

Alle Achtung! Bärlauch!?! Lecker oder giftig? Bärlauch sicher erkennen!

Ausstellung im Brücken-Center vom 2. bis 13. April 2024

Begleitend gibt es ein buntes Veranstaltungsprogramm mit Exkursionen, Mitmachaktionen und Vorträgen (siehe Flyer).

Bärlauch



Bärlauch

Bärlauch-Alternative



Knoblauchsrauke

NÜRNBERG & REGION

NN 3.5.2023

„Willst Du mich vergiften?!“

ARONSTAB Kundin erwischt im Supermarkt statt Bärlauch einen giftigen Doppelgänger. Sie verzehrte sich die Speiseröhre.

VON TOBI LANG

NÜRNBERG - Es sollte ein gemütlicher Familienabend werden, ein Abendessen, etwas frisches Bärlauch-Pesto aus dem Supermarkt, gekocht in Bio-Qualität. Ich habe noch ein hübsches Foto gemacht, bevor wir gegessen haben, erinnert sich Karin Schumann, die eigentlich anders heißt. „Aber da wussten wir noch nicht, dass wir uns alle gleich vergiften werden.“ Statt Bärlauch, das weiß die Nürnbergerin inzwischen, hat sie etwas ganz anderes verarbeitet. Mit den Folgen haben die 39-Jährige und ihr Mann noch immer zu kämpfen.



Frischer Bärlauch im Wald: für viele eine Delikatesse. Doch seine Blätter sind leicht mit dem Aronstab zu verwechseln, was wohl ausgerechnet einem Wildkräuter-Hersteller passiert war. Mit sehr unangenehmen Folgen für eine Nürnberger Familie.

Das Zahnfleisch brannte

Auch die Pesto-Küchle probierte, spürte erst nichts - doch dann brannte sich ihr Zahnfleisch. „Wir haben uns gewundert, was denn mit dem Bärlauch los ist. Aber wir haben dann auch weitergegessen, weil wir dachten, der ist normalerweise ja auch schärf.“ Doch der Schmerz steigerte sich münchlich. Erst brannte der Mund, dann die ganze Speiseröhre. „Das war so heftig. Alles ist rot.“ In der Nacht wurde es nicht besser. „Wir hatten Durchfall, starkes Unwohlsein und oben die Schmerzen“, sagt Schumann. „Uns war dann klar, dass da irgendwas nicht stimmt.“ Eine Google-Suche half nichts, über ihre Schwester geriet ein Foto des Pesto-Bärlauch an eine Wildkräuterexperte. „Und die hat sofort gesehen, dass es sich um Aronstab handelt.“ Die Pflanze ist ein sogenannter giftiger Doppelgänger, der auf den ersten Blick Bärlauch ähnelt, tatsächlich aber toxisch ist.

Das Ordnungsamt hält Schumanns Aronstab-These zwar für

plausibel, aber: „Wir haben auch in anderen Filialen nachgesehen, doch auch dort konnten wir das Produkt nicht mehr finden“, erklärt der Sprecher. „Wir gehen von einem Einzelfall aus.“

Das in einem deutschen Discount-er giftige Pflanzen als Nahrungsmittel verkauft werden, schockiert die Schumanns noch immer. „Wir haben das Amt, Lidl und den Hersteller informiert“, sagt die Nürnbergerin. Lidl habe bislang aber nur mit einer formalen Standardmail geantwortet. „Dass in einem deutschen Discount-er giftige Pflanzen als Nahrungsmittel verkauft werden, schockiert die Schumanns noch immer.“

Hersteller entschuldigt sich
Inmitten der Hersteller, ein Gemüse-Vertrieb mit Sitz in Baden-Württemberg, hat sich entschuldigt: „Sie meinten, sie wollten ihr Personal nachschulen“, erklärt Schumann. Offenbar hat ein Mitarbeiter bei der Wildkräutersammlung den Aronstab einfach nicht erkannt.

