

Frauen & Veränderungen

- vor 100 Jahren

In diesem Jahr wird bei vielen Aktionen an 100 Jahre Frauenwahlrecht erinnert. In diesem Jahr feiert der DEF das 120-jährige Jubiläum. Auch der DEF war Wegbereiterin für das Frauenwahlrecht – und natürlich auch anderen Rechten, die Frauen damals verweigert wurden. Der DEF wurde in einer Zeit des heftigen Umbruchs von Rollenverteilungen, staatsbürgerlichen Rechten und Pflichten und in einer sehr politisch unklaren Entwicklung gegründet. Ziel war: Frauen im christlichen Sinn zu bilden, damit sie in Kirche und Staat mitreden können und fähig sind, Verantwortung zu übernehmen. Das war damals eine echte Hausforderung – und ist es auch heute noch!!!

Ein Blick in die Geschichte: Die Zeiten des Umbruchs kamen ja nicht von ungefähr. Die Industrialisierung schritt rasant voran, immer mehr Menschen kamen vom Land in die Städte und wollten dort „besser“ leben. Was diese Menschen in den Städten vorfanden, waren Ausbeutung ihrer einzigen Ressource, der Arbeitskraft, extrem schlechte Wohnverhältnisse, extrem schlechte Arbeitsbedingungen, angefangen von der Arbeitszeit - Montag bis Samstag, täglich oft 12 Stunden und mehr, sehr oft keinerlei Arbeitsschutzvorrichtungen, extrem schwere Arbeit in nicht gesundheitsfördernden Räumlichkeiten. Diese Zustände trafen nicht nur Männer, auch Frauen und Kinder hatten nichts zu lachen.

Der Erste Weltkrieg verschärfte die gesamte Situation. Wie viele junge Männer zogen Fahnen schwingend davon und kamen nie mehr zurück. Wie viele junge Familien blieben zurück und wussten nicht, wovon sie leben sollten. So gab es im letzten Jahr des Ersten Weltkrieges riesige Demonstrationen auf der Münchner Theresienwiese – und natürlich auch in anderen Städten. Ende Januar 1918 streikten circa eine Million Arbeiterinnen und Arbeiter im ganzen Reich für einen sofortigen Friedensschluss und gegen den Hunger. Bedingt durch die Kriegssituation war der Frauenanteil in den Rüstungsbetrieben sehr hoch. Die Lebensbedingungen waren so, dass viele Menschen nichts mehr zu verlieren hatten – außer ihrem Leben. Hoffnungen auf ein besseres Leben waren schon lange verloren.

So gab es am 7. November 1918 auf der Theresienwiese eine große Kundgebung, die der Auftakt zur



Novemberrevolution war, der Auftakt zum Ende des Krieges und zum Sturz der Monarchie – und am selben Tag verkündete der Sozialdemokrat Kurt Eisner das Frauenwahlrecht. Seit 1891 setzte sich die Sozialdemokratie als einzige Partei für das Frauenwahlrecht ein. Noch 1917 war eine entsprechende Resolution der SPD von den bürgerlichen Parteien abgeschmettert worden. Die Begründung war: „In der Familie würde das Frauenwahlrecht die merkwürdigsten und bedauerlichsten Folgen haben“.

Die Novemberrevolution brachte den Frauen nicht nur das Wahlrecht, sondern auch die Beseitigung der noch immer halbfeudalen Gesindeordnung, das uneingeschränkte Koalitionsrecht, z. B. in den Gewerkschaften, den Acht-Stunden-Tag und eine relative Verringerung der Ungleichheit der Löhne. In diesem Punkt ist seither nicht mehr viel passiert, sonst bräuchten wir den Equal-Pay-Tag nicht feiern. Einzig im Öffentlichen Dienst besteht für gleiche Arbeit gleicher Lohn.

Allerdings gingen vielen Frauen die Veränderung nicht schnell genug. Bubikopf und Fahrrad fahren dürfen ohne Aufsicht war vielen Frauen viel zu wenig. Sie radikalisierten sich und als bekanntestes Beispiel gilt dafür Rosa Luxemburg, die für ihre Ideale mit dem Leben bezahlte.

