



24. JUNI 2022

NEWSLETTER

VG VERBRAUCHERGEMEINSCHAFT

Liebe Mitglieder, liebe Kund:innen der VG,

wir sind auf schnellen Schritten unterwegs in Richtung Sommer!

Nachdem bereits regionale Gurken, Tomaten und weiteres Gemüse eingetroffen sind, ist nun auch die Beerensaison bei unseren regionalen Lieferant:innen in vollem Gange.

Für uns Grund genug, bei einem dieser regionalen Lieferant:innen vorbeizuschauen. Wir haben Stephan Kaiser vom Obsthof Beerenbunt in Helbigsdorf besucht und mit ihm über seinen Hof, seine Geschichte, und vor allem den Bio-Beerenanbau gesprochen. Was er uns dabei erzählt hat, könnt ihr in diesem Newsletter nachlesen.

Neuigkeiten gibt es auch im Bereich vegane Drinks: Die brandenburgische Manufaktur Havelmi hat sich mit kornwerk zusammengetan. Das Ergebnis: Noch mehr frische Haferdrinks in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen. Von Swenja Rosenwinkel (Havelmi & kornwerk) erfahrt ihr mehr über die Herstellung und die Besonderheiten der brandenburgischen Pflanzendrinks.

Nicht zuletzt gibt es Neues auf der Jahnstr. 5a: An insgesamt drei Tagen, vom 20.- 22. Juni 2022, haben wir unseren ältesten Biomarkt in Dresden umgebaut und können euch nun eine neue VG Mitte vorstellen!

Die sicher größte Veränderung war die Reintegration des Backshops in den Naturkostladen. Aber noch mehr hat sich getan: Ein neues Kühlgerät wurde eingeweiht und künftig könnt ihr euch an zusätzlichen neuen Brotregalen auch Backwaren selbst entnehmen. Die VG Mitte soll aber auch weiterhin ein gemeinschaftlicher Treffpunkt für uns alle bleiben. Deshalb gibt es nun am Fenster zum Hof (wieder) eine gemütliche Mini-Sitzecke zum Schwatzen und Zusammenkommen - und natürlich könnt ihr zum Kaffeetrinken auch weiterhin im Bistro Platz nehmen! Wir freuen uns darauf, euch schon bald hier oder anderswo in der VG Mitte zu sehen!

Eure Verbrauchergemeinschaft Dresden

INHALT

- 2 Selbstbedienung in der VG
- 3 Besondere Früchtchen - Bio Beeren vom Obsthof Beerenbunt
- 4 Sommerliche Angebote aus unseren Biomärkten
- 5 Havelmi & kornwerk - Frische Drinks aus ursprünglichem Hafer
- 6 Veranstaltungstipps



SELBSTBEDIENUNG IN DER VG

VON KÄSETHEKEN UND BROTRÉGALEN

Seit einigen Wochen zielt unser Biomarkt auf der Fritz-Reuter-Str. ein neues unübersehbares Inventar: Anstelle unserer altersschwachen Käsetheke steht nun ein offenes, reich befülltes Kühlregal. Der Großteil unseres Käsesortiments, das bisher noch hinter Glas gelagert wurde, ist damit immer einfach und vor allem ohne Wartezeit greifbar; auch kurzfristiges Um-Entscheiden ist mit einem Handgriff erledigt. Wir freuen uns deshalb, dass die neue Käsetheke bereits viele Anhänger:innen gefunden hat.

Die Anschaffung dieses neuen Inventars warf jedoch auch die Frage auf, ob sich durch die Einführung von mehr Selbstbedienung nicht der Charakter des Biomarktes Fritz-Reuter-Str. ändert.

Auch im umgebauten Biomarkt Mitte auf der Jahnstr. sind mit dem Brotregal und der Käsetheke einige Selbstbedienungsbereiche hinzugekommen; ebenso werden wir im geplanten Biomarkt auf der Friedensstraße auf diese Elemente setzen. Deshalb möchten wir die Frage nach Selbstbedienung in den Märkten der VG hier noch einmal aufgreifen.

BEI FRAGEN ZU KÄSE, BROT UND CO: WIR SIND DA

Uns liegt natürlich besonders am Herzen, euch vor Ort in allen unseren Märkten mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Denn wir wissen: Käse ist nicht gleich Käse, und jedes Brot ist anders. Unsere Mitarbeitenden bilden sich regelmäßig in Warenseminaren weiter und möchten das über Jahre angehäufte Wissen sehr gerne mit euch teilen: Welcher Käse ist für Schwangere geeignet? Wie stelle ich die Käseplatte für



meine Geburtstagsfeier am besten zusammen? Ist das Dinkelschrotbrot eher trockener als das Roggenschrotbrot? Welche Getreidesorten sind bei Zöliakie zu empfehlen?

