



**Arbeitsgemeinschaft Evangelischer
Haushaltsführerkräfte**
des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V.
Förderkreis in Bayern

Informationen

Nummer 76 (Juni 2009)

Liebe AEH-Frauen,

angesichts der weltweiten Finanz- und Wirtschaftskrise möchte ich einige Gedanken aufgreifen, die Sie vielleicht in Ihren Urlaubstagen überdenken können.

Bischof Ambrosius von Mailand, der schon im 4. Jahrhundert tief beunruhigt war, als er sah, wie manche Christinnen und Christen Besitz anhäuften, schrieb damals folgendes:

„Die Erde ist für alle geschaffen worden ohne Unterschied. Die Natur kennt keine Reichen, sie bringt nur Arme hervor. Was du den Armen gibst, ist nicht dein Gut, du gibst ihnen vielmehr einen Teil von dem zurück, was ihnen gehört. Denn das Gut, das du an dich reißt, ist ein gemeinsames Gut, das allen zum Gebrauch gegeben wurde.“

Diese Gedanken haben mich tief bewegt. Wir in den westlichen Ländern besitzen nicht nur viel, weil wir wegen unseres Arbeitseinsatzes so viel Geld verdienen, sondern weil wir zum Teil auf Kosten der anderen leben. Kaffee, Ananas und Bananen werden immer billiger, d.h. die Armen werden immer ärmer und wir „Reichen“ immer reicher.

Dazu Gedanken von Pierre Stutz, Theologe:

Stell dir vor

Menschen verlieren ihre Angst zu kurz zu kommen

Sie teilen ihre Kompetenz

Ihre Finanzen

Ihre Fähigkeiten und Gaben -

Glückliches Leben ereignet sich

Stell dir vor

Menschen verwandeln ihre Habenmentalität

In Seinsverbundenheit

Sie schaffen faire Löhne

Damit die Menschen ihr Land nicht verlassen müssen

Sondern in Eigenverantwortung ihre Ressourcen nützen können -

Solidarisches Leben konkretisiert sich

Stell dir vor

Menschen sensibilisieren und informieren sich

was mit ihrem ersparten Geld geschieht

Sie investieren in ökologische und frauenfreundliche Projekte -

Sinnstiftendes Arbeiten verwirklicht sich

Stell dir vor

Menschen lassen Gott in sich träumen

Und gestalten mit ihm

Seine neue Welt der zärtlichen Gerechtigkeit.

Herzliche Sommergrüße

Ihre Lydia Klein

Vorsitzende AEH-Förderkreis in Bayern

AEH-Seminar „Fisch – aus dem Wasser auf den Tisch“ vom 18. bis 20. März 2009 in Pappenheim

Heimische Fische wie Karpfen, Forellen und viele andere, die wir in unseren bayerischen Gewässern haben, bieten eine große Vielfalt in unserem Speiseplan. **Dr. Thomas Vordermeier**, Leiter der Fachberatung für Fischereiwesen

in Mittelfranken, Nürnberg, berichtete sehr interessant über die Arbeit seiner Einrichtung und demonstrierte uns die Verarbeitung von Fischen. So zeigte er u.a. das richtige Entgräten bei Karpfen und bot uns schmackhaft zubereitete Kostproben.

Mit Petri Heil begrüßte uns am Abend der Vorsitzende des Kreisfischereivereins und präsentierte 14 seiner Angeln, die jede eine Besonderheit aufwies. Fischen erfordert einen besonderen Fischereischein, der nach einer bestandenen Prüfung erhältlich ist. Seine Erzählungen und Berichte über die Pflege der Gewässer, Erlebnisse in der Natur, Feinde der Fischerei wie Kormorane und die Fliegen am Haken haben den Abend mit viel Inhalt gefüllt.

Nach der Morgenandacht referierte **Dr. Schlee** über die Problematik der Seefischerei und Überfischung der Weltmeere. Massenfische wie Kabeljau und Heringe werden bald nicht mehr vorhanden sein. Der fortschreitende Klimawandel und die Erwärmung der Ozeane fordern weitere Opfer von den Fischen. Durch neue Fang- und Produktionsmethoden werden Aspekte bei Fischereischutz, Nachhaltigkeit, Forschung und Gesundheit beachtet. Verbraucher sollten unbedingt beim Einkauf auf das MSC-Siegel achten, das eine Bestandserhaltende Fischerei garantieren soll.

Margit Herleb frischte unsere Ernährungskennntnisse auf und verwies erneut auf das hochwertige Eiweiß, Vitamine und gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren sowie das lebensnotwendige Jod, die Fisch zu einem sehr wertvollen Lebensmittel machen.

