



# Naturpädagogischer Lehrpfad der Wildkräuterkunde in Wiesbaden Klarenthal



**Konzeption:** Auf zwei Routen; durch Klarenthals Nachbarschaft und dem Fließgewässerprojekt im Wellritztal wird ein Lehrpfad erarbeitet, um dem Einsteiger der Wildkräuterkunde Hilfestellungen in der Pflanzenbestimmung zu bieten.

Dazu soll in der Stadtbücherei Klarenthal der „Ortsspezifische Kräuterführer“ zum Verleih ausliegen. Ergänzt durch die geplanten Schautafeln des Lehrpfades und den NewTritionInk Seminaren würde sich dem Neobotaniker die faszinierende Vielfalt der essbaren Spontanvegetation zur Erweiterung seines Nahrungsspektrums eröffnen.

**Nähere Infos per Email bei Wildkräuterführer Peter Becker anfordern.**  
[pg.becker@web.de](mailto:pg.becker@web.de)  
[www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de)



In der multimedialen Flut von Diätmoden und widersprüchlichen Ernährungsempfehlungen, fortwährender Lebensmittelskandale, zunehmenden ernährungsbedingten Erkrankungen und den Zusammenhängen von Vielfraß und Welthunger fragen sich Verbraucher ;  
„Was man denn eigentlich noch essen kann ?“  
NewTritionInk empfiehlt das nächsthöhere Plateau in unserer kulturellen Evolution zu ersteigen :  
Das Bionische Ernährungsbewusstsein mit der grundlegenden Fragestellung:“Wie sähe unser Speiseplan aus wenn Instinkte noch unsere Nahrungspakete bündeln würden ?“

## Ernährung Nach den Organisations- prinzipien der Natur



Brennnessel

Die Wegwarte; eine von 365 pflanzlichen Lebensmitteln welche im NewTritionInk Seminarangebot vorgestellt werden.



Unter [www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de) finden sie am Beispiel einer anderen Pflanze; dem Japanischen Knöterich; demonstriert wie intensiv Peter Becker diese Pflanzen erforscht und welche Bereicherung ihr Nutzen für unseren Alltag verspricht.



**Labkraut**

# Naturpädagogischer Lehrpfad der Essbaren Spontanvegetation

**Das Wissen lag von Jeher am Weg.  
Deshalb erweitert Wildkräuterführer Peter Becker  
das NewTritionInk Konzept der Wildkräuterkunde  
mit einem Lehrpfad der möglichen Speiseflora.**

Auf zwei Routen in Wiesbaden Klarenthal würde dem „Einsteiger“ in die Wildkräuterkunde somit die Möglichkeit geboten die Pflanzenbestimmung zu üben und mittels numerisch gekennzeichnetem Stadtplan sich der Standorte von 100 eingezeichneten Wildkräutern behütet zu wissen, um die morphologischen Unterschiede der Vegetationsphase einzelner Gewächse eingehend studieren und dabei autodidaktisch seine Lehre zu meistern.

Damit bekäme das NewtritionInk Konzept des ortsspezifischen Kräuterführers sein gemeinnütziges Denkmal gesetzt und würde sich nahtlos in die Seminare „Esel essen Nesseln nich“ und „Einsteiger zur Wildkräuterkunde“ und ihrem Ziel die essbare Spontanvegetation zur kostenlosen Frischkostversorgung zu erschließen, einfügen; welche Becker an Berufsschulen anbietet und für Privatveranstaltungen individuell gestaltet. Sobald der Lehrpfad durch Schautafeln bereichert werden kann und da der Einsteiger zur Wildkräuterkunde in der Klarenthaler Stadtbücherei ausläge, könnte das Konzept, für Jeden verfügbar, eigenständig erarbeitet werden.

Führungen und Seminare sind über [www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de) zu buchen.

