

Naturschutz mit Messer und Gabel

Peter Becker schmiert den Wiesbadenern die Wertschätzung für Wildkräuter buchstäblich aufs Brot. Auch Insekten sind ein Thema.

Von Julia Anderton



Der Gedanke an Brennnesseln, die das Räuber und Gendarm-Spiel zu einem abrupten Ende gebracht haben, gehört zu den unangenehmen Kindheits Erinnerungen vieler Menschen. Wer dennoch freiwillig in eine hinein beißt, ist ein gesundheitsbewusster Gourmet: Brennnesseln verlieren abgewaschen ihren Reiz, da so die Brennhaare entfernt werden. Sie schmecken als Suppe oder Pesto, regen den Körperstoffwechsel an und lindern Harnwegsinfekte. Das wussten bereits die alten Römer (die den Brennnesselsamen übrigens auch eine potenziell steigernde Wirkung zuschreiben), Uroma und Uropa, auch noch Oma.

Und dann setzt die Schere an, denn heutzutage erkennt kaum noch jemand Wildkräuter in freier Natur, weiß Peter Becker. „Die letzten Generationen sind mit einer boomenden Food-Industrie aufgewachsen, man wurde der Natur entfremdet und das übermäßige Angebot im Handel hat die Wildernisse zurückgedrängt“, benennt der Klarenthaler Wildkräuterexperte die Ursachen. Er geht aktiv dagegen an, indem er Seminare hält, Bücher schreibt und vor allem den Nachwuchs in die Materie einführt. „Schülern eine Wertschätzung für die Natur buchstäblich aufs Brot zu schmieren, ist einerseits der beste Schutz für unsere heimische Vegetation und gleichzeitig geht Liebe durch den Magen und mit der Zubereitung von Wildkräutern kann ich themenübergreifend wichtige Kenntnisse vermitteln“, erklärt Becker. Aktuell ist er am Campus Klarenthal und in der Kita Globus aktiv, um Wildkräuterkunde in jeder Altersstufe zu vermitteln. Auch Praktikanten gibt er gerne berufsvorbereitende Impulse: „Kenntnisse über essbare Wildpflanzen, ihre Zubereitung und Heilwirkung kann in zahlreichen Berufsfeldern eine Spezialisierung ermöglichen, etwa bei Köchen, Gärtnern, Botanikern und Landwirten.“

Becker selbst, für den es kein Unkraut gibt („Unkräuter sind Wildpflanzen, deren Nutzen wir noch nicht verstehen“) hat mit Japanischem Knöterich und Indischem Springkraut zwei klare Favoriten. „Beide Gewächse werden weltweit als katastrophale Schädlinge angesehen und leider rigoros bekämpft. Für mich zwei der tollsten Wildkräuter, die so vielseitig Genuss und Heilung offerieren. Ich fühle mich sehr wohl als Botschafter ihrer nachhaltigen Kontrolle in Form ganzheitlicher Nutzung.“ Er lebt Naturschutz mit Messer und Gabel, wie das Beispiel des Japanischen Knöterichs beweist, der in vielen Ländern erfolglos mit Gift bekämpft wird. „Die Pestizide kosten viel Geld, nützen nichts, schaden unserer Gesundheit und es wird eine wertvolle essbare Wildpflanze vernichtet. All das verhindere ich, indem



unten: bei der Herstellung von Mohnblättersalats und einer Beckerkreation, bei dem außer der Tomate alle Zutaten am Wegesrand gewachsen sind.



ich zeige, wie köstlich, gesund und ökonomisch wertvoll die Vermarktung des Knöterichs sein kann, indem ein vermeintlicher Schädling seine eigene Kontrolle finanziert, denn sobald wir ihn als Nahrungsmittel erkennen, kann das seine unplanmäßige Verbreitung mit multiplem Nutzen eindämmen.“

Die Wiesbadener Wildkräuter gibt es nicht nur pur, denn Becker stellt diverse Aufstriche her; die Bestseller sind Relish von Japanischen Knöterich, Brennnessel Marmelade und Newtella aus Eicheln. Auch Insekten sind in Beckers Fokus gerückt, da er das Potenzial essbarer Insekten als tierische Proteinquelle der Zukunft erprobt und mit „Schmetterlinge im Bauch“ nun ein passendes Buch für Interessierte heraus gebracht hat. Zum ebenso krabbel- wie pestizidfreien Genuss immerhin lassen sich die Wiesbadener relativ leicht überzeugen, was Becker freut: „Alle Pflanzen, die ich vor ihrer Missachtung bewahre, indem ich sie als Delikatesse vorstelle, tragen dazu bei, Menschen besser zu ernähren und dabei regionale Ressourcen wieder im Speiseplan einzu-

Glyphosat wird derzeit heiß diskutiert und ist ein chemisches Unkrautvernichtungsmittel, das seit Mitte der 70er Jahre in Landwirtschaft und Gartenbau in verschiedenen Breitbandherbiziden eingesetzt wird. Nachdem die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Glyphosat als potenziell krebserregend eingestuft hatte, folgte einige Wochen später die überraschende Kehrtwende: Das Gremium kam zu dem Ergebnis, dass es unwahrscheinlich ist, dass Glyphosat-Rückstände in der Nahrung ein Krebsrisiko für Menschen darstelle. Kritiker bezeichnen diese Bewertung als Ergebnis eines Interessenkonfliktes der an der Studie beteiligten Forscher. Da die Zulassung in der EU Ende Juni ausläuft, wird derzeit die Neuzulassung heiß diskutiert.

beziehen.“ Auf eigene Faust zum Sammeln losziehen sollte man aber nicht. „Wildkräuter kennenzulernen, ist unbedingt erforderlich. Mit der richtigen Einführung kann das jeder genauso einfach lernen, wie wir alle als Kind gelernt haben, einen Apfel von einer Tomate zu unterscheiden.“

Informationen und Kurse unter www.wildkraeuter-werkstatt.de