



13. APRIL 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

INHALT

- 1 Einladung zur Zukunftswerkstatt 2022
- 2 Lasst grüne Vielfalt wachsen!
- 3 Steigende Preise für Bio: „Zeichnet sich seit Jahren ab“
- 4 Rezeptidee: Gurke einmal anders
- 5 Von Ei bis Henne
- 6 Rezeptidee: Kleine OsterleckerEi
- 7 Ökologischer Dünger: floraPell
- 8 Veranstaltungstipps

EINLADUNG ZUR ZUKUNFTSWERKSTATT 2022

GEMEINSAM DIE ZUKUNFT DER VG GESTALTEN - SEID DABEI!

Liebe Mitglieder der VG Dresden,

es gibt Vieles, was uns derzeit bewegt. Themen wie anhaltender Klimawandel, fortschreitendes Artensterben, steigende Energiekosten, Corona und die damit verbundenen innergesellschaftlichen Spannungen beunruhigen die Menschen weltweit. Uns stellt sich die Frage, welche positiven Strategien es bei diesen schwerwiegenden Themen für jede:n einzelne:n von Euch und die VG Dresden geben kann. Wie wirken sich die aktuellen Trends auf die VG Dresden aus? Haben wir noch „das besondere Etwas“ unserer Unternehmensgeschichte? Was wünscht ihr Euch als Mitglieder für die Zukunft der VG Dresden und was benötigen wir, um gemeinsam den neuen Anforderungen erfolgreich zu entsprechen?

Auf diese und weitere Fragen wollen wir gemeinsam mit Euch Antworten finden. Daher seid ihr, die **Mitglieder der VG**, herzlich eingeladen, an der Zukunftswerkstatt 2022 teilzunehmen!

Diese findet am **Samstag, den 14.05.2022, 10 - 16 Uhr in der Freien Alternativschule, Stauffenbergallee 4a in 01099 Dresden** statt. Für das leibliche Wohl sowie ausreichend Pausen wird gesorgt sein. Die Veranstaltung ist für die Teilnehmer:innen kostenlos.

Es gibt keine Betreuungsmöglichkeit für Kinder.

Anmeldung: Die Teilnehmer:innenzahl ist bedingt durch die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten auf 60 Personen begrenzt. Die Vergabe der Plätze erfolgt in der Reihenfolge der eingehenden Anmeldungen. Sendet uns Eure **verbindliche Anmeldung bis zum 05.05.2022** an zukunftsworkstatt2022@vg-dresden.de. Alle Teilnehmenden erhalten von uns per E-Mail eine Bestätigung mit weiteren Informationen zur Veranstaltung. Sollten bereits alle Plätze vergeben sein, senden wir per E-Mail eine Absage. Eine aktive Mitgliedschaft bei der VG Dresden ist Teilnahmevoraussetzung.

Bitte beachten: Die Durchführung der Veranstaltung wird unter Beachtung der zu diesem Zeitpunkt geltenden Infektionsschutz-Regelungen stattfinden. Wir werden dazu zeitnah noch einmal auf unserer Webseite informieren.

Wir sind gespannt auf den konstruktiven Meinungsaustausch!

Herzliche Grüße,
Aufsichtsrat und
Vorstand der VG Dresden



LASST GRÜNE VIelfALT WACHSEN!

MIT ALTEN KULTURSORTEN UND REGIONALEN RARITÄTEN

Pünktlich zum Beginn des Gartenjahres findet ihr im Naturwarenladen in der Jahnstraße sowie allen größeren Biomärkten der VG wieder ein vielfältiges Saatgut-Sortiment für Gemüse, Kräuter und Blumen sowie Steckzwiebeln und Knoblauch. Woher dieses Saat- und Pflanzgut eigentlich stammt und worauf es dabei noch ankommt, stellen wir Euch hier kurz vor.

