



# HAMSTERBACKE NEWSLETTER DEZEMBER 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

Apfelmus von Streuobstwiesen und eingelegtes Gemüse vom Eichenbühler Hof in Weißenbrunn

Rasierer und Haarbürsten von KostKamm

Haarwachs, Handbalsam und Nasenpflegeöl von Kräutermagie

Schwarzkümmel

Vollkorn Cornflakes von Bode

Info zu Ziegenmilchprodukten: Da bald neue Zicklein geboren werden und die Milchproduktion dadurch zurückgeht, wird es eine Zeit lang nicht alle Ziegenmilchprodukte geben und auch die Angebotsmenge wird sinken. Vielen Dank für euer Verständnis dafür!

## EINGELEGTES GEMÜSE & OBST

Ab sofort findet ihr in der Hamsterbacke eingelegtes Gemüse und Obst vom Eichenbühler Hof. Der Eichenbühler Hof ist ein landwirtschaftlicher Betrieb in 96369 Weißenbrunn, Entfernung: 40 km, der eigentlich einen Betriebschwerpunkt auf Legehennen in Freilandhaltung hat, aber durch das schwankende Eierangebot allmählich mit der handwerklichen Verarbeitung der hofeigenen Produkte begonnen hat. Mittlerweile wurde dies ausgeweitet und auch andere Produkte werden verarbeitet. Wir kamen mit dem Betrieb in Kontakt, da wir für die Hamsterbacke auf der verzweifelten Suche nach regionalem Apfelmus waren (verzweifelt, weil sich lange gar niemand fand). Apfelbäume und auch Apfelsaftangebot gibt es bei uns ja durchaus, nur die aufwändigere Verarbeitung ist sehr selten geworden. Da der Eichenbühler Hof sogar einen Rewe-Markt bei uns in Bayreuth mit Nudeln, Eierlikör etc. beliefert, ließ sich auch die Hamsterbackenbelieferung gut organisieren.

Der Hof ist nicht bio-zertifiziert. Aber: Die verarbeiteten Äpfel stammen von den betriebseigenen Streuobstflächen, diese Bäume werden üblicherweise auch auf einem konventionellen Betrieb nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. Ein Teil der Gurken und der anderen Früchte werden auch vom Eichenbühlerhof in kleinem Rahmen selbst angebaut, der Rest wird je nach Bedarf von folgenden Betrieben bezogen:

- Pilatushof in Forchheim
- Bayernwald KG in Hengersberg
- Bayer's Franken Erdbeeren in Kronach
- Holunderhof Waldmüller in Hilpoltstein

Durch die Weiterverarbeitung können auch nicht normal vermarktungsfähige Waren (meist wegen Schönheitsfehler etc.) als Lebensmittel verwertet werden. Daher halten wir solche Betriebskooperationen für sehr wichtig in der Ernährungsinfrastruktur.

Mehrwegsystem:

Ihr könnt die Gläser gerne zurück bringen, der Eichenbühlerhof befüllt sie erneut. Pfand wird auf die Gläser jedoch nicht erhoben.

## NEUER VORSTAND

Bei der Mitgliederversammlung am 7. Dezember im Hammerstädter Hof wurde sich nicht nur angeregt ausgetauscht, sondern auch ein neuer Vorstand für die Hamsterbacke gewählt.

Vielen Dank an Rupert, Christian, Julia, Sabine, Susi und Maike (v.l.n.r.), dass ihr dieses wichtige Amt übernehmt!



## 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 07.01.2024. 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.

## FROHE WEIHNACHTEN

Wir wünschen euch allen eine wunderbare Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

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.

Beteiligt euch gerne noch an unserer Spendenaktion im Laden. Mit dem Geld werden Lebensmittel für das Weihnachtessen der Stadtmission gekauft.