

2. Fastensonntag 21. Februar 2021

Und Gott sprach: „Auf der Erde soll es grünen und blühen: Alle Arten von Pflanzen und Bäumen sollen wachsen und ihre Samen und Früchte tragen!“ So geschah es. Die Erde brachte Pflanzen und Bäume in ihrer ganzen Vielfalt hervor. Wieder sah er sich an, was er geschaffen hatte: es war gut. Es wurde Abend und wieder Morgen: Der dritte Tag war vergangen.

Liebe Familien, liebe Kinder und alle, die an unserer Fastenaktion interessiert sind!

Am dritten Schöpfungstag schuf Gott die Pflanzen und damit auch die Bäume. Gott hat sicherlich nicht Biologie studiert, dennoch hat er das ganze Ökosystem sehr geschickt angelegt. Bäume speichern das – auch durch uns Menschen maßgeblich produzierte – CO₂ ab und wandeln es in Sauerstoff um, den wir zum Atmen und Leben brauchen. Zudem spenden die Bäume und Pflanzen Schatten, Schutz, Herberge und Nahrung für viele Lebewesen. Die großen Waldgebiete im Regenwald leisten einen wichtigen Beitrag für das gesamte Klima. Die Abholzung für die Weidetierhaltung und Machtinteressen einiger Weniger hat Auswirkung für uns alle. So steigen die Meeresspiegel und da unser Beispielland Vanuatu aus vielen kleinen Inseln besteht, sind diese besonders gefährdet. Hinzu kommen vermehrt Waldbrände auf allen Kontinenten, die nicht nur das gespeicherte CO₂ in den Bäumen freisetzen und durch den Rauch neues CO₂ bilden, sondern auch das die Bäume als wichtige Elemente des Ökosystems wegfallen.

Eine besonders wichtige Rolle spielen Bäume in Wassereinzugsgebieten, denn Wälder sind wie Schwämme: Sie nehmen große Mengen von Wasser auf und geben es langsam wieder in das Grundwasser ab. Wassereinzugsgebiete mit naturnahen Wäldern wieder aufzuforsten ist daher entscheidend, um den Wasserhaushalt ganzer Regionen zu stabilisieren und die Gemeinden mit Wasser zu versorgen.

Was können wir tun um in unserem Rahmen aktiv gegen die Abholzung zu sein?

- weniger Fleisch essen
- regionale Lebensmittel kaufen
- Ecosia als Suchmaschine nutzen, die für eine bestimmte Anzahl an Suchanfragen Baumpflanzprojekte unterstützen.

Symbolisch könnt Ihr zu Hause Bäume malen und diese auf die Weltkugel in der Kirche auf einem Kontinent Eurer Wahl auf brennende Bäume kleben.

Auch die Zimmerpflanzen können bei uns zu Hause für ein kleines bisschen besseres Raumklima sorgen und das Grün der Blätter kann uns beruhigen. Die Hibiskuspflanze, die Nationalblume von Vanuatu, findet sich auch bei uns in manchen Zimmern, aber auch in den Gärten.

Langsam kommt bei uns der Frühling durch und die Pflanzen beginnen zu grünen. Vielleicht könnt Ihr Euch Zeit nehmen für einen bewussten Spaziergang durch die Siedlung und den Wald, um zu entdecken, wo es schon überall sprießt und es neues, frisches Grün zu entdecken gibt. Bestimmt werdet Ihr aber auch kahle Stellen mit planken Boden finden. Dort könnt Ihr super selbstgemachte „Samenbomben“ hinwerfen und in den nächsten Wochen beobachten, was sich dort tut.

Und so könnt Ihr die **Samenbomben selbst herstellen**:

Für etwa 20 Samenbomben braucht ihr:

200 g Tonerde, zum Beispiel Heilerde aus der Drogerie

200 g Blumenerde

3 Päckchen Saatgut verschiedener heimischer Blumensamen

Wasser

1 kleine und 1 große Schüssel

Zeitungspapier

So werden die Samenbomben gemacht:

1: Vermischt die Blumensamen aus den verschiedenen Päckchen in der kleinen Schüssel miteinander.

