

Bärlauch: Fatale Verwechslungen

Hans-Peter Neukom | Ausgabe 3 - 2008

Ob für Pesto, als Suppe oder im Salat: Frühlingszeit ist Bärlauchzeit. Doch beim Sammeln des Bärlauchs ist Vorsicht geboten.



Die Blätter des Bärlauchs dürfen nicht mit jenen der ähnlichen, zur selben Zeit erscheinenden, aber giftigen Herbstzeitlosen und Maiglöckchen verwechselt werden. Der Giftstoff in allen Pflanzenteilen der Herbstzeitlose ist das hochwirksame Alkaloid Colchicin, ein Zellgift, von dem schon 0,5 bis 0,8 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht lebensbedrohlich sind. Die tödliche Dosis des Wirkstoffs ist also bereits in wenigen Blättern enthalten. Maiglöckchen hingegen enthalten bis zu 0,7 Prozent sogenannte herzaktive Glykoside. Allerdings sind die Konzentrationen

dieser Glykoside in den ausgewachsenen Blättern relativ gering. Zudem werden sie im Magen-Darm-Trakt schlecht resorbiert. Lebensgefährliche Vergiftungen bei oraler Aufnahme von Maiglöckchenblättern treten deshalb nur sehr selten auf.

Wichtig beim Sammeln von Bärlauch ist, dass man die Nase zu Hilfe nimmt. Vor allem die zwischen den Fingern zerriebenen Blätter des Bärlauchs verströmen im Gegensatz zu den toxischen Herbstzeitlosen und Maiglöckchen einen charakteristischen Knoblauchgeruch. Bevorzugte Standorte der in West- und Mitteleuropa wachsenden Pflanze sind Auen- und Flusswälder. Aber auch im eigenen Garten kann der Bärlauch bei idealen Bedingungen vorkommen.



Treten nach dem Bärlauchkonsum Beschwerden auf, so ist in jedem Fall sofort ein Arzt beizuziehen. Auskünfte können beim Toxikologischen Informationszentrum in Zürich unter der 24-Stunden-Notfallnummer 145 oder über www.toxi.che eingeholt werden.

[Empfehlen](#) [Teilen](#) 0

Tags

(Stichworte): [Botanik](#), [Bärlauch](#), [Maiglöckchen](#), [Herbstzeitlose](#), [Gift](#), [Vergiftung](#)