



# Informationen

Nummer 89 (Oktober 2012)

## **Liebe Leserinnen der AEH- Informationen !**

### ***Herr, es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.***

Mit dem September kommt der Herbst - die Zeit der Reife, der Ernte, der Vorsorge für den Winter, die Zeit, in der Gedanken an Werden und Vergehen, Wehmut und Hoffnung präsenter sind als zu allen anderen Zeiten des Jahres. Der Flug der Vögel in den Süden und das erste bunte Laub sind die Vorboten für die nahende Kälte. Und doch ist dies die Jahreszeit, die förmlich dazu einlädt, sie mit allen Sinnen zu genießen.



*Photo: Angelika Wolter aus [www.pixelio.de](http://www.pixelio.de)*

### ***Sehen:***

Die Farben im Herbst sind rot, gelb, orange bis braun. Diese warmen Farbtöne holt man sich gerne ins Haus: Orangeleuchtende Kürbisse, gelbe Birnen, braune Walnüsse, rote Äpfel... im Winter erfreuen wir uns unserer Farbvorräte.

### ***Schmecken:***

Die Gerichte werden deftiger, stärker gewürzt. Geschmack nach intensiven Pilzen, saftigen Wildgerichten mit Preiselbeeren, süß bis säuerlich schmeckenden Äpfeln, Quitten, Birnen, knackigen Nüssen, herzhaften Kartoffeln und Maroni.

### ***Riechen:***

Je nach Wetterlage erleben wir die Gerüche von Obst, Laub, Moos, Pilzen, aber auch Kartoffelfeuer, Bremser (Federweiser), Flammkuchen und die Feuchte des Nebels.

### ***Hören:***

Laubrascheln, Regentropfen, Sturm, der alles von den Bäumen und Sträuchern fegt, Gewitter. Die Laubsauger sind auch wieder unterwegs... ansonsten werden die Aktivitäten eher nach innen verlegt. (Spiele- und Filmabende, Bastelstunden)

### ***Fühlen:***

Viele Naturmaterialien laden zum Fühlen und Tasten ein: Kastanien, Blätter, Eicheln, Bucheckern, Nüsse. Ideal zum Dekorieren und Basteln.

Erste Vorbereitungen für den Winter werden getroffen: Aufräumen, Geräte saubermachen, Laub zusammenkehren, dürre Zweige abschneiden.

Und nicht zuletzt hat der Herbst auch goldene Tage zu bieten, die zum Spazieren gehen verlocken, Besuch von Weinfesten oder Erntedankmärkten.

*(nach: Andrea Friese: "Herbstvergnügen")*

*Herr, es ist Zeit.*

*Der Sommer war sehr groß.*

*Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,  
und auf den Fluren lass die Winde los.*

*Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;  
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,  
dränge sie zur Vollendung hin und jage  
die letzte Süße in den schweren Wein.*

*Wer jetzt kein Haus hat,  
baut sich keines mehr.*

*Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,  
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben  
und wird in den Alleen hin und her  
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.*

*Rainer Maria Rilke*

Viele goldene Tage mit Zeit zum Entdecken der sinnreichen Herbstzeit!

Herzliche Grüße

Ihre

*Bianca Tröge*

*AEH-Vorstand*

## **Neues aus den Verbänden**

### **BAG-HW in der dgh**

Im September fand die 31. Mitgliederversammlung der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) in Frankfurt statt. Nachdem in der Frühjahrsversammlung Martina Schäfer zur Vorsitzenden mit dem Schwerpunkt „Bildung“ und Daniel Fuchs Schwerpunkt „Haushaltsnahe Dienstleistungen“ zu einem stellvertretender Vorsitzenden gewählt wurde, ist nun das Vorstandstrio mit Alfred Vollmer vom Caritasverband komplett. Er wird sich schwerpunktmäßig um Altenpflege und Image kümmern.

Es gibt viele Aktivitäten innerhalb der Mitgliedsverbände der BAG-HW, bzw. innerhalb der Bundesländer, die mir immer wieder die Vielfalt der hauswirtschaftlichen Themen bei den Berichten bewusst macht. Diese Themen reichen von Alltags- und Lebensökonomie als Unterrichtsfach bis hin zu Wertschätzung von Lebensmitteln und neuen Wohnformen unter hauswirtschaftlicher Regie.

