

3. Ausgabe, Dezember 2017



ojo



Frohe Weihnachten



Hauszeitung der Johann - Jobst Wagenerschen Stiftung
Von Bewohner(innen) für Bewohner(innen)



Liebe Bewohnerinnen,
Liebe Bewohner

Schwupp hat sich der Sommer verabschiedet, und nun macht sich auch schon das Herbstwetter fühlbar breit. Das Jahr neigt sich mit großen Schritten dem Ende zu und da darf zum krönenden Abschluss natürlich die neue Jojo Ausgabe nicht fehlen.

Wir aus der Redaktion haben auch diesmal wieder einiges Interessantes für Euch. In dieser Ausgabe möchten wir Euch über zwei sehr wichtige Themen informieren:

- Ø Die Grundsicherung und
- Ø Die Schuldnerberatung

Für einen tollen Start in die besinnliche Jahreszeit, möchten wir Euch einen schönen Einblick in einige Weihnachtsmärkte der Region sowie etwas weiter weg geben.

Außerdem werden wir für euer leibliches Wohl sorgen. Denn wie heißt es so schön in einem bekannten Weihnachtslied:

„In der Weihnachtsbäckerei gibt’s so manche Leckerei“ und deswegen dürfen leckere Plätzchenrezepte auf keinen Fall fehlen.

Um die tollen Plätzchen auch an unsere Lieben verschenken zu können, haben wir auch an eine wunderschöne und passende Bastelidee gedacht.

Wer zum Schluss die „bösen Keks-Kalorien“ wieder abtrainieren will, kann dieses auf unseren neuen Sportgeräten erfolgreich in Angriff nehmen, wir berichten über die Einweihungsfeier der Geräte.

Genug der vielen Worte, auf in die vorweihnachtlichen Freuden und genießt die Zeit mit euren Lieben. Wir von der Redaktion wünschen euch schöne Festtage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Herausgeber: Johann Jobst Wagensche Stiftung,
Theodor-Krüger-Str. 3, 30167 Hannover, Tel.: 0511/15624
Besuchen Sie uns im Internet: <https://www.wagensche-stiftung.de/>
Redaktion: Bobesch Baule, Hans-Dieter Duszczak, Veronika Ebeling,
Swetlana Klassen, Dennis Knorr, Sandra Krause, Elske Leopold, Stefan Steckel,
Julia Volmer

Wie sich der Regelsatz zusammensetzt

Egal bei welchem Leistungsträger man Kunde ist, ob Jobcenter oder Sozialamt, es steht einem als sogenanntes Existenzminimum immer der gleiche Betrag zu. Entweder nach SGBII, dann nennt es sich auch "Hartz4", oder nach SGBXII, dann heißt es "Hilfe zum Lebensunterhalt", oder, wenn man über 65 Jahre alt ist, "Grundsicherung". Der Betrag ist aber immer der gleiche: Knapp 409 Euro / Monat.

Manchmal fragt man sich: Wofür habe ich diesen Monat eigentlich mein Geld ausgegeben? Manch eine(r) führt vielleicht auch ein Haushaltsbuch. Hier zeigen wir eine Tabelle, welche Beträge vom Gesetzgeber kalkuliert sind. Dabei haben wir uns den sogenannten Regelbedarf für eine alleinstehende Person angeschaut, wie es ja für die meisten Bewohner in unserer Stiftung zutrifft:

Stand: 01.01.2017
in % von der RL

Anteil am Regelbedarf		
Nahrungsmittel u. alkoholfreie Getränke	34,86%	142,57 €
Bekleidung und Schuhe	8,76%	35,83 €
Wohnen einschl. Energie, Instandhaltung	8,87%	36,28 €
Einrichtungs-, Haushaltsgegenstände	6,16%	25,19 €
Gesundheitspflege	3,80%	15,54 €
Verkehr	8,33%	34,07 €
Nachrichtenübermittlung	8,94%	36,56 €
Freizeit, Unterhaltung, Kultur	9,59%	39,22 €
Bildungswesen	0,26%	1,06 €
Beherbergung & Gastronomie	2,49%	10,18 €
Andere Waren und Dienstleistungen	7,93%	32,43 €
		408,93 €

Quelle:

<http://www.sozialhilfe24.de/hartz-4-alg-2/regelsatz.html>

Es kann sein, dass man weniger ausgezahlt bekommt. Wenn man zum Beispiel ein Darlehn abzahlt, das man vom Leistungsträger bekommen hat. Dann vereinbart man einen Betrag, den der Leistungsträger monatlich als Abzahlung einbehält.

