

Der Grüne Gockel informiert

Rundbrief 3 / 2025



GRÜNER GOCKEL

Tätigkeitsbericht des Teams:

- Unser Team Grüner Gockel hat sich seit dem letzten Rundbrief zwei Mal getroffen.
- Immer noch beschäftigen uns die Zahlen für die Portfolioanalyse zum Umweltbericht. Es bleibt für die Zukunft zu überlegen, wie das GG-Team die für den Umweltbericht benötigten Zahlen strukturiert und sinnvoll übermittelt bekommen kann, ohne dass es zu Überlastungen der zuständigen Kolleginnen und Kollegen in den Dienststellen kommt.
- Gemeinsame Themenfindung für den kommenden Rundbrief. Severino und Rita vereinbaren einen Termin, um zum übergeordneten Thema „Lokaler Konsum, globale Folgen“ einen entsprechenden Inhalt zu überlegen.
- Planung, Einladung und Vorbereitung für das Grüner-Gockel-Herbst-Frühstückstreffen am 14.11.2025. Ein paar Eindrücke vom saisonalen Herbst-Frühstück findet ihr im nächsten Artikel.

Saisonales Frühstück



Schee war's wieder ... unser gemeinsames GG-Herbstfrühstück!!!



Und wieder einmal gilt unser Dank an alle lieben Helfer*innen. Silke hat einen himmlisch leckeren Kürbis-Schoko-Kuchen für uns gebacken, und dass, obwohl sie selbst leider gar nicht dabei sein konnte. Das hat uns umso mehr gefreut und der Kuchen kam bei allen sehr gut an.



Ein Frischkäse-Frosting haben wir noch dazu gegeben, passend mit Pumpkin-Spice, um so auch eine herbstliche Gewürzmischung zum Kürbis auf den Frühstückstisch zu holen. Michael hat für uns diesmal eine köstliche Quark-Joghurt-Speise mit frischen saisonalen Früchten kreiert, Äpfel, Blaubeeren, usw. ... gesund aber vor allem lecker war's. Julia hat die Brote bei der Bäckerei Kissel bestellt und in aller Frühe abgeholt, und dazu gab es als Aufstrich dann wieder Butter, Honig, „Deutscher Apfel mit Zimt“-Marmelade und frischen Schnittlauch. Über die rege Teilnahme waren wir besonders erfreut, denn im Vorfeld kamen diesmal schon einige Absagen wegen Urlaub, Homeoffice oder Außenterminen.

😊 Und so war es wieder ein rundum schönes und geselliges Miteinander vieler Kolleg*innen im HWH. 😊

Wusstet ihr eigentlich, ...?

Um-Welt



... dass gentechnisch veränderte Pflanzen die Bauern abhängig von der Agrar-Industrie machen und Mensch und Umwelt gefährden? Bei der grünen Gentechnik entstehen komplett neue Organismen mit einer veränderten DNA-Struktur, die auch vererbt wird und somit unumkehrbar ist. Neben- und Wechselwirkungen mit anderen Pflanzen und Lebewesen, d.h. Tieren und Menschen, die diese Pflanzen essen, sind oftmals völlig unklar. Das Gift, das z.B. Gen-Mais nach der Veränderung seiner DNA produziert, tötet nicht nur das schädliche Insekt wie den Maiszünsler, sondern auch nützliche Insekten. Außerdem stellen laut [Brot für die Welt](#) nur wenige Agrar-Konzerne gentechnisch veränderte Saaten zur Verfügung und lassen sich dieses Monopol über Patente teuer bezahlen. Ein Milliardengeschäft, denn Kleinbauern-Familien dürfen auf ihrem Stück Land keine eigenen Körner mehr in den Boden legen, und müssen Saatgut, Spritzmittel und Dünger von mächtigen Multis wie Bayer-Monsanto oder BASF kaufen.

... dass die Idee der Solidarischen Landwirtschaft ([Solawi](#)) global, also eine weltweite Bewegung ist und ihre Wurzeln sogar zurück nach Japan reichen, wo schon in den 1960er und 1970er Jahren das Konzept namens Teikei („Partnerschaft“) entwickelt wurde? Teikei verstand sich als enge Kooperation zwischen Landwirt*innen und Verbraucher*innen mit dem Ziel, regionale, gesunde Lebensmittel gemeinschaftlich zu produzieren und zu verteilen. Hierdurch können sich die Erzeugenden unabhängig von Marktzwängen einer guten landwirtschaftlichen Praxis widmen, die Natur schützen und bedarfsoorientiert wirtschaften. Und die Verbrauchenden erleben, wie ihre Ernährungsentscheidung auch soziales Miteinander, **Naturschutz und (Arten-) Vielfalt** bewirkt und so eine zukunftsfähige Landwirtschaft ermöglicht.

