



# Newsletter Juni 2021



## Die Hamsterbacke feiert ihren 1. Geburtstag



Erinnerst du dich noch? Am **18. Juni** 2020 war es endlich soweit - nach langen, schweißtreibenden Vorbereitungen öffnete die Hamsterbacke ihre Pforten. Heute blicken wir zurück auf ein arbeitsreiches, aber wunderschönes Jahr, in dem uns auch die Pandemie weder Mut noch Engagement nahm. Selbst wenn nur 4 oder manchmal gar 2 Personen gleichzeitig im Laden sein durften und die Schlange draußen vor der Tür bisweilen Geduld erforderte, es war immer ein schönes Einkaufserlebnis. So kamen wir unserem Ziel, in Bayreuth einen Laden zu etablieren, in dem man unverpackte, regionale Produkte kaufen kann und deren Wertschöpfungsketten nachvollziehbar sind, immer einen Schritt näher. Unser ProduzentInnen-Team war und ist stets auf der Suche nach neuen Produkten, und so haben wir unser Angebot in vielen Bereichen erweitern können. Besonders glücklich sind wir über unsere jüngste Anschaffung - einen großen Kühlschrank, in dem jetzt Tofu und Sojamilch aus der Region auf dich warten.

Feiere mit uns! Komm in den Laden und mach mit bei einem **kleinen Quiz** rund um die Hamsterbacke. Drei Sieger, auf die ein **kleiner hamsterbackiger Gewinn** wartet, werden am Samstag Abend (19.6.) ausgelost.

Und dann starten wir gemeinsam in das 2. Hamsterbacken-Jahr. Bringe gerne deine Ideen und dein Engagement ein.

## Ausstellung im Ökologisch-Botanischen Garten der Uni Bayreuth: Kaffee - Kenias Segen oder Fluch? (11. Juni bis 31. Oktober 2021)



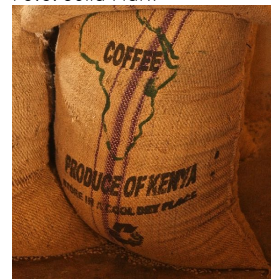
Heute schon eine Tasse leckeren Kaffee getrunken? Kaffee gehört zu den beliebtesten Heißgetränken der Welt, vor allem im globalen Norden. Aber woher kommt Kaffee überhaupt? Er wird viele Tausende Kilometer entfernt in

Äquatornähe angebaut. Ihren Ursprung hat die Kaffeepflanze in den Hochländern Äthiopiens, von wo aus sie sich vor allem während der Kolonialzeit verbreitet hat. **Durch die so zwangsläufig entstandenen globalen Lieferketten, haben wir Kaffeetrinker so gut wie keine Einblicke in die Lebens- und Arbeitswelt der Kleinbauern, geschweige denn in deren Probleme und Sichtweisen.** Julia Marx hat im Rahmen eines Forschungsaufenthaltes ein halbes Jahr in Kenia gelebt und konnte so intensiv in die Problematik eintauchen.

Mit ihren Erfahrungen und ihrem Bildmaterial trägt Julia nun dazu bei, auch uns einen Blick in die Welt der Kaffeebauern, deren Arbeitsbedingungen und die Machtstrukturen im globalen Kaffeehandel zu geben.

Es ist eine **spannende Ausstellung** entstanden, die uns tiefere Ein- und Durchblicke gewährt. Begleitet wird sie von **interessanten Führungen** (nähere Infos, Öffnungszeiten und Anmeldungen unter [www.obg.uni-bayreuth.de](http://www.obg.uni-bayreuth.de)) und einem **Videobeitrag**, in dem am Beispiel der Hamsterbacke gezeigt wird, wie Kaffee nachhaltig konsumiert werden kann und welche Auswege damit aus den Machtstrukturen und dem Handelsdilemma geboten werden können. Wann es den Videobeitrag geben wird, erfährst du in unserem nächsten Sondernewsletter.

Foto: Julia Marx



## In unserem Hinterhof sprießt es:

Die ersten Minzeblättchen für ein erfrischendes Getränk in der Pause können unsere Ladenkräfte schon ernten. Auf einen knackigen Salat und Erdbeeren müssen sie auch nicht mehr lange warten. Das Urban-Gardening-Projekt wächst und gedeiht also.



