

Pressemeldung

Bärlauch für die Frühjahrsküche

BARMER: Verwechslungen mit Herbstzeitlose und Maiglöckchen gefährlich

München, 27. März 2018 – Der Bärlauch ist eines der ersten Frühlingskräuter. Im Moment ist die Ernte der für die Küche wieder entdeckten Waldpflanze in vollem Gange. „Bärlauch Pflücker müssen allerdings genau hinschauen. Beim Sammeln kann Bärlauch leicht mit der giftigen Herbstzeitlose oder Maiglöckchen verwechselt werden, denn die Blätter sehen ähnlich aus“, warnt Dr. Claudia Wöhler, Landesgeschäftsführerin der BARMER in Bayern.

Nur Bärlauch riecht nach Knoblauch

In feuchten Laub- oder Auenwäldern kann man, bis in den Juni hinein, schon am Knoblauchduft den Standort von Bärlauch „erriechen“. Die Blätter der Maiglöckchen und der Herbstzeitlose haben diesen Duft nicht. „Das Problem besteht darin, dass diese Pflanzen häufig gemeinsam an einem Standort wachsen“, sagt Wöhler.

Herbstzeitlose führt zu schweren Vergiftungen

Besonders die Herbstzeitlose, eine der giftigsten einheimischen Grünpflanzen, führt zu schweren Vergiftungen: Zwar blüht die Herbstzeitlose im Herbst. Ihre Blätter wachsen aber zeitgleich mit dem Bärlauch. Bereits 50 Gramm der Blätter können für einen Erwachsenen tödlich sein.

Die giftige Wirkung von Maiglöckchen hingegen wird oft überschätzt. Das Gift wird vom Körper relativ schlecht aufgenommen. Daher treten schwere Vergiftungserscheinungen erst nach dem Verzehr von großen Mengen auf. Dennoch sollten Eltern auf ihre Kleinkinder achten, denn Giftstoffe sind in allen Teilen der Pflanze enthalten.

Giftnotrufzentralen sind 24 Stunden erreichbar

Kommt es zu einer Vergiftung, kann der Giftnotruf München praktische Tipps geben. Er ist unter www.toxinfo.med.tum.de oder unter der Telefonnummer 089/19 240 erreichbar.

Landesvertretung

Bayern

Landsberger Straße 187
80687 München

www.barmer.de/presse-bayern.de
www.twitter.com/BARMER_BY
presse.bayern@barmer.de

Stefani Meyer-Maricevic
Tel.: 0800 333 004 251 131
s.meyer-maricevic@barmer.de