



# Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte

des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V.  
Förderkreis in Bayern

## Informationen

Nummer 82 (Dezember 2010)

### ***Wir müssen auch mal über den Tellerrand schauen!***

Die Nachricht hat mich erschüttert – wieder einmal:

Eine Milliarde Menschen leiden Hunger.

Dabei hatten wir reiche Länder doch noch vor wenigen Jahren versprochen, die Zahl der Hungernden zu halbieren.

Aber die Wirtschafts- und Finanzkrise hat alle Versprechen weggewischt – in der Not ist man sich selbst halt der Nächste.

Und auch bei uns steigt die Zahl derer, die unter die Räder kommen und tiefer in wirtschaftliche Not geraten.

Schon in der Bibel steht: Die Armen werden niemals ganz aus dem Land verschwinden. Arme gibt es immer - in jedem Land. Weil ja Armut auch immer relativ ist. Ein Armer in Deutschland ist etwas ganz anderes als ein Armer in Afrika oder Asien. Arme haben wir immer bei uns.

Die Bibel sagt auch: Du sollst deinem Not leidenden Bruder, der in deinem Land lebt, deine Hand öffnen.

In Zeiten der Globalisierung, in denen unser Reichtum von der Armut anderer Völker bezahlt wird, dürfen wir dieses „in deinem Land“ nicht zu eng auslegen.

Die Armen sind immer die Aufgabe derer, die keinen Hunger, keinen Mangel und auch keine Verfolgung leiden.

Und keiner kann sich diesem Auftrag Gottes entziehen.

Der Gott, der uns die Lebensgrundlagen ermöglicht, nimmt uns in die Pflicht: Öffne deine Hand für deine notleidenden Schwestern und Brüder.

In Afrika. Und gleich um die Ecke.

Diese Gedanken sind Auszug einer Predigt von Pfarrer A. Funke, die einem zum Nachdenken anregen. Dazu fand ich auch ein Gedicht, das ein Vater eines Menschen mit Behinderung in unserer Einrichtung einmal verfasst hat:

### ***Mensch***

**Einen Namen hat jede Frau und jeder Mann  
und jedes Kind, jeder Arbeiter und Lehrling,  
jeder Mensch.**

**Nicht bloß Nummer! Unvertauschbar!**

**Nicht vom Fließband! Ganz einmalig.**

**Einen Namen hat er, weil er ein Mensch ist,  
gerufen von Gott.**

**Ansehen braucht jede Frau und jeder Mann  
und jedes Kind, jeder Müllmann, jeder Zivi,  
jeder Mensch.**

**Nicht bloß Luft sein, übersehen,  
nicht verachtet, keine Null sein!**

**Er braucht Ansehen, weil er ein Mensch ist,  
weil Gott ihn anschaut wie mich.**

**Würde hat jede Frau, jeder Mann, jedes Kind,  
jeder Ausländer und Kranke,  
jeder Mensch.**

**Nicht weil er Geld hat oder Titel.**

**Er hat Würde, weil er Mensch ist,  
von Gott geschaffen wie ich.**

Herrmann Josef Coenen

Eine besinnliche Adventszeit und ein friedliches  
Weihnachtsfest wünscht

Ihnen

*Doris Wunder-Galliwoda*

*Mitglied im AEH-Vorstand*

## **Grüße zu Weihnachten und Neujahr**

**Ich schenk dir eine Kerze!**

**Zünde sie an, damit sie dir Licht spendet,  
wenn dich die Dunkelheit umgibt.**

**Zünde sie an, damit sie dich wärmt,  
wenn dir kalt ist.**

**Zünde sie an, damit sie dich daran erinnert,  
dass jemand gern an dich denkt.**

**Licht, Trost, Geborgenheit!**

**Das ist es, was Jesus Christus uns schenken  
möchte:**

**Licht für die Dunkelheiten des Lebens,  
Trost und Geborgenheit,  
wenn wir verzweifelt sind,  
und die Erfahrung seiner Nähe, wenn wir zu  
ihm beten.**

**Jesus Christus sagt:**

**ich bin das Licht der Welt. Wer mir nachfolgt,  
wird nicht mehr in der Dunkelheit umherirren,  
sondern folgt dem Licht, das ihn zum Leben  
führt.**

Liebe AEH-Frauen und Leser der AEH-Informationen, Ihnen und Ihren Familien wünschen wir von Herzen gesegnete Weihnachten, das uns Licht in die Dunkelheit des Lebens bringt und für das neue Jahr Gesundheit und Gottes reichen Segen.