Große Aufmerksamkeit hat das Strategiepapier der Verbände zur Zukunftsfähigkeit für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin erregt. Diese Stärken/Schwächen-Darstellung sollte jeder hauswirtschaftlich Interessierte kennen und ist unter [www.dghev.de](http://www.dghev.de) abzurufen. Aus diesem Strategiepapier wird eine Verbleibstudie von hauswirtschaftlichen Fachkräften entwickelt, deren Ergebnis aber leider erst 2014 vorliegen wird.

Wie es scheint, werden wir keine einheitliche Berufsbezeichnung in der Hauswirtschaft mehr haben. In einigen Bundesländern gibt es neue Berufsbezeichnungen für die HauswirtschafterInnen und die hauswirtschaftliche BetriebsleiterInnen – auch in Bayern. Anfang 2013 wird es von der DGH eine Leitlinie zur Wäschepflege im Großhaushalt geben – Info s. o.

*Gertraud Gräbel*

*Stellvertretende AEH-Vorsitzende, Förderkreis Bayern*

*AEH-Delegierte in der BAG-HW*

## **Vortragsreihe:**

### **„Fit im Umgang mit Geld“ für Frauen**

*von Lydia Klein und Erika de Gonzales-Hochsteiner*

#### **Ziele**

- Frauen verschiedener Nationalitäten sollen einen sicheren Umgang mit ihren Finanzen erreichen. Als Besonderheit bieten wir für Frauen mit spanischer Muttersprache eine Übersetzung der Inhalte in ihrer Sprache durch Frau de Gonzales. Sollten dabei noch andere Nationalitäten den Wunsch nach Übersetzungen verspüren, könnten wir weitere Kooperationen anregen.

- Besonders wichtig erscheint uns die Aufklärung über den sinnvollen Umgang mit den eigenen Finanzen. Die persönliche, fachliche und bürokratische Finanzkompetenz ist enorm wichtig für Vermeidung von Schulden, Rücklagen und Ersparnisbildung sowie existenzsicherndes Haushaltsmanagement.
- Die eigene Haushaltsführung soll mittels ökonomischer Gesichtspunkte beleuchtet werden und dabei die Bereitschaft zur Überprüfung des eigenen Konsumverhaltens und der Familienangehörigen fördern. Voraussetzung ist die kritische Analyse der finanziellen Situation der jeweiligen Haushalte durch die Teilnehmerinnen selbst.
- Bei der Vermittlung über wichtige, notwendige Kenntnisse zu Versicherungen für Frauen und Familien möchten wir auf mögliche Risiken, Nutzen, Laufzeiten, Vergleichskriterien sowie Regeln vor schnellen Abschlüssen eingehen.
- Beim Thema Altersvorsorge möchten wir insbesondere Frauen mit Migrationshintergrund die Notwendigkeit sinnvoller Altersvorsorge bewusst machen, verschiedene Produktangebote darstellen und Vor- und Nachteile aufzeigen. Außerdem sollen für individuelle Fragen mögliche Einrichtungen und Institutionen genannt werden, die unabhängige Beratungen durchführen.

### **Zielgruppe**

Wir haben als Zielgruppe Frauen mit und ohne Migrationshintergrund gewählt, vorausgesetzt, sie sind offen für Begegnungen mit unterschiedlichen Kulturen. Der gegenseitige Austausch der Frauen in einer angenehmen Atmosphäre kann Verständnis fördern und eine Öffnung zu unseren Themen bieten.

- Besonders spanisch sprechende Frauen profitieren von dem Angebot, durch eine kompetente Übersetzung der Inhalte zu den Themen der ökonomischen Verbraucherbildung.
- Frauen, die den sinnvollen Umgang mit ihren Finanzen überdenken und verbessern wollen.

- Junge Frauen, die vor der Haushaltsgründung und -führung sind
- sowie Frauen in der Familienphase mit nur einem Einkommen oder Singlefrauen, Alleinerziehende aber auch Frauen vor der Rente.

Bei Frauenfrühstückstreffen möchten wir in lockerer Atmosphäre unsere Themen vermitteln.

### **Themenreihe**

1. Meine Haushaltsfinanzen im Griff
2. Sinnvolle Sparmöglichkeiten
3. Altersvorsorge – hat Frau schon daran gedacht?
4. Versicherungen – die schau ich mir näher an!
5. Finanzgeschäfte – darüber will ich mehr wissen!

