

Vorsicht (und Rücksicht) beim Sammeln von Bärlauch!



Foto: Stephan

Wenn die ersten Frühlingsboten blühen, schiebt in Laub- und Mischwäldern der mit einer Zwiebel überdauernde Bärlauch seine Blätter durch den noch braunen Boden. Ehe die kleinen weißen Blütensterne des Lauchgewächses erscheinen, ist Sammelzeit für die aus gesundheitlichen und kulinarischen Gründen geschätzten jungen Bärlauchblätter.

Leider erfolgt das Sammeln manchmal so rücksichtslos, dass es lokal zur Gefährdung von Bärlauchbeständen kommt.

Alljährlich ereignen sich außerdem tragische, oft fatal, nicht selten tödlich endende Fälle von Verwechslungen der Blätter mit denen der sehr stark giftigen Herbstzeitlose. Auch mit parallelernervigen Blättern anderer Arten, insbesondere des stark giftigen Maiglöckchens, werden Bärlauchblätter verwechselt.



Foto: Stephan

Das sollten Sammler beachten:

- Zerriebene Bärlauchblätter riechen, anders als die Blätter giftiger Doppelgänger, stark nach Knoblauch. Aber: Die Geruchsprobe kann täuschen, etwa wenn noch der Knoblauchduft von einem vorangegangenen Test an den Händen haftet.
- Bärlauch sollte nur sammeln, wer ganz sicher ist, die richtige Pflanze vor sich zu haben. Kurse und Führungen, die auch manche BN-Kreis- oder Ortsgruppen anbieten, können entsprechende Kenntnisse vermitteln.
- Zur eigenen Sicherheit und zum Schutz der Natur sollte man sorgfältig und jeweils nur ein Blatt pro Pflanze pflücken. So schont man die Bestände und kann Blatt für Blatt prüfen, ob es sich wirklich um Bärlauch handelt.