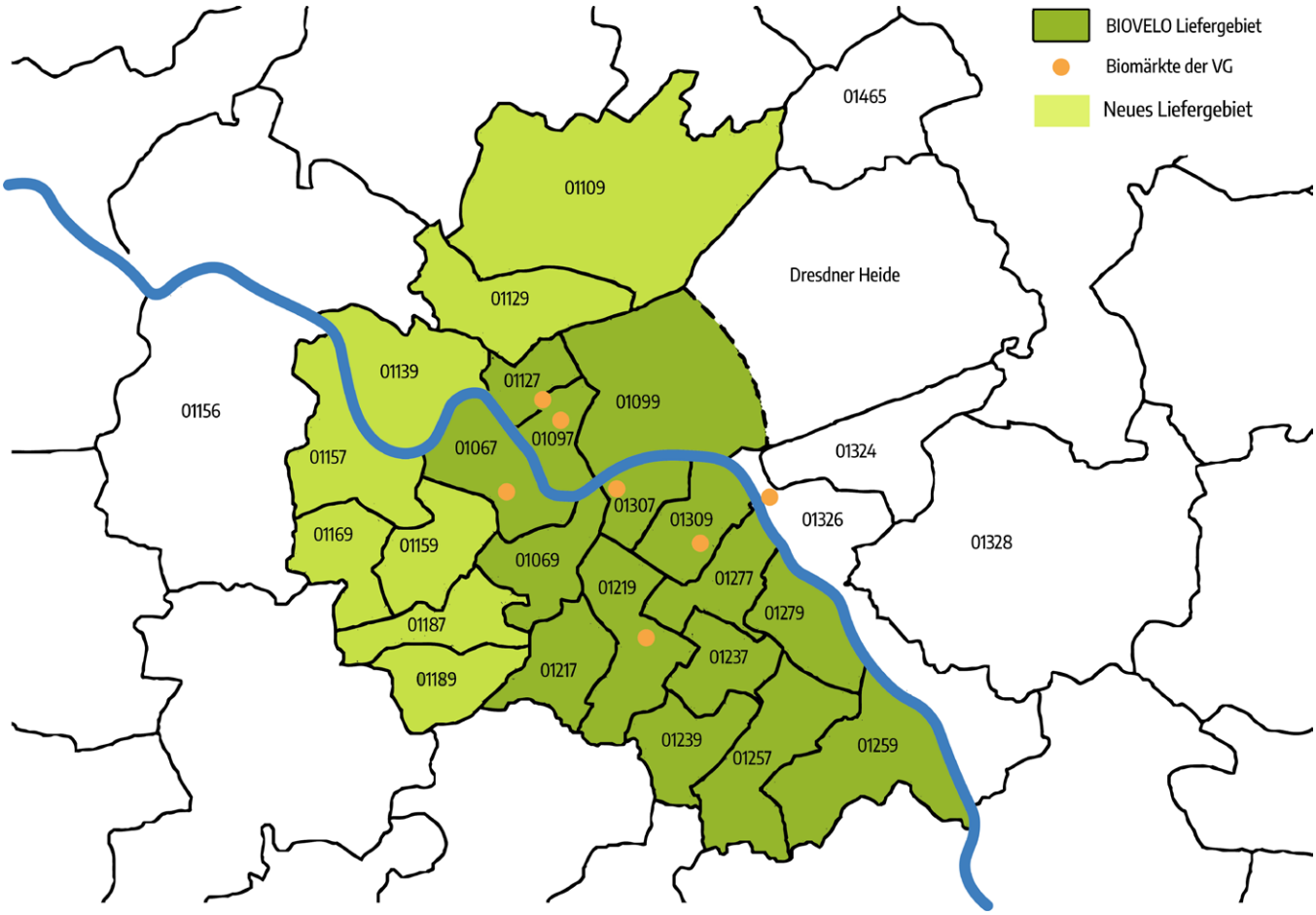
BIOVELO bringt euch Bio bis zur Haustür – jetzt auch im Dresdner Westen und Norden!