**Zur Verwirklichung des Lehrpfads suche ich Sponsoren und Investoren**

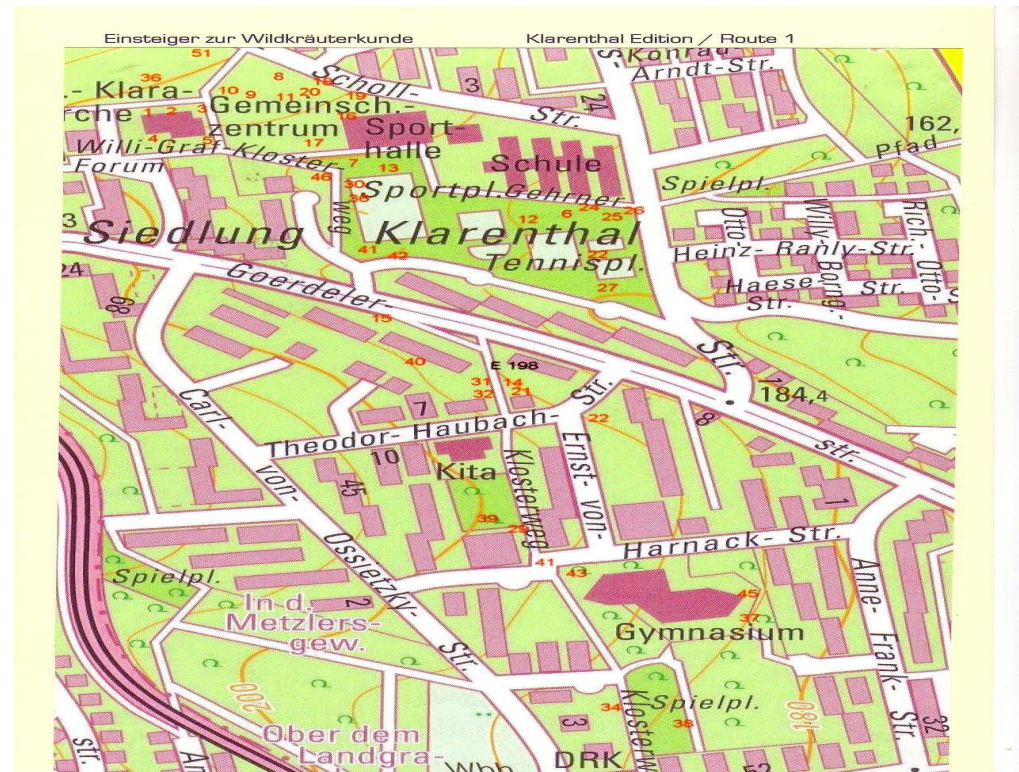


## Die Zubereitung von Wildkräuterpizza und Flammkuchen



Wald-Sauerklee

Die numerische  
Kennzeichnungen  
der Standorte aller  
Gewächse auf dem  
Klarenthaler Stadtplan  
und die Schautafeln  
entlang der Routen  
ermöglichen das  
Ausprobieren von  
Bestimmungsbüchern  
und bieten dem  
Einsteiger eine sichere  
Einführung zum Thema





## Exkursion Route 1 Vorort mit der Berufsschule Taunusstein



Löwenzahn

Schafgarbe



Die grüne Masse am  
Wegerand bekommt  
Konturen  
mit den Geschichten  
ihrer Bedeutung als  
Wildgemüse und  
Heilpflanze



Huflattich



Primel

# Wildkräuterkunde in der Schule

Hirtentäschelkraut



Die Lehre essbarer Wildpflanzen auf dem Lehrplan von Schülern zu etablieren ist ein wichtiges Ziel für NewTritonInk. Denn mit der Gründung dieser Firma geht es mir darum die Missstände unserer Esskultur zu beheben. Es heißt das sich gegenwärtig 80 % aller vorzeitigen Todesfälle ernährungsbedingt begeben und das fast jedes dritte Schulkind übergewichtig ist; trotz aller Diätangebote und Lightprodukte; haben Essstörungen fatale Auswirkungen auf unsere Gesundheit, sprich Ernährungsempfehlungen erreichen leider oftmals nicht ihr Ziel.

Mit NewTritonInk habe ich vor 16 Jahren begonnen dieses Ziel neu anzuvisieren und mich dabei der Wissenschaft Bionik zugewandt; als ich meiner Arbeit die Frage zugrunde legte wie meine Speiseplan aussähe wenn Instinkte noch meine Nahrungspakete schnüren würden. Und ebenso wie die stabilsten Stahlseile durch Adaption der Wickeltechnik von Spinweben oder der Reibungswiderstand von Schiffsrümpfen sich dadurch verringert das die Hautbeschaffenheit von Haien kopiert wird; genauso orientiere ich mein Ernährungsbewusstsein am natürlichen Vorbild der erfolgreichsten Futtertechnik im Tierreich.

Wer im Bereich Hauswirtschaft, Medizin, Botanik, Oecotrophologie, Gastronomie, Gärtnerei oder Landwirtschaft seine Berufung sieht für den bedeutet die Wildkräuterkunde eine Spezialisierung welche eine besondere Karriere in diesen Beschäftigungsfeldern in Aussicht stellt denn gegenwärtig liegt die essbare, örtliche Spontanvegetation einfach brach. Und viele Türen verbleiben dahingehend zu öffnen in der Kulinarik, Naturheilkunde und dem Ökologischen Landbau, beispielsweise.