1919 wird auch das Beschäftigungsverbot für verheiratete Lehrerinnen reichsweit aufgehoben. In Bayern besteht man zunächst weiter auf der Zölibatsklausel, „weil sich der aufopferungsbedürftige Beruf einer Lehrkraft nicht mit der ebenso schweren Aufgabe einer Hausfrau und Mutter vereinbaren ließe“ (aus Frauenleben in Bayern, Bayer. Landeszentrale für politische Bildungsarbeit A/77). Wie scheinheilig war doch die Sicht vor allem der Männer. Einerseits durfte die Frau eines Beamten überhaupt nicht arbeiten, andererseits sollte das Haus gut geführt sein. Dafür wurden die Mädchen „vorbereitet“. Dumm nur, dass nicht alle Frauen einen Ehemann fanden oder auch finden wollten, weil mit der Eheschließung wesentliche Persönlichkeitsrechte aberkannt wurden. Das änderte sich erst 1977 in der Verfassung.

Hannelore Täufer

Positive Entspannung Kompakter AEH-Seminartag

„Mehr Zeit für mich - Von der Anspannung zur Entspannung“ war Thema eines Seminartags der Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte (AEH) in Nürnberg, zu dem die Vorsitzende Susanne Gast dreißig Teilnehmerinnen begrüßen konnte.

Viele Frauen – vor allem der sogenannten Sandwichgeneration – haben den Wunsch, mehr Zeit für sich zu haben, aber auch mal von den unterschiedlichsten Anforderungen in Familie, Beruf und Partnerschaft zu entspannen. Sie fragen sich aber, wie dies gelingen kann. Einige Antworten darauf gaben an diesem Samstag die beiden Referentinnen Sabine Bucharth-Kaiser und Heike Steinbauer. Mit kleinen körperlichen Übungen und durch die Beachtung der eigenen mentalen Fitness kann auch Geist, Körper und Seele Entspannung finden, so deren Fazit.

Sabine Bucharth-Kaiser nahm die Teilnehmerinnen mit auf eine Reise ins Gehirn, wo in den Synapsen Tausende Millionen Kontakte stattfinden, auch im Alter. Seine große Leistungsfähigkeit wird durch Hirntraumata, Bluthochdruck, Depression, Schilddrüsenunterfunktion, zeitweilig nach Herzoperationen, Alzheimer und andere Demenzen gestört. Stress und (Zeit)Druck wirken gleichfalls sehr negativ. Ärger sollte man sich möglichst ersparen. Aber das Gehirn lässt sich positiv beeinflussen: Zunächst einmal durch genügend Schlaf. Sehr wichtig ist auch die Bewegung, da eine bessere Durchblutung für mehr Sauerstoff und Glukose im Gehirn sorgt. Am besten ist hier eine moderate, vernünftige Art von Bewegung wie beim Schwimmen, Walken, Wandern oder Radeln. Ständiges Sitzen hingegen wirkt negativ. Jede Stunde sollte aufgestanden und sich bewegt werden, so der Rat der Referentin.

Die Ernährung ist gleichfalls ein wichtiges Kapitel. Sie sollte ausgewogen sein, den Körper ausreichend aber nicht mit zu viel Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Zucker versorgen. Sehr zuckerhaltige Nahrungsmittel sind nicht empfehlenswert. Obst, Fisch, wenig Fleisch, keine Wurst, und das aus den Mittelmeerländern kommende Olivenöl sind hilfreich.

Oft werden für das Gedächtnistraining Rätsel und Spiele genannt, bei denen aber etwas neu gelernt

werden soll. Empfehlenswert sind Geschicklichkeitsspiele, Karten, Wortschatzübungen wie Tabu und Scrabble, oder Schach. Insgesamt soll man üben, was man schon lange nicht mehr gemacht hat. Günstig wirken das Schreiben von Zusammenfassungen und das Merken. Oder einmal vier Wochen lang an jedem Tag etwas anders zu machen, was man noch nicht gemacht hat: Woanders einkaufen, einen anderen Weg nehmen, ein neues Restaurant ausprobieren.