Seit dem 20.06. fährt der Lieferservice der VG die Stadtteile Coschütz, Cotta, Gorbitz, Klotzsche, Löbtau, Mickten, Pieschen, Plauen und Trachau an (PLZ 01109, 01129, 01139, 01157, 01159, 01169, 01187 und 01189).

Unterstützt wird unser Lieferdienst dabei von „Lademeister“, dem Neuzuwachs in der Lastenrad-Flotte.
Mit diesem E-Lastenrad von Tricargo sind jetzt nicht nur längere Strecken, sondern auch Anstiege möglich. Und dank des großen Ladevolumens steht sogar größeren Bio-Bestellungen nichts im Weg.
Mit BIOVELO kommt der Biomarkt jetzt noch einfacher zu euch – egal ob Getränke für die nächste Party, Einkauf auf Vorrat oder Gemüsekiste(n) für die Familie.
Übrigens: Auch Kindergärten, Büros u. a. beliefern wir mit Bio-Lebensmitteln eurer Wahl!

So kommen wir zu euch: Einfach in unserem Online-Shop die gewünschten Produkte auswählen, bis Montag 9 Uhr bestellen und Dienstag ab 12 Uhr Bio frisch nach Hause geliefert bekommen. Als Mitglieder in der Verbrauchergemeinschaft erhaltet ihr 17% Rabatt auf alle Bestellungen bei BIOVELO!

Beim BIOVELO Lieferservice bestellen ...



Abgestimmt und ausgewählt

# Die Ergebnisse der Generalversammlung 2023

Als Genossenschaft steht die Verbrauchergemeinschaft nicht nur für Bio-Produkte, sondern auch für ein alternatives Wirtschaften mit geteilter Verantwortung und gemeinschaftlicher Beteiligung. Unter diesem Zeichen fand am 12. Juni im Deutschen Hygienemuseum Dresden die jährliche Generalversammlung der VG statt. Hier stimmten die Mitglieder über die zentralen Anliegen der Genossenschaft ab.

Für alle, die an diesem Tag nicht teilnehmen konnten, gibt es hier alle wichtigen Punkte zum Nachlesen.

Zunächst wurde der Jahresabschluss 2022 präsentiert und festgestellt, Vorstand und Aufsichtsrat wurden einstimmig durch die Anwesenden entlastet. Falls ihr selbst einmal genauer nachlesen möchtet: Der vollständige Jahresbericht liegt vor der Generalversammlung immer eine Woche lang zur Einsichtnahme für Mitglieder in unseren Biomärkten aus. In dieser Zeit kann er auch per E-Mail angefordert werden.

Zudem wurde eine Beitragsänderung beschlossen – bei der sich aber für die Mitglieder der VG gar nichts ändert. Wie das funktioniert?

Der monatliche Mitgliedsbeitrag für die VG beträgt 15 € für eine Einzelperson, 30 € für zwei Personen, usw. Dabei bestand dieser Beitrag bisher aus 14,80 € für die Genossenschaft und 0,20 € für den Verein Verbrauchergemeinschaft e. V.

Ab jetzt gilt: Die 0,20 € für den Verein entfallen, der Beitrag für die Genossenschaft wird um 20 Cent erhöht. Der Monatsbeitrag für die Verbrauchergemeinschaft bleibt also bei 15 € für eine Person, 30 € für zwei Personen, usw.

Die Generalversammlung wählte zudem drei neue Mitglieder des Aufsichtsrates. Es kandidierten sieben Personen. Matthias Schwarzwälder und Ralf Werner wurden erneut in den Aufsichtsrat gewählt. Als neues Aufsichtsratsmitglied wird Melanie Skurt begrüßt. Wir danken dem damit aus dem Aufsichtsrat ausscheidenden Reiner Erdbeer für seine Arbeit im vergangenen Jahr und gratulieren allen neuen und alten Aufsichtsratsmitgliedern – auf gute und produktive Zusammenarbeit!

