

Newsletter

Nummer 01, Januar 2018



C. Henze

Liebe Mitglieder,

Albert Einstein (1879-1955) sagte einst: „Wenn’s alte Jahr erfolgreich war, dann freu dich aufs Neue. Und war es schlecht, ja dann erst Recht“. In diesem Sinne begrüßen wir Sie im Jahr 2018! Wir informieren Sie über den SoVD auf Facebook, den Teilhabebericht, das SoVD Jubiläumsfeier-Video, die neuen Regelsätze ab 2018, das Jugendcamp in der Gemeinde Wedemark, über Vorsorge bei Altersarmut und zu guter Letzt, ein leckeres Ofenkartoffel-Rezept von unserem Mitglied Ingrid Treutner.

Unterstützen Sie den SoVD auf Facebook

Sie verfolgen alle SoVD-Themen zeitnah und nutzen Facebook? Dann unterstützen Sie unseren Auftritt mit einem **like** und zeigen Sie ihren Freunden und Bekannten, dass Ihnen soziale Inhalte wichtig sind. Darüber hinaus trägt jeder **like** dazu bei, dass auch Ihre Facebook-Freunde sich mit den sozialen Inhalten auseinandersetzen.

Unserer Facebook-Seite: <https://de-de.facebook.com>

Teilhabe: Eine gemischte Bilanz

Der Teilhabebericht liefert wichtige Erkenntnisse zur Lebenswirklichkeit beeinträchtigter Menschen. Im Teilhabebericht werden Fragen beantwortet, die den Alltag der Menschen mit Beeinträchtigung betreffen. Wie sieht ihre Lebensteilhabe in den Bereichen Familienleben, Bildung, Arbeit, Alltag, Gesundheit, Freizeit, Schutz vor Gewalt und Politik aus. Unsere aktuelle Sozialinfo: „Teilhabebericht macht Lebenslagen sichtbar“ gibt Ihnen einen kurzen Einblick.



Hier geht es zur unserer Sozialinfo: [Sozialinfo](#)

Schon gewusst ?!?

SoVD Jubiläumsfeier-Video

Der SoVD feierte sein 100-jähriges Jubiläum am 30. September 2017 mit einem Bürgerfest. Für jeden, der leider nicht selbst vor Ort sein konnte, hat das SoVD- Team ein Video für Sie zusammengestellt.



Das Video finden Sie unter: [SoVD Jubiläumsfeier](#)

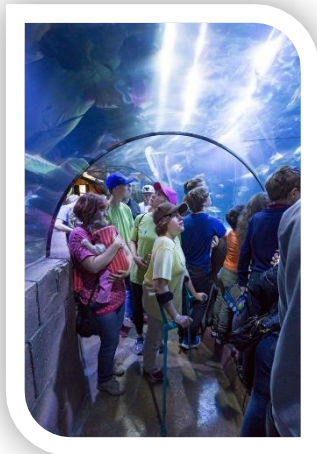
Die neuen Regelsätze ab 2018

Wie wir Ihnen schon in unserer November- Ausgabe berichteten, gelten neue Regelsätze ab dem 01.01.2018.

mehr unter: [Regelsätze 2018](#)

Jugendcamp in der Gemeinde Wedemark

Die Amputee Coalition (of America) veranstaltet seit Jahren erfolgreich Jugendcamps für Kinder mit Amputationen und Gliedmaßenfehlbildungen. Seit 2015 gibt es diese einmaligen Jugendcamps auch in Deutschland. Nach den sehr positiven Rückmeldungen aus den letzten drei Vorjahren lädt der Bundesverband für Menschen mit Arm- oder Beinamputation (BMAB e.V.) zu seinem nunmehr 4. Jugendcamp für 9- bis 17-jährige Kinder und Jugendliche mit Amputation und Gliedmaßenfehlbildungen für die Zeit vom 1. bis zum 8. August 2018 in die niedersächsische Gemeinde Wedemark ein. Da das Jugendcamp kostenfrei ist und die Teilnehmerzahl begrenzt, raten wir bei Interesse zu einer schnellstmöglichen Anmeldung. **Hier für Sie:** [Mehr Infos](#) und das [Anmeldeformular](#).



Altersarmut betrifft nur die anderen?

Raul Krauthausen fragt nach, ein neues SoVD-Video informiert über das individuelle Risiko, im Alter in die Armut abzurutschen. In dem Clip testet der Sozialaktivist und Moderator Raul Krauthausen die individuelle Altersarmutsgefahr möglicher Betroffener.

Der Selbsttest vom SoVD und der CODIAC GmbH stellt die entscheidenden Fragen und nennt zur Orientierung eine Einschätzung und wie man im Fall einer Gefährdung aktiv werden kann. Darüber, wie Altersarmut entsteht und wie sie wirksam bekämpft werden kann, informiert der Sozialverband umfassend im Rahmen einer deutschlandweiten Informationskampagne. Neben aktuellen Zahlen, Daten und Fakten hat der Verband ein Konzept veröffentlicht, das konkrete Lösungswege aufzeigt. Die Kampagne richtet sich sowohl an die politischen Entscheidungsträger als auch an die Bevölkerungsgruppen für die das Risiko wächst im Alter zu verarmen.



Hier geht es zum: [Video](#) und [Selbsttest](#)

Ofenkartoffel

Was Sie brauchen: 4 große Kartoffeln, 1 Zucchini, eine rote- und grüne Paprika, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1-2 Becher Hüttenkäse, 250g Magerquark, eine Knoblauchzehe, Schnittlauch und Kresse, ein Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure.

So wird's gemacht: Kartoffeln nicht ganz garkochen, halbieren und bei 180 Grad Ober/ Unterhitze ca. 10 Min. ab in den Ofen.

Parallel das Gemüse würfeln und in Olivenöl anschwitzen lassen. Magerquark und Hüttenkäse in eine Schüssel geben, mit 1-2 EL Mineralwasser vermengen bis eine gewünschte Konsistenz entsteht, Kresse und Schnittlauch unterrühren, jetzt noch abschmecken, schön anrichten und genießen☺

Rezept von Ingrid Treutner



Haben auch Sie ein Rezept, das Sie mit uns teilen möchten? Kein Problem - einfach eine kurze E-Mail an uns, mit Zutatenliste und Zubereitungsschritte (gegebenenfalls mit Bild). Wir freuen uns auf Ihre Rezeptideen: sovd.bayern@t-online.de

Bildnachweise - Symbolfotos: © pixabay.de

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten wollen, können Sie sich jederzeit hier [abmelden](#).
Sie können uns unter sovd.bayern@t-online.de erreichen.