

Essbare Wildkräuter

Kulturlandschaft in aller Munde

von JUTTA KOTZI: **Essbare Wildkräuter sind derzeit im Trend und regelrecht in „aller Munde“. Dabei sind sie schon immer Lebensgrundlage des Menschen gewesen und ein wichtiger Bestandteil der verschiedenen Lebensräume unserer Kulturlandschaft. Essbare Wildpflanzen eignen sich gut, um Themen wie Biodiversität, Artenvielfalt und schonende Nutzung der Kulturlandschaft anschaulich und begreifbar zu vermitteln. Mit der Initiative „Wild und Wildkräuter – aus der Kulturlandschaft auf den Teller“ wird die schmackhafte Kombination von Wildkräutern und Wildbret mit kulinarischem Genuss vorgestellt.**

In den Jahren 2002 bis 2007 haben sich, gefördert durch die Bayerische Landwirtschaftsverwaltung (Finanzmittel aus dem Europäischen Sozialfond), in Bayern mehr als 600 Kräuterpädagogen zertifiziert. Seither erlebt die Thematik rund um essbare Wildpflanzen einen immer stärker werdenden Trend.

Kräuterpädagogik als Chance für die Landwirtschaft

Die Qualifizierung zum Kräuterpädagogen bot neue Möglichkeiten zur Einkommenskombination in landwirtschaftlichen Betrieben. Durch die unterschiedlichen landschaftlichen, persönlichen und betrieblichen Voraussetzungen ist eine große Vielfalt an Umsetzungsmöglichkeiten entstanden. Die Kräuterpädagogik hat sich zu einem wichtigen Standbein entwickelt und trägt zum Erhalt von Betrieben in der Landwirtschaft bei.

In Regionen mit viel Tourismus sind es oft Wildkräuterführungen rund um den eigenen Bauernhof, Aktivitäten mit

Kindern und selbst hergestellte Produkte, die das Angebot für die Urlaubsgäste auf dem Hof erweitern. Die Kombination von Mutterkuhhaltung oder Schafhaltung und essbaren Pflanzen vom artenreichen Grünland wird in der Vermarktung spezieller Produkte im Hofladen oder auch für Kurse zur Verarbeitung in der Küche genutzt. Ergänzend zur landwirtschaftlichen Produktion von Milch und Fleisch haben neue Ideen mit Wildkräutern zu sehr individuellen Produkten wie Käse mit Gundermann oder Spitzwegerich-Knospen geführt, die ebenfalls im Hofladen Absatz finden. Seminare, Vorträge und Schulungen werden auf dem eigenen Seminarbauernhof, beim lokalen Gartenbauverein oder bei Volkshochschulen angeboten. Auch professionelles Catering unter Verwendung von Wildkräutern und Wildfrüchten aus dem eigenen Garten und der Umgebung erweitern die Einkommenschancen. So finden nicht zuletzt die Ideen von Kräuterpädagogen kulinarische Umsetzung im Angebot des Hofcafés oder des eigenen Restaurants.



Wiesen-Bärenklau, die Samen sind zum Ansatz von Likör verwendbar (Foto: Jutta Kotzi)



Brennnesselsamen (Foto: Jutta Kotzi)



▣ Lammlende im Kräuterbratmantel aus der Broschüre „Lamm und Wildkräuter – ein regionaler Genuss“ (Foto: Wolfgang Seemann)



▣ Wildschwein im Versteck mit Brennesselnocken und Hopfengemüse (Foto und Rezept von Morgane Bannöhr)

Nutzen mit Blick auf die Zukunft

So haben essbare Wildpflanzen in den letzten Jahren auch in den Medien vermehrt Aufmerksamkeit erhalten. Wieder mehr Bezug zu Pflanzen und der eigenen Umgebung zu schaffen, ist eines der Ziele beim Umgang mit essbaren Wildpflanzen. Dieser Gedanke kann auch übertrieben verfolgt werden, so dass teilweise die Gefahr einer Massenbewegung oder Massennutzung besteht. Die positive Wirkung einer erhöhten Sensibilisierung für einen schonenden Umgang mit unserer Kulturlandschaft würde so wieder umgekehrt. Eine Übernutzung oder Ausnutzung könnte die Folge sein. Gerade der achtsame, schonende und somit nachhaltige Umgang mit unseren Lebensgrundlagen ist eines der grundlegenden Ausbildungsziele bei Kräuterpädagogogen.