Ein weiterer Tipp: Musizieren und Singen wecken günstige Emotionen. Man kann den Klang rauslassen, bekommt außerdem soziale Kontakte – je mehr soziale Kontakte, je besser! Gerade auch der Umgang mit anderen Menschen, denen man zuhören muss, sich auf sie einlassen, ist ein Segen. Seniorinnen und Senioren werden vor allem durch (Enkel)Kinder jung und fit.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen und regem Gespräch erfolgte ein konzentriertes körperliches Arbeiten. Dozentin Heike Steinbauer führte in die Feldenkrais-Methode ein. Dabei machten sich die Anwesenden Bewegungsabläufe bewusst. Bei Schmerzen können durch kleine Veränderungen in den Bewegungsmustern günstige Wirkungen erzielt werden. Vom Gehirn aus wird ein positiver Input an die Muskeln gegeben. Auch für die allgemeine Entspannung sind die Übungen geeignet, Verspannungen lösen sich oder treten gar nicht erst auf. Angeleitet von Heike Steinbauer machten die Teilnehmerinnen Übungen für Augen, Nacken, Schultern und den mittleren Rücken. Die Lektion war trotz ihrer Dauer äußerst kurzweilig, man hatte gar nicht bemerkt, dass alle anderthalb Stunden lang konzentriert geübt und an ihren Bewegungen gearbeitet hatten!

In der Schlussrunde, moderiert von der Bildungsreferentin Dr. Bettina Marquis, zeigten sich die Teilnehmerinnen angetan von der Mischung aus Wissen und Praxis und der guten Gelegenheit zum Gespräch, denn wie gelernt ist die Pflege sozialer Kontakte auch noch ein echter Positivfaktor fürs Gehirn!



Lydia Klein wieder Verwaltungsratsvorsitzende bei der Verbraucherzentrale Bayern

Die Verbraucherzentrale Bayern hatte im November 2018 ihre Mitgliederversammlung, auf welcher der geschäftsführende Vorstand Marion Zinkler in Rückblick und Ausblick auf die Arbeit in allen Referaten der VZ Bayern einging. Sie betonte die Erhöhung der Benutzerfreundlichkeit durch den Umbau der Homepage. Die vielbeachtete Ausstellung „Die Welt retten – wenigstens ein bisschen“ ist ein publikumswirksames Aushängeschild der Verbraucherbildung durch die VZ Bayern geworden und ist als Wanderausstellung in ganz Bayern zu sehen.



Die VZ Bayern nahm auch einen neuen Verband auf, den Bund Naturschutz, vertreten durch den Landesvorsitzenden Dr. Richard Mergner und die Agrarreferentin Marion Ruppner. Mergner stellte den Verband mit einer ansprechenden Präsentation vor und sah viele Anknüpfungspunkte für die zukünftige Zusammenarbeit, insbesondere die Aufklärung über umwelt- und gesundheitsrelevante Auswirkungen von Produkten und Lebensmitteln sowie das Ziel einer nachhaltigen Entwicklung.

Ein Highlight war der ebenso kritische wie lebendige Vortrag von Dr. Martin Hofmeister vom Referat Ernährung der VZ Bayern „Klartext reden: Nahrungsergänzungsmittel für die Gesundheit?“, mit dem die Mitgliederversammlung endete.

Auf der Mitgliederversammlung wurde turnusgemäß auch der Verwaltungsrat der VZ Bayern gewählt. Die Mitglieder sind ehrenamtlich drei Jahre tätig. Alle bisherigen Verwaltungsräte traten für eine weitere Periode an und wurden wiedergewählt. Es sind dies **Lydia Klein** von der Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte (AEH),

Angelika Paulus vom DHB-Netzwerk Haushalt/Landesverband Bayern,

Rosemarie Weber vom Augsburger Ortsverband des DHB-Netzwerks Haushalt,

Ursula Rosner-Mehring vom Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe sowie

Monika Schmid-Balzert vom Deutschen Mieterbund – Landesverband Bayern.

