

Artikel Badische Zeitung 13.9.2011

Zu einem Seminarangebot aus unserem Jahresprogramm 2011 von Anita Ruffer

## Tipp vom Küchenchef: Neophyten-Salat

Kräuterkoch Peter Becker und seine etwas andere Art, Indisches Springkraut zu entsorgen

Die Tischdekoration ist ungewöhnlich: Ein Riesenstrauß aus Springkraut zieht die Aufmerksamkeit der Besucherinnen im landwirtschaftlichen Bildungszentrum bei der Emmendinger Hochburg auf sich. Versehentlich stößt eine an eine Samenkapsel, die sofort ihren Inhalt durch den Raum schleudert. Das aus dem Himalaya eingewanderte Balsaminengewächs demonstriert damit an Ort und Stelle, warum ihm hierzulande Schulklassen, Hundertschaften von ehrenamtlichen Naturschützern und sogar Bundeswehreinheiten auf die Pelle rücken. Wo sich das Indische Springkraut ausbreitet, haben einheimische Gewächse keine Chance mehr. Selbst die Brennessel wird von dem invasiven Neophyten, wie Biologen den Einwanderer nennen, verdrängt. Da mögen die Blüten noch so sehr an Orchideen erinnern und Imker sie als Bienenweide entdecken: Die wenigsten Bienenarten können mit ihnen etwas anfangen. „Auch bei uns in der Wutachschlucht wird es bekämpft“, erzählt Gisela Schreiber aus Löffingen. Bei der Freiburger Heilpflanzenschule hat sie eine Ausbildung zur Kräuterfachfrau absolviert. Sie stört sich an dem martialischen Vorgehen gegen die Migranten: „Krieg führen gegen Pflanzen kann nicht gut sein.“ Sie ist eine von zehn Kursteilnehmerinnen, die lernen wollen, wie die einheimische Flora auf andere Weise gerettet werden kann. Peter Becker, gelernter Koch aus Wiesbaden, und Betreiber der „Knöterich-Manufaktur“ – auch der Knöterich ist so ein raumgreifender Einwanderer - hat den „Naturschutz mit Messer und Gabel“ entdeckt. Mit Wildkräuterexkursionen, Seminaren und Workshops will er seiner Kundschaft „die essbare Spontanvegetation zur kostenlosen Frischkostversorgung“ erschließen und stachelt sie zum „strategischen Konsum zur Erhaltung der Artenvielfalt“ an. „Würde an jeder Würstchenbude zwischen Senf und Ketchup ein Knöterich-Relish stehen, würde dessen Verbreitung auf natürliche Weise eingedämmt“, ist der Mann mit dem Zopf und dem unverkennbar hessischen Idiom überzeugt. Er hat die Neueinwanderer als „nützliches Glied in der Nahrungskette“ erkannt. „Statt sie zu isolieren müssen wir sie integrieren.“ Auf Einladung des vor knapp zwei Jahren gegründeten Vereins „Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden“ (siehe Infobox) bringt er sein Wissen unter's südbadische Kräutervolk. „Das kommt bei uns in der Wildkräuterausbildung nicht vor“, sagt Renate Wild, die im Taubergießen Kräuterkurse anbietet. „Wir konzentrieren uns auf Einheimisches. Aber das Indische Springkraut wächst doch auch hier.“ Mit Körben, Tüten und Eimern ausgestattet schwärmen die Frauen aus in die benachbarte Natur und sammeln Blüten, Samen und junge Blätter des mehr als mannsgroßen Krauts, dem als Bachblüte Nummer 19 beruhigende Wirkung zugeschrieben wird und das in Indien gegen Hautkrankheiten eingesetzt wird. Zurück in der Lehrküche des Bildungszentrums, setzt hektische Betriebsamkeit ein. Samenkapseln wandern auf Backbleche und werden gedörst, Blüten in Kochtöpfe, wo sie zu Gelee, Gummibärchen oder einem Springkrautparfait zum Nachtisch verarbeitet werden. „Wo ist die Waage? Ich brauche Milch und Eigelb“, tönt es durch den Raum. Zehn Frauen warten auf die Kommandos des einzigen Mannes im Raum, und Peter Becker behält mühelos den Überblick über die zahlreichen Rezepte, die in essbare Wirklichkeit verwandelt werden. Dabei hat der Kursleiter keine Berührungsängste vor ganz traditionellen Zutaten wie Gelierzucker oder Gelatine eines bekannten deutschen Lebensmittelkonzerns. Alle Esoterik weist er weit von sich. „Mit diesem Hokuspokus habe ich nichts am Hut“. In Wiesbaden hat er schon Naturschutzprojekte mit seiner Methode betreut, und mit Schulklassen ein Biotop

angelegt zum Schutz von rot gelisteten Pflanzen – finanziert mit dem Erlös aus Springkrautsirup und –marmeladen. An der Hochburg verspeisen die Frauen am Ende ein köstliches Mahl: Auf Flammkuchen, Quiches und in den Salatschüsseln tummeln sich Exoten und Einheimische in harmonischer Eintracht. Anita Ruffer

Infobox:

Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden

Dem vor knapp zwei Jahren gegründeten Verein haben sich inzwischen 120 Kräuterfrauen und Bauerngärtnerinnen angeschlossen mit dem Ziel, die Bauerngarten- und Wildkräuterkultur bekannter zu machen und sich selbst besser zu vermarkten. Sie bieten Kräuterkurse, Fortbildungen, Vorträge, Gartenreisen und Tage der offenen Gartentür an. Am 23. Oktober findet in Oberried der erste Regio-Kräutertag statt.

Informationen mit Veranstaltungskalender: [www.kraeuter-regio.de](http://www.kraeuter-regio.de)

Knöterich Manufaktur Peter Becker: [www.newtritionink.com](http://www.newtritionink.com)

arü

Rezept: Blütengelee von Indischem Springkraut:

100 g Blüten

1 Liter Quellwasser

500 g 3:1 Gelierzucker

15 g Agar Agar

5 g Zitronensäure

Blüten im Wasser aufkochen, abkühlen, die anderen Zutaten beifügen, vier Minuten kochen, abschäumen und in Gläser füllen.