Oder: Man bekommt vielleicht eine Rente oder Arbeitslohn, der weniger als die oben genannten 408,93 beträgt, dann zahlt der Leistungsträger nur den Rest hinzu, damit man wieder auf 408,93 kommt.

Grundsicherung & Co (2)

Noch eine Besonderheit, auf die wir hier hinweisen möchten:
Die Position "Wohnen einschl. Energie, Instandhaltung" mit Eur 36,28.

Da ist auch der Strom drin. Wenn man nun eine Wohnung hat, bei der das Wasser elektrisch erwärmt wird, gibt es dafür einen Mehrbedarf. Den muss man extra beantragen, dann gibt es für eine alleinstehende Person 9,41 Euro mehr.

Es ist keine Frage, mit diesen Beträgen über die Runden zu kommen ist schwierig. Da muss man schon sehr genau haushalten. Natürlich wäre es schön, wenn die Beträge etwas großzügiger wären, aber wie heißt es: "Es ist, wie es ist". Und so hoffen wir, mit dieser Übersicht eine hilfreiche Information zum Thema zu leisten.

Erhöhung zum 01. Januar 2018

Im September wurde die Anpassung der Regelsätze für 2018 verabschiedet. Auf der Seite der Bundesregierung haben wir dazu folgende Informationen gefunden:

"Zum Jahresbeginn 2018 steigen die Unterstützungsleistungen für alle, die ihren Lebensunterhalt nicht selbst bestreiten können. Das gilt für die Sozialhilfe, die Grundsicherung für Arbeitsuchende sowie für die Grundsicherung im Alter und bei Erwerbsminderung.

Diese Regelsätze gelten ab 1. Januar 2018
(Veränderung gegenüber 2017 in Klammern):

Alleinstehend / Alleinerziehende sowie Erwachsene nicht-erwerbsfähige / Behinderte (z.B. Wohngemeinschaften)"	416 Euro (+ 7 Euro)
---	---------------------

Quelle:

<https://www.bundesregierung.de/Content/DE/Artikel/2017/09/2017-09-06-neue-regelsaetze-grundsicherung-2018.html>

Bericht von der Informationsveranstaltung der AWO

Am 17.09.2017 war die AWO – Schuldnerberatung da und hat einen Vortrag über „Was mache ich bei Schulden und Wie sieht eine Beratung aus“ gehalten.

Schulden sind schnell gemacht. Sei es, dass man sich Geld bei Freunden geliehen, einen Kredit bei der Bank aufgenommen oder Möbel auf Raten gekauft hat. Wenn man das Geld nicht zurückzahlen kann, sind die ersten Mahnungen schon bald im Briefkasten. Meldet man sich auf diese nicht, folgen gerichtliche Mahnbescheide und der Gerichtsvollzieher kommt mit der Zwangsvollstreckung und der Eidesstattlichen Versicherung. Kontopfändung und/oder Lohnpfändungen können folgen. Und die Sorgen wachsen!!!

Eine Schuldnerberatung kann hier eine entscheidende Hilfe sein, um den wachsenden Schuldenberg zu stoppen. Hilfe bekommt man bei der AWO, der Diakonie, der Caritas oder den anderen sozialen Beratungsstellen, die vom Land oder den Kommunen finanziert werden. Eine lange Liste mit Beratungsstellen kann man über das Job Center bekommen. Eine kurze Liste haben wir auf der nächsten Seite für Euch.

Aber wie sieht so eine Beratung eigentlich aus?

Zu allererst sollte man alle Unterlagen und Briefe, die man über seine Schulden hat, zusammen in einem Ordner abheften und mit zum Beratungstermin nehmen. Zusammen mit dem Schuldnerberater wird ein Schuldenplan aufgestellt, in dem alle Firmen stehen, wo man Schulden hat.

Erst mal wird geschaut, wieviel Einkommen (Rente, Hilfe zum Lebensunterhalt, Grundsicherung) hat jemand überhaupt. Und: Ist da überhaupt etwas übrig, um Schulden zu begleichen?

Und nur, wenn dafür wirklich etwas übrig ist, passiert Folgendes:

1. Es wird ein Abzahlungsplan aufgestellt.
2. Der Abzahlungsplan wird mit allen Gläubigern verhandelt. Der Schuldnerberater versucht, dass Teile der Schulden erlassen werden.
3. Ziel ist es, in 6 Jahren oder schneller fertig zu werden.
4. Dann startet die Abzahlung.

