



# HAMSTERBACKE NEWSLETTER NOVEMBER 2023

Fehlt dir etwas im Sortiment, oder hast du Vorschläge?  
Schreib uns deine Wünsche gerne an  
[produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:produzentinnen@hamsterbacke-bayreuth.de)

## NEUHEITEN & SAISONALES

Belgische Spekulatius, glutenfrei vom Großhandel Bode

Marzipankugeln in Zartbitterschokolade vom Großhandel Bode

Lebkuchen mit und ohne Schokolade aus Gößweinstein und vegane Schoko-Lebkuchen aus Nürnberg

Weißer Glühwein vom Bio-Weingut Häußling von der Nahe in Pfandflaschen

Roter & Weißer Glühwein vom Bio-Winzer Marienhof in Volkach in Pfandflaschen

Verschiedene Sorten Pesto und Chutney, handwerklich hergestellt von sell g'machts im Allgäu

Küchenrolle aus recyceltem Karton, ungebleicht, 3-lagig, plastikfrei, in Deutschland produziert von snyce

Für die Weihnachtsbäckerei: Mandeln gemahlen & gehackt, Haselnüsse gemahlen, ganze Mandeln & Haselnüsse, Schokodrops, Kakao Nibs, Walnusskerne, Mandeln, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Zimt, Kardamom, Kakao, Zucker und Mehl in verschiedenen Varianten

Als Geschenkidee: Backmischungen für Nuss-Frucht-Brot, gebrannte Weihnachtsmandeln oder Gewürzkuchen mit Haselnüssen



## ÖFFNUNGSZEITEN

Über die Weihnachtszeit ist der Laden wie folgt für euch geöffnet:

19.-22. Dezember: Normale Öffnungszeiten von 9:30 - 19:00 Uhr

23. Dezember: Normale Öffnungszeiten von 9:30 - 15:00 Uhr

**24. Dezember 2023 - 01. Januar 2024: Geschlossen**

Ab dem 02. Januar sind wir dann wieder wie gewohnt für euch da.

# VERANSTALTUNGSTIPPS

Am 07. Dezember 2023 findet ab 18 Uhr die Mitgliederversammlung mit Weihnachtsfeier der Hamsterbacke im Hammerstädter Hof statt. Alle Mitglieder sind herzlich dazu eingeladen!

Am 02. Dezember findet wieder ein fairer Stadtrundgang statt.

Die Hamsterbacke war bereits zweimal Station beim Fairen Stadtrundgang, welcher vom Evangelischen Bildungswerk veranstaltet wird. Falls ihr dabei sein wollt: Der nächste Rundgang startet am Sa 02.12.2023, 10.00 am Weltladen in Bayreuth und dauert bis etwa 11:30 Uhr.

# HAMSTERBACKE ON TOUR

Beim Apfelfest am 22. Oktober im Lindenhof war auch die Hamsterbacke mit einem Stand vertreten. Insbesondere unsere Backmischungen, die man teilweise direkt am Stand probieren konnte, fanden großes Interesse. Ihr findet die Backmischungen natürlich auch im Laden.



# WEIHNACHTSAKTION

Auch in diesem Jahr wird es wieder eine Spendenaktion geben.

Ab 1. Dezember könnt ihr den Spendenbaum im Schaufenster sehen. Für jede Spende wird unser Spendenbaum im Schaufenster mit einem Anhänger geschmückt. Wir hoffen, dass der Baum bis Weihnachten reich geschmückt ist.

Mit dem gesammelten Geldbetrag wollen wir in diesem Jahr die Stadtmission mit einigen Lebensmitteln wie Haferflocken, Mehl oder Nudeln unterstützen, die für das Weihnachtessen in der Stadtmission verwendet werden.

Wir bedanken uns ganz herzlich für eure Spenden!

# REZEPT FÜR ZIMTSTERNE (70 Stk.)

Ihr braucht: 6 Eiweiß oder 2 Eiersatz, 500 g Puderzucker, 800 g gemahlene Mandeln und 2-3 TL gemahlene Zimt.

Und so geht es:

Eiweiß oder Eiersatz mit Puderzucker vermischen und zu festem Eischnee schlagen.

Davon eine große Tasse für die Glasur beiseitestellen.

(Oder ihr macht die Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft. Dann aber erst nach dem backen auftragen!)

