



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr. 44-45

München, 8. November 2012

Unsere Themen

Landfrauen wollen Unterrichtsfach Alltags- und Lebensökonomie

Den Alltag meistern lernen

2

„Alltagskompetenzen so wichtig wie Mathe“

Interview mit Prof. Dr.
Uta Meier-Gräwe

3

Äpfel richtig lagern

Nur gesunde und unbeschädigte
Früchte einlagern
– Folienbeutel empfehlenswert

4

Markt ist Trumpf

Traditionsveranstaltung startet
mit neuem Namen durch

5

Stiftung für Begabten- förderung vergibt noch Stipendien

DBV: Bewerbungen noch bis
zum 23.11.2012 möglich

6

Wild auf der Weide

Winterzeit ist Wildzeit –
besonders gut schmeckt Wild
von bayerischen Wildgehegehaltern

7

Terminhinweis

EuroTier vom 13. bis 16. November 2012

DBV-Gemeinschaftsstand
in Halle 26

8

Landfrauen wollen Unterrichtsfach Alltags- und Lebensökonomie

Den Alltag meistern lernen

München (bbv) – Ernährungsbedingte Krankheiten nehmen zu, die Altersarmut steigt und immer mehr Haushalte sind verschuldet – die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband sehen Handlungsbedarf und wollen deshalb das Fach „Alltags- und Lebensökonomie“ an bayerischen Schulen zur Pflicht machen.

„Es ist fünf vor zwölf“, warnt Landesbäuerin Anneliese Göller. Fehl- oder Mangelernährung, Lebensmittelverschwendung oder überschuldete Haushalte seien symptomatisch für unsere Gesellschaft. „Um hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen nachhaltig vermitteln zu können, ist ein eigenständiges Unterrichtsfach an allgemeinbildenden Schulen erforderlich.“ Dabei sollte das Aufgabengebiet des zu schaffenden Schulfachs auch Fragen der Ernährungs- und Gesundheitsbildung, der Verbraucher- sowie der finanziellen Allgemeinbildung in Theorie und Praxis beinhalten.

Rückenwind für ihre Forderung erhalten die Landfrauen von Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe, Professorin für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft an der Justus-Liebig-Universität Gießen. „Kita und Schule haben zwar die Aufgabe, auf das Leben vorzubereiten, sie bereiten aber einseitig auf das Erwerbsleben vor. Es geht zentral darum, Mädchen und Jungen positive Erfahrungen in der Erledigung von Alltagsarbeiten zu vermitteln, anstatt sie davon fernzuhalten“, betont sie.

Um ihrem Anliegen zur Einführung des Schulfaches „Alltags- und Lebensökonomie“ Ausdruck zu verleihen, sammeln die Landfrauen in ganz Bayern Unterschriften. Im Mai kommenden Jahres sollen die Listen an das Kultusministerium übergeben werden.



Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe (2. v. li.), Landesbäuerin Anneliese Göller (2. v.r.) und deren Stellvertreterinnen Christine Singer (li.) sowie Anni Fries (re.) eröffnen die Unterschriftenaktion. © BBV

Das Bild steht Ihnen auf der BBV-Homepage kostenlos zum Download zur Verfügung.

„Alltagskompetenzen so wichtig wie Mathe“

Interview mit Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe

Professorin für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft an der Justus-Liebig-Universität Gießen

Warum die Soziologin und Ökonomin Uta Meier-Gräwe die Forderung der Landfrauen nach einem eigenständigen Unterrichtsfach „Alltags- und Lebensökonomie“ unterstützt, erläutert sie im Interview mit unserer Fachredaktion.

BBV: Haushaltsführung, Einkaufen, Essen zubereiten, Wäschepflege, Umgang mit Geld, Versicherungen, Verträgen und Recht – ja können wir denn gar nichts mehr?

Uta Meier-Gräwe: Produkte und Dienstleistungen werden immer komplexer. Verbraucher benötigen heute Kompetenzen, die früher nicht in diesem Maße gefordert waren. Gerade jungen Menschen fehlt oft der Durchblick. Studien belegen, dass Kinder und Jugendliche in den letzten Jahrzehnten immer weniger Fähigkeiten für die Lebens- und Alltagsbewältigung von ihren Eltern vermittelt bekommen – teilweise werden gerade Buben bewusst davon 'freigestellt'.

BBV: Welche Folgen hat das?

