



Informationen

Nummer 80 (Mai 2010)

Liebe Frauen,

zwei Gedichte, die unsere DEF-Landesverbandsvorsitzende Eva Schmidt bei einer DEF-Klausurtagung von einem unbekanntem Verfasser vorgelesen hat und die mich sehr bewegt haben.

*Man darf nicht zeigen, was man fühlt und denkt,
man darf nicht zu viel geben.*

*Man darf nicht drängen, wie man lenkt,
man muss im Background stehen.*

Man darf Menschen nicht vertrauen, die man nicht kennt.

Man darf von Versprechen nichts erwarten.

*Die Gefahr ist, dass man sich schnell verrennt,
der Versprechen gibt es viele Arten.*

*Man darf nicht offen sein, nicht so naiv,
zu glauben was man hört und sieht.*

*Das Leben ist ein blauer Brief
mit sieben Siegeln.*

*Ich zeige, was ich fühl und denke,
und gebe stets zu viel.*

*Geschicke ich gern selber lenke,
und glaub zu wissen, was ich will.*

*Dem Strom entgegen sträub ich mich,
zu sein wie alle andern.*

*Selbst wenn Enttäuschung mich schwer trifft,
alleine werde ich wandern.*

*Von mir aus sollen sie tun und lenken,
sollen ihre Spielchen spiel ´n*

*ich will an meine Werte denken,
nichts tu ich gegen meinen Will ´n.*

Man darf nicht zeigen, was man fühlt und denkt?

Man darf nicht zu viel geben?

Hat Angst, wem man Vertrauen schenkt?

Was ist das für ein Leben?

***Das Leben ist kein blauer Brief mit sieben Siegeln,
denn nur ein hoffnungsvolles Leben kann beflügeln.***

(Verfasser unbekannt)

Lassen Sie sich von Hoffnung beflügeln. Einen gesegneten Sommer wünscht Ihnen Ihre


Lydia Klein

AEH-Vorsitzende

*Manchmal bin ich ganz oben,
unbesiegbar, erfolgreich,
stolz auf das, was ich erreicht habe,
was ich bin und weiß.*

*Manchmal bin ich ganz unten,
bedrückt von der Schuld,
enttäuscht von meinen Mitmenschen,
verunsichert durch eigene Fehler und Irrtümer
mutlos und ohne Vertrauen in meine Möglichkeiten.*

*Ich würde mich nicht mögen,
wenn ich nur oben oder nur unten wäre.
beides ist nur erträglich
zusammen mit dem anderen.*

*Beides hat mich geprägt und zeigt mir,
wie ich bin:*

*stark und schwach, hart und sensibel
und immer wieder
verliebt in das Leben.*

von Rainer Haak, aus „Schenk deiner Seele ein Lächeln“

Klimaschutz geht uns alle an...

AEH-Seminar in Pappenheim

„Klimaschutz geht uns alle an“ war das Thema eines Seminars an der Evangelischen Landvolkshochschule in Pappenheim vom 17. – 19. März 2010

Gabriele Siegel, pädagogische Mitarbeiterin der LVHS, begrüßte die Teilnehmerinnen und führte in das Programm ein.

Johanna Ittner, die für drei Tage die Seminarleitung übernommen hatte, stellte fest, dass AEH – Frauen zur Gruppe der „Interessierten“ gehören, denn laut Internet sind 85 Prozent der Bevölkerung am Thema Klimawandel überhaupt nicht interessiert, 13 Prozent halten das Thema für wichtig und 2 Prozent haben gar keine Meinung.

Kathrin Geiger, die Geschäftsführerin des DEF und der AEH, begrüßte die Seminarteilnehmerinnen und hob hervor, dass das Thema sowohl in der Verbraucherarbeit auf Bundesebene, wo die AEH mitgestaltet, als auch in Bayern als wichtig erachtet wird und machte auf die Zeitschrift efi aufmerksam. Die Aprilnummer hat als headline „Prima Klima“.

