



Bound: **Und Gott sah, dass es gut war - Tiere**



Actionbound-App in App Store oder Google Play kostenlos herunterladen

QR-Code mit der Actionbound-App scannen

Gehe mit deinem Computer auf <https://actionbound.com> und erstelle ganz easy eigene Bounds für Geburtstagsfeiern, Projekte, Stadtrallies, Junggesellenabschiede oder was auch immer deiner kreativen Ader entspringen mag.

Tiere – unsere Mitgeschöpfe

Viele von uns haben ein Haustier, das sie lieben. Gerade in vielen Familien gibt es Tiere. Diese Tiere gehören zur Familie, wir lieben sie, wir sorgen uns um sie. Sie sind unsere Freunde, unsere besten Zuhörer.

Auf der anderen Seite hören wir in den Medien immer wieder Berichte über Massentierhaltung, die so manchen freiwillig zum Vegetarier werden lassen. Souvenirs, Jagdtrophäen oder Wunderheilmittel: Bedrohte Tierarten sterben aus, weil wir Menschen nicht genug davon bekommen. Durch uns ist auch der Lebensraum vieler Tiere gefährdet.

Wie ist eigentlich unser Verhältnis zu Tieren, wenn sie nicht gerade unsere Haustiere sind?

Wie gehen wir mit den Tieren, die uns anvertraut sind, um?

Was ist aus Sicht der Kirche unser Auftrag gegenüber unseren Mitgeschöpfen?

“Dann sprach Gott: Lasst uns Menschen machen als unser Abbild, uns ähnlich. Sie sollen herrschen über die Fische des Meeres, über die Vögel des Himmels, über das Vieh, über die ganze Erde und über alle Kriechtiere auf dem Land”. (Gen 1,26)

Dabei meint Herrschen nicht, Tiere in Massentierhaltung auszunutzen und ihr Lebensrecht zu missachten. Es heißt, verantwortungsbewusst und gerecht mit ihnen umzugehen. Sinn und Ziel für Menschen und Tiere ist ein Leben miteinander, nicht gegeneinander.

Die Aufgabe des Menschen ist, sich fürsorglich für die Schöpfung einzusetzen. In **Gen 2,18-20** begegnet uns dieses Herrschen mit anderen Worten: Dort heißt es: **“Dann sprach Gott, der Herr: Es ist nicht gut, dass der Mensch allein bleibt. Ich will ihm eine Hilfe machen, die ihm entspricht. Gott, der Herr, formte aus dem Ackerboden alle Tiere des Feldes und alle Vögel des Himmels und führte sie dem Menschen zu, um zu sehen, wie er sie benennen würde. Und wie der Mensch jedes lebendige Wesen benannte, so sollte es heißen. Der Mensch gab Namen allem Vieh, den Vögeln des Himmels und allen Tieren des Feldes. [...]”**

Gott will dem Menschen eine Hilfe schaffen und erschafft alle Tiere. Es entsteht schon Gemeinschaft. Der Mensch ist nicht mehr alleine und er befasst sich mit den Tieren, tritt in Beziehung, schafft eine enge Verbindung, indem er ihnen Namen gibt.

Mensch und Tier gehören als Geschöpfe zusammen. Im Ganzen der Schöpfung hat jedes Lebewesen seinen eigenen Sinn und Wert und keinesfalls nur einen Nutzwert für den Menschen. Und so sind wir als Menschen aus christlicher Sicht dazu verpflichtet, verantwortungsvoll mit den Tieren umzugehen, sie artgerecht zu halten, für Lebensbedingungen einzutreten, die einem Tier würdig sind. Das gilt für unsere Haustiere genauso wie für die Nutztiere, die unserer Nahrung dienen, aber auch für die Wildtiere in der freien Natur.

Chili sin carne mit Quinoa

Für 3-4 Personen

Zutaten:

150g Quinoa
1 Dose stückige Tomaten
1 Dose Kidneybohnen
1 kleine Dose Mais (alternativ einfach mehr Kidneybohnen)
1 Glas Champignons in Scheiben
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
250 ml Wasser oder Gemüsebrühe
getrocknete Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)
1 EL Sambal oelek
Salz
Pfeffer
je nach Geschmack:
Sauerrahm
etwas Petersilie
Limettensaft

Zubereitung:

Quinoa unter heißem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.

Zwiebel sehr fein würfeln, in der Zwischenzeit das Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel darin kurz anbraten, Chiliflocken und Quinoa hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten lassen.

Mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen und die Tomaten und Champignons hinzufügen. Mit Sambal oelek, etwas Salz und eine Prise Pfeffer würzen und auf kleiner Stufe 15-20 Minuten köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen und Kidneybohnen kurz waschen. Zu den anderen Zutaten hinzufügen und nochmal für etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und in Schüsseln anrichten. In die Mitte einen EL Sauerrahm geben und mit etwas Petersilie dekorieren.

Dazu passt Baguette oder Brot und das Chili schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag noch sehr gut.