

Hauswirtschaft aktueller denn je

Bernau Seit über 30 Jahren gibt es jetzt die Teilzeithauswirtschaftsschule in Dinkelsbühl. Damals als Pilotprojekt gegen viele Bedenken gestartet, ist es inzwischen mit einigen Anpassungen zu einem Erfolgsmodell geworden. Grund genug im Rahmen der Ehrung 25-jähriger Mitgliedschaft und 25 Jahre Schulentlassung zurückzublicken. Dazu hatte die Vorsitzende Ruth Maurer vlf Dinkelsbühl die Absolventinnen des Entlassjahrgangs 2001 nach Feuchtwangen-Bernau eingeladen. Rückblickend bleiben lange Koch- und Backabende, Ex-



Foto: Jürgen Eisen

Die Jubilarinnen: (v. l.) Maria Frank (Wildenholz), Karin Frank (Thürnhofen), Katrin Maier (Aurach), Sabine Schabert (Dürrenzimmern), Renate Sorg (Weinberg), Elke Lehr (Untermichelbach), Susanne Pfanz (Ammelbruch), Klara Lausenmeyer, Karin Walter (Frankenhofen), Doris Rühl Schwaighausen)

kursionen und vor allem die Gemeinschaft in Erinnerung. Der Absolventenlehrgang 2001 war in Dinkelsbühl der letzte, der an langen Abenden unterrichtet wurde oder fachpraktischen Unterricht in der Lehrküche hatte. Alle waren sich einig, dass die Ausbildung das Leben bereichert habe, auch wenn sich Familienbilder und Aufgaben in der Hauswirtschaft verändert haben.

Ruth Maurer erinnerte mit einem Goethe-Zitat „Jedes Jahrzehnt des Menschen hat sein eigenes Glück, seine eigenen Hoffnungen und Aussichten“ an die Schulzeit. Die dort erlebte Gemeinschaft halte oft ein Leben lang. **Jürgen Eisen**

Dünger richtig lagern und entmischen

Bad Staffelstein Felix Schopp von der Firma Yara informiert bei einer Veranstaltung des vlf Bad Staffelstein über die Bedeutung der Düngerqualität. Yara produziert an drei Standorten in Belgien, den Niederlanden und Rostock Stickstoffdünger für den deutschen Markt. In Rostock werden jährlich 1,6 Mio. t Dünger produziert. Bei der Ammoniaksynthese für eine besonders klimaschonende Düngerproduktion wird das Kohlenstoffdioxid teilweise aufgefangen und vor Norwegen unter der Nordsee verpresst. Neben der Stickstoffproduktion betreibt die Firma Yara auch die einzige Phosphatmine Europas in Finnland.



Foto: Rüdiger Steiner

vlf-Vorsitzender Georg Schauer (r.) bedankt sich bei Felix Schopp für die interessanten Einblicke zur Düngerproduktion und -qualität.

Laut Schopp werde bei der Produktion eine gute Düngerqualität erzeugt. Schäden entstünden vor allem bei der späteren Lagerung und beim Transport. Stickstoffdünger reagiert sowohl auf Feuchtigkeit als auch auf Hitze sehr sensibel. Deshalb ist eine kühle Lagerung zum Beispiel in Altgebäuden, sowie ein Feuchtigkeitsschutz durch Abdeckung des Düngelagers notwendig. Bei der losen Lagerung ist auch die Entmischung der unterschiedlichen Korngrößen des Düngers zu beachten.

Den Effekt der Entmischung verdeutlichte der Referent, indem er Düngerproben von verschiedenen Stellen eines

Haufens mit Schüttelboxen aussiebte. Bereits geringe Unterschiede bei der Korngrößenzusammensetzung können zu deutlichen Streufehlern führen. Optisch werden diese Fehler erst bemerkt, wenn der Variationskoeffizient über 25 % liegt. Doch bereits unter dieser Wahrnehmungsschwelle können deutliche Ertragsverluste eintreten. Anhand einer Beispielkalkulation erklärte Felix Schopp, dass diese Ertragsverluste einen Wert von 16 % der Düngerkosten ausmachen können. In der anschließenden Diskussion wurde auch mit Vertretern des Landhandels über die Preiserwartungen für die Frühjahrsdüngung diskutiert.

Arno Eisenacher

Krisenfester Haushalt

Freising Stromausfälle, Extremwetterereignisse oder andere Krisensituationen können die Versorgung im Alltag plötzlich unterbrechen. Eine durchdachte Vorratshaltung und geeignete Hilfsmittel im Haushalt tragen entscheidend dazu bei, Familien auch in solchen Notlagen sicher versor-

gen zu können. Der Online-Vortrag am 23. Februar um 19 Uhr vermittelt unter anderem praxisnahe Grundlagen der Ernährungsnotfallvorsorge: Welche Lebensmittel eignen sich für die Bevorratung? Wie lassen sich Vorräte sinnvoll planen, lagern und regelmäßig erneuern? Und welche einfachen

Maßnahmen helfen, auch ohne Strom eine ausgewogene Verpflegung sicherzustellen? Die Veranstaltung findet im Rahmen der Online-Vortragsreihe Hauswirtschaft im Trend des vlf und VLM Bayern statt und richtet sich an alle, die ihre hauswirtschaftliche Kompetenz stärken und ihren Haushalt krisenfest aufstellen möchten – vom landwirtschaft-

lichen Familienbetrieb bis zum Privathaushalt.

➔ **Anmeldung unter** www.vlf-bayern.de/bildungsangebote

Verantwortlich für die vlf-Berichte



Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann
Landesgeschäftsstelle Bayern,
Weißenstephaner Berg 4,
85354 Freising
Telefon: 08161 2408067
E-Mail: berichte.blw@vlf-bayern.de