OSTR **Michael Stöhr**, 1. Vorsitzender des BN-Kreisgruppe Roth, erklärte, wie der Klimawandel entsteht und welche Auswirkungen der Treibhauseffekt global und regional heute und im Jahr 2030 hat oder haben könnte. Wir in Mittelfranken leben, global betrachtet, „ auf einer Insel der Seeligen“. Inhalte des Vortrags von Herrn Stöhr waren weiter: die Verringerung der jährlichen energiebedingten CO₂-Emissionen, Steigerung der Energieproduktivität, Verdoppelung des Anteils erneuerbarer Energie am Endenergieverbrauch und des Anteils der erneuerbarer Energie am Stromverbrauch. Sparsam Energie verbrauchen ist die wichtigste Empfehlung. Unter www.klima.bayern.de finden Sie weitere Informationen.

Am Abend wurden Methoden und Möglichkeiten vorgestellt, wie eine Veranstaltung über Klimawandel gestaltet werden könnte. Mit praktischen Vorschlägen und Hinweisen sollte zielgruppengerecht umgegangen werden.

Frau Noll, Ökotrophologin von der Verbraucherzentrale Bayern, erklärte uns den Zusammenhang von Essen und Klimawandel. Die Erzeugung von Lebensmitteln, deren Handelswege, deren Verarbeitung, deren Kühlung stehen im engen Zusammenhang mit dem Treibhauseffekt. Wir müssen uns immer wieder bewusst machen, dass die Produktion von tierischen Lebensmitteln besonders energieaufwändig und klimabelastend ist: 13 Kilogramm Treibhausgase werden bei der Produktion von 1 Kilogramm Rindfleisch freigesetzt, bei 1 Kilogramm Gemüse sind es gerade einmal 150 Gramm.

Im Internet können Sie die CO₂ – Bilanz ihres persönlichen Ernährungs- und Einkaufsverhaltens berechnen:
www.uba.klima-aktiv.de/?cat=food

Dipl. Ing. **Herr Dorweiler** ist Energieberater der unabhängigen Energieberatungsagentur der Landkreise Roth und Nürnberger Land. Er informierte uns über Wärmeschutz von Gebäuden, ein gesundes Raumklima, schadstoffarme Heizsysteme und den Einsatz von regenerativen Energien.

Energiespartipps zum Thema finden Sie in den AEH Informationen Nummer 79/Februar 2010.

Viele AEH-Frauen sind ihrer Zeit weit voraus, denn diese Tipps waren Prüfungsfragen im Fach „Wohnen und Einrichten – Umweltverhalten“ aus dem Jahr 1980.

Gerhard Monninger, ehemaliger Beauftragter der Evang.-Luth. Landeskirche in Bayern für Umweltfragen, erfüllte methodisch und inhaltlich mit seinen Ausführungen die Erwartungen der Seminarteilnehmerinnen voll und ganz. An ausgewählten Beispielen zeigte er, welche Angebote zur Erhaltung der Schöpfung es in Kirchengemeinden, Gruppen, aber auch von ehrenamtlich tätigen Einzelpersonen gibt. Die Strukturen der kirchlichen Umweltschutzarbeit hat Pfarrer Monninger vorgestellt und aufgezeigt. Er stellte auch den „Grünen Gockel“ vor, eine Methode, systematisch und kontinuierlich Umweltschutz zu betreiben.

Was haben wir im Seminar „ Klimaschutz geht uns alle an“ gelernt?

Vorhandenes Wissen wurde gebündelt und aufgefrischt, neue Informationen kamen hinzu.

Was ist mir, als Fachfrau für Hauswirtschaft bewusst geworden?

Dass wir uns im Bereich der Gemeindefarbeit mit unserer Fachkompetenz einmischen sollten oder müssten. Immer, wo bereits Umweltteams arbeiten, gehört Hauswirtschaft dazu. Wie viele ungelernte und angelernte Arbeitskräfte arbeiten in kirchlichen Einrichtungen, z.B. in Kitas und in Gemeindehäusern. Wer lernt diese Frauen an, wo werden sie fortgebildet? Was nützt ein umweltfreundlicher Bodenbelag, der täglich unsachgemäß gepflegt wird, Umweltmanagement bedeutet hier: der Einsatz der richtigen Reinigungs- und Pflegemittel und Arbeitsgeräte, das Beherrschen der erforderlichen Arbeitstechnik und das Einhalten der vorgegebenen Zeit. Wer achtet darauf, dass ein Rest Milch nicht bis zum nächsten Gemeindefest rund um die Uhr gekühlt und das Wasser zum Spülen im Speicher warm gehalten wird? Welche Speisen werden beim Sommerfest des Kindergartens angeboten und welcher Kaffee wird beim Seniorenfest ausgeschrieben?