Mit einer einfachen und schnellen Herstellung von Shushi begeisterte uns **Doris Wunder-Galliwioda**. Spezieller Shushi-Reis, der vorgegart, aufgetragen auf Braunalgenblätter und mit Fisch, Gemüse oder Obst und Kräuter belegt aufgerollt und dann portioniert angeboten wird, war eine interessante Gaumenprobe. Mit Informationen zu den verschiedenen Algen, die in der fernöstlichen Ernährung nicht wegzudenken sind und auch bei uns in der Nahrungsmittelindustrie in Form von Gelier-Dickungsmitteln und Emulgatoren genutzt werden lernten wir die unterschiedliche Verwendung von Algen kennen. In der Kosmetik werden Algen vorwiegend als Bindemittel für Zahnpasta und in der Textilbranche zur Verhinderung des Einlaufens von Textilien eingesetzt.

Algen enthalten sehr viele Ballaststoffe, nur 1 bis 2 Prozent Fett, hochwertige Kohlenhydrate, Eiweiße und Begleitstoffe, Vitamine A, B, und C sind in höheren Konzentrationen vorhanden als in Obst und Gemüse, Vitamin B-

Werte sind denen von Fleisch und Milch zu vergleichen. Sie können dem Meerwasser Mineralien (Calcium, Eisen) entziehen und haben eine besonders hohe Jodkonzentration.

Ein gelungener Abschluss war das Bibelgespräch mit **Pfarrer Werner** über „Fisch – als biblisches Symbol“ und das gemeinsame Abendmahl.

Danken möchte ich allen Teilnehmerinnen für Ihre Anwesenheit und das herzliche Miteinander.

Lydia Klein

AEH-Bundesverband

Die AEH-Mitgliederversammlung vom 8. Mai 2009 in Frankfurt/M. erbrachte bei den Neuwahlen für den AEH-Bundesvorstand folgende Ergebnisse:

1. Vorsitzende: Sigrid Lewe-Esch
- Stellvertreterin: Hannelore Herbel
- Schriftführerin: Annemarie Keppler
- Schatzmeisterin: Marita Zillmann
- Beisitzerinnen: Dorothea Alexander, Doris Kischel, Katharina Geiger, Lydia Klein

Wir gratulieren den Frauen zu dieser Wahl und wünschen dem AEH-Bundesverband viel Erfolg bei der Arbeit.

Neues aus der Verbraucherzentrale (VZ)

Neue Informationsschriften der VZ:

„**Bärenstarke Kinderkost**“ 9,90 €, zuzügl. 2,50 € Porto u. Versand: Bestellung: Tel. 0211-3809555.

Ratgeber:

- Steuererklärung für Rentner 2008/2009, 188 Seiten, 12,90 €
- Was ich als Rentner wissen muss, 176 Seiten, 14,90 €
- Obst und Gemüse á la Saison (CD-Rom mit Rezepten), 14,90 €
- Baufinanzierung, 14,90 €
- Behinderung, 160 Seiten, 9,90 €
- Wärmedämmung, 192 Seiten, 9,90 €

Bezug: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf, Tel. 0211/ 38 09 0, FAX: 0211 3809 216, E-Mail: vz.nrw@vz-nrw.de

Neues aus den Verbänden

Die Caritas ist Vorreiter bei der Umstrukturierung der Hauswirtschaft; sie wird neu überdacht: kundenorientierter, der Mensch steht im Vordergrund. Ein neuer Hygieneleitfaden für soziale Einrichtungen ist in Koopera-

tion von Caritas und Diakonischem Werk entstanden. Die Ausbildereignungsverordnung wurde geändert und tritt zum 1. August 2009 in Kraft. Der Fortbildungspass ist über die Ausbildungsberaterinnen erhältlich. Seit kurzem ist die Internetseite www.hauswirtschaft.bayern.de eingerichtet. Benutzername: *welttag*; Kennwort: *hauswirtschaft*. Dort sind aktuelle Fortbildungsprogramme abrufbar.

Gertraud Gräbel

Immer wieder ringt die Hauswirtschaft um Anerkennung auf vielen Ebenen, mit eher mäßigem Erfolg. Dabei wird oft durch den Kontakt auf Bundes- und Landesebene deutlich, wie wichtig hauswirtschaftliches Know How für unsere Gesellschaft ist. Wir stehen vor großen Herausforderungen in den nächsten Jahren, und wenn das Fundament - die Hauswirtschaft - nicht breit aufgestellt ist, kann darauf aufbauend die Betriebs-, Volks- und im Endeffekt die Weltwirtschaft nicht funktionieren.