# Rezeptidee: Sommer-Salate satt!

## Dinkel-Zucchinisalat mit Aprikosen

Ein fruchtig-herzhafter und sättigender Salat für das nächste Picknick oder unterwegs. Und weil Zucchini allein oft eher neutral schmeckt, sorgen Aprikosen, Kreuzkümmel und Zitrone für extra Farbe und Aroma.

Zum Rezept ...

Sommer, Sonne, Sonnenbrand?

# Bewusst schützen: Ökologische Sonnencreme und Co.

Sommerzeit ist Sonnenzeit. Beim Aufenthalt im Freien ist jetzt UV-Schutz für die Haut gefragt. Neben Schatten, Hut und Bekleidung setzen viele auf Sonnenschutz in der Tube. Entsprechende Produkte gibt es zahlreich – ebenso wie Fragen zu deren Inhaltsstoffen und möglichen Risiken für Mensch und Umwelt. Hier können zertifizierte Naturkosmetik-Produkte gleich mehrfach punkten.

## WOHL & WEHE: UV-FILTER

Ein wesentlicher Unterschied zwischen konventionellen und biologisch zertifizierten Sonnenschutz-Produkten besteht in ihren UV-Filtern. Während konventionelle Produkte meist auf chemisch-synthetischen UV-Filtern basieren, setzen Naturkosmetik-Alternativen auf mineralische Substanzen, namentlich Titandioxid und Zinkoxid. Der Unterschied: Mineralische Filter legen sich auf die Haut und reflektieren das Sonnenlicht wie kleine Spiegel. Cremes und Lotions mit diesen Filtern sind daher auch sofort wirksam. Chemische Filter auf Basis von Stoffen wie Octinoxat, Homosalat oder Benzophenon-3 gehen hingegen buchstäblich unter die Haut, wo sie die UV-Strahlung der Sonne in Wärme umwandeln.
Solche synthetischen Filtersubstanzen sind aus mehreren Gründen bedenklich: Sie werden nachweislich in den menschlichen Körper aufgenommen und stehen im Verdacht, hier allergen und hormonähnlich zu wirken. Darüber hinaus belasten sie die Umwelt und gefährden zahlreiche Lebewesen, darunter Korallen, Muscheln und Fische. Denn die Filterstoffe stören Wachstums- sowie Fortpflanzungsprozesse und können Veränderungen im Erbgut auslösen. In einigen Ländern und Gegenden ist der Verkauf von Sonnencremes mit den UV-Filtern Octinoxat und Oxybenzon daher bereits verboten, z.B. in Hawaii. Einige Hersteller verzichten nun auf diese Stoffe und bewerben ihre Sonnenschutz-Produkte als „Hawaii-Standard“ oder „korallenfreundlich“. Ein Fortschritt? Nur bedingt, denn solche Kennzeichnungen sind weder definiert noch gesetzlich geschützt.

## DER FALL TITANDIOXID

Auch die Verwendung des mineralischen UV-Filters Titandioxid in Sonnencremes und -lotionen wird seit einiger Zeit kritisch hinterfragt. Der Stoff steht im Verdacht Krebs auszulösen, wenn er in den Körper gelangt. Für Lebensmittel wurde Titandioxid daher im August 2022 verboten. Kosmetikprodukte sind von diesem Verbot aber nicht betroffen, da der Stoff im Nicht-Nano-Bereich nicht über die Haut aufgenommen wird. Wer trotzdem auf Titandioxid verzichten möchte oder eine Lippenpflege mit UV-Schutz sucht, ist mit Sonnenschutz-Produkten auf Zinkoxid-Basis gut beraten. Diese werden von diversen Naturkosmetik-Herstellern angeboten.