Ihr Fachkräfte der Hauswirtschaft stellt Euer Wissen den Kirchengemeinden zur Verfügung und leistet damit einen kleinen Beitrag zur Erhaltung der Schöpfung, denn der Klimaschutz geht uns alle an.

Johanna Ittner

Welttag der Hauswirtschaft 2010

Hauswirtschaft bewegt Gesellschaft und Wirtschaft

Unter diesem Motto hatten wir am 25. März 2010 ab 9.30 Uhr eine große Aktion zum Welttag der Hauswirtschaft im Bayerischen Landtag. Gemeinsam mit dem StMELF und den Mitgliedsverbänden des BALAH bot diese Aktion eine hervorragende Möglichkeit, die professionelle Hauswirtschaft zu präsentieren.

Hauswirtschaft wird überall gebraucht. Deshalb dürfe es deren Qualität nicht zum Nulltarif geben – darin waren sich Landtagspräsidentin **Barbara Stamm** und Landwirtschaftsminister **Brunner** einig.

Professorin Dr. Uta Meier-Gräwe von der Justus-Liebig-Universität in Gießen entwickelte sechs Thesen zum Thema „Hauswirtschaft ist geldwert“:

1. These: Die gesellschaftlich notwendige Arbeit des Alltags von Müttern wird gering geschätzt, trotz

erheblichen Beitrags zur Bruttowertschöpfung der Gesellschaft. Auch Hausarbeit als Erwerb wird nicht geschätzt, obwohl solche Dienstleistungen überhaupt erst erfolgreiches pädagogisches, therapeutisches und pflegerisches Arbeiten ermöglichen.

2. These: Städte und Kommunen brauchen das Know-how von hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften im Verbund mit weiteren sozialen Dienstleistungsberufen. Andernfalls können viele Familie und Beruf nicht vereinbaren. Gefährdet sind auch Bildung, Aus- und Weiterbildung und die Versorgung älterer Menschen zuhause und in Heimen. Entscheidungsträger in Kommunen, die hauswirtschaftliche Leistungen bei Planungen berücksichtigen, erhöhen die Attraktivität ihres Standortes.
3. These: Immer mehr berufstätige Frauen nehmen entgeltliche hauswirtschaftliche Dienstleistungen in Anspruch. In den letzten 20 Jahren hat sich die Zahl der Arbeitsverhältnisse in Erziehungs-, Pflege- und Sozialberufen verfünffacht. Diese Arbeitnehmer tragen am stärksten zum gesamtwirtschaftlichen Netto-Beschäftigungsanstieg bei. Wer sie als unproduktiv tituliert, verkennt, dass im globalen Wettbewerb gerade jene Dienstleistungen ökonomisch bedeutsam sind, die den sozialen, qualifikatorischen und kulturellen Rahmen für die materielle Produktion liefern.
4. These: Die alte Industriegesellschaft ist auf produktive Facharbeit von Handwerk und Industrie ausgerichtet, die moderne Wissensgesellschaft dagegen auf Verbesserungen der Infrastruktur und Qualität sowie auf mehr Bildung und Gesundheit. Personenbezogene und hauswirtschaftliche Dienstleistungen sind kein „Kostenfaktor“, sondern notwendig. Deutschland hat großen Nachholbedarf beim Schaffen einer qualitativ hochwertigen Infrastruktur in den Bereichen Familienservice, Kinderbetreuung, Altenpflege und Privathaushalt.
5. These: Der Staat muss für alle Anbieter verbindliche Qualitätsstandards begründen und für die Bereiche Betreuung, Erziehung und Bildung festlegen, ebenso für die Bereiche Ernährung, Gesundheit und Bildung. Auf dieser Basis ist zu entscheiden, wer welche Arbeit

professionell oder als Laie beruflich oder ehrenamtlich verrichtet.

6. These: Wenn Gesellschaft und Politik personen-, haushalts- und familienbezogene Dienstleistungen stärken, verbessert sie schrittweise die Stellung der Frauen in diesen Berufen. In Zukunft hängt entscheidend die Lebensqualität von Kindern, Familien sowie hilfsbedürftigen und unterstützungsbedürftigen älteren Menschen davon ab, ob es flexible Dienstleistungsangebote von entsprechend qualifiziertem Personal gibt.