Lokaler Konsum – globale Folgen ... Herausforderungen am Kaffeemarkt

Der weltweite Kaffeekonsum steigt und das hat gravierende Konsequenzen für das gesamte Ökosystem in den produzierenden Ländern entlang des „Kaffeegürtels“, z.B. in Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien und Äthiopien. Die Zerstörung von Tropenwald für den Kaffeeanbau hat hier schwere Folgen für die lokale Biodiversität.



Laut einer 2019 veröffentlichten Studie wurden in den vergangenen zwanzig Jahren weltweit circa 130.000 Hektar Waldfläche jährlich für Kaffeeanbau gerodet. Viele Tiere und Pflanzen verlieren ihren natürlichen Lebensraum.

Im Frühjahr 2025 stellte das World Resources Institute fest, dass alleine 2024 ganze 6,7 Millionen Hektar tropischer Primärwald zerstört wurden. Noch höher sind die Zahlen der degradierten Waldflächen. 8,8 Millionen Hektar in feuchten Tropenwaldgebieten wurden 2024 degradiert, d.h. in ihrer ursprünglichen Funktion eingeschränkt. Die Bodenstruktur verschlechtert sich und führt somit zu einer verminderten Fruchtbarkeit und Produktivität. Die Wälder sind anfälliger für Schädlinge und Krankheiten und die Flächen können weniger Kohlenstoff speichern.



Die Nutzung von Pestiziden stellt eine weitere Bedrohung für die Umwelt dar. In den Anbauregionen kommt es vermehrt zu einer Vergiftung des Ökosystems und zur Verschmutzung von Grundwasser. Um die 38 Millionen Kilogramm Pestizide werden dort jährlich in der Kaffeeproduktion verwendet.

Und zu guter Letzt ist der reale Wasserverbrauch einer großen Tasse Kaffee höher, als vielen von uns bewusst ist. Für eine einzelne schwarze Tasse Kaffee (etwa 250 Milliliter à 15 Gramm) werden circa 280 Liter Wasser benötigt, wobei der Großteil hier natürlich beim Anbau der Kaffeepflanzen zusteht kommt. ([Quelle](#))

Rezept-Tipp:

... denn Resteverwertung kann so lecker sein ...



... und in Zeiten in denen Kaffee wegen des enormen Preisanstiegs einen bitteren Beigeschmack erhält, zeigen wir euch hier mal eine pfiffige Möglichkeit, übrig gebliebenen Kaffee zu verwerten:

KAFFEEPUDDING

Hierfür benötigt ihr

- 250 ml kalten Kaffee
- 250 ml Milch
- 3 Eßl. Zucker
- 1 Pckg. Vanille-Puddingpulver

In einem kleinen Kochtopf den Kaffee (Menge mit Milch auf einen halben Liter auffüllen) mit Zucker und Puddingpulver mit einem Schneebesen gut verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, kurz aufkochen und in eine Schüssel füllen oder direkt in Dessertschälchen und hübsch garnieren, z.B. mit Johannisbeeren, gehobelten Mandeln, Kokosraspeln oder ganz nach eurem Belieben.

Filmtipp

Klimaschutz ad absurdum?

Brandaktuell zur Weltklimakonferenz im November in Brasilien zeigte die ARD am 12.11.25 den Film **VERSCHOLLEN** mit einer gleichnamigen anschließenden Doku (empfehlenswert!!!) Der Film ist hier aktuell in der [ARD-Mediathek](#) zu finden. Im Film geht es um ein gigantisches Programm zum Schutz unseres Klimas im Cerrado in Brasilien, der, so heißt es offiziell, weitgehend unbewohnt sei. Aber der natürliche Cerrado Wald ist nicht nur Heimat für viele besondere Tierarten und eine Vielfalt an Pflanzen, er ist auch Heimat und Lebensgrundlage (Wasser, Nahrung und saubere Luft) für kleine Gemeinden vor Ort. Während sich die Lage für die Menschen zuspitzt, wird weltweit für neue Aufforstungskonzepte Hochglanzwerbung gemacht. Hier heißt es: „Nachhaltig fliegen“, „Die grüne Transformation der Deutschen Bahn“, „Bäume pflanzen fürs Klima“, „Grünes Klima für alle“, usw.. Es sind Monokulturen, die gepflanzt werden und das Klima schützen sollen, es geht um begehrte CO²-Zertifikate.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

abschließend möchten wir uns bei euch allen für das gute Miteinander im Heinz Wilhelmy-Haus bedanken, für die gemeinsamen Frühstücke dank eurer Hilfe, sowie für die interessanten Gespräche und Anregungen zur Weiterarbeit.

Wir wünschen euch eine schöne (Vor-)Weihnachtszeit und freuen uns auf ein neues Jahr 2026 mit euch!

Euer Grüner Gockel-Team