## NANOPARTIKEL: KEIN KLEINES PROBLEM

Manche Sonnenschutz-Cremes und -Lotionen mit mineralischen Filterstoffen tönen die Haut weiß, was oft als störend empfunden wird. Um diesen „Weißeleffekt“ zu minimieren, verkleinern einige Hersteller die Pigmentpartikel auf Nanogröße. Nanoteilchen können jedoch die Hautbarriere des Menschen durchdringen – mit bisher unklaren Folgen. Für die Umwelt sind diese Partikel ebenfalls problematisch, da sie beispielsweise Kleinstlebewesen schaden können. Auch einige Bio-Hersteller setzen Nanopartikel in Sonnenschutz-Produkten ein. Ob eine Sonnencreme oder -lotion Nanoteilchen enthält, ist am Zusatz „nano“ in der Zutatenliste zu erkennen. Diese Angabe ist Pflicht, wenn die Hälfte der Pigmentpartikel im Produkt kleiner als 100 Nanometer ist.

## NATÜRLICH PFLEGEND

Viele andere Stoffe sind in ökologischem Sonnenschutz dagegen tabu. Dazu zählen hormonähnlich wirkende Plastikzusätze wie Weichmacher; Konservierungsstoffe wie Parabene, die hormonell wirken und krebserregend sein können, sowie erdölbasierte Paraffine und Emulgatoren wie PEG und PEG-Derivate. Letztere schwächen die Schutzbarriere der Haut und stehen im Verdacht krebserregend zu sein. All diese Substanzen sind biologisch schwer bis gar nicht abbaubar und stellen eine Belastung für unsere Umwelt dar. Bio-zertifizierte Sonnencremes und -lotionen beinhalten zudem ausschließlich natürliche Duftstoffe und sind auch duftstofffrei erhältlich. Es spricht also viel für die Nutzung von Bio-Sonnenschutz. Ein zusätzliches Plus: Naturkosmetik-Produkte enthalten hautpflegende Bestandteile, zum Beispiel pflanzliche Öle, Sheabutter oder hautberuhigende Heilpflanzenauszüge.

## DIE BESTE WAHL

Die kritischen Aspekte in Sachen Sonnenschutz können durchaus nachdenklich stimmen. Eine gute Nachricht: Es wird bereits an Produktalternativen geforscht, bei denen z.B. Verbindungen aus Algen oder Seetang als UV-Filter dienen. Bis diese marktreif sind, kann es jedoch noch dauern. Die derzeit beste Wahl sind daher Naturkosmetik-zertifizierte Sonnenschutz-Produkte mit mineralischen UV-Filtern in Nicht-Nano-Form.

*Autorin: Kati Partzsch*

## BEI UNS ERHÄLTLICH

In den Biomärkten und im Naturwarenladen der Verbrauchergemeinschaft bieten wir euch dementsprechend ausgewählte Alternativen diverser Hersteller, darunter auch Sensitivprodukte für sensible Haut. Zudem empfehlen wir euch das Austesten der Produkte bei uns vor Ort. Wir beraten euch gerne.

Im Naturwarenladen bieten wir euch Naturkosmetik-zertifizierte Sonnenschutz-Produkte folgender Hersteller:

- Laberatoires Biarritz
- Eco
- ey! organic cosmetics

Die Bestellung von Produkten anderer Hersteller ist auf Anfrage ggf. möglich.

## MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA:

- Sonnencreme: Diese vier UV-Filter sollten Sie meiden (Ökotest, 25.06.2022)
- Die Schattenseiten von UV-Filtern (Deutsche Apotheker Zeitung, 31.07.2008)
- Problematische UV-Filter in Sonnencremes (SRF Panorama, 04.07.2019)
- Giftiger Schutz: UV-Filter können Wasserlebewesen schaden (GEO Wissenschaft, 08.06.2022)

---

Wie wir Lebensmittel retten

# NEU: Die VG kooperiert mit foodsharing

Seit diesem Jahr arbeitet die VG mit foodsharing zusammen. Was es damit auf sich hat? Ronny Zenker, Koch im Biobistro Strehlen und Lebensmittelretter bei foodsharing, beantwortet diese und weitere Fragen dazu im Interview.

