Liebes Land

Die beste Art zu leben

Nr. 7 / Juli 2011

Beim Schnecken-Dompteur

Seltene Salate

Knöterich essen statt jäten

Sommerdüfte selber mischen

Seltene Beeren und Kräuter

Die wilden Verwandten

- Tausendsassa im Landidyll
- Blumen für trockene Böden
- Sticken mit Pfauen-Federn

Peter Becker praktiziert Naturschutz mit dem Magen: Ungeliebten Wildwuchs isst er einfach auf. Am liebsten genießt er einen Teller Knöterich.

Mit Messer und Gabel

Dieser Mann hat eine Mission. Statt zur Giftspritze greift Peter Becker zu Messer und Gabel und wandert in den nächsten Knöterich-Hain. Bevor der Wiesbadener begann, den Wildwuchs mit dem Kochtopf zu zähmen, waren die Orchideen im Gebiet Rabengrund fast verschwunden. Japanischer Knöterich hatte sie platt gemacht.

Ursprünglich als kostbarer Gartenschatz aus Fernost importiert, galt Knöterich (Polygonum Cuspidatum) im 19. Jahrhundert als perfekte Beigabe für romantische Gartenanlagen. Munter steckten die

Seine Nebenbuhler stellt er einfach in den Schatten

Gärtner ihn in die Erde. Doch viele Parks von damals verwilderten, die Gärtnereien wurden geschlossen, die Pflanzen blieben sich selbst überlassen. Die meisten davon gingen ohne hegende Hände ein. Nur der Knöterich wuchs unaufhaltsam wie der süße Brei im Märchen über die Grundstücksgrenzen hinaus.

Meter für Meter überzieht der Eindringling seitdem die Flächen, wuchert tief in den Boden, schießt rasant in die Höhe und setzt seine Nebenbuhler mit einem Trick schachmatt: Er stellt sie in den Schat-

Peter Becker isst wildgewordenen Knöterich einfach auf. Schmeckt ihm und den Orchideen, die ohne Beckers Kochtopf-Naturschutz längst überwuchert wären.

Fotos: privat (4); imago (2); © Michael Gaspert/wikipedia; © M. Berg/Digitalstock

Wilde Knöterich-Konfitüre

1 Kilo Knöterich in Ringe geschnitten, 500 g Gelierzucker (Verhältnis 2:1), 1 Briefchen Zitronensäure, 1 TL AgarAgar

Den Knöterich mit dem Zucker und der Zitronensäure in einen Topf geben und durchziehen lassen. Dadurch bildet sich Flüssigkeit, weil der Zucker den Saft aus der Knöterichpflanze zieht. Das AgarAgar mit dem Saft glatt rühren und 4 Minuten kochen lassen. Den Schaum abschöpfen und in sterilisierte Gläser füllen.

Mit schmucken Blättern und rasantem Wuchs eroberte der Staudenknöterich die Gärtnerherzen. Etwas später leider auch Naturschutzgebiete.

Knöterich-Kuchen

Ein Hefeteig, 2 EL Knöterich Marmelade, 500 g Knöterich in Scheiben geschnitten (1 Millimeter), 100 g Mehl, 50 g Zucker und 50 g Butter

Bereiten Sie einen Hefeteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu und legen ihn in einer gebutterter Kuchenform aus. Mit Marmelade bestreichen, Knöterich darauf verteilen. Mehl, Zucker und Butter zu Streuseln kneten und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen.

Wer nicht selbst Knöterich ernten möchte, kann fertige Produkte in der Knöterichmanufaktur von Peter Becker bestellen.

Kontakt: Peter Becker
Carl-von-Ossietzky-Str. 60,
65197 Wiesbaden
Tel. (0611)184 60 14

ten. Dem schlaksigen Drei-Meter-Hünen ist so schnell kein Konkurrent gewachsen. Er sprießt mit Rekordtempo; 20 Zentimeter schafft er an guten Tagen, oft sogar mehr. Genau das macht ihn zum Problem. Selbst Schädlinge wollten bislang nichts von ihm wissen.

