

## Welttag der Hauswirtschaft 2024: Home Economics 3.0.: A Critical Update



**Unsere Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft  
beginnt zuhause! *Responsible living starts at home!***



**Wir fordern: weltweit und lokal-regional**

- **Private Haushalte bei Klima-Initiativen einbeziehen !**
- **Potentiale der privaten Haushalte nutzen!**
- **Modellprojekte entwickeln, verbreiten**
- **und ihre Umsetzung fördern!**
- **Grundbildung „Haushalt“ in allen Altersstufen ausbauen**



**TROTZ 17 % HÖHERER  
KLIMAFINANZIERUNG  
(2015–2016) GEGENÜBER  
2013–2014**



**WIRD IN FOSSILE  
BRENNSTOFFE  
WEITER DEUTLICH MEHR  
INVESTIERT ALS IN  
DEN KLIMASCHUTZ**



[sdg-portal.de/de](http://sdg-portal.de/de)



**11 NACHHALTIGE  
STÄDTE UND  
GEMEINDEN**



[www.nachhaltigkeit.bayern.de/](http://www.nachhaltigkeit.bayern.de/)

Information zu aktuellen Veranstaltungen finden Sie bei den Ortsverbänden des DHB - Netzwerk Haushalt e.V. in Augsburg, Bayreuth, Erlangen, Nürnberg und Regensburg ([www.dhb-bayern.de/ortsverbaende-2](http://www.dhb-bayern.de/ortsverbaende-2)) sowie unter

## Veranstaltungen 2024

**DHB Erlangen – Infoabend für berufliche Lehrgänge am Montag, 18. März 2024 um 18 Uhr – in Präsenz und als zoom-meeting**  
Zugangsdaten bei [info@dhb-erlangen.de](mailto:info@dhb-erlangen.de)

... mehr

[www.dhb-erlangen.de](http://www.dhb-erlangen.de)

**Folge uns**



[dhb-bayern.de/index.php/ortsverbaende](http://dhb-bayern.de/index.php/ortsverbaende)  
hier finden Sie Angebote und Kontakte in Ihrer Nähe!

## Rezept des Monats

### Zimtschnecken

Zutaten: 300 ml Milch,  
1 Würfel Hefe, 500 g Mehl,  
100 g Zucker, 1 Ei,  
1 Prise Salz,  
1 TL Zimt, 125 g Butter



Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier

Milch erwärmen und Hefe darin auflösen.

Mehl, 50 g Zucker, Ei, Salz, und 75 g weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefe-Milch zugießen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen, kurz durchkneten, dann rechteckig ausrollen.

50 g Butter schmelzen. 1 EL Butter abnehmen. Teig mit der übrigen Butter bepinseln. 50 g Zucker und Zimt vermengen. 1 EL abnehmen, übrigen Zucker-Zimt gleichmäßig auf den Teig streuen.

Backofen auf Umluft 175 Grad vorheizen.

Teig aufrollen und in 16 Scheiben schneiden.

Schnecken auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, Teig-Enden festdrücken.

Bleche (1. und 3. Schiene) im vorgeheizten Backofen (Umluft) 12 Minuten hellbraun backen.

Heiße Schnecken mit etwas Butter bepinseln und mit Zucker-Zimt bestreuen.

## Zum Nachdenken



## Haushaltstipps



### Klimaschutz? Kinderspiel!

Nutzen Sie die Potentiale Ihres Haushalts – informieren Sie sich und lernen Sie in den Kursen und Veranstaltungen der DHB-Ortsverbände, was Sie selbst und sofort tun können!

Sparpotentiale kommen Ihrer Familie direkt zugute!

#### KINDERLEICHTE TIPPS:

#### SO WIRST DU ZUM KLIMAHelden!

[www.entega.de/blog/klimawandel-kinder/](http://www.entega.de/blog/klimawandel-kinder/)



[www.unicef.de/informieren/aktuelles/blog/](http://www.unicef.de/informieren/aktuelles/blog/)

[/mit-kindern-ueber-den-klimawandel-sprechen/315994](http://mit-kindern-ueber-den-klimawandel-sprechen/315994)

## In eigener Sache

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

**die besten Wünsche für das neue Jahr 2024!**

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem **Newsletter!**

Ihre e-Mail-Adresse verwenden wir ausschließlich zum Versand des Newsletters. Sie können die Löschung jederzeit beantragen.

**DHB = Dein Haushalt bringt's!**

## Impressum

DHB - Netzwerk Haushalt

Landesverband Bayern e.V.

Moritzplatz 5, 86150 Augsburg

**Telefon 0821 / 30223**

**Telefax 0821/ 150852**

Internet: [www.dhb-bayern.de](http://www.dhb-bayern.de)

eMail: [dhb-bayern@gmx.de](mailto:dhb-bayern@gmx.de)

**Rosemarie Weber, Landesvorsitzende**

Layout: Elvira Werner

Fotos: Elvira Werner und angegebene Quellen

