

Hauswirtschaft – im Wandel der Zeit!?

Manchmal habe ich beim Einkaufen richtig viel Zeit. Da gehe ich in die Regalabschnitte, die sonst nie meine Beachtung finden. Das Erstaunen ist immer wieder groß, wie der Markt auf die angeblichen Wünsche der Verbraucherinnen und Verbraucher reagiert. Die große Anzahl der angebotenen veganen Lebensmittel erstaunt mich – erschüttert mich aber auch oft. So viel Kunststoff! So viele Fertigprodukte! Aber dies ist heute nicht mein Thema!

Anstoß für den heutigen Artikel ist die Vielzahl an Heften wie Landlust, Servus in Stadt&Land, Liebes Land&Berge, mein schönes Land ... und wie sie alle heißen. Der Trend „zurück zu Natur mit eigenem Gemüsegarten, mit eigener Vorratshaltung, mit der Verarbeitung von Produkten aus dem Garten von Gemüse bis zu Kräutern und früher beschimpften Unkräutern“ ist heute Thema.

Warum sehnen wir uns nach diesem „zurück zur Natur“? Nehmen immer mehr Menschen wahr, dass wir mit unserer Erde nicht so umgehen dürfen? Sehen nur wir „Älteren“ dies, oder ziehen wir auch die jungen Menschen mit? Wir wissen, die Nachhaltigkeit beginnt bei uns in den eigenen vier Wänden.

Wie kommen die jungen Menschen zu ihren Leitlinien? Hauswirtschaft, jetzt heißt es Ernährung und Soziales (ES), findet ausschließlich in der Mittelschule in der 7. Jahrgangsstufe als Pflichtunterricht statt. Ab der 8. Jahrgangsstufe kann zwischen Technik, Wirtschaft und Kommunikation und eben Ernährung und Soziales gewählt werden – eines von den dreien. In dem gewählten Fach findet in der 9. Jahrgangsstufe die Projektprüfung, früher Quali, statt. Das bedeutet, in nur einer Schulart in Bayern, der oft verrufenen Mittelschule, findet für die Schülerinnen und Schüler während eines Schuljahres Hauswirtschaft als Pflichtunterricht statt.

Im häuslichen Umfeld sind die Fähigkeiten und Fertigkeiten zu hauswirtschaftlichem Handeln meist auch sehr wenig ausgeprägt. Vorratshaltung kommt dort wohl eher weniger vor. Wir erinnern uns an die Presse, als die Bundesregierung vor kurzem aufforderte, doch bitte Lebensmittel zu bevorraten, damit zwei Wochen ohne Probleme überstanden werden können. Woher sollen die jungen Menschen nun Wissen und Fertigkeiten erwerben?

Früher gab es in den Haushalten feste Grundregeln. Im Frühjahr und im Herbst wurde alles gründlich gereinigt, wurde alles gesichtet und auch mal entsorgt. Kleider, Mäntel und Schuhe wurden im Frühjahr und Herbst umgeräumt, im Frühjahr, Sommer und Herbst wurde getrocknet, eingelegt, eingekocht, später eingefroren. Den

eigenen Gemüsegarten zu bewirtschaften kostet Zeit; die Vorräte richtig zu lagern, immer wieder zu sichten, kostet Zeit. Die Ernte kommt manchmal/oft zu Zeiten, in denen Urlaub angesagt ist. Fehlende Zeit – immer wieder ein Problem unserer Gesellschaft. Es gibt so viele Widersprüche.

Das Lebensmittelangebot im Frühjahr war völlig anders als im Herbst und Winter. Und heute? Na ja, Weihnachtsgebäck zu Beginn des Septembers, ab Januar Osternsüßes – die Lebensmittel sind vom Angebot her eher gleich. Der Weg der Anlieferung ist sicher weiter geworden, aber in den Regalen finden wir das gleiche Angebot über das ganze Jahr. Unsere Kinder kennen das nicht anders.