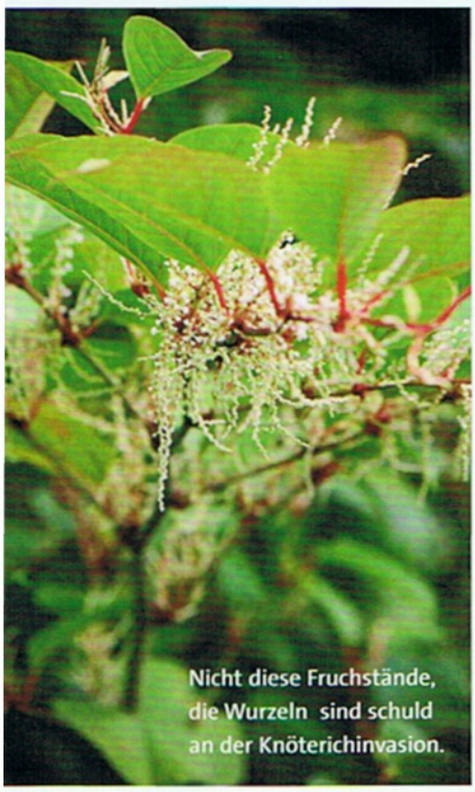
„Allein im Ortenaukreis hat er inzwischen 400 Quadratkilometer erobert", berichtet Naturschützer und Wildpflanzenkenner Becker. Besonders gerne breitet er sich an Bachläufen aus, klimmt auf Deiche und Dämme und sprengt sie mit seinem unterirdischen Rhizomen-Geflecht, einem Gebilde aus Sprossachsen. Die Schäden, welche die Staude

Der Appetit ist für Becker das bestes Herbizid

dabei verursacht, gehen in die Millionen. Die Waffen, mit denen Forstämter, verzweifelte Gärtner und Biologen gegen den Wucherer zu Felde ziehen, sind dagegen beschränkt. Die einen mähen sich von April bis November ständig durch den Knöterichwald, die anderen halten ihn mit der Giftspritze klein. In Naturschutzgebieten ein schwieriges Unterfangen.

Bachläufe zählen zu seinem Lieblingsrevier. Dort verdrängen die mannshohen Stiele des schnellwüchsigen Knöterichs die heimischen Pflanzen. Der Knöterich stellt sie solange in den Schatten, bis sie aufgeben.

Doch es geht auch anders, davon ist Peter Becker überzeugt. Der Appetit ist für ihn das wirksamste Herbizid. „Würde jeder Wiesbadener ein Glas Knöterich-Marmelade verspeisen, wären die Bestände rund um die hessische Landeshauptstadt längst im Zaum", rechnet er vor. Der Koch und Pflanzenexperte hofft auf die Entdeckung der Schad-Pflanze in der Alltags-Küche. Dort könnte Knöterich den Speiseplan bereichern - und wäre dazu noch gratis.



Nicht diese Fruchstände, die Wurzeln sind schuld an der Knöterichinvasion.

Was spleenig klingt, ist für Wildpflanzenkenner längst ein alter Hut. „In China und Japan", weiß Biologe François Couplan, der auf der Suche nach Pflanzen mit exquisitem Geschmack die Welt bereist, „wird der Staudenknöterich seit jeher in der Küche geschätzt". Seine Blätter wickeln dort Gemüsetäschchen, die Stängel kommen als Kompott auf den Tisch, Kinder knabbern die spritzigen Triebe auf dem Weg zur Schule. Was dort so gängig ist wie Spargel oder Rhabarber, ist hierzulande bislang nur Naturkennern und ein paar Gourmets bekannt.

Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine aus Sinzig an der Ahr experimentiert seit Jahren mit dem wilden Japaner, der längst zu seinem Lieblingsgemüse avancierte. 250 Kilo schleppt er Jahr für Jahr in seine Küche, kocht Marmelade, friert ein, rädelt Knöterich in Scheiben, dörrt ihn wie eine Tomate und balsamiert ihn mit Essig und Öl. „Das ist ein Tausendsassa", freut sich Dumaine. Nur beim Beschreiben des Geschmacks tut er sich so schwer wie Peter Becker: erdig, knackig-sauer, ein Hauch Rhabarber. Oder vielleicht doch nicht? Denn anders als Rhabarber birgt Knöterich in seinen rotgrünen Stielen keine Oxalsäure. Das pelzige Mundgefühl, das beim Rhabarber den Genuss leicht schmälert, bleibt demnach aus. Sauer sind beide freilich gleichermaßen; auch Vitamin C und das gesunde Antioxidanz Resveratrol stecken im Knöterich. In seiner Heimat wird die Wurzel sogar als Medizin gekaut. All das macht die Pflanze eigentlich zum idealen Küchengast, findet Becker.

Damit er die wilden Knöterich-Weiden auch im Sommer ernten kann, trickst er die Pflanze mit dem Messer in einen endlosen Frühling: Kurz geschnitten, treibt sie nämlich immer wieder zart nach, ohne zu wuchern und dabei holzig zu werden. Das verlängert die Saison, und Beckers Gäste kosten mit jeder Gabel Knöterich eine Verbindung, die allen schmecken dürfte: Feiner Genuss mit einer Prise Naturschutz. Die übrigens jeder nachmachen kann.

Anja Burkhart