



Utopia Interview

Fragen:

Du bist Koch, Gesundheitsberater für Ernährung und Wildkräuterführer. Wie kam es zu diesem wunderbaren Dreiklang ?

Ich habe angefangen als Koch zu arbeiten weil Ernährung für mich sehr wichtig ist und tagtäglich damit zu tun haben etwa so war wie sein Lieblingsbeschäftigung ausüben zu können und dafür bezahlt werden. Außerdem hat mich die Welthungerproblematik tief berührt und eine Lösung konnte auch nur in unentwegter Recherche gefunden werden.

Sich in Vollwerternährung auszubilden der moralische Berechtigungsschein um Veränderungen vorschlagen zu können. Und wenn man die Schlagwörter gesunder Ernährung: „Saisonal, Regional und Biologisch“ eingehend beleuchtet, kann man nur bei den Wildkräuter landen.

Auf deiner Webseite prangt der Schriftzug „Knöterich Manufaktur“. Was verbirgt sich dahinter ?

Oberflächlich betrachtet einfach nur eine Fertigungsstätte für Wildkräuterprodukte. Da ich aber aus naturschutzfachlichen

Gründen ursprünglich nur Japanischen Knöterich verarbeiten wollte um diesen Schädling als Lebensmittel bekannt zu machen, war dieses Ziel namengebend. Mittlerweile verarbeite ich ungefähr 50 verschiedene Pflanzen, wobei ich die geschäftschädigende Eigenschaft habe auch die Rezepte meiner Produkte weiterzugeben, denn ich wollte nie Marmeladenmulti werden, sondern „Zeigerprodukte“ entwickeln, um Wildkräuter als Gesundheitsreform des armen Mannes und Wildkräuter als ungenutzte regionale Ressource vorzustellen.

Wildkräuter wie Bärlauch, Löwenzahn oder Brennesseln kennen viele Menschen. Erzähle doch mal ein bisschen über unbekanntere Wildkräuter, die du besonders empfehlen kannst.

Besonders empfehlen würde ich dabei natürlich den Japanischen Knöterich, weil dieser pflanzliche Neubürger nicht nur flächendeckend verfügbar und überaus gesund ist, sondern auch unsere heimische Biodiversität zu verdrängen droht, seit er sich ungehindert verbreiten kann. Denn das Gewächs hat außer mir und meine Kunden keine natürlichen Feinde. Darüber hinaus: jede Knöterichpopulation die wir mit Messer und Gabel dezimieren, muß nicht mit Chemie bekämpft werden. Denn in 20 Ländern der nördlichen Hemisphäre wird Knöterich selbst an Fliessgewässern massiv mit Totalherbiziden wie Roundup begiftet. Das können wir verhindern indem wir ihn essen und als Lebensmittel zu Objekt des Massenkonsums erheben.

Wie erkenne ich als Laie die entsprechenden Wildkräuter? Sollte ich zunächst einen Kurs belegen oder gibt es ein Handbuch mit Bildern, das man mit sich führen kann?

Ideal ist es natürlich immer einen Kurs zu belegen oder zu mindestens eine Kräuterwanderung. Denn das Hauptproblem dabei sich essbare Wildpflanzen auf den Speiseplan zu setzen, ist es etwas zu konsumieren was nicht der Sicherheit einer Produktion entstammt, sondern jeweils in Eigenverantwortung entschieden werden muß. Da ist es natürlich sehr hilfreich von einem Experten eingeführt zu werden. Wer keinen Kurs belegen kann, fängt einfach mit der Brennessel an, die kann jeder Anfänger sogar im Dunkel bestimmen.

Da Wildkräuter populäre denn je sind, gibt es eine große Auswahl an fantastischen Büchern. Mein Tip; in der Bücherei verschiedene

Bestimmungsbücher erst mal kostenlos ausprobieren. Auf meiner Website biete ich meinen Einsteiger zur Wildkräuterkunde an, als Ratgeber für alle wichtigen Tips um sich autodidaktisch aus dem Loch der Ahnungslosigkeit zu hieven.

Ich habe mich mal in deinem Online-Shop umgesehen. Der Bestseller ist dort momentan das „Blüten Gelee von Indischem Springkraut“. Wie kamst du auf dieses Rezept?

