

Hallo,

wir alle sollen jetzt lieber zuhause bleiben. Und uns nicht mit anderen Menschen treffen. Wegen dem Corona Virus. Das ist eine neue Situation. Auch für uns als Tragwerk. Wir vermissen Sie und wollen auch weiterhin für Sie da sein. Deswegen schicken wir Ihnen jede Woche einen Newsletter zu. Ein Newsletter ist eine Zeitung mit Neuigkeiten.

Diese Woche haben wir ein Schneckenudeln-Rezept für Sie. Und wir erklären Barrierefreiheit in Einfacher Sprache. Außerdem möchten wir uns bei allen ehrenamtlichen Näherinnen bedanken.

Viel Spaß beim Lesen! Ihr Tragwerk-Team



Wie nennt man eine Superheldin ohne Umhang? Mama!
Alles Liebe zum Muttertag diesen Sonntag!



Gerade ist vieles neu und ungewohnt. Manchmal hat man Fragen oder Angst. Sie brauchen Hilfe oder fühlen sich allein? Tragwerk ist für Sie da. Sie können uns anrufen, wenn sie Hilfe oder Beratung brauchen. Auch wenn Sie einfach nur reden wollen. Sie können von montags bis freitags anrufen. Von 10-12 Uhr. Vielleicht können wir weiterhelfen. Oder wir geben Ihnen Infos: Wo sie Hilfe bekommen können. Das ist unsere Telefonnummer.
07141 13 31 823

Tragwerk e.V.
Verein für Chancengleichheit
Siegessstr. 3
71636 Ludwigsburg

T 071411331823
info@tragwerk-lb.de
Facebook: tragwerk.lb
Instagram: tragwerkkludwigsburg



Dankeschön an ehrenamtliche Näherinnen



DANKE an alle ehrenamtlichen Näherinnen.

Mit Ihrer Hilfe konnten wir schon über 500 Masken in unserem Netzwerk verteilen.

Das ist wirklich eine Meisterleistung! 🎆

Vielen Dank im Namen des gesamten Netzwerkes Inklusion Ludwigsburg.

Rezept-Tipp Schneckennudeln

Teig

- 500g Dinkelmehl Typ 1050
- 80g Zucker
- 80g flüssige Butter
- eine Prise Salz
- 1/2 Würfel Hefe oder eine Packung Trockenhefe
- ca. 300-370 ml Vollmilch, Getreidemilch oder Wasser

Füllung

- 300g Sauerrahm
- 200g Haselnüsse oder Mandeln
- 150g Zucker

Für circa 20 Stück.



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig mischen. Zu einem Teig kneten. Und circa 30 Minuten stehen lassen.

Den Teig auf einer Fläche mit etwas Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Mit dem Sauerrahm bestreichen. Zucker und Nüsse mischen und auf den Teig verteilen.

Den Teig einrollen und in Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Für circa 25 Minuten im Ofen bei 170 Grad backen. **Guten Appetit!**

Einfach erklärt: Barrierefreiheit

Barriere bedeutet Hindernis.

Etwas ist im Weg.

Bei Barriere-Freiheit ist nichts im Weg.

Man braucht weniger oder keine Hilfe.

Alle können dabei sein und mitbestimmen.

Für Inklusion braucht es Barriere-Freiheit.



Beispiele für Barriere-Freiheit:

Der Bäcker hat neben der Treppe eine Rampe.

Dann kommt man mit dem Rollstuhl rein.

Ein Brief ist in Leichter Sprache geschrieben.

Dann kann man alles verstehen.

Ein Video im Internet gibt es auch mit Gebärdensprache.

Dann kann man das auch verstehen, wenn man gehörlos ist.

Es gibt in Deutschland Gesetze für mehr Barriere-Freiheit.

Zum Beispiel das Behinderten-Gleichstellungs-Gesetz (BGG).

Und die UN-Behinderten-Rechts-Konvention (UN-BRK).

Menschen mit und ohne Behinderung müssen gleichbehandelt werden.

Alles muss barriere-frei sein.

Dann können alle Menschen alles gleich gut nutzen.

Auf der Arbeit, auf der Straße und in der freien Zeit.

Auch das Internet muss für alle barrierefrei und nutzbar sein.

- Gibt es für Sie Barrieren im Alltag?
- Oder bemerken Sie Barrieren bei anderen Menschen?
- Wo wird Barriere-Freiheit bereits gut umgesetzt?