UNSERE LIEFERANTEN

Unser Saat- und Pflanzgut beziehen wir von zertifizierten Bio-Betrieben aus Deutschland und der Region: Als unser überregionaler Anbieter kann die Bingenheimer Saatgut AG auf eine langjährige Geschichte zurückblicken und verfügt über einen reichen Erfahrungsschatz. Der Demeter-Betrieb erfüllt höchste Standards im Ökolandbau für Sämereien aus biologischer Züchtung.

Die Johannishöhe in Tharandt baut in ihrer ca. 4000m² großen Gärtnerei über 200 verschiedene Kulturpflanzen an und setzt dabei besonders auf ‚alte‘ Sorten.

Die Saatguterhaltung & Jungpflanzen Albrecht Vettters befindet sich ebenfalls in der Nähe von Dresden, in Dürröhrsdorf-Dittersbach. Auch hier wird ein eigenes Saatgutsortiment angeboten, das ‚alte‘ und ausgewählte Kulturpflanzen beinhaltet.

AUCH BEI SAATGUT: NATÜRLICH MEHRWEG

Unsere Lieferant:innen setzen sich über Anbau, Vermehrung und Vertrieb für den Erhalt samenfester und ‚alter‘ Kultursorten ein und sind teils auch

Mitglieder im Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN).

Das hat gute Gründe: Die aus samenfestem Saatgut gezogenen Pflanzen behalten ihre Eigenschaften über Generationen bei, so dass von bzw. mit ihnen immer wieder neues Saatgut gewonnen werden kann. Damit ist

samenfestes Saatgut im besten Sinne ein ‚Mehrwegprodukt‘, das nicht nur zur ökonomischen Unabhängigkeit der Anbaubetriebe, sondern ebenso zu Ernährungssicherheit, genetischer Vielfalt und

Biodiversität beiträgt. Unsere Lieferant:innen bieten weder gentechnisch verändertes Saat- oder Pflanzgut noch Hybrid-Sorten an.

VERWURZELT IN DER REGION: KULTURSORTEN AUS DRESDEN UND UMGEBUNG

Beide Regional-Lieferant:innen machen sich auch für Kultursorten aus unserer Gegend stark:

Wie wir im VG-Newsletter Mai 2021 berichteten, sind die Johannishöhe und die Saatguterhaltung & Jungpflanzen Albrecht Vettters neben der SoLaWi DeinHof am Projekt „Mehr Vielfalt und Regionalität beim Bio-Frischgemüse im Großraum Dresden durch Rekultivierung traditioneller Gemüsesorten“

beteiligt. Auch Mitarbeitende der VG Dresden nehmen an der Projektbetreuung teil. Die Koordination liegt bei der gemeinnützigen Gesellschaft ProSpecieRara gemeinsam mit dem Ökolandbau Museum Schloss Heynitz.

Das Ziel des Projektes: Alte regionale Gemüsesorten sollen wieder angebaut, vermehrt und vermarktet werden.

In unseren Biomärkten erhaltet ihr eine Auswahl dieser regionalen Sorten, wie z.B. die Zwiebelsorte „Dresdner Platttrunde“, nicht nur als Gemüse, sondern auch als Saatgut - so könnt ihr selbst dazu beitragen, alte Kultursorten aus unserer Region zu erhalten!

**Aber egal, für welches Saatgut ihr Euch entscheidet:
Wir wünschen Euch viel Spass im Garten, auf Terrasse oder Balkon!**

Das Team aus dem Naturwarenladen



STEIGENDE PREISE FÜR BIO: „ZEICHNET SICH SEIT JAHREN AB“

ÜBER DIE PREISANPASSUNGEN IN DER VG DRESDEN UND DER BIO-BRANCHE

Was für viele Felder in Wirtschaft und Handel bereits deutlich sichtbar geworden ist, zeigt sich auch bei uns und unseren Lieferant:innen und Handelspartner:innen: Wir erleben derzeit umfassende Preiserhöhungen in allen Bereichen.

