



Fastenessen 2021

eine Aktion der
evangelischen und katholischen Pfarrgemeinden in Zorneding

orientiert an den
Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen

3. Fastensonntag, 7. März 2021



12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION



Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen

Die Menschheit, vor allem in der westlichen Welt, verbraucht ein Vielfaches der Ressourcen, die für ein nachhaltiges Leben eigentlich zur Verfügung stehen.

Die Produktion von Lebensmitteln und anderen Produkten braucht Energie, Wasser, Rohstoffe und setzt Co2 frei.

Das können wir uns nicht mehr leisten!

Was kann man tun?

- Informiere dich über Produktionsbedingungen und entscheide dich für faire Unternehmen
- Kaufe nur Lebensmittel, die du auch aufbrauchen kannst
- Reduziere deinen CO2- Fußabdruck
- Hinterfrage deine Konsumgewohnheiten, „Brauche ich dieses Produkt wirklich?“
- Reduziere deinen Material-Fußabdruck

Weitere Informationen unter: Statistisches Bundesamt
[www.destatis.de/de/Gesellschaft-Umwelt/Nachhaltigkeitsindikatoren/
Publikationen/ Downloads-Nachhaltigkeit/indikatoren-0230001189004.pdf](http://www.destatis.de/de/Gesellschaft-Umwelt/Nachhaltigkeitsindikatoren/Publikationen/Downloads-Nachhaltigkeit/indikatoren-0230001189004.pdf)





Kartoffel-Sellerie-Apfel-Gratin

Zutaten für vier Personen

400 g Kartoffel	Sesam
800 g Knollensellerie	2 TL Koriander, zerdrückt
600 g Äpfel, säuerlich	150 g Sahne
2 Zwiebeln	150 ml Milch
30 g Butter	150 g Blauschimmelkäse
4 EL Zitronensaft	Salt
150 g Mandeln, grob gehackt	Pfeffer
3 Scheiben Knäckebrot mit	Fett für die Auflaufform

Die Kartoffeln schälen und in ca. 6 mm große Scheiben schneiden.

Den Knollensellerie ebenfalls schälen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in der Butter glasig anbraten und danach etwas Wasser hinzugeben. Kartoffeln und Sellerie dazugeben und in ca. 8 Minuten zugedeckt weich dünsten. Danach alles mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der Mandeln vermengen.

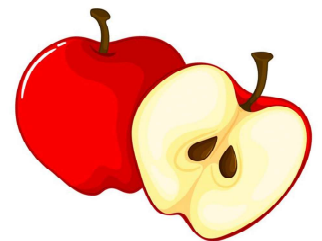
Die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Zitronensaft bestreichen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und Äpfel, Kartoffeln und Sellerie in eine gefettete Auflaufform geben.

Für den Guss die Milch und die Sahne bei kleiner Hitze erwärmen und den in Stücke geschnittenen Käse darin auflösen.

Das Knäckebrot zerbröseln und mit den übrigen Mandeln vermischen. Diese Mischung über das Gemüse streuen und dann den Guss darüber gießen.

Im heißen Backofen ca. 25 Minuten backen, bis die Kruste goldgelb ist. Heiß servieren.





Bereits im Alten Testament beschäftigte die Menschen das Thema der landwirtschaftlichen Produktion.

Eine interessante Stelle dazu ist Levitikus 25,2-31, wo es um das sogenannte Brachjahr und das Jubeljahr geht. Also jedes siebte Jahr um eine Pause für den Acker. Im Falle des Jubeljahres, nach sieben Brachjahren, also im 50. Jahr, um das Thema „Wem gehört denn Grundbesitz“.

Lesen Sie nach: <https://www.uibk.ac.at/theol/leseraum/bibel/lev25.html>



7wochenohne.evangelisch.de



fastenaktion.misereor.de

Verantwortlich:
Ökumenekreis der beiden Kirchen

Evang.-Luth. Christophoruskirche
Lindenstr. 11
85604 Zorneding
pfarramt.zorneding@elkb.de

Pfarrgemeinde St.Martin Zorneding
Ingelsberger Weg 2
85604 Zorneding
st-martin.zorneding@ebmuc.de