Gezwungenermaßen. Überall wo ich in meinem Wiesbadener Pilotprojekt den Knöterich geschwächt hatte, machte sich auf einmal das Springkraut breit, ebenfalls ein hochgradig invasiver Neophyt mit monströsem Verdrängungspotential. Gerade rotgelistete Pflanzen wie der Bachnelkenwurz verlieren ihre letzten Rückzugsgebiete, weil das Springkraut ganze Gewässerrandstreifen monopolisiert. Als ich das Gelee 2007 entwickelt habe, gab es sonst niemand der mit dem Indischen Springkraut als Lebensmittel arbeitete, obwohl die Blüte einen köstlich beerigen Geschmack hat und eine wunderschöne rosa Farbe. Die Schüler meiner Wildkräuter Werkstatt im Campus Klarenthal nennen es auch die Barbie Marmelade. Mittlerweile, durch mein Seminar „Naturschutz mit Messer & Gabel“, das ich im ganzen deutschsprachigen Raum veranstalte, nutzen viele Kräuterpädagogen das Springkraut und werden somit zu Multiplikatoren meines Projekts. Alle wichtigen Rezepte dazu biete ich Übrigens in meinem Buch „Neophyten zur Nahrung“, ebenfalls in meinem Onlineshop erhältlich.

Du bist Teil der Kochbrigade „Taste the Waste a la Carte“ und ihr engagiert euch dort gegen Lebensmittelverschwendung. Wie lief das Projekt bisher und was können wir für die Zukunft erwarten ?

Der Film „Taste the Waste“ hat unheimlich viel bewegt und ich bin stolz, im Foodfighter Team, dabei mithelfen zu können, die Problematik ins allgemeine Bewußtsein zu bringen. Gerade haben wir mit Regisseur Valentin Thurn auch ein Kochbuch geschrieben und bei unseren Veranstaltungen sind die Leute echt begeistert, wenn sie probieren können, wie köstlich unsere Zubereitungen, mit sogenannten Abfällen, sind. Kürzlich war einer meiner drei Mainzer Kollegen, Michael Schieferstein sogar in den Bundestag berufen,

als Sachverständiger. Wir erhalten unheimlich viel Zuspruch und sind dabei eine Produktionsstätte einzurichten um landwirtschaftlichen Ausschuss zu verarbeiten. (siehe Kohlrabigrün auf meinem NewTritionInk Blog, hier bei Utopia)

Abschließend drei Fragen, die ich immer am Ende in Interviews stelle:

Was ist für dich strategischer Konsum?

Eben, Schädlinge essen damit sie nicht begiftet werden. Darüber hinaus ist mir etwas ganz Fantastisches gelungen. Mit meinen Schülern habe ich Blütensirup von Indischen Springkraut hergestellt, bei Schulveranstaltungen verkauft und mit den Einnahmen ein Erhaltungsbeet für den rotgelisteten Bachnelkenwurz finanziert. Der Schädling finanziert dem bedrohten Nützling ein Schutzgebiet; so könnte bundesweit für jede gefährdete Pflanze eine Erhaltungskultur finanziert werden. Als selbsttragendes Naturschutzprojekt, ermöglicht durch den strategischen Konsum meiner Produkte.

Was ist deine größte Öko-Sünde?

Vor 17 Jahren habe ich mir eigentlich vorgenommen das mein nächstes Auto ein Elektromobil wäre, weil ich in den USA ziemliche Bezinschleudern gefahren bin. Und all die Jahre habe ich all meine Projekte durchgeführt mit einen Motorroller als geringstmögliche Umweltbelastung. Nur bei Großveranstaltungen habe ich Leihwagen genutzt. Doch deren Kosten haben meine Einkünfte und Mobilität doch zu sehr beschnitten, das ich mir jetzt doch einen Benziner kaufen mußte, weil Elektroautos leider immer noch zu teuer sind, für mein bescheidenes Naturschutzprojekt.

Was wünschst du dir für die Zukunft ?

Im letzten Jahr war ich Teilnehmer der Aktion „Das perfekte Klimadinner“ der Stadt Wiesbaden und habe daraufhin einen klimaneutrales Cateringunternehmen konzipiert. Regionale vegetarische Küche serviert im Elektromobil, die Küche kombiniert mit einem Solarcafe mit Ladestationen. Dazu suche ich Investoren und Sponsoren. Nähere Infos unter www.newtritionink.com - Klimagourmet-Solar Catering