Wir danken für Ihre Treue zu unserem AEH- Verband und grüßen Sie herzlich



Lydia Klein

und der gesamte AEH-Vorstand

## **Amflora, Linda, Sieglinde, Marbella...**

### **Erdäpfel- neu entdeckt**

**AEH-Seminar vom 25. bis 27. Oktober 2010 in der  
Evangelischen Landvolkshochschule Pappenheim**

„Die Kartoffel ist vielfältig wie kaum ein anderes Nahrungsmittel. Verschiedenste Sorten, Farben und Formen bieten unterschiedlichsten Geschmacks- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Die Produktpalette an Halb-

und Fertigprodukten ist groß.

Entdecken Sie mit uns die Vielfalt der Knolle, erfahren Sie Näheres über Kultivierung, Anbau und Verwendung. Lassen Sie sich über moderne Zubereitungsarten informieren und zu neuen Geschmackserlebnissen einladen. Gentechnik im Kartoffelanbau für die Industrie möchten wir mit Ihnen thematisieren und diskutieren.“

Soweit der Ausschreibungstext für unser Seminar, dem über 40 Frauen gefolgt sind. (Und sogar ein Mann!) Zuviel versprochen? Ich denke nicht. Wir haben um die 50 Kartoffelsorten entdeckt, teilweise verkostet und für gut befunden. Dies alles in einem sehr kompetenten und leidenschaftlichen Vortrag vorbereitet von Christian Müller, einem Kartoffelexperten aus dem Unterallgäu. Abends ging es dann mit Frieda Stoll um die Kartoffel als Gesundheitsknolle: Wickel und Auflagen. Sehr angenehm war der Praxisteil mit individuell aufgelegten Kartoffelwickeln. Natur- Kosmetik pur!

Einen Tipp aus dem Vortrag möchte ich Ihnen nicht vorenthalten:

#### **Kalte Kartoffelaufgabe bei beginnender Cellulite:**

Zwei dicke Kartoffeln reiben und einige Minuten stehen lassen. Das sich bildende Kartoffelwasser mit Stärkemehl anrühren. Paste auf die Oberschenkel auftragen und mit einem dünnen Geschirrtuch abdecken. Nach einer halben Stunde unter eiskaltem Wasser abwickeln. Die Oberschenkel gut eincremen.

Der 2. Tag brachte mit Kneippanwendungen und Kartoffelschälwettbewerb den Kreislauf und die Finger in Schwung. Die geschälten Kartoffeln wurden dann bei der nächsten Referentin Heike Sebald gleich zu "schnellen leckeren Kartoffelgerichten" weiterverarbeitet. So kam von süß bis pikant jede auf ihre Kosten. Die Vielfalt von Fertig- und Halbfertigprodukten, die tagtäglich über die Ladentheke wandern, wurde zusammengestellt und näher beleuchtet. Dieser Vortrag von Bianca Tröge wurde dann durch die Rezeptbörse fortgeführt. Meine Favoriten möchte ich Ihnen natürlich nicht vorenthalten und so finden Sie die Rezepte im Anschluss. Spannung versprach dann am Abend ein Chips-Test von Gabriele Siegel, bei dem zehn verschiedene Chipssorten in neutralen Glasschüsseln verkostet wurden. Jede konnte hier ihren Geschmack nach Aussehen, Duft, Biss-Gefühl und Geschmackserlebnis testen.