Im Podiumsgespräch ergänzten Vertreter aus Wirtschaft und Politik, Bayerischem Städtetag, Verbänden der Wohlfahrtspflege und Hauswirtschaft praxisnah die Thesen von Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe sowie die Vorträge der Landtagspräsidentin und des Landwirtschaftsministers Brunner.

Den Nachmittag gestalteten Fach- und Führungskräfte und stellten in anschaulichen Vorträgen und Präsentationen ihre Arbeitsbereiche und Projekte vor. **Tonis Toss**, ein Jongleur, begeisterte mit seinen themenbezogenen Darbietungen und rundete diesen gelungenen Tag mit einer „Vernetzung mit 5 Personen“ ab.

Lydia Klein

Neues aus den Verbänden

BayLaH und BAG-HW

Der Verband für landwirtschaftliche Fachbildung e.V. (VLF, 120.000 Mitglieder) und der Verband landwirtschaftlicher Meister und Ausbilder in Bayern e.V. (VLM, 10.000 Mitglieder) sind neue Mitglieder im Bayerischen Landesausschuss für Hauswirtschaft (BayLaH). Dadurch sind zwei sehr mitgliedsstarke Verbände dazu gestoßen.

Die Verordnung zum/zur Dienstleistungshelfer/in Hauswirtschaft soll zum 1. August 2010 in Kraft treten, diese Bezeichnung soll den/die Hauswirtschaftlichen Technische/r Helfer/in ersetzen. Bayernweit sollen Informationsveranstaltungen zur Neuordnung der Verordnung stattfinden.

Empfehlenswert:

Ein Film über die hauswirtschaftliche Ausbildung www.landfrauen.info/video-hauswirtschaft.html vom Projekt „Kiezküchen“.

Empfehlenswert:

Neue komplett überarbeitete Ausgabe von aid und dgh „Lebensmittelverarbeitung im Haushalt“, ein interdisziplinäres Standardwerk im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung (ISBN/EAN: 978-3-8308-0851-0), 25,00 Euro.

Frau Hohmann-Schaub ist für weitere zwei Jahre als Vorsitzende Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft BAG-HW bestätigt worden. Bei den Frankfurter Gesprächen der BAG-HW und bei der Veranstaltung zum Welttag der Hauswirtschaft im Bayrischen Landtag wurde deutlich, wie wichtig Bildung vor allem im hauswirtschaftlichen Bereich ist. Mehr und mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass professionelle hauswirtschaftliche Hilfe vor allem in schwierigen Lebenssituationen sehr sinnvoll sein kann. Hier eröffnet sich für hauswirtschaftliche Fachkräfte ein neues Betätigungsfeld.

Gertraud Gräbel

„Think blue“ - weniger verbrauchen

Nachhaltigkeit beim Autofahren sollte mehr als nur eine edle Absicht sein. Hier einige Spritspartipps:

1. Nutzen Sie die Schubabschaltung:

Niedrigtouriges Fahren: legen Sie schon nach einer Wagenlänge Fahren den zweiten Gang ein. Wählen Sie beim Mitschwimmen im Verkehr den höchstmöglichen Gang. Automaticfahrer sollten den Kickdown meiden, kurz vom Gas gehen, die Automatic schaltet in den nächst höheren Gang.

2. Fahren Sie vorausschauend und modern!

Aggressives Fahren kostet Nerven und Kraftstoff. Anders als vorausschauendes Fahren: Wenn Sie gleichmäßig

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 (verantw.), Renate Jachmann, Kathrin Geiger
Redaktionsadresse siehe oben

Redaktionsschluss: 1. August 2010

fahren, wenig bremsen, Ihr Fahrzeug rollen lassen und den Schwung nutzen, verbrauchen Sie weniger Sprit, fahren entspannter und sicherer.

3. Überprüfen Sie den Reifendruck!

Vor der Fahrt Reifendruckkontrolle! Der Rollwiderstand hat einen Anteil am Gesamtverbrauch von bis zu 15 Prozent. Wenn Sie Ihre Reifen auf den für volle Beladung empfohlenen Reifendruck aufgepumpt haben, verringert sich der Rollwiderstand und somit der Verbrauch.

4. Verwenden Sie Leichtlauföl!

Je früher der Motor gut geschmiert ist, umso schneller arbeitet er emissionsarm.

