



HAMSTERBACKE

NEWSLETTER

AUGUST 2025

Welche Themen interessieren dich?

Schreib uns deine Wünsche gern an:

✉ oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

BESUCHE IN DER HAMSTERBACKE

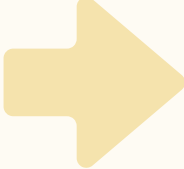


Im Juli hatte die Hamsterbacke einige Besuche von Schülergruppen. Im Rahmen von Projekttagen waren Kinder der Luitpoldschule im Laden zu Besuch. Auch von der Berufsförderschule kam eine Gruppe von Jugendlichen, die sehr interessiert waren und sich bereits intensiv auf das Thema vorbereitet hatten. Außerdem waren Schülerinnen und Schüler des MWG bei Ladenführungen und hatten sogar ein Projekt in Zusammenarbeit mit der Uni Bayreuth. Davon berichtet euch Sabine.



Am 21.07.2025 besuchten Schüler*innen einer Klasse des MWG die Hamsterbacke, um sich im Rahmen einer Exkursion zum Thema Nachhaltigkeit zu informieren. Der Besuch wurde von Studentinnen der Universität organisiert und begleitet. Zunächst standen einführende Fragen im Vordergrund, wie beispielsweise: Was bietet die Hamsterbacke an, und was ist das Grundkonzept? In welchen Bereichen achten Sie besonders auf Nachhaltigkeit? Wird das Angebot gut angenommen? Gibt es Produkte, die bewusst nicht angeboten werden? Was macht der Verein sonst noch? Die Frage wieso unverpackt teurer ist, konnte schnell als Vorurteil entlarvt werden.





Danach ging es zum praktischen Teil über. Ein Beispieleinkauf stand auf dem Programm, sowie der Vergleich zu konventionellen Produkten, eine Entdeckungstour zu nachhaltigen Produkten (also nahezu allen) und ein Interview. Die Schüler*innen arbeiteten professionell mit einer 360° Kamera und erstellten ein anschauliches und informatives Video.

Alle waren eifrig dabei und durften zum Abschluss einige Snacks probieren.

Sabine (Vorstand/AK Ladenorga)

FAIR EINKAUFEN

Fair – das steht neben **Bio** und **regional** für eins der Kriterien, nach denen wir bei der Hamsterbacke die Produkte aussuchen, die wir im Laden anbieten bzw. unterstützen möchten.

Wir wollen weder die Natur noch Menschen ausbeuten. Wir möchten nicht, dass Erzeuger*innen von ihrer Arbeit nicht angemessen leben können oder dass ein Kind die Schule nicht besuchen kann, weil es seiner Familie bei der Kakao-Ernte helfen muss.

Wir vom AK Produzent*innen recherchieren deshalb bei der Auswahl unserer Lieferbetriebe, wie die Produktionsbedingungen sind. Klar können wir das nicht vor Ort überprüfen, aber wir bemühen uns, Informationen über die Erzeuger*innen zu bekommen. Außerdem versuchen wir, möglichst viele Produkte direkt bei den Erzeuger*innen zu beziehen.

Bei Produkten aus Deutschland oder Europa können wir davon ausgehen, dass grundlegende soziale Standards eingehalten werden (Schulpflicht, Krankenversicherung, Mindestlohn etc.)

Bei außereuropäischen Herkunftsländern ist dies häufig nicht der Fall. Und gerade bei Rohstoffen wie Kaffee und Kakao tobt ein heftiger Preiskampf, der dazu führt, dass die

Eine Auswahl von Siegeln, die euch vielleicht schon bekannt sind, hat wikipedia für uns zusammengestellt:



Fairtrade-Siegel

Dieses Siegel hat eine weite Verbreitung. 2011 wurden die Aufnahmekriterien gelockert: Der Anteil der fair hergestellten Zutaten muss mindestens 20 % pro Produkt betragen, wobei Produkte mit Mengenausgleich mit einem Pfeil markiert werden.



GEPA – The Fair Trade Company (GEPA)

GEPA ist ein importierendes Unternehmen. Sein Siegel gilt als streng.



Naturland Fair Siegel

Das Siegel des ökologischen Verbands Naturland baut auf der strengen Naturland-Öko-Zertifizierung auf. Naturland-Fair-gelabelte Produkte sind somit sowohl ökologisch erzeugt als auch fair gehandelt. Besonders ist, dass auch Produzenten im Globalen Norden berücksichtigt werden. Sechs Richtlinienanforderungen müssen erfüllt sein: Verlässliche Handelsbeziehungen, faire Erzeugerpreise, regionaler Rohstoffbezug, gemeinschaftliche Qualitätssicherung, gesellschaftliches Engagement und Unternehmensstrategie und Transparenz.

Landwirt*innen extrem schlecht bezahlt werden.