All diese Fragen beantworten wir euch gerne auch weiterhin - und mit unseren neuen SB-Regalen lieber noch ausführlicher. Denn: Ab jetzt können wir Beratungsgespräche mit euch führen, ohne das dadurch andere, eilige Käse- und Brothungrige warten müssen. Zudem bringt ein Selbstbedienungsregal unseren Mitarbeiter:innen die Möglichkeit, bestimmte Arbeitsabläufe, wie z.B. das Tragen schwerer Kisten, nicht für die Herausgabe eines Käsestücks oder Brötchens unterbrechen zu müssen. Das erleichtert unseren Mitarbeitenden die Arbeit, schafft aber auch mehr Zeit für die Beratung zu Käse, Brot und Co.

MITMACHEN ERLAUBT

Nicht zuletzt ist die Nutzung von SB-Elementen auch ein wenig ein Zurück zu den Wurzeln der Verbrauchergemeinschaft.

Bei uns ist Mitmachen und Mitreden schon immer für alle ausdrücklich erlaubt.

Wir möchten euch deshalb gerne auch weiterhin auf unserem gemeinsamen Weg mitnehmen und freuen uns auf eure Fragen und Rückmeldungen - schreibt uns gerne eine Email an info@vg-dresden.de oder sprecht uns im Laden an!

Autorin: Michaela Beck



BESONDERE FRÜCHTCHEN

BIO BEEREN VOM OBSTHOF BEERENBUNT

Circa 20 km westlich von Dresden liegt der Biohof von Stephan Kaiser, der bereits seit 2010 zu den regionalen Beerenlieferant:innen der VG Dresden gehört. Hier, in Helbigsdorf, baut Stephan Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren und weiteres Beerenobst in Bio-Qualität an.

Nachdem er den Hof 2007 kaufte, pflanzte er 2009 die ersten Kulturen im Nebenerwerb an und fuhr bald auch die ersten Lieferungen aus - damals noch ganz einfach mit dem eigenen Auto. Die Entscheidung, Beeren im Biobetrieb anzubauen, war für Stephan folgerichtig: Nach einem erfolgreichen Gartenbau-Studium und anschließender Beratertätigkeit im konventionellen Beerenanbau setzte er seinen lange gehegten Wunsch eines eigenen ökologischen Betriebes in die Tat um und nutzte dabei das erworbene Know-How aus seiner vorherigen Arbeit. Vieles musste er dennoch neu lernen und ausprobieren: Nur wenige Produzent:innen bauten damals Beeren in ökologischer Weise an und es existierten kaum Erfahrungswerte, auf die man als Erzeuger zurückgreifen konnte. 2011 machte Stephan den Beerenanbau zum Haupterwerb, im gleichen Jahr wurde sein Hof zum Bioland-Betrieb. Seitdem ist der Obsthof Beerenbunt auf eine

beachtliche Größe angewachsen: Heute werden hier auf rund 8 Hektar 50-60 Tonnen Beeren pro Jahr erzeugt, die bis nach Berlin geliefert werden. Der Kreis der Mitarbeitenden hat sich ebenso vergrößert: Ein fester Angestellter aus dem Ort sowie 2 feste Saisonarbeiter aus Rumänien, die seit 6-7 Jahren jeweils für ein halbes Jahr auf dem Hof arbeiten, sind Teil des Teams; dazu kommen weitere Erntehelfer:innen. In Spitzenzeiten wie im Juni und Juli packen rund 20 Menschen auf dem Hof mit an.

MIT BEEREN DURCH DAS JAHR

Überhaupt ist der Arbeitsalltag auf dem Obsthof Beerenbunt sehr stark saisonal geprägt: Trotz der Nutzung von Verfrühungsmethoden, wie beispielsweise Folientunnel oder die Auswahl bestimmter Beerenarten, dauert die Haupterntezeit nur wenige Wochen. In dieser Zeit sind entsprechend sehr viele Kräfte gebunden, während im Spätherbst und Winter nur 1-3 Arbeitskräfte auf dem Hof benötigt werden. Außer Büroarbeiten, Maschinenwartung und

Aufräumarbeiten gibt es in dieser Zeit wenig zu tun. Das ändert sich mit Beginn des Frühlings, wenn Schnitтарbeiten, das Entfernen von Beikräutern in den Kulturen und der Aufbau der Folientunnel anstehen. Bis zur Erntezeit ab Juni



nehmen die anstehenden Aufgaben schnell zu und das Team auf dem Hof wächst entsprechend wieder.