**1. Ronny, was ist foodsharing?**

Foodsharing ist ein Verein zur Rettung von Lebensmitteln aller Art. In Deutschland gibt es circa 100.000 aktive Mitglieder. In über 13.000 laufenden Kooperationen retten wir Lebensmittel vor dem Wegwerfen. Diese werden ehrenamtlich an andere Menschen verteilt, zum Beispiel an Freunde, soziale Einrichtungen und an sogenannte Fairteiler.
Letztere sind öffentlich zugängliche Verteilstellen für gerettete Lebensmittel, die mit „Rettergut“ bestückt werden.

Hiervon kann sich jeder Mensch kostenfrei nehmen und selbst Lebensmittel hinzufügen. Hier in Dresden sind wir 500 aktive Foodsaver:innen und arbeiten derzeit mit 80 Großhändlern, Supermärkten, Restaurants u.a. zusammen. Im gesamten Stadtgebiet gibt es 20 gut frequentierte Fairteiler. Es geht uns mit foodsharing nicht darum, kostenfrei Lebensmittel abzustauben. Wir handeln aus Wertschätzung für die Produkte und für die Arbeit, die darin steckt.

**2. Wie funktioniert die Lebensmittelrettung mit foodsharing konkret? Was ist der Unterschied zu anderen Retter-Initiativen, z.B. Too good to go?**

Mit der Verbrauchergemeinschaft vereinbaren wir feste Zeiten für die Abholung übrig gebliebener Lebensmittel. Oder wir erhalten eine spontane Mitteilung. In beiden Fällen kommen Foodsaver:innen zu den Biomärkten der Verbrauchergemeinschaft. Sie nehmen die Lebensmittel unentgeltlich an, sortieren diese vor Ort aus und transportieren sie in passenden Behältnissen ab. Anschließend werden die Lebensmittel weiter verteilt. Im Gegensatz zur Tafel nehmen wir auch kleinste Mengen und jegliche Art von Lebensmitteln ab. In der Zusammenarbeit mit Too Good To Go würde die VG etwas Geld an den abgegebenen Lebensmitteln verdienen, hätte jedoch einen Mehraufwand für das Sortieren und Packen dieser. Zudem müssten die Abnehmer:innen für die Lebensmittel einen (reduzierten) Preis bezahlen.

**3. Inwieweit dürfen Lebensmittelreste mit Qualitätsmängeln abgegeben und angenommen werden? Welche Vorschriften gibt es dazu, Stichwort Lebensmittelsicherheit?**

Auch die unentgeltliche Abgabe von Lebensmitteln durch Unternehmen unterliegt dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Die Foodsaver:innen jedoch holen die Lebensmittel als Privatpersonen ab. Für sie gelten keine Auflagen. Sie sortieren und verarbeiten die Lebensmittel eigenverantwortlich und unter Beachtung der Hygiene. Jegliche Haftung für die abgeholten Lebensmittel übernimmt foodsharing. Für die Verbrauchergemeinschaft besteht also kein Risiko.

**4. Was hatte für die VG bisher gegen die Kooperation mit einer Lebensmittelretter-Initiative gesprochen?**

Seit ihrer Gründung hat die Verbrauchergemeinschaft ein vorbildliches Preisreduktionssystem zur einfachen Rettung von Lebensmitteln: Vollreifes Obst und Gemüse oder Produkte mit einem nahenden Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) werden stark vergünstigt oder kostenlos angeboten. Vortagsbackwaren werden um bis zu 50% reduziert. Nicht verkaufte Waren oder auch jene aus beschädigten Verpackungen verarbeiten unsere Bistros zu schmackhaften Speisen. So fällt selbst in größeren Märkten, wie zum Beispiel im Biomarkt in Strehlen, pro Woche nur Biomüll im Umfang von maximal einer haushaltsüblichen Tonne (120 Liter) an. Deshalb war eine Kooperation der Verbrauchergemeinschaft mit einer Lebensmittelretter-Initiative bislang schlicht nicht nötig. Foodsharing springt ab jetzt nur ein, wenn Lebensmittel in größerer Menge übrig sind, zum Beispiel bei (seltenen) Ausfällen der Kühlung. Zudem besteht die Option, zukünftig gemeinsam Bildungsangebote zum Thema Lebensmittelwertschätzung zu organisieren.

