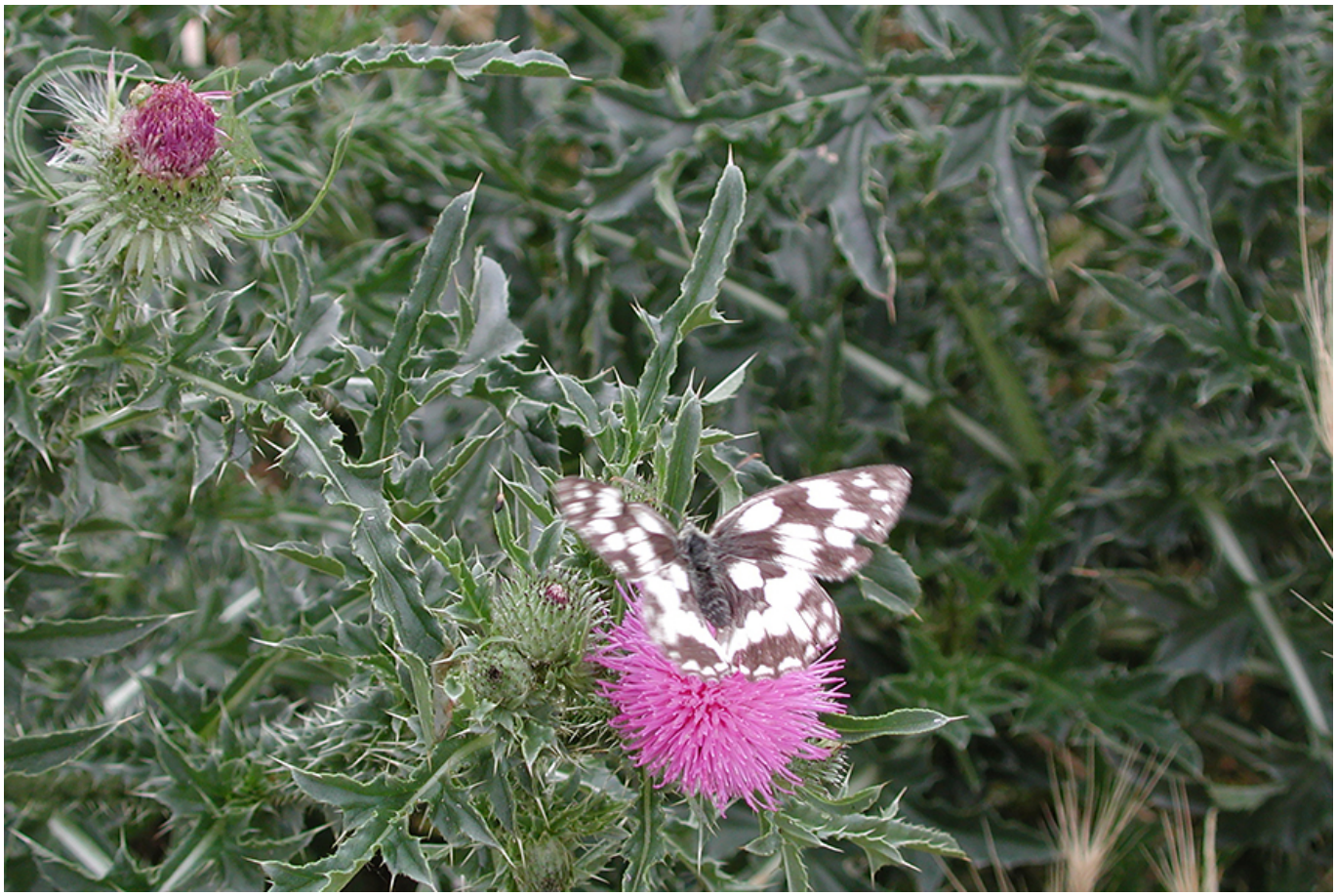
Das liebe Unkraut

Wieso ein perfekt gepflegter Garten der Natur widerspricht

Im Frühling beginnen viele Menschen, ihre Gärten auf Vordermann zu bringen. Akribisches Garteln ist jedoch nicht nur viel Arbeit, sondern bringt auch einige Nachteile mit sich – für die Natur und auch für uns Menschen. Wieso es sich lohnt, Unkraut nicht vergehen, sondern stehen zu lassen, verrät der Naturschutzbund zum Tag des Unkrauts am 28. März.



