

Unkraut endet im Kochtopf

Wildkräuterführer rottet den japanischen Knöterich im Nerotal aus, indem er ihn zu Marmelade verarbeitet / Seminar vermittelt Rezepte

Der japanische Knöterich bedroht die Flora in Goldsteintal, Rabengrund und Nerotal. Der Koch und Wildkräuterführer Peter Becker bekämpft das Unkraut jetzt nachhaltig: Er macht daraus Marmelade und schmackhaftes Relish.

Sprossen bedroht die heimische Feucht-Vegetation: Laut Becker laugt es den Boden aus und verdrängt etwa Orchideen, Gräserarten und andere seltene Pflanzen, „weil es viel schneller wächst“. Zudem schade es Dämmen oder der Uferbefestigung.

Die regelmäßige Ernte der Sprosse schwäche die Pflanze so sehr, dass sie nach spätestens drei Jahren zum „Exitus“ gebracht werde, sagt Becker. Im Vorjahr habe er im Nerotal eine erste Fläche entsprechend betreut: „Die ist jetzt fast knöterichfrei“.

Becker findet seine Methode der Unkraut-Bekämpfung „biologisch nachhaltig“. Üblicherweise werde der Eindringling aus Japan europaweit mit Herbizid vernichtet oder per Hand ausgerissen: „Das ist destruktiv, giftig und kostet viel Geld.“

Gewinnbringende Methode

WIESBADEN · Japanischer Knöterich – „das schmeckt ein bisschen wie Rhabarber, ist aber viel bekömmlicher“, sagt Wildkräuterexperte Peter Becker. Das schnellwachsende „Super-Unkraut“ tauge für die süße wie die herzhaftere Küche, „ähnlich wie Bärlauch“. Eingekocht schmecke es etwa als Marmelade köstlich. Und als Relish bereitet sei es eine „köstliche Tunke“ zu Chicksen Nuggets, Bratlingen oder Rostbratwürstchen.

Ein Pilotprojekt soll jetzt helfen, dass der japanische Knöterich in seiner Eigenschaft als Nahrungsmittel auch in Wiesbaden besser bekannt wird: In einem von der Stadt unterstützten Seminar stellt Becker am 15. Mai Rezepte vor. Schließlich ist gerade „Haupterntezeit“ für den Knöterich.

Eigentliches Ziel des Seminars ist es freilich, den japanischen Knöterich aus Goldsteintal, Rabengrund und Nerotal verschwinden zu lassen. Das aus Japan importierte Gestrüpp mit den bambusähnlichen



BILD: PRIVAT

Peter Becker bei der Ernte der Sprossen des japanischen Knöterichs im Goldsteintal. Ziel seines Pilotprojekts ist die Vernichtung des importierten Super-Unkrauts.

Seine „bionische Kontrolle“ des Knöterichs sei dagegen nicht nur sanft, sie bringe sogar noch Gewinn: 140 Euro pro Quadratmeter lassen sich erwirtschaften, wenn die Knöterich-Produkte entsprechend vermarktet werden. Becker macht das. Er verkauft Marmelade und Relish auf dem Wochenmarkt oder an Restaurants oder Bio-Geschäfte.

Das Koch-Seminar richtet sich vor allem auch an Kleingärtner im Goldsteintal, deren Grundstücke der Knöterich überwuchert. Peter Becker kann dort das Unkraut nicht bekämpfen. „Die Gartenliebhaber müssen sich an der Zurückdrängung beteiligen“, wirbt er.

SABINE MÜLLER

DAS KNÖTERICH-SEMINAR mit Peter Becker am Dienstag, 15. Mai, in der Hubertushütte im Goldsteintal, Goldsteintalstraße, beginnt um 18 Uhr und kostet zehn Euro. Anmeldung: Telefonnummer 06 11/18460 14.