**Lieber Ronny, wir danken dir für das Interview.**

**Weitere Informationen zu foodsharing findet ihr unter:**
https://foodsharing-dresden.de
https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/foodsharing/

Kollektiv, transformativ, erfrischend:

# Kolle Mate & Co – Von zickzack in Dresden

Frisch und spritzig sind sie gerade jetzt im Sommer in vieler Munde: Die Limonaden von zickzack, dem Dresdner Kollektivbetrieb mit brausender Berufung. Mit guten Produkten Impulse für eine Transformation des Ganzen geben: Diese Motivation leitet zickzack seit der Unternehmensgründung.

## AM ANFANG: KOLLE'S KELLER-BRAUSE

Vor 15 Jahren nahm zickzack Kurs auf. Im Keller von Kolle. Kolle heißt eigentlich André Lange und ist gebürtiger Dresdner. Damals begann er privat mit dem Brausebrauen, übrigens mit Zutaten aus der VG. Das Ergebnis kam sehr gut an, so dass Lange mit zwei Dresdner Gleichgesinnten 2011 die zickzack GmbH ins Leben rief. Seither haben sich zum Ausgangsprodukt der „Kolle-Mate" (eine matehaltige Limonade) die Limo-Sorten „Zotrine" (Zitrone), „Kilimo" (Kirsche) und die Cola „Kolla" hinzugesellt. Für kalte Tage bietet zickzack außerdem die Punschsorten „ingwärmstens" und „liebenswürzig" an. „Wir sind aus eigener Kraft gewachsen, ohne Fremdkapital. Daher entstanden die Produkte eins nach dem anderen", so zickzack-Co-Gründer Eduard Graf. Das mittlerweile achtköpfige Team stellte letztes Jahr 430.000 Liter Bio-Limonaden und -Punsche her.

## ANSPRUCH IST ANTRIEB

Die Zeit bis heute war erfahrungsreich. Anfangs leisteten die Gründer viel Arbeit im Ehrenamt. Es brauchte Neugier und Mut, Durchhaltevermögen und den Glauben an die Sache, über alle Zweifel hinweg. „Unser Antrieb war die Überzeugung vom guten Geschmack und ein offenes Miteinander ohne Hierarchien. Wir wollten kein Arbeiten im Hamsterrad, sondern das bewusste, kreative Schaffen in unserer Wohlfühlbubble. Und wir wollten sehen, wie weit wir auf dem kollektiven und chef:innenfreien Weg kommen", sagt Graf. Kollektiv heißt für zickzack ein unabhängiges, aber vernetztes Selbermachen mit Austausch auf Augenhöhe und konsensdemokratischen Entscheidungen. Es heißt auch, dass nachhaltig gedacht und gehandelt wird, soweit es möglich ist.

## GUTES IM GANGE

Und wie sieht das konkret aus? Zickzack übernimmt alle Aufgaben selbst – von der Buchhaltung und der Organisation der Produktion über die Produktentwicklung bis hin zur Kommunikation. Im Einkauf der biozertifizierten Rohstoffe wird vertrauensvoll mit ausgewählten Bio-Lieferant:innen zusammengearbeitet. Der Mate zum Beispiel wird über den Fairhandelspartner El Puente von einer Kleinbauernkooperative aus Brasilien importiert und die Bio-Früchte für die Saftgrundlagen stammen aus Brandenburg. Gekeltert wird in Sachsen, Mate gebrüht auch. Generell gilt: Regionale Partner, die die Werte des Kollektivs teilen, werden bevorzugt. Regional heißt bei zickzack ein Umkreis von 300 km – und: Alles, was hier hergestellt werden kann, wird auch hier produziert. Der Würzburger Braupartner, bei dem die Brausen abgefüllt werden, liegt zwar nicht ganz in diesem Radius. Doch er ist ein aufrichtiger und zuverlässiger Partner – und das ist laut Graf mindestens genauso wichtig wie Regionalität.

