

HAMSTERBACKE NEWSLETTER SEPTEMBER 2025

Welche Themen interessieren dich?

Schreib uns deine Wünsche gern an:

☑ oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de

NEUE PRODUKTE

Elena vom AK Produzentinnen



Neu: Weitere Maali-Seifensorten auf Olivenölund Kokosölbasis: "Fresh Bomb" mit Gurkenextrakt und "MeeresBrise" mit Salz. Hergestellt in Bayreuth von Susanne Türk.



Neu: Bio-Knoblauch Ernte 2025 vom Haaghof aus Ködnitz, füllt fleißig eure Vorräte auf, wir haben sehr viel auf Lager.

LADENFÜHRUNG

Ihr seid Mitglied, kennt von der Hamsterbacke aber nur den Laden vom Einkaufen? Möchtet ihr mal einen Blick "hinter die Kulissen" der Hamsterbacke werfen? Bringt auch gerne eine Freundin, einen Freund dazu mit.

Ladenführung im September: Freitag, 26.9., 17 Uhr

Saskia und Heike vom AK Öffentlichkeitsarbeit und Bildung



DIE HAMSTERBACKE-JUBILÄUMSWOCHE VOM 13. BIS 18. OKTOBER

DAS PROGRAMM

Eröffnungsfeier Rückblick auf 5 Jahre Hamsterbacke in Bayreuth, Eröffnung von Info-Ausstellungen über Verein und Laden Hamsterbacke sowie die Ausstellung "Planet Plastik-unsere Welt" Ort: neuseum*
Info-Café Ausstellungen zur Hamsterbacke und zur Plastikproblematik Dazu gibt's fairen Kaffee, Tee und Kuchen. Ort: neuseum*
Vortrag "Gutes vom Nachbarn: Wertschöpfungsketten in der Region" Referent: Norbert Heimbeck von der Genussregion Ober- franken Ort: neuseum*
Filmabend "Percy": Ein Bauer kämpft gegen den Agrarkonzern Monsanto Ort: Kulturzentrum Neuneinhalb**
Regionale Lieferant*innen der Hamsterbacke stellen sich vor Ort: neuseum*
Labortheater mit der Szene "Gute Nachbarschaft" mit Klaus Wührl-Struller Ort: neuseum*
Das sizilianische Landwirtschafts-Konsortium "le galline felici" stellt sich vor und bringt sonnige Leckerlis mit Ort: neuseum*
Abschlussfeier mit Livemusik von Christine set the scene Ort: neuseum*

^{*} ehemalige Markgrafenbuchhandlung am Sternplatz, <mark>Ba</mark>yre<mark>u</mark>th

^{**} Kunst- und Kulturhaus Neuneinhalb, Gerberplatz 1, Bayreuth

REZEPT: RISOTTO

1 Zwiebel würfeln und in 2 EL Butter oder Öl andünsten.

240 g Risotto und 40g kleingeschnittene getrocknete Tomaten, etwas Oregano, Thymian, Rosmarin und Majoran zufügen und kurz mitschwitzen.

Mit etwas Weißwein ablöschen.

Ca. 800 ml Brühe nach und nach auffüllen (nach Bedarf etwas mehr) und unter häufigem Rühren in etwa 25-35 min zum Risotto kochen.

Am Ende kann man noch eine kleine Zucchini (klein gewürfelt) mitko-chen.

Wenn der Risotto sämig und gar ist, 50 g geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Guten Appetit wünscht euch Heike vom AK Öffentlichkeitsarbeit und Bildung.

TERMINE

- Am Di, 23. September, 19–20.30 Uhr könnt ihr an einem Vortrag zum Thema "Nachhaltige Ernährung" von Dr. Cornelia Huth und Brigitte Völkl teilnehmen. Ort: Ev. Zentrum Bayreuth, Seminarraum im Hof, Richard-Wagner-Straße 24, 95444 Bayreuth.
- Am 12. Oktober findet von 11–16 Uhr das Apfelfest am Lindenhof statt. Dort ist auch die Hamsterbacke mit einem Stand vertreten.
- Am 26. Oktober findet ihr uns dann in Goldkronach am Herbstmarkt.
 - Wenn ihr uns am Stand unterstützen könnt, meldet euch gerne bei uns.