„MAN MUSS SCHON SEINE SCHÄDLINGE KENNEN“

Im Gespräch mit Stephan wird schnell deutlich, über welches umfangreiche Wissen er als Bio-Produzent verfügt und welche Besonderheiten für den ökologischen Beerenanbau auf seinem Hof gelten. Denn anders als im konventionellen Anbau gibt es hier oft keine allgemeinen Lösungen oder Mittel für Krankheiten oder Schädlinge. Das macht einerseits entspannter, denn nicht jeder einzelne Schädling wird sofort bekämpft, wie Stephan sagt. Auch die Kombination verschiedener kleinerer Kulturen anstelle einer großen Monokultur bietet einen gewissen Schutz vor großflächig auftretenden Schädlingen oder Krankheiten. Der Anbau im Bio-Betrieb verlangt aber zugleich auch mehr Erfahrung und Kenntnisse: „Man muss schon seine Schädlinge kennen und wissen, bei wem kann ich entspannt sein, bei welchem muss ich sofort da sein. Und das lernt man erst über die Jahre.“ Zudem existieren oft auch keine passenden Bekämpfungsmittel. Stattdessen setzt man in Helbigsdorf umso mehr auf Kulturverfahren. Dazu gehören neben Regendächern für die Brombeersträucher auch umfassende Einnetzungen für die sensiblen Himbeerkulturen, um einen sicheren



Schutz vor der Kirschessigfliege zu erreichen. Aber auch manuell aufwändige Arbeiten wie das händische Ausdünnen der Kulturen und das regelmäßige Entfernen von Beikraut, Bodentrieben und Ausläufern zählen zu den Techniken, auf die Stephan und seine Mitarbeitenden zurückgreifen, um ihr hochwertiges Bio-Beerenobst zu erzeugen.

Gerade deshalb ist man auf dem Beerenhof dankbar für die hohe Wertschätzung, die Kund:innen den Bio-Früchtchen entgegen bringen. Angemessene Preise ermöglichen nicht nur die Bezahlung fairer Löhne für Stephan und seine Beschäftigten, sie erlauben auch ein Arbeitsklima ohne erhöhten Leistungsdruck. Darüber hinaus freut sich Stephan aber auch ganz persönlich über Lob, das er von Verbraucher:innen direkt, z.B. per Email, erhält: „Wir haben selten direkten Kontakt zu Kunden. Und deshalb kriegen wir selten Rückmeldungen wie ‚Oh, die Erdbeeren sehen gut aus‘. Und wenn man dann was kriegt, das freut einen schon“.

Vom Hof ins Glas: Sinnvolle Weiterverarbeitung

Einen weiteren Vorteil des Bio-Anbaus sieht Stephan in wachsenden regionalen Wertschöpfungsketten: Die Helbigsdorfer Beeren werden von regionalen Betrieben weiterverarbeitet und bereichern bei regionalen Bäckern sowie anderen Lebensmittelherstellern Backwaren oder Eis. Im konventionellen Anbau ist die Weiterverarbeitung von Beerenobst dagegen häufig im Ausland angesiedelt. Deshalb fällt es Erzeuger:innen oft schwer, ihre Ernteüberschüsse vor Ort sinnvoll und vor allem schnell zu vermarkten, um sie nicht entsorgen zu müssen. Auf dem Hof in Helbigsdorf freut man sich deshalb über die vielfältigen Kooperationen mit verarbeitenden Bio-Betrieben in der Region, die Möglichkeiten zur weiteren Verwertung und Wertschöpfung bieten.

Auf die Frage, wie er selbst denn seine Beeren am liebsten verarbeitet und verzehrt, kommt Stephan schnell

ins Schwärmen: Für die ‚Rote Inge‘ schichtet er seine Lieblingsbeere, die Erdbeere, zusammen mit Baiser und Sahne, für ein noch raffinierteres Dessert kombiniert er Himbeeren mit Zitronensauce, Basilikum und in Butter gerösteten Mohnbrötchen-Scheiben - da läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen!