5. Verringern Sie den Luftwiderstand

Dachaufbauten und Dachträger wieder abnehmen, wenn sie nicht mehr gebraucht werden.

6. Zubehör maßvoll einsetzen

Zubehör macht Autofahren komfortabler, aber auch teurer, wie z.B. die Klimaanlage. Temperatursenkung kann auch so stattfinden: beim Anfahren kurz mit heruntergekurbelten Fenstern durchlüften.

7. Vermeiden Sie Kurzstrecken

Am meisten verbraucht Ihr Motor, wenn er kalt ist. Erledigen Sie aber viele Wege mit einer Fahrt, sparen Sie: Ihr Motor kann die entsprechende Betriebstemperatur erreichen und verbraucht deutlich weniger.

8. Vermeiden Sie unnötigen Ballast

Jedes Kilo Gepäck kostet Sprit. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Inhalt Ihres Kofferraums. Beim heutigen Tankstellennetz sind gefüllte Ersatzkanister überflüssig und die Golftasche muss nicht das ganze Jahr spazieren gefahren werden.

Lydia Klein

Noch schnellere Hilfe bei Energiefragen

Verbraucherzentrale weitet Beratungsangebot aus

Egal, ob es um eine neue Heizung, die geeignete Wärmedämmung, den Wechsel des Stromanbieters oder Schimmel in Wohnräumen geht: Die Fachleute der Verbraucherzentrale Bayern helfen dabei, das Problem zu

lösen. Wer Fragen rund um das Thema Energie hat, kann sich ab sofort an das neue bundesweite Beratungstelefon wenden. Unter der Nummer 09001-3637443 sind die Experten Montag bis Donnerstag zwischen 8 Uhr und 18 Uhr sowie freitags zwischen 8 Uhr und 16 Uhr erreichbar. Die Kosten für den Anruf betragen 14 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz, maximal 42 Cent pro Minute aus dem Mobilfunk.

Persönliche Beratungsgespräche finden weiterhin auch in den Beratungsstellen und den Energiestützpunkten der Verbraucherzentrale Bayern statt. Sie sind sinnvoll bei umfangreichen Fragen oder wenn Unterlagen eingesehen werden sollten. Eine Übersicht über alle Beratungsstellen sowie die Telefonnummern für die Anmeldung gibt es im Internet unter www.verbraucherzentrale-bayern.de.

Presseinformation der Verbraucherzentrale Bayern vom 16.4.2010

Warenkunde: Ernährung

Der Spargel, das königliche Gemüse

Spargel ist ein beliebtes Edelgemüse, 100.000 Tonnen werden jährlich von den Deutschen verspeist und gut zwei Drittel davon werden auf hiesigen Äckern gestochen. Schon bei den alten Ägyptern, Römern und Griechen wurde Spargel angebaut. Apotheker brauten aus ihm schon früher eine Essenz, die heilende Wirkung haben sollte. Sie hatten nicht unrecht, denn Spargel enthält sehr viel Kalium und Asparaginsäure, welche die Nierentätigkeit anregen, deshalb eignet er sich für Diabetiker und Nierenkranke, er wirkt günstig bei Wassersucht und Darmträgheit. Die Spargelsaison ist kurz, sie beginnt Mitte April und endet am 24. Juni, dem Johannistag.

Spargel gehört nicht zu den Wurzelgemüsen, sondern zu den Stengelgemüsen. Geerntet wird der Spargel in drei Variationen: Als weißer Spargel, bei dem die Köpfe das Erdreich noch nicht durchbrochen haben, als violetter Spargel, der gestochen wird, wenn die Spitze bereits über die Erde ragt und als grüner Spargel, der über der Erdoberfläche wächst und so leichter geerntet werden kann. Grünspargel ist preiswerter als der weiße, obwohl er würziger und aromatischer schmeckt. Von Vorteil ist auch, dass grüner Spargel fast nicht geschält werden muss, er hat nur im unteren Ende eine holzige Haut.