Unser Ergebnis: (31 Testpersonen)

1. Platz	17x	Crunchips Paprika von Lorenzen
2. Platz	4x	Chipsfrisch ungarisch von Funny frisch
3. Platz	3x	Chipsfrisch gesalzen von Funny frisch
4. Platz	2x	Gourmet Meersalz und Pfeffer von Aldi
	2x	Chio Chips Salt & Vinegar
5. Platz	1x	Gourmet Balsamico von Aldi
	1x	Gourmet Thai Curry von Aldi
	1x	Chipsfrisch Orientalisch von Funny frisch
6. Platz	0x	Sun Snack Paprika
	0x	Crunchips light von Lorenzen

Dies ist nicht repräsentativ, aber die Light-Version kam z.B. bei keiner von uns gut an...

Bei unserem letzten Thema ging es noch einmal heiß her, als über die Genkartoffel Amflora von Andrea Dornisch sehr enthusiastisch referiert wurde. Die Verfilzung zwischen Gentechnik und der Politik wurde aufgezeigt. Sie rief dazu auf, dass wir als Verbraucher unsere Stimmen erheben sollen. Das Seminar endete mit einem Gottesdienst mit Pfarrer Engeler.

Herzlichen Dank an alle Teilnehmerinnen und ReferentInnen!

*Bianca Tröge*

### **Kartoffelrezepte zum Genießen:**

#### **Beschwipste Kartoffeln**

12 mittelgroße Kartoffeln	- garen - pellen und in Scheiben schneiden
2 Zwiebeln	- würfeln
4 EL Butter	- Zwiebeln andünsten
200g Schinkenwürfel	- zugeben
4 EL Mehl	- darüber stäuben
je 200ml süße Sahne, Milch und Weißwein Salz, Pfeffer	- zugeben - kurz aufkochen lassen
	- Hälfte der Kartoffeln in gefettete Auflaufform schichten - Hälfte der Soße darüber geben
100g geriebenen Käse	- bestreuen
	- restliche Zutaten einschichten
100g geriebenen Käse	- <b>200°C- ca. 30 Min.</b>

Schnittlauch	- fein schneiden und darüber geben
--------------	------------------------------------

### **Kartoffelhörnchen**

300g Kartoffeln	- <b>am Vortag kochen</b> - pellen, pürieren
2 Eier 2 EL Milch	- verquirlen
250g Mehl 1P. Backpulver 60g Butter 100g Zucker 1 TL Zitronenschale 1 Prise Salz	- mischen - <b>3/4</b> der Eiermilch zugeben - verkneten
	- Teig in <b>3 Stücke</b> teilen - zur Kugel formen, ausrollen - in je <b>8 Dreiecke</b> schneiden
Marmelade/ Nuss- Nougat- Creme	- Mitte bestreichen - zu Hörnchen rollen
	- mit Eiermilch bepinseln
	- <b>175°C- ca. 20 Min.</b>

### **Neues aus den Verbänden**

#### **BAG-HW und BayLaH**

Herbst ist die Zeit der Delegiertenversammlungen. Am 18. September 2010 fand sie für die Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) in Fulda statt. Es wurde von einer enormen Vielfalt an Aktivitäten aus den Verbänden bzw. Arbeitsgemeinschaften berichtet, die die Bandbreite an Themen der Hauswirtschaft deutlich machen. Dazu gehören z. B. Veranstaltungen zum Klimaschutz, Bildungsangebote, Netzwerkaktivitäten mit Politikern und anderen Verbänden, Leistungswettbewerbe, etc. Immer wieder taucht auch die Frage nach einer Namensänderung für die Hauswirtschaft bzw. die Hauswirtschafter/in auf. Nach längerer Diskussion war allgemeiner Tenor, die Begriffe wie gewohnt zu belassen, da sie die Berufswirklichkeit beschreiben. Dies soll uns aber nicht daran hindern, moderne und pffiffige Slogans für die Hauswirtschaft zu erfinden. Frau Feulner von der Caritas hat den Verband verlassen und sich selbständig gemacht, wir hoffen sie bleibt mit ihrem Fachwissen der