Bei uns im Laden finden sich einige Produkte mit dem Fairtrade-Siegel. Daneben gibt es auch Produkte, bei denen ihr kein Siegel findet, die aber unter noch strengeren bzw. sozialeren Bedingungen produziert werden. Das ist z.B. bei unserer Schokolade der Fall (ob als Tafel oder an den schokolierten Mangos), die von FairAfric stammen. Oder beim Kaffee, der von Erzeuger-Kooperativen stammt, die sich selbst zusammengeschlossen und organisiert haben, um sich gegen die Weltmarktpreise zu wehren. Auch „le galline felici“ in Sizilien, bei denen wir im Winter Zitrusfrüchte bestellen, sind ein Beispiel für ein Konsortium von vielen Kleinbetrieben, das seine Produkte selbst vermarktet und sich um eine soziale Absicherung kümmert.

Die jeweiligen Infos findet ihr bei uns immer auf den Produktkärtchen.

Julia (Vorstand/AK ProduzentInnen)



World Fair Trade Organization

Die WFTO wurde 1989 gegründet. Eingeführt wurde das Siegel 2013. Kein reines Produktsiegel. Es soll Organisationen auszeichnen, deren Kerngeschäft der Faire Handel ist.



Rainforest Alliance

Die Rainforest Alliance ist eine internationale Zertifizierungsorganisation mit Sitz in New York. Die Organisation steht in der Kritik, keine ausreichend strengen Standards zu besitzen und nur den Anschein von ökologisch oder fair gehandelten Produkten zu erwecken.



UTZ

Das Siegel ist bei Discountern verbreitet. Seine Kriterien sind locker. 2018 fusionierten UTZ und Rainforest Alliance.

Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Fairtrade-Siegeln. Gekürzt und ergänzt.



EIN NEUES PRODUKT: REGIONALE ERDNÜSSE

Regionale Erdnüsse, angebaut und geröstet in Fürth, Entfernung: 90 km. Der Betrieb Jakob&Eva GmbH & Co. KG (beliefert uns bereits mit den Grischberli-Chips) war mit dem Anbaustart in 2022 der erste Betrieb in Franken und auch einer der Ersten in Deutschland, der in diese exotische Kultur und deren Verarbeitung investiert hat!

Erdnüssen sind eine tropische/subtropische Kultur, Hauptanbaugebiete sind Westafrika, China, Indien, Nord- und Südamerika.

Elena (Vorstand/AK ProduzentInnen)



Homepage des Lieferanten:
<https://grischberli.de/ueberuns/>

TOFU GEBACKEN



Zutaten:

- ▶ 1 Glas Tofu (Ufo-Tofu aus der Hamsterbacke)

Für die Marinade:

- ▶ 4 EL Joghurt
- ▶ 1 TL Zitronensaft
- ▶ 1 TL Sojasoße
- ▶ 1 TL Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe (gepresst) oder etwas Knoblauchpulver
- ▶ Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver oder Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Tofu in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Anschließend den Tofu in Stücke zerzupft in die Marinade geben und vorsichtig mischen.

Die Stücke dann auf ein Blech geben (Backpapier) und bei 200°C bei Ober-Unterhitze ca. 20–30 Minuten backen.

Tofu lässt sich auch sehr gut im Airfryer backen. Hier reichen 15 Minuten bei 200°C.

Die gebackenen Tofustücke passen gut zu Grünkernbratlingen (Backmischung Hamsterbacke) und Gemüse.

Guten Appetit wünscht euch

Heike (AK Öffentlichkeitsarbeit und Bildung)

HAMSTERBACKE AUSTAUSCHGRUPPE

Wir möchten euch darauf hinweisen, dass wir eine Hamsterbacke Austauschgruppe haben. Wir nutzen dafür Signal. Darin geht es um allgemeine Infos, z.B. bei Orangen-Bestellung oder Fragen zur Hamsterbacke untereinander. Wer in diese Signal-Gruppe aufgenommen werden möchte, meldet sich bitte einfach per Mail mit Angabe eures Namens und eurer Handynummer beim AK Öffentlichkeitsarbeit und Bildung.

JUBILÄUMSWOCHE IM OKTOBER

Die Hamsterbacke feiert in diesem Jahr Jubiläum. Den Laden gibt es nun schon seit fünf Jahren, den Verein seit sechs. In der **Woche vom 13. Oktober** planen wir daher einige besondere Veranstaltungen. Mehr dazu im September-Newsletter. Lasst euch überraschen!

TERMINE

- ▶ **14. August ab 18 Uhr** Kokreis im Hof der Hamsterbacke
- ▶ Außerdem möchten wir euch auf das Sommerfest im TransitionHaus hinweisen. Dort feiert man 10-jähriges Jubiläum am **23. August, 14 bis 22 Uhr** (TransitionHaus Bayreuth, Schulstraße 7)