Bei seiner konstituierenden Sitzung im Februar 2019 wählte sich der Verwaltungsrat Lydia Klein erneut zur

Vorsitzenden. Der Deutsche Evangelische Frauenbund und seine Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte freuen sich, dass sie ihre reiche Erfahrung und breites Expertinnenwissen auch weiterhin dem Verwaltungsrat und der VZ Bayern zur Verfügung stellen kann und gratulieren ihr von Herzen.

Lydia Klein würdigte die Arbeitsschwerpunkte der Vergangenheit: „In der letzten Periode war neben der Neufassung der Satzung und Geschäftsordnung auch die verstärkte Präsenz bei öffentlichen Auftritten erwünscht. Die Unterstützung der Verbraucherarbeit in der Gesellschaft sowie die Transparenz über die Arbeit der Verbraucherzentrale in den verschiedenen Bereichen zählten zu unseren Hauptaufgaben. In Zusammenarbeit mit dem hauptamtlichen Vorstand mussten die verschiedenen Vereinsaufgaben des Verwaltungsrates abgestimmt und durchgeführt werden.“ Zu ihrer erneuten Wahl zur Verwaltungsratsvorsitzenden meinte sie: „Ich freue mich über die Wiederwahl und werde mich gerne weiterhin in der Verbraucherarbeit engagieren.“

Urlaubsärger im Ausland: Reise-App "ECC-Net: Travel" hilft

Das Netzwerk der Europäischen Verbraucherzentren hat eine **App für Reisende in Europa** entwickelt, die in 25 Sprachen verfügbar ist. Die kostenlose Reisebegleitung informiert die Urlauber nicht nur über ihre Rechte unterwegs, sondern sie hilft ihnen auch, ihre Ansprüche in der Sprache des Ferienlandes geltend zu machen. Die App deckt 101 Situationen ab. Dazu zählen etwa die Reise mit Bahn, Bus und Schiff ebenso wie der Einkauf im Laden und der Besuch beim Arzt. Damit Reisende ihre Rechte geltend machen können, bietet die App passende Sätze in der Sprache des Landes. Außerdem finden Urlauber wichtige Telefonnummern und Kontaktadressen für Notfälle im europäischen Ausland, ob Botschaft oder Euro-Notruf.

Die App ist stets einsatzbereit; denn einmal auf dem Smartphone oder Tablet installiert, liefert die Offline-App zuverlässig alle Informationen - unabhängig vom jeweiligen Netz und **ohne Roaming-Gebühren** zu verursachen. Sie ist kostenlos in allen App-Stores herunterzuladen.

Weitere Infos unter

www.verbraucherzentrale-bayern.de

Die Vielfalt in den Küchen Europas entdecken

Wir können Europa nicht nur theoretisch oder politisch diskutieren, sondern können es auch mit all unseren fünf Sinnen erleben. Am besten ist es natürlich, wir bereisen Europa und lernen so die verschiedenen Facetten kennen. Aber wenn das nicht möglich ist, so können wir auch im heimischen Umfeld die meisten Küchen Europas verkosten. Oder wir kochen selbst.

Da wäre ganz im Süden die mediterrane Küche, die für uns in Griechenland beginnt, mit Moussaka, Souflaki, Gyros, griechischem Salat, den dazu passenden Weinen und natürlich das Olivenöl, das in allen Ländern des Mittelmeers eine herausragende Rolle spielt. In Italien haben wir die Pasta-Gerichte, die Pizza und nicht zu vergessen das italienische Eis. Frankreich lockt uns mit seiner Bouillabaisse, seiner Zwiebelsuppe und den Tartes und Crêpes, seien sie süß oder herzhaft. Spanien, das Land der Paella und Portugal mit seinen Stockfisch-Rezepten und seinem besonderen Schweinefleisch. Hier trinken wir natürlich unseren Sherry oder Portwein.

In Belgien lernen wir die „Moules frites“ kennen, Muscheln in verschiedenen Saucen gegart, serviert mit einer Portion Pommes Frites. Die Niederlande mit ihren Matjes-Gerichten, Großbritannien mit Fish and Chips und Dänemark mit seinen Pölsern und Smørrebrød. Ich hoffe, Sie werden satt.

