

09.12.2014

## Wiesbadener bekämpft Japanischen Staudenknöterich mit ganz eigener Methode



**Sieht aus wie Spargel, wächst aber noch schneller. Aus diesem jungen Trieb kann in wenigen Wochen eine vier Meter hohe Staude werden.**

**Foto: Angela Endress**

*Von Markus Bennemann*

WIESBADEN - Als sie sich im Herbst gelb färbten, konnte man sie fast für einen natürlichen Teil der heimischen Vegetation halten. Nur die Blätter der hohen Stauden, die an vielen Stellen in Wiesbaden an Bach- und Wegrändern wachsen, kommen einem vielleicht etwas zu groß und rund vor, um wirklich in unser Klima zu passen. Jetzt im Winter stirbt der überirdische Teil der Pflanzen auch komplett ab, und beinahe könnte man meinen, alles sei wieder wie immer. Doch unterirdisch hat der Japanische Knöterich den ganzen Sommer über horizontale Wurzelstöcke ausgetrieben, die sich selbst unter Straßen hindurch ihren Weg bahnen.

Und kommt dann der Frühling, zeigt das ursprünglich aus dem Fernen Osten stammende Gewächs, warum es zu einem der gefährlichsten pflanzlichen Neubürger überhaupt gezählt wird.

## • EXOTEN ESSEN

Vom Brotaufstrich aus Japanischem Knöterich bis zum Blütengelee aus Indischem Springkraut: Dank Peter Beckers Knöterich-Manufaktur kann man einige der in dieser Serie vorgestellten Exoten auch essen, statt nur davon zu lesen. Unter [www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de) findet man sämtliche Naturprodukte des gelernten Kochs und Ernährungsberaters und kann Wildpflanzen-Kochkurse und Kräuterseminare buchen. Telefonisch ist die Manufaktur unter 0611 / 184 60 14 zu erreichen.

Aus den Wurzelausläufern sprießen an anderer Stelle neue Pflanzen empor, eine Form asexueller Ausbreitung, die auch viele heimische Arten wie Maiglöckchen, Brennnesseln oder Giersch nutzen. Anders als diese pflanzt sich der Japanische Knöterich bei uns jedoch praktisch ausschließlich so fort: Kommt man im Nero- oder Goldsteintal an einer großen Ansammlung der Stauden vorbei, handelt es sich also um eine aus dem Wurzelnetz hervorgegangene Kolonie aus Klonen oder – anders gesagt – um eine einzige riesige Pflanze. Und die schießt jedes Frühjahr so schnell wieder in die Höhe, dass keine heimische Pflanze mithalten kann. Bis zu 30 Zentimeter wachsen die jungen Sprösslinge pro Tag, eine enorme Zahl, die nur vom ebenfalls aus Asien stammenden Bambus übertroffen wird. Der Wiesbadener Koch und Kräuterexperte Peter Becker, der ein ganz eigenes Verhältnis zum Japanischen Knöterich pflegt, kennt das Phänomen: „Wenn ich eine größere Fläche von außen her abernte und in der Mitte ankomme, stehen am Rand wieder Pflanzen“, erzählt er. Fast ist es wie in dem englischen Märchen von Jack und der Wunderbohne, die – achtlos beiseite geworfen – über Nacht in den Himmel wächst. Ähnlich unbedacht wurde der Knöterich seit dem 19. Jahrhundert in ganz Europa ausgebracht. Ingenieure nutzten ihn als tief wurzelnde Befestigung für Böschungen, Imker als Nektarspender für ihre Bienen und Förster als Rückzugsort für ihr Wild. Vor allem in Parks und Gärten wurden die Stauden mit den knotigen Stängeln jedoch angepflanzt und dürfen trotz ihres weltweit gefürchteten Expansionsdrangs auch heute noch in Deutschland als Zierpflanze verwendet werden. Sogar als zügig nachwachsender Rohstoff für Biogas wird bei uns eine nah verwandte Knöterichart neuerdings angebaut, unter anderem auf zwei Flächen in Hessen. Dieser pflanzliche Klonkrieger soll jedoch durch Züchtung gezähmt worden sein. Das kann man nur hoffen, denn bei der japanischen Wildform genügt ein winziges, in Bächen oder Baumaterial fortgetragenes Bruchstück, um anderenorts eine neue Kolonie wild wuchernder Klone zu gründen. Die sind dann kaum wieder auszurotten und werden auch nicht wie in ihrer Heimat durch natürliche Feinde in Schach gehalten. In England, das im Laufe der Zeit praktisch komplett von einer einzigen weiblichen Pflanze überwuchert wurde, setzt man deshalb jetzt japanische Blattflöhe ein, die dem Riesenklon den Saft absaugen sollen. Eine ebenfalls aus Japan stammende, jedoch noch originellere Bekämpfungsmethode hat sich schon vor Jahren der bereits erwähnte Wiesbadener Peter Becker einfallen lassen. Nicht Blattflöhe, sondern wir selbst sollen die nach Rhabarber schmeckenden Stauden essen, und zwar in Form von Marmelade oder süß-saurem Relish. Die Stadt unterstützte anfangs sein Projekt, doch inzwischen bietet Becker wieder als Einzelkämpfer dem übermächtigen Gegner die Stirn. Nur Mut, möchte man ihm zurufen: Am Ende von „Jack und die Wunderbohne“ besiegt Jack ja auch den Riesen. Wer dem sympathischen Pflanzenfachmann bei seinem Kampf helfen möchte, kann sich im nebenstehenden Kasten über Projekt und Produkte informieren.