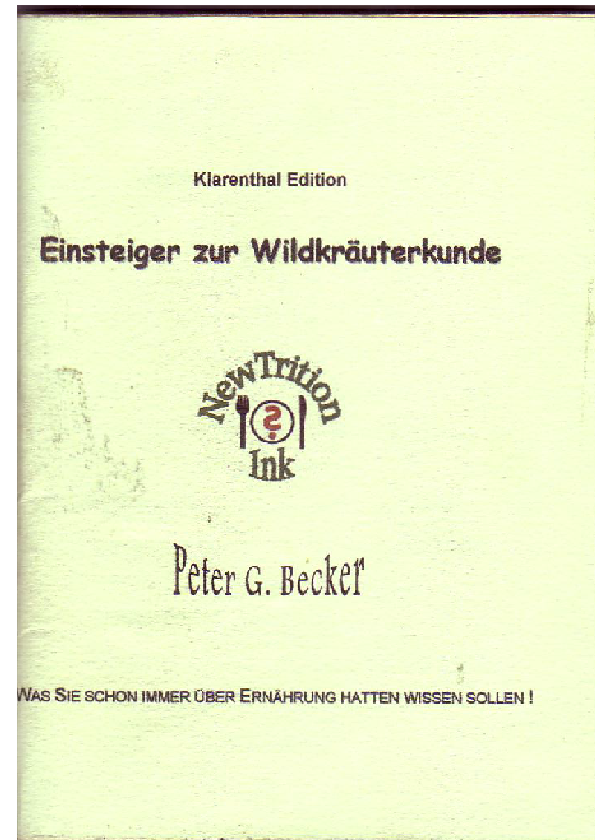
Darüber hinaus vermag jeder Schüler der im Rahmen seiner Grundausbildung diese Chance bekommt und nutzt, sein Wohlbefinden maßgeblich steigern und seiner körperlichen Restauration ein Leben lang die besten Materialien bereitstellen.

Ernährung in der Schule ist in den letzten Jahren tendenziell immer bedeutender geworden und der Wirkungsgrad dieser Erziehungsmaßnahme findet im gesamten Nahrungsspektrum der örtlichen Spontanvegetation seinen längsten Hebel und im NewTritonInk Programm sein Protokoll.

Investieren sie ein paar Stunden um ihrem biologischen Schicksal diesen Joker aufzudecken. Mehr und mehr Lehrkräfte, Erzieher und Wildkräuterführer organisieren sich um dieses Fachgebiet im Lehrplan zu verankern und damit ihren Schülern diese Schranke zu heben.

## Der Einsteiger zur Wildkräuterkunde

Das 40 seitige Büchlein ist die NewTritionInk Antwort auf die Frage; welches Kräuterbuch für Anfänger das Günstigste ist ? Vor dem Erwerb eines teuren Bestimmungsbuch zu lernen wie man solche Literatur ausprobiert und wie das am einfachsten und billigsten zu bewerkstelligen ist. Dazu der ortsspezifische Kräuterführer, sowie die grundlegenden Fragen zur Ernährung und der Nutzung von essbaren Wildpflanzen.



Warum Gemeinnützig ? Seitdem durch unsere Zivilisation der Interlekt mit den Instinkten interagiert, ist eine fundamentale Überlebensstrategie welche, zoologisch und antropologisch nachgewiesen, allen omnivoren Lebensformen schon immer in die Wiege gelegt wurde, aus den Erziehungsgrundlagen verbannt worden, ist in Ernährungsempfehlungen nicht hinreichend verdeutlicht; und damit wird die Basis körperliche Restauration nach den natürlichen Organisationsprinzipien durch die Ernährungswissenschaft nicht „artgerecht“ vermittelt und manifestiert sich statistisch dementsprechend deutlich in allen ernährungsbedingten Erkrankungen. Das Grundrecht auf Gesundheit aber darf niemandem vorenthalten werden und deshalb soll dieses Projekt; zur Erschließung des gesamten Nahrungsspektrums, auch Minderbemittelten kostenlos verfügbar gemacht werden !



Bärlauch

Es bedarf nur wenig kulinarischer Finesse  
um die Wegerand Cuisine  
dem eigenen Speiseplan beizufügen



Ringelblume

## Geburtstagsmenü (Option)

*Gebratene Geflügelstreifen  
Mit Relish von Japanischem Knöterich*

*Raukengazpacho mit Süßkartoffelchips*

*Beinwellfilets mit Physalis Salsa*

*Wildkräutersalat mit Apfel-Nuß Dressing*

*Flammkuchen mit Wildgemüse und Schinken*

*Huflattich-Joghurt-Terrine mit  
Mädesüß Hippen und Maulbeeren Graffiti*

## Esel essen Nesseln nicht

Dieses Seminar verbindet unser heimisches Nahrungsspektrum mit kulinarischen Exoten und stellt 365 unbekannte oder wenig genutzte Pflanzliche Lebensmittel vor um die tägliche Petersiliengarnitur durch ein neues Gewächs zu ersetzen.

Als Veranstaltungsort kann eine Vbw-oder Schulküche dienen oder wir können Ihnen beispielsweise als besonderes Event eine Geburtstagsfeier mit 6 Gang Wildkräuter Menü (wie links vorgeschlagen) zusammenstellen, mit Exkursion in der Nachbarschaft und gemeinsamer Zubereitung mit ihren Gästen, daheim gestalten.



Malve