



## Naturschutz mit Messer & Gabel.

Mein Appetit – kein Herbizid. Neophyten genießen lernen.

Unter diesem Motto ist Wildkräuterdozent Peter Becker seit 2005 in Wiesbadens Naturschutzgebieten tätig und mit seinen Vorträgen und Seminaren im gesamten deutschsprachigen Raum unterwegs. Mit den Wildkräuterprodukten seiner Manufaktur zeigt er, wie invasive Neophyten mit Messer & Gabel nachhaltig kontrolliert werden können. Gegenwärtig wird das Gewächs hauptsächlich mit Giften bekämpft. Der Japanische Knöterich finanziert über Beckers Ansatz seine eigene Bekämpfung, indem seine Biomasse zu Speisen veredelt wird. Ein Teil des Erlöses wird wieder in Naturschutzprojekte investiert. Vom Staudenknöterich zum Indischen Springkraut war es nicht weit. Das hochgradig invasive *Impatiens glandulifera* verdrängt großflächig heimische Arten. Heimische Gewächse wie Mädesüß verkümmern inmitten ihrer Fruchtbildung, wenn das Springkraut im Juni seine Hauptwachstumsphase erreicht. Für die Bekämpfung des Indischen Springkrauts werden immense Mittel aufgebracht, die einen Großteil aller Zuwendungen ausmachen, die dem Naturschutz alljährlich zukommen. In England ist das fast schon ein Gesellschaftsspiel: „Balsam Bashing“. Ehrenamtlich werden Schulklassen und Naturfreunde organisiert, um gemeinsam großflächig *Impatiens*-kolonien durch Rausreißen und Zertrampeln zu zerstören. Für den Schutz der einheimischen Flora werden dagegen nur sehr geringe Summen bereitgestellt. Zumeist findet nur ehrenamtliches Engagement statt, weil Behörden sich auf gefährliche Gewächse wie Ambrosie oder Riesenbärenklau beschränken.

2006 hat das Umweltamt Wiesbaden Becker beispielsweise beauftragt, im Wiesbadener Aukamm an bestimmten Stellen den japanischen Knöterich zu bekämpfen, weil dort die letzten örtlichen Vorkommen der Bachnelkenwurz vom stark wuchernden Knöterich verdrängt zu werden drohen. Aber das Projekt wurde letztendlich aus Kostengründen abgebrochen.



Anlässlich einer Betriebsversammlung habe ich ein Wildkräuter- und Neophyten Frühstücksbuffet gecatered.

Aus Blüten oder Pflanzenteilen verschiedener Neophyten werden kulinarische Delikatessen gemacht. So wird etwa aus den gesammelten Blüten des Springkrauts Sirup hergestellt und bei Schulveranstaltungen und anderen Events verkauft. Mit den Einnahmen konnte ein Erhaltungsbeet für rotgelistete Pflanzen mitsamt Infoschild angelegt werden. So hat der Schädling für die heimischen Gewächse ein kleines Na-

turschutzgebiet finanziert. Im Unterricht werden solche Beete gepflegt und die Kinder entwachsen der Vorstellung, dass man Naturschutz nur mit Spenden unterstützen kann. Der Genuss von „Unkräutern“ hilft dabei, dass die nächste Generation eine wichtige Wertschätzung erfährt und dadurch zur Erhaltung der Biodiversität beitragen kann.



Springkraut Gummibärgchen. Schnuckeln für den Naturschutz. Grundschüler und Kräuterpädagogen zeigen sich bei meinen Fortbildungen gleichermaßen begeistert davon Schädling zu naschen.



Im Team der Taste the Waste a la Carte Kochbrigade mache ich auch darauf aufmerksam, dass Lebensmittel verschwendet werden, weil die Allgemeinheit sie nicht kennt.



Springkrautfrüchte verarbeite ich zu Bratlingen, die ich bei Caterings anbiete.



**Foto oben:**

Mein Beitrag für das Ministerium für Wissenschaft und Kunst zur Aktion "Nachhaltige Gerichte in Hessischen Kantinen 2010", anlässlich des 1. Tags der Nachhaltigkeit. "Rhein-Indischer Sauerbraten vom Glanrind mit Yamswurzelkläschen und Candy Carparcio von Kelteräpfeln." Indisches Springkraut und Bocksdorn für Marinade, Sauce und Garnitur. Vom Aussterben bedrohtes Rind. Zur Förderung des Transfären Handel mit tropischen Grundnahrungsmittel die Beilage und die Nutzung von Straubst fördern, indem gefährdete Apfelsorten wie der gelbe Edelapfel in Springkrautessig mariniert, konserviert auch in den riesigen Mengen vor dem Verderb am Baum konserviert und zu kulinarischen Leckereien verfeinert, wieder mehr Marktwert erhalten.