Hauswirtschaft verbunden und wir wünschen ihrer Nachfolgerin Frau Herr eine gute Einarbeitungszeit. Im zweijährigen Turnus findet in Nürnberg die Altenpflegemesse in Kooperation mit dem Sozialministerium statt. Vom 12.-14. April 2011 mit dem Expertentag am 14. April unter dem Thema „Hauswirtschaft und Pflege ein starkes Netz“. Die BAG-HW beteiligt sich mit einem Messestand und Fachvorträgen.

Auch der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft (BayLaH) hielt seine Delegiertenversammlung mit Neuwahlen auf der Tagesordnung ab. Diese kamen aber leider nicht zustande. Daraufhin wurde der bisherige Vorstand gebeten, bis zur nächsten Delegiertenversammlung im Frühjahr im Amt zu bleiben. Bis dahin soll geprüft werden, ob es möglich sei, drei Vorsitzende in einem Leitungsteam einzusetzen, um die vielfältigen Aufgaben des BayLaH auf mehrere Schultern zu verteilen.

*Gertraud Gräbel*

## **Energie!**

### **Deutsche zahlen besonders viel für Strom**

Den niedrigsten Strompreis in Europa zahlten 2009 die Bulgaren mit 8,20 Euro pro 100 Kilowattstunden, gefolgt von Estland und Litauen mit jeweils 9,20 Euro und 9,30 Euro. Dagegen mussten die Dänen mit 25,50 Euro tiefer in die Tasche greifen, genauso wie Deutsche und Italiener, die 22,90 Euro bzw. 20 Euro aufzubringen hatten. Durchschnittlich zahlten die Europäer 16,50 Euro pro 100 Kilowattstunden. Rechnet man die tatsächliche Kaufkraft in den Ländern ein, zahlten die privaten Verbraucher in Finnland, Frankreich und Griechenland am wenigsten für ihren Strom, während die Ungarn, Polen und Deutschen am meisten zahlen mussten. Der Steueranteil in den Strompreisen für private Haushalte betrug durchschnittlich 26 Prozent und reichte von fünf Prozent in Malta und Großbritannien über 41 Prozent in Deutschland und bis zu 56 Prozent in Dänemark. Diese Zahlen errechnete das europäische statistische Amt Eurostat für das zweite Halbjahr 2009.

### **Wir verbrauchen zehn Prozent weniger – und zahlen über 40 Prozent mehr**

Der Energieverbrauch sank seit 2005, obwohl die Zahl der Haushalte stieg (plus 2,2 Prozent) und trotz eines

Zuwachses an Wohnfläche (plus 2,5 Prozent). Pro Quadratmeter Wohnfläche liegt das Minus aber mit 9,5 Prozent so hoch, dass dies die Steigerung mehr als ausglich.

Zu den Einsparungen bei der Heizenergie trugen laut Statistischen Bundesamt zwei Faktoren bei: Wärmedämmung und verbesserte Heiztechnik, aber auch die Einsparungen der Haushalte als Reaktion auf deutliche Preiserhöhungen für Heizenergie. Zwischen 2005 und 2008 stiegen die Verbraucherpreise für Gas um 31,8 Prozent und für flüssige Brennstoffe wie Heizöl um 43,8 Prozent.

### **Tipps zum Sparen**

Bis zu 1000 Euro im Jahr kann ein Durchschnittshaushalt sparen, wenn die Bewohner sparsamer mit Energie umgehen. Das hat das Umweltbundesamt ausgerechnet und gibt auch gleich eine Reihe von Tipps, wie man sofort mit dem Sparen beginnen kann.

