

## Würmer und Dahlienknollen im Kochtopf

Wildkräuterexperte Peter Becker wirbt mit neuem Buch für Knollenküche/ Auch Insekten schmecken ihm

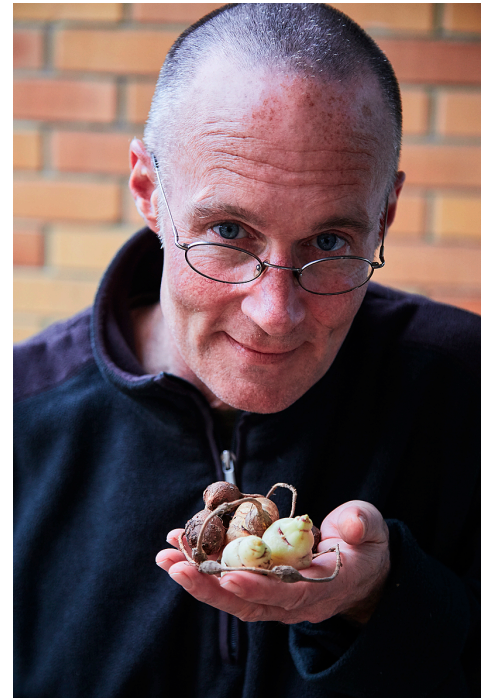
KLARENTHAL -

Grünzeug ist nicht so wirklich Ihr Ding? Vielleicht haben Sie einfach noch nicht das Richtige entdeckt. Peter Becker ist Wildkräuterexperte und hat sich nun auch im Knollenbereich fit gemacht. Sogar bei Insekten ist er auf den Geschmack gekommen.

### • INFO

Am 16. August erscheint Peter Beckers Kochbuch „Knollen. - Vergrabene Küchenschätze aus aller Welt“ (Kosmos Verlag); danach steht er für Vorträge und Verköstigungen zur Verfügung. Am 10. September findet am Campus Klarenthal das erste Knollen-Seminar statt, ein weiteres am 17. September beim Volkshilfswerk Bierstadt und am 22. Oktober gibt es ein Kostproben-Buffer mit Buchvorstellung im Hotel Victoria in Schlangenbad.

Details und weitere Informationen unter:  
[www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de)



Von Julia Anderton

Verunreinigte Futtermittel, Gammelfleisch, Pestizide im Gemüse, BSE-Krise: Die vielen Lebensmittelskandale brachten Peter Becker zum Umdenken. Er fragte sich, was man überhaupt noch essen könne. „Ich stellte die Gegenfrage: ‚Was würden wir essen, wenn Instinkte unsere Nahrungspakete schnüren würden?‘ Meine Antwort darauf war, zunächst mein ganzes Nahrungsspektrum kennenzulernen, wie zum Beispiel auch Primaten ihren Jungen jede Futterpflanze zeigen, damit sie in Zeiten der Nahrungsknappheit auf jeden Fall genug zu fressen finden.“

Seit 1990 arbeitet der Koch nun daran, jede essbare Pflanze kennenzulernen, und hat sich darauf spezialisiert, in seinen Projekten und Produkten neue Nahrungsressourcen vorzustellen. „Die Leute interessieren sich sehr dafür und ich bekomme viele Anfragen und sehr positives Feedback über meine Arbeit.“

Sein großes Thema sind Wildkräuter. Becker hält bundesweit Vorträge über die grünen Naturzutaten, verarbeitet sie zu einmaligen Kreationen wie Brennessel-Pesto, Relish von japanischem Knöterich und auch „Newtella“ aus Eicheln oder zaubert mehrgängige Menüs aus ihnen.

Auch am Campus Klarenthal und in der Kita Globus ist er aktiv, um jeder Altersstufe Wildkräuterkunde zu vermitteln.

Warum können Supermarkt-Kräuter ihre wild wachsenden Artgenossen nicht ersetzen? „Wildpflanzen bedeuten aktiven Umweltschutz. Sie gedeihen ohne Dünger, ohne Pflanzenschutzmittel, benötigen keine Pflege, sind zuchttechnisch unbeeinflusst und sind biologischer, saisonaler und regionaler als Lebensmittel im Handel. Die lokalen Ressourcen auszuschöpfen, bevor wir Nahrung durchs ganze Land transportieren, ist die klimafreundlichste Konsumentenscheidung“, sagt Becker. Brennessel, Löwenzahn, Gänseblümchen, Breit- und Spitzwegerich, Knoblauchsrauke, Taubnesseln, Vogelmiere, Rotklee und Giersch böten einen leichten Einstieg. „Sie können genauso einfach erkannt werden, wie wir als Kinder gelernt haben, einen Apfel von einer Tomate zu unterscheiden. Die Grundkenntnisse der Pflanzenbestimmung kann man sehr schnell lernen.“

Mit den Knollen hat Becker jetzt ein neues Steckenpferd entdeckt. Mitte August erscheint sein Buch „Knollen. Vergrabene Küchenschätze aus aller Welt“ beim Kosmos Verlag, das 18 Alternativen zur Kartoffel vorstellt, beispielsweise Süßkartoffel, Yamswurzel, Indianerkartoffel, Taro, Erdmandel, Wasserkastanie, Maniok oder Dahlienknollen. „Ungefähr die Hälfte davon könnte man in Deutschland zur Förderung der Agrobiodiversität anbauen, um neue Märkte für die Landwirtschaft zu schaffen. Die andere Hälfte sind potenzielle neue Knollengemüse aus tropischen Ländern, deren fairer Handel für Kleinbauern ebenfalls neue Einkommensmöglichkeiten bieten würde.“ Beckers Lieblingsrezept ist Süßkartoffel-Käsekuchen. Die Wahl zu seiner Lieblingsknolle haben aber andere unter sich ausgemacht: „Die Indianerkartoffel, weil sie noch nie domestiziert wurde. Und Taro, weil ihr Konsum meine Magenbeschwerden kuriert hat.“

Becker ernährt sich jedoch nicht nur vegetarisch: Auch Insekten stehen nunmehr auf seinem Speiseplan. „Fleischkonsum ist in Zeiten der Massentierhaltung und XXL-Schnitzel zu Dumpingpreisen schlecht für die Umwelt und für die Tiere eine Quälerei, für Erzeuger kein nachhaltiges Geschäft und für uns Konsumenten ist die Billigware verantwortungslos und ungesund.“ Tierfreundliche Haltung und Biofleisch könnte sich aber nicht jeder leisten. Da könnten Insekten in vielen Wurstwaren eine gesunde Alternative bieten, die letztendlich bei regionaler Produktion auch weniger kosten würden, meint Becker.

Dabei ist ihm klar, dass das Gekrabbel und Geflatter bei vielen Menschen eine Hemmschwelle bedeuten dürfte. „Ich nähere mich dem Thema mit denselben Vorurteilen, aber mit großem Interesse und zeige in meinem Buch ‚Schmetterlinge im Bauch‘, warum Heuschrecken, Grillen, Mehlwürmer, Seidenraupen und Bienendrohnen es wert sind, erprobt zu werden.“