

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



**11 NACHHALTIGE
STÄDTE UND
GEMEINDEN**



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) sowie unter

www.dhb-bayern.de

www.dhb-netzwerk-haushalt.de

www.ifhe.org

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

... mehr

www.dhb-erlangen.de

Folge uns



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/



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

eMail: dhb-bayern@gmx.de

Rosemarie Weber, Landesvorsitzende

Layout: Elvira Werner

Fotos: Elvira Werner und angegebene Quellen