Uta Meier-Gräwe: 90 Prozent der jungen Männer erklären, sie können nicht putzen, waschen, kochen. Das ist nicht mehr zeitgemäß. Auf der anderen Seite werden jungen Frauen von Staats wegen die MINT-Berufe schmackhaft gemacht (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft, Technik), um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Wenn man nicht gleichzeitig dafür sorgt, dass Buben in häusliche Versorgungsleistungen hineinwachsen, entsteht hier eine Lücke. Ich frage mich, wer die generative Sorgearbeit von der Wiege bis zur Bahre erfüllen soll. Ein Schulfach, in dem Alltagskompetenzen vermittelt werden, wäre ein erster Schritt.

BBV: Welche Inhalte sollte das neue Schulfach umfassen?

Uta Meier-Gräwe: Es soll Kompetenzen vermitteln, die man benötigt, um den Alltag zu meistern. Dazu gehören beispielsweise der Umgang mit Geld und Zeit, gesunde Ernährung und nachhaltiges, umweltverträgliches Haushalten, aber keinesfalls nur theoretisch. Wichtig ist, dass praktische Erfahrungen vermittelt werden – es sollte ein Fach zum „Mit-Tun“ sein.

BBV: Wie schätzen Sie die Chancen für dieses neue Unterrichtsfach ein?

Uta Meier-Gräwe: Es wird Widerstände geben: Die Lehrpläne sind jetzt schon voll, die Stundentafeln der Schüler ebenso. Dennoch halte ich vor dem Hintergrund unserer hochkomplexen Gesellschaft ein Fach Alltagskompetenzen für genauso wichtig wie Mathe. Es muss einen Ort geben, an dem dieses Wissen systematisch vermittelt wird. Ich habe den Eindruck, dass in dieser Gesellschaft nicht wirklich verstanden wird, wie bedeutungsvoll die Alltagsökonomie ist. Unsere Ausbildung ist zu stark auf das Erwerbsleben ausgerichtet.

Äpfel richtig lagern

Nur gesunde und unbeschädigte Früchte einlagern

– Folienbeutel empfehlenswert

München (bbv) – Wer sich beim Obstbauern gerade mit frisch gepflückten Äpfeln eingedeckt hat, dem stellt sich immer wieder die Frage, wie er die Früchte richtig lagert. Denn nur bei richtigen Bedingungen bleiben die Vitaminbomben lange knackig. Der Bayerische Bauernverband hat einige Tipps zur Lagerung parat.

Äpfel sollten grundsätzlich möglichst kühl bei 2 bis 5 °C gelagert werden, sagt der für den Obst- und Gemüseanbau zuständige Referent Theo Däxl. Ideal sind das Gemüsefach im Kühlschrank oder bei ganz modernen Geräten die so genannte „Null-Grad-Zone“. Bei wem das Fach schon voll ist, der sollte alternative Standorte mit niedriger Temperatur wählen. Dafür bieten sich ein kühler Keller, eine frostfreie Garage oder auch ein Standort auf dem Balkon im Freien ohne direkte Sonneneinstrahlung an. Allerdings dürfen die Früchte keinen Frost abbekommen. Über einen längeren Zeitraum sollten größere Mengen möglichst einlagig in Kisten oder Kartons gepackt werden. Wichtig ist, dass sich die Früchte nicht berühren.

Obstbauern bieten ihre Früchte häufig in Plastikbeuteln an. Diese eignen sich sehr gut für die Lagerung im Haushalt, weil sie einen Verdunstungsschutz bieten, so Däxl. Auf diese Weise verlieren die Äpfel weniger Feuchtigkeit und bleiben länger fest und knackig. Allerdings sollen ein paar Löcher in den Beutel gestochen werden, damit Schwitzwasser entweichen kann.

Apfelsorten, die sich gut lagern lassen, sind zum Beispiel Berlepsch, Boskoop, Braeburn, Elstar, Gala, Golden Delicious, Jonagold, Idared, Pinova, RubINETTE und Topaz. Dagegen eignen sich Sommersorten wie Klarapfel oder Delbarestivale weniger zur Lagerung. Jede Sorte hat ihre ganz besondere Zeit, in der sie reif ist und am besten schmeckt. Der Obstbauer in der Region kennt seine Früchte und weiß, wann er welche Sorte anbietet. Frisch gekauft sind Äpfel saftig und knackig und der Vitamingehalt ist bei jeder Sorte hier am höchsten. Am besten ist es, den Apfelvorrat zügig aufzubrechen und in kürzeren Intervallen einzukaufen. Die bayerischen Obstbauern halten in den nächsten Monaten stets Nachschub bereit.