Vom Hof zu euch: Unsere regionalen Beerenlieferant:innen

Wenn ihr jetzt auch Appetit auf Beeren habt, findet ihr in unseren Biomärkten frisches Beerenobst von unterschiedlichen regionalen Erzeuger:innen und Betrieben. Neben dem Obsthof Beerenbunt beliefern uns unter anderem der Biohof Peter Kaiser (Erdbeeren), Tino Frindt und André Frindt GbR Forstbetrieb Sachsenberg (Heidelbeeren), Biofrucht Senst (unterschiedliche Beeren) sowie Biohof Ines Franz, Hof Mahlitzsch und Gut Gamig e.V.

Autorin: Michaela Beck, VG Dresden



SOMMERLICHE ANGEBOTE AUS UNSEREN BIOMÄRKTEN

Mit den warmen Temperaturen und langen Tagen zieht es uns wieder zum gemeinsamen Picknick und Kaffeeklatsch nach draußen. Dabei dürfen natürlich Desserts und Kuchen ebenso wenig fehlen wie leckere Dips und Saucen.

Seid ihr noch auf der Suche nach neuen Dessertkreationen? Dann probiert eine der Mousse- und Puddingsorten von Byodo, die ihr in unseren Märkten finden könnt. Auch für das herzhaftere Picknick ist gesorgt - mit dem leckeren Tomaten-Ketchup von Byodo. Der Ketchup besteht zu 100% aus Bio-Zutaten, ist frei von Hefe und Eiern und ist vegan.

Puddings, Mousse und den Ketchup von Byodo erhaltet in unseren Biomärkten vom 01.07. - 31.07.22 zum Aktionspreis.



HAVELMI & KORNEWERK

FRISCHE DRINKS AUS URSPRÜNGLICHEM HAFER

Haferdrinks sind schon lange keine Nischenprodukte mehr, es gibt sie inzwischen wie Sand am Meer. Die jungen Unternehmer:innen von Havelmi & Kornwerk stellen in ihrer eigenen Manufaktur in Brandenburg an der Havel regionale Haferdrinks her und machen dabei vieles anders als Andere. Zum einen sind sie eine Genossenschaft, in der auch die VG Dresden Mitglied ist. Zum anderen zeichnen sich ihre Haferdrinks in gleich mehrfacher Hinsicht aus. Der wohl sichtbarste Unterschied ist die Verpackung. Die Bioland-zertifizierten Haferdrinks der Brandenburger werden in 1 L Mehrweg-Milchflaschen abgefüllt und bieten so eine umweltfreundliche und verpackungsarme vegane Alternative. Auch in Punkto Frische geht man bei Havelmi & Kornwerk alternative Wege und brachte als erster Anbieter in Deutschland frische Haferdrinks auf den Markt und in die Kühlregale. Anders sind auch die Hafersorten, die für die Drinks verwendet werden: Für den Erhalt der Getreidesortenvielfalt werden alte, ursprüngliche Sorten in Zusammenarbeit mit Brandenburger Landwirten und dem Brandenburger Verein VERN e.V. (Verein zur Erhaltung und Rekultivierung alter Nutzpflanzen) angebaut. Diese Sorten haben bedeutende Eigenschaften wie Trockenresistenz oder sorgen mit mehr Biomasse für einen besseren Humusaufbau. Hinweise auf besondere ernährungsphysiologische Vorteile der Sorten werden zur Zeit noch überprüft und erforscht. Auch die besondere Qualität der ursprünglichen Sorten trägt zur Vollmundigkeit der Haferdrinks bei.



WARUM HAFERDRINKS?

Havelmi & Kornwerk begannen bereits 2017 sich mit der Idee einer regionalen, frischen Milchalternative in Mehrweg zu befassen. Es war den Gründer:innen ein Herzenthema - aus verschiedenen Blickwinkeln. Paavo und Achim wollten Pioniere der regionalen Wertschöpfung im Bereich der veganen Produkte Brandenburgs werden und eine genossenschaftliche Produktion das Herzstück ihre Haferdrinks werden lassen. Marlene, Miriam und Swenja wollten mit ihrer Gründung dazu beitragen, den Verlust der Biodiversität einzudämmen und auf die wenig beachtete und fast verlorene Sortenvielfalt der Getreidesorten aufmerksam machen. Haferdrinks waren auch schon damals der persönliche Favorit unter den Milchalternativen und Getreidedrinks der fünf Gründer:innen.

WESHALB KOSTEN DIE HAFERDRINKS MEHR ALS MILCH?