Infobox 1: Ziele der Initiative „Wild und Wildkräuter – aus der Kulturlandschaft auf den Teller“

- Mehr Menschen für die Belange der Kulturlandschaft gewinnen.
- Die „Akteure der Kulturlandschaft“, also Landwirte, Jäger, Kräuterpädagogen, Naturschützer und regionale Gastronomie zur Zusammenarbeit anregen.
- Die Leistungen der Land- und Forstwirtschaft sowie der Jagd für unsere Kulturlandschaft vermitteln.
- Anregungen geben, wie mit der Kombination von Wildbret und Wildkräutern neue Vermarktungswege erschlossen werden können, gerade auch außerhalb der klassischen Wildwochen.
- Kräuterpädagogik als betriebliches Standbein in der Landwirtschaft unterstützen.

Regionale Wertschöpfung und Wertschätzung

Unsere heutige Kulturlandschaft ist durch land- und forstwirtschaftliche Nutzung entstanden. Strukturen wie Randstreifen, Ranken, Säume und Hecken gliedern die Landschaft und sind bedeutende Lebensräume für Flora und Fauna. Gerade diese Übergangsbereiche zwischen unterschiedlichen Flächennutzungen weisen eine besonders hohe Artenvielfalt auf. Eine sanfte Nutzung der dort vorhandenen essbaren Wildpflanzen für das Wildkräuterangebot im eigenen Betrieb kann den wertvollen Nebeneffekt haben, diese Flächen zu erhalten. „Was ich kenne, das schütze ich“ bedeutet ja auch: „Erkenne ich die Pflanzen, die ich für die Aufwertung meiner Speisen nutzen kann, so werde ich bemüht sein, ihren Standort und ihre Qualität zu erhalten.“ Vielleicht entsteht daraus die eine oder andere Idee, Restflächen in diesem Sinne „wild“ sein zu lassen, um „mehr Wert aus ihnen zu schöpfen“.

Die Aktivitäten rund um Wildkräuter erweitern das Angebotsspektrum im ländlichen Raum und fördern somit den ländlichen Tourismus. Zusätzliches Einkommen durch Erwerbskombination auf dem Hof kann Arbeitsplätze im ländlichen Raum erhalten. Nach über zehn Jahren Kräuterpädagogogen in Bayern wird deutlich, die Anerkennung der Arbeit der Bäuerinnen ist gestiegen. Viele Kräuterpädagogen haben durch ihr Angebot interessierte Menschen auf ihre Höfe gebracht. Diese Transparenz bringt Sympathie für Landwirtschaft. Selbst erstellte Produkte aus Wildkräutern und die sympathische Weise der Wissensvermittlung bewirkten einen Doppeleffekt. Die Wertschätzung der Bauernhöfe steigt durch die Verwendung von Wildkräutern. Die Wertschätzung der Wildkräuter selbst in der Gesellschaft ist ebenso gestiegen.



■ Führung im Holzknemtmuseum zu Wild und Wildkräutern am Aktionstag „Leben und Arbeiten in den Bergen“ im Holzknemtmuseum Ruhpolding (Foto: Christian Webert)

Naturbotschafter für Region und Landwirtschaft

Die Bäuerinnen gelten als Fachfrauen für Wildkräuter und Gesundheit. Sie nehmen die Qualifizierungsangebote in Anspruch und bilden sich weiter. Das Ansehen der Landwirtschaft steigt somit nicht durch die landwirtschaftliche Produktion selbst, sondern durch die Aktivitäten der Bäuerinnen.

Die Erfahrungen und Gespräche auf Landesgartenschauen in den letzten Jahren zeigen, dass immer mehr Besucher bereits Veranstaltungen von Kräuterpädagogen besucht haben. Immer mehr Menschen interessieren sich für das Thema essbare Wildpflanzen. Eine ablehnende oder belächelnde Haltung, wie sie noch vor zehn Jahren zu beobachten war, ist eher selten.

