

# Der Grüne Gockel informiert

## Rundbrief 1 / 2026



GRÜNER GOCKEL

### Tätigkeitsbericht des Teams:

- Unser Team Grüner Gockel hat sich seit dem letzten Rundbrief drei Mal getroffen, am 10.12.25 und am 06.02. u. 04.03.26. Unser ursprünglich für den 25.03.26 geplantes Leitungsgespräch musste leider verschoben werden.
- Wichtigste Aufgabe war die Fertigstellung des Umweltberichtes 2022-2024. Hierfür mussten letzte Zahlen erfasst und ausgewertet werden, um abschließend ein umfassendes Bild über den gestiegenen oder bestenfalls eingesparten Verbrauch zu haben.
- Die letzte Teamsitzung galt der Portfolioanalyse, um zu ermitteln, ob und wo es noch Einsparpotential gibt. Eines vorweg, wenn ihr diesen Rundbrief aufmerksam lest, dann ahnt ihr bestimmt, mit welchem Thema wir uns noch eingehender beschäftigen müssen, bzw. wo wir unseren Verbrauch verringern sollten.
- Für die formale und leserliche Fertigstellung des Umweltberichts möchten wir uns an dieser Stelle ganz herzlich bei Elena Manikov-Wheaton aus der Öffentlichkeitsarbeit des Landesjugendpfarramts bedanken.
- Bevor der Umweltbericht 2022-2024 auf unserer Webseite veröffentlicht werden kann, muss er noch vom Umweltrevisor abgesegnet werden. Wir informieren euch zu gegebener Zeit in einer gesonderten Mail.

### Saisonales Frühstück

Merkt euch unbedingt schon mal den Termin für das nächste saisonale GG-Frühstück vor:

**Mittwoch, den 13. Mai 2026**

Natürlich werden wir zu gegebener Zeit noch eine Einladungsmail versenden und wieder Aushänge an den Türen anbringen. Vorab aber schon einmal die Frage, ob jemand Lust hat, etwas zu einem bunten und gesunden Frühstücksbuffet beizutragen. Der Mai hat ja wieder Einiges an saisonalem Obst und Kräutern zu bieten: Rhabarber, Erdbeeren, Bärlauch und andere Kräuter sind endlich in die regionale Erntesaison gestartet. Wir freuen uns auf jede Rückmeldung für z.B. Kuchen, Quarkspeisen oder gerne frische Kräuter aus dem Garten.



### Wusstet ihr eigentlich, ...?

Um-Welt

... dass die Hälfte aller Landkreise und kreisfreien Städte in Deutschland von [Grundwasserstress](#) betroffen sind? Wasser ist lebenswichtig, aber auch in Deutschland wird es zunehmend knapp. Eine neue Studie des BUND zeigt: In jedem zweiten Landkreis herrscht bereits Wasserstress. Besonders betroffen sind Regionen mit intensiver Landwirtschaft, viel Industrie oder einer hohen Bevölkerungsdichte. Wenn Wasser knapp ist, müssen Nutzungen priorisiert werden. Landwirtschaft, Rechenzentren oder Industrie, wer muss im Krisenfall zurückstecken? Es gilt, Konkurrenzen abzumildern und zu klären. Doch das wird nicht reichen. Deutschland kommt nicht umhin, seinen Verbrauch zu drosseln. Welche Akteur\*innen nutzen Wasser in großem Stil? Zu welchem Preis? Und gehen sie damit nachhaltig um? Diese Fragen müssen in einem breiten gesellschaftlichen Dialog entschieden werden. ([Quelle](#))



... dass Malta die trockenste Insel und zugleich trockenstes Land Europas ist? Der Inselstaat kämpft ums Überleben. 70 Prozent des Wassers auf Malta werden mittlerweile künstlich erzeugt, mit riesigen Meerwasser-Entsalzungsanlagen. Doch während frühere Zivilisationen umsichtig mit dem kostbaren Gut umgingen, indem sie strenge Regeln erließen, scheint der sorgsame Umgang mittlerweile in Vergessenheit geraten zu sein. Mehr als vier Millionen Touristen kamen 2025 auf die Insel, bei nicht einmal 600.000 Einwohnern. Auch unter Wasser zeigen sich die Folgen: Delfine verlieren ihren Lebensraum, das Meer seine Reinheit. Auf der Suche nach Wegen aus der Krise spielen mit Bodenfeuchte-Sensoren, Grundwassernutzung, Überwachungskameras oder Pflanzen, die deutlich weniger Wasser verbrauchen, eine große Rolle. Das in Malta gewonnene Knowhow kann anderen Regionen im Mittelmeerraum helfen, den Wassermangel zu überwinden. ([Quelle](#))

## Wo Wasser fließt, wächst Gleichberechtigung ...

... so lautete das Motto des diesjährigen **Weltwassertages**, der seit 1993 jährlich am **22. März** stattfindet, um die Öffentlichkeit auf die kritischen Wasserthemen unserer Zeit aufmerksam zu machen. Wasser ist von existenzieller Bedeutung für Mensch und Natur. Daher ist es wichtig, dass wir Bewusstsein für den Wert des Wassers und die Daseinsvorsorge schaffen.