Wo wollen wir hin? Suchen wir unsere ganz persönliche eigene Zukunft in der Selbstversorgung, die sicher sehr zeitaufwändig und auch schwierig ist (Platzangebot für Garten und Keller, Zeit um anzubauen, zu ernten und zu verarbeiten, Wissen um die richtigen Verfahren)? Hilft überhaupt ein eigener Garten, wenn ringsum die Felder mit Round-up gespritzt werden? Reicht es uns, sehr bewusst Lebensmittel und alle Artikel unseres täglichen Lebens zu ge- und verbrauchen? Haben wir überhaupt mehr als diese beiden Möglichkeiten? Zum Beispiel würde ein Klimawandel unsere Gärten völlig verändern.

Viele, viele Fragen - auch für unsere Kinder und Enkel - wir müssen sie stellen und handeln. Allein damit, dass sich die Menschen um uns entscheiden können, worauf sie ihre persönlichen Schwerpunkte legen wollen. Diskutieren Sie ...

Hannelore Täufer, AEH Förderkreis



Ladenregal von stepmann_H_pixelode



Einkochen, by_Tim Reckmann_pixelode



Herbstseminar der AEH in Pappenheim – Unser täglich Brot gib uns heute

„Begeben Sie sich mit uns auf die Spur von Verbraucherinformationen, erfahren Sie Wissenswertes über alte Getreidesorten und schauen Sie einem Bäcker in seiner Backstube über die Schulter“. Unter diesem Motto luden Christa Gampl (2. Vorsitzende des AEH-Förderkreises) und Gabriele Siegel (Bildungsreferentin, Evangelisches Bildungszentrum Pappenheim) ein.

Gleich zu Beginn informierte Anna Maria Rupp (Fachlehrerin für Hauswirtschaft) über das Brot und seine Geschichte, Brot in der Literatur, der Kunst und der Kirche. Anfangs war Brotbacken reine Frauensache, aber je mehr und je öfters das Brot auf den Tisch kam, haben die Männer im Mittelalter dies als Handwerk übernommen.

Frau Rupp erläuterte auch die wichtigsten Brotsorten und deren Inhaltsstoffe: Vorsicht bei sogenanntem „dunklen“ Brot: Es ist nicht immer Vollkornbrot. Die dunkle Färbung kann mit Malz oder Sirup erreicht werden. Für Diabetiker ist das Roggen- oder Roggenvollkornmehl besser als Weizenmehl verwertbar. Der Ballaststoffanteil ist höher als bei Weizenmehl und dadurch gibt es weniger verwertbare Kohlenhydrate. Somit kann der Diabetiker bei dieser Brotsorte mehr essen, was zur Sättigung beiträgt.

Unter dem Thema „**Dem Überfluss begegnen**“ zeigte Gabriele Siegel anhand von Zahlen und einem Filmausschnitt die erschreckenden Wegwerf-Ergebnisse unserer Konsumgesellschaft. Allein bei Brot landen pro Einwohner in Deutschland jedes Jahr ca. 8 kg in der Mülltonne. Insgesamt steht dem ein Brotverbrauch pro Einwohner/Jahr mit 44 kg gegenüber.

Christa Gampl knüpfte an das Thema an und erarbeitete mit den Teilnehmenden Maßnahmen, um den Brotabfall im Haushalt zu reduzieren. Zur guten Lagerung von Brot ist ein Brotkasten geeignet. Ist der nicht vorhanden, eignet sich auch ein locker umwickelter Gefrierbeutel zum Aufbewahren von Brot.

Hier sollte die Brotmenge aber nur für einige Tage reichen. Zu empfehlen ist, größere Brotmengen portionsweise einzufrieren und zum Verzehr zu entnehmen. Beim Auftreten von Schimmel ist sofort das gesamte Brot zu entfernen. Wird aber doch ab und zu ein Brot alt, dann nicht wegwerfen, sondern etwas Leckeres daraus herstellen. Christa Gampl stellte Rezepte zur Verwertung von altem Brot/Brötchen vor.

Um keine Müdigkeit aufkommen zu lassen, wurden im Anschluss leckere Brotaufstriche gemeinsam hergestellt, die dann mit einem frischen, selbstgebackenen Dinkelvollkornbrot und einem Schluck Wein verkostet wurden.

