



HAMSTERBACKE

Newsletter

März 2025

Welche Themen interessieren dich?

Schreib uns deine Wünsche gerne an
oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

NEU IM SORTIMENT

Seifendosen aus Aluminium (rostfrei) mit integrierter Abtropfschale – praktisch und langlebig!



Haaröl für deine Haarpflege ("Seidenglanz" und "Pflegeleicht") von Kräutermagie – für geschmeidiges und gesundes Haar.



Bienenwachsteelichter, hergestellt von der Lebensgemeinschaft Münzinghof (Velden bei Pegnitz) – für eine gemütliche Atmosphäre.



Knabber-Curry-Cashews von tarabo – ein würziger Snack für zwischendurch.



Helle vegane Schokolade (42% Kakaoanteil) von FairAfric – Erfahrungsgemäß ist helle vegane Schokolade geschmacklich nicht immer überzeugend. Doch diese hier ist überraschend lecker! Probiert sie mal bei uns im Laden! (Die Milchsokolade ist momentan leider nicht lieferbar.)

NEU IM SORTIMENT

Nun gibt es bei uns köstliche, herzhaft-bio-Aufstriche der Marke **Nabio!**

Freut euch auf kreative Sorten wie **Paprika-Kidneybohne-Chili** oder **Rote Beete-Birne-Walnuss**. Die mittelständische Firma produziert ihre Aufstriche mit viel Liebe in Gierstädt bei Erfurt. Ob als Brotaufstrich, Dip, Burgersoße oder Pizzatopping – die Einsatzmöglichkeiten sind vielseitig!

Besonders nachhaltig: Die Geschäftsführer betreiben auch einen eigenen Bio-Landwirtschaftsbetrieb, wo Kichererbsen, Sojabohnen und Sonnenblumen für die Nabio-Produkte angebaut werden.

Um Platz für die neuen Sorten zu schaffen, nehmen wir das bisherige Aufstrich-Angebot (mit Ausnahme des Choritzo-Aufstrichs von HEDI) aus dem Sortiment. Nutzt also die Gelegenheit und schnappt euch eure Lieblingsaufstriche im Ausverkauf!



REZEPTIDEE

Cremiger Nabio-Dip

Zutaten:

- 3 EL Nabio-Aufstrich (z. B. Paprika-Kidneybohne-Chili oder Rote Beete-Birne-Walnuss)
- 2 EL Joghurt (oder eine pflanzliche Alternative)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Olivenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Optional: gehackte Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nach Belieben mit frischen Kräutern verfeinern.
4. Perfekt als Dip für Gemüsesticks, Cracker oder als Soße für Wraps & Sandwiches!



Guten
Appetit

EINE WOCHE OHNE PLASTIK

Die Aktion **"Eine Woche ohne Plastik"** von Mission EineWelt fordert dazu auf, den Plastikverbrauch für eine Woche zu reduzieren – von Einzelpersonen bis hin zu Schulen und Unternehmen. Dabei geht es um einfache Änderungen wie die Verwendung von Baumwolltaschen, die Vermeidung von Plastikverpackungen und die Nutzung von Leitungswasser anstelle von Plastikflaschen. Ziel ist es, zu testen, wie viel Plastik sich im Alltag vermeiden lässt und darauf aufmerksam zu machen, welche positiven Veränderungen möglich sind.

Die Aktion findet vom **30. März bis 6. April 2025** statt.

Weitere Infos findest du [hier!](#)



TERMINE

Nächster KoKreis findet am Donnerstag, den 20.03.25 um 18 Uhr im Hammerstätter Hof statt.

SONSTIGES

Wir haben noch einige leere Orangenkisten übrig behalten. Wenn jemand eine sinnvolle Verwendung dafür hat, spricht einfach die Ladenkräfte an. Ihr könnt gerne welche mitnehmen!