Über 2,2 Milliarden Menschen weltweit haben keinen sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser. Ein bewusster Umgang, Wassersparen im Alltag und der Schutz des Grundwassers sind notwendig, da Wasser wertvoller als andere Ressourcen ist. **Wasser ist die Lebensader für unseren Planeten**. Ohne Wasser existieren keine Ökosysteme; Pflanzen, Tiere und wir Menschen würden sterben.

Laut Statistischem Bundesamt lag der durchschnittliche Wasserverbrauch pro Person in Deutschland im Jahr 2022 bei 126 Litern pro Tag. Das ist etwas weniger als noch vor 30 Jahren (144 Liter), wofür u.a. wassersparende Haushaltsgeräte und moderne Armaturen verantwortlich sind.

Neben der Wasseruhr im Haushalt ist aber auch der **virtuelle Wasserverbrauch** von großer Relevanz. Aber was genau heißt das? Der Begriff „virtuelles Wasser“ beschreibt die Menge Wasser, die zur Herstellung eines Produkts benötigt wird – sei es in der Landwirtschaft, der Industrie oder der Verarbeitung. Die Unterschiede der virtuell berechneten Wasserbedarfe sind beim Vergleich der Lebensmittel ziemlich groß. Zum Beispiel wurden für 1 kg Reis sage und schreibe 60.000 l Wasseräquivalente errechnet, während es für die Produktion von 1 kg Kartoffeln gerade einmal 100 l sind, und für 1 kg Rindfleisch 20.000 l. Weitere Beispiele findet ihr [hier](#).



### Rezept-Tipp:

... denn Resteverwertung kann so lecker sein



.... mit selbstgemachten **Brezel-Chips**

Vom Vortrag sind noch Brezeln übrig und die sind mittlerweile knochenhart? Davon können wir alle ein Lied singen. Aber kein Problem!!!

Schneidet die Brezeln (3 Stck.) mit dem Brotmesser in 0,5 cm breite Scheiben, ggf. etwas anfeuchten zum besseren Schneiden. Noch vorhandenes Salz könnt ihr vor dem Schneiden entfernen. Macht nun eine Marinade aus einer geschälten und fein geriebenen **Zwiebel**, 60 ml **Olivenöl**, 2 EL **Senf**, 3 TL **Honig**, 3 EL **Balsamico Bianco**, **Salz**, **Pfeffer** und einer gepressten **Knoblauchzehe**.

Vermengt die Marinade in einer Schüssel gründlich mit den Brezelstücken, bis alle mit der Marinade bedeckt sind. Legt die Brezelstücke dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Achtet darauf, dass sie neben- und nicht aufeinander liegen. Jetzt bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen. Sobald die Brezelstücke an den Rändern leicht dunkeln, den Backofen auf 100 Grad herunterdrehen und für 30-45 Minuten weiterbacken, bzw. so lange, bis sie knusprig sind.

### Leben nachhaltiger gestalten

Auf der Homepage des Landesjugendpfarramtes findet ihr [Praxisboxen](#), die Michael Borger zusammen mit anderen Autor\*innen im „Arbeitskreis Eine Welt der Evangelischen Jugend der Pfalz“ herausgegeben hat.

Eigentlich sind es ja Praxishilfen für Menschen in der Jugendarbeit. Aber bei näherer Betrachtung sind hier viele Themen genannt, die uns alle interessieren und zum Nachdenken anregen können. Zum Beispiel die Frage zum **„Nachhaltigen Konsum“** und welche Auswirkungen Konsum auf unsere Umwelt hat. Beleuchtet wird hier auch der **„Modekonsum in Zeiten von Fast Fashion“** und wie die Kleidungsproduktion nachhaltiger gestaltet werden kann.

Ein weiteres Thema sind die **„Ernährungsgewohnheiten und deren Auswirkungen“**, um ein Bewusstsein für den CO<sub>2</sub>- und CO<sub>2</sub>e-Fußabdruck von Lebensmitteln zu entwickeln. Schaut gerne mal rein, es lohnt sich!



## „Sag mir wo die Blumen sind!“ Frühlingserwachen ...

... auch für die Bienen. Sie begeben sich auf die Suche nach dem Schlaraffenland. Vielleicht in eurem Garten oder auf dem Balkon? Das Angebot auf dem Blumenmarkt lockt mit herrlichsten Farben und Düften.

Aber manche Blumen, wie z.B. Geranien, Pelargonien und Fleißige Lieschen bieten wenig bis kaum Nektar oder Pollen. Andere sind prall voll Blütenblättern, dass die Bienen den Weg in die



Blüte nicht finden, z.B. Pfingstrosen. Bienenfreundliche Balkonpflanzen sind z.B. Topfdahlien (nicht gefüllte Sorten), Portulak-Röschen, Männertreu oder Vanilleblumen. Oder wie wäre es mit einem „intelligenten

Kräuterkasten“? Hierzu einige [Ideen](#). Der NABU hat auch ein paar schnelle Tipps für den insektenfreundlichen Garten: Wilde Ecken zulassen, Frühblüher setzen oder ein Wildblumenbeet anlegen. Auf deren [Webseite](#) ist eine Liste geeigneter Pflanzen für jeden Standort.



**Im Licht der Ostersonne bekommen die Geheimnisse der Erde ein anderes Licht. (Friedrich von Bodelschwingh)**