

## **Bärlauch und seine giftigen Kollegen**

Aufmerksame Spaziergänger werden ihn wohl schon entdeckt, vor allem aber gerochen haben: den Bärlauch. Beim Selbersammeln des Lauchgewächses ist aber Vorsicht geboten. Es kann mit giftigen Pflanzen verwechselt werden.

### ***Ein Küchenkraut in Mode***

Bedingt durch den relativ warmen Winter schießt der Bärlauch bereits anfang April in Hülle und Fülle aus dem Boden - was aus den Anhängern dieses herzhaften Lauchgewächses natürlich wieder eifrige Sammler macht. Doch Vorsicht: Bärlauch ist noch immer ein heikles Thema, und man kann nicht oft genug auf die Verwechslungsgefahr mit den giftigen Maiglöckchen und Herbstzeitlosen hinweisen, denn Bärlauch ist als Küchenkraut in den letzten Jahren sehr modern geworden. Damit steigt auch das Risiko. Deshalb heißt es bei der Ernte achtsam sein.

### ***Knoblauchähnlicher Geruch***

Zwar ist der knoblauchähnliche Geruch ein typisches Kennzeichen des Bärlauchs. Doch der Geruchstest allein hilft nicht, um wirklich sicher gehen zu können. Haftet nämlich der Geschmack von einem vorangegangenen Test an den Händen, riecht alles gleich und verleitet Sammler möglicherweise zu einer falschen Einschätzung. Besser, man konzentriert sich auf die Form und das Aussehen der Blätter.

Bei Maiglöckchen und Herbstzeitlosen ist alles ein bisschen anders, weiß zumindest der Experte. Pflanzenunkundige sollten sich zur eigenen Sicherheit mit den Unterscheidungsmerkmalen vertraut machen.

### ***Merkmale des Bärlauchs***

- Die Blätter des Bärlauchs sind lang gestielt und kommen einzeln, wenn auch dicht nebeneinander aus dem Boden. Maiglöckchen haben meist zwei oder drei Grundblätter an kurzen Stielen, und die Herbstzeitlose bildet mehrere Blätter an einem Stängel aus.
- Die Blätter des Bärlauchs knicken leicht ab, Maiglöckchen und Herbstzeitlose hingegen haben sehr biegsame, fast "gummiartige" Blätter.
- Die Blätter des Bärlauchs lassen sich sehr leicht verreiben, die von Herbstzeitlose und Maiglöckchen dagegen schwer bis gar nicht. Wer also weiß, wie sich das Zerreiben des Bärlauchs anfühlt, kann kaum einen Fehler machen.
- Die Blätter des Bärlauchs sind lindgrün, lanzettlich, am Ende spitz ausgezogen, Oberseite glänzend und die Unterseite matt.
- Die Blätter des Gefleckten Aronstab besitzen im Gegensatz zu den parallelen Blattnerven des Bärlauchs eine unregelmäßige Gitterstruktur, die besonders auf der Blattrückseite zu erkennen ist.
- Maiglöckchen stehen eher an trockenen Standorten. Die Verwechslung in der Natur ist mit der Herbstzeitlose auf feuchten Wiesen schon wahrscheinlicher.

### ***Bei Unsicherheit lieber seinlassen***

Für alle gilt: Wer sich nicht sicher ist, sollte lieber die Finger von den Pflanzen lassen oder sich auf dem Gemüsemarkt bedienen, wo Bärlauch mittlerweile bei zahlreichen Händlern zum Standardsortiment gehört.