*Lydia Klein*

### **Neues zur Gentechnik**

Immer wieder wurden Sie als aufmerksame Leserin und Leser der AEH-Rundbriefe über die Gefahren der Gentechnik informiert. Nun liegt eine neue Studie vor, die im Grunde alte Erkenntnisse bestätigt. Wie gewohnt werden von Industrie und der EFSA (Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde), die sich vornehmlich um die Reinheit unserer Nahrung kümmern sollte, Bedenken als „unnötig“ dargestellt. Anbei Auszüge eines Artikels über diese französische Studie:

Zum Anbau ist die Genmaissorte NK 603 des Monsanto-Konzerns in Europa nicht zugelassen, darf aber für die Lebensmittelherstellung verwendet werden. Französische Forscher stellen nun fest: Tiere, die mit dem Produkt gefüttert werden, bekommen mehr Tumore und sterben früher. Das US-Unternehmen Monsanto äußerte sich nicht zu den Ergebnissen. Ein Sprecher der EU-Kommission sagte, man habe die Studie bereits an die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA weitergeleitet. Nach EFSA-Angaben ist der Mais als Rohstoff zur Verarbeitung unter anderem in der Lebensmittelindustrie zugelassen. Zu der Studie wollten die Behörde zunächst jedoch nichts sagen, weil sie noch geprüft werde.

Auch wenn der Genmais in der EU zugelassen sei, würden Lebensmittelkonzerne ihn aber meiden, sagte der deutsche Gentechnik-Experte Christof Then vom Institut Testbiotech. Sie müssten ihre Produkte dann nach der EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Lebensmittel extra kennzeichnen.

Der französische Experten-Verband AFBV warnte hingegen vor einer Überbewertung der Ergebnisse. "Zahlreiche Studien" an Tieren zu den Langzeitfolgen von Genpflanzen hätten "niemals giftige Folgen gezeigt". Die AFBV bezeichnet sich selbst als Gruppe unabhängiger Experten, auf der Website finden sich jedoch zahlreiche Beiträge, die den Nutzen von Genpflanzen belegen sollen.

Drei französische Minister (für Landwirtschaft, für Umwelt und für Soziales) forderten die EU nun zum Handeln auf. Der Hauptautor der Studie, Séralini von der französischen Forschergruppe CRIIGEN, hatte schon 2007 vor den Gefahren von Genmais gewarnt: Mit Genmais MON863 gefütterte Ratten hätten Vergiftungssymptome sowie Leber- und Nierenschäden aufgewiesen. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) sah damals keinerlei gesundheitliche Bedenken für Ratten oder Menschen.

Aus: <http://www.n-tv.de/politik/Genmais-verursacht-Tumore-article7267191.html> vom 8.10.2012

Hannelore Täufer

## **Rezept für den Herbst**

### **Bohnen und Sardellen**

von Doris Wunder-Galliwoda

500 g (Stangen-)Bohnen putzen und halbieren, Zitronen in Zesten von einer halben Biozitronen abschneiden, dann die Zitrone auspressen. 2 Schalotten in Streifen schneiden, zwei Knoblauchzehen fein hacken, von 6 Zweigen Thymian die Blättchen abstreifen.

Wasser mit Salzwasser aufkochen, Bohnen und einen halben Bund Bohnenkraut zugeben, in 8-12 min. bissfest kochen. 6-8 Sardellen abtropfen und in

Streifen schneiden. Bohnen abgießen und abschrecken, Bohnenkraut entfernen.

Schalotten, Knoblauch und Thymian in Öl andünsten, ca. 3 min. braten lassen, Zitronenresten und Saft, Sardellen und Bohnen dazu, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Veranstaltungshinweise**

**22. bis 24. Oktober 2012 in Pappenheim**

**Essen mit Genuss und Verantwortung**

**AEH-Seminar**

**17. November 2012 in Nürnberg**

**AEH-Mitgliederversammlung, anschließend**

**Feier „25 Jahre AEH-Förderkreis in Bayern“**

(siehe beiliegende Einladung)

### **In eigener Sache**

Dies ist der letzte eigenständige AEH-Rundbrief des AEH-Förderkreises in Bayern. Künftig finden Sie diese Informationen in einer eigenen AEH-Rubrik in der ab Dezember 2012 neu erscheinenden bayerischen Zeitschrift „DEF-aktuell“. Diese erhalten Sie wie gewohnt vier Mal im Jahr zugesandt oder per Mail geschickt. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen, wie Ihnen das neue Konzept gefallen wird.

### **Impressum**

#### **Herausgeberin:**

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/aeh](http://www.def-bayern.de/aeh)

#### **Bankverbindung:**

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

#### **Redaktion:**

Hannelore Täufer (verantwortl.), Katharina Geiger  
Redaktionsadresse siehe oben