- **Energieeffiziente Geräte kaufen:** Waschmaschine, Trockner oder Fernseher sind über Jahre in Betrieb. Deswegen ist der Anschaffungspreis nur ein Teil der Kosten, die sie während der Nutzungsdauer verursachen. Ein energieeffizientes Gerät ist daher in der Regel auf lange Sicht günstiger, selbst wenn es in der Anschaffung manchmal teurer sein kann.
- **Stromräuber aufspüren:** Immer mehr Elektrogeräte verbrauchen Strom, obwohl sie gar nicht in Betrieb sind. Das können sein der DVD-Player im Stand-by-Modus, das Ladegerät des Laptops, das noch in der Steckdose ist, obwohl der Akku schon voll ist oder Kaffeeautomat, der das Wasser Tag und Nacht warm hält. Mit abschaltbaren Steckdosenleisten oder ganz einfach durch das Steckerziehen kann der Verbrauch tatsächlich auf null gesenkt werden.
- **Energieeffizientes Kühlen:** Kühlschränke und Gefriertruhen verbrauchen rund ein Fünftel des Stroms in deutschen Haushalten. Etwas Sparen lässt sich aber auch hier: Stellen Sie die Geräte nicht direkt neben Wärmequellen auf, also nicht direkt neben Herd und Heizung. Am meisten Energie schlucken die Geräte, wenn die Türen aufgemacht werden oder lange offenstehen. Deswegen gut sortiert bestücken. Wer lange suchen muss, bis er findet was er will, sorgt dafür, dass viel warme, feuchte Luft in das Gerät strömt.

*Verbraucherpolitische Korrespondenz v. August 2010, Nr. 28*

## **Ressourcenschonung durch Strom- und Wassernutzung über Nacht**

Durch die Zusammenarbeit mit dem Forum Waschen erreichen uns immer wieder wichtige Informationen, die wir gerne weitergeben: Die nachgefragte Stromleistung durch industrielle und private Nutzung im deutschen Stromnetz ist starken Schwankungen ausgesetzt.

Der Strom, der für Spitzenlast zur Verfügung gestellt werden muss, ist teurer als der für die Grundlast. Spitzenlastkraftwerke werden meist nur für wenige Stunden pro Tag eingesetzt und können daher nicht so effizient arbeiten wie gleichmäßig betriebene Grundlastkraftwerke.

Sie können als Verbraucherin die Umwelt entlasten! Nutzen Sie für den Betrieb Ihrer Wasch- und Spülmaschine die Zeiten außerhalb der Spitzenlastzeiten. Hilfreich sind dabei Programmierschalter an den Maschinen oder auch Zeitschaltuhren. Ein weiterer Effekt sind dabei auch Stromeinsparungen in Wasserwerk und Kläranlage.

In einigen Jahren sollen Wasch- und Spülmaschinen z.B. einen Schalter zum Stromsparen haben: Die Maschine wartet ein Zeitfenster mit günstigem Strompreis ab und ein über das Stromnetz gesendetes Signal löst den Wasch- oder Spülvorgang aus. Im Rahmen eines Forschungsprojekts der EU wurden im Raum Darmstadt von der HSE (Stromanbieter) schon die ersten intelligenten Stromzähler installiert. Bis ein solches intelligentes Netz und entsprechende Geräte flächendeckend für alle zur Verfügung stehen, werden vermutlich noch einige Jahre ins Land gehen.

### **Unser Tipps heute: Zettel an die Wasch- und Spülmaschine heften: „Waschzeit beachten!“**

*Hannelore Herbel, Gundersheim  
Stellvertretende AEH-Bundesvorsitzende*

## **Warenkunde: Ernährung**

### **Frische Hähnchenbrustfilets im Test**

Jeder Deutsche isst jährlich im Schnitt ca. elf Kilogramm Hähnchenfleisch. Stiftung Warentest untersuchte die

Hähnchenbrustfilets von 17 Anbietern. Neunzehn frische Hähnchenbrustfilets in Fertigpackungen, darunter fünf Bioprodukte wurden genauestens untersucht.