Trotz fehlender Förderung durch Naturschutzbehörden macht Beckers Neophytenprojekt große Vorschritte. Projektpartner haben beim „Sei ein Futurist“-Wettbewerb gewonnen. Seine kulinarischen Events erfreuen sich großer Beliebtheit. Im Nachhaltigkeitskochbuch von Landhessen konnte er das Springkraut ebenso aufs Menü setzen wie beim „Perfekten Klimadinner“ der Stadt Wiesbaden, dem „Taste the Waste à la Carte“ in Mainz jeweils mit TV- und Zeitungsreportagen präsentiert. Verschiedene Buchveröffentlichungen folgen 2012.

Becker veranstaltet Fortbildungen für Kräuterpädagogen zum Thema und sensibilisiert auch die Schüler seiner Wildkräuter-Werkstatt im Campus Klarenthal. Sie setzen bereits um, was die Gesamtheit aller Neophytenexperten der zivilisierten Welt noch lernen muss!

Peter Becker bietet auf seiner Webseite eine bunte Palette an Zubereitungen, um seine Botschaft buchstäblich in aller Munde zu bringen. Er hat das langfristige Ziel, mit Partnerprojekten ein bundesweites, selbsttragendes Naturschutzprojekt empor zu wirtschaften.



### Rezept: Springkrautbratlinge mit Zichorien Barbecue Sauce

Getreidebratlinge sind die bekömmlichste Art unser wichtigstes Grundnahrungsmittel zuzubereiten. Ich kombiniere dabei jede bekannte Getreideart wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel und Hirse mit sämtlichen Pseudocerealien wie Amaranth und Quinoa (Hanf und Buchweizen zählen auch dazu, sind aber bereits als Zutat in den anderen Gängen berücksichtigt) lasse die Körner quellen und ankeimen, um die Speicherstoffe aufzuschließen, die nötige Garzeit zu reduzieren und den Vitamingehalt zu vervielfältigen. Dann werden die Körner angeröstet und in Gemüsebrühe weichgekocht bis diese größtenteils einreduziert ist, zwischenzeitlich kurz mit dem Zauberstab pürieren, damit ein Teil der Körner zur Bindung beiträgt. Dann fügen wir Springkraut, Zwiebeln, Mehl und Haferflocken hinzu, simmern die Masse noch einige Minuten. Durch die quellenden Haferflocken zieht die Masse gut an. Ei beifügen und mit den restlichen Zutaten abschmecken und kühlstellen. Aus der kalten Masse mit feuchten Händen kleine, dünne Frikadellen formen und in Paniermehl gewälzt von

beiden Seiten, bei mäßiger Hitze, knusprig braun braten.

150 g Getreide  
2 l Gemüsebrühe  
50 g Springkraut Früchte  
40 g gewürfelte Zwiebel  
40 g Haferflocken  
20 g Mehl  
1 EL Aijvar  
1 Ei, Salz, Pfeffer

### Blitzrezept Zichorien Barbecue Sauce:

100 g Zichorienwurzel (Wegwarte) putzen, würfeln und rösten. Mit 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen und 10 min kochen. Durchseihen und in neuem Topf 100 g Zwiebeln dunkelbraun karamellisieren, am Ende 2 Knoblauchzehen und zwei Chilischoten und den Zest und Saft einer Orange beifügen. Mit dem Zichorienkaffee auffüllen und einreduzieren bis dickflüssig. Mit dem Zauberstab pürieren und mit 300 g Ketchup verkochen und mit Salz, braunem Zucker und grünem Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt Wildkräutersalat.



Knäuelchenreife



Schülerin mit Blütenessig von Indischem Springkraut, dessen Vermarktung das Erhaltungsbett für rotgelistete Pflanzen wie den Bachnelkenwurz finanziert.



Springkrautbratlinge mit Wildkräutersalat und Zichorien Barbecue Sauce



Peter Becker  
Knötlich Manufaktur, NewTrititionInk  
D-65197 Wiesbaden, ☎ 0611 1846014,  
☎ 0173 3666 548, ✉ pg.becker@web.de  
🌐 www.newtritionink.com