Das Projekt Alltagskompetenz „Fit für die Zukunft“ an Schulen wird schon seit vier Jahren angeboten, es gibt inzwischen 35 Referentinnen, die gut ausgelastet bzw. von den Schulen eingesetzt werden. *Es werden auch weiterhin Fachkräfte für das Projekt gesucht, die sich zum einen in fünf Tagen auf diese Aufgabe vorbereiten lassen und zum anderen dann je Schule für 1 ½ Wochenstunden auf Honorarbasis zur Verfügung stehen. Im Herbst beginnt ein weiterer Vorbereitungskurs.* Nähere Informationen beim BayLaH unter Tel. 0821-153491 oder info@baylah.de

Gertraud Gräbel

Aktuelles aus der Berufsbildung

Ausbildung zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin (HTH) wird aktualisiert

Seit der letzten Anpassung der Ausbildungsregelung (1994) hat sich nicht nur der Arbeitsmarkt für die Abgängerinnen verändert, auch die Lern- und Leistungsbeeinträchtigungen der Auszubildenden sind vielschichtiger geworden. Dadurch sank die Integrationsquote.

Folgende Neuerungen sind für die künftige Ausbildung behinderter Jugendlicher vorgesehen:

- Im ersten und zweiten Ausbildungsjahr sollen die grundlegenden, bereichsübergreifenden Handlungskompetenzen der HW vermittelt werden. Im dritten Jahr ist eine bereichsspezifische Vertiefung in einem arbeitsmarktrelevanten Einsatzgebiet vorgesehen.

- Aufgrund dieser Ausbildungsstruktur bietet sich die „gestreckte“ Abschlussprüfung an. Nach den ersten zwei Ausbildungsjahren wird der erste Teil und am Ende des dritten Jahres der zweite Teil der Abschlussprüfung abgelegt. (keine Zwischenprüfung).
- Das Berufsbild wird neben aktualisierten Fachkompetenzen auch so genannte integrative Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten vorsehen.
- Um die vorrangige Förderung der persönlichen und sozialen Kompetenzen gewährleisten zu können, ist an eine Zusatzqualifizierung für das Ausbildungspersonal gedacht, deren Ausgestaltung noch offen ist.
- Die Chance der individuellen Lernförderung soll durch kleine Ausbildungs-/Lerngruppen gewährleistet werden. Eine Ausbilderin soll deshalb nur eine begrenzte Anzahl an Auszubildende gleichzeitig ausbilden dürfen.

Lydia Klein

Vorstellung des „Konzeptes für Ernährung“ in Bayern

Ziel ist es, in Bayern in allen Teilen der Gesellschaft ein Umdenken zu erreichen hin zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil. Der Aktionsplan für die kommenden zwei Jahre sieht folgendes vor:

- die bereits eingerichtete Vernetzungsstelle Schulverpflegung und eine mögliche Ausweitung auf Kindertageseinrichtungen ist einer der ersten Aufgabenschwerpunkte ebenso die Weiterentwicklung gesundheitsförderlicher Konzepte in diesen Einrichtungen.
- Weiterbildung und Qualifizierung der Multiplikatoren zur Ausrichtung der Arbeit auf Netzwerke mit verschiedenen Zielgruppen, z.B. Verantwortliche in der Heimverpflegung, Betriebskantinen ect.
- Reaktivierung des „Netzwerkes Ernährung“, eines Zusammenschlusses der professionellen Berufe im privaten Angebot von Ernährungsberatung, -aufklärung und -bildung.
- Netzwerkaufbau für die Zielgruppe „Junge Familien“. Hier soll mit dem StMAS, das derzeit ein Gesamtkonzept zur Weiterentwicklung der Eltern und Familienbildung in Bayern entwickelt, bezüglich des Themenfeldes „Ernährung“ ein enges Zusammenwirken sichergestellt werden.

Lydia Klein

Warenkunde : Haushalt

Universalreiniger

„Kraftlose Kraftprotze“ nennt Stiftung Warentest-Heft Februar 2009 die im Handel befindlichen Universalreiniger. Das Testergebnis der in den letzten Jahren so hoch gelobten Fleckentfernungsmittel für Wäsche war nicht zufriedenstellend. Mit Schlagworten, wie Oxi-Power, Oxi-Action oder Oxi-Energy, in Form von Pulver, Salzen, Sprays und Gelen wurden besonders Bleichmittel beworben, die Aktivsauerstoff freisetzen und dadurch Farbflecken mittels Oxidation bleichen. Diese Bleichmittel enthalten alle Vollwaschmittel, außerdem Tenside gegen Fett-, Öl- und Pigmentflecken, sowie Enzyme für den Rest: Protease gegen Eiweiß, Lipase gegen Fett, Amylase gegen Stärke und teilweise Mananase gegen Verdickungsmittel.