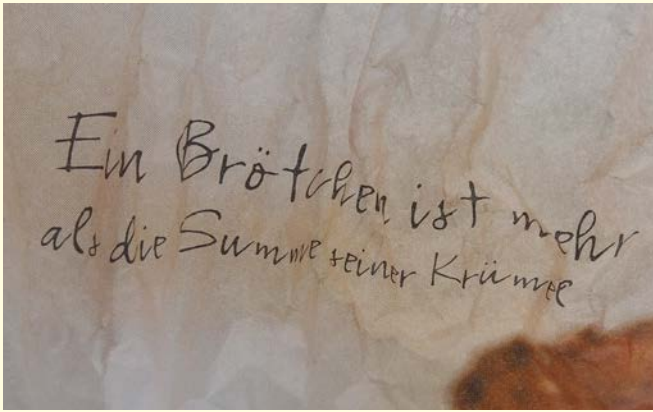
Siglinde Beck, Kräuterpädagogin, brachte die Getreidesorten Einkorn und Emmer näher, die bereits vor ca. 7000 Jahren angebaut wurden. Es gibt einige Biobetriebe, die heute wieder diese Ursprungsgetreidearten anbauen. Die alten Sorten sind besonders für Allergiker geeignet. Beide Getreidesorten besitzen noch den Spelz, der das Getreidekorn umschließt und somit schädliche Umweltgifte zum Teil abschirmt.

Vor weit über 3000 Jahren kam Dinkel aus Asien nach Spanien und Mitteleuropa. Im Mittelalter wurde er in weiten Teilen der Schweiz, in Tirol, Baden-Württemberg und Mittelfranken angebaut, wobei ihm die deutschen Anbauggebiete den Beinamen „Schwabenkorn“ eintrugen. Dinkel ist aus den Urweizenarten Einkorn und Emmer hervorgegangen und besitzt einen viel höheren Gehalt an wichtigen Nährstoffen als Weizen. Aufgrund des höheren Ernteertrages von Weizen musste der Dinkel im 20. Jahrhundert immer mehr dem Weizen weichen. Übrigens ist Grünkorn der im unreifen Zustand geerntete Dinkel, der getrocknet und geröstet wird und dadurch seine grüne Farbe und den intensiven Geschmack erhält.

Ein Höhepunkt dieses Seminars war der **Besuch in der Solnhofener Klosterbäckerei**.

Herr Güllich zeigte in seiner Backstube die Arbeitsschritte zur maschinellen Herstellung eines Brotlaibes und gab bereitwillig Auskunft zu vielen Fragen der Teilnehmerinnen. Er zeigte auch den Unterschied zwischen Back-Shops, Backwaren beim Discounter und seinem Familienbetrieb auf. Wenn wir als Konsumentinnen Wert





auf Qualität, Regionalität und Produktreinheit legen und keinen Einsatz von Konservierungsstoffen wollen, muss auch für das Produkt beim Bäcker mehr bezahlt werden. Jede Teilnehmerin konnte dann noch einen Laib Holzofenbrot mit nach Hause nehmen. Anschließend war Zeit für einen Spaziergang in Solnhofen.

Ein weiteres sehr interessantes Thema wartete auf die Teilnehmerinnen: Karin Deraed berichtete über ihre Arbeit in der Organisation „Brot für die Welt“ und informierte über aktuelle Aktionen:

Satt ist nicht genug und Lokal statt global

Immer mehr Menschen ziehen in den Entwicklungsländern vom Land in die Stadt – in der Hoffnung auf Arbeit

und ein besseres Leben. Oft endet der Traum im Slum. Weil sie arm sind, können sie es sich nicht leisten, gesunde Nahrungsmittel zu kaufen. Nicht selten ernähren sie sich von fetten, süßen und wenig gesunden Lebensmitteln. Die Kinder sind mangelernährt, bleiben in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung zurück und sind anfällig für Krankheiten.