Aus der Kulturlandschaft auf den Teller

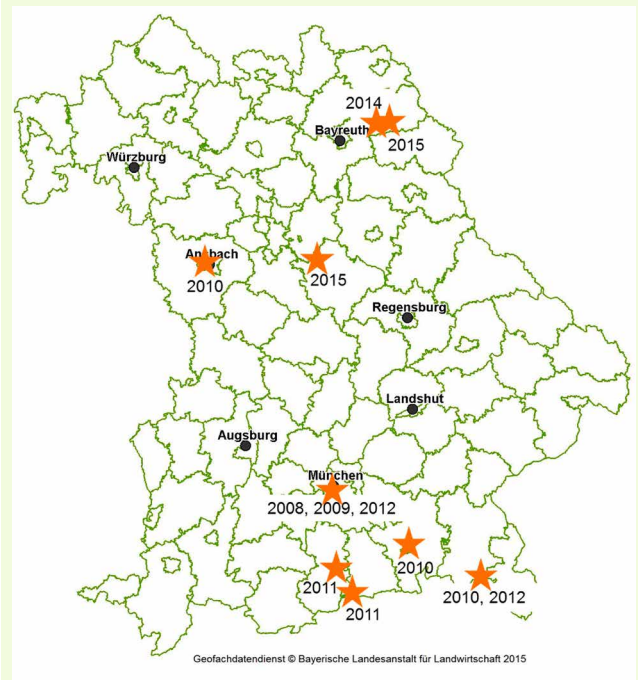
Anfang 2008 begann die Zusammenarbeit der Obersten Jagdbehörde und der Landesanstalt für Landwirtschaft in der Konzeption und Zielformulierung der Initiative „Wild und Wildkräuter – aus der Kulturlandschaft auf den Teller“.

Auf dem Zentrallandwirtschaftsfest 2008 wurde schnell festgestellt, dass die Kombination von Wildbret und Wildkräuter auf Interesse sowohl bei Konsumenten als auch bei Jägern stößt. Die eigens entwickelten „Reh-Wildkräuter-Wurzn“ und das „Rehcarpaccio mit Holunderbeersauce“ gaben über den Teller Anlass zu Gesprächen.

Für den ersten größeren Auftritt auf der Messe „Jagen und Fischen“ im April 2009 entwickelte das Team der Initiative „Wild und Wildkräuter“ die Wanderausstellung „Wild und Wildkräuter – aus der Kulturlandschaft auf den Teller“. Begleitend zur Ausstellung gab es kleine Kostproben aus Wildbret und Wildkräutern. Bei den Vorführungen auf der Kochbühne der Messe überraschten die Kräuterpädagogen mit raffinierten Gerichten wie „Wildschwein im Versteck mit

Infobox 2: Stationen der Initiative „Wild und Wildkräuter“

- Startschuss auf dem Zentrallandwirtschaftsfest 2008
- „Jagen und Fischen“ 2009 erstmals mit der Wanderausstellung
- Jagd- und Fischereimuseum 2009
- Jägervereinigung und AG Wildbretverwertung in Ansbach 2010
- Landesgartenschau Rosenheim 2010
- Holzknemtmuseum Ruhpolding Saison 2010 und 2012
- Naturkäserei Kreuth 2011
- Landratsamt Bad Tölz 2011
- Zentrallandwirtschaftsfest 2012
- Waldhaus Mehlmiesel Saison 2014
- Kräuterdorf Nagel Saison 2015
- Seminar Wild im Trend Neumarkt/Oberpfalz 2015



(Grafik: Jutta Kotzi)

Brennnesselnocken und Hopfengemüse“. Die anschauliche Ausstellung in Kombination mit kulinarischen Genüssen schafft auf leichte und angenehme Weise Zugang zu den Belangen unserer Kulturlandschaft. Dabei fördert man den Austausch der relevanten Interessensgruppen rund um Landwirtschaft, Forst und Jagd, es kann gemeinsam Positives erreicht werden.

