

# Unkraut darf nicht vergehen!

## Naturschutzbund zum Tag des Unkrauts am 28. März

Unkraut – eigentlich „Beikraut“ oder noch besser „Wildkraut“ – leistet ganz besondere Dienste für die Biodiversität: G'stätten dienen als Wohn- und Rückzugsraum, nicht nur ihre Blüten bieten Nahrung und einige Unkräuter sind sogar Kochzutat oder Arznei. Zeit, sie zum Tag des Unkrauts am 28. März ins rechte Licht zu rücken, meint der Naturschutzbund und so „Raine Vielfalt“ zu fördern. Das Projekt wird im Rahmen der Biodiversitäts-Initiative vielfaltleben des BMK durchgeführt.



© Wolfgang Schruf

Brennnessel, Giersch, Löwenzahn und Hirtentäschel – sie alle haben eins gemein: 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 – die Raupen des Tagpfauenauges ernähren sich zum Beispiel fast ausschließlich von Brennnesselblättern –, leidet auch die heimische Biodiversität, wenn diese Pflanzen ausgerupft werden. Unkräuter haben auch ihre Vorzüge für die Menschen: Während

Giersch, Brennnessel, Vogelmiere und Löwenzahn sogar essbar sind, haben andere wiederum heilende Inhaltsstoffe. Und auch fürs Auge sind viele gut: Denn Klatschmohn und Purpurrote Taubnessel sorgen für bunte Tupfen in der Landschaft. Bevor man sie also ausreißt oder gar vergiftet, sollte man über ihren Wert für die Biodiversität nachdenken und sie durch gezieltes Jäten in Zaum halten.

### **Raine Vielfalt: Leben am Wegrand**

In der gepflegten Kulturlandschaft von heute schwindet der Lebensraum für solche Pflanzen immer weiter. Deshalb werden sie an den (Weg-)Rand gedrängt. Zu Unrecht, da sie vielfach wertvoll sind, wie zwei Beispiele zeigen: Die ausdauernde Brennnessel gedeiht vor allem an stickstoffreichen Standorten und vermehrt sich sowohl unterirdisch als auch durch Samen. Im Frühjahr wird sie für Tee geerntet und kommt auch als Brennesselspinat auf die Teller. Ihre Früchte sind angeröstet ein köstliches Topping für jeden Salat. Das Hirtentäschel zeigt sich als tiefwurzelnde Pionierpflanze schon früh an Wegrändern. Als ein- bis zweijährige Pflanze bevorzugt sie nährhafte Böden in der Sonne. Die zarten Blätter schmecken kresseähnlich, passen herrlich in Salate. Dem Tee aus Hirtentäschel wird eine blutstillende Wirkung nachgesagt. Der Pflanzenvielfalt und ihren Standorten – Straßenränder, Böschungen, Begleitgrün und Feldwege – widmet sich die aktuelle Natur-verbundet-Kampagne „Raine Vielfalt“.

Infos zu weiteren Wegbegleitern gibt es [hier](#)

Das Projekt wird im Rahmen der Biodiversitäts-Initiative **vielfaltleben** des BMK und mit Unterstützung von Bund (BMLRT) und Europäischer Union durchgeführt. **vielfaltleben** hat sich den Erhalt der Vielfalt in Österreich zur Aufgabe gemacht.