

# NEWSLETTER

## VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

22.10.2018

### Regionaler Lieferant - Adoratio Schokoladenkunst



Die Temperaturen sinken, die Tage werden kürzer und endlich beginnt die neue Schokoladensaison! Neben vielen überregionalen Lieferanten kann man in der VG auch die liebevoll hergestellten und hübsch verpackten Produkte der Firma Adoratio kaufen. Oder aber man macht einen Ausflug und besucht die Schokoladenmanufaktur mit dem dazugehörigen Café im Schloss Thürmsdorf direkt am Malerweg, ungefähr eine Stunde Fußweg entfernt von der Festung Königsstein. Benannt ist die Firma nach der Bronzeplastik „Adoratio – Anbetung“ des norwegischen Bildhauers Stephan Sinding, von der eine Kopie, nicht sehr weit entfernt von der Schokoladenmanufaktur, im Schlosspark steht.

Seit 2009 stellen Susanne Engler und ihr Freund Moritz Hitzer in Thürmsdorf Schokolade her. Nachdem sie auf einer Messe einen Pralinenmacher kennengelernt hatten, konnte Engler diesen ein Jahr lang begleiten und sich so sehr viel Wissen und traditionelle Herstellungstechniken aneignen. Aber neben guten Handwerkskenntnissen gehören auch eine ordentliche Portion Kreativität und viele neue Ideen zum Konzept dieser erfolgreichen Bioschokoladenmanufaktur. Inspirationen für neue Schokoladenkreationen sammelt das Paar auf Reisen, aber auch MitarbeiterInnen und KundInnen machen oft Vorschläge. Und so findet man neben vielen Klassikern auch sehr außergewöhnliche Dinge im Sortiment: selbst Tomaten und Algen wurden schon mit Schokolade überzogen.



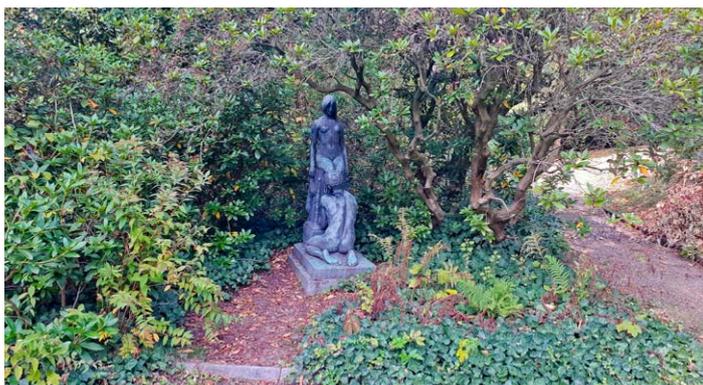
© Adoratio

Während die VG in den Anfangsjahren zu guten Startbedingungen bei Adoratio beitragen konnte, liefern Engler und Hitzer nach fast zehn Jahren Geschäftsbetrieb auch überregional und sogar ins Ausland. Sie beschäftigen sechs MitarbeiterInnen in Manufaktur und Café. Bei der Produktion ihrer Schokolade ist es für sie sehr wichtig, woher die Rohstoffe stammen. 90 Prozent des Kakaos kommen direkt aus einer biozertifizierten Kooperative in Peru. Wenn ein Direktimport nicht möglich ist, achten sie auf Fair-Trade-Produkte. Außerdem spielt bei Adoratio Nachhaltigkeit eine große Rolle. Die Firma ist im Besitz einer eigenen Solaranlage, mit deren Hilfe die Schokolade „von der Sonne geschmolzen“ wird. Bei gutem Wetter kann bis zu 100 Prozent des benötigten Stroms aus Sonnenenergie gewonnen werden, an wolkigen Tagen sind es zirka 70 Prozent. Regionale Rohstoffe und Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen sind ebenso wie kurze Transportwege ein wichtiges Thema bei Adoratio. Verpackungsmaterial wird nur von sächsischen Herstellern bezogen, die umweltfreundliche Materialien nutzen. Eine biozertifizierte Streuobstwiese, auf der für die Produktion von Apfelfringen und Most alte Sorten wie Goldparmäne und rote Sternrubinette wachsen, gehört zum Grundstück.

Aktuell gibt es bei Adoratio ungefähr 90 verschiedene Produkte zu kaufen. Von handgebrochener Schokolade über Tafelschokoladen, schokolierete Früchte und Trinkschokoladen ist alles dabei. Die schöne Verpackung vieler Produkte spiegelt die liebevolle Herstellung. Vieles davon haben wir natürlich in unseren VG-Filialen vorrätig.

Franziska Liebe

[www.adoratio-schokoladenkunst.de](http://www.adoratio-schokoladenkunst.de)



## Auslistung von Produkten der Logocos AG (Logona, Sante, Neobio, Fitne)

Liebe Mitglieder,

Anfang September wurde bekannt, dass L'Oréal die Logocos AG übernimmt, um so in den erfolgreichen Naturkosmetikmarkt einzusteigen. Logocos gehört zu den deutschen Pionieren der Naturkosmetik, die Marke wurde bereits 1978 gegründet. In Zukunft gehören die Produkte der Marken Logona, Sante, Heliotrop, Fitne und Neobio zum „Weltmarktführer im Kosmetikbereich“, wie sich L'Oréal auf seiner Internetseite selbst bezeichnet.

