

# Ein Brotaufstrich aus Kohlrabiblättern

Der gelernte Koch Peter Becker setzt sich dafür ein, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden

## KLARENTHAL

Mit den Schülerinnen und Schülern des Campus Klarenthal arbeitet Peter Becker in der Wildkräuter-Werkstatt. Mit der Machete rückt er nicht heimischen Pflanzenarten zu Leibe, um sie zu Nahrungsmitteln zu verarbeiten. Mit den Food-Fighters schließlich feilt er an Konzepten für die Verarbeitung von Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. Alles mit dem einen Ziel: der Verschwendung von Lebensmitteln ein Ende zu setzen.

Von  
Hendrik Jung

„Oah, lecker!“ Die Schülerinnen und Schüler von Peter Beckers Ferienkurs sind begeistert von dem gemeinsam hergestellten Brotpudding, den ihnen der gelernte Koch mit einem Sirup vom indischen Springkraut serviert.

Das versüßt ihnen ein wenig die bitteren Wahrheiten des Films, den sie gerade gemeinsam betrachten. Denn in „Taste the waste“ (englisch für Schmecke den Abfall) wird die weltweite Lebensmittelverschwendung angeprangert. Diese resultiert nicht zuletzt aus dem Entsorgen von Nahrungsmitteln, die sich ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum nähern oder aber einfach von ihrem Wuchs her nicht den Anforderungen der modernen Konsumgesellschaft entsprechen.

## Rezepte gibt's dazu

„Der Wirkungsgrad unseres gegenwärtigen Futterschemas ist ernährungsökologisch genauso unsinnig, als würde ein Gepard dreitausend Kilometer rennen, um eine Fliege zu fangen“, verdeutlicht Peter Becker in einem seiner Bücher bildhaft seine Sichtweise. „Am Freitag kriegt Ihr das Rezept, und dann will ich, dass Ihr zu Hause nie mehr Brot entsorgt“, wirbt der 46-Jährige bei den unablässig Nachschlag fordernden Kindern für einen veränderten Umgang mit dem Grundnahrungsmittel.

Während sich Weißbrot für die Süßspeise eigne, gestalte er aus dunklen Brotsorten eher herzhaftere Gerichte wie den Brezelknödel. Dieser könne dann wiederum zu Kroketten weiterverarbeitet werden. Der zum Brotpudding gereichte Sirup aus indischem Springkraut, der



Lecker und zugleich ökologisch sinnvoll: Peter Becker mit einem Pudding aus altem Brot und pinkem Sirup vom indischen Springkraut. Foto: Hendrik Jung

das Dessert mit seiner knalligen rosa Farbe auch optisch bereichert, ist in der Wildkräuter-Werkstatt am Campus Klarenthal entstanden. Die Verarbeitung der in unseren Breiten ursprünglich nicht heimischen Pflanzenart stellt nicht nur eine kulinarische Bereicherung, sondern gleichzeitig auch einen Beitrag zum Artenschutz dar. Schließlich verdrängt das indische Springkraut die zum Teil als gefährdet geltende Bachnelkenwurz.

Die Wildkräuter-Werkstatt wirkt dem in doppelter Hinsicht entgegen. Zum einen wird die heimische Pflanze in Erhaltungsbeeten vermehrt, zum anderen der Neophyt (nicht heimische Pflanzen) durch seine Verarbeitung am Ausbreiten gehindert. Dessen Bekämpfung erfolgt also, indem man ihm

buchstäblich die Zähne zeigt. Den daraus entstehenden Sirup, den Peter Becker in seiner Knöterich-Manufaktur zusammen mit dem Brotpudding im Glas anbietet, bezeichnet er als „Zeigerprodukt“. „Wer schreibt schon hinten auf die Verpackung das Rezept drauf?“, macht er deutlich, dass es ihm nicht vorrangig darum geht, möglichst viele Produkte zu verkaufen. Vielmehr sollen die Konsumenten angeregt werden, selber aktiv zu werden. Deshalb erläutert er auf seinen Etiketten auch wie die Verarbeitung von japanischem Knöterich oder der sonst höchstens als Hasenfutter dienenden Blättern des Kohlrabi zu Brotaufstrich funktioniert.

Die Aufklärung von Konsumenten steht auch im Fokus der Food-Fighters. Die Gruppe

aus vier Köchen verwendet bei ihren Kochaktionen Produkte, die in irgendeiner Form bereits im Müll gelandet sind, und beweist dadurch, dass diese oft noch einwandfrei verwendbar und vor allem auch schmackhaft sind. Die größte Verschwendung entsteht jedoch, bevor die Lebensmittel zum Verbraucher kommen. Nämlich in Landwirtschaft und Handel. Deshalb arbeiten die Food-Fighters derzeit an Konzepten, wie die Schwachstellen in der Lebensmittelkette behoben werden können. So ist etwa in Mainz ein Pilotprojekt geplant, bei dem verarbeitet wird, was sonst auf dem Acker liegen bleibt.

Im Klarenthal kann sich Peter Becker eine Kooperation zwischen Supermarkt und Schule vorstellen. „Jeden Tag entsteht

Obstabfall. Da kann man doch Synergien nutzen, beispielsweise indem man Smoothies für die Schulmensa herstellt“, schlägt er vor. So könnte der Handel sich die Entsorgung sparen und die vitaminreichen Lebensmittel könnten doch noch Verwendung finden.


Während Peter Becker vor solchen Projektideen sprudelt, arbeitet er auch an einem neuen Wildkräuter-Kochbuch und reist kreuz und quer durch die Republik, um Seminare und Fortbildungen abzuhalten. Gleichzeitig gilt es aber, die Zutaten für seine Produkte zu ernten. Derzeit steht das indische Springkraut überall in voller Blüte. Dann beginnt die Saison der Mahonie-Beere und auch die Eicheln für seinen „NewTella-Brottaufstrich“ wollen gesammelt sein. Da bleibt manchmal nur wenig Zeit für Ehefrau Fee sowie die 15-jährige Tochter Marisa und den zwölfjährigen Ben.

## Ein Auto in Miami

Ganz zu schweigen von den Plänen in die Vereinigten Staaten zurück zu kehren, wo er als Kind deutscher Eltern geboren worden ist und wo er später als Koch im „Arnauds“ in New Orleans gearbeitet hat. „Eigentlich wollte ich nur meine Mutter zum 50. Geburtstag überraschen und habe noch ein Auto in Miami stehen“, erläutert Peter Becker lachend. Doch die Erfahrung aus vielen Reisen habe ihm gezeigt, dass er letzten Endes überall auf die gleiche Weise lebe.

Seit 1995 tut er dies nun in Wiesbaden, wo er in Exkursionen sein Wissen über die heimischen Wildkräuter und ihre Verwendung in der Küche vermittelt. Als Wildkräuter-Experte ist er denn auch gemeinsam mit Autoren wie der Fernsehköchin Sarah Wiener und der Mülltaucherin Talley Hoban am „Taste the Waste“-Kochbuch beteiligt. Das soll ab dem 8. November im Handel erhältlich sein und ebenfalls seinen Beitrag dazu leisten, der Verschwendung von Nahrungsmitteln entgegen zu wirken.

Am 19. September ist Peter Becker beim 2. Nachhaltigkeitstag in Benjens Kantine im Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst zu erleben.

 [www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de)