



Als AEVO geprüfter Koch, Gesundheitsberater für Ernährung & Wildkräuterführer bietet Inhaber Peter Becker im NewTritonInk Programm in Wiesbaden, Seminare mit Verköstigung für Privatveranstaltungen, Schulen, Fortbildungen und Erwachsenen-Bildungsstätten an und initiiert Projekte zur nachhaltigen Entwicklung.

Im Onlineshop der NewTritonInk Knöterich Manufaktur werden darüber hinaus Wildkräuterprodukte angeboten, die entweder mit naturschutzfachlichem, ernährungsökologischem oder naturpädagogischem Hintergrund, gegenwärtig weitgehend ungenutzte Wildkräuter als Lebensmittel vorstellen, und der Allgemeinheit die essbare Spontanvegetation zur kostenlosen Frischkostversorgung zu erschließen; um der nachhaltigen Entwicklung unserer Esskultur den Weg aus dem Mittelalter der Fehlernährung zur Renaissance der körperlichen Restauration zu bereiten und damit gemeinnützig eine persönliche Ernährungswende und Gesundheitsreform ermöglichen.

Die folgenden Links geben detaillierte Infos zum Indischen Springkraut.

http://de.wikipedia.org/wiki/Dr%C3%BCsiges_Springkraut

http://mitglied.lycos.de/martin_wolfangel/

<http://www.heilkraeuter.de/lexikon/springkraut.htm>

http://www.bio-in-bayern.de/Bio_Kraeuter/springkraut.php

<http://www.pflanzenbestimmung.de/pflanzen/id631.html>

Die Bionische Kontrolle des Indischen Springkrauts

Gegenwärtig werden Neophyten wie Knöterich und Springkraut vielerorts oft gar nicht bekämpft, weil Gemeindehaushalte allenfalls zur Beseitigung gefährlicher Neophyten, wie Herkulesstaude oder Ambrosie, belastet werden.

Das Springkraut verbreitet sich nur deshalb so massiv, weil es keine natürlichen Feinde hat. Indem dieses Gewächs in der Wildkräuterkunde als Lebensmittel erschlossen wird, kann daher die Problematik dieser Pflanze in seiner Ursache beseitigt werden.

Indem an dieser Stelle ein Rezept zur Verfügung gestellt wird, ist ihnen Hilfe zur Selbsthilfe geleistet, wenn Sie Springkrautpopulationen kontrollieren wollen.

Leider bringt es die Vermarktung von Wildpflanzen mit sich das Raubbau betrieben wird, wie im Falle des Bärlauchs, dessen natürliche Bestände, durch den Massenkonsum, ernsthaft gefährdet werden.

Obwohl das bei Invasiven Neophyten wünschenswert ist, soll das Pilotprojekt einen Vorgehensplan erarbeiten um, nicht nur diesen potenziellen Markt auszubeuten, sondern die Profite für den Naturschutz zu erschließen. Denn ein Jeder könnte Springkrautblüten mittels unterbezahlter Erntehelfer ohne zu säen ernten und verarbeiten; ohne dabei ganzheitlich deren Verbreitung zu unterbinden! Das ist genauso wenig wünschenswert wie wenn Gemeinden als AB Massnahme 1 Eurojobler unter dem Zwang der Einbüßung ihrer Leistung zur Neophyten Beseitigung nötigen. Dabei werden Springkrautpflanzen ausgerissen und unter Einbuße aller Biomasse und ca. 50 g an der Wurzel haftender Erde, mit großem Kostenaufwand entsorgt. Diese willkürliche Zerstörung, unnötige Erosion und absolut destruktive Tätigkeit ist neben dem Einsatz ehrenamtlicher Naturfreunde, die gegenwärtige Handhabe.

Dem entgegen bietet sich eine Partnerschaft als Franchisenehmer von NewTritionInk an. Dabei werden in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden die naturschutzfachlich wichtigsten Gebiete systematisch betreut und die Profite fließen in eine mehrjährige Massnahme ein; dessen Ziel die vollständige Beseitigung des jeweiligen Neophyten, sich mit der Renaturierung der Ursprungsvegetation beschließt und der angeklagte Neophyt die Kosten des Verfahrens trägt.

Als Ökologisch landwirtschaftlicher Naturschutz könnte auf diesem Weg bundesweit der Schutz der biologischen Vielfalt vor dem Einfluss Invasiver Neophyten organisiert werden.

Wenn Sie nun also dieses Rezept benutzen oder im Onlineshop das Blüten Gelee bestellen, tragen Sie dazu bei, ein Problembewusstsein in aller Munde zu bringen und fördern mit dem strategischen Konsum die nachhaltige Entwicklung in der Neophyten Problematik.

Verzehren Sie nur Wildpflanzen die sie 100 % sicher identifizieren können und beim Erstkonsum empfiehlt es sich nur kleine Mengen zu essen; für den Fall einer allergischen Reaktion.

Blüten Gelee 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, 4 min. kochen, abschäumen und in Gläser füllen.

Neben dem Blüten Gelee wird die Springkrautblüte noch zu Essig und Seife verarbeitet.

Weitere Infos: www.newtritionink.de