Brot für die Welt hilft Kleinbauernfamilien, mit umweltfreundlichen Methoden höhere Erträge zu erzielen. Die Bevölkerung wird über die Bedeutung einer vielfältigen und gesunden Ernährung aufgeklärt. Hierbei werden insbesondere Frauen unterstützt, da sie oftmals die entscheidende Rolle bei der Ernährung der Familien spielen. Es ist gute Tradition, dass jedes AEH-Seminar mit einer Abschlussandacht mit Pfarrer Schleier endet.

Der nächste Termin für Pappenheim steht schon fest: 22. - 24. Mai 2017. Als Thema wurde überlegt: „Natürliche Schönheiten brauchen Pflege“

Christa Gampl, AEH Förderkreis Bayern

Leckere Rezepte

Brotsalat

2 - 3 große Fleischtomaten

waschen und in Würfel schneiden

1 Bund Lauchzwiebeln In feine Ringe schneiden

100 bis 200 g Fetakäse oder 1 Glas eingelegter Fetakäse in Kräutern in 2 cm große Würfel schneiden, **etwas Salz, Pfeffer, Essig**, alles vermischen und würzen **Schwarzbrotwürfel** im Olivenöl (Öl aus dem Fetaglas) rösten. Kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen

Herzhafter Brotauflauf

(Hauptgericht mit Salat, für 4 Personen)

6-7 Scheiben altes (oder frisches) Brot

Kräftig tosten, in große Würfel schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.

1-2 Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen

Zwiebelringe und Knoblauch klein geschnitten in Fett andünsten, über das Brot geben.

200 g Fetakäse

Grob würfeln, ebenfalls zugeben

4 Eier, 200 g süße Sahne, Salz und Pfeffer

Eier mit Sahne verquirlen, würzen und über den Auflauf geben.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Bei 180 bis 200 Grad ca. 20-30 Min. backen.

Kürbisaufstrich

Ca. 300 g Hokkaido-Kürbis (entkernt), **Ingwer** (knapp die Größe einer ganzen Walnuss), **Salz**

Geputzten Kürbis in grobe Würfel schneiden, Ingwer schälen, grob zerkleinern und mit wenig Wasser und Salz beides weichkochen.

Flüssigkeit abgießen und Kürbis mit Ingwer pürieren.

200 g Frischrahmkäse mit Kräutern,

2 - 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,

2 - 3 EL Olivenöl

Frischkäse unter die ausgekühlte Masse rühren, zerdrückten Knoblauch und Öl zugeben und abschmecken

1 - 2 gelbe oder rote Paprika

Paprika klein würfeln, Kürbisaufstrich aufs Brot geben, mit Paprika garnieren



Olivencreme

30 g getrocknete Tomaten oder Tomaten in Öl,

150 - 200 g entsteinte Oliven,

1 kleine rote Zwiebel

Tomaten, Zwiebel und Oliven in sehr kleine Würfel hacken

200 g Hüttenkäse, Salz, Pfeffer

mit Hüttenkäse vermischen, evtl. etwas Öl oder Milch zugeben.

Abschmecken



Neues aus den Verbänden



BAG Hauswirtschaft (BAG-HW) Deutscher HausWirtschaftsRat?

Auf Bundesebene gibt es Überlegungen auf Anraten von politischer Seite, der Hauswirtschaft mehr Gewicht zu verleihen. Eine Gruppe von Interessierten hat viel Vorarbeit geleistet und eine Konzeption für einen Deutschen Hauswirtschaftsrat entworfen.

Ziel ist es, ein Gremium zu schaffen, in dem alle Belange der Hauswirtschaft vertreten sind: von den Haushalts-Wissenschaften bis zu Ausbildungsprofis, von Basiswissen bis zu Dienstleistern in der Hauswirtschaft - und um Ansprechpartner für Politik und Öffentlichkeit zu sein.

Es gibt noch einigen Klärungsbedarf und Zeit wird benötigt für eine Demokratische Meinungsbildung innerhalb der Verbände, aber grundsätzlich wird die Idee positiv aufgenommen, eine starke Lobby für die Hauswirtschaft zu haben.

