Artikel vom 27.03.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 23:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/giftige-doppelgaenger

Giftige Doppelgänger



Foto: imago/Manfred Ruckszio

Bärlauch ist eine Wildpflanze, die seit einigen Jahren in der Küche zunehmend Verwendung findet. Die frischen Blätter eigenen sich als Zutat im Kräuterquark, in Suppen und Saucen oder im Salat. Die Beliebtheit dieser Gewürzpflanze zieht immer mehr Menschen in den Wald, die versuchen, das schmackhafte Lauchgewächs selbst zu sammeln.

Für viele beginnt die Bärlauchsaison, wenn die Frühlingstage im April sonniger und wärmer werden und die Pflanzen ihren charakteristischen Duft verströmen. „Der knoblauchartige Geruch ist ein typisches Erkennungsmerkmal des Bärlauchs. Dennoch wird die Pflanze von Sammlern immer wieder mit giftigen Doppelgängern wie Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen verwechselt“, sagt Prof. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Solche Verwechslungen führen immer wieder zu Vergiftungsfällen mit zum Teil tödlichem Ausgang.

Drei, die sich ähnlichsehen

Bärlauch (Allium ursinum), im Volksmund auch Waldknoblauch genannt, wächst in krautreichen, schattigen und nährstoffreichen Laub- und Mischwäldern, Parkanlagen und Auwäldern. Im zeitigen Frühjahr treiben aus den kleinen Zwiebeln zwei saftig grüne,

lanzettförmige Blätter aus, die auch in der Küche Verwendung finden. Fatalerweise ähneln die jungen Blätter denen des giftigen Maiglöckchens (Convallaria majalis) und der sehr giftigen Herbstzeitlosen (Colchicum autumnale).

Langjährige Dokumentationen der Giftinformationszentren (GIZ) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zeigen, dass es aufgrund von Verwechslungen immer wieder zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen kommt. Insbesondere in den Monaten April und Mai häufen sich die Vergiftungsfälle in ganz Europa, vor allem in Österreich, der Schweiz und Kroatien, aber auch in Deutschland. Das BfR rät Sammlern daher, im Zweifelsfall auf den Verzehr zu verzichten.

Duftprobe

Um Bärlauch von giftigen Doppelgängern zu unterscheiden, genügt es in der Regel, ein Blattstück zwischen den Fingern zu zerreiben. Zeigt sich dabei nicht der für Bärlauch typische Knoblauchgeruch, sollte man das Kraut lieber liegen lassen und sich sofort gründlich die Hände waschen.

Aber auch der Geruchstest hat seine Tücken: haftet nämlich noch der Lauchgeruch einer vorangegangenen Probe an den Händen, kann dies zu einem falschen Ergebnis führen. Bärlauchsammler sollten daher die Pflanze mit all ihren Merkmalen gut kennen, um sie sicher von Doppelgängern unterscheiden zu können.

Kontrollierter Anbau

Es gibt jedoch einen Weg, das Vergiftungsrisiko zu umgehen, ohne auf Bärlauch verzichten zu müssen: Bärlauch aus kontrolliertem Anbau bieten immer mehr Gemüsehändler an. Auch der Kauf von Pflanzen im Fachhandel und der Selbstanbau auf der Fensterbank oder im Garten sind möglich.

Bundesinstitut für Risikobewertung