VORSICHT BEIM "WILDEN KNOBLAUCH" BÄRLAUCH

Veröffentlicht am 10.04.2019 um 18:58 von Redaktion AltkreisBlitz

Bärlauch wächst von März bis April/Mai hauptsächlich in lichten Auenwäldern, aber auch an Flussufern und auf schattigen Wiesen. / Foto: blumenbiene on VisualHunt.com / CC BY

Zu den ersten Boten des Frühlings gehört der Bärlauch, ein köstliches Wildgemüse, das gerne zum Kochen verwendet wird. Viele Menschen treibt es in diesen Tagen nach draußen, um selbst Bärlauch zu sammeln. Der harmlose Bärlauch ist jedoch leicht zu verwechseln mit hochgiftigen Pflanzen, wie Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen. "Sollte es zum Kontakt mit den giftigen Pflanzen gekommen sein, unbedingt gründlich die Hände waschen. Bei Verdacht auf eine Vergiftung, insbesondere bei versehentlichem Verzehr, rufen Sie unverzüglich den Rettungsdienst über die europaweite Notrufnummer 112", rät Hans-Peter Reiffen, Landesarzt bei den Johannitern in Niedersachsen/Bremen.Bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes sollte der Betroffene betreut werden. "Achten Sie darauf, dass er nicht unterkühlt und kontrollieren Sie seine Vitalfunktionen. Bringen Sie ihn nicht zum Erbrechen. Ist er wach und ansprechbar, lagern Sie ihn mit erhöhtem Oberkörper, oder nach seinem persönlichen Wunsch. Sichern Sie möglichst Reste wie Pflanzenteile, Essensproben und in Ausnahmefällen auch Erbrochenes, damit die Klinik bestimmen kann, um welche Pflanze es sich gehandelt hat", empfiehlt Reiffen. "Ist der Betroffene bewusstlos, bringen Sie ihn in die stabile Seitenlage. Atmet er nicht, beginnen Sie sofort mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung."Bärlauch wird im Volksmund auch als "wilder Bruder des Knoblauchs" bezeichnet, denn seine Blätter verströmen einen typischen Knoblauchduft und schmecken auch so ähnlich. "Viele Sammler versuchen anhand des Dufts den Bärlauch von den giftigen Maiglöckchen und Herbstzeitlosen zu unterscheiden und vergessen dabei, dass die Finger den Knoblauchduft nach dem erstmaligen Reiben annehmen. Der Geruchstest ist dadurch nicht mehr zuverlässig", sagt der Landesarzt. Bärlauch wächst von März bis April/Mai hauptsächlich in lichten Auenwäldern, aber auch an Flussufern und auf schattigen Wiesen. An diesen Stellen können auch die giftigen Maiglöckchen und Herbstzeitlosen wachsen. "Wer sich nicht sicher ist, um welche Pflanze es sich handelt, sollte sie unbedingt stehen lassen", empfiehlt Reiffen. Wildwachsender Bärlauch genießt einen besonderen Schutz und darf nur für den persönlichen Bedarf geerntet werden. Um die Bestände zu schonen, sollte man pro Pflanze möglichst immer nur ein Blatt pflücken. In Naturschutzgebieten darf Bärlauch nicht geerntet werden.

Diese Merkmale können helfen, eine Verwechslung zu vermeiden:

Die Blätter des Bärlauchs duften nach Knoblauch. Vorsicht: Die Finger nehmen den Knoblauchgeruch beim ersten Reiben an, weswegen der Geruchstest danach nicht mehr ausschlaggebend ist.Die Blätter des Bärlauchs haben einen Stiel, wachsen in Gruppen und dicht beieinander. Ihre Unterseite ist hellgrün und matt.Die Blätter von Maiglöckchen sind etwas härter als die des Bärlauchs und haben eine glänzende Unterseite.Die Blätter der Herbstzeitlosen haben keinen Stiel und wachsen aus einer Rosette heraus.

Die Johanniter empfehlen alle zwei Jahre eine regelmäßige Auffrischung der Erste-Hilfe-Kenntnisse, um im Ernstfall richtig helfen zu können. Unter www.johanniter.de/erstehilfe ist die Online-Buchung ganz einfach möglich.