Wenn das nicht funktioniert, hilft einem der Berater bei der Privatinsolvenz.

Hier einige der Beratungsstellen in Hannover:

AWO Schuldnerberatung Hannover
Deisterstr. 85 A
30449 | 0 511 21978-141; -152
Telefon birgit.hellwig@awo-hannover.de
E-Mail:

Schuldnerhilfe Neues Leben e. V.
Herschelstraße 32
30159 Hannover
0511 - 54 35 26 00

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 09:00 - 17:00 Uhr
Beratungstermine und Spättermine bis 19:30 Uhr nur nach telefonischer
Vereinbarung

Diakonisches Werk Stadtverband Hannover
Burgstraße 8
30159 Hannover
0511 36870

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag 08:00–16:30
Freitag 08:00–12:00

Schuldnerberatung Hannover VerbraucherHilfe e.V.

Fischerstraße 13
30167 Hannover
0511 9666900

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag 08:00–18:00
Freitag 08:00–17:00

Weihnachtsmärkte und Kunsthandwerk



Nun ist es wieder so weit. Es beginnt die Advents- und Weihnachtszeit. Draußen ist es kalt und innen machen wir es schön und heimelig. Durch das Betreute Wohnen bin ich schon auf vielen Weihnachtsmärkten gewesen, und alle waren verschieden.

Ich war in Hameln, Celle, in Hildesheim und Goslar, Köln und Bodenmais, in Eisenach und Braunschweig.

In Braunschweig passierte Folgendes: Ich ging mit unserer Reiseleiterin den Handwerkermarkt entlang, das interessierte mich mehr als Essen und Trinken. Wir waren an einer Bude, wo es selbstgemachte Tierfiguren, z. B. Hunde, Katzen, und noch andere Tiere gab. Ich schaute nur, irgendwann gingen wir weiter und schauten uns das nächste an. Da lief mir von der vorherigen Bude eine Frau hinterher und fragte mich, ob sie mir ein kleines Känguru schenken könnte, es war ein Bein abgebrochen, sie könne es nicht mehr verkaufen. Ich habe nun seit Jahren ein Känguru in meiner Glasvitrine stehen.

In Bodenmais und Eisenach habe ich mir aus Glas kleine Weihnachtsartikel gekauft, weil es dort Glashütten gibt und sie mir gut gefielen.

So hat jeder Weihnachtsmarkt andere Sachen. Für jeden Geschmack etwas.

Und zum Schluss noch ein Geheimtipp: Ganz in der Nähe, in der Hohen Straße, veranstaltet die Baptistengemeinde einen Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerk zum Mitmachen, z. B. Kerzen ziehen.

Ich wünsche Euch bei Euren Weihnachtsmarktbesuchen viel Spaß!



Glasfiguren aus Bodenmais und Eisenach. Und ein Känguruh aus Braunschweig.

Lieblings-Plätzchenrezepte

von Julia Volmer

Klassische Weihnachtskekse

Zutaten:

250 g Mehl	n. B. Salz (*)
125 g Zucker	1 Ei(er)
1 Pck. Vanillezucker	100 g Butter
1 TL Backpulver	Zum Verzieren:
	n. B. Schokolade, Zuckerguss, Streusel, etc.



Zubereitung:

Als erstes werden die trockenen Zutaten, also Mehl, Zucker, Backpulver und Salz, miteinander vermischt. Diese Mehlmischung gibt Ihr dann auf die Arbeitsfläche und formt in der Mitte mit den Händen eine Kuhle hinein. In diese Kuhle kommt dann das Ei und außen herum wird die Butter verteilt. Dann verknetet Ihr alles so lange mit den Händen, bis ein nicht zu klebriger Plätzchenteig entstanden ist. Ist euch der Teig doch etwas zu weich, könnt Ihr ihn einfach für ein paar Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend könnt Ihr ihn beliebig dick ausrollen und Plätzchen daraus ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen werden sie anschließend bei 190 °C Ober-/Unterhitze 7 - 10 Minuten gebacken.

(* n.B. = nach Bedarf)

Vanille - Kipferl

Zutaten:

275 g Mehl	100 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Butter
	100 g Mandeln, gemahlen



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, den in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, kühlen. Den Teig zu kleinen Kipferl formen und bei 180 °C ca., 10 - 12 Min. backen. Die fertigen Kipferl in Zucker (mit Vanillezucker) wenden.

