



Baden-Württemberg.de

📅 13.03.2024

VERBRAUCHERSCHUTZ

Bärlauch-Saison startet



© picture alliance / dpa | Frank Rumpenhorst

Mit dem Frühling beginnt auch wieder die Bärlauch-Saison. Beim Sammeln ist jedoch Vorsicht geboten, denn es besteht Verwechslungsgefahr mit giftigen Wildpflanzen. Obergrenze beim Sammeln ist die Menge eines Handstraußes.

„Mit den steigenden Temperaturen zu Frühlingsbeginn zeigen sich in vielen Wäldern die ersten Blätter des Bärlauchs und in ihrer Nähe ist der typische knoblauchartige Geruch wahrnehmbar. Frisch geerntet ist das beliebte Frühlingskraut bei vielen Baden-Württembergern ein fester Bestandteil und ein Highlight in der Frühlingsküche. Bärlauch kann jedoch leicht mit seinen giftigen Doppelgängern wie Maiglöckchen, Herbstzeitlosen oder den jungen Blättern des gefleckten Aronstabs verwechselt werden. Diese wachsen zur gleichen Zeit und oft an ähnlichen Stellen, was die Verwechslungsgefahr erhöht. Beim Sammeln und dem Verzehr der Wildpflanze sind daher ein paar wichtige Regeln zu beachten“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, [Peter Hauk](#).

Neue Analysemethode zur Identifizierung

In der amtlichen Untersuchung von Lebensmitteln spielt eine schnelle und sichere Art-Identifizierung von Blättern ebenfalls eine wichtige Rolle. Pünktlich zur Bärlauch-Saison hat das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Stuttgart eine [neue Analysemethode zur Identifizierung von Pflanzenarten](#) etabliert.

Diese ermöglicht es, Verunreinigungen mit fremdem und giftigem Blattmaterial in Kräutern besonders schnell, zuverlässig und einfach aufzudecken. So kann frischer, gefrorener und getrockneter Bärlauch in wenigen Minuten eindeutig von seinen giftigen Doppelgängern unterschieden werden. Die [amtliche Lebensmittelkontrolle](#) entdeckt so Verunreinigungen im Lebensmitteleinzelhandel schneller und schützt Verbraucher durch frühzeitige Warnungen noch zuverlässiger. Auch potenzielle Vergiftungsfälle nach dem Verzehr von verunreinigtem Bärlauch können mit der neuen Methode schneller aufgeklärt werden.

Beim Sammeln in der freien Natur ist es für den Laien auf den ersten Blick oft nicht einfach, Bärlauch sicher zu erkennen. Bei genauem Hinsehen lassen sich die Pflanzen jedoch anhand einiger typischer Merkmale optisch vom Bärlauch unterscheiden.

Typische Merkmale von Bärlauch

Jedes Bärlauchblatt sprießt an einem einzelnen Stängel aus dem Boden, meist in Gruppen dicht beieinander. Bei Maiglöckchen wachsen hingegen meist zwei Blätter an einem Stängel. Bei Herbstzeitlosen wiederum entwickeln sich den Stängel umfassende Blätter. Diese liegen zunächst eng am Stängel an und öffnen sich anschließend. Auch die Blätter des jungen, gefleckten Aronstabs ähneln denen des Bärlauchs und sind giftig. Allerdings haben sie eine unregelmäßige Gitterstruktur, die besonders auf der Blattunterseite zu erkennen ist.

Auch der eigene Geruchsinn kann beim Sammeln eine gute Hilfe sein. Entsteht beim Zerreiben eines vermeintlichen Bärlauchblatts nicht der typische Knoblauchgeruch, sollte diese Pflanze nicht geerntet und die Hände sofort gründlich gereinigt werden. Wichtig ist zu beachten, dass die Hände von einem zuvor getesteten Bärlauchblatt noch nach Knoblauch riechen können. Dies kann zu einer falschen Einschätzung führen. Im Zweifel gilt: bei Unsicherheit lieber stehen lassen. Und wer nach dem Verzehr von vermeintlichem Bärlauch Beschwerden hat, sollte unbedingt einen Arzt aufsuchen.

„Beim Sammeln sind zudem gesetzliche Vorschriften und Regeln zu beachten. Wildkräuter wie der Bärlauch dürfen im Umfang von bis zu einem Handstrauß gesammelt werden. Dies hat sorgsam zu erfolgen, mit Rücksichtnahme auf die Lebensgemeinschaft von Tieren und Pflanzen im [Wald](#). Ebenfalls sollen andere Erholungssuchende dabei nicht beeinträchtigt werden. Das Sammeln für gewerbliche Zwecke im Wald ist nur mit Genehmigung möglich“, so Minister Hauk weiter.

[Uniklinik Freiburg: Vergiftungs-Informationen-Zentrale Freiburg](#)

[Uniklinik Bonn: Informationszentrale gegen Vergiftungen](#)

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/baerlauch-saison-startet>