## Das haben wir für dich NEU im Laden:



- \* **Abschminkpads** und **Stoffbinden** aus ganz weicher Baumwolle von Almo aus Ansbach
- \* **Neue Weine** vom Marienhof, Volkach: Prior (rot) 2018 und Rosé 2019
- \* **Glutenfreie Nudeln:** Kichererbsen-Fusili von Bananeira
- \* **Erste Salate und Gemüse** von Karsten Weyandt aus Goldkronach
- \* **Spül-, Flaschen-, Gemüse-, Scheuer- und Nagelbürsten**, vegan, aus dem Schwarzwald



Du vermisst **Backpulver** im Laden? Wir auch, aber wir haben bisher keines zum Abfüllen gefunden. Da Backpulver aus Natron, einem Säuerungsmittel und meist noch Trennmittel besteht, kannst du es problemlos **durch Natron ersetzen**, wenn du folgendes beachtest:

- \* statt 1 TL Backpulver nimmst du nur einen  $\frac{3}{4}$  TL Natron +  $\frac{1}{2}$  TL Zitronensäure (oder 1 EL Essig oder 1 EL Zitronensaft)
- \* Natron und trockene Zitronensäure mit trockenen Backzutaten vermischen; Essig oder Zitronensaft erst am Schluss zum Teig und dann gleich mit backen, denn die chemische Reaktion beginnt, sobald Natron mit Feuchtigkeit in Kontakt kommt.
- \* Natron sparsam dosieren, da sonst ein laugenhafter Geschmack entstehen kann.
- \* Wenn der Teig bereits Säure enthält (z.B. aus Fruchtsaft, Früchten, Joghurt, Buttermilch) muss keine weitere Säure mehr zugegeben werden.
- \* Mengenverhältnis: für 500g Mehl nimmst du ca. 5g Natron (= 1 leicht gehäufter TL)+ 5g Zitronensäure (= 1 gestrichener TL)

Am 19. Juni geht das **Stadtradeln** in Bayreuth in die nächste Runde. Drei Wochen treten wir gemeinsam in die Pedale für mehr Radförderung, Klimaschutz und Lebensqualität in unserer Kommune.

Vom **19. Juni bis 9. Juli** wollen wir so viele Kilometer wie möglich mit dem Rad zurücklegen. Dabei ist egal, ob du ohnehin schon Fahrrad fährst, nur wenige Kilometer zurücklegst, mit einem E-Bike fährst oder große Fahrradtouren unternimmst. Jeder Kilometer auf dem Rad ist nahezu zwangsläufig ein Beitrag zum Klimaschutz! Daher zählt jeder Radkilometer und alle Radelnden. Die Ergebnisse der Aktion zeigen, wie viele Menschen bereits mit dem Fahrrad unterwegs sind und dadurch einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Damit noch mehr BayreutherInnen dauerhaft vom Auto auf's Rad umsteigen, ist eine Radinfrastruktur nötig, auf der alle schnell und sicher ans Ziel kommen. Radel mit, um auf diese Ziele aufmerksam zu machen!

Auf [www.stadtradeln.de](http://www.stadtradeln.de) kannst du dich registrieren und dem **Team Hamsterbacke** beitreten - denn Klimaschutz ist Teamarbeit. Ab dem 19. Juni kannst Du dann via App oder Browser deine Fahrradkilometer tracken und für unser Team - und unsere Kommune - in die Pedale treten.



## Wir brauchen dich!

Die Hamsterbacke lebt von dem Engagement vieler **Ehrenamtlicher**. Immer wieder müssen uns Mitglieder aus den Arbeitskreisen verlassen, meist aus beruflichen oder das Studium betreffenden Gründen. Daher brauchen wir ständig neue Unterstützer.

Wenn du gerne **organisatorische Aufgaben** übernehmen würdest (wie z.B. Schichtpläne entwerfen, Abläufe im Laden gestalten u.ä.), dann bist du im AK Ladenbetrieb richtig. Melde dich unter [ladenbetrieb@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:ladenbetrieb@hamsterbacke-bayreuth.de).

Siehst du dich eher als **Unterstützer unserer angestellten Ladenkräfte**, also beim Verkauf, beim Befüllen der Regale u.ä., dann schreibe uns unter [ladenbetrieb@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:ladenbetrieb@hamsterbacke-bayreuth.de) an. Wir freuen uns auf dich.

Aktuell können wir sogar eine **Teilzeitstelle für Verwaltungsaufgaben und Ladentätigkeiten** anbieten. Nähere Informationen findest du auf unserer Homepage <https://hamsterbacke-bayreuth.de/jobs/>

Genieße den Sommer - am besten mit dem Fahrrad ;-)

Liebe Grüße von deinem Hamsterbacken-Team

Du hast Fragen?

Hier kannst du sie stellen: [info@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:info@hamsterbacke-bayreuth.de)