Wo es in Ihrer Nähe Bauernmärkte und/oder Hofläden gibt, erfahren Sie bei uns im Internet unter: www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com und www.bauernmaerkte-in-bayern.de

Markt ist Trumpf

Traditionsveranstaltung startet mit neuem Namen durch

Herrsching (bbv) – Vom 19. bis 23. November steht das Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching wieder ganz im Zeichen der Agrarmärkte. Dieses Jahr findet die Tagung erstmals unter einem neuen Namen statt: „Die Woche der bayerischen Erzeugergemeinschaften und -organisationen“ heißt ab sofort: „Woche der Erzeuger und Vermarkter“.

Inhaltlich wird der bewährte Ansatz aber fortgeführt: Aktuelle und brisante Themen präsentiert von kompetenten Referenten und genügend Zeit für Fragen und Diskussion. Jeden Tag stehen einzelne Produktgruppen im Vordergrund. Eingeladen sind alle Vertreter von Erzeugerorganisationen und Vermarkter genauso wie marktinteressierte Landwirtinnen und Landwirte.



Forum Obst und Gemüse

Den Auftakt macht das Forum Obst und Gemüse (19.11.), das der Bayerische Bauernverband zusammen mit der Landesvereinigung Bayerischer Erzeugerorganisationen für Obst und Gemüse sowie dem Genossenschaftsverband Bayern veranstaltet. Themenschwerpunkte sind Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung, Arbeitswirtschaft und politische Rahmenbedingungen. Ferner werden rechtliche Aspekte von Lieferverträgen und Voraussetzungen für Fördermaßnahmen unter die Lupe genommen.

Milchpolitik – global, regional, nachhaltig

Mitreden beim so wichtigen Thema Milch können Erzeuger und Vermarkter am 20. und 21. November. Zu Wort kommen u. a. Molkereikonzerne (Arla Foods) und Vertreter des Handels (EDEKA Nordbayern), aber auch die Bayerische Milchindustrie eG, die Bayern MeG, der Milchprüfing Baden-Württemberg, die Akademie für Tierschutz und das Bayerische Landwirtschaftsministerium. Einen Blick in die Zukunft wagen am zweiten Tag Willi Kampmann vom Deutschen Bauernverband (Büro Brüssel) sowie ein Milcherzeuger aus Nordrhein-Westfalen.

Kartoffeln

Auf der einen Seite Qualität, auf der anderen Seite Markt – Themen rund um die Kartoffel stehen am 21. November auf dem Programm. Vom Anbau über die Ernte bis zur Aufbereitung, Lagerung und zum Verkauf – an nur einem Tag können sich Kartoffelbauern einen Überblick über neue Entwicklungen verschaffen.

Nachwachsende Rohstoffe und Erneuerbare Energien

Wie kommt die Energiewende in Bayern voran? Diese Frage beleuchten verschiedene Referenten am Tag für Nachwachsende Rohstoffe und Erneuerbare Energien

(21.11). Im Mittelpunkt stehen die Themen Speicherung und Stromdirektvermarktung. Fachleute zeigen auf, wann sich die Stromdirektvermarktung für den einzelnen Land- und Energiewirt lohnt.

Getreide und Ölsaaten

Welche Folgen Ernteaussfälle in den USA für heimische Erzeuger haben, wie sich der Rohstoffbedarf für Biogas und Bioethanol auf die Agrarmärkte auswirkt und wie die wichtigste Ernteschätzung der Welt erhoben wird, das erfahren Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf dem Getreide- und Ölsaatenforum (22.11). Zu den Referenten gehören u. a. Bernhard Dahmen von CropEnergies und Stephan Wohlmuth von der Yara GmbH & Co. KG, der auf die Entwicklungen an den internationalen Düngemittelmärkten und deren Auswirkungen auf Europa eingehen wird.

Vieh und Fleisch

Tierhaltung, Tierschutz, Tiergesundheit – die Tagung „Vieh und Fleisch“ (22.11.) zeigt neue Erkenntnisse, geeignete Argumentationshilfen und verlässliche Perspektiven auf und bietet Raum für Fragen, Diskussion und Austausch mit Berufskollegen. Zu den Referenten gehören u. a. Rudolf Ringhofer von McDonalds und Thomas May von der QS-GmbH Bonn.

Die detaillierten Programme und Anmeldeinformationen für jeden Tag unter:
www.BayerischerBauernVerband.de/Erzeugerwoche2012

Stiftung für Begabtenförderung vergibt noch Stipendien

DBV: Bewerbungen noch bis zum 23. November 2012 möglich

München (bbv) –Wer sich als junger Berufstätiger unter 30 Jahre in den 14 grünen Berufen weiterbilden möchte, hat dieses Jahr noch gute Chancen, ein Stipendium zu erhalten. Der Vorstand der Stiftung für Begabtenförderung der Deutschen Landwirtschaft trifft sich am 23. November 2012 in Berlin, um über eingereichte Anträge zu entscheiden.