Österreich, Ungarn, Slowenien und Tschechien, die ehemaligen Länder der Habsburger, grüßen uns mit den Mehlspeisen, Palatschinken und Kaiserschmarrn, mit Gulasch und Knödeln.

Die Baltischen Staaten, Schweden und Finnland erfreuen uns mit Fischgerichten oder auch Köttbullar, Rentierschinken und auch den Heidelbeeren und Preiselbeeren.

Dies ist nur eine kleine Kostprobe quer durch Europa. Aber Sie sehen, die Variationsbreite ist groß. Fleisch, Fisch aber auch viel Gemüse, das häufig nur kurz in Öl gegart wird.

Sicherlich finden Sie in Ihrer Küche das ein oder andere Kochbuch, in dem sie neue Entdeckungen machen können. Wenn sie keine Lust zum Blättern haben, so schauen Sie doch ins Internet. Unter www.chefkoch.de oder anderen Adressen können Sie sich durch die Welt kochen.

Guten Appetit bei Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise durch Europa.

Inge Gehlert

Leckere Rezepte



1 kg Rindfleisch (Tafelspitz), 500 g Möhren
1/2 Knollensellerie, 2 Zwiebel(n)
1 l Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, Petersilie
6 Pfeffer-Körner, 4 Piment-Körner
2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter
1 Glas Rinderfond, 200 ml Sahne, 300 g saure Sahne
2 EL Speisestärke
 Zitronensaft, frisch gepresst
 Öl zum Braten

Das Gemüse putzen und würfeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in etwas Öl in einem Bräter von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und im selben Fett das Gemüse anbraten.

Anschließend das Fleisch mit den Gewürzen (von Petersilie bis Lorbeerblätter) auf das Gemüse im Topf legen. Danach mit bis zu 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen.

Den Braten bei 180° Grad für ca. 1,5 bis 2 Std. unter ständigem Begießen und Wenden des Fleisches im Backofen garen, kurz vor Garzeit-Ende den Rinderfond angießen. Dann - vor Fertigstellung der Soße - schneidet man das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben und packt es in Alufolie, um es bis zum Servieren warm zu halten.

Den Bratensaft und das gekochte Gemüse durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und die Soße mit etwas frischem Zitronensaft abschmecken. Am Schluss mit dem Schneebesen die süße und die saure Sahne einrühren.

Die Soße schmeckt durch die Zitrone leicht säuerlich. Wer es eher süßsauer mag, schmeckt mit ein wenig Zucker ab. Danach die Soße mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke eindicken.

Das Fleisch wird auf den Tellern mit Soße bedeckt. Garniert werden die Fleischscheiben mit einer dünnen Scheibe Zitrone, 2 TL Preiselbeeren und etwas Schlagsahne.

Dazu passen in Scheiben geschnittene böhmische Knödel (auch Hefeknödel genannt).

*Aus Schweden:
Mormors
Köttbullar
(Großmutter's Fleischkügelchen)*



1 Zwiebel, 1 EL Butter, 500 g gehacktes Rindfleisch,
1 Ei, 1 EL Zwiebackkrümel/Weißbrot-/Semmelkrümel
3-4 EL Milch
2,5 TL Salz, 1/2 TL gemahlener weißer Pfeffer
Butter oder Margarine zum Braten
Krümel mit 4 EL Milch/Rahm (im Verhältnis 3:1) mischen und quellen lassen (20-30 Min.)!

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Ei und die fein gehackten Zwiebel zugeben und alles gut kneten, die eingeweichte Krümelmasse zugeben, alles gut vermengen und kräftig abschmecken, mit nassen Händen (Teig klebt dann nicht) kleine Fleischklößchen formen. Ist die Konsistenz des Teiges zu weich, wenig Semmelbrösel zugeben.

Die Köttbullar-Bällchen rundum knusprig braun braten. Die Fleischklößchen können kalt oder warm gegessen werden.

