

Der grüne Gockel informiert

Rundbrief 1 / 2024



GRÜNER GOCKEL

Tätigkeitsbericht des Teams:

Der Beginn des Jahres startete für unser Team recht aufregend und arbeitsreich:

- Am 26.01.24 hatte unser Grüner Gockel-Team das erste Treffen. Tagesordnungspunkt war Ablauf und Planung des bevorstehenden Validierungsaudits.
- Am 22.01.24 hatte unser Team, ebenfalls in Vorbereitung darauf, ein Managementgespräch mit den beiden Geschäftsführungen AST und LJP
- Unser Saisonales Winterfrühstück konnte nach einer ersten Absage am 17.01., wegen heftigem Wintereinbruch mit Glatteis, am 24.01.23 endlich stattfinden (s. Artikel und Bilder unten)
- Am 05.02.24 fand das abschließende Validierungsaudit mit Herrn Weiland (Kirchlicher Umwelt Revisor) statt, d.h. Prüfungsgespräch, Begehung und Schlussgespräch. Unser Umweltbericht wurde in diesem Audit für gültig erklärt, und somit dürfen wir die Zertifizierung nach dem GRÜNEN GOCKEL durch die Evangelische Landeskirche der Pfalz wiederum beantragen. Alle Mühen haben sich also gelohnt 😊. Wenn alles so weit ist, möchten wir die erneute Zertifizierung natürlich in einem angemessenen Festakt mit euch feiern. Info und Einladung folgen!
Vorab aber schon einmal eine besonders erfreuliche Aussage im Abschlussbericht von Herrn Weiland:
Schöpfungsbewahrung ist gelebte Praxis im Heinz-Wilhelmy-Haus!

Saisonales Winter-Frühstückstreffen am 24. Januar 2024

Bereits zum zweiten Mal hat inzwischen unser Frühstückstreff im Ruheraum stattgefunden und wir freuen uns sehr über die gute Resonanz und die rege Beteiligung. Insbesondere freuen wir uns auch über die Beteiligung unserer Reinigungskräfte und das Angebot, auch einmal etwas beizutragen wie z.B. mit selbstgebackenem Brot, usw.. Beim jetzigen Treffen zum Beispiel hat Yesenia uns alle mit einem sehr leckeren Maiskuchen überrascht!



Wir freuen uns schon auf das nächste Frühstückstreffen mit euch, voraussichtlich im April!

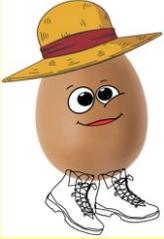
Wusstet ihr eigentlich, ...?

... dass es die weltweit größte **Vertikale Farm** in Dubai gibt? Europas größte Vertikale Farm steht in Dänemark: Gemüse in 14 Etagen übereinander. Geerntet wird dort ganzjährig. Gemüse und Obst, das auf wenigen Quadratmetern, übereinander und in mehreren Etagen wächst. Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft informiert hier über „[Vertical Farming](#) – Landwirtschaft in der Senkrechten“. Solche Formen der Landwirtschaft sind kein Wunschdenken von Forscher*innen mehr. Wie das im Fall von Dubai schon real aussieht, quasi der Blick in die Zukunft der urbanen Landwirtschaft, das könnt ihr in diesem Filmbeitrag der [ardmediathek](#) vom 19.03.2023 sehen.

... dass die **Permakultur** sogar schon in einer den am wenigsten entwickelten Regionen Afrikas erfolgreich eingesetzt wird? Malawi trotz der Dürre mit natürlicher Vielfalt statt einseitiger Monokultur. In den vergangenen Jahren vernichteten schwere Dürren und Überschwemmungen ganze Ernten in den Distrikten. Weil ein Großteil der Kleinbäuer*innen ausschließlich Mais auf ihren Feldern anbaut, fällt bei Dürre oder Überschwemmungen die komplette Ernte aus. Die [Welthungerhilfe](#) setzt sich dafür ein, der riskanten Monokultur mit Permakultur entgegenzuwirken. Z.B. wachsen jetzt Ringelblumen als Insektenvertreiber neben dem Kürbis. Stroh auf dem Boden verhindert, dass das Wasser sofort wieder verdunstet. Statt Industriedünger wird Kompost aus Abfällen hergestellt. Natürliche Synergien werden somit genutzt.

Um-Welt





Ach wie gut das alle sehen, welchen Weg wir Eier gehen ...

... und bevor ich noch lange rumeiere, verrate ich allen die es noch nicht wissen, wie ihr unsere Herkunft am schnellsten ermitteln könnt. Oh ja, wir haben auch so etwas wie eine Identitätsnummer, das ist diese Printnummer auf unserem Rücken. Damit könnt ihr auf der Webseite „[Was steht auf dem Ei?](#)“ ganz einfach überprüfen, wie die Hühner gehalten wurden (Bio, Freiland, Boden) und aus welchem Land und welchem Betrieb wir Eier kommen. Die Printnummer könnt ihr auf der Webseite direkt eingeben und schon erhaltet ihr die genannten und noch weitere interessante Informationen. Aber eine Antwort auf die berühmte Frage „Wer war zuerst da, das Ei oder das Huhn?“ werdet ihr hier leider auch nicht finden. Die Wissenschaftler *brüten* immer noch über dieser Frage.

