

Leseprobe



Autor: Manfred Becker-Huberti, Brigitte Goßmann
ADVENTfasten. Von St. Martin bis Weihnachten
Impulse, Rezepte & Brauchtum

90 Seiten, 17 x 13,5 cm, Spiralbindung
ISBN 9783746268217

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2025

Wer teilt, gewinnt! – Sankt Martin

So wie die Fastnacht als letzter Tag vor der österlichen Fastenzeit zu einem Schwellenfest wurde, erging es auch dem Martinstag. Der 11. November war schon lange vor Martins Lebzeit ein bäuerlicher Feiertag, an dem ein zweites Erntedankfest gefeiert wurde, denn nun war die Ernte verarbeitet und der neue Wein trinkbar. Weil Martin von Tours an diesem Tag begraben wurde, wählte man diesen Tag zu seinem Gedenktag. *Faire la Saint Martin* oder *martiner* heißt im Französischen nicht ohne Grund „gut essen und trinken“. Mit dem Schwellenfest an Martini ist ein Heischerecht für die Kinder verbunden, die dann betteln, schnörzen oder grip-schen dürfen.

Geboren wurde Martin um 316/317 als Sohn eines römischen Offiziers. Pflichtgemäß selbst Soldat geworden, wird Martin Christ. Aus der

Armee entlassen, lebt er als Einsiedler, Mönch und Klostergründer, bis er zum Bischof von Tours berufen wird. Martin erlangt Berühmtheit als Heidenmissionar und Wundertäter.

Der römische Vorname „Martinus“ nimmt Bezug auf den Kriegsgott Mars. Seit dem Tod Martin von Tours ist Martin jedoch ein christlicher Vorname: Der Soldat des Kaisers war zum Soldat Christi geworden.

Martin gilt in der Westkirche als der erste heilige Nichtmartyrer (lat. *confessor* = Bekenner). Er wurde Patron des christianisierten Frankenreichs. In der darstellenden Kunst wird Martin vor allem als Ritter (= Reiter) auf einem Schimmel dargestellt, seltener als Bischof mit einer strahlenden Hostie über dem Haupt oder als Bischof mit einer Gans.



11.11.

Hände, die teilen,
erzählen von Gott.

Spruchwort

Gemeinschaft mit anderen – Gemeinschaft mit Gott

Für die meisten von uns sind die Traditionen um den heiligen Martin noch aus der Kindheit präsent. Martinsumzüge mit bunten Laternen, die Martinsgans als Festmenü, bunte Leckertüten und viele Lieder. Ein Feuer, Martin auf einem Pferd, ein großes, glänzendes Schwert, das durch den roten Umhang blitzt, und ein Bettler, der vor dem Feuer hockt und Martin anfleht, ihm zu helfen. Heute heißen die Martinsumzüge oftmals „Sonne-Mond-und-Sterne-Fest“. Dieser neue Titel wird dem eigentlichen „Gedenkfest“ des großen Heiligen nicht gerecht, denn es geht um das Teilen mit Armen, um das Abgeben vom Überfluss oder dem nicht zum Überleben Nötigen.

Fasten hat eben auch mit Gemeinschaft zu tun. Ich gebe, weil ich geben kann, weil ich ein Teil der Gemeinschaft bin. Dazu gehört sicher auch Geld, um die Not anderer in meiner Umgebung oder in einem fernen Land zu lindern. Fastenzeit ist eine Zeit, in der ich lernen kann, das, was ich nicht brauche, anderen zu geben. Wenn ich faste, kann ich eventuell von meinen Vorräten einer Lebensmitteltafel etwas überlassen oder Kleidungsstücke bzw. Haushaltsbedarf Flüchtlingsfamilien bringen. Die Fastenzeit lädt uns ein zu teilen. Teilen können wir persönlich sehr viel mehr als nur Materielles. In erster Linie gilt es, Gott in meinem Leben mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

12.11.

Glück ist das Einzige,
was sich verdoppelt,
wenn man es teilt.

Spruchwort



Topinambur mit geschmortem Salat

Zutaten

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

10 Stück Topinambur, geschält
und in Scheiben geschnitten
Kräutersalz und Pfeffer

1 kleiner Radicchio

1 Handvoll Vogersalat (Feldsalat)
und Wildspinat gemischt

¼ Chinakohl bzw. ein anderer
Saisonsalat

etwas Olivenöl

etwas Apfelessig

Kräutersalz

etwas Schnittlauch, in feine
Röllchen geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebel im Olivenöl anschwitzen, dann Knoblauch und Topinamburscheiben in die Pfanne geben und mitbraten, bis die Topinamburen Farbe angenommen haben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schmorsalat die geputzten Salate in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz schmoren. Mit etwas Apfelessig und 1 Prise Kräutersalz abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen und mit den Topinamburscheiben anrichten.

Wissenswertes

Die aus Amerika stammende Topinambur-Pflanze rettete im 17. Jh. bei einer Hungersnot Auswanderern das Leben und kam so nach Europa. Hier wurde sie u. a. als Ewigkeitskartoffel oder Jerusalem-Artischocke bekannt, denn sie erinnert geschmacklich an beides. Zu ihren gesundheitlichen Vorzügen beim Fasten zählt das Dämpfen von Hungergefühlen und der hohe Inulin-Gehalt – ein Mehrfach-Zucker, den auch Diabetiker vertragen.