



HAMSTERBACKE NEWSLETTER NOVEMBER 2024

Welche Themen interessieren dich?
Schreib uns deine Wünsche gerne an
oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

NEU IN DER HAMSTERBACKE

Saisonal und regional: Feine Lebkuchen aus Gößweinstein und Bio-Lebkuchen vom Bäcker Stumpf aus Wallenfels

Pralinen von der „Apfelgrips“-Initiative des Landschaftspflegeverbandes Weidenberg, mit Weidenberger Spindlingsbrand (alte, regionale, gelbe Pflaumensorte)

Winterzeit ist Kerzenzeit: schöne, durchgefärbte Stumpen-Kerzen aus Alt-Wachs recycelt, von Sinnlicht in Karlsruhe hergestellt. Außerdem Dosen-Fackeln in wiederverwendeten Konservendosen mit einem Docht aus alten T-Shirts

Sammelbox: Um das nachhaltige Konzept zu unterstützen sammeln wir ab sofort auch Wachsreste für Sinnlicht. Bitte nur Wachsreste ohne Verpackung, keine Duftkerzen und keine Teelicht-Reste abgeben.

Neue Backmischungen: Lebkuchen vom Blech und Vanillekipferl



ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE

Liebe Mitglieder,
der Laden bleibt vom 24. Dezember bis einschließlich 4. Januar geschlossen, letzter Öffnungstag vor Weihnachten ist der 21.12., ab 7. Januar könnt ihr wieder einkaufen.

HINWEIS ZU GUTSCHEINEN

Alle Gutscheine, die bis Dezember 2021 ausgestellt wurden, sind noch bis Ende 2024 gültig. Also denkt daran, diese noch vor Weihnachten einzulösen.

HAMSTERBACKE ON TOUR

7. + 8. Dezember 2024

Weihnachtsmarkt im Gassenviertel

12. Dezember 2024 ab 18 Uhr

Mitgliederversammlung mit Neuwahlen und anschließender Weihnachtsfeier im Hammerstädter Hof

UNSERE ZIEGENMILCHPRODUKTE

In letzter Zeit hat der Laden der Hamsterbacke in manchen Monaten mit dem Verkauf von Ziegenmilchprodukten vom Reimehof aus Kirchensittenbach leider ein finanzielles Minus gemacht. Dies liegt an teilweise geringer und schwankender Nachfrage und den daraus resultierenden Einbußen aufgrund von rabattierten Verkäufen, wenn die Produkte ihr Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen.

Wir brauchen jedoch eine gewisse Verkaufssumme, damit es für den Herstellerbetrieb rentabel bleibt, uns zu beliefern. Würde der Verkauf der Ziegenmilchprodukte eingestellt werden, bekömen wir auch keine Münzinghofer-Kuhmilchprodukte mehr geliefert (der Reimehof bringt wöchentlich die Münzinghof-Produkte mit).

Ideen für die Verwendung von Ziegenjoghurt oder Ziegenquark:

Als Salatsauce zum Beispiel zu Gurken mit Zitronensaft, Kreuzkümmel und Dill,
zu einem Oliven-Gurkensalat mit Essig,
in einem griechischer Salat mit gegrillter Paprika, Kürbiskernen und Kürbiskernöl,
in einem rote Beete Salat mit Walnüssen und Knoblauch

Als Dip zu Ofengerichten, Frikadellen, Strudel, oder auch als Brotaufstrich,
mit pürierter rote Beete, Schnittlauch und Meerrettich,
mit Currygewürz zu Kürbiströsti,
mit Karottenraspel, Minze, Sesam, Kardamon und Zimt,
mit Zucchini-Raspel, Majoran und Schnittlauch

Als Sauce in Hauptgerichten z.B. mit Knoblauch, Pfeffer und z.B. Minze.
Passt etwa sehr gut zu karamellisierten Fenchelscheiben. Oder kombiniert mit frischem Orangensaft