Das lindert den Ärger aber nur bedingt. „Besonders dass es keinen Produktrückruf gab, irritiert mich“,

sagt Schumann. Das falsche Produkt sei stumm und heimlich aus den Lidl-Filialen verschwunden. „Ja, fühlt man sich schon hilflos. Wer weiß, wer das noch gekauft hat? Da sollte man schon warnen.“

Noch immer leiden Schumann und ihr Mann unter den Verätzungen in der Speiseröhre. „Wir haben ein Mittel gegen die Vergiftung bekommen, außerdem nehmen wir Kohletabletten, Heilerde und Toxaprev.“ Doch immer dann, wenn Bewegung in die Speiseröhre kommt, spüren beide die stechenden Schmerzen. Doch es hätte alles noch schlimmer kommen können. „Ich habe drei kleine Kinder und bin froh, dass die nicht vom dem Pesto gegessen haben“, sagt Schumann. Tatsächlich habe sie ihrer zweieinhalb Jahre alten Tochter sogar einen Teiler angeboten, weil die grundsätzlich alles esse. „Die hat aber bald gesagt nach einem Teelöffel. Wer weiß, was da passiert wäre - so ein kleiner Körper reagiert dann ja doch anders.“

Giftig!



Aronstab

Giftig!



Herbstzeitlose

Giftig!



Maiglöckchen

Giftig!



Märzenbecher



← Hier gibt's die Info-Plakate zum Download.

Aronstab



Arum maculatum

Giftpflanze des Jahres 2019

Allgemeine Informationen

- ♦ Krautige, ausdauernde Pflanze
- ♦ In schattigen, krautreichen Laubwäldern
- ♦ Bevorzugt frische und nährstoffreiche Böden

Blätter und Wurzel

- ♦ Lange, pfeil- oder herzförmige, glänzende Blätter
- ♦ Widerhaken am Blattgrund
- ♦ Unterirdischer, knolliger, weißlicher Wurzelstock

Blüte

- ♦ Blütezeit: Frühjahr
- ♦ Braun-violetter keulenförmiger Kolben
- ♦ Von einem Hochblatt (Spatha) umgeben
- ♦ Verbreitet harn- bzw. aasartigen Geruch → Anlocken von Insekten

Früchte

- ♦ Dichtgepackte rote Beeren

Unterscheidung zum Bärlauch

- ♦ Verwechslungsgefahr vor allem im Anfangsstadium des Aronstabs
- ♦ Aronstab verzweigte Blattadern ↔ Bärlauch parallel
- ♦ Teilweise dunkle Flecken auf den Blättern
- ♦ Kein typischer Knoblauchgeruch
- ♦ Wächst oft neben Bärlauch

Gift

- ♦ Aroin
- ♦ Reizende Calciumoxalatkristalle

Symptome

- ♦ Schleimhautreizungen, Entzündungen und Blasenbildung, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Herzrhythmusstörungen, Lähmungen und Kreislaufbeschwerden
- ♦ Die meisten Vergiftungserscheinungen treten durch den Verzehr der Beeren auf, jedoch sind auch die Blätter giftig
- ♦ Bei irrtümlichem Verzehr: Arzt aufsuchen!

Referenzen

Thomas Junghans: Der Aronstab – Vorsicht Falle! In: Pharmazie in unserer Zeit. Ausgabe 36, 2007. S. 236–237

Lutz Roth / Max Daundere / Kurt Kormann: Giftpflanzen – Pflanzengifte. Vorkommen, Wirkung, Therapie. Allergische und phototoxische Reaktionen. 5. Auflage, Hamburg 2008

Verena Niehuis / Corinne Buch: Arum maculatum – Gefleckter Aronstab (Araceae). Giftpflanze des Jahres 2019. In: Jahrbuch des Bochumer Botanischen Verlags. Ausgabe 11, 2020. S. 283–290

Laura Liboschick: Mann isst Herbstzeitlose statt Bärlauch und stirbt – das ist der Unterschied. In: Südwest Presse Online, München 2021



Foto: Susanne Wolf



Foto: Efraimstochter_pixabay



Foto: Susanne Wolf



Bärlauch



Allium ursinum

(Waldknoblauch / Wilder Lauch)

Allgemeine Informationen

- ♦ Familie der Narzissen- und Amaryllisgewächse
- ♦ Mit Schnittlauch, Küchenzwiebel und Knoblauch verwandt
- ♦ Bevorzugt schattige Standorte (Laubmisch- und Buchenwälder, humusreiche, feuchte Wiesen)

Blätter und Stiel

- ♦ Austrieb im März
- ♦ 20 bis 30 cm lange grüne Blätter
- ♦ Matte, lanzettliche Blätter
- ♦ Parallelnervige Blattadern
- ♦ Markante Mittelrippe der Blätter
- ♦ Dreikantiger Stiel

Blüte

- ♦ Ab Mai
- ♦ Sternförmige, weiße Blüten

Samen

- ♦ Samenkapseln
- ♦ Schwarze, halbrundliche Samen

Verwendung als Heilkraut

- ♦ Beinhaltet schwefelhaltige ätherische Öