

Sammler aufgepasst: Bärlauch hat giftige Doppelgänger

Wenn die Tage sonniger und wärmer werden, ist auch Bärlauch-Saison. Sammler sollten jedoch vor den Appetit die Vorsicht setzen, rät Kreis-Amtsarzt Dr. Bernhard Jungnitz, denn: „Bärlauch wird immer wieder mit giftigen Doppelgängern wie Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen verwechselt.“

Bärlauch hat sich als schmackhaftes Küchenkraut in den letzten Jahren etabliert. Das frische Kraut wird für Kräuterquark, in Suppen und Soßen oder im Salat verwendet. Und immer mehr Bärlauch-Genießer möchten „ihr Kraut“ selbst sammeln. „Obwohl der knoblauchähnliche Geruch ein typisches Kennzeichen des Bärlauchs ist, kommt es immer wieder zu Verwechslungen mit giftigen Pflanzen“, warnt Amtsarzt Dr. Jungnitz. Er rät Sammlern daher, im Zweifel auf den Verzehr zu verzichten.

Um Bärlauch von giftigen Doppelgängern zu unterscheiden, reicht es in der Regel, ein Stückchen Blatt zwischen den Fingern zu zerreiben. Tritt dann nicht der für Bärlauch typische knoblauchartige Geruch auf, sollte man das Kraut lieber stehen lassen und die Hände sofort gründlich reinigen. Doch auch die Geruchsprobe hat ihre Tücken: Haftet der Lauchgeruch von einem vorangegangenen Test noch an den Händen, kann dies zu einer falschen Bewertung führen. „Bärlauch-Sammler sollten also die Pflanze mit all ihren Merkmalen gut kennen, um sie sicher von den Doppelgängern unterscheiden zu können“, unterstreicht Dr. Jungnitz.

Es gibt aber auch noch eine andere Möglichkeit, sich dieser Vergiftungsgefahr zu entziehen, ohne auf Bärlauch zu verzichten: Immer mehr Gemüsehändler bieten Bärlauch an, der aus kontrollierten Kulturen stammt. Außerdem besteht die Möglichkeit, Pflanzen im Fachhandel zu erwerben und sie dann auf der Fensterbank oder im Garten selbst anzubauen.