



HAMSTERBACKE NEWSLETTER FEBRUAR 2024

Fehlt dir etwas im Sortiment, oder hast du Vorschläge?
Schreib uns deine Wünsche gerne an
produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de

NEU IN DER HAMSTERBACKE

Sauerkraut, Blaukraut und Bohnensalat im Pfandglas vom Eichenbühlerhof

Bald in der Hamsterbacke: Geschälte Hanfsamen aus Schwaben

BIO-KUHMILCHPRODUKTE

Der Reimehof beliefert uns ab sofort wieder mit Bio-Ziegenmilchprodukten (Fruchtjoghurt, Quark, Frischkäse, Ziegos)! Außerdem kommen erstmals auch Bio-Kuhmilchprodukte im Pfandglas, wie Naturjoghurt, Quark und eingelegte Käsewürfel, vom Münzinghof in das Sortiment der Hamsterbacke.

Der Arbeitskreis Produzent:innen hat diverse Milchviehbetriebe im Umkreis von 50 km kontaktiert, davon 10 Bio-Betriebe im Landkreis Bayreuth, von denen jedoch keiner eine eigene Milchverarbeitung betreibt. Die 5 Hofkäsereien in der Umgebung arbeiten nicht ökologisch und bieten auch keine Pfandgläser an. Da die Tierhaltung das Hauptkriterium bei der Auswahl eines Lieferanten war, haben wir uns für die Kooperation mit dem Reimehof und dem Münzinghof entschieden. Dadurch entstehen jedoch keine zusätzlichen Lieferwege, da der Reimehof jeden Samstag einen Marktstand in Bayreuth betreut und uns dabei die Waren mitbringt. Der Münzinghof (offizielle Firmierung: Die Lebensgemeinschaft e.V.) liegt in Velden, etwa 50 km von der Hamsterbacke entfernt in Nachbarschaft zum Reimehof. Zur Hofgemeinschaft gehören 180 Einwohner:innen jeden Alters, mit Hilfebedarf und andere, die sie unterstützen. Als Teil der Werkstatt für behinderte Personen (WfbM) werden Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei und Käserei biologisch nach Demeter-Richtlinien geführt. Die Landwirtschaft umfasst dabei ca. 44 ha Grünland, 57 ha Acker und unter anderem auch 24 Milchkühe mit Nachzucht in Laufstallhaltung mit Weidegang. Die Milch der Kühe wird in der hofeigenen Käserei verarbeitet, die dabei anfallende Molke geht als wertvoller Futterbestandteil an die Mastschweine des Hofes. Auch energetisch nimmt die Käserei eine Vorreiterrolle ein, indem sie mit Abwärme des eigenen Hackschnitzel-Blockheizkraftwerkes arbeitet, wofür sie mit dem Bayerischen Umweltpreis ausgezeichnet wurde.

Der Demeter-Käse vom Münzinghof ist das Gemeinschaftswerk von 24 Kühen und 7 Menschen, er wird mit Liebe von Hand geschöpft und alles hat seine Zeit. Etwas ganz besonderes ist der handgeschöpfte Quark: Der bewusste Verzicht auf Lab macht ihn sehr cremig.



NUSSECKEN VON MEISTER KÜFNER

Von Nürnbergs Backstubben hat sich Meister Küfner und seine faszinierende Vision in die Herzen von uns Hamsterbacken und Naschkatzen weltweit gebacken. Kai Küfner ist nicht nur irgendein Bäcker, er ist DER Nussecken-Spezialist mit einem ehrgeizigen Ziel: Mit seinen handgefertigten Nussecken will er die Welt erobern. Jede Ecke, jedes Detail zeugt von Kais Perfektionismus und seiner Vision. Er ist auch ein Vorreiter in der Gemeinwohl-Ökonomie-Bewegung. Als zertifiziertes bilanzierendes Gemeinwohl-Unternehmen verbindet er das Backhandwerk mit verantwortungsvollem Unternehmertum. Doch das ist nicht alles: Bei ihm in Großgründlach steht der weltweit erste verpackungsfreie Nussecken-Automat bei dem Genießer:innen ihre Lieblingssorten und auch Mozartkugeln in Mehrweg-Pfandbehältnissen kaufen können. Ihr bekommt die leckeren Nussecken natürlich auch bei uns im Laden. Meister Küfner geht es jedoch nicht nur um Geschmack. Seine Nussecken sind rein pflanzlich, palmfettfrei und zeugen von tiefem Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit. Er zeigt, dass kulinarischer Genuss und soziale Verantwortung Hand in Hand gehen können.

Wer mehr über unsere Nussecken-Lieferanten und seine Produkte erfahren will, kann sich gerne diesen [Video-Beitrag](#) ansehen.

RÜCKBLICK: RENNENDER HAMSTER

Das Running Dinner „Rennender Hamster“ war ein voller - und vor allem leckerer - Erfolg. Das schreit nach einer Wiederholung!



HINTERGRUND: FAIRAFRIC

Unser Schokoladen Lieferant (wir beziehen Vollmilchschokolade, Zartbitterschokolade, Cacao Nibs, Schokodrops und schokolierete Mango) FairAfric lässt seine Arbeiter:innen ihre Geschichte erzählen, und die wollen wir euch natürlich nicht vorenthalten. Es ist doch immer schön, Eindrücke von den Menschen hinter unseren Produkten zu bekommen und zu sehen, wie gute Ideen Gutes bewirken können. Hier also die Geschichte von Linda, einer von über 100 FairAfric Mitarbeitenden in Ghana:

Linda wurde 1992 geboren und konnte die Schule aufgrund ihrer familiären Situation nur kurz besuchen. Bis zu ihrem Start bei FairAfric hatte die Mutter nie eine formelle Anstellung, sondern sich mit Gelegenheitsjobs durchgeschlagen. Als 2020 in Amanase eine Schokoladenfabrik gebaut wird, ergriff sie ihre Chance und stellte einen Essenstand in der Nähe der Fabrik auf, an dem die Bauarbeiter etwas zu Essen kaufen konnten. Das ist ein typisches Phänomen in Afrika: Aus Mangel an Alternativen werden die Menschen kreativ und fangen einfach etwas an. Beeindruckt von ihrer Initiative, ihrem Mut und ihrem Einfallsreichtum bot FairAfric Linda bei Fertigstellung der Fabrik eine Stelle als Reinigungskraft und die Möglichkeit, Englisch zu lernen an. Ihrer Neugier und ihrem Talent, schnell innovative Lösungen zu finden, hat sie es zu verdanken, dass sie inzwischen Leiterin der werkseigenen Wäscherei ist und ihr Wissen einem Team von drei Mitarbeitenden weitergibt.

Mit dem Bau der Fairafric Fabrik hat sich Lindas Leben grundlegend verändert, was vor allem an ihrer Eigeninitiative, eine Chance zu erkennen und zu nutzen, liegt. Heute erzählt sie, dass auch ihre beiden Töchter bei FairAfric arbeiten werden - wenn sie nicht eine eigene Wäscherei eröffnet. Linda ist ein Beispiel dafür, was möglich ist, wenn man den Menschen in Westafrika echte Chancen gibt. Es ist ein Kontinent der Möglichkeiten, wenn gemeinsam an einem Strang gezogen und die großen Potenziale genutzt werden, um Armut zu bekämpfen. Das ist auch der Antrieb von FairAfric.