



HAMSTERBACKE NEWSLETTER SEPTEMBER 2024

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

NEU IN DER HAMSTERBACKE

Veredelte Kürbiskerne von Schnell's Kürbiskerne GbR aus der Nähe von Nürnberg in verschiedenen Sorten:
Rosmarin-Salz, süße Chili und rauchige Paprika

Edelstahltrinkhalme von oceantale (eine Medium-Größe)

Edelstahl-Teesiebe von oceantale

Es ist Apfelzeit: Ab sofort haben wir verschiedene Apfelsorten von Streuobstwiesen zum Kuchen backen,
einkochen oder einfach so essen für euch

Kartoffelchips

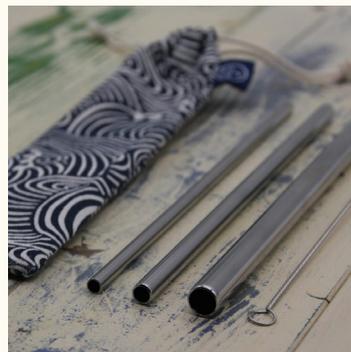
Was machen Chips-Tüten in der Hamsterbacke mag sich manche:r von euch wundern. Wir haben lange nach regionalen, biologisch angebauten Chips in Mehrwegverpackung gesucht. Schließlich gibt es Kartoffeln aus der Region, warum dann nicht auch Kartoffelchips? Aber so einfach ist es nicht. Bei unserer Recherche haben wir kein Produkt gefunden, das alle Kriterien erfüllt. Zwei Produkte entsprechen teilweise unseren Vorstellungen und die könnt ihr jetzt im Laden kennenlernen:

Lisas Kesselchips, die wir in 500g Tüten über tarabao in München beziehen können. Die Produktion findet im Allgäu statt, die Bio-Kartoffeln beziehen sie aus Bayern und Baden-Württemberg. Diese Chips könnt ihr jetzt bei uns lose kaufen oder, wenn ihr eine richtig große Menge möchtet, gleich in der 500g-Tüte bekommen.

Das regionalste Produkt, das wir finden konnten, sind die **Grischberli**. In der Nähe von Fürth haben Eva und Jakob Zwingel begonnen, Kesselchips aus fränkischen Kartoffeln nach ihren Rezepten backen zu lassen. Sie sind auf der Suche nach einem eigenen Hof und möchten auch die Produktion auf dem eigenen Hof aufbauen. Leider nicht biozertifiziert und bislang nur in 120g Tüten zu haben.

Falls ihr uns mitteilen möchtet, welche Chips ihr favorisiert oder ob ihr gar keine Chips braucht, könnt ihr im Laden an einer kleinen Umfrage teilnehmen (an der Pinnwand).

Preissenkungen bei Reinigertabs, Waschstreifen, Interdentalbürsten und Seifensäckchen



Eine Bitte unserer Ladenkräfte an euch:

Bitte gebt nur saubere Gläser ohne Aufkleber und Bänderolen als Spende ab.
Gläser, die nicht verwendet werden können, müssen wir zum Glascontainer bringen.

Wir freuen uns weiterhin über jede Spende (vor allem über größere Gläser),
bitten euch aber darum die Gläser vor der Abgabe entsprechend zu reinigen.

BIO-ZUCKER

Warum ist der Bio-Zucker in der Hamsterbacke eigentlich teurer als im Supermarkt (neuer Preis in der Hamsterbacke: 4,20 EUR/kg bzw. 3,70 EUR/kg für Mitglieder und zum Vergleich Edeka Bio-Rohrzucker: 2,99 EUR/kg)?

Im Supermarkt gibt es in Bio-Qualität in den allermeisten Fällen importierten Rohrzucker zu kaufen. Heimischer Bio-Zucker aus Rüben ist deutlich teurer, denn die Zuckerrübe ist eine anspruchsvolle Kultur, sie wächst nicht in allen Regionen, sondern benötigt gute Böden und eine gute Wasserversorgung. Die größte Herausforderung im ökologischen Anbau ist jedoch die Unkrautregulierung. Denn gerade in der Jugendphase der Pflanzen ist die Konkurrenzfähigkeit der Zuckerrübe gegenüber Unkraut gering, ein schlechtes Unkrautmanagement kann zu schweren Ertragseinbußen führen, bis hin zum Totalausfall. Die Unkrautbekämpfung ist in der Regel der größte Kostenfaktor im Anbau, weil neben vielen maschinellen Durchgängen auch das Hacken per Hand aktuell noch unverzichtbar ist, da auch das Unkraut in der Reihe unbedingt beseitigt werden muss (und Robotertechnik noch selten zu finden ist). Je nach Unkrautdruck fallen allein durch das Hacken per Hand zwischen 80 und 200 Arbeitsstunden pro Hektar an. In der konventionellen Landwirtschaft werden bei solchen Kulturen stattdessen große Mengen an chemischen Herbiziden eingesetzt, mit den bekannten gravierenden negativen Umweltauswirkungen.

Heimischer Bio-Rübenzucker belastet die Umwelt insgesamt um ein Drittel weniger als Bio-Rohrzucker aus Paraguay, hat eine Studie der Schweizer Zucker AG in Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in 2017 evaluiert. Das liegt an folgenden Punkten:

- Felderträge in Deutschland/Schweiz sind höher;
 - Zuckerrüben brauchen weniger Dünger als Zuckerrohr
 - Zuckerausbeute in der Fabrik ist deutlich effizienter;
- Transport des Rohrzuckers über den Atlantik entfällt bei heimischem Zucker.

HAMSTERBACKE ON TOUR

Donnerstag, 26.09.2024

Alle Interessierten des Bündnis für Klima- und Artenschutz treffen sich um 18 Uhr im Professorium, um sinnvolle Anträge für die Bürger:innen und Bürgerversammlung der Stadt Bayreuth am 11.11. vorzubereiten

Sonntag, 29.09.24

Tag der Regionen in Goldkronach

LIEBLINGSREZEPT: HIRSEBREI

150g Hirse in einem Sieb kurz abspülen und mit **250 ml Liter Apfelsaft** aufkochen, am Besten in einem Simmertopf (darin kann sie nicht ansetzen). Etwa 10-15 Minuten bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf ausquellen lassen. Dann **125 ml Apfelsaft**, **1 EL Honig**, **etwas Zimt** und **50g gehackte oder gemahlene Nüsse** hinzufügen. Optional mit etwas Sahne, Butter oder Margarine verfeinern. Weitere 5-10 Minuten quellen lassen, aber vom Herd nehmen. In Portionsschälchen füllen und mit deinem **Lieblingsobst** garnieren - fertig ist ein echtes Powerfrühstück oder eine sättigende Nachspeise.

KNABBEREIEN AUS DER HAMSTERBACKE

...gibt es während der Kinovorstellungen im Gerberhaus - Snacks von Gegenüber!
Welche Filme am Wochenende laufen, erfährst du direkt beim Kulturhaus Neuneinhalb.