Zuerst der sensorische Test: Aussehen (vor und nach der Zubereitung), im Backofen mittels Backschlauch. Danach wurden nochmals Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl und Nachgeschmack geprüft, festgestellte Fehler bestimmen die Note. Auf jeder Verpackung stand: „Unter Schutzatmosphäre verpackt“, das ist ein Gasgemisch von 50 bis 80 Prozent Sauerstoff und 20 Prozent Kohlendioxid. Sauerstoff bietet vielen Keimen ideale Wachstumsbedingungen, aber er reagiert mit dem Muskelfarbstoff Myoglobin, wodurch das Fleisch schön rosa bleibt und trotzdem wiesen der Inhalt mancher Packungen Keime, wie Pseudomonaden, Campylobacter und Enterobakterien, auch teilweise Blutreste noch vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums auf. Auch der Geruch der Fleischstücke war nicht frisch, sondern leicht dumpf/muffig. Neun der Hähnchenfiletpackungen bekamen die Testnoten zwischen 1,9 und 2,5. Allein zehn der Packungen erhielten die Noten befriedigend, ausreichend und mangelhaft (5,5)! Das ist alles andere als ein gutes Ergebnis. Die Prüfer schauten sich auch die Bedingungen an, unter denen die Hühner leben müssen und kamen zu der Auffassung, dass die Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Hühnermast besonders schlimm für die konventionell gehaltenen Tiere sind. Hier werden schnell wachsende Tiere in 28 bis 40 Tagen in intensiver Bodenhaltung, künstlicher Belüftung, ohne Tageslicht in Massen bis zu 40.000 Tiere pro Stall gehalten, ohne Auslauf, mit Spezialfutter, das genveränderte Futterpflanzen erlaubt.

Bei der ökologischen Hühnermast, EG. Ökoverordnung, Bioland, Naturland werden langsam wachsende Tiere in 56 bis 90 Tagen in Freilandhaltung mit offener Stallung und natürlichem Licht gehalten. Das Futter besteht mindestens zu 95 Prozent aus Biofutter, keine genveränderten Pflanzen. Bei Bio- und Naturlandbetrieben über 50 Prozent aus dem eigenen Betrieb. Es sind keine Medikamente erlaubt. Das schlägt sich natürlich im Preis nieder.

Mit 1,9 benotet wurden: Kaisers/Tengelmann/Naturkind-Bio (17,90/kg), Rewe/BiofamBio (18,90 /kg), Lidl/Landjunker (5,40 /kg), Netto/Premium Frischgeflügel (5,40/kg), Mit 2,0 bis 2,5 benotet wurden: Rewe/Wilhelm Brandenburg (9,50 /kg) Astenhof naturelle (7,0/kg), Aldi

(Süd)geka (5,45/kg), Heidegold (7,0/kg), Schröders Bioland-Bio (29,90/kg).

Hähnchenfleisch ist im Kalorien- und Fettgehalt ziemlich

AEH-Seminar in der Evangelischen Landvolkshochschule Pappenheim

*Weitere Informationen in der AEH-Geschäftsstelle. Die*

mager, eine 200 g- Portion Hähnchenbrust kommt auf 220 Kalorien, bei 3,5 g Fett. Es wäre besser, sich um artgerechte Haltung und schonende Schlachtung zu bemühen. Die drei Biobetriebe zeigen mehr Engagement für das Wohl der Tiere. Aber es ist wie immer eine Frage des Geldes. Der Verbraucher muss sich entscheiden, was ihm wichtig ist.

*Testheft 10/2010; Renate Jachmann*

## **Warenkunde: Gesundheit**

### **Nitratarm essen**

In der kalten Jahreszeit reifen viele Feldfrüchte in Treibhäusern und enthalten deshalb mehr Nitrat als im Sommer. Leider wandelt unser Körper diese Substanz in das schädliche und kanzerogene Nitrit um. Deshalb sollten wie darauf achten, Gemüse mit niedrigen Nitratwerten zu essen. Das sind zum Beispiel Broccoli, Chicoree, Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Auberginen. Bei Salat und Spinat sollten die Blattstiele und -rippen entfernt werden.