Wer es mit Soße mag:

Die Klößchen warm stellen und den Fond mit etwas Wasser ablöschen, unter Rühren einen Becher Sahne zugeben. Mehl mit etwas kaltem Wasser (Mehlteiglein) in einem Gefäß verrühren, in die Soße einrühren und kurz aufkochen lassen, abschmecken und fertig. Soße und Teigklößchen werden getrennt serviert.

Zu Köttbullar schmecken hervorragend gekochte Kartoffeln in der Schale und Preiselbeeren.

*Aus der Auvergne / Frankreich:
Kartoffelpfanne
mit Cantal-Käse*



1 kg Kartoffeln (mehlig-kochende Sorte)
50 g Schweine- oder Butterschmalz
250 g junger Cantal-Käse
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in feinste Scheibchen hobeln, mit Küchenpapier abtrocknen, nicht waschen!

Fett erhitzen, die Kartoffelscheibchen zugeben und bei milder Hitze offen in ca. 30 Min. garen, ohne dass sie Farbe annehmen.

Inzwischen den Cantal würfeln, wenn die Kartoffeln gar sind, Käse in die Pfanne geben. Nur wenig salzen

und pfeffern. Den schmelzenden Käse mit einem Pfannenwender unter die Kartoffeln mischen, die leicht zerfallen sollen.

Am Ende die Hitze verstärken, damit die Masse etwas bräunt - fertig - alles wie einen Pfannkuchen auf den Teller gleiten lassen.

Hinweis: Cantal ist eine alte französische Rohmilchkäsesorte aus der Auvergne, die aus der Milch der Salers-Rinder hergestellt wird. Alternativ nennt das Internet folgende Käsesorten: Le Gruyère oder Vorarlberger Bergkäse

*Aus Deutschland:
Maultaschen*



250 g Mehl, 2 EL Öl, 2 Messerspitzen Salz
1 Ei, 50-80 ml Wasser

Zutaten mischen und den Teig etwa 5 Minuten kneten, bis er fest glatt und elastisch ist. Je nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl einarbeiten. Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Etwas Mehl auf ein Brett geben, Teig darauf dünn auswellen.

Vegetarische Füllung:

100 g Tofu, 100 g grünes Gemüse, 50 g Gouda
Pfeffer, Salz, Muskat, 1 Ei

Alle Zutaten wenn nötig waschen, alles fein zerkleinern, gut mit Gewürzen abschmecken.

Ausgewellten Teig mit Teigrädchen in kleine Vierecke schneiden, mit der Masse füllen, die Teigränder mit Wasser bestreichen und zusammenklappen, die Ränder leicht andrücken.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Teigtaschen ca. 12 bis 15 Min. leise köcheln lassen.

Liebe Leserinnen und Leser,

wie sich doch manche Rezepte gleichen. Dies gilt auch für vieles Hefegebäck (schwedische Zimtschnecken, andere sagen Rosenkuchen dazu). Diese Schnecken sind süß und pikant in fast allen Küchen daheim. Ein anderes Beispiel wären alle Varianten von Mürbteigen – ob Quiche, Tortillas oder Piroggen, der Teig ist gleich, die Füllungen ähnlich. Oder viele Kartoffelpfannen werden in ähnlicher Art hergestellt. Die Produkte der jeweiligen Region sind die Variation.

Hackfleisch-Abwandlungen kennen wir als Fleischküchle, als Köttbullar, als Cevapcici ... - variiert wird durch Fleisch aus der jeweiligen Region und Gewürzen.

Hannelore Täufer

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft in Bayern

Hauswirtschaft innovativ und zukunftsorientiert gestalten – das ist das Ziel des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft (KoHW). Es besteht aus drei Bereichen: Wissensmanagement und Kommunikation, Arbeitsmarkt und Gesellschaft sowie der Staatlichen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Das KoHW ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bayern geht damit einen einzigartigen Weg, um die Qualität in der Hauswirtschaft langfristig sicherzustellen und das Image der Berufe in der Hauswirtschaft zu stärken.

