



Mai 2022

NEUES AUS DEM ROBERTO

nur gute Nachrichten

Das Monats-Blatt enthält Medio-Punkte, die zur Erleichterung des Lesens dienen.

■ *Gute Neuigkeiten*



Wieder mehr Feldhasen in Deutschland

Der Feldhase gilt in Deutschland als gefährdete Art. Doch pünktlich zu Ostern gab es gute Nachrichten: Die Zahl der Tiere steigt kontinuierlich an. 2021 lebten in Deutschland 16 Feldhasen pro Quadratkilometer – das ist einer der höchsten Werte der vergangenen 20 Jahre.



ÖPNV: So klappt's mit dem 9-Euro-Monatsticket

Mit dem 9-Euro-Monatsticket für den öffentlichen Nahverkehr reagiert die Bundesregierung auf die steigenden Energiepreise. Fahrgäst*innen des ÖPNV können das Ticket bundesweit von Juni bis August in Bus und Bahn nutzen.



Französische Reederei steigt aus- Keine Plastikmüll-Exporte mehr

Die drittgrößte und global tätige Reedereigruppe der Welt, die CMA CGM, stellt ab Juni 2022 den Transport von Kunststoffmüll auf ihren insgesamt 566 Schiffen ein.



Save the Date

5.5.22 Europäischer Protesttag zur Gleichstellung von Menschen mit Behinderung!

■ *Spruch des Monats*

„Nur das Denken, das wir leben, hat einen Wert.“
Hermann Hesse

■ Geschichten und Ereignisse



Antonia Schubert

Interview mit unserer neuen Kollegin Toni

Wie bist du dazu gekommen im RoBertO zu arbeiten?

Meine Anfänge hier liegen schon ein paar Jahre zurück. Im Jahr 2014 habe ich im Roberto erst ehrenamtlich gearbeitet und dann mein FSJ gemacht. Das hat mir so gut gefallen, dass ich mich daraufhin für ein Studium der Sozialen Arbeit entschieden habe und jetzt das Glück hatte hier wieder anfangen zu können. Dabei ist es einerseits schön zu sehen, dass einige Sachen gleich geblieben sind und gleichzeitig vieles neu dazugekommen ist, sich verändert oder weiterentwickelt hat.

Du bist ja noch nicht lange Teil des Teams, hast du bestimmte Erwartungen an das Team oder die Arbeit hier?

Auch wenn ich ja schon einige Zeit hier verbracht habe, gibt es natürlich große Unterschiede zwischen einem FSJ und der Arbeit mit Festanstellung. Darauf, was das genau bedeutet und mit sich bringt bin ich in erster Linie sehr gespannt. Hauptsächlich freue ich mich also darauf, alles noch einmal genauer kennen zu lernen und auf ganz viele spannende Begegnungen mit tollen Menschen! Ich wusste ja worauf ich mich einlasse, wenn ich wieder mit Nicole zusammen arbeite... Also hoffe ich einfach, dass die anderen genauso lieb sind. Nach wenigen Wochen hier kann ich auch sagen, dass sich mein Wunsch nach einem sympathischen, aufgeschlossenen und wertschätzenden Team auf jeden Fall erfüllt hat. Ich habe bereits nach zwei Wochen nicht mehr das Gefühl ‚die Neue‘ zu sein und wurde von allen herzlich aufgenommen.

Wie sieht deine Freizeitgestaltung so aus?

Meine Freizeitaktivitäten variieren abhängig davon, wie mein Tag gelaufen und meine Stimmung ist. Am Liebsten bin ich aber in Gesellschaft meiner Freund:innen, gehe schwimmen, höre Musik oder koche mir einfach etwas leckeres. Musik höre ich auch sehr gerne live und freue mich riesig, dass Konzerte jetzt endlich wieder stattfinden und ich sie besuchen kann, das hat mir nämlich sehr gefehlt.

Gibt es etwas, was Du gern noch unseren Leser:innen mitteilen möchtest?

Kommt einfach vorbei, damit wir uns kennenlernen können und alles Weitere ergibt sich. Ich bin sehr gespannt und freue mich auf Euch!



Herzlichen Dank für das interessante Interview mit Dir, Toni!

■ Rezept des Monats



Veganes Risotto mit Rucola

Ein farbenfrohes, leichtes, mediterranes Rezept,
das Ihr unbedingt probieren solltet!

Zutaten für 3 Portionen

1 Stk Zwiebel

1 Prise Salz

125 g Rucola

20 cm Lauch

5 Stk Tomaten

1 Stk Suppengewürz (Grundrezept)

850 ml Wasser

300 g Rundkornreis

4 EL Olivenöl

2 Stk Knoblauchzehen

1 Prise Pfeffer, weiß



Foto: Canva

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel hacken und anschließend in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Erhitzen Sie alles und warten Sie, bis die Zwiebel goldbraun angebraten ist.
2. Nun muss der Rundkornreis hinzugegeben und gedünstet werden. Wenn der Reis ebenfalls glasig aussieht wird das Wasser langsam dazugegeben (Tipp: Warten Sie, bis alles verdunstet ist, bevor sie den nächsten Schuss beimischen). Danach wird alles mit Salz, weißem Pfeffer, und Suppengewürz gewürzt und für 20 Minuten zum köcheln auf der heißen Herdplatte gelassen. Vergessen sie nicht, immer wieder umzurühren!
3. In der Zwischenzeit können sie die Tomaten und Lauch in zentimetergroße Stücke schneiden. Nach ca. 17 Minuten köcheln können sie die kleinen Tomatenstücke und den Rucola in die Pfanne mit dem Reis mischen und umrühren bis alles gut verteilt ist.
4. Auf einen Teller geben und mit dem restlichen Rucola garnieren.

Buon appetito!



Suchbild des Monats

Finde die 6 Fehler im rechten Bild.



Die Auflösung gibt's in der nächsten Ausgabe!

Und zum Schluss noch etwas zum Lachen!

Fritzchen geht ins Reisebüro und wird gefragt:
Über welche Stadt möchten Sie denn lieber
fliegen, über Köln oder München?

Fritzchen antwortet:

Weder über Köln noch über München. Ich
möchte über Ostern. 🤪

***Tschüßi ihr Lieben und
bis Juni!***

Ever Team RoBERTO

