



VG Verbrauchergemeinschaft
 für umweltgerecht erzeugte Produkte eG

Dank an Mitglieder und Lieferanten

Wir möchten uns ganz herzlich bei allen Mitgliedern und Lieferanten für Eure Treue bedanken! Ein besonderes Dankeschön geht zudem an alle, die uns auf dem Weg zum neuen Markt unterstützt und dessen Finanzierung ermöglicht haben.

Wir wünschen unseren Mitglieder, KundInnen und LieferantInnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, ein frohes Fest und anschließend einen guten Rutsch ins Jahr 2018.

Tipps – Weihnachtseinkäufe in den Biomärkten Reicker Straße und Elisenstraße

Um die Feiertage herum ist es in den meisten VG-Filialen besonders voll und auch Parkplätze sind nicht unbedingt leicht zu finden. Deshalb schlagen wir insbesondere für Mitglieder, die mit dem Auto unterwegs sind, einen Besuch in der **Reicker Straße** vor. Dort gibt es genügend Abstellmöglichkeiten und geräumige Einkaufswagen. Gerne könnt Ihr dort auch Eure Geflügelbestellungen für Weihnachten aufgeben. Für einen entspannten Feiertageinkauf können wir zudem unseren Biomarkt in der **Elisenstraße** empfehlen.

Rezept für Stollen

Um Euch die Wartezeit bis zum Weihnachtsfest etwas zu versüßen, haben wir heute ein Stollenrezept für Euch – herzlichen Dank an die Rolle Mühle fürs zur Verfügung stellen. www.rolle-muehle.de

Zutaten

- 1 kg Rolle's Stollenmehl
- 500 g Sultaninen Rum zum Tränken
- 100 g frische Hefe
- 250 ml Milch, handwarm
- 200 g Zucker
- 20 g Salz
- 500 g Butter
- 200 g süße Mandeln, gehackt
- 30 g bittere Mandeln, fein gemahlen, Kaffeesahne zum Einweichen
- 150 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- geriebene Schale 1 Zitrone
- 1 Pack Vanillezucker

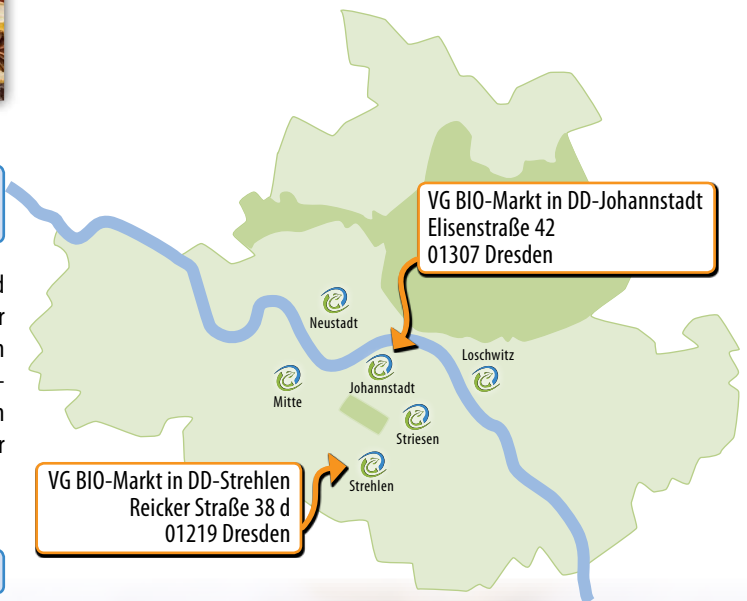
Am Vorabend

- alle Zutaten warm stellen
- Mandeln enthäuten, trocknen und hacken (weicht man sie in Kaffeesahne ein wird der Stollen saftiger)
- Sultaninen waschen, abtropfen, in Rum tränken

Rückblick auf das Jahr 2017

Im Frühling und im Herbst gab es die Möglichkeit, einige unserer regionalen Lieferanten besser kennen zu lernen. Die erste Tour im Mai führte uns zur Fleischerei Fleischer nach Klingenberg, zur Ölmühle Willy Weise's Erben nach Bobritzsch-Hilbersdorf, zum Gimmlitztalhof nach Lichtenberg und zur Ölmühle Dörnthal nach Olberna. Auf unserer zweiten Fahrt im September besuchten wir das Nerchauer Brauhaus in Grimma, den Bio-Pilzhof Leipziger Land in Borna, den Biobauernhof Bohne in Stollsdorf und zuletzt die Bio-Gärtnerei Eva Rockmann in Leisnig.

Im Sommer haben wir dann die Eröffnung unseres Biomarktes in der Reicker Straße ausgiebig gefeiert und einer unserer Lieferanten ließ sich hierzu etwas ganz besonderes einfallen: Die Theaterimkerei führte das Stück Däumelinchen auf und sorgte so für beste Unterhaltung bei Groß und Klein.



Am Backtag

- Mehl sieben
- in einer kleinen Schüssel aus 150 ml Milch und 250 g Mehl mit der Hefe einen Vorteig bereiten und ca. 30 Minuten warm stellen
- den Vorteig in einer großen Schüssel mit den Zutaten – außer Sultaninen! - zu einem Teig verarbeiten
- gut kneten, zum Schluss die Sultaninen unterarbeiten
- den Teig bei Zimmertemperatur 2 h abgedeckt ruhen lassen
- Ofen vorheizen
- den Teig gut durchwirken und zwei Stollen formen (sonst backt er nicht durch), längs einschneiden
- ohne weiteres „Gehelassen“ ca. 1 h im vorgeheizten Ofen bei ca. 175 °C backen
- die Stollen auskühlen lassen
- buttern (mit flüssiger Butter bestreichen) und zuckern
- vor dem Anschneiden mindestens eine Woche kühl und trocken lagern, damit sich das Aroma entfaltet.

Guten Appetit!