



Dezember 2017

Newsletter Nr. 09

Unser Wunsch für 2018: Werden Sie

REST(E)LOS GLÜCKLICH!

aus dem DQR (Deutscher Qualifikationsrahmen)

Hauswirtschafter/Innen

- erkennen den Einkauf als wirtschaftliches Handeln und begreifen ihre Verantwortung als Teilnehmer im Marktgeschehen
- planen Warenbeschaffung in Teilbereichen, beschaffen und kontrollieren Waren beim Wareneingang, lagern Waren fachgerecht ein, kontrollieren Warenlager, entnehmen Waren selbständig
- treffen begründete Entscheidungen unter Beachtung von ökonomischen und ökologischen Aspekten im Sinne des nachhaltigen Wirtschaftens



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



Wir fordern: *seit Gründung des DHB 1915!*
Hauswirtschaftliche Bildung für alle!

Informationen zu aktuellen Veranstaltungen finden Sie bei den Ortsverbänden des DHB - Netzwerk Haushalt e.V. in Augsburg, Bayreuth, Erlangen, Nürnberg, Regensburg, Veitsbronn und Weißenburg (www.dhb-bayern.de/ortsverbaende-2) www.dhb-bayern.de
www.dhb-netzwerk-haushalt.de



HANDEL NEU DENKEN
25 JAHRE TRANSFAIR

Hauswirtschaftliche Kompetenzen

zur Abfallvermeidung:

- richtig planen:

langfristig denken!

Bedürfnisse und Bedarf ermitteln

- methodisch vorgehen:

- ✓ auf Qualität achten
- ✓ fachgerecht lagern
- ✓ Vorratslager kontrollieren
- ✓ "Reste" als wertvolle Ressource

- mehr unter

www.un.org/sustainabledevelopment/

www.co2online.de/klima-schuetzen/nachhaltiger-konsum/20-tipps-zur-abfallvermeidung/

Veranstaltungen im Januar 2018

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

Besuch der Firma STAEDTLER in Nürnberg

Referent Eberhard Rüdel

Donnerstag, 08.02.2018, 09:30 - 11:00 Uhr

Anmeldung bis 01.02.2018 erforderlich.

DHB Netzwerk Haushalt - OV Augsburg e.V.

Haus für Hauswirtschaft am Zeugplatz 3 in Augsburg

Der Winter mit veganer Küche, saisonal und regional

Kursleitung: Marietta Anton

Samstag, 20.01.2018, 10:00 - 13:30 Uhr

Kursgebühr: 28,00 €

Rezepte

"Gänseklein" mit Wintergemüse

Zutaten:

die Teile der Gans, die nicht zum Weihnachtsbraten
kommen: vor allem Flügel und Hals

Zwiebeln oder Lauch

Möhren

Sellerieknolle

Petersilienwurzeln

Kartoffeln

Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt,

Wacholderbeeren

Gansteile putzen, in Öl oder etwas Gäneschmalz
anbraten, schmoren lassen.



Gemüse putzen, schälen und in
Würfel schneiden.

Nach ca. 30 - 40 Minuten zufügen
und würzen.

Mit Wasser oder Wein ablöschen,
Lorbeerblatt und Wacholderbeeren
zugeben, mit kaltem Wasser
aufgießen und aufkochen lassen,
anschließend ca. 2 Std. sieden
lassen. (Dampfgaren verkürzt die
Kochzeit!)

Die Gänseteile herausnehmen,

Knochen sorgfältig auslösen. Evtl. Reste vom
Gänsebraten zugeben.

Abschmecken, mit Petersilie garnieren

Beilage: Semmelklöße oder einfach Weißbrot

Als Vorspeise: Feldsalat

Plus: Omas ultimative Reste-Verwertung!

Gänsefleisch ist ein sehr gesundes Lebensmittel, vor allem in
"Bioqualität" erzeugte Gänse aus der näheren Umgebung.
Ohne die Gänseflomen (Unterhautfett) ist es fettarm. Das
Gäneschmalz war früher eine beliebte Delikatesse als
Brotaufstrich oder Backzutat.

Tipp:

www.regionalsaisonal.de/
Rezepte zum Schlemmen



Haushaltstipps

Abfallvermeidung beginnt beim Einkauf:

- Korb oder Einkaufstasche statt Plastik- oder Papiertüte
 - lose Waren statt aufwändig verpackter Produkte
 - Mehrweg- statt Einwegflaschen oder Dosen
- Fallen Verpackungen an, sollte man sie nicht in den Restmüll geben, sondern in dafür vorgesehene Wertstoffbehälter.

Auch hier gilt: Lieber heute ein wenig Zeit in intelligentes Entsorgen investieren, als morgen für die Beseitigung von Umweltproblemen zahlen müssen!

Quelle: www.bmub.bund.de/themen/wasser-abfall-boden/abfallwirtschaft/kurzinfo/

mehr unter

www.zugutfuerdietonne.de/

praktische-helfer/rezepte-fuer-reste/



In eigener Sache

Liebe Leserin, lieber Leser!

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Newsletter, für Feedback und Ideen, und vor allem für Beiträge und Anregungen

zum Jahresthema 2018:

"Rest(e)los glücklich".

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

DHB = Dein Haushalt bringt's!

Zum Nachdenken

**Glück ist das Einzige,
was sich
verdoppelt,
wenn man es
teilt.**



Albert Schweitzer

Impressum

DHB - Netzwerk Haushalt
Landesverband Bayern e.V.
Zeugplatz 3, 86150 Augsburg

Telefon 0821 / 30223

Telefax 0821/ 150852

Internet: www.dhbbayern.de

eMail: dhb-bayern@gmx.de

Rosemarie Weber, Landesvorsitzende

Layout: Elvira Werner

Fotos: privat / BBV / Fairtrade Deutschland / bmub

