

Ratgeber Neophyten in aller Munde

Als Neophyt (neue Pflanze) gelten ursprünglich gebietsfremde Pflanzen, die nach Kolumbus' Entdeckung von Amerika, also nach 1492, durch den Menschen eingeführt wurden und sich in der Wildnis durchsetzen können. Invasive Neophyten breiten sich zudem stark und schnell aus, sodass Lebensräume anderer Pflanzen besetzt werden.

Beispiele solcher Pflanzen: der Riesen-Bärenklau (*Heracleum mantegazzianum*), die spätblühende sowie die kanadische Goldrute (*Solidago gigantea* und *canadensis*), der japanische Staudenknöterich (*Reynoutria japonica*) oder die Robinie (*Robinie pseudoacacia*).

Ein grosses Politikum. Man versucht, sie mit verschiedenen Mitteln einzuschränken.

Sie werden ausgerissen, verbrannt, mit Herbiziden behandelt.

Natürlich ist es nötig, die Pflanzen zu reduzieren. Aber ist es pädagogisch sinnvoll, mit Schulklassen im Wald Pflanzen ausreissen zu gehen, Pflanzen zu vernichten?

Gehen wir zurück in die Zeit nach 1570, als die Kartoffel in Europa ankam. Anfangs wurden oft die oberirdischen Teile gegessen, was zu Bauchschmerzen und Vergiftungserscheinungen führte. Später hat die Kartoffelpflanze Millionen von Menschen vor dem Hungertod gerettet.

Warum also nicht lernen, die neuen Pflanzen zu nutzen, in ihren Herkunftsländern zu forschen, wofür sie dort verwendet werden?

Die kanadische Goldrute wurde 1758 als Zierpflanze eingeführt. Noch heute ziert sie manche Gärten (obwohl sie dort nicht mehr stehen sollte...) mit ihren gelben Blütenpyramiden. Die gedämpften jungen Triebe der Goldrute werden wie Spargel serviert und. Der Tee der kanadischen Goldrute unterstützt die Nierenfunktion ohne die Nieren zu belasten.

Der eindrücklich grosse japanische Staudenknöterich wurde um 1825 als Viehfutterpflanze eingeführt. Am besten schmecken die dicken jungen Sprosse. Diese werden geschält und können roh oder gekocht wie Rhabarber gegessen werden. Auch die Blätter können gegessen werden. Wie beim Rhabarber sollte nicht mehr als eine Hand voll pro Person und Tag genossen werden, beide sind Oxalsäure-haltig.

Das drüsige Springkraut findet sich im Wald. Die Samen schmecken angenehm nussig, etwas wie Baumnüsse und die Blüten kann man sich auf der Zunge zergehen lassen - sie sind leicht süss und sehr delikat.

Bitte, wenn Sie jetzt inspiriert sind von den Verwendungsmöglichkeiten der Neophyten, pflanzen Sie sich keine in den Garten - es hat ja immer noch genug in Feld, Wald und Wiese! Bedienen Sie sich.

Die aktuelle "schwarze Liste" der invasiven Neophyten finden Sie auf www.infoflora.ch

Fragen richten Sie gerne an: praxis@sonjawunderlin.ch

Weiterführende Informationen finden Sie unter www.sonjawunderlin.ch