



BÄrrlauch â?? Gutes Wildkraut mit Verwechslungsgefahr

Beitrag

Im FrÃ¼hling kÃ¶nnen SpaziergÃ¤nger im Wald hier und dort einen leichten Knoblauchduft wahrnehmen. Auch bereits jetzt im MÃ¤rz sprieÃ?en immer mehr BÄrrlauchblÃ¤tter aus dem Boden und bedecken nach und nach in MassenbestÃ¤nden viele WaldbÃ¶den. Wer BÄrrlauch selbst pflÃ¼cken mÃ¶chte, sollte jedoch genau hinsehen.

In Europa heimisch kommt das beliebte Wildkraut im SÃ¼den Deutschlands noch vergleichsweise hÃ¤ufig vor, im Norden Deutschlands seltener und teils ist er sogar vom Aussterben bedroht â?? wie etwa in Brandenburg. Den BÄrrlauch sieht man oft in krautreichen, halbschattigen Buchen- und MischwÃ¤ldern, in Parks, entlang von BÄrchen oder AuwÃ¤ldern sowie in Schluchten. Der BÄrrlauch wÃ¤chst dabei bevorzugt an halbschattigen Standorten mit humus- und nÃ¤hrstoffreichen, leicht feuchten BÃ¶den. Insbesondere auf kalkreichen BÃ¶den gedeiht er gut. So kann man ihn bald kaum Ã¼bersehen: BÄrrlauch bildet oft groÃ?e und dichte teppichartig deckende BestÃ¤nde auf WaldbÃ¶den. So kann ein Quadratmeter des Bestandes bis zu neun Kilogramm Samen im Jahr ausbilden. Dabei ist seine Vegetationszeit recht kurz: Die BlÃ¼tzeit reicht etwa von April bis Mai, dann fangen die BlÃ¤tter langsam an, wieder zu vergilben und ihren intensiven Geruch zu verlieren. Bald darauf entwickeln sich die Samen. Die wÃ¤hrend dieser Zeit gebildeten NÃ¤hrstoffe werden in Zwiebeln gespeichert â?? fÃ¼r den Austrieb im Folgejahr.

Beliebt und vielseitig einsetzbar

Der BÄrrlauch wird auch als **â??Wilder Knoblauchâ??** bezeichnet und ist eng verwandt mit Knoblauch, Zwiebel und Lauch. Die **Namensherkunft** des BÄrrlauches ist aber nicht ganz klar â?? so sollen BraunbÄren ihn nach ihrem Winterschlaf fressen oder bereits Germanen ihn als **â??kraftbringendesâ??** Heilmittel verwendet haben. Auch heute wird BÄrrlauch vielseitig in der **Volksmedizin** verwendet: Das Wildkraut gilt unter anderem als Heilmittel gegen Husten, soll Magen-Darm-Beschwerden lindern sowie verdauungsfÃ¶rdernd, blutdruck-, fieber- und cholesterinsenkend wirken. Neben Vitamin C, Mineralstoffen wie Eisen und Magnesium sind die Inhaltsstoffe Alliin und Allicin enthalten, von denen besonders letzteres fÃ¼r den charakteristischen leicht knoblauchartigen Geruch verantwortlich ist. Aber auch abseits der medizinischen Verwendung wird BÄrrlauch von vielen genutzt: Der BÄrrlauch gehÃ¶rt zu den **beliebtesten WildkrÃ¤utern** und kann auch als

Gartengemüse angebaut werden. Vielseitig genutzt wird er beispielsweise zur Herstellung von Bärlauchpesto, Bärlauchbutter, Bärlauchsuppe, Bärlauchknödel oder einfach als Beigabe zu Nudeln.

Vorsicht vor Verwechslungsgefahr

Doch Vorsicht – denn es besteht Verwechslungsgefahr mit den Blättern sehr giftiger Pflanzen wie dem Maiglöckchen – insbesondere im blütenlosen Zustand. Das **Maiglöckchen** bildet seine Blätter zwar etwas später als der Bärlauch, zeitlich gibt es bei den Blütezeiten aber Überschneidungen. So kann man Mitte April etwa die Blätter beider Pflanzen entdecken. Auch räumlich können beide Pflanzenarten nah beieinander vorkommen – wobei das Maiglöckchen zwar auch noch halbschattige aber vergleichsweise sonnigere und etwas trockenere bis leicht feuchte Standorte bevorzugt. Wie der Bärlauch kann es dichte Bestände bilden. Und inzwischen kommen auch die Maiglöckchen im Landkreis an einigen Standorten bereits massenhaft vor. Dabei sind alle Pflanzenteile der Maiglöckchen **giftig** – dafür verantwortlich sind Glykoside, die Übelkeit, Schwindel, Durchfall und Herzrhythmusstörungen verursachen können. Im schlimmsten Fall kann der Verzehr von Maiglöckchen tödlich wirken.