Lieblings-Plätzchenrezepte (2)

Makronen

Zutaten für Mandelmakronen:

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Honig
- 1/2 Zitrone(n), Saft davon
- 50 g Mehl
- Und: Oblaten
- 200 g Mandeln, gemahlen und
Mandeln, abgezogenen halbierte

Varianten:

- 200 g Haselnüsse, gemahlen
und ganze Haselnüsse
oder
- 200 g Kokosraspel und Pistazien

Zubereitung:

Die drei Eiweiß zu sehr steifem Eischnee schlagen. Zucker, Vanillezucker und Honig so lange unterheben, bis eine glänzende Masse entsteht. Den Zitronensaft hinzufügen.

Nun werden die Nüsse oder Kokosraspel mit dem Mehl vermischt und untergehoben. Die Masse als kleine Berge auf die Oblaten setzen und mit den Mandeln oder Haselnüssen oder Pistazien dekorieren.

Bei 150 Grad circa 20 Minuten hellgelb backen.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen und Naschen!



Basteltipp: Weihnachtsdosen

von Julia Volmer

Wir haben im Internet eine nette Bastelidee gefunden, die wir Euch nicht vorenthalten möchten.

Materialbedarf:

- Ø leere und saubere Konservendosen
- Ø Klebeband mit Weihnachts-Mustern
- Ø weisse Acrylfarbe
- Ø flacher Pinsel



Bastelanleitung:



1. Als erstes wird die Dose mit weisser Farbe grundiert und trocknen gelassen.

2. Dann wird Streifen für Streifen das Klebeband um die Dose gewickelt.



3. Das Ergebnis

Jetzt haben wir eine schöne Verpackung, um unsere selbstgebackenen Kekse zu verschenken.

Es lebe der Sport

Die neuen Bewegungsgeräte in unserem Innenhof

Am Anfang war eine Idee des Vorstands: Wenn man im Innenhof Freiluft-Sportgeräte aufstellen würde, hätte man einen weiteren Begegnungspunkt in der Stiftung für alle, die sich "sanft" trimmen möchten.

Dann kamen sofort viele Fragen: Wo gibt es die zu kaufen, welche Geräte sind gut für eine gesunde Bewegung, bei der man sich nicht selbst überfordert und zum Schluss auch noch die Frage: Was kostet sowas und können wir uns das leisten?

Der Stiftungsvorstand führte viele Gespräche mit Sportmedizinern und ließ sich fachkundig beraten. Dann wurde in der Lokalpolitik angeklopft. Würde die Stadt dieses Vorhaben fördern? Und siehe da - Die Calenberger Neustadt wünschte sich ebenfalls einen Freiluft-Trimmpark. Hatte aber keinen Platz. Also war die Idee: Unser Innenhof als Standplatz für die Geräte. Ein privater Spender, der ungenannt bleiben möchte, die niedersächsische Lotto-Sport-Stiftung und die Stiftung SpardaBank Hannover haben das möglich gemacht.

Gemeinsam mit dem Sportmediziner Prof. Uwe Tegtbur wurden geeignete Geräte ausgewählt. Hier kann man "mit einem Durchgang alle wichtigen Gelenke mobilisieren und die Kraft am ganzen Körper trainieren." Je öfter, je besser.

12. Oktober fand in unserem Hof die feierliche Einweihung statt.

Ehrengäste waren die Bezirksbürgermeisterin Frau Kuppsch, die Sozialdezernentin Frau Beckedorf und Herr Tegtbur. Hier ein paar Fotos von diesem sonnigen Tag:



Eröffnung: Das rote Band wird zerschnitten



Interview: Radio Leinehertz und Radio 100,0 Hannover



Probetraining



Einladung
zur adventlichen
Bläsermusik

im Hof der Wagnerschen Stiftung

01.12.2017 | 18:00 Uhr

Katholischer Posaunenchor Letter

08.12.2017 | 17:00 Uhr

Bläsergruppe der St. Ursula Schule, Hannover

15.12.2017 | 18:00 Uhr

Posaunenchor der St. Johanniskirche, Misburg

22.12.2017 | 18:00 Uhr

Posaunenchor der Stadtmission Hannover

- Eintritt frei -

Wagnersche Stiftung | Theodor-Krüger-Str. 3 | 30176 Hannover