Eigentlich ist es doch nur Hafer, Sonnenblumenöl und etwas Salz. Aber warum ist Hafermilch oft teurer als Kuhmilch? Dafür gibt es mehrere Gründe. Der höhere Mehrwertsteuersatz bei der pflanzlichen Alternative (19% statt 7% bei Kuhmilch) und Agrarsubventionen sind ein Aspekt des Preisunterschieds. Natürlich schlägt sich auch die Größe eines Betriebs und die Herstellungsweise auf die Kosten nieder. Havelmi & Kornwerk haben eine eigene kleine Manufaktur und stellen nur die Mengen her, die verbraucht werden. Diese kleinteilige, handwerkliche Herstellung ist teurer als bei großen Industriebetrieben, die ultrahoherhitze Produkte auf Vorrat herstellen.

WOHER KOMMT DER SÜSSE GESCHMACK?

Die Haferdrinks von Havelmi & Kornwerk kommen ohne Zuckerzusatz aus. Leicht süß sind die Haferspezialitäten trotzdem, da während der Herstellungsprozess ein Teil der langkettigen Kohlenhydrate - Stärke - in Zucker umgewandelt wird.

Vom Haferfeld zu Euch

Die Haferdrinks von Havelmi & Kornwerk findet ihr in unseren Biomärkten in folgenden Sorten:

- **frischer Haferdrink Natur, 1L**
- **frischer Haferdrink Natur, 0,5 L**
- **frischer Haferkakao, 1L**
- **frischer Haferkakao, 0,5 L**
- **Barista Haferdrink, 1L**

Autor:in: Swenja Rosenwinkel, Havelmi & Kornwerk



VERANSTALTUNGSTIPPS JUNI/JULI

ERNÄHRUNGSRAT DRESDEN - ÖFFENTLICHES TREFFEN IN PRÄSENZ

DIENSTAG, 28.06.22, 17:00-18:00 UHR

GARTEN IM INNENHOF DER JAHNSTR. 5A / VG BIOMARKT DRESDEN MITTE



Monatlich treffen sich verschiedenste Akteur:innen rund um das Thema nachhaltige, gesunde Ernährung und Versorgung in Dresden und der Region; auch die VG Dresden ist dabei vertreten. Alle Interessent:innen sind herzlich zur Teilnahme eingeladen! Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

GIFTIGE WILDPFLANZEN - EIN KURS FÜR ELTERN UND SAMMLER:INNEN

MITTWOCH, 29.06.2022, 17:00-19:00 UHR

TREFFPUNKT: GROSSER GARTEN

Für alle Sammler:innen – besonders Kinder – können junge Triebe, kleine Früchte in bunten Farben und Blumen unwiderstehlich erscheinen. Aber wie gefährlich sind insbesondere die giftigen Pflanzen um uns herum? Bei dieser Führung mit dem Wildpflanzen-Spezialisten [Gauthier Saillard](#) seid ihr richtig, um einen ersten Überblick zu bekommen. Die Teilnahme an der Führung kostet 20 Euro. Anmeldungen bitte per Email an info@zusammensammeln.de. Weitere Informationen erhaltet ihr nach der Anmeldung.

NIMM DEN WANDEL IN DIE HAND ...!

FREITAG, 01.07.2022, - SAMSTAG, 02.07.2022

UMWELTBILDUNGSCHAUS JOHANNISHÖHE

Das 2-tägige Seminar will positive Ansätze des Engagements vorstellen, mit denen wirksame Klimaschutzmaßnahmen auf unterschiedlichen Ebenen eingeführt werden können. Gemeinsam könnt ihr umsetzbare Maßnahmen entwickeln, mit denen nachhaltiges Verhalten für alle leichter wird. Die Teilnahmegebühr beträgt 30 Euro und beinhaltet die Kosten für Verpflegung (Unterkunft 12 Euro). Die Anmeldung erfolgt auf der [Veranstaltungsseite](#) vom Umweltbildungshaus Johannishöhe.

“WIR SIND HIER, WIR SIND LAUT...” - KLIMACAMP FÜR JUGENDLICHE

MONTAG, 25.07.2022, - FREITAG, 29.07.2022

Eine Woche lang findet in der Johannstadt ein Klimacamp für Jugendliche (14 bis 27 Jahre) statt. Das Credo dabei: Global denken, lokal handeln und gemeinsam mit Akteuren der Stadtgesellschaft Grundsätzliches bewegen. Das Programm und mehr Informationen findet ihr hier: <https://www.johannstadt.de/klimacamp/> Die Anmeldung für das Klimacamp ist [auf der Seite der Evangelischen Jugend](#) möglich.

Ihr seid noch auf der Suche nach weiteren spannenden Veranstaltungshinweisen? Dann schaut gerne auf unserer [Webseite](#) vorbei!