Bärlauch

hat wieder Saison!

Die Kräutersammler sind unterwegs. Der Bärlauch ist für die feine Küche äußerst beliebt. Leider kommt es immer wieder zu Verwechslungen und in der Folge zu Vergiftungen. Besonders die Verwechslung mit der hochgiftigen Herbstzeitlose endet meist tödlich, denn das in dieser Pflanze enthaltene Colchicin ist ein schweres Zellgift.

Die Wirkung tritt drei bis sechs Stunden nach dem Verzehr auf, und zwar mit Übelkeit und Erbrechen, gefolgt von schwerem Durchfall. Darmzellen, Blutzellen und Knochenmarkzellen werden zerstört - der Tod tritt nach 30 bis 48 Stunden ein.

Selbstgemachtes Bärlauchpesto schmeckt besonders gut.

Daher: Sorgfalt beim Pflücken, denn beide Pflanzen wachsen auf den gleichen Böden - oft unmittelbar nebeneinander. Beim Bärlauch stehen die Blätter einzeln, sie umgreifen sich nicht, jedes Blatt endet in einem dünnen Blattstiel. Die Blätter riechen stark nach Knoblauch -aber Achtung! Dieser Geruch geht sehr rasch auf die Finger des Sammlers über. **Die Herbstzeitlose ist geruchlos und die Blätter haben keinen Stiel.** Ebenfalls sehr ähnlich im Aussehen und gleichfalls giftig sind die Maiglöckchen. Sie wachsen aber etwas später.

Die Bärlauch-Saison ist nur kurz und beginnt in der Regel im April. Je nach Witterung zeigen sich die ersten zarten Blätter bereits im März.

www.noezsv.at