Ziel der Förderung ist es, die persönliche Weiterbildung junger begabter Menschen im Agrarbereich zu unterstützen. Dies ist heute deshalb so wichtig, weil für den beruflichen Erfolg nicht nur Fachwissen, sondern auch fächerübergreifendes Wissen entscheidend ist.

Nähere Informationen über die verschiedenen Kurse, Praktika und Projekte, die von der Stiftung gefördert werden, und die persönlichen Voraussetzungen für eine Förderung gibt es im Internet unter www.stiftung-begabtenfoerderung-agrar.de. Für individuelle Auskünfte steht Ingrid Fleischer, Tel.: 0228-92 65 7 20 vormittags zur Verfügung.

Wild auf der Weide

Winterzeit ist Wildzeit – besonders gut schmeckt Wild von bayerischen Wildgehegehaltern

München (bbv) – Der Herbst ist klassisch die Zeit der Wildessen in Bayern. Dass die kalte Jahreszeit traditionell die Zeit ist, in der Reh, Hirsch und Wildschwein besonders gern gegessen werden, kommt noch aus einer Zeit, in der das Wildbret nur aus der Jagd stammt. Heute gibt es bei uns Gehegewildhalter, die das ganze Jahr über frisches Wildfleisch anbieten – die Tradition der Wildessen wird aber gerade in Bayern immer noch geschätzt und in Ehren gehalten.

Gutes aus der Region

Ganz abgesehen von der Regionalität hat Wild vom Erzeuger noch weitere Vorteile: Unsere bayerischen Wildhalter sind sachkundig, qualifiziert und verstehen den Umgang mit Wildtieren. Sie sind Spezialisten in der Erzeugung von Wildfleisch – das kommt Mensch und Tier zugute.

In landwirtschaftlichen Wildgehegen werden die Tiere das ganze Jahr draußen auf der Weide gehalten – ganz ohne Stall. Denn: In Deutschland und damit auch in Bayern gelten für Gehegewild hohe Anforderungen: Mindestflächen, Bewegungsspielraum und natürliches Grünfutter sind nur einige Beispiele. Neben dem frischen und qualitativ hochwertigen Wildfleisch haben die Verbraucher so auch die Gelegenheit tagsüber Hirsche und Rehe zu beobachten. Durch die in die Natur integrierten Gehege ergibt sich sogar für die schöne Kulturlandschaft in Bayern ein besonders schönes Bild.

Die Bayerischen Gehegewildhalter sind organisiert im Landesverband Bayerischer landwirtschaftlicher Wildhalter e.V., der rund 2.300 Wildgehege repräsentiert. Das heißt: Rund die Hälfte aller Wildtiergehege Deutschlands stehen bei uns im Freistaat.



Unter www.wildhalter-bayern.de können Sie nachschauen, wo genau in Ihrer Nähe ein bayerischer Gehegewildhalter zu finden ist.

Terminhinweis

EuroTier vom 13. bis 16. November 2012

DBV-Gemeinschaftsstand in Halle 26

München (bbv) – Vom 13. bis zum 16. November haben Landwirte auf der EuroTier Gelegenheit, sich über neue Trends in der Rinder-, Schweine- und Geflügelhaltung sowie auch in den Spezialbereichen Aquakultur, Pferdehaltung und BioEnergy Decentral zu informieren.

Die EuroTier 2012 wird mit ihrem umfassenden Informationsangebot über alle Detailfragen der modernen Tierhaltung eine unverzichtbare Informationsquelle für die Landwirte sein. Alle führenden Hersteller und Anbieter aus dem Rinder-, Schweine- und Geflügelbereich sind in Hannover vertreten.



In Halle 26 wird der Deutsche Bauernverband die Tierhalter über die Marktentwicklungen und die anstehenden gesetzlichen Vorhaben zur Tierhaltung informieren. Die aktuellen gesellschaftlichen und politischen Diskussionen zu fortschrittlichen, tiergerechten Tierhaltungsformen und zum Tierschutz sind ein weiteres Thema. Tierhalter und Standbesucher sollen in einer interaktiven Aktion dazu ihre Meinung sagen. Die „Zukunftsfrage Tierhaltung“ wird in einem Workshop zum „Leitbild Tierhaltung“ des Bauernverbandes mit Tierhaltungsexperten im Rahmen der EuroTier ergebnisorientiert weitergeführt.

Die EuroTier gilt als weltweit bedeutendste Ausstellung für die professionelle Tierhaltung. Mit mehr als 2300 Ausstellern aus 51 Ländern kann die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft als Veranstalter ein Rekordanmeldeergebnis verzeichnen.