Das im November erschienene Buch „Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft“ konkretisiert in zehn Leitsätzen für das hauswirtschaftliche Handeln in sozialen Einrichtungen den Beitrag der Hauswirtschaft für ein wertorientiertes Handeln.

Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft

ISBN 978-3-7841-2876-4,
Lambertus Verlag, ca. 20 €

Die Aktion „Hauswirtschaft auf allen Kanälen“ soll bis Jahresende abgeschlossen sein und kann aufgerufen werden unter www.hauswirtschaft-ausbildung.de



Bayerischer Landes- ausschuss für Haus- wirtschaft (BayLaH)

Bei der jährlichen Delegierten-Versammlung im Herbst standen viele Tagesordnungspunkte und Berichte auf dem Programm.

Ein großer Erfolg für den BayLaH ist die Zulassung von Hauswirtschaftlichen Fachkräften, ohne Einschränkung, zur Heimleiterqualifizierung, von der explizit diese ausgenommen waren. Der BayLaH bittet um Informationen, wenn eine solche Qualifikation erfolgreich abgeschlossen wurde.

Der BayLaH ist Lobby der Hauswirtschaft in Bayern, für viele ein guter Grund, Mitglied zu werden. Nun stellt sich die Frage, ob neben gemeinnützigen Vereinen und Organisationen auch andere Mitglied werden können, die gewinnorientiert arbeiten oder bei denen dies unklar ist. Dazu müsste die Satzung geändert werden.

Der Vorstand erstellt zurzeit eine entsprechende Satzungsänderung, die den Mitgliedsverbänden zur Abstimmung vorgelegt werden soll. Die Aufgabe der AEH-Delegierten wird es sein, diesen Prozess kritisch zu bekleiden.

Kurzinformationen

Das Meister-BAföG heißt seit 1.8.2016 Aufstiegs-BAföG und bietet mehr Förderung. Details hierzu finden Sie unter www.aufstiegs-bafög.de.

Die Stellenbörse wird gut angenommen, bitte werben Sie in Ihrem Umkreis dafür.

Ein neues Schulprojekt soll angestoßen werden, die Verhandlungen laufen.

Alle Helferberufe der Hauswirtschaft heißen auf Bundesebene Fachpraktiker.

Das Jahresthema 2017 lautet „Hauswirtschaft ist Management“

Weitere aktuelle Informationen über die Arbeit des BayLaH erhalten Sie unter www.baylah.de oder in der Geschäftsstelle unter 0821/153491.

Gertraud Gräßel, AEH Förderkreis



v.li.: L. Klein, G. Gehring, P. Gutermann

Sauber und rein soll meine Wäsche sein!

Aktionstag in Mindelheim im Rahmen des Projektes „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“

In der Ausgabe 3/2016 des DEF aktuell berichteten wir bereits über eine Veranstaltung des Forum Waschen in Zusammenarbeit mit der AEH in Rheinland-Pfalz. Heute nun stellt Lydia Klein, frühere AEH-Vorsitzende in Bayern, einen Aktionstag im Rahmen des Projektes „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“ in Mindelheim vor und gibt nützliche Tipps zum richtigen Waschen.

Zusammen mit Georgine Gehring und Petra Gutermann (wie Lydia Klein Multiplikatorinnen im Forum Waschen) wurden Anfang Juni im Miele-Museum in Mindelheim verschiedene Mitmach-Stationen aufgebaut, an denen das eigene Wissen getestet, Probleme beim Waschen diskutiert und auch wertvolle Tipps mit nach Hause genommen werden konnten. Begleitet von Vertreterinnen des Kreistages eröffnete der 2. Bürgermeister der Stadt Mindelheim als Schirmherr den Aktionstag.

1. Station: Wäsche richtig sortieren

Buntwäsche wie T-Shirts, Jeans, Hosen, Pullover mit wenig Wollanteil, blau, rot, schwarz oder hell, 30-40°.

Tipps: Dunkle Wäsche auf links waschen, empfindliche Shirts mit Aufdruck oder Verzierungen ebenfalls links oder in Säckchen waschen, vorbereitend sollten alle Taschen geleert, die Socken entrollt und die Hosenaufschläge geleert werden.

