NEOPHYTEN

If you can't beat them eat them

Was sind Neophyten?

Im Grunde sind es Tiere/ Pflanzen die Schäden verursachen, indem sie Krankheitserreger übertragen.

"Invasive Arten" nennt man Tier- und Pflanzengattungen, die ihren ursprünglichen Standort verlassen und andere Lebensräume erobern.

Sie reisen als blinde Passagiere in Frachtflugzeugen und Schiffen.





Quelle: https://www.st.johann.tirol/umwelt/naturschutz-gruenraum/neophyten/ https://www.tierwelt.ch/artikel/natur-umwelt/in-schweizer-waldern-liegt-japan-in-gehdistanz-406514

Wie wird man sie los?

Eine Variante sie loszuwerden, indem wir gleichzeitig einen Nutzen daraus ziehen können, wäre die Schädlinge als Nahrung zu verwenden.

Zur erfolgreichen Bekämpfung der invasiven Neophyten ist das richtige Timing entscheidend, man darf nicht zu früh sein, sonst treiben die Pflanzen wieder aus – ist man aber zu spät, können die Samenstände an den abgeschnittenen Pflanzen zur Nachreife gelangen. Am zielführendsten ist es, die Pflanzen zu Beginn der Blüte auszureißen und im Abfall zu entsorgen, damit sich die Samen nicht verbreiten können.



2950 heimische Arten neophytische Arten (rund 27%) 20 Arten als problematisch eingestuft

Springkraut

Arten in der Steiermark: Drüsiges Springkraut, Klein blutiges Springkraut

Aussehen: bis zu 2,5 Meter hoch, bis zu 25 cm lang und 5 cm breit, rosafarbene Blüten und tragen einen Sporn

Wuchsbedingungen: kommen vor allem in anthropogen beeinflussten Gebieten vor, da die Samen genügend offene Stellen zur Keimung haben. Hohen Wasserbedarf und Wassergehalt, längerfristige Überschwemmungen verträgt das Springkraut nicht. Die Pflanze bevorzugt feuchte, nährstoffreiche Standorte mit hoher Luftfeuchtigkeit.

Vorkommen: in Auwäldern, an Flussufern, in der Nähe von Gewässern, in Auengebüschen oder in Wäldern

Springkraut-Salatdressing

Zutaten:

- 1TL Blauschimmelkäse
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 gestrichenen EL
- geröstete Springkrautsamen
- 1 Schuss weißen Balsamico-Essig
- ½ TL Tomatenmark
- 1 kleine Prise Chili Buttermilch, je nach gewünschter Konsistenz des Dressings



Quelle: https://www.smarticular.net/himalaya-springkraut-essbar-einfache-rezepte/ Copyright © smarticular.net

Der Staudenknöterich

Arten in der Steiermark: Japanischer Staudenknöterich, Sachalin-Staudenknöterich, Russischer Staudenknöterich.

Aussehen: Der Japanische Staudenknöterich hat hohle, kräftige Stängel, kann bis zu 4 Meter hoch werden und bildet zumeist sehr dichte Bestände.

Wuchsbedinungen: Er ist sehr schnellwüchsig, besitzt ledrige, derbe Blätter mit schmaler Spitze und rechtwinkelig gestutztem Blattgrund von bis zu 12 Zentimetern Länge und 8 Zentimetern Breite. Die Blüten sind weiß gefärbt.

Vorkommen: Am Ufer von Fließgewässern, an Straßenrändern, Böschungen und auf Grünland, das nicht regelmäßig gemäht wird.

Blätterteigstrudel mit Japanischem Knöterich

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Knöterich, japanischer, die Triebe davon, ca. 20 cm lang
- 1 EL, gehäuft mit Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Blätter Minze
- 2 EL Wasser
- Nach Bedarf Ahornsirup
- 1 Apfel, gerieben
- 1 Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)
- 5og Mandeln, gehackt, geröstet
- 1 TL Puderzucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch



Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/3521491525195013/Blaetterteigstrudel-mit-Japanischem-Knoeterich.html

NEOZOEN

If you can't beat them eat them

Was sind Neozoen?

Neozoen nennt man Tiere, die sich in einer bestimmten Region der Erde angesiedelt haben, obwohl sie dort eigentlich gar nicht zu Hause sind. Das Wort "Neozoen" kommt aus dem Griechischen. "Neo" heißt so viel wie "neu" und "zoen" heißt "Lebewesen oder Tiere". "Neozoen" bedeutet also "neue Tiere".



Quelle:https://www.neozoen.ch/html/krebs/krebs.htm

Wie wird man sie los?

Privatleute könnten bewusster mit gebietsfremden Arten umgehen und z.B. keine Gartenabfälle in der freien Landschaft entsorgen

Eine Variante sie loszuwerden, indem wir gleichzeitig einen Nutzen daraus ziehen können, wäre die Schädlinge als Nahrung zu verwenden.



500 Neozoen bekannt 10 % stellen aus naturschutzfachlicher Sicht eine Bedrohung dar etwa 30 % führen zu negativen wirtschaftlichen Konsequenzen

Signalkrebs

Aussehen: Erreichen eine Körperlänge von etwa 15 bis 18 cm. Maximalwerte liegen bei 25cm Körperlänge. Der Körperbau ist gedrungen. Der Signalkrebs hat eine hellbraune Färbung. Die Scheren sind mächtig und an der Unterseite, rot bis orange gefärbt.

Lebensraum: Der Signalkrebs lebt bevorzugt in kühlen, leicht basischen Fließgewässern. Der Signalkrebs hat sein natürliches Verbreitungsgebiet in Nordamerika westlich der Rocky Mountains.

Futter und Ernährung: Wie alle Flusskrebse, so ist auch der Signalkrebs ein Allesfresser.

Signalkrebs mit Gemüse & Erdmandelöl

Zutaten für Portionen: 4

Für die Krebse:

- 12 Signalkrebse
- 2 EL Butter
- etwas Wermut
- Salz
- Pfeffer
- Koriander (aus der Mühle)
- Estragon

Für die Beilagen:

- Junges Gemüse (z.B.: grüner Spargel, Erbsenschoten, Zucchini, Kür)
- Kresse, Blüten
- Olivenöl
- Butter

