

Vorsicht beim Bärlauch-Sammeln: So erkennen Sie die Giftfalle!

Der Artikel informiert über die Bärlauch-Saison, die Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Maiglöckchen und gibt wichtige Unterscheidungsmerkmale. Ideal für Hobbygärtner und Naturfreunde.



Insel Bornholm, Dänemark - Die Bärlauch-Saison beginnt Ende März und ist damit eine willkommene Gelegenheit für Naturliebhaber und Feinschmecker, das gesunde Küchenkraut zu sammeln. Mit seinem kräftigen, grünen Blattwerk und dem charakteristischen Knoblauchduft hat der Bärlauch (*Allium ursinum*) viele Liebhaber. Allerdings müssen Sammler vorsichtig sein, denn in dieser Zeit blühen auch die hochgiftigen Maiglöckchen (*Convallaria majalis*), die eine große Verwechslungsgefahr darstellen. Laut **oe24** ist das Unterscheidungsmerkmal der Geruch: Während Bärlauch intensiv nach Knoblauch riecht, sind Maiglöckchen geruchlos.

Besonders wichtig ist es, die Blätter des Bärlauchs von denen der Maiglöckchen zu unterscheiden. Bärlauch hat matte, weiche Blätter mit einem klaren, dünnen Blattstiel, wohingegen Maiglöckchen festere, glänzende Blätter besitzen, die paarweise wachsen und spiralig gewickelt sind. Auch die Blüten unterscheiden sich: Bärlauch blüht in Kugelständen mit sternförmigen, weißen Blüten, während die Maiglöckchen hängende, glockenförmige Blüten haben. **Formschub** hebt hervor, dass eine sorgfältige Unterscheidung entscheidend ist, um Vergiftungen zu vermeiden.

Vergiftungsgefahr ernst nehmen

Maiglöckchen sind extrem giftig, und alle Teile der Pflanze, einschließlich der Beeren, enthalten gefährliche Stoffe wie Convallatoxin und Convallolid. Symptome einer Vergiftung reichen von Übelkeit und Durchfall bis hin zu Herzrasen und im schlimmsten Fall Herzstillstand. Diese Risiken machen es unerlässlich, nur Pflanzen zu sammeln, die definitive Merkmale des Bärlauchs aufweisen. Auf **24garten** wird darauf hingewiesen, dass Sammler Anfänger im Idealfall mit erfahrenen Begleitern unterwegs sein sollten.

Wenn der Bärlauch vor seiner Blüte gesammelt wird, kann er in zahlreichen Gerichten wie Pestos, Saucen, Butter und Quark verwendet werden. Es wird zudem empfohlen, die gesammelten Blätter gründlich zu waschen und zu sortieren, um Verunreinigungen und möglicherweise giftige Pflanzenreste zu entfernen. Damit wird das Kochen mit Bärlauch zu einem sicheren und gesunden Genuss, der den Frühling auf den Tisch bringt.

Für viele ist die Bärlauchernte eine beliebte Freizeitbeschäftigung. Wer die Pflanze lieber im Garten oder auf dem Balkon anpflanzen möchte, hat die Möglichkeit, sich auch hierüber zu informieren. Die richtige Pflege und der geeignete Standort sind wichtig, um gesundes Wachstum zu gewährleisten. Vor dem Sammeln oder Anpflanzen sollte sich

daher jeder mit den Merkmalen des Bärlauchs vertraut machen, um die Verwechslungsgefahr mit dem Maiglöckchen zu minimieren.

Details	
Ort	Insel Bornholm, Dänemark
Quellen	• www.oe24.at • www.formschub.de • www.24garten.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at