Feinwäsche hell wie Hemden, Blusen, Shirt, Kleider, Miederwaren. Solche Wäscheteile immer in Säckchen waschen, da sie sich leicht verhaken.

Buntwäsche wie Frottierwaren, bunte Bettwäsche, Geschirrtücher bunt werden bei 60° gewaschen.

Weißer Wäsche wie Unterwäsche, Haus- und Küchenwäsche, Bettwäsche bei 60° waschen.

Seide, Wolle bei 30° mit einem Spezialwaschmittel für Seide und Wolle waschen.

Gardinen bei 30° waschen, aber Vorsicht bei Häkchen, eventuell in Säckchen einstecken oder in altes Kissen. Die Waschmaschine nur zu einem Drittel füllen, nur wenig schleudern und dann feucht aufhängen.

2. Station: Waschmittel richtig dosieren

Es gibt Flüssigwaschmittel oder in Pulverform: Vollwaschmittel, Bunt- oder Colorwaschmittel, Feinwaschmittel, Spezialwaschmittel für Wolle und Seide.

Tipps: Immer mit einer Dosierhilfe abmessen, jedes Waschmittel ist anders und muss unterschiedlich dosiert werden, entscheidend sind Wasserhärte, Verschmutzungsgrad und Füllmenge.

Wasserenthärter wie Calgon muss nicht extra zugefügt werden, denn bei richtiger Dosierung ist dies in jedem Waschmittel ausreichend vorhanden, außer bei sehr hartem Wasser über 30° d.H., dann aber Waschmittel für Härtebereich 1 dosieren!

Kompaktwaschmittel bevorzugen (weniger Füllstoffe, sehr geringer Verbrauch).

Flüssigwaschmittel besser in Dosierkugeln geben, direkt in die Waschtrommel legen, damit kommt es zu weniger Verschmutzung in der Einspülkammer.

Ein- bis zweimal im Monat mit Vollwaschmittel (enthält Bleichmittel) bei 60° waschen, damit der Biofilm in der Waschmaschine entfernt wird.

3. Station: Waschprogramme wählen

An der letzten Station sollten die Besucher nun das richtige Waschprogramm wählen. Tipps:

Wäsche wiegen, Trockengewicht ermitteln und Füllmenge beachten.

Bei Feinwäsche nur eine halbe Maschinenfüllung und beachten, dass die Angaben auf Feinwaschmittelpackungen immer für 2,5 kg Wäsche gelten.

Einfüllschacht beachten, alle Waschmittel einspülen, sauber halten, nach dem Waschgang reinigen, trocknen, offen stehen lassen. Dies beugt Schimmelbildung vor.

Weichspüler nur wenn nötig zugeben, fast jedes Waschmittel enthält etwas kationische Tenside (Weichspüler) gegen Wäschestärke.

Niedrige Temperaturen wählen, eine längere Laufzeit beim Waschvorgang bringt eine vergleichbare Reinigungsleistung. Bei hohen Temperaturen wird die meiste Energie verbraucht; daher ist eine 90° Wäsche nur bei ansteckenden Krankheiten nötig.

Und schließlich nicht immer das Sparprogramm verwenden; denn ein Spülgang wird dabei eingespart und Waschmittelreste bleiben.

Die Stationen machten deutlich, dass beim Waschen einiges beachtet werden muss. Denn durch zu hohe Waschttemperaturen, Einsatz ungeeigneter Waschmittel, Unter- oder Überdosieren des Waschmittels, Ignorieren der Pflegekennzeichen oder falsches Beladen der Waschmaschinen werden die Wäschestücke auf Dauer beschädigt.