So konnte von 26 Universalreinigern nur ein Produkt mit „gut“ punkten (Sil 1-für-Alles Fleckensalz), 9 wurden mit befriedigend, 10 Produkte mit ausreichend und 6 mit mangelhaft bewertet. Die Tester fanden heraus, dass fett-, öl- und pigmenthaltige Flecken von Motoröl, Lippenstift oder Gartenerde zwar die größten Schwierigkeiten bereiten, denn hierbei versagten auch die meisten Fleckentferner. Aber dennoch schaffte nur Sil-1-für-Alles-Fleckensalz ein gutes Ergebnis, weil es sowohl mit eiweiß- und stärkehaltigen, als auch mit gut bleichbaren Flecken gut zurechtkam.

Zum Vergleich wurden alle Flecken auch noch mit normalem Vollwaschmittel bei 40 Grad gewaschen und selbst das beste Fleckenmittel aus dem Test entfernt die Flecken nicht so gut wie ein Vollwaschmittel! Dabei kostet ein Waschgang mit einem Vollwaschmittel nur ca. 10 bis 25 Cent, bei Anwendung mit Sil 1-für-alles kämen pro Anwendung noch einmal 50 Cent dazu! So gibt Stiftung Warentest den Rat, Vollwaschmittel zur Fleckentfernung zu verwenden. Das wäre auch preiswerter und weniger belastend für die Umwelt. Wer allerdings Flecken aus farbigen Textilien entfernen muss, sollte das farbschonendere Sil-1 für-alles verwenden. Außerdem hilft es schon, als Sofortmaßnahme die Flecken mit Wasser und Seife vorzubehandeln.

Renate Jachmann

PS: Übrigens ein Tipp von mir persönlich. Ich behandle frische Obst- und Grasflecken sofort mit kochendem Wasser. Die Wäschestelle mit dem Flecken über einen Topf spannen und das kochende Wasser in mäßigem Strahl über den Flecken gießen. Das funktioniert sogar bei Textilien,

die nicht kochbar sind und ruiniert die nicht kochbaren Wäschestücke keinesfalls.

Jedes Pflanzenöl ist cholesterinfrei!

Auf vielen Speiseölen prangt der Hinweis „cholesterinfrei“, der gesundheitsbewusste Kunden anlocken soll. Dies ist keine Besonderheit, denn jedes Pflanzenöl ist von Natur aus frei von Cholesterin. Auch bei dem beliebten Rapsöl werden Werbetricks eingesetzt. Etliche Hersteller bewerben dieses Öl ausdrücklich mit „reich an Omega-3-Fettsäuren“. Das ist zwar korrekt, jedoch nicht außergewöhnlich. Alle Rapsöle, egal ob kalt gepresst oder raffiniert, enthalten diese wertvollen Fettsäuren. Die Raffination beeinflusst den Fettsäuregehalt bei Rapsöl nicht negativ. Spezielle thermische Verfahrenstechniken ermöglichen, dass es schonend hergestellt wird.

Auszug aus einer Presseinformation v. 19.05.2009 der VZ Bayern

Veranstaltungshinweise:

Herzliche Einladung zu unserer **Mitgliederversammlung** am **11. September 2009 um 10.30 Uhr** in der Geschäftsstelle in München. Näheres zum Programm in der Einladung, die Ihnen Ende August zugestellt wird.

2. BLAF - Reise vom 7. – 12. September 2009 führt die „Südtirolfahrer“ und andere, der Hauswirtschaft wohlgesonnene Damen und Herren nach **Bad Hofgastein**. Weitere Informationen bei Johanna Ittner, Schwabach
Der Preis beträgt 450 € für BLAF-Mitglieder und 495 € für Gäste (bei vollem Bus!)

Organisation: MR.a.D. Ortwin Frömsdorf

Anmeldungen ab **sofort nur schriftlich: BLAF, Johanna Ittner, Rupprechtstr. 4, 91126 Schwabach**

26-28. Oktober 2009 AEH-Seminar in Pappenheim.
Thema: **„Pilze, Beeren und was der Wald uns bietet“**.

Impressum:

Hrsg.:

Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V., Förderkreis in Bayern
Kufsteiner Platz 1, 81679 München, Telefon 089/98 105 788,
Fax. 089/98 105 789, E-Mail info@def-bayern.de
Homepage www.evangelischer-frauenbund.de

Bankverbindung

Evangelische Kreditgenossenschaft eG
Konto 3 508 0 56, BLZ 520 604 10

Redaktion

Lydia Klein (verantwortl.), Renate Jachmann, Kathrin Geiger
Redaktionsadresse siehe oben

Redaktionsschluss: 1. August 2009