



# HAMSTERBACKE NEWSLETTER JANUAR 2025

Welche Themen interessieren dich?  
Schreib uns deine Wünsche gerne an  
[oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de)

## MITGLIEDER WÄHLEN NEUEN VORSTAND

Auf der Mitgliederversammlung des Hamsterbacke e.V. am 12.12.2024 stellten sich sechs Personen für einem neuen ehrenamtlichen Vorstand zur Verfügung. Fünf davon haben bereits teils mehrjährige Hamsterbacke-Vorstandserfahrungen sammeln können, Elena Schwind kam neu in die Runde dazu. Sie ist bereits seit 2 Jahren im AK Produzent\*innen aktiv und kennt daher schon viele Prozesse rund um die Hamsterbacke. Maike Rieger hat sich nach Ihrer zweijährigen Vorstandszeit nicht erneut zur Wahl gestellt, das ganze Team dankt ihr herzlich für Ihr breites Engagement. Der Vorstand ist nicht nur ein Pflichtgremium, sondern er vertritt den Verein nach außen und ist für die übergreifende Vereinsorganisation sowie -entscheidungen zuständig.



Von links: Elena Schwind, Julia Riegel, Christian Dobelke, Rupert Paintmayer, Sabine Düreth-Joneck, Susanne Schütz

## KOMM IN UNSER TEAM

Du kannst dir vorstellen, ehrenamtlich Zeit in unseren Verein zu stecken, um unser Projekt der Bayreuther Ernährungswende zu erhalten und voranzubringen? Dann melde dich bei uns! Es gibt neben dem Vorstand eine bunte Palette an Arbeitskreisen, Aufgaben und Entfaltungsmöglichkeiten. Die Hamsterbacke steht und fällt mit den Menschen, die sie tragen.

# WICHTIGER TERMIN

**Einladung an alle zum nächsten KoKreis  
am Donnerstag, 23.01.2025 um 18.00Uhr  
im Hammerstädter Hof  
(Friedrich-Ebert-Straße 58)**

Auf unserer Agenda steht diesmal unter anderem die Planung des Hamsterjubiläums.  
Denn kaum zu glauben, aber die Hamsterbacke hat bald ihren 5ten Geburtstag :)

Auch wer nur mal schnuppern möchte, kann gerne vorbeischaun,  
neue Ideen und Meinungen sind höchst willkommen!

## VEGANE KAFFEESATZ-KEKSE

**Alle Zutaten sind in der Hamsterbacke erhältlich.  
Ihr müsst nur vor dem Backen ausreichend Kaffee trinken. :-)**

2 EL Kaffeesatz  
200 g Dinkelmehl  
80 g Zucker  
100 ml Öl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g Schokostückchen

- 1) Große Schokodrops aus der Hamsterbacke in kleinere Stückchen zerteilen und beiseite stellen.
- 2) Kaffeesatz, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
- 3) Öl hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Teig kneten.
- 4) Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen und vorsichtig andrücken.
- 5) Bei 180 °C Umluft im Backofen ca. 12-15 min ausbacken.