Der Vorstand der Logocos AG ist der Meinung, dass man durch den Verkauf der Firma in der Lage ist „den Herausforderungen des sich wandelnden Naturkosmetikmarktes selbstbewusst zu begegnen“<sup>1</sup>, so ein Sprecher. Und das Vorstandsmitglied Dirk Höfer erklärt: „40 Jahre, nachdem der Heilpraktiker Hans Hansel im Jahr 1978 den Grundstein der LOGOCOS AG gelegt hat, schlagen wir nun mit dem Eigentümerwechsel ein neues richtungweisendes Kapitel einer der größten Erfolgsgeschichten der Naturkosmetik auf.“<sup>2</sup>

Die Frage ist allerdings, was das für die Marken der Logocos AG in Zukunft bedeutet. Fast alle Produkte des Herstellers sind bisher entweder BDIH- oder Natrue-zertifiziert und beide Prüfsiegel garantieren, dass die zertifizierten Produkte tierversuchsfrei sind. Noch 2013 hatte sich die Logocos AG mit einer großen Kampagne aus China zurückgezogen, weil Tierversuche dort für die meisten Kosmetikprodukte obligatorisch sind. In Europa ist der Verkauf von Produkten, die an Tieren getestet wurden, zwar seit 2013 verboten. Wenn eine Firma allerdings für den chinesischen Markt produziert, wird sie weiter testen. (Auch Inhaltsstoffe, die unter das Chemikaliengesetz fallen, werden noch getestet.) Dies wird selbstverständlich auch von L'Oréal so gehandhabt.

L'Oréal ist übrigens zu 23% im Besitz von Nestlé, einer Firma, die ebenfalls wegen der Durchführung von Tierversuchen in der Kritik steht. Nestlé vertreibt Botoxprodukte, für

die es laut Ärzten gegen Tierversuche „noch keinen anerkannten tierfreien Test gibt“<sup>3</sup>. Somit trägt Nestlé nicht dazu bei, Tierversuche zu verringern.

Wir sind der Meinung, Naturkosmetik und Tierversuche lassen sich nicht vereinbaren und haben uns deshalb dazu entschlossen, alle Produkte der Logocos AG aus dem Sortiment zu nehmen und durch andere Naturkosmetikmarken zu ersetzen. Einem weltweit agierender Konzern wie L'Oréal geht es nur darum, die eigene Position „in einem Marktsegment [zu stärken], das zurzeit zu den stärksten Trends im Kosmetikmarkt zählt“<sup>4</sup>. Leider wird hier noch ein anderer Trend sichtbar: Große Konzerne wie Nestlé, Unilever u. a., die sich unserer Meinung nach bei der Herstellung ihrer Produkte nicht um Werte wie Umweltschutz oder Nachhaltigkeit kümmern und stattdessen immer wieder durch umstrittene Geschäftspraktiken auffallen, versuchen durch den Zukauf von kleinen Biofirmen ihr Image aufzubessern. Dies können wir nicht verhindern. Die Auslistung bestimmter Produkte stellt für uns aber eine Möglichkeit dar, uns bewusst für alternative Produkte zu entscheiden.

Darum bitte nicht wundern über Lücken in den Kosmetik-Regalen, die in den nächsten Wochen hier und da auftreten können – wir sind dabei, andere tolle Produkte zu listen, die, wenn alles gut geht, rechtzeitig vor Weihnachten in die Regale kommen!

Verfasst von Constanze Reichardt

1 - <https://www.presseportal.de/pm/129092/4023258>, abgerufen am 18.09.18.

2 - Ebd.

3 - <https://www.aerzte-gegen-tierversuche.de/de/neuigkeiten/2439-nestle-fuer-immenses-tierleid-verantwortlich>, abgerufen am 18.09.2018.

4 - <http://www.loreal.de/medien/pressemeldungen/2018/aug/logocos-group>, abgerufen am 18.09.2018.

## Appell an die Bundesregierung gegen weitere Fusionen auf dem Saatgutmarkt



Die wachsende Macht der Agrarkonzerne bedroht die Ernährung von uns allen. Deshalb fordert INKOTA die Bundesregierung auf, die Fusionskontrolle zu verschärfen. Das Appell mit dem Titel „Fusionswelle brechen – kein weiteres Bayer-Monsanto!“ an die Bundesregierung kann hier unterzeichnet werden:

<https://www.inkota.de/themen-kampagnen/welternahrung-landwirtschaft/grossfusionen/>

# FAIRNESS

➔ Anmelden nicht vergessen!

Ist der Partner jetzt auch Bio? Jemand neu im Haushalt? Nachwuchs bekommen? FAIRNESS > Anmelden nicht vergessen! Formulare gibt es in jedem Laden. Eine Anmeldung ist jederzeit möglich, einkaufen kann man sofort.

[www.vg-dresden.de/mitgliedschaft.html](http://www.vg-dresden.de/mitgliedschaft.html)

## Rezept - Möhrenbratlinge mit Buchweizen

### Zutaten für etwa 8 Bratlinge:

- 50 gr Buchweizen
- 100 gr Karotten
- ca. 50 gr Mehl
- ½ Zwiebel
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer
- Handvoll frische Kräuter
- Msp. Paprikapulver
- Öl zum Braten



### Zubereitung:

Zunächst den Buchweizen in der dreifachen Menge an Wasser (ohne Salz) ca. 8-10 Minuten garkochen. Dann die Karotten schälen und klein raspeln. Die Zwiebeln auch klein schneiden und glasig anschwitzen.

Der Buchweizen ist mittlerweile lauwarm geworden und kann mit den Karotten und den Zwiebeln vermischt werden. Mehl ebenfalls untermengen, alle Gewürze, Kräuter und den Senf mit verrühren. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Einen Testbratling anbraten und wenn dieser schmeckt, d. h. ausreichend mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt ist, alle fertig backen.

Quelle:

[bioland.de/im-fokus/rezept-blog/rezept-blog-detail/article/karottenbratlinge-mit-buchweizen.html](http://bioland.de/im-fokus/rezept-blog/rezept-blog-detail/article/karottenbratlinge-mit-buchweizen.html)