Wintergemüse, wie gelbe Rüben, Kraut und Wirsing, die eingelagert werden, sollten bevorzugt werden. Auch Gemüse aus biologischem Anbau enthält weniger Nitrat.

Aus Hülsenfrüchten: Erbsen, Bohnen, Linsen lassen sich herrliche nahrhafte Wintersuppen herstellen, die sättigen und zudem auch kalorienarm sind.

*Renate Jachmann*

*Einladung erfolgt noch.*

## **Wochenendkuchen**

Neulich war ich mal beim Bäcker und habe gestaunt. Tausend Sachen liegen da und seltsame Namen. Spitzle und Mehrkorn und Bio und Sesam, Kürbis, Vollkorn, Zopf, Kasten, Taschen und Teilchen, Teig...! Die Theke suchte ich ab nach Normalware, also Semmeln, ohne was drauf, ohne was drin, runde. Gab 's noch, es war beruhigend.

Es erinnerte mich an jene Zeit, da es noch nicht so viele Bäcker gab, noch keine Telefonläden und keine Nail-Studios. Beim Bäcker hieß damals: Zweipfündermischbrot und vier Weck oder Semmeln. Ein Bäcker, da ging man hin. Hatte keine geklonten Filialen, Ableger, Netze, Verkaufsstellen, keine Inflation und Aufmehlmutzung des Angebotes. Und sonntags natürlich zu, geschlossen.

Kaffee? Trank man im Cafe, saß man auf grünen Polstersesseln, kein to go, kein Stehtisch, keine Pappe, Milch in silbernen Kännchen, Frauen mit Hüten und Gespräche am Nebentisch. Inzwischen ist die Landschaft eine andere. Der Teig ist aufgegangen, quillt durch alle Viertel, es gibt mehr Bäcker als Telefonzellen und Postämter sowieso, mehr Bäcker als Tankstellen, und die backen jetzt auch schon.

Deutschland ist verrückt nach Backwaren, Menschen stehen Schlange nach Hanfbrötchen, zeigen mit Fingern auf Omega-Brot, nehmen Jogging-wecken, gönnen sich Rübliemmel und Bierstangen. Mohnsemmel klingt schon nostalgisch wie VW-Käfer. Neulich bei der Sonntagmorgenschlange beim Bäcker, Menschen mit riesigen Papiertüten voller Zeug beim Verlassen des Ladens angebellt von Hunden, die nicht rein dürfen. Und entdeckt: Minikuchen. Name: Wochenendkuchen. Klein und sehr allein und verunsichert gefühlt. Wieder gegangen.

*Auszug aus MZ v. 30.10.2010 NRT. 252 von Michael Schreiner.*

## **Veranstaltungshinweise**

**10. Dezember 2010, 13.00 Uhr**

### **Loslassen und weitergeben**

Studiennachmittag mit Mitgliederversammlung des AEH-Förderkreises in Bayern in Altdorf b. Nürnberg

*Anmeldeschluss: 4. Dezember 2010 (Einladung ist schon erfolgt). Weitere Informationen in der AEH-Geschäftsstelle.*

**14. bis 16. Februar 2011, 14.00 Uhr**

### **„Frauen und Geld“ in Pappenheim**

## ***Impressum:***

### **Hrsg.:**

Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte  
des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e.V.  
Förderkreis in Bayern (AEH)  
Kufsteiner Platz 1  
81679 München  
Telefon 089/98 105 788, Fax. 089/98 105 789  
E-Mail [info@def-bayern.de](mailto:info@def-bayern.de),  
Homepage [www.def-bayern.de](http://www.def-bayern.de)

### **Bankverbindung**

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

### **Redaktion**

Lydia Klein (verantw.), Katharina Geiger  
Redaktionsadresse siehe oben

**Redaktionsschluss: 1. Februar 2011**