

Brennpunkt Brennessel

Diplomprojekt Lehrgang „Umweltberatung und -kommunikation“, 2016 - 2017

Ausgangslage

Die Brennessel ist eine allgemein bekannte Pflanze, vor allem weil sie brennt. Ihre gesunden Inhaltsstoffe, ihr hoher Nährwert und die Tatsache, dass sie eine sehr lange Erntesaison hat, macht sie jedoch zu einem interessanten Nahrungsmittel. Diese Vorzüge sind seit langem bekannt, sind aber weitgehend in Vergessenheit geraten. Ein Nahrungsmittelmarkt ist heute so gut wie nicht vorhanden.

Die Brennessel bewegt sich zwischen Wildgemüse und Kulturpflanze, ist Power-Nahrung für Raupen und für uns. Dies macht sie zu einer idealen Botschafterin für verkannte Pflanzen mit Potenzial.

Ziele des Projektes

Die Brennessel wird als hochwertige und natürliche einheimische Ressource wahrgenommen. Als Alternative zu intensiv angebauten und importierten Nutzpflanzen wird sie vermehrt als Nahrungsmittel genutzt. Die Chance der Brennessel auf dem Markt wird ausgelotet.

Resultate

Mit Hilfe von Sponsoren und der Unterstützung unserer Partner aus Gastronomie, Landwirtschaft und Detailhandel ist es uns gelungen, die Brennessel innerhalb von vier Monaten in mehreren Regionen der Deutschschweiz in die Läden, auf Märkte und auf den gedeckten Tisch zu bringen.



Während zwei Wochen konnten sich interessierte Konsumenten über die Brennessel informieren und die Pflanze in allen möglichen Variationen degustieren.

Wir stellten Ankündigungskarten, Informations- und Rezeptflyer her. Die Aktionsorte und die Informationsanlässe wurden rege besucht. Hier wurde gekostet, gekauft und man tauschte sich über die Möglichkeiten der Pflanze aus. Grosse Präsenz in Lokal- und Regionalzeitungen, Fachzeitschriften, Radio und Fernsehen machten es möglich, zusätzlich zur Bekanntmachung der Brennesselwoche Anregungen zum Selberpflücken und -verarbeiten der Brennessel zu streuen. Unsere Homepage wurde zu einem wichtigen Bestandteil des Projektes. Auf ihr wurden Informationen gebündelt, Partner sichtbar gemacht und aktuelle Anlässe kommuniziert. Mit 732 unterschiedlichen Besuchern in zwei Monaten wurde sie gut frequentiert.



Brennnessel, Rindstatar und Topinambur, im Brennesselsud. Restaurant „Jakob“ Rapperswil

Wir haben erreicht, dass das Image der Brennnessel im Umfeld unseres Projektes aufgewertet wurde. Die Anregung zum Selberpflücken und Verarbeiten hat Wirkung gezeigt. Die Homepage wurde rege frequentiert und über das Essen fanden viele positive Erlebnisse und vertiefte Gespräche statt. So hat sich Wissen über die Brennnessel weiter verbreitet. Insgesamt ist es uns gelungen, die Brennnessel mit ihren Werten zu einem breiten Thema zu machen und ein neues Entdeckungsfeld auf dem Teller zu generieren.

Schlussfolgerungen

Die Brennnessel ist in all ihren Facetten auf positive Resonanz gestossen. Das grosse Interesse der Medien und der Konsumenten zeigte, dass die Wiederentdeckung dieser einheimischen Ressource ein Thema ist, welches dem Zeitgeist entspricht. Es hat sich gezeigt, dass die Chancen der Brennnessel, als schmackhaftes Gericht auf unseren Tellern zu landen, durchaus gut sind und sie in den verschiedenen von uns erprobten Bereichen bestehen kann. In der Küche ist sie frisch, getrocknet oder tiefgefroren mit Erfolg verarbeitbar.

Die Gemüsebauern könnten in den nächsten Jahren ihre wild gewachsenen Bestände gemäss der Nachfrage erweitern. Sinn macht aus unserer Sicht eine Produktion, die den lokalen und biologischen Hintergrund beibehält. Denn dass die Brennnessel bei uns wächst und umweltfreundlich angebaut werden kann, ist eine ihrer zentralen Qualitäten. Inwiefern die Brennnessel sich als Frischpflanze im Detailhandel etablieren kann, ist zum gegebenen Zeitpunkt schwer zu beurteilen. Noch vor einigen Jahren wurden Kürbisse als Schweinefutter verwendet, heute sind sie als Bestandteil unserer Küche sehr beliebt. Einen ähnlichen Aufschwung erlebte der Federkohl. Der Brennnessel könnte eine vergleichbare Erfolgsgeschichte beschieden sein. Als Produkt verarbeitet hat sie gute Chancen.



Biobauer Meier beim Verkauf von frischer Brennnessel.

Projektteam

Doris Abt, Ingrid Baldinger und Martin Hofer
www.brennpunkt-brennnessel.ch