2: Gebt die Blumenerde in die große Schüssel, lockert größere Erdklumpen auf und entfernt Reste von Rinde, Wurzeln oder kleine Ästchen. Gebt anschließend die Tonerde und die Samen dazu und vermischt das Ganze so, dass die Samen möglichst gleichmäßig verteilt sind.

3: Gießt jetzt nach und nach ein wenig Wasser in die Schüssel, sodass das Gemisch sich zu kleinen, etwa walnussgroßen Kugeln formen lässt. Passt auf, dass euer Samenbomben-Teig nicht zu flüssig wird. Sollte das passieren, gebt ihr noch etwas Ton- und Blumenerde dazu.

4: Rollt die Kugeln nicht – wie bei Plätzchenteig – zwischen euren Handflächen, sondern nehmt eine kleine Portion des Gemisches in die eine Hand und drückt sie mit den Fingern der anderen sanft zu einer Kugel. So verhindert ihr, dass die Masse für die Samenbomben auseinanderbröckelt oder zusammenmatscht.

5: Legt die fertig geformten Kugeln auf Zeitungspapier und lasst sie dort trocknen. Dreht sie alle paar Stunden ein wenig, damit sie von allen Seiten gleichmäßig trocknen. Nach etwa zwei Tagen sind eure Samenbomben scharf – also bereit zum "Auswerfen" im Garten und im Grünen!

In Vanuatu wachsen viele Kokospalmen. Deswegen gibt es auch viele Gerichte mit Kokosprodukten. Hier haben wir Euch zwei vegetarische Rezepte aus Vanuatu abgeschrieben. Vielleicht könnt Ihr auf der blauen Wand neben der Weltkugel Euer liebstes vegetarisches Gericht als Rezept hinterlassen. Vielleicht wird das ja der Grundstein für ein vegetarisches Siedlungskochbuch werden ☺

Tomaten-Spinat Reis mit Gemüse (4 Portionen)

1 TL Öl, eine ½ gewürfelte Zwiebel, 1 ½ Tassen Reis, 2 Tassen Spinat, 1 Tasse Gemüsebrühe, 400 ml Kokosmilch, 400 ml stückige Tomaten, 1 Tasse Süßkartoffelwürfel, Salz

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel 3 – 5 Minuten anschwitzen. Die Hitze reduzieren und den Reis dazu geben. Unter Rühren anbraten, gut mit den Zwiebeln vermischen, Spinat dazu geben und so lange anschwitzen bis der Spinat zusammen fällt. Mit Gemüsebrühe angießen. Die Kokosmilch, stückige Tomaten und die Süßkartoffeln dazu geben und salzen. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Süßkartoffel- und Ananasaufbau (4 Portionen)

4 mittelgroße Süßkartoffeln, 1 frische Ananas, 1 EL Kokosraspeln, 2 EL gehackte Frühlingszwiebeln, 2 EL Butter, Salz

Käsesoße: 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ca. 300 ml Wasser, 200 g Sahneschmelzkäse

Süßkartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Ananas schälen, Strunk entfernen und ebenfalls würfeln. Für die Käsesoße Butter zerlassen und das Mehl hinzugeben, gut verrühren (am besten mit einem Schneebesen). Nach und nach das Wasser angießen, sodass eine glatte Soße entsteht. Den Schmelzkäse dazugeben und langsam erhitzen. Auflaufform einfetten, die Hälfte der Süßkartoffeln, Ananas, Kokosraspeln und Frühlingszwiebel hineingeben und mit der Hälfte der Soße überziehen. Darauf den Rest der Zutaten verteilen und mit Käsesoße überziehen. Bei 180 Grad Umlauf 30 Minuten backen.

Gebet:

Guter Gott,

du sagst zu uns: Ihr könnt auf mich vertrauen. Du hast Himmel und Erde in ihrer ganzen Hülle geschaffen.

Von Anfang an bist du in unserer Geschichte gegenwärtig.

Wir danken dir für die großen und wunderbaren Dinge in unserem Leben.

Du gibst uns Verantwortung, Weisheit und Wissen und Verständnis, damit wir für alles, was uns wichtig ist, Sorge tragen können.

Amen