Das Prinzip „Liebe geht durch den Magen“ ist unter anderem ein Weg der Vermittlung von Umweltwissen in der Kräuterpädagogik. Was der Mensch kennen und lieben gelernt hat, beachtet und schützt er viel leichter als das Unbekannte.

Infobox 3: Einsatz der Wanderausstellung

Die Wanderausstellung kann beispielsweise für Einsätze in entsprechenden Räumlichkeiten einer Behörde, in Museen etc. ausgeliehen werden. Sie sollte durch fachlich interessierte und eingewiesene Personen betreut werden. Es empfiehlt sich, während des Ausstellungszeitraumes begleitend Aktionen rund um die Thematik anzubieten.

Ansprechpartner sind Jutta Kotzi, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising und Johannes Kutter, Oberste Jagdbehörde im StMELF (Jutta.Kotzi@LfL.Bayern.de, jagd@stmelf.bayern.de).

Bestandteil sind sieben Textiltafeln in der Größe 2 m x 2 m sowie eine Tafel in 1 m x 2 m. Die Tafeln werden mit einem dazu gehörenden Messebausystem aufgestellt. Für die Beleuchtung stehen Leuchtstoffröhren zur Verfügung. Interessierte können eine genauere Ausstellungsbeschreibung erhalten.



Tafeln der Wanderausstellung aufgebaut in Bad Tölz (Foto: Ambros Köppl)

Wanderausstellung veranschaulicht Lebensräume

Die Ausstellung zeigt aufeinander folgend verschiedene Lebensräume von Wild und Wildkräutern. Anhand von Beispielen sind Bewohner und Funktionen der Lebensräume Wald, Waldrand und die offene landwirtschaftliche Flur beschrieben. Der Weg führt weiter über die Nutzung, Verwertung und Vermarktung der Produkte unserer Kulturlandschaft bis hin zum gemeinsamen Genuss von Wildbret und Wildkräutern.

Die Rezepte der „Wild und Wildkräuter“-Gerichte, die im Zusammenhang mit der Ausstellung kreiert wurden, sind als Menü in einem Falblatt und als Einzelblätter erstellt worden. Sie stehen in Verbindung mit der Wanderausstellung zur Verfügung.

JUTTA KOTZI

LANDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT
jutta.kotzi@lfl.bayern.de



Ein schonendes Nutzen der Produkte aus unserer Kulturlandschaft lässt sich wortwörtlich durch Berührung beim genauen Betrachten, Pflücken und Verarbeiten nachhaltig vermitteln. Dabei wird in der weiteren Verarbeitung und Kombination mit anderen Produkten stets Wert auf Regionalität gelegt.

Die Wanderausstellung spannt einen thematisch weiten Bogen: Verschiedene Lebensräume und deren tierische und pflanzliche Bewohner, die land- und forstwirtschaftliche Nutzung, die Regulation von Wildbeständen, die Tätigkeit der Kräuterpädagogen oder neue Wege der Vermarktung von Wild und Wildkräutern.

Lamm und Wildkräuter – ein regionaler Genuss, LfL-Broschüre

In der Broschüre „Lamm und Wildkräuter – ein regionaler Genuss“ sind fachliche Informationen über Schafhaltung und Wildkräuter mit der Verarbeitung von Lammfleisch und Wildkräutern kombiniert. Beides, Wildkräuter und Schafhaltung, sind eng mit der Kulturlandschaft und vor allem dem artenreichen Grünland verbunden. Die Verknüpfung von Lammfleisch und Wildkräutern liegt ebenso wie bei „Wild und Wildkräuter“ sehr nahe, ernähren sich unsere Schafe

doch selbst von Gräsern und heimischen Wildkräutern und beweiden auch Standorte, die für eine intensiv betriebene Landwirtschaft weniger interessant sind. Mit der Kombination von Lammfleisch und Wildkräutern bringen wir sehr ursprüngliche Lebensmittel auf unsere Teller. Die Broschüre ist im Format DIN A5 und umfasst 48 Seiten.

<http://www.lfl.bayern.de/publikationen/informationen/110317/index.php>



Titelseite der Broschüre „Lamm und Wildkräuter – ein regionaler Genuss“