Und was glaubt Ihr? Kommen denn Bio-Eier wirklich immer von glücklichen Hühnern auf grünen Wiesen? Die meisten Verbraucher*innen wägen sich wahrscheinlich in der guten Gewissheit. Stimmts?

Ei, das wäre schön!“ Und es gibt gewiss Erzeuger, denen eine gute Tierhaltung außerordentlich wichtig ist. Aber das ist nicht immer selbstverständlich. Zum Beispiel ist die gesetzliche Platzvorgabe, die Erzeuger von Bio-Eiern erfüllen müssen, sechs Tiere pro Quadratmeter. Das ist nicht viel. Von *grenzenlosem* Glück kann nicht unbedingt die Rede sein!

Ob Bio immer glücklich ist, könnt ihr anhand eines SWR-Filmbeitrags gerne selbst beurteilen. Hier der [Link](#) zum Beitrag.

Resteverwertung-Tipp:

Passend zum bevorstehenden Osterfest möchten wir euch einen tollen Tipp geben, wie ihr die Eier *natürlich* und *mit Abfällen* färben könnt: ... mit **Zwiebelschalen**



Zuerst kocht man eine große Handvoll Zwiebelschalen in einem Kochtopf mit ca. 2 Liter Wasser auf. Dann den Topf vom

Herd nehmen und die Schalen darin 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend nochmals aufkochen und die Eier in das Wasser legen.

Ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Eierschale nimmt die dunkle Farbe der gekochten Zwiebelschalen auf.

Besonders hübsch wird das Ei, wenn man auf jeder Seite vom Ei zuerst ein Wildkräuterblatt oder eine Blüte legt. Nun benötigt man noch mehrere Stücke einer alten Strumpfhose. Vorsichtig steckt man das Ei gemeinsam mit dem Blatt und der Blüte in ein Stück der Strumpfhose und verknotet diese so, dass die Blätter und Blüten fest anliegen und das Ei sich nicht mehr bewegen kann. Dann legt man die Eier in der Strumpfhose in das Wasser und kocht sie 10 Minuten.

Hier noch ein anschauliches [Anleitungsvideo](#)

Nur Blütenvielfalt schafft Artenvielfalt

... und jede noch so kleine Blühfläche kann ein bunter Lebensraum werden. Jede Wiese und jede Blüte zählt, um das Nahrungsangebot für unsere Bienen zu verbessern.



Das **Frühjahr ist Pflanzzeit** und wenn ihr noch Inspirationen benötigt, mit welchen Stauden oder welchen Saisonpflanzen ihr euren Garten oder Balkon bereichern könnt, dann findet ihr in dieser [Broschüre](#) des BMEL eine große Auswahl mit zusätzlichen Hinweisen zu Blütezeit, Lichtanspruch und Standort.

Achtet ggf. auch darauf, dass sie nicht nur im Frühjahr blühen, denn die Bestäuberinsekten brauchen bis in den Herbst hinein Nahrung. Und nun viel Spaß beim Auswählen und Pflanzen!

Viele werden es schon bemerkt haben, wir haben jetzt in den Sitzungs- bzw. Sozialräumen **smarte Thermostate**. An ihnen kann man z.B. für jeden Raum ein Heizprofil festlegen, d.h. man kann die Temperatur für bestimmte Zeiträume programmieren. Die Thermostate erkennen über Sensoren auch ein geöffnetes Fenster und regeln dann die Heizung entsprechend. So bieten sie nicht nur mehr Heizkomfort, sondern im Idealfall sogar eine Ersparnis von bis zu 30%. Für den täglichen Gebrauch ist aber nach wie vor der manuelle Betrieb möglich.



Regional einkaufen – aber wo?



Ob im Dorf- und Hofladen, auf dem Wochenmarkt, in Bauernläden in der Stadt oder mit einer Abo-Gemüse-Kiste, es gibt verschiedene Möglichkeiten Lebensmittel direkt vom Erzeuger zu bekommen. Bauern oder Händler können zudem Auskunft geben, wie die Produkte angebaut werden, etwa im Freilandbau oder im Treibhaus. Und wir können nachfragen, woher die Lebensmittel stammen, denn auf Wochenmärkten, in Hofläden oder in Gemüseboxen werden nicht nur selbst angebaute Lebensmittel angeboten. Oft sind auch zugekaufte Produkte dabei. Aber wo finde ich Adressen von Bauernhöfen oder landwirtschaftlichen Betrieben in meiner Nähe? Einen Höfe-Finder gibt es zum Beispiel auf

der Webseite [Einkaufen auf dem Bauernhof](#). Die Erfahrung zeigt aber, dass hier nicht alle Höfe in der Region zu finden sind. Auskünfte geben natürlich auch die Landwirtschaftskammern. Oder es gibt Netzwerke Nachbarschaftshilfe. Und zu guter Letzt fragt einfach mal bei Freunden und/oder Kollegen*innen nach. Hier sind z.B. noch prima Hinweise von Kolleg*innen:

- der [Scheffelhof](#) in Kaiserslautern
- [Fräulein Lenz](#) in Münchweiler a.d. Alsenz

- die [Gemüslichen](#) in Olsbrücken
- [Forellenhof Schneider](#), Bordenölmühle bei Hirschhorn

Und wenn ihr Eier von glücklichen Hühnern kaufen wollt, fragt doch mal unsere liebe Kollegin Julia Stork.