Zudem arbeitet man dort mit regenerativer Energie aus einer Photovoltaik-Anlage und einer Wärmepumpe. Auch bei der Verpackung gilt Ressourcenschonung: Statt der üblichen 3 Etiketten erhält jede Flasche nur 1 Etikett. So werden in etwa 600 kg Papier bzw. 31.200 l Wasser und 1320 kg Holz pro Jahr eingespart. Das Etikett selbst besteht zu 100% aus Altpapier. Wann immer möglich regt zickzack die Nutzung nachhaltiger Alternativen an, so z. B. die Verwendung eines veganen Etikettenleims.

## ABSATZ VOR ALLEM REGIONAL

94% des Absatzes von zickzack erfolgen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg und Berlin. Über Bio-/Großhändler werden kleine Läden und Geschäfte sowie der Naturkostfachhandel beliefert, darunter auch die Biomärkte der Verbrauchergemeinschaft Dresden. Letztere ist nicht nur in Bezug auf die Abnahmemenge, sondern auch ideell ein bedeutender und langjähriger Partner. Die Zusammenarbeit besteht bereits seit 2013. In Bezug auf Regionalität und Bio sieht Eduard Graf jedoch ein Spannungsfeld. Er meint: „Der Verweis auf Regionalität ist wie das Bio-Siegel ein Verkaufsargument, das nicht die grundlegenden Probleme des bestehenden Wirtschaftssystems zu lösen vermag. Mit anderen Worten: Gäbe es keinen Wachstums- und Profitdruck sowie keine ungleiche Verteilung von Reichtum, wären Bio und Regionalität keine Verkaufsargumente, sondern das Selbstverständlichste der Welt“.

## WUNSCH & WIDERSPRUCH

Solche kontroversen Themen werden bei zickzack gern diskutiert. So ist den kollektiven Überzeugungstäter:innen auch bewusst, dass Limonade ein Luxusgut für den gelegentlichen Genuss ist. Für den alltäglichen Bedarf empfehlen sie Leitungswasser. Zudem wird das eigene Wachstum kritisch reflektiert, allein im Wissen um planetare Grenzen. Und die Zukunft? Dafür wünscht sich zickzack Veränderungen hin zu einem System, in dem bio und fair der Standard sind und in dem Arbeit als kreativer und erfüllender Prozess verstanden wird. In diesem Sinne unterstützt zickzack diverse Initiativen, die sich der Klimakrise entgegenstellen oder sich für ein gerechtes und soziales Miteinander engagieren.

Mit dem Kauf der Produkte von zickzack fördert ihr also nicht nur die biologische Produktion leckerer Genuss-Getränke in der Region, sondern auch das transformative Engagement in der Breite – auf dass Bio und Regionalität in Zukunft die Norm sein werden. Prost!

*Autorin: Kati Partzsch*

# Rezeptidee: Sommer-Salate satt!

## Mediterraner Kichererbsen-Salat mit Tomaten

Mit genüsslichen Grüßen aus dem Biobistro Jahnstraße: Genauso wie das Original aus unserem Bistro schmeckt diese Salatvariante auch unterwegs und sättigt mit einer ordentlichen Portion Kichererbsen. Die besondere Note in diesem Rezept bringt ein vielleicht unerwartetes Gewürz.

Zum Rezept ...

