

# Newsletter

Nummer 3, März 2019



C. Henze

## Liebe Mitglieder,

„Helau & Alaaf“. Willkommen in der fünften Jahreszeit. Auch in diesem Monat werde ich Sie über aktuelle Themen informieren. Der 18. Landesverbandstag, Grundrente 2021, SoVD beim Bundesverfassungsgericht, SoVD-Fans bei Facebook, Angehörigenabende des Institut für Schlaganfall- und Demenz, Tag der offenen Tür des Bezirk Oberbayern und zum Schluss ein Faschingskrapfen –Rezept.

## 18. Landesverbandstag

Es ist wieder soweit, am 13. April 2019 findet unsere Landesverbandstagung mit Sachbeschlüssen und Neuwahlen in Nürnberg statt. In den nächsten Ausgaben werde ich Sie auf dem Laufenden halten.



Foto: Pixabay

## Grundrente 2021

Sehr zu begrüßen ist, dass der Bundesarbeitsminister Hubertus Heil die gesetzlichen Renten der rund vier Millionen Geringverdiener spürbar verbessern will. Hierzu sagt der SoVD-Präsident Adolf Bauer: „Insbesondere mit Blick auf die Grundsicherung im Alter und bei Erwerbsminderung sind jedoch weitere Schritte erforderlich“.

[Hier](#)



Foto: Pixabay

## SoVD beim Bundesverfassungsgericht

Der SoVD wurde als Sachverständiger zum Bundesverfassungsgericht zur Anhörung eingeladen. Der Verband setzt sich für eine Abmilderung der derzeitigen Sanktionen ein.

Mehr erfahren Sie [hier](#)



Foto: Pixabay

An Ihrer Seite

## Schon 6000 SoVD-Fans auf Facebook

Zeitnah und gern zu allen SoVD-Themen informiert. Sie nutzen Facebook. Mit Ihrem Like unterstützen Sie unseren Auftritt.

[Hier](#) geht es zu unserer Facebook Seite

Schon gewusst?



Foto: Pixabay

## Mitglieder werben Mitglieder

Der Landesverband Bayern führt eine Mitgliederaktion durch. Für jedes neugeworbene Mitglied bekommt der Werber, welcher bereits Mitglied im SoVD sein muss, eine Werbepremie, in Form eines 10 Euro Gutscheines.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an die Landesvorsitzende Barbara Hölzel, Tel.: 0170/5273691 oder per [E-Mail](#).



## Angehörigenabende im Institut für Schlaganfall- und Demenzforschung 2019

Ab Februar findet wieder im Institut für Schlaganfall- und Demenzforschung der regelmäßige Angehörigenabend am letzten Montag im Monat statt. Mehr finden Sie [hier](#)



Foto: Pixabay

## Tag der offenen Tür

Seit diesem Jahr sind die ambulante und die stationäre Hilfe zur Pflege beim Bezirk Oberbayern in einer Hand. Am 19. Mai 2019 findet zum Thema Pflege ein Tag der offenen Tür statt. Hier können Sie Einblicke in interessante Projekte des ambulanten und stationären Wohnens gewinnen. [Hier](#)



## Wichtige Urteile!

Unser Landesverband Schleswig-Holstein informiert über aktuelle Urteile, die auch für unsere Leser sehr interessant sind.



### Aktuelle Urteile

#### **Urlaubsrecht: Verstorbener Arbeitnehmer hinterlässt seinen Erben „Urlaubsgeld“**

Endet ein Arbeitsverhältnis durch Tod des Arbeitnehmers, so haben seine Erben Anspruch auf Abgeltung des vom verstorbenen Erblasser nicht genommenen Urlaubs. Denn Urlaub, der wegen der Beendigung des Arbeitsverhältnisses nicht genommen werden konnte, ist den Arbeitnehmern bar abzugelten. Das gilt auch für den Fall des

Todes eines Mitarbeiters. Die „Vergütungskomponente des Anspruchs“ auf den vor dem Tod des Erblassers nicht mehr genommenen Jahresurlaubs wird als Bestandteil des Vermögens Teil der Erbmasse. Dasselbe gilt für einen etwaigen Anspruch auf den Zusatzurlaub, der schwerbehinderten Arbeitnehmern zusteht sowie für einen über den vom Gesetz her vorgesehenen Mindesturlaubsanspruch hinausge-

henden tariflichen Anspruch (BAG, 9 AZR 45/16).

#### **Kindergeld: Ausnahmsweise kann das Geld zur minderjährigen Tochter fließen**

Zahlen Eltern keinen Unterhalt für ihre Kinder oder sind sie dazu nicht in der Lage, so kann die Familienkasse das Kindergeld auch einem minderjährigen Kind direkt überweisen (FG Schleswig-Holstein, 2 K 217/16). *wb*

## Süße Krapfen für die fünfte Jahreszeit



Foto: Pixabay

**Wir brauchen:** 500g Mehl, 30g Hefe, 250ml Milch, 4 Eigelb, 50g Zucker, 60g Butter, 1 Prise Salz, Puderzucker, Kokosfett, Marillenmarmelade oder Vanillepudding Buttercreme

**Zubereitung:** Als erstes werden Mehl, zerkleinerte Hefe, Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Salz zu einem glatten Teig verknetet. Danach den Teig in einer Schüssel für ca. 30 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit bemehlten Händen in 12 gleich große Kugeln formen. Im Anschluss den Teig weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. In einem großen Topf oder einer Fritteuse, Kokosfett bei 170°C erhitzen. Die Kugeln ins Fett geben und auf beiden Seiten goldgelb backen. Dabei ist wichtig, dass das Gebäck auf der Oberseite nicht mit heißem Fett bespritzt wird, damit der Teig schön aufgeht. Danach den ausgebackenen Krapfen herausnehmen und auf einer Küchenrolle auskühlen lassen. Zum Schluss die Krapfen mit Marillenmarmelade oder Vanillepudding- Buttercreme füllen und mit Puderzucker bestäuben.

---

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](mailto:sovd.bayern@t-online.de)

---

Bildnachweise - Symbolfotos: © [pixabay.de](https://pixabay.de)

Bildnachweise – Symbolfotos: © [Adobe Stock](https://adobe.com/stock)

---

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