Als Füllung in Paprika, Süßkartoffel etc. zusammen mit Couscous, gerösteten Nüssen und Honig,
„Auberginen-Rouladen“ mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Als cremige Komponente in Quiche oder Tarte

In selbst gemachtem Eis mit Orangen, Zitronen, Zimt und Zitronenmelisse

Als Dessert verfeinert mit Früchten, im Müsli oder zum Backen

MITFAHRGELEGENHEIT FÜR HAFERFLOCKEN

Die Lieferung der kaltgewalzten Haferflocken aus Birkenreuth ist für
10-15 kg alle 2-3 Monate immer verhältnismäßig aufwändig.

Fährt vielleicht ab und zu jemand an Birkenreuth vorbei und könnte gelegentlich den Transport zum Laden übernehmen? Dann melde dich bitte im Laden oder unter produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de

Wir würden uns freuen. Vielen Dank!!

AUS DEM AK ÖFFENTLICHKEITSARBEIT & BILDUNG

Liebe Hamsterbacken,
immer wieder stehen einige von uns auf Märkten wie z.B. beim Apfelfest. Unser Ziel dabei ist es, noch bekannter zu werden und neue Mitglieder und Kund:innen zu bekommen. Außer der Zeit an den Ständen, der ganzen Vorbereitung, backen wir immer wieder auch unsere Backmischungen, um Kund:innen diese am Stand probieren lassen zu können. Diese finanzieren wir durch eigene Spende der Aktiven. Unser Verein braucht das Engagement von vielen Menschen, die das Ziel der regionalen und ökologischen Einkaufsmöglichkeit unterstützen. Denn nur gemeinsam sind wir stark. Daher bitten wir um eure Unterstützung, welche auf verschiedene Weise möglich ist.

Meldet euch z.B., um uns am Stand zu unterstützen (nächste Möglichkeit Adventsmarkt Gassenviertel 7./8. Dez.) oder spendet eine Backmischung, natürlich gerne auch bereits gebacken. Außerdem möchten wir für die Tombola beim Markt im Gassenviertel Gutscheine der Hamsterbacke spenden, die dann verlost werden.

Auch hier würden wir uns über eine gezielte Spende freuen.

Bitte meldet euch zu all diesen Möglichkeiten per Mail an oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

Schon länger wünschen wir uns als Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit und Bildung einen richtigen Stand, um uns noch besser in der Öffentlichkeit präsentieren zu können. Durch eine Förderung der Deutschen Stiftung für Engagement und Ehrenamt (DSEE) wird uns dies nun ermöglicht. Die Stiftung fördert unseren Stand mit einem Betrag von 500 Euro zum Zweck der Engagements- und Ehrenamtsförderung, sowie der Gewinnung neuer Aktiver. Darüber freuen wir uns sehr. Ungefähr der gleiche Betrag fehlt uns aber noch für den erworbenen Stand. Vielleicht habt ihr zwar keine Zeit uns am Stand zu unterstützen, könnt uns aber bei der Finanzierung dieses Standes unter die Arme greifen, um die Vereinskasse zu entlasten? Jeder Betrag ist dafür willkommen.

Ihr findet dazu im Laden eine Box mit einem Foto des Standes.

Vielen Dank!

Euer AK Öffentlichkeitsarbeit und Bildung



AUS DEM VORSTAND

Aufruf zur Mitarbeit im Vorstand

Auf der kommenden Mitgliederversammlung stehen wieder Vorstandswahlen an. Da eine bisherige Vorständin aus persönlichen Gründen nicht erneut kandidieren wird, suchen wir engagierte Mitglieder, die Lust haben, Verantwortung im Vorstand zu übernehmen. Wenn du dir vorstellen kannst, Vorstand zu werden, melde dich gerne im Voraus bei uns unter vorstand@hamsterbacke-bayreuth.de

Wir freuen uns darauf, dich unverbindlich kennenzulernen und alle Fragen rund um die Vorstandsarbeit zu besprechen.

Danke dir!