Spargel muss beim Kauf frisch sein, denn ob er saftig, zart oder holzig, fade oder gar bitter schmeckt, hängt vor allem von seiner Frische ab. Beim Kauf sollte man darauf achten, dass der Anschnitt feucht und saftig ist, die Spitzen sollen fest verschlossen sein. Hier ein Tipp, um die Frische zu testen: Beim Aneinanderreiben von zwei Stangen sollte ein quietschender Ton entstehen. Besonders zart und aromatisch ist der Spargel, der während einer warmen Periode wächst und geerntet wird. Denn die Pflanze benötigt sehr viel Wärme. Für eine Spargelmahlzeit benötigen wir 500 Gramm pro Person, und zwar am besten von der Qualität I, für Spargel als Gemüsebeilage benötigen wir 250 Gramm pro Person, hier genügt die preiswertere Sorte II, ebenfalls für Spargelsalat. Wer Spargel schnell und gleichzeitig nährstoffschonend zubereiten will, brät ihn in der Pfanne. Auch beim Dampfgaren bleiben die wertvollen, gesunden, wasserlöslichen Inhaltsstoffe enthalten, die Stangen laugen nicht so aus. Eine 500 Gramm-Portion deckt unseren Tagesbedarf an Vitaminen C, B1 und B2, den Mineralstoffen Eisen und Magnesium immerhin zu 20 bis 40 Prozent, das fettlösliche Vitamin E ist in so großer Menge enthalten, dass eine Portion Spargel mehr als 60 Prozent des Tagesbedarfes deckt. Bei alledem hat Spargel sehr wenige Kalorien, bei 500 Gramm nur etwa 100 Kilokalorien, natürlich ohne die guten Buttersoßen. Aber es gibt ja genug Rezepte mit mageren Fisch oder Fleisch und buntem Salat mit frisch-fruchtigen Soßen.

Quelle: a i d – Gemüse

Warenkunde : Ernährung

Fenchel, eine Knolle mit Heilkraft

Er kommt aus dem Mittelmeerraum zu uns, er reift dort in der kalten Jahreszeit. In den Sommermonaten bis Mitte November wird Fenchel aus hiesiger Produktion angeboten. Das Doldengewächs versorgt uns mit fast doppelt soviel Vitamin C wie Orangen. 100 Gramm Fenchel deckt bereits unseren Tagesbedarf von 100 Milligramm Vitamin C. Außerdem enthält Fenchel die sehr wichtige Folsäure und wertvolle Mineralien, wie Kalium, Calcium und Natrium. Das Doldengewächs lindert Blähungen und wirkt schleimlösend bei Erkältungen. Dabei helfen seine ätherischen Öle, wie das anisartige Anethol und das kampferartige Fenchon. Für 100 Gramm der Fruchtknolle muss man nur 50 Kilokalorien rechnen.

Fenchel wird als Rohkost, zum Beispiel mit Äpfeln, Zwiebeln oder Orangen, süßsauer mit etwas Sahne gegessen oder zehn Minuten gedünstet zu Fisch und Fleisch oder mit Käse überbacken. Bei der Zubereitung den Wurzelansatz und die äußeren Blätter entfernen, die Knolle vierteln, das Grün wird fein gehackt am Schluss zugegeben.

Quelle: „test“ - Februar 2010

Empfehlenswert:

Umweltbrief der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern

Das Umweltmagazin (früher: Umweltbrief) ist das Informationsmedium der Umwelt- und Klimaarbeit der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern. Es erscheint drei bis vier Mal im Jahr, die erste Ausgabe eines Jahres beschäftigt sich mit dem jeweiligen Jahresthema. 2010 lautet das Jahresthema „Zukunftsfähige Ernährung“.

Sie können die bisher erschienenen Ausgaben downloaden unter <http://www.bayern-evangelisch.de/www/engagiert/umweltbriefe.php>

Empfehlenswert:

Neue AEH-Internetseite

Unsere Internetseite ist neu gestaltet und bietet immer wieder aktuelle Hinweise und Informationen. Auch können Sie die Rundbriefe dort downloaden. Schauen Sie vorbei unter http://www.def-bayern.de/index_aeh.html

Veranstaltungshinweise

17. Juni 2010 in Augsburg

Emotionale Öffentlichkeitsarbeit

BayLaH-Seminar mit Manfred Reich

Wie entwickeln und nutzen wir die Potenziale der HW? Erlebnisqualität im Pflegeheim durch guten Service und sympathische Aktionen. Professioneller Umgang mit Kundenwünschen. Praktische Fallbeispiele und Aktivitäten für Öffentlichkeitsarbeit der HW. Unkosten: 90 Euro.

Anmeldung und Auskunft unter Tel 0821-153491 und info@baylah.de.