500 g Mandeln mit 2-3 EL Zimt vermischen und mit dem restlichen Eischnee verkneten.

Der fertige Teig sollte kaum noch kleben.

Arbeitsfläche mit einem Teil der restlichen Mandeln bestreuen und den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Teigreste immer wieder verkneten, auf Mandeln ausrollen und ausstechen. Sterne gleichmäßig mit der Eiweißglasur bestreichen.

Bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) 8 Minuten backen. Der Guss soll weiß bleiben.

# RENNENDER HAMSTER

Die Hamsterbacken Saskia & Maike laden euch herzlich dazu ein, am Sonntag, den 21.01.2024 beim „Rennenden-Hamster-Dinner“ (aka Running-Dinner) mitzumachen. Falls ihr euch fragt „was soll das denn sein?“ - wir erklären's euch:

Die Idee ist, dass man sich einen Kochhamster sucht, mit dem man zusammen einen Gang (Haupt-, Vor- oder Nachspeise) an diesem Sonntag zaubert. Aber hier kommt der Clou: ihr kocht nicht nur für euch selbst, nein, es werden noch vier andere Hamster (= 2 Kochpaare) bei euch zu Gast sein. Nach der Vorspeise geht es dann weiter zu einem anderen Kochpaar, das den Hauptgang gekocht hat. Dort trifft man dann wieder 4 neue Hamster und das gleiche Spiel nochmal für die Nachspeise. Insgesamt wird man an dem Abend also einmal für insgesamt 6 Leute kochen, lernt 12 neue Leute kennen und isst einen Abend lang super lecker und am liebsten natürlich mit regionalen und saisonalen Hamsterbacken-Zutaten.

Und jetzt, falls euer Hamster-Gehirn vor lauter Zahlen schon zu quietschen beginnt, keine Sorge! Saskia und Maike werden sich nach euren Anmeldungen darum kümmern, dass alles perfekt passt. Alles was ihr tun müsst, um Teil dieses Events zu sein, ist, uns Folgendes mitzuteilen:

- Adresse (in der du und dein Kochpartner zaubern und 4 andere Gäste empfangen werdet)
- Name auf Klingelschild (damit eure Gäste wissen, wo sie klingeln müssen)
- Essenspräferenzen / Allergien (vegan/vegetarisch/Erdnuss-Allergie)

Die Anmeldung erfolgt an [vorstand@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:vorstand@hamsterbacke-bayreuth.de) mit dem Betreff „Rennender Hamster“ bis 31.12.2023. Natürlich dürfen auch Nicht-Mitglieder mitmachen. Ca. eine Woche vor dem großen Kochevent bekommt ihr dann per Mail Bescheid, welchen Gang ihr zaubern werdet und wo ihr für die anderen Gänge hin sollt.

## PREISVERLEIHUNG RENN.süd

Am Montag, den 6.11.23 durften wir, Matthias und Laura, stellvertretend für die Hamsterbacken nach Würzburg fahren. Denn dort war die Hamsterbacke als Preisträger in der Kategorie „Projekt Nachhaltigkeit N: Jetzt und vor Ort“ der RENN.süd (Regionale Netzwerkstelle Nachhaltigkeitsstrategien der Region Süd) zur großen Preisverleihung eingeladen.

Es war eine tolle Veranstaltung, wir als Hamsterbacke haben viel Lob und Anerkennung für unsere Ideen und den Mut sie in die Tat umzusetzen, und all das Engagement das in die Hamsterbacke fließt, geerntet. In Würzburg konnten wir auch die anderen PreisträgerInnen und ihre inspirierenden Projekte kennen lernen.

[Hier kannst Du selbst einen Eindruck der ausgezeichneten Projekte bekommen, es lohnt sich!](#)

Das Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro können wir im kommenden Jahr in den Ausbau unserer Vereinstätigkeit stecken. Und vor allem dürfen wir das, was wir durch unser gemeinsames Engagement schaffen und als Hamsterbacke in Bayreuth möglich machen feiern! Denn als Verbrauchergemeinschaft Hamsterbacke e.V. sind wir als eine lokale Initiative, die beispielhaft für das Morgen stehen und schon jetzt Realität ist, ausgezeichnet worden.

Danke, dass wir, stellvertretend für alle Hamsterbacken diesen tollen Preis entgegen nehmen durften – zum dritten Mal ausgezeichnet – was für ein Jahr!

