

Basiswissen Natur – April

Im Frühling duftet der Bärlauch



Bärlauch

Quelle: © Reinhard Marquardt

Ob Bärlauchquark, -butter oder -pesto – wenn der grüne Lauch wieder auf den Tisch kommt und es aus dem Wald knoblauchartig nach frischem Bärlauch riecht, ist der Frühling da.

Bärlauch ist vor allem in schattigen Wäldern an nährstoff- und humusreichen Standorten sowie an Flussläufen und Auwäldern zu finden. Verwandt ist er mit Knoblauch und Schnittlauch. Von Mitte März bis Ende Mai treibt die Knolle des Zwiebelgewächses seine Blätter aus. Nach Ausbruch der Blütenknospen wird der Geschmack rasch unangenehm und streng – ernten sollten Sie also unbedingt davor.

Der Bärlauch wächst gerne in großen Familien und breitet sich üppig aus. Dies liegt an seiner Verbreitungsstrategie. Er produziert bis zu 9.000 Samen pro Quadratmeter und Jahr. Die Samen haften in Lehmböden, Tiere und Spaziergänger verbreiten diese mit ihren Füßen. Obwohl sich der Bärlauch gut ausbreiten kann, sollte man ungefähr zwei Drittel der Pflanze stehen lassen, damit ausreichend Blattmasse für die Knolle vorhanden ist, um Nährstoffe für das Ausbrechen im nächsten Jahr zu sammeln.

Aber Achtung: Verwechslungsgefahr! Ganz ähnlich wie die leckeren Bärlauchblätter sehen auch die Blätter des giftigen Maiglöckchens und der Herbstzeitlosen aus. Wer die Pflanzen nicht genau kennt, kann Sie schnell verwechseln. Beim Pflücken ist also Vorsicht geboten!