

## Naturschutz mit Messer & Gabel

Viola Nehrbaß berichtet uns von einem Naturschutzprojekt, das sich mit wuchskräftigen Wildpflanzen auseinandersetzt. Erfahren Sie, wie man ihn Wiesbaden beginnt, durch das Nutzen von Aromen und Nährstoffen im Ökosystem mitzuwirken.

„Naturschutz mit Messer & Gabel“. Der Titel macht neugierig und die Neugierde wird nicht weniger, lauscht man den Erläuterungen und kostet man die Produkte von Peter Becker dem gelernten Koch, Gesundheitsberater, Wildkräuterführer und ökologischem Visionär aus Wiesbaden.



Scheiben von Knöterich-Seife

In einem Wiesbadener Pilotprojekt, das sich die nachhaltige Bekämpfung pflanzlicher Neubürger, wie Japanischer Knöterich und Indisches Springkraut, zur Aufgabe gemacht hatte, regte Becker in der Kategorie Ökologisch Landwirtschaftlicher Naturschutz zum strategischen Konsum der pflanzlichen Neubürger (Neophyten) an. Doch als Unwissender kommen einem schon Fragen und Zweifel. Strategischer Konsum von pflanzlichen Neubürgern – hört sich erst mal nicht so appetitlich an. Doch Becker überzeugt auch in seinen aktuellen Seminaren durch kulinarische Raffinesse und einem Hintergrundwissen, dass mit einer Menge Fakten und Zahlen die Tatsachen dar legt.

Laut Recherchen von Peter Becker „...wird gegenwärtig der Japanische Knöterich in 13 Ländern der nördlichen Hemisphäre als invasiver Neophyt, mit dem Status einer biologischen Katastrophe eingestuft... In weiteren 11 Ländern in Südamerika, Afrika, Europa und Indonesien gibt es verlässliche Meldungen, aber der Status ist noch nicht bestätigt. (Quellenachweis: Global Invasive Species Database – www.issg.org)

Alein in Swansea/Wales wurde die Biomasse auf 62.000 Tonnen geschätzt, daher ist eine europaweite Hochrechnung von mehreren hunderttausend Tonnen Knöterich, welche sich durch die gegenwärtigen Populationen bilden,



Peter Becker bei der Knöterich-Ernte



Peter Becker am Infostand

durchaus realistisch. (Quelle: www.cabbioscience.org/html/japanese\_knotweed\_alliance.htm)

Auch zeigt sich die Ohnmacht in der Tatsache, dass sechs Schweizer Kantone im Begriff sind ihre Naturschutzgesetze zu brechen, um den Knöterich an Fließgewässern mit Gift zu bekämpfen. [Quelle: BAFU/Schweizer Bauer]... In Beckers Seminaren kann man noch eine Reihe von Zusammenhängen über den problematischen Einwanderer erfahren, doch bei allem negativen Image, wendet sich das Blatt ganz plötzlich, wandert einem das Sorgenpflänzchen erst einmal über den Gaumen. Der japanische Flügelknöterich in Form eines Relish aus Peter Beckers Knöterichmanufaktur, hat durchaus das Zeug zu einem kulinarischen und alltagstauglichen Highlight mit Kultcharakter, das man sich durchaus an jeder gehobenen Pommestube vorstellen kann.

Als freier Mitarbeiter in der Kantine des Ministeriums für Wissenschaft und Kunst in Wiesbaden, hat Becker das „Nachhaltigkeitsmenü“ konzipiert und bereichert die Tageskarte der Kantine mit Wildkräutergereichten und je nach Saison auch mit Neophyten-Zubereitungen. Ein weiteres, von Becker initiiertes Pilotprojekt mit einer Fläche von 75.000 m<sup>2</sup>, soll in den nächsten Jahren erarbeitet werden und als Vergleichsstudie zu dienen.



Becker wird demnächst ein Buch über das Neophyten Projekt veröffentlichen und ist im Begriff die Knöterich Manufaktur zur GmbH umzustrukturieren, um seine Vision vom selbsttragenden Naturschutzprojekt zu verwirklichen. Für neugierig gewordene und Ungeduldige gibt es weitere Informationen und kulinarische „Umweltschutz-Leckereien“ im Shop von Peter Becker (<http://www.newwiltonk.de>) Und wer die Rezepte von Peter Becker unter fachkundiger Anleitung ausprobieren oder sogar in das Projekt geschäftlich einsteigen möchte, der sollte sich zum nächsten Seminartermin des Neophytenspezialisten anmelden!



Nächster Seminartermin:  
„Naturschutz mit Messer & Gabel“  
20. August 10 – 18 Uhr  
Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden e.V.  
Bildungszentrum Hochburg,  
Haus 7  
79312 Emmendingen

Anmeldung unter:  
Telefon: +49 (0) 7641 / 5300 – 45  
MI 9-13 Uhr  
E-Mail: [info@kraeuter-regio.de](mailto:info@kraeuter-regio.de)

Bericht: Viola Nehrbaß  
[www.essbare-wildpflanzen-freiamt.de](http://www.essbare-wildpflanzen-freiamt.de)