

BÄRLAUCH ODER MAIGLÖCKCHEN? ACHTUNG: VERWECHSLUNGSGEFAHR!

So schön sie auch ist - die Natur hält ihre Tücken parat. Jetzt lauern diese wieder in der Verwechslungsgefahr von Bärlauch und Maiglöckchen.

Die Ähnlichkeit ihrer saftig-grünen Blätter und der Umstand, dass sie direkt nebeneinander wachsen (können), macht es so gefährlich. Der essbare Bärlauch ist mit seinem Wachstumszyklus ab März etwas früher dran. Doch wenn das in allen seinen Bestandteilen stark giftige Maiglöckchen im April/Mai nachzieht, sind die beiden nur mit gutem Auge auseinanderzuhalten.



Feiner Bärlauch

„
**BLÜHEND SIND SIE EINDEUTIG
VONEINANDER ZU UNTER-
SCHEIDEN.**

Bärlauchblätter wachsen dicht an dicht wie ein Teppich und stehen dabei immer einzeln auf ihrem dünnen, weissen Stiel. Bei Maiglöckchen sind die Blätter zu zweit oder dritt in das hellgrüne (später bräunliche) Hüllblatt des Stängels eingerollt. Oft ist der Blütenansatz mit den kugeligen Glöckchen zu erkennen.



Gefährlicher Doppelgänger Maiglöckchen

Auch anhand der Wurzeln lassen sich Maiglöckchen und Bärlauch gut unterscheiden. Bärlauch besitzt am Stängelgrund eine kleine Zwiebel mit dünnen, fast senkrecht nach unten wachsenden Wurzeln, hingegen Maiglöckchen eine fast waagrecht abstehende Sprossachse ausbilden.

Im Zweifel: Das Blatt zerreiben und daran schnuppern - nur mit deutlichem Lauch- bzw. Knoblauchgeruch hat man es mit Bärlauch zu tun, der sich prima in Salaten, als Pesto oder getrocknet als Gewürz eignet.

Bianca Kemke

Pesto-Rezept: 200 g Bärlauch, 80 g geröstete Pinienkerne, 50 g geriebener Pecorinokäse mit 50 ml Olivenöl, 1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer mit Stabmixer pürieren. Sofort genießen oder in fest verschlossenem Glas gekühlt eine Woche haltbar.