# Veranstaltungstipps Juli 2023

## RADEXKURSION: BIOTOPVERBUND IN DER STADT

**Samstag, 08.07.2023, 09:30–12:00 Uhr | Treffpunkt: Grosser Garten Dresden (Palais)**
**Kosten: Spende von 3,00 Euro p.P. empfohlen | Informationen und Anmeldung auf der Seite der Bund-Gruppe Dresden, Teilnahme nur mit Fahrrad möglich!**

Entdecker aufgepasst: In einem Biotopverbund sind Lebensräume von Pflanzen und Tieren vernetzt. Eine solche Vernetzung gibt es auch im urbanen Dresden. Das vermittelt die Exkursion des BUND anschaulich. Zudem werden Potenziale, Planungen und Grenzen eines städtischen Biotopverbunds vorgestellt. Die Tour endet am BUND Büro, Kamenzer Straße 35 in 01099 Dresden.

## MUSEUMSNACHT: VOM GLÜCK UND UNSEREN GENEN

**Samstag, 08.07.2023, 18:00 - 23:59 Uhr | Ort: DHMD, Lingnerplatz 1, 01069 Dresden**
**Kosten: 10/5 Euro; Museumsnacht-Ticket 13/9 Euro | Informationen auf den Seiten des Deutschen Hygienemuseums und der Stadt Dresden**

Bei Lesungen, Führungen und Mitmachangeboten von Kunst bis Wissenschaft könnt ihr kreativ sein, staunen, lachen und lernen. Der thematische Bogen ist weit gespannt, er reicht von den Genen und Sinnen über das Glück bis zur Nachhaltigkeit im Museum. Musikalisch begleitet wird der Abend von DJane Mare und der Dresdner Band Banda Comunale. Die museumsKÜCHE bietet Speis & Trank.

## VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN: WORKSHOP-REIHE ZUR LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG

**Mittwoch, 12.07.2023, 17:30–19:00 Uhr | Ort: VHS, Annenstrasse 10, 01067 Dresden, Raum B4.01/ B4.02 Kostenlose Teilnahme | Informationen und Anmeldung auf der Internetseite der VHS.**

Auch im letzten Workshop des 8-teiligen Kurses der Initiative „Zur Tonne“ in Kooperation mit der VHS Dresden wird auf den eigenen Teller und über den Tellerrand hinaus geblickt: Es gibt lebenspraktische Tipps zur ganzheitlichen Verwendung von Lebensmitteln sowie zu Techniken der Haltbarmachung. Zudem gibt es die Möglichkeit, rund um die Ernährung und ihre politische Dimension Fragen zu stellen und das Thema zu diskutieren.

## WORKSHOP WILDBIENEN

**Samstag, 15.07.2023, 14:00 - 17:00 Uhr | Ort: Alte Gärtnerei Pieschen, Heidestrasse, ggü 21, 01127 Dresden | Informationen und Anmeldung auf der Seite des UFER Projekte e. V.**

In diesem Workshop tauchen die Teilnehmenden in die faszinierende Lebenswelt und -weise der Wildbienen ein. Dabei erfahren sie theoretisch und praktisch, wie man den Garten wildbienentauglich gestalten kann: Wie legt man dort passende Lebensräume für die Insekten an? Mit welchen Pflanzen gedeihen vielfältige Blüten, in denen sie Nahrung finden? Diese und andere Fragen werden im Workshop anschaulich beantwortet.

## WAS WÄCHST DENN DA? URBANER GARTENRUNDGANG IM PALAIS

**Donnerstag, 20.07.2023, 17:30 Uhr |**
**Ort: Japanisches Palais, Palais Garten im Innenhof, Palaisplatz 11, 01097 Dresden**

Der Rundgang führt euch durch den Palais Garten. Ihr erhaltet Einblick in das Projekt, erfahrt, welche Pflanzen hier gedeihen, und dürft selbst gärtnerisch aktiv werden.

Diese und weitere Veranstaltungshinweise findet ihr wie immer auch in unserem Online-Eventkalender.