



La toute nouvelle extension du projet à Wiesbaden dans le domaine de la protection de la nature aura pour thème le contrôle bionique des balsamines de l'Himalaya, car cette plante se propage également rapidement et sa fleur donne une délicieuse gelée. Sa multiplication peut ainsi cesser durablement.

De plus, Peter Becker produit depuis l'année dernière de la confiture de renouée qui obtient la couleur et l'arôme grâce à une infusion de jus du fruit du Mahonia. Pour utiliser cette sorte d'épine-vinette américaine, le mahonia, une plante ornementale appréciée, qui a aussi tendance à devenir rapidement une plante envahissante nuisible.

Mais en faisant connaître ses fruits comme fruits en bocal, notre consommation stratégique peut de nouveau agir contre sa propagation excessive.



Une autre élaboration est celle de la confiture d'orties NewTritonInk. Bien que pas Néophyte mais sûrement la révolution sur la table du petit déjeuner, ce délice doux et amer étant exclusivement préparé avec des feuilles d'orties. Le principe de pesto comme confiture. Elargissez votre spectre alimentaire avec une des plantes sauvages les plus saines qu'il existe.

Tous les produits de la manufacture renouée sont disponibles sur le Online Shop : www.newtritionink.de ou de nouveau chaque samedi sur le marché hebdomadaire de Wiesbaden.



Protégeons la nature avec couteaux & fourchettes



Le projet pilote pour le contrôle bionique de la renouée du Japon et autres néophytes invasifs à Wiesbaden, Allemagne



Consommation stratégique pour la sauvegarde de la variété des espèces

Depuis l'année dernière Peter Becker, herboriste spécialisé dans les plantes sauvages, fabrique dans le cadre du projet pilote de Wiesbaden ses produits de renouée Bio et ouvre ainsi de nouvelles voies à la protection de la nature dans la lutte contre l'invasion des plantes introduites.

Les plantes comme les tiges de renouée du Japon et la balsamine de l'Himalaya envahissent rapidement les talus le long des cours d'eaux inaccessibles, là où aucune mesure traditionnelle n'a pu être appliquée. Les escarpements ne peuvent être ni pâturés, ni fauchés, l'utilisation d'herbicide dans les zones de protection amphibien ne peut à peine être envisagée. Ces niches du management international de néophytes permettent aux végétaux étrangers invasifs le long des cours d'eaux de constituer d'importants monopoles et de chasser la végétation d'origine indigène, souvent classée rouge, de façon durable.



Avec la consommation stratégique des produits NewTritionInk, la sauvegarde des diversités biologiques est financée, dans le projet pilote concernant le contrôle bionique des renouées du Japon et autres néophytes comestibles, la végétation d'origine étant non seulement renaturée, mais aussi un procédé logistique est établi afin d'éviter l'invasion à l'international des réserves naturelles par des plantes introduites.

Montrez aussi les dents à l'invasion des renouées et dégustez ces produits.



En plus des produits de renouée comme la confiture pure et le relish que Peter Becker vend sur les marchés depuis 2005, la gamme NewTritionInk sera complétée cette année avec de nouvelles préparations, afin d'apporter d'autres mauvaises herbes comestibles dans ce développement durable.

Le Relish, une combinaison de doux-acide-épicé peut, comme la moutarde ou le ketchup, aussi bien accompagner les grillades, les nuggets de poulet, les boulettes de viande ou de céréales, ou être utilisée comme sauce pour accompagner les tortillas, pour assaisonner des légumes revenus dans une poêle et aussi pour enrichir l'authentique cuisine asiatique. Donnez à vos restaurations rapides plus de noblesse en ayant conscience de contribuer à la protection de la nature active !



Cette année le relish est également disponible en bocal de 1062 ml pour les équipements gastronomiques