Wir haben uns darüber mit **Jan Schürmann** von **Naturkost Erfurt (NKE)**, unserem wichtigsten Großhandelspartner, unterhalten. Es ging in unserem Gespräch zunächst um die Entwicklungen in den letzten Wochen. Was Schürmann dabei jedoch besonders betonte: Die aktuelle Verteuerung von (Bio-)Lebensmitteln und Naturwaren sei keineswegs nur als Folge des Angriffskrieges in der Ukraine und der ansteigenden Öl- und Gaspreise zu verstehen. Vielmehr zeichneten sich bereits seit Jahren, seit dem Beginn der Corona-Pandemie, diverse Probleme ab, die zu den jetzigen Kostensteigerungen maßgeblich beitragen.

STEIGENDE PREISE FÜR PRODUKTION, TRANSPORT, LOGISTIK

Eine wichtige Rolle spielten fehlende Transportkapazitäten und Lieferketten im In- und Ausland, die an sich die Verzögerung, Verknappung und

Verteuerung von Transporten aller Artikel, auch Bio-Waren, bedingten. Dabei ginge es nicht nur um einen Mangel an Fahrzeugen, sondern ebenso auch um den Mangel an Fahrer:innen. Zudem haben sich die Lieferkosten durch die gestiegenen Benzin- und Dieselpreise noch drastischer erhöht - auch dies eine Folge der Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen, die für die Bio-Branche leider ebenso zutreffen. Durch die steigenden Energiepreise für Gas und Strom kommen außerdem noch einmal zusätzliche Kosten auf allen Ebenen von Erzeugung, Verarbeitung bis hin zu Transport, Logistik und Vertrieb hinzu: Egal ob Landwirte, verarbeitende Betriebe, Großhändler oder Händler - alle müssen nun deutlich mehr zahlen.

Als ein brisantes Beispiel nennt Schürmann dabei Betriebe im Kühl- und Tiefkühlbereich, die natürlicherweise stark von Stromenergie abhängig sind: Gerade hier machen sich die erhöhten Energiepreise nun schmerzhaft bemerkbar.

VERPACKUNG: TEURER ROHSTOFF

Doch auch die Verpackung von Waren sei ein wichtiger Faktor in Sachen Preis: Gängige Materialien wie Pappe oder Folie seien bereits seit Mitte 2021 wesentlich teurer geworden, was sowohl an deren Verknappung als auch an der hohen Nachfrage liege. Das mache auch der veränderte Umgang mit Pappverpackungen bei NKE deutlich: Während die Erfurter noch vor drei Jahren die Abholung von benutzter Pappe bezahlen mussten, sei diese nun

zum teuren Rohstoff avanciert, für den man Geld erhalte.

HÖHERE KOSTEN FÜR ALLE

Als Folge all dieser Verteuerungen bestehe laut Schürmann die Schwierigkeit für Bio-Betriebe und Händler oft genug schon darin, überhaupt noch wirtschaftlich zu arbeiten. Das gelte nicht nur für kleine Bioläden um die Ecke sondern ebenso für große Bio-Filialisten.

Das Ergebnis: Die insgesamt höheren Preise müssen letztlich auch bei den Kund:innen ankommen, wenn weiterhin ein zukunftsfähiges, faires und ökologisches Wirtschaften gewährleistet werden solle.

DIE PREISANPASSUNGEN IN DER VG

Dies gilt ebenso für die Biomärkte der VG - denn zusätzlich zu den Preisanpassungen auf Seiten unserer Hersteller:innen und Lieferant:innen sind auch wir von gestiegenen Kosten für Personal, Energie und Material betroffen.

Wir setzen deshalb ab April diesen Jahres eine Reformierung der VG-Preise um.

Für die **Nicht-Mitgliederpreise** bedeutet dies: Wir verabschieden uns von den unverbindlichen Preisempfehlungen und setzen stattdessen wie andere Bio-Anbieter auf handelsübliche Aufschläge. Im Bereich der **Mitgliederpreise** wird die Erhöhung vergleichsweise gering ausfallen: Hier setzen wir eine durchschnittlich 2-3%-ige Erhöhung des Aufschlages auf den Einkaufspreis um.