Für den Notfall sind hier die Telefonnummern der Giftzentralen aufrufbar: **A**

<https://gizbonn.de/vergiftungsfall/vergiftungsunfall-was-tun>

Wie unterscheiden sich diese Pflanzenarten voneinander?

Sobald die Pflanzen zu blühen beginnen, wird eine Unterscheidung einfacher. Die Blüten lassen sich vergleichsweise leicht den einzelnen Pflanzen zuordnen. Daneben stellt das markanteste Unterscheidungsmerkmal der **Geruch** dar – so riecht nur der Bärlauch nach Knoblauch – etwa beim Zerreiben der Blätter. Dies kann jedoch z. B. beim Bärlauchsammeln nur begrenzt verlässlich überprüft werden. Sobald die Hände den Knoblauchgeruch selbst angenommen haben, wird es schwierig, den Geruch weiterer Blätter zu testen.

Ein verlässlicheres Kriterium sind die teils recht deutlichen Unterschiede der **Blätter** bei genauerem Betrachten:

So bildet der **Bärlauch** Blätter aus, die **einzel**n und an einem langen Stiel aus dem Boden wachsen. Dabei ist die lanzettähnliche rund-elliptische Blattspreite deutlich vom Blattstiel abgegliedert. Zudem ist beim Bärlauch die **Blattunterseite matt, nur die Blattoberseite glänzt**. Beim **Maiglöckchen** wachsen die Blätter **zu zweit** aus dem Boden heraus und umschließen dabei den Pflanzenstiel. Die Blätter selbst haben keinen deutlichen Blattstiel, ihre **Blattoberseite wirkt vergleichsweise matt und ihre Unterseite glänzt** leicht. Insgesamt haben die Blätter auch einen helleren, eher blaugrünen Farbton und sind fester bzw. etwas dicker als Bärlauchblätter.

Bitte beim Pflücken beachten

Weiter gilt es auch den **Naturschutzaspekt** zu beachten: Bärlauch pflücken ist an sich – außerhalb des Nationalparks – nicht verboten. Beim Sammeln von wild vorkommendem Bärlauch sollte man aber **gewissenhaft** vorgehen, damit die im Rückgang begriffenen Wildbestände nicht weiter gefährdet werden. So sollten etwa nur für den Eigenbedarf angemessene Mengen gesammelt werden, eine kommerzielle bzw. gewerbsmäßige Nutzung bedarf der behördlichen

Genehmigung. Auch sollten pro Pflanze nur ein bis zwei Blätter gepflückt werden, um Entwicklung und Fortbestand der einzelnen Pflanze nicht zu gefährden. Auch sollte der Bärlauchsammler das Vorkommen des Fuchsbandwurmes bedenken, der auch im Landkreis verbreitet ist. Und wer auf Nummer sicher gehen will, sollte aus kontrolliertem Anbau vom Gemüsehändler kaufen statt selbst zu pflücken. Auch lässt sich Bärlauch im heimischen Garten anbauen – hierfür können sowohl Setzpflanzen als auch Bärlauchsamen erworben werden.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Gebietsbetreuerin im Landkreis Berchtesgadener Land, Julia Werner (gebietsbetreuung@lra-bgl.de, 0049 8651 773-682) sowie der Kreisfachberater für Gartenbau und Landschaftspflege, Sepp Stein, kreisgartenfachberatung@lra-bgl.de, 0049 8651 773-853) gerne zur Verfügung. Insbesondere zu Fragen bezüglich Anbau des Bärlauchs im eigenen Garten kann der Kreisfachberater fundierte Auskünfte geben.

Bericht und Bilder: LRA BGL / Pixabay

Bild 1: Neben seinem starken Geruch ist der Bärlauch an seinen Blättern vom Maiglöckchen zu unterscheiden: Diese wachsen einzeln und an einem langen Stiel aus dem Boden. Dabei ist die lanzettähnliche rund-elliptische Blattspreite deutlich vom Blattstiel abgegliedert. Zudem ist beim Bärlauch die Blattunterseite matt, nur die Blattoberseite glänzt.

Bild 2: Beim Maiglöckchen wachsen die Blätter zu zweit aus dem Boden heraus und umschließen dabei den Pflanzenstiel. Die Blätter selbst haben keinen deutlichen Blattstiel, ihre Blattoberseite wirkt vergleichsweise matt und ihre Unterseite glänzt leicht. Insgesamt haben die Blätter auch einen helleren, eher blaugrünen Farbton und sind fester bzw. etwas dicker als Bärlauchblätter.





Kategorie

1. Natur & Umwelt

Schlagworte

1. Bärlauch
2. Bayern
3. München-Oberbayern
4. Weitere Umgebung