© Josef Mikocki

Unkraut – auch „Beikraut“, „Wildkraut“ oder „Kulturpflanzenbegleiter“ genannt – vergeht bekanntlich nicht so schnell, und das ist gut so: Denn es leistet ganz besondere Dienste für die Biodiversität: „Gstätten“ dienen als Wohn- und Rückzugs-raum für viele Arten. Nicht nur Blüten, sondern oftmals auch Stängel und Blätter bieten Nahrung und einige Unkräuter sind obendrein noch Kochzutat oder Arznei. Und auch ästhetisch ist das „Wildkraut“ wertvoll: Klatschmohn, Purpurrote Taubnessel und Distel sind nur drei von vielen, die für bunte Tupfen in der Landschaft sorgen und das Auge erfreuen.

Brennnessel, Giersch, Löwenzahn und Hirtentäschel – sie alle haben eines gemeinsam: Sie sind als Unkraut

bekannt. Weil diese wildwachsenden Pflanzen auf den ersten Blick keinen Zweck erfüllen, werden sie gejätet, ausgerissen und getilgt. Für Schmetterling, Wildbiene und Co sind klassische Frühjahrs-Unkräuter wie Gundelrebe, Günsel und verschiedene Ehrenpreisarten aber immens wichtig. Weil viele Insekten in ihrer Entwicklung an gewisse Pflanzen gebunden sind, leidet auch die heimische Biodiversität, wenn diese Pflanzen ausgerupft werden: Die Raupen des Tagpfauenauges oder des Landkärtchens ernähren sich beispielsweise fast ausschließlich von Brennnesselblättern.

Löwenzahn- und Distelblüten sind essenzielle Nahrung für Bestäuber, wie diverse Hummeln. Wir Menschen können die Blätter des Löwenzahns als Salat, die Blüten auf einem Dessert oder als Sirup genießen. Die bekannteste Distel in unseren Breiten ist wohl die – mit der Artischocke verwandte – Gewöhnliche Kratzdistel. „Essbar sind die Blütenknospen, die jungen Blätter und die Stängel der Pflanze. Zudem kann die Distel Gallen- und Leberbeschwerden lindern“, weiß Naturschutzbund-Expertin Carolina Trcka-Rojas. Breit- und Spitzwegerich sind ebenso gesunde Salatkräuter wie auch medizinisch sehr interessant, da sie Schleimhautreizungen lindern, das Gewebe stärken sowie entzündungshemmend und reizmildernd wirken. Zudem dienen die beiden Wegeriche auch heimischen Insekten und Schnecken als Futter. Giersch ist ebenfalls eine Pflanze mit heilender Wirkung, kann aber auch zu Salat verarbeitet werden. Auch Raupen von Faltern naschen gerne am Giersch, Bestäuber an dessen weißen, zarten Blüten. Der Hahnenfuß ist für uns Menschen zwar giftig, dient aber als Futterquelle für Raupen und seine Blüten als Nahrung für heimische Falter, wie beispielsweise den Scheckenfalter.

Quecken bzw. insbesondere die weit auslaufenden Queckenwurzeln bieten wegen ihrem hohen Kohlenhydratgehalt vielen Tieren Nahrung in kargen Monaten. Die Queckensamen werden gerne von Vögeln wie z.B. Finken und Ammern verspeist, die jungen Blättchen im Frühjahr verleihen aber auch Salaten eine angenehme Geschmacksnote. „Der Ackerschachtelhalm ist ein traditionelles Heilkraut, speziell wirkt er sich positiv auf die Zellgesundheit aus. Sein Auszug wird von Gärtnern gerne als natürliches Pestizid gegen Blattläuse verwendet, stärkt durch den hohen Kieselsäuregehalt die Zellstruktur von damit behandelten Pflanzen und kann sogar als natürliches Scheuermittel für fettiges Geschirr verwendet werden“, so Trcka-Rojas. Die jungen Achterschachtelhalm-Triebe im Frühjahr sind auch essbar und kommen gerne in der asiatischen Küche zum Einsatz. Auch die Ackerwinde galt einst als Heilkraut, hat aber halluzinogene Eigenschaften und toxische Inhaltsstoffe. Insekten, insbesondere Nachtfalterarten wie beispielsweise der Windenschwärmer, besuchen jedoch gerne ihre Blüten. Ein schmackhaftes Wildgemüse ist auch das Franzosenkraut: Die Blüten werden von Bienen besucht, die Blätter von heimischen Säugetieren verspeist und es eignet sich gut als Gründünger. Gundermannblüten sind für Hummeln und andere Bestäuber bedeutsam, finden aber auch in der heimischen Küche als pikantes Gewürzkraut Verwendung.

25.03.2025