

## Newsletter

Nummer 09, September 2018



C. Henze

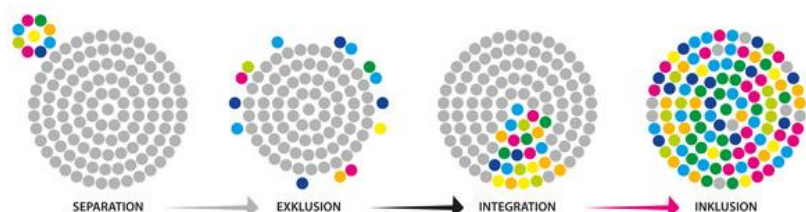
### Liebe Mitglieder,

„Gelb riecht noch nach Sommer, doch die Welt entsteht im Herbst.“ Mit diesem Spruch von Monika Minder wünsche ich Ihnen einen wunderbaren Start in den September. Diesen Monat berichten wir über Inklusion in Bayern, Unterstützung für pflegende Angehörige, Baukindergeld, Mindestlohn, Soziale Teilhabe und demenzerkrankte Menschen. Zum Schluss habe ich noch ein leckeres Pflaumen Gulasch Rezept für Sie.

### Inklusion in Bayern

Die Sozialministerin Kerstin Schreyer übergab dem Unternehmen MAN Truck & Bus AG ein Emblem, welches für Inklusion von Menschen mit Behinderung im Arbeitsleben steht. Die MAN Truck & Bus AG investierte eine millionenschwere Einlage in Arbeitsplätze für Behinderte. So bekamen beispielsweise Menschen mit einer Hörbehinderung einen Dolmetscher. Somit wird die weitere Mitarbeit für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen ermöglicht.

[Mehr >>](#)



## Unterstützung für pflegende Angehörige

Der Katholische Deutsche Frauenbund Landesverband Bayern fordert zum Internationalen Tag der Pflege eine zeitnahe Umsetzung der versprochenen Verbesserungen, wie zum Beispiel das Landespflegegeld, für pflegende Angehörige in Bayern. Zu diesen Verbesserungen gehören Unterstützungen wie eine gute Beratungs- und Betreuungsstruktur, die im besten Fall vor Ort liegen. Eine finanzielle Verbesserung für die pflegenden Angehörigen gehört ebenfalls dazu.



[Mehr >>](#)

## Baukindergeld

Das Baukindergeld bekommen Familien, die dabei sind ihr eigenes Haus zu bauen, beziehungsweise zu kaufen. Die Förderung beträgt 12.000 Euro pro Kind, welche maximal zehn Jahre gezahlt wird. Der Zuschuss kann in der Zeit vom 01. Januar 2018 bis 31. Dezember 2020 beantragt werden.



[Mehr >>](#)

## Mindestlohn soll angehoben werden

Die Mindestlohnkommission hat eine Erhöhung des Mindestlohns vorgeschlagen. Dieser soll ab dem 1. Januar 2019 von den bisherigen 8,84 Euro auf 9,19 Euro angehoben werden. Ab dem 1. Januar 2020 soll dieser dann nochmal auf 9,35 erhöht werden.



Genauer können Sie [hier](#) finden.

## Schon gewusst?

### Mitglieder werben Mitglieder

Seit dem 1. Juli führt der Landesverband Bayern eine neue Mitgliederaktion durch. Für jedes neugeworbene Mitglied bekommt der Werber, welcher bereits Mitglied im SoVD sein muss, eine Werbeprämie, in Form eines 10 Euro Gutscheines. **Für weitere Informationen wenden Sie sich an die Landesvorsitzende. Tel.: 0170/5273691 oder per [Email](#).**

Mehr über unsere neu renovierte Geschäftsstelle Nürnberg im SoVD-TV

## Soziale Teilhabe für Langzeitarbeitslose

Für viele Menschen in Deutschland ist eine existenzsichernde Vollzeitbeschäftigung in weite Ferne gerückt. Besonders schwer haben es Langzeitarbeitslose mit mehreren Vermittlungshemmnissen. Oftmals werden diese Menschen in Ein-Euro-Jobs oder in die stille Reserve gedrängt. Ein aktuelles Sozial-Info des SoVD gibt einen Überblick.



[Mehr >>](#)

## Angehörigenabende für Demenzerkrankte

Regelmäßig am letztem Montag im Monat findet eine Informations- und Austauschmöglichkeit des Instituts für Schlaganfall- und Demenzforschung (ISD) statt. Die Teilnahme ist dabei unverbindlich, anmelden kann man sich per E-Mail oder Telefon.

[Mehr >>](#)



## Pflaumen Gulasch

### Was Sie benötigen:

800g Rindfleisch in Würfel geschnitten,  
500ml Wildfond, 400ml Rotwein, 12  
Pflaumen, 6TL Pflaumenmus, 2TL Senf, 1  
Stück Ingwer (1 cm) gerieben, 20g Zucker  
(braun), 4 EL Öl, 4 EL Sojasauce, 1 Zitrone  
(Saft davon), Salz und Pfeffer, Saucenbinder, Butterschmalz, Sahne



### So wird's gemacht:

Das Fleisch für 2-3 Stunden in eine Marinade aus Öl, Sojasauce, Zitronensaft, Ingwer und braunem Zucker einlegen. Den Römertopf gut wässern. Danach das Fleisch herausnehmen und scharf in Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Die Pflaumen waschen, entkernen und achteln (wichtig: Es müssen unbedingt wirklich reife, süße Pflaumen sein!). Das Fleisch in den Römertopf legen und mit Pflaumen, Wildfond, Rotwein, Senf und Pflaumenmus vermischen. Den Topf schließen, in den Backofen schieben und alles bei 200 Grad ca. 2 Stunden garen lassen. Die Saucen anschließend mit Saucenbinder andicken, mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Rotkohl und Spätzle servieren.

---

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)

---

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