



# HAMSTERBACKE NEWSLETTER JULI 2023

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

## NEU IM SORTIMENT

Sommer-Special: Sirup von Sonnentor in den Geschmacksrichtungen Kola oder Himbeer.  
Ohne künstliche Aromen, ohne Koffein.

Aus 500ml werden 5l Sommer-Getränk (zum Beispiel mit prickelndem Wasser, Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone)

-  
Brotaufstriche von HEDI aus Unterfranken /Miltenberg

-  
Bald wieder möglich: Brötchen auf Vorbestellung

## MAIKE SUCHT UNTERSTÜTZUNG

Ich, Maike, möchte im Herbst ein Hamsterbacken-Running-Dinner organisieren und suche dafür noch Unterstützung.  
Was das ist? Es gibt immer Zweierkochteams, die einen Gang übernehmen und für zwei andere Teams kochen. Bei den anderen zwei Gängen ist man dann eingeladen.

Wenn du Lust hast, das mit mir zu organisieren, melde dich doch gerne unverbindlich bei  
[vorstand@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:vorstand@hamsterbacke-bayreuth.de) mit dem Betreff „Rennender Hamster“.

Du bist aktive Hamsterbacke und suchst auch Unterstützung - gib jederzeit dein Gesuch für den nächsten Newsletter ab -  
ganz einfach per Mail an [oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de)

## HAMSTERBACKE SOMMERFEST

Für alle Kurzenschlossenen an dieser Stelle noch eine herzliche Einladung zum diesjährigen „Tag des offenen Hofes“ und  
Sommerfest am **15.07.2023** in unserem herrlichen Hinterhof!

Ab 17.00 Uhr sind wir da, kommt einfach vorbei, Bier, Saft und Wasser stehen bereit, wir freuen uns über eine Spende :)  
Es wird wie gewöhnlich ein Mitbringbüffet (bringt gerne etwas mit) geben. Denkt auch an eigenes Geschirr und Besteck!

Im Falle, dass es regnet: wir haben einen Pavillon!

Mit Rücksicht auf die Nachbarn, wird um 22.00 Uhr Schluss sein.

Wir freuen uns schon sehr auf ein gemütliches Beisammensein und viele tolle Gespräche!



# WIR SIND VOR ORT

In Bayreuth passiert viel und wir freuen uns sehr darauf, in diesem Sommer & Herbst auf zahlreichen Veranstaltungen mit euch ins Gespräch zu kommen! Besucht uns doch bei diesen Events:

22. Juli 2023  
Festspielmarkt in der Porzellan Manufaktur GLORIA

22. Oktober 2023  
Apfelfest im Lindenhof

Auf welchen Veranstaltungen würdet ihr die Hamsterbacke gerne treffen?

## WURMTEE-WORKSHOP

Was bitte ist denn „Wurmtee?“

Zu diesem sehr speziellen Thema bietet uns Dr. Carmen Dütsch einen Workshop an. Soviel vorab: Es handelt sich nicht um ein Getränk, sondern um hochwertigen Pflanzendünger, der durch eine Fülle von Mikroorganismen den Humusaufbau, gesündere Pflanzen und den Ertrag fördert.

„Wurmtee wird hergestellt, indem fertiger Wurmkompost (oder anderer reifer Kompost) in übergroße Teebeutel, Nylonstrümpfe oder Baumwolltaschen gepackt und in chlorfreies, zimmerwarmes Wasser getaucht wird. Dazu kommt Melasse, die den Mikroorganismen, die wir dabei vermehren wollen, als Futter dient. Um die Vermehrung von aerob arbeitenden Mikroorganismen zu unterstützen, muss das Ganze belüftet werden. Wir nehmen dazu bei kleineren Mengen einfach eine solarstrombetriebene Aquariumpumpe mit Lüftungssteinen.

Dann soll das Ganze 12-24h stehen, in der Zeit bildet sich das Maximum an Mikroorganismen.“

Hast du Interesse an einem **Workshop am Dienstag, den 25. Juli um 19 Uhr im Hamsterbacke-Hinterhof** (Kosten je Person 8-15€, je nachdem, ob fertig gebrauter Tee zum Selbstzapfen mitgebracht wird)? Dann schreib bis **spätestens 18. Juli eine Mail an [Produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:Produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de)**.



In diesem Sinne wünschen wir euch einen wunderbaren Sommer - egal ob Zuhause, am Meer oder in den Bergen! Wir freuen uns darauf, alle die in Bayreuth sind, bei einem Kaffee an unserem neuen Tisch vor dem Laden zu treffen.

Euer Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit und Bildung