

Die Sonne – unser DHB-Logo

Als Gütezeichen der Praktisch-Wissenschaftlichen Versuchsstelle wurde das Sonnenzeichen 1925 in Leipzig geschaffen. Die Warenprüfungen werden inzwischen von anderen Instituten übernommen, nach wie vor aber ist es das Zeichen des Verbandes.

Es ist heute das Gütezeichen für die engagierte und fachkundige Arbeit des DHB – Netzwerk Haushalt.

Um missbräuchlicher Verwendung vorzubeugen, wurde das Sonnenzeichen am 07.10.1983 beim Deutschen Patentamt als Warenzeichen eingetragen



Der DHB - Netzwerk Haushalt
Berufsverband der Haushaltführenden e.V.

hat sich bei seiner ersten Mitgliederversammlung nach dem 100. Geburtstag 2015 neu aufgestellt. Dazu wurde die Satzung aktualisiert mit dem Ziel, schnell und schlagkräftig auf die Anforderungen von Politik und Gesellschaft reagieren zu können, soweit sie die Belange von Haushaltführenden und Verbrauchern betreffen. Der Geschäftsführende Vorstand wurde verkleinert, die Bereiche Berufsbildung und Medienarbeit werden als eigenständige Aufgabenfelder konzipiert.

Gewählt wurden:

Präsidentin	Heike Hauenschild
1. Stellv. Präsidentin	Elke Wieczorek
2. Stellv. Präsidentin	Marianne Bohmann
Schatzmeisterin	Maria Terstiege
Beauftragte für die hauswirtschaftliche Berufsbildung	Elvira Werner
Beauftragte für Medien und Öffentlichkeitsarbeit	Margret Wichmann-Brüning

**Der DHB – Netzwerk Haushalt****Berufsverband der Haushaltführenden e.V.**

setzt sich ein für die Interessen derer, die einen Haushalt führen. Der Privathaushalt und seine Schnittstellen zu Politik, Recht, Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt stehen im Mittelpunkt der Verbandsarbeit.

Der Verband hat es sich zur Aufgabe gemacht, hauswirtschaftliche Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln und in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung mitzuwirken.

Als Arbeitgeberverband schließt der DHB Tarifverträge mit der zuständigen Gewerkschaft für ArbeitnehmerInnen im Privathaushalt sowie in Dienstleistungszentren.

Der DHB Netzwerk Haushalt - Landesverband Bayern e.V. und seine Ortsverbände bemühen sich durch ein breit gefächertes Programm, die Öffentlichkeit für diese gemeinsamen Ziele zu sensibilisieren und auf die vielfältigen Angebote unseres Verbandes aufmerksam zu machen.

Informationen finden Sie bei den Ortsverbänden in Augsburg, Bayreuth, Erlangen, Nürnberg, Regensburg, Veitsbrunn und Weißenburg (www.dhb-bayern.de/ortsverbaende-2)

sowie unter
www.dhb-bayern.de

www.dhb-netzwerk-haushalt.de

www.ifhe.org

Veranstaltungen im Juli 2017

Mittwoch, 19.7. 2017 - 19 Uhr

DHB Netzwerk Haushalt - OV Erlangen
Hauptstr. 55, 91054 Erlangen

Kühle Köstlichkeiten für heiße Tage - mit bayerischen Milchprodukten leicht genießen



**Mittwoch, 05. Juli 2017- 14.30 Uhr
Gartencafe**

DHB Netzwerk Haushalt - OV Regensburg
Fichtelgebirgstraße 1, Regensburg
Info u. Anmeldung bei Frau Schöberl
Tel. 09403/9529874

Haushaltstipps

10 Goldene Regeln zum Gefrieren:

1. Gefriergeräte in möglichst kühler Umgebung aufstellen und von Wärmequellen wie Backofen, Spülmaschine, Heizkörper oder Sonnenstrahlung fernhalten
2. Warme Speisen vor dem Einfrieren vollständig abkühlen lassen
3. Tür möglichst selten und nur kurzzeitig öffnen
4. Bei Eis-oder Reifansatz Gefriergerät abtauen
5. Auf eine gefriergeeignete Verpackungen, wie z.B. Gefrierbeutel, achten
6. Tiefkühlkost im Kühlschrank auftauen und Tropfwasser in einer Schale auffangen um Kontakt mit anderen Lebensmitteln zu vermeiden
7. Obst und Gemüse vor dem Einfrieren waschen und putzen und gegebenenfalls zerkleinern, Gemüse blanchieren
8. Empfindliche Lebensmittel, z.B. Beeren, vor dem Verpacken vorgefrieren
9. Beim Einkauf / Transport Kühltaschen verwenden um ein Auftauen von Tiefkühlkost zu vermeiden
10. Aufgetaute Lebensmittel sofort verbrauchen oder vor dem erneuten Einfrieren garen

Quelle: www.dhb-netzwerk-haushalt.de/tipps-und-tricks.html

Zum Nachdenken

***plus ça change,
plus c'est la même chose***

Jean-Baptiste Alphonse Karr 1849

Je mehr sich verändert, desto mehr bleibt sich gleich.

Rezepte

Eis selber machen

Für alle ein großer Spaß - und zugleich optimal geeignet, um alle Ideale der gesunden Ernährung zu erfüllen: selbst gemachtes Fruchteis!

Beeren und Früchte aus dem eigenen Garten oder vom Hofladen oder Bauernhof in der Nähe verlesen, waschen, evtl. schälen, pürieren, und in kleine Becher oder Eiswürfelformen füllen. Auch Dekorformen in allen Varianten gibt es. Wenn man dann noch Eis-Stiele hineinsteckt, können kleine und große Eisfreunde nach Herzenslust schlecken und eine große Geschmacksfülle erleben.

Wer es ambitionierter will, findet Rezepte in reicher Fülle z.B. unter www.essen-und-trinken.de/eis - www.chefkoch.de - [uvam](http://uvam.de).

In eigener Sache

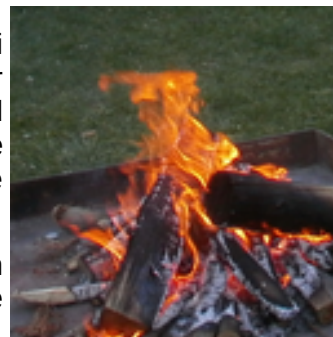
Liebe Leserin, lieber Leser!

Wie gefällt Ihnen unser Newsletter?

Wir wollen damit neue Begeisterte für die Hauswirtschaft erreichen, die sich mit uns auf dem interessanten Feld der professionellen Hauswirtschaft ebenso wie der vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten des privaten Haushaltes vernetzen wollen.

Bitte verbreiten Sie - bei Gefallen - den Newsletter weiter, bei Kritik und Anregungen lassen Sie uns diese wissen - danke im Voraus!

Mit den besten Wünschen für viele fröhliche Sommerabende!



Impressum

DHB Netzwerk Haushalt -

Landesverband Bayern e.V.
Zeugplatz 3, 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 / Pressemitteilung Gartenschau / DHB