

# VG-NEWS LETTER 2018

NR 01  
31.01.2018

## Zukunftswerkstatt im April

Im Frühjahr wird es wieder eine Zukunftswerkstatt der VG geben. In der Veranstaltung am 14. April soll es um das zentrale Thema „Leitbild der VG“ gehen. Nach mehr als 25 Jahren ihres Bestehens, verbunden mit großem Wachstum der VG und der starken Veränderung ihres Umfeldes, ist es an der Zeit, sich die gemeinsamen Ziele erneut bewusst zu machen, zu diskutieren, anzupassen. Alle MitarbeiterInnen und Mitglieder sind herzlich eingeladen, sich an der Diskussion zu beteiligen und Ideen einzubringen.

### ModeratorIn gesucht

Zur Moderation der Zukunftswerkstatt suchen wir eine qualifizierte Moderation und würden uns freuen, wenn es sich dabei um ein VG-Mitglied handelt. Es wird im Plenum gearbeitet sowie Arbeitsgruppen geben, die sich mit Teilaspekten beschäftigen.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Qualifikation und Honorarvorstellung bei [dagmar.diener@vg-dresden.de](mailto:dagmar.diener@vg-dresden.de)

## Spendenaufruf Auenhof Biogemüse

**Liebe Mitglieder der Verbrauchergemeinschaft Dresden**, wir vom Auenhof beliefern die VG seit unserer Gründung vor 18 Jahren - zusammen sind wir gewachsen. Neben unserem großen Freilandsortiment sind wir spezialisiert auf den geschützten Anbau. Dadurch sind wir mit unserem frischen Gemüse sowohl sehr früh, als auch im späten Herbst noch auf dem Markt. Den Typ Folientunnel, den wir nutzen, haben wir selber entwickelt. Er hat eine gotische Bauweise, damit der Schnee abrutscht, wie auch zahlreiche Verstärkungen wegen dem starken Wind in unserer Gegend.

**In der Nacht vom 18. zum 19.01.2018 wurde der größte Teil unserer Folientunnel durch den Orkan Friederike zerstört.** Nicht nur, dass die Folien weggerissen wurden, die Gestänge sind durch die Wucht vollkommen verbogen. Der Orkan hatte Windböen weit über 120 km/h, so etwas haben wir hier bisher noch nicht erlebt! Da wir es aus eigener Kraft nicht schaffen werden, etwas Vergleichbares wieder aufzubauen, bitten wir Sie um Ihre finanzielle Unterstützung und Mithilfe und sind für jede noch so kleine Spende sehr dankbar.

Gerade zu dieser Jahreszeit gehen wir finanziell in eine sehr große Vorleistung: Wir sähen, pflanzen und pflegen, die Ernte kommt oft erst Monate später und somit auch die Vergütung. Wenn Sie sich vorstellen können uns durch ein privates Darlehen zu unterstützen, würden wir uns freuen und die Versorgung der VG mit regionalem, frischem Gemüse wäre ein Stück sicherer. Wenn Sie noch Fragen haben, melden Sie sich gerne.

Katrin und Oliver Leipacher  
Mügelner Strasse 101, 04749 Ostrau  
Tel.: 034324 / 2 15 95  
E-Mail: [info@biogemuese-sachsen.de](mailto:info@biogemuese-sachsen.de)  
Web: [www.biogemuese-sachsen.de](http://www.biogemuese-sachsen.de)

Spendenkonto: Auenhof Biogemuese  
Sparkasse Döbeln  
IBAN: DE37 8605 5462 0035 0050 65  
BIC: SOLADES1DLN



**VG Verbrauchergemeinschaft**  
für umweltgerecht erzeugte Produkte eG

### Impressum

VG Verbrauchergemeinschaft für umweltgerecht erzeugte Produkte eG • Schützengasse 16 - 18 • 01067 Dresden  
Telefon: 0351 - 49 43 322 • E-Mail: [news@vg-dresden.de](mailto:news@vg-dresden.de) • Internet: [www.vg-dresden.de](http://www.vg-dresden.de)  
V.i.S.d.P: Barbara Rische • Redaktion: Franziska Liebe • 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.



## Regionaler Lieferant - Zaituna



Seit einiger Zeit gibt es in einigen VGs (Neustadt, Mitte und Striesen, im Februar auch Strehlen) Produkte einer kleinen Firma aus der Neustadt. Sie nennt sich Zaituna, was zu Deutsch Olivenbaum bedeutet, und im Zentrum stehen Produkte, die auf von Generation zu Generation weitergegebenen Familienrezepten basieren. Diese brachte der in Nazareth geborene Ali Habiballah, der 1990 zum Studieren nach Dresden kam, aus seiner Heimat mit. Seine Geschäftsidee entstand, weil die ihm vertrauten Lebensmittel hier fehlten und er die Küche, mit der er aufgewachsen ist, bekannter machen wollte.

Seine Familie bewirtschaftet Land in Israel und besitzt unter anderem Olivenbäume, die, so erzählt Habiballah, wie Familienmitglieder behandelt und deren Früchte noch von Hand gepflückt werden, statt die Oliven vom Baum zu schütteln oder zu schlagen. Diese behutsame Vorgehensweise findet sich auch in den zertifizierten Bioprodukten von Zaituna wieder: Habiballah bezieht seine frischen Zutaten aus der VG und legt allgemein Wert auf saisonale Produkte. Zudem kauft er selbst ein, verarbeitet alles von Hand und liefert seine Ware persönlich aus.



Im Gespräch erfährt man, dass der von ihm hergestellte Hummus, eine Mischung aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste (Tahina) und verschiedenen anderen Zutaten, als gesunde, vollwertige Mahlzeit gilt. Darüber hinaus kann man ihn als Brotaufstrich, Beilage oder Vorspeise verwenden und wer nun Habiballahs Version probieren möchte, findet sie neben den Falafelbällchen und der Shatasauce (auf Chillipaste basierende Eigenkreation) von Zaituna in den Kühlregalen der oben genannten VGs.

Habiballah erzählt, dass er nach Abschluss seines Studiums zunächst viel unterwegs war und sich auf seinen Reisen unter anderem umfassende Weinkenntnisse aneignen konnte. Von 2007 – 2016 war er Geschäftsführer im Café 100 in der Alaunstraße, wo nun sein Neffe die Geschäfte leitet. So kann Habiballah sich ganz auf seine neuen Aufgaben konzentrieren. Er bietet Catering an und in Zukunft soll es seine Produkte auch in Dresdner Schulen und Mensen geben. Außerdem möchte der Chef von Zaituna einen Raum über dem Café 100 ausbauen, um dort zum Beispiel Kochkurse anzubieten.

Tipp: Wer die Falafel mal in gemütlicher Atmosphäre probieren möchte, dem sei der Falafel-Abend im Café 100 empfohlen.

[www.zaituna.de](http://www.zaituna.de)