

Personalnachrichten (November bis Januar 2018)

Neueinstellungen			
Clara Dompert	LRA Calw	Lisa Engel	LRA Hohenlohekreis
Sophia Lienhard	LRA Emmendingen	Isabell Hofmann	LRA Main-Tauber-Kreis
Isabella Kremer	LRA Enzkreis	Helena Schmoldt	LRA Ortenaukreis
Lena Holzwarth	LRA Heilbronn		

Versetzungen	
Susanna Gnoyke	AELF Landshut

Eintritt in den Ruhestand			
Stefan Dick	LRA Ravensburg	Luise Keßler	LRA Tübingen

Alle Angaben ohne Gewähr auf Vollständigkeit!

Rezensionen

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb

Stärken nutzen, Herausforderungen meistern. M. ASELMEIER, R. BRAUCH, Th. DIETRICH, E. SCHÜLE. Ulmer Verlag 2017, 176 S., 14 farbige Zeichnungen, 4 Farbfotos, ISBN 978-3-8186-0069-3, € 24,90

Die Autoren schöpfen aus ihrer langjährigen Erfahrung in der Beratung landwirtschaftlicher Familienbetriebe. Zahlreiche Beispiele machen das Buch lebhaft und helfen, sich in unterschiedlichen Lebenssituationen als Einzelperson oder auch als Betriebsorganismus wiederzufinden. Die unterschiedlichen Kapitel regen dazu an, sich in Familie und Betrieb über das Zusammensein und Zusammenarbeiten auszutauschen. Dabei sind die begleitenden theoretischen Erläuterungen aus der Konfliktforschung und die Vorstellung unterschiedlicher Kommunikationsmodelle hilfreich und bilden den notwendigen theoretischen Unterbau um eigene Gedankengänge und Handlungsweisen zu reflektieren. Es kann und möchte dabei eine beratende Begleitung durch unabhängige Experten nicht ersetzen.

Die umfassende und praxisnahe Darstellung macht das Buch auch hilfreich für Menschen, die in der Beratung landwirtschaftlicher Fa-

milienbetriebe tätig sind. Sie erfahren Hilfeleistung durch die fundierte Darstellung aller Aspekte eines ganzheitlichen Beratungsansatzes, der die ökonomischen Aspekte nicht außer Acht lässt, den Menschen aber im Mittelpunkt der Beratung sieht. ■

Ducasse Nature II 150 Jahreszeiten-Rezepte für eine „cuisine naturelle“

Alain Ducasse, Christoph Saintagne & Paule Neyrat, 380 Seiten, ISBN 978-3-7750-0775-7, Hädecke Verlag, 2017, € 35,-

Im Zeitalter der Lebensmittelverschwendung ist es umso wichtiger, sich wieder auf den Weg des natürlichen Kochens zu begeben. Alain Ducasse gibt uns durch sein Buch das Werkzeug dafür in die Hand. Getreu dem Motto: „Je einfacher man kocht, desto mehr respektiert man die Zutaten und ihre Aromen“. Vorab wird in einem kurzen Theorie-Teil über Regionalität, nachhaltigen Fischfang und andere Themen informiert. Zu jedem Rezept gibt es kulinarische Hinweise von Alain Ducasse sowie gesundheitliche Tipps zu den verwendeten Produkten und zu einer ausgewogenen Ernährung von einer Ernährungswissenschaftlerin. Vom Resteessen bis zum Festessen, in diesem Buch wird jeder fündig. Nicht zuletzt laden die tollen Bilder zum Ausprobieren ein. ■

