

Pressemappe: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

07.04.2010 | 00:00:00 | ID: 5303 | Ressort: [Verbraucher](#) | [Verbraucherschutz](#)

Minister Rudolf Köberle MdL: "Gedankenloses Sammeln von Bärlauch kann tragisch enden"

[Stuttgart](#) (agrar-PR) - Bärlauch in der Frühjahrsküche sehr beliebt / Gefahren drohen durch Verwechslung und Fuchsbandwurm

"Beim Sammeln von wild wachsendem Bärlauch ist größte Vorsicht geboten. Die Blätter sind für botanische Laien leicht mit den giftigen Blättern von Herbstzeitlosen oder Maiglöckchen zu verwechseln", sagte der baden-württembergische Minister für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz, Rudolf Köberle MdL, am Mittwoch (7. April) mit Blick auf die aktuell laufende Erntesaison von Bärlauch (*Allium ursinum*).

Das in eher feuchten Wäldern Baden-Württembergs weit verbreitete Kraut erfreut sich in der Frühjahrsküche einer stetig steigenden Beliebtheit zur Würzung von Speisen. Die gestielten, langen und schlanken Bärlauchblätter eignen sich als milder Knoblauchersatz. Herbstzeitlose und Maiglöckchen hingegen speichern in ihren Blättern Inhaltsstoffe, die nach dem Verzehr zu lebensgefährlichen Vergiftungen führen können. Die Blätter von Bärlauch, Herbstzeitlose und Maiglöckchen treten zur gleichen Jahreszeit auf und die drei Pflanzen wachsen oft auf gleichen Stellen.

"Um Blätter der Herbstzeitlosen oder des Maiglöckchens von denen des Bärlauchs zu unterscheiden, kann ein Blatt der zu bestimmenden Pflanze zwischen den Fingern zerrieben werden. Während sich beim Bärlauch der typische Knoblauchgeruch einstellt, tritt bei den anderen Blättern kein Geruch auf", erklärte der Forst- und Verbraucherminister. Im Zweifelsfall sollte man jedoch die Finger von unbekanntem Kräutern lassen und auf deren Verzehr verzichten. Vor allem bei der Verwechslung von Bärlauch mit Herbstzeitlosen oder Maiglöckchen seien die Folgen mitunter tragisch und könnten sogar zum Tode führen.

Bei Verzehr von Blättern der Herbstzeitlosen können erste Vergiftungsanzeichen wie Erbrechen, Krämpfe, akute Kreislaufbeschwerden und blutiger Durchfall bereits zwei bis sechs Stunden nach Aufnahme auftreten. Auch nach Kochen, Lagerung oder Trocknung von Blättern der Herbstzeitlosen bleibt die Vergiftungsgefahr erhalten. Eine Vergiftung durch Maiglöckchenblätter führt zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfällen, Krämpfen sowie akuten Kreislaufstörungen.

Vorsicht bei wild wachsenden Bärlauchblättern sei außerdem geboten, da an diesen Eier des 'kleinen Fuchsbandwurms' haften können. Die Gefahr einer Erkrankung kann durch gründliches Waschen der Blätter unter fließendem Wasser verringert, aber nicht ausgeschlossen, werden. Beim Einfrieren in haushaltsüblichen Gefrierfächern oder -truhen werden die Fuchsbandwurm-Eier nicht abgetötet. Sie werden erst bei Kochtemperaturen ab 60 Grad zerstört.

Kommt es zu Beschwerden nach dem Genuss von Bärlauch oder von Lebensmitteln die mit Bärlauch gewürzt wurden, sollte sofort ein Arzt aufgesucht werden. Im Zweifel oder bei Notfällen steht die Vergiftungs-Informationen-Zentrale (VIZ) Freiburg unter der Telefonnummer 0761-19240 ständig zur Verfügung.



Baden-Württemberg

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg](#)

Kernerplatz 10 70029 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 126-2355 Fax: +49 0711 126-2255

E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de Web: www.mlr.baden-wuerttemberg.de >>> [Pressefach](#)