

Der grüne Gockel informiert

Rundbrief 2 / 2021



GRÜNER GOCKEL

Das alte/neue Grüne Gockel-Team stellt sich vor:



(alphabetisch)

Borger, Michael (LJPA)

Eikelmann, Rita (AST)

Ferreira da Silva, Severino (AST)

Fritzing, Christiane (LJPA)

Pfeiffer, Sonja (AST)

Schmitt, Katrin (AST)

Tätigkeitsbericht des Teams:

- In seiner letzten Sitzung hat das Grüne-Gockel (GG)-Team **Michael Borger** vom Landesjugendpfarramt einstimmig zum neuen Umweltbeauftragten des HWH gewählt. Die Stellvertretung übernimmt **Katrin Schmitt** von der Evangelischen Arbeitsstelle.
- Vorbereitungen für das Zwischenaudit mit Herrn Krüger (Umweltauditor und Energiebeauftragter der LK)
- Aktueller Check der Notfallpläne, Flucht- u. Rettungsplan, Feuerlöscher, Reinigungsmittel
- Das Team arbeitet auf Hochtouren an einem nächsten Umweltbericht. Hier wird es unter anderem eine Vorstellung der Dienste im HWH geben mit Stellungnahme zur Bedeutung des GG, deren Bestreben z.B. in Sachen Bildungsarbeit für nachhaltige Entwicklung und natürlich viele Daten und Fakten.
- Im HWH Haus sind noch nicht alle Dienste und Einrichtungen beim GG dabei, so z.B. der FSJ, die Beratungsstelle f. Wirtschaftsförderung und der Finanzdienstleister Sven Schuff. Hier hat das Team einzelne Gespräche geführt, in denen das Zertifikat Grüner Gockel vorgestellt wurde und die Hintergründe und Ziele erläutert wurden. Ziel ist es die jeweiligen Dienste im Rahmen ihrer Möglichkeiten zum Mitmachen zu gewinnen.

Aktuelles:

Wer das Besondere möchte muss manchmal auch warten, daher dauert es mit der Begrünung der Außenanlage im Innenhof, wie in unserem [letzten Rundbrief](#) vorgestellt, noch bis zum Herbst bevor die gewünschten Pflanzen verfügbar sind und gepflanzt werden können.

Wenn ihr in eurem Garten auch zur Artenvielfalt beitragen wollt um förderliche Bedingungen für unsere Pflanzen- und Tierwelt zu schaffen, haben wir hier noch einen interessanten Link der Arbeitsstelle Frieden und Umwelt für euch: [Artenvielfalt](#)

Pflanzen, die gut mit der Hitze zurechtkommen, nicht zu pflegeaufwendig und interessant für Insekten sind.





Trendsetter – Weltretter Aktion: [Flyer](#)

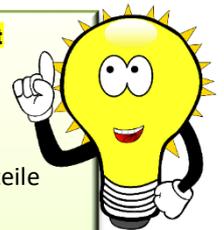
Zum vierten Mal sind im September 2021 alle eingeladen, bei der ökumenischen Lebensstil-Aktion "Trendsetter Weltretter" mitzumachen. Das Motto in diesem Jahr heißt "Natürlich vielfältig".

Der Landeskirchenrat und die Evangelische Arbeitsstelle beteiligen sich auch wieder mit Veranstaltungen an der Mitmachaktion. Die Evangelische Arbeitsstelle zum Beispiel geht im Rahmen der Initiative „Frauen wagen Frieden“ am 11. September 2021 auf Spurensuche. Mitarbeitende der Pollichia und von Misereor werden Projekte zum Schutz der Biodiversität vorstellen:

Informationen und Anmeldeauskünfte findet Ihr auf der [Webseite der AST](#)

Wusstet ihr eigentlich, dass ...?

Um-Welt



... laut [ESA](#) schätzungsweise 8.000 Tonnen Weltraumschrott durchs All fliegen?

Mehr als 6000 Satelliten befinden sich im All von denen die Hälfte nicht aktiv ist. 150.000.000 Müllteile rasen über unseren Köpfen durch den Weltraum. *Uiuuui ... Kopf einziehen!* 🌐

(Beitrag: [ZDF vom 21.04.21](#))

... die Art des Grillens (Holzkohle, Gas- oder Elektrogrill) für die Umwelt längst nicht so wichtig ist, wie die Auswahl des Grillguts. Nahezu 95 Prozent der anfallenden klimarelevanten Emissionen werden durch das Grillgut verursacht. Tierische Produkte beispielsweise belasten die Umwelt über den gesamten Lebensweg weit mehr als Gemüse ([Ökobilanz-Studie des TÜV Rheinland](#)). 😊... und die Waage „belasten“ sie auch mehr ... seufz.

Rezept-Tipp: **BROT-CROUTONS**

... denn Resteverwertung kann so lecker sein. Und altbackenes Brot ist viel zu schade für die Tonne!



Altbackenes Brot, das relativ fest ist, in breitere Scheiben schneiden ggf. entrinden und dann in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinzufügen und die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten goldbraun anbraten. Währenddessen ab und zu schwenken. In den letzten 1–2 Minuten mit Salz und Kräutern nach Wahl würzen (z.B. Basilikum). Dann abtropfen, auskühlen lassen und auf dem Sommersalat genießen!

Alternativ: Öl, Gewürze und Kräuter erst in eine Schüssel geben, die Brotwürfel hinzufügen, alles gründlich miteinander vermischen und dann ab in die Pfanne.

Freut Euch schon auf den nächsten Rundbrief im Herbst mit weiteren interessanten Infos und mehr...

... im Ruheraum, 1. OG tut sich was – seid gespannt!!!