Lydia Klein, AEH Förderkreis Bayern



Ratlos vor der Waschmaschine – Neue Barrieren durch moderne Hausgeräte

„Früher gab es Dreh- und Druckknöpfe, Kipp- und Schiebeschalter“, berichtet die Präsidentin des Deutschen Blinden- und Sehbehindertenverbands (DBSV) Renate Reymann. „Die waren leicht zu finden, beim Einstellen hörte ich das Drehen und Einrasten und dann wusste ich, ob die Waschmaschine mit 60 oder 90 Grad wäscht.“ Moderne Sensortasten, Menüs und berührungsempfindliche Flächen bzw. Touchscreens setzen dagegen allein auf den Sehsinn und sind inzwischen auch bei den Küchen- und Wohnzimmerhelfern der Mittelklasse Standard. Immer mehr Geräte der Haushalts- und Unterhaltungselektronik sind für blinde und sehbehinderte Menschen nicht bedienbar. Für sie wird die Neuanschaffung eines barrierefrei nutzbaren Elektrogerätes zum nervenaufreibenden und kräftezehrenden Hindernislauf.

Jedoch reagieren die großen Hersteller von Elektrogeräten auch mit barrierefreien Produkten. Sie wurden kürzlich auf einem Stand auf der Haushaltsgeräte- und Elektronikmesse IFA in Berlin vorgestellt, den die Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen BAGSO zusammen mit dem DBSV organisiert hatte.

Nach Schätzungen von Augenärztinnen und Augenärzten leben in Deutschland etwa sieben bis zehn Millionen Menschen mit einer gravierenden Augenerkrankung. Blinde und sehbehinderte Menschen werden allerdings bei der Entwicklung von Haushalts- und Unterhaltungselektronik, insbesondere im Hinblick auf die Bedienbarkeit, immer wieder übersehen. Aktuell erhält dieses Thema neue Brisanz, denn auf europäischer Ebene liegt der erste Entwurf einer Richtlinie zur Regelung der Konformität bezüglich Barrierefreiheit von Waren und Dienstleistungen auf dem Europäischen Binnenmarkt vor. Die entsprechenden Anforderungen müssen dann von allen Herstellern umgesetzt und auch von allen Händlern beachtet werden.

BAGSO-Pressemitteilung 7/2016

Siehe auch „Sehbehinderten- und blindengerechte Gestaltung von Haushalts- und Unterhaltungselektronik“ unter <http://elektrogeraete.dbsv.org>

Aufgeklebte Markierungspunkte, wie beispielsweise hier am Herd-Knopf, erleichtern den Umgang mit den Geräten und unterstützen die Selbstständigkeit von sehbehinderten Menschen.



Quelle: DBSV/Stephan



Quelle: DBSV/Fliese

IFA 2016 - Franz Müntefering (BAGSO-Vorsitzender) und DBSV-Präsidentin Renate Reymann beim Besuch der Sonderausstellung am 6. September 2016. Franz Müntefering trägt eine Brille, die Blindheit simuliert.

Handel nimmt alte Elektro-Geräte zurück

Die Rücknahme sowohl von Großgeräten wie Waschmaschinen als auch kleineren Teilen ist seit 24. Juli 2016 neu geregelt – auch für Online-Händler.

Kaputter Fön, defekter Toaster, aussortierter Computer – vielfach gammeln ausgemusterte Geräte im Keller vor sich hin oder landen unnützlich in der Mülltonne. Um eine sachgerechte Entsorgung der Haushalts- und Hightech-Utensilien und die Verwertung von darin verwendeten Rohstoffen stärker anzukurbeln, gibt es für Verbraucher neben den kommunalen Sammelstellen eine weitere Anlaufinstanz, wo sie ausgediente Geräte loswerden können: Seit 24. Juli müssen auch größere Einzel- oder Online-Händler elektrische und elektronische Oldies zurücknehmen.

Durch die neue Rücknahmepflicht haben Verbraucher dann mehr Möglichkeiten, ihre Altgeräte abzugeben, damit verwertbare Teile daraus recycelt werden und der restliche Schrott richtig entsorgt werden kann.

Detaillierte Informationen zu diesem Thema finden Sie auf der Website der Verbraucherzentrale NRW:

http://www.verbraucherzentrale.nrw/alte-elektro-geraete-zurueckgeben?pk_campaign=NW-160718-

Informationen der VZ Nordrhein-Westfalen