Arbeitsschwerpunkte

Das KoHW bearbeitet aktuelle gesellschaftlich relevante Themen mit hauswirtschaftlichem Bezug wie beispielsweise Umwelt- und Klimaschutz, Alltagsunterstützung für Senioren oder hauswirtschaftliche Alltagskompetenz bei Kindern.

Schülerinnen und Schüler demonstrieren für eine bessere Umweltpolitik. Jeder Einzelne kann auch ohne politischen Rahmen durch nachhaltiges Hauswirtschaften seinen Beitrag leisten. Das KoHW bietet hier Unterstützung. Zum einen durch Unterrichtsmaterialien zum Bildungs- und Erziehungsziel „nachhaltiger Konsum“, insbesondere zum Thema „nachhaltiger Umgang mit Verpackungen“, sowie eine Ausstellung zum Thema „Verpackungen“. Gemeinsam mit der Katholischen Universität Eichstätt führt das KoHW ein Projekt mit Wohngruppen von Kindern und Jugendlichen durch, das darauf abzielt, Kompetenzen zum „Nachhaltigen Handeln im Haushalt“ zu vermitteln. Es entstand dadurch bereits ein Leitfaden für Wohngruppen, der derzeit in Eichstätt ausgetestet und pädagogisch erprobt wird. Die hauswirtschaftlichen Verbände



Ausstellung "Richtig waschen", anlässlich des Welttags der Hauswirtschaft 2018



(v.l.) Judith Regler-Keitel, Leiterin des Kompetenzzentrums, Elke Messerschmidt, Leiterin Bereich Wissensmanagement und Kommunikation, Iris Schmidt, Leiterin Bereich Arbeitsmarkt und Gesellschaft, Irmgard Zäh, Schulleiterin der Fachakademie Ernährung- und Versorgungsmanagement

können Kontakt mit den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten aufnehmen und sich bei geplanten Veranstaltungen mit einbringen.

Wie kann Kindern in Kindertageseinrichtungen hauswirtschaftliche Alltagskompetenz vermittelt werden? Das KoHW erarbeitet dazu das Konzept „Alles in Ordnung – hauswirtschaftliches Alltagswissen bei Kindern in Kitas fördern“. Mit dem Programm können Erzieherinnen und Kinderpflegerinnen spielerisch hauswirtschaftliches Fachwissen vermitteln und implementieren. Das KoHW bietet dazu Fortbildungen für pädagogisches Personal an und stellt das Konzept mit ausgearbeiteten Modulen und Materialien zur Verfügung.

Ein weiterer Schwerpunkt sind die haushaltsnahen Dienstleistungen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen im Rahmen der Pflegegesetzgebung und das Thema „Qualitätssicherung“ stehen hier im Vordergrund. Auf der Messe ALTENPFLEGE 2019 in Nürnberg liefern auf dem Forum Verpflegung und Hauswirtschaft verschiedene Referenten ihren Beitrag zu dieser Thematik.

Wissenstransfer

Hochschulen mit hauswirtschaftlichen Studiengängen forschen zu vielfältigen aktuellen Fragestellungen. Ziel des KoHW ist es, dieses wissenschaftlich fundierte Wissen methodisch aufzuarbeiten und öffentlichkeitswirksam darzustellen. Über einen Newsletter und Fortbildungsveranstaltungen können sich Fachkräfte und Multiplikatoren der Hauswirtschaft aktuell informieren. Anmeldung zum Newsletter auf der Internetseite: www.hauswirtschaft.bayern.de

Zusammenarbeit mit Verbänden

Das KoHW arbeitet sehr eng mit dem Bayerischen Landesausschuss für Hauswirtschaft (BayLaH) und seinen Mitgliedsverbänden in verschiedenen Arbeitsgruppen zusammen und unterstützt mit seiner Fachkompetenz, beispielsweise zu den Themen „Hauswirtschaft in Kitas“, und „Haushaltsnahe Dienstleistungen“.

Judith Regler-Keitel

PS: Die AEH freut sich als ein Mitgliedsverband des BayLaH auf die Zusammenarbeit mit dem in Triesdorf angesiedelten Kompetenzzentrum Hauswirtschaft.