Wir nehmen diese Anpassungen durchaus bewusst und umsichtig vor. Nach wie vor wollen wir möglichst vielen Menschen in Dresden und Umgebung den Kauf von Bio-Produkten ermöglichen. Zugleich sollen und müssen unsere Preise jedoch auch allen Beteiligten ein faires, umweltgerechtes und zukunftsfähiges Wirtschaften ermöglichen - unseren Produzent:innen, Lieferant:innen und unseren eigenen Mitarbeitenden.

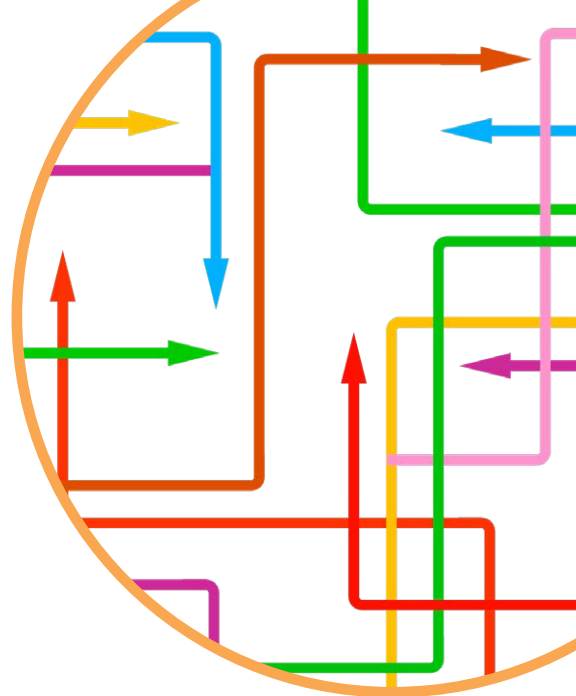
Auch deshalb werden die Aufschläge für die einzelnen Warengruppen unterschiedlich hoch ausfallen: Alle Grundnahrungsmittel werden in unseren Biomärkten sehr niedrige Aufschläge erhalten, modische Textilien hingegen werden sich stärker verteuern.

WEGE IN DIE ZUKUNFT: WIR BRAUCHEN VOR ALLEM EINE KLEINTEILIGE LOGISTIK

Klar ist dabei jedoch ebenso: Preisanpassungen allein können nur eine kurzfristige Lösung in der

jetzigen Situation sein. Auch darüber haben wir uns mit Jan Schürmann unterhalten. Er sieht unterschiedliche Entwicklungsmöglichkeiten, die angesichts der steigenden Preise für Energie und fossile Brennstoffe stärker in den Fokus rücken sollten - auch in der Bio-Branche. Zum einen sei da der **Umstieg auf andere Transportmittel und Energiestoffe**: Laster könnten zumindest langfristig auf Gas oder Strom umgestellt werden; und auch wenn der große Umstieg auf die Schiene bisher noch an der Feinlogistik gescheitert sei, solle auch die Bahn als Alternative zum Transport auf Autobahnen und Co. in den Blick gefasst werden.

Besonders betont Schürmann jedoch die Entwicklung einer **kleinteiligen Logistik**. Diese sei nicht nur resilienter gegenüber Krisen, auch lange Transportwege ließen sich dadurch in erheblichem Maße einsparen. Der weitere Ausbau dezentraler und auch regionaler Lieferketten sei daher unerlässlich.



Ob auch weniger Konsum tierischer Produkte dazu beitragen könne, mit den vorhandenen Nahrungsmitteln effizienter und damit auch kostensparend umzugehen? Für Schürmann nicht der wichtigste, aber ebenfalls ein wirkungsvoller Lösungsansatz, der mitgedacht werden sollte.

Autorin: Michaela Beck

REZEPTIDEE: GURKE EINMAL ANDERS



SCHARFER GURKEN-KARTOFFELSALAT

Die ersten regionalen Gurken sind bei uns eingetroffen - was gäbe es da besseres als einen Gurkensalat, um das zu feiern? Wir kombinieren die Gurken etwas anders mit einem scharfen Dressing mit Sambal Oelek und Sesamöl. Gemischt mit Kartoffeln macht der Salat beim Osterbrunch nicht nur optisch was her sondern auch satt ;-)

[Zum Rezept ...](#)

VON EI BIS HENNE

HÜHNERHALTUNG IN KREISLAUFWIRTSCHAFT: STADTGUT GÖRLITZ

Das **Stadtgut Görlitz** liegt am Fuße des Görlitzer Hausbergs – der Landeskronen. Der fruchtbare Lößboden dort wird seit vielen Jahrhunderten landwirtschaftlich genutzt. In den zum Neißetal hin sanft abfallenden Hügeln liegt, umgeben von Obstplantagen und Feldern, die Hühnerfarm. Sie ist neben dem Obst- und Ackerbau die dritte Säule des zertifizierten **Bioland**-Betriebes. Neben dem Boden- und Artenschutz ist die konsequente Umsetzung des in sich geschlossenen **Kreislaufprinzips** grundlegend für die tägliche Arbeit auf dem Stadtgut. Dabei bedingen und ermöglichen alle drei Betriebsteile einander: Der Feldbau liefert das Futter für die Hühner, das Altholz aus dem Obstbau hält als Hackschnitzel die Füße der Hennen und Bruderhähne trocken. Deren genutzte Einstreu wiederum düngt die Obstbäume und Äcker auf dem Hof.

JUNGHENNEN UND BRUDERHÄHNE

Das Gesamtkonzept des Stadtguts umfasst **fast das ganze Hühnerleben**: Die Küken erreichen den Hof direkt nach dem Schlüpfen und befinden sich damit ab diesem Zeitpunkt auf dem Hof. Hier lernen sie ihre Herde und den Stall kennen. Dort ist es kuschlig warm und es gibt Futterangebote und Tränken, die auf die Küken abgestimmt sind. In dieser Umgebung wachsen die jungen Hennen und ihre Bruderhähne die ersten Wochen gemeinsam auf.

Die **Jungtieraufzucht** hat das Stadtgut nach langer Vorarbeit seit 2016 in der eigenen Hand. Das erspart den Hühnern einen Umzug im Jugendalter und minimiert so auch Stress und das Risiko von Erkrankungen für die Tiere. Zudem ist so sichergestellt, dass die Hennen und Hähne vom ersten Tag an die richtige Pflege und das hofeigene Futter bekommen.

DAS FUTTER - NATÜRLICH SELBSTGEMACHT!

Wie auch die Aufzucht der Hühner will das Stadtgut die **Futterproduktion** nicht anderen überlassen. Mittlerweile werden um die 75 % des Futters selbst auf dem Hof produziert. Damit ist das Stadtgut Görlitz eindeutig Vorreiter unter den Legehennenbetrieben im Biobereich.

Für das Futter der Hühner wird eine bunte Mischung aus Mais, Weizen, Triticale, Gerste, Hafer, Sonnenblumen und Leguminosen angebaut. Die Sonnenblumenkerne sind gleich zweifach schmackhaft: Das Öl geht in die Futtermischung und die „Presskuchen“ - also das, was nach dem Pressen von den Kernen übrigbleibt, - sind ein proteinreicher Energiesnack. Der kleinere verbleibende Teil an Futter wird zugekauft. Dieses zugekaufte Futter muss laut der neuen EU-Öko-Verordnung seit diesem Jahr ebenfalls aus biologischem Anbau stammen. Das birgt momentan noch große Herausforderungen, denen man sich hier aber gerne stellt, da dieser Schritt als absolut richtig und zukunftsweisend gesehen wird.

STALLDUFT UND FRISCHLUFT

Ein **Rückzugsort** und zugleich viel Platz zum Rennen, Scharren und Picken – beides ist unabdingbar für ein gutes Hühnerleben. Bis zu 3000 Legehennen und 30 Hähne bewohnen auf dem Stadtgut gemeinsam einen Stall mit Nestern, Futterangebot und Tränken. Daran schließen sich der geräumige Wintergarten und der Grünauslauf an. Diese Fläche ist so groß wie 2 Fußballfelder! Dort sind die Hennen täglich in ihren

festen Gruppen, die sich jeweils um einen Hahn bilden, unterwegs.

Zuletzt wurde das Augenmerk verstärkt auf die attraktive Gestaltung der **Außenbereiche** gelegt. Dazu wurden verschiedene Hecken angepflanzt. Als ursprüngliche Waldrandbewohner lieben Hühner das Dickicht: Dort sind sie sicher vor Greifvögeln, direkter Sonne und Wind. Im Schutz von Bäumen, Sträuchern und Sonnenblumen wagen sie sich auch in die entlegeneren Winkel des Geländes und nutzen ihren Grünauslauf vollumfänglich. Die Neuanpflanzungen dienen aber nicht nur den Hühnern als Unterschlupf, sondern auch vielen Insekten. Damit werden die Auslaufflächen wiederum attraktiv für Vögel – es entsteht ein neuer Mikrokosmos direkt vor der Stalltür!

LEGEHENNE - UND DANN?

Gesunde, gut gepflegte und genährte Tiere sind das Wichtigste. Nur so wird den Hennen eine **lange Legedauer** bei bester Gesundheit ermöglicht. Und auch die Althennen

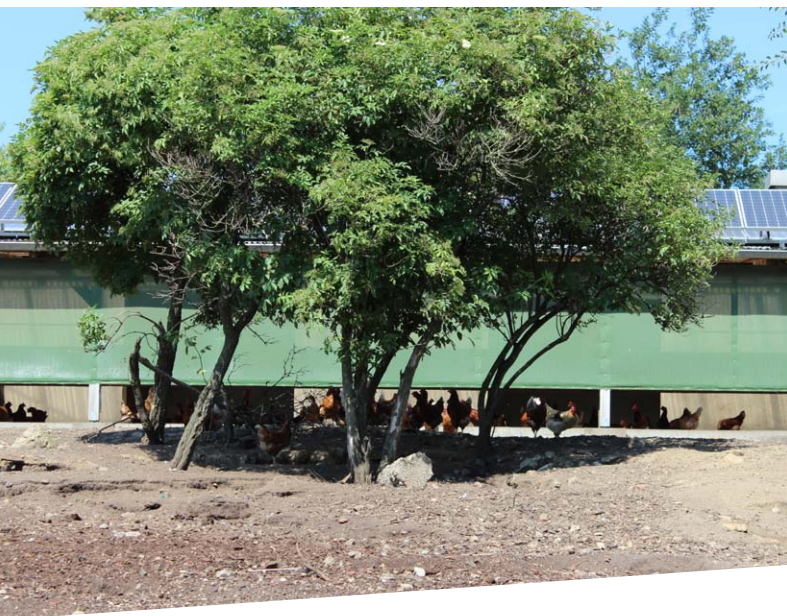


sind ein elementarer Baustein im Bestreben, die Kreisläufe auf dem Hof zu schließen. Die **Althennen** liefern in der Hofküche von **Gut Krauscha**, dem langjährigen Vermarktungs- und Verarbeitungspartner des Stadtguts in der Region, die Grundlage für Fonds und Suppen bis hin zu Frikassee und Coq au Vin. Alle Produkte werden dort von Hand eingekocht, gewürzt und abgefüllt.

Aktuell arbeitet das Stadtgut Görlitz mit dem Gut Krauscha an der Verarbeitung und Vermarktung der Bruderhähne. Auch dieser Zweig soll künftig in den Betriebskreislauf integriert werden, so dass weiterhin der vor 30 Jahren begonnene Weg weiter gegangen werden kann: Hin zu einer konsequenten, in sich geschlossenen Bio-Landwirtschaft.

So wird man auf dem Stadtgut Mensch, Tier und Boden gerecht und stellt zugleich eine unabhängige sowie widerstandsfähige Nahrungsmittelerzeugung sicher.

Autorin:
Claudia Ehrig (Stadtgut Görlitz)



REZEPTIDEE: KLEINE OSTERLECKEREI



SCHOKO-ERDNUSS EIER

Für alle, die für das kommende Wochenende noch leckere Alternativen zu Osterbrot und Osterkuchen suchen: Wie wäre es mit einer einfachen Rezept-Idee für diese kleinen Schoko-Erdnussbutter LeckerEien? Zu Kakao und Erdnussbutter fügen wir nur Haferflocken, Kokosfett und die natürliche Süße von Datteln hinzu und sind damit fast schon fertig.

[Zum Rezept ...](#)

FLORAPPELL

DER NEUE BIO-DÜNGER AUS DEM SÜDEN BRANDENBURGS

VON TIERISCHEN LANDSCHAFTSPFLEGERN UND ROHSTOFFEN

Eine Herde an Heidschnucken, Rhönschafen und anderen Landschaftsrassen: Das sind die ‚Pflegekräfte‘, die unter der Leitung von Forstwirt und Landschaftspfleger Frank Ringling Streuobstwiesen und weitere Biotope im Dresdner Umland in ihrer ursprünglichen Landschaftsform erhalten. Als Teil eines Pflegekonzeptes, das Ringling 2012 mit der [Grünen Liga Dresden e.V.](#) entwickelte, halten die Schafe die Wiesen offen und erhalten so deren Artenvielfalt. Die Tiere sind jedoch auch in anderer Hinsicht von Bedeutung: Wie andere Schafe aus unserer Region liefern sie mit ihrer Wolle den Rohstoff für Biodünger.

VOM ABFALLPRODUKT ZUM ÖKO- DÜNGER

Schafwolle fällt jeden Sommer nach der Schur an. Die Verarbeitung zu Wollprodukten in Deutschland ist jedoch selten lukrativ und die Entsorgung der Wolle oft mit Zusatzkosten für die Schäfer verbunden. Die Firma **floraPell Düngeprodukte GmbH** aus Lauchhammer in Brandenburg suchte nach neuen Verwendungen für diesen Rohstoff. In Zusammenarbeit mit dem IASP, der Humboldt-Universität und der BTU Cottbus-Senftenberg, unterstützt mit Forschungsmitteln des Bundes und des Landes Brandenburg, entstand ein ökologischer Langzeitdünger, der zugleich düngt und Humusbildung sowie Wasserspeicherung im Boden fördert. Durch diese Verarbeitung der Wolle haben die Schäfer eine neue Einkommensquelle. Zugleich werden die Eigenschaften der Schafwolle auf eine

ressourcenschonende Weise genutzt, um hochwertiges Gemüse, gesunde Pflanzen und Obst zu erzeugen. Die Pellets bestehen zu 100% aus natürlichen Rohstoffen und enthalten keinerlei Zusätze oder Bindemittel.

VOM SCHAF ZU BODEN UND PFLANZE: BIODÜNGER MIT LANGZEITEFFEKT

Der Düngeeffekt von floraPell basiert auf dem Abbauprozess des Keratins durch Mikroorganismen im Boden. Keratin ist der Hauptbestandteil aller tierischen und menschlichen Horn- und Haarsubstanzen. Diese Verbindung ist reich an Stickstoff, Kalium und Schwefel, aber auch anderen wichtigen Pflanzennährstoffen. Der kontinuierliche Abbau des Keratins bringt mehrere Vorteile: Zum einen ist in Abhängigkeit von Feuchtigkeit und Temperatur eine dauerhafte Freigabe von Nährstoffen über einen Zeitraum von bis zum 10 Monaten gewährleistet - das spart Zeit und Ressourcen. Zum anderen ist ein „Verbrennen“ der Pflanzen - wie z.B. bei Mineraldüngern - nicht möglich. Dadurch ist floraPell einfach und sicher zu nutzen. Mehr zur Handhabung könnt ihr [hier nachlesen](#).

floraPell ist in den VG Biomärkten in verschiedenen Größen und Formaten erhältlich. Es kann auch über die floraPell Düngeprodukte GmbH bezogen werden. Einzelheiten und weitere Informationen sowie den floraPell-Shop findet Ihr auf: www.florapell.shop

Wir wünschen euch frohes Gärtnern!

Autor:innen:
Björn Lanzke (floraPell) / Michaela Beck



VERANSTALTUNGSTIPPS

VG REGIONAL-BUSFAHRT - FRÜHJAHR 2022

SONNTAG, 15.05.22, 09:00 UHR

Auch in diesem Jahr wird es wieder eine VG Busfahrt zu unseren regionalen Bio-Lieferant:innen geben!

Unsere Ziele werden diesmal sein: die **Biobäckerei Spiegelhauer, Obstbau Zimmermann** und der **Landobsthof Reichelt**.

Weitere Details werden noch folgen.



BUSFAHRT

zu unseren regionalen Lieferanten



GENTECHNIK UND PATENTE - AGRARPOLITISCHE FORTBILDUNGSREIHE DER ABL

DONNERSTAG, 14.04.22, 19:00 UHR



Mittels neuer Gentechnik-Verfahren sollen in relativ kurzer Zeit Pflanzen entwickelt werden können, die an die Herausforderungen in Zeiten des Klimawandels angepasst sind. Diese Veranstaltung wirft einen kritischen Blick auf dieses Versprechen, betrachtet biologische sowie genetische Faktoren, und zeigt die Folgen für Bäuer:innen und Gesellschaft auf. Die Veranstaltung findet online (Zoom) statt. Die Teilnahme ist kostenlos. [Zur Veranstaltung geht es hier.](#)

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN - ÖFFENTLICHES TREFFEN

DIENSTAG, 26.04.22, 17:00-18:00 UHR

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. Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen.

Derzeit finden die Treffen online (Zoom) statt. [Direkten Zugang zum Online-Treffen gibt es hier.](#)



TOXIC BUSINESS - ONLINE-FILMVORFÜHRUNG MIT GESPRÄCH

DIENSTAG, 26.04.22, 19:00-21:00 UHR

Internationale Chemiekonzerne verkaufen in Kenia giftige Agrarpestizide, die in Europa teilweise seit Langem verboten sind. Der 2021 fertiggestellte, knapp 60-minütige Film „Toxic Business“ setzt sich damit auseinander. Nach der Filmvorführung könnt ihr mit der Regisseurin Katja Becker ins Gespräch kommen. Die Veranstaltung ist Teil der Reihe [„Giftige Pestizide - ein globales Geschäft aus Kosten von Mensch und Umwelt“](#). Die Veranstaltung findet online über Zoom statt; [zur Veranstaltung geht es hier](#). Die Teilnahme ist kostenlos, [Hier bitte anmelden](#).

SAATGUT: VOM KONZERN ZURÜCK IN BÄUERLICHE HÄNDE - AGRARPOLITISCHE FORTBILDUNGSREIHE

DONNERSTAG, 28.04.2022, 19:00 UHR

Das Recht auf den Nachbau des verwendeten Saatguts und die Zucht von Kultursorten, die an den eigenen Betrieb angepasst sind – das sind Grundlagen der landwirtschaftlichen Arbeit, doch leider keine Selbstverständlichkeit. Diese Veranstaltung will den rechtlichen Rahmen abstecken, berichten und zeigen, wie wir zurück zu Vielfalt und Selbstbestimmtheit kommen. Die Veranstaltung findet online (Zoom) statt. Die Teilnahme ist kostenlos. [Zur Veranstaltung geht es hier.](#)

NATUR VOR ORT: VOGELSTIMMEN ERKENNEN

FREITAG, 29.04.22, 17:00-19:30 UHR

Eltern und Kinder sind bei dieser geführten Exkursion eingeladen, die Garten- und Waldvögel in und um Tharandt zu erkennen: am Gesang und auch durch das Fernglas. **Bitte beachten:** Bei Regen findet diese Exkursion eine Woche später statt!

Exkursionsleiterin: Jana Zschille, Diplom-Biologin

Anmeldung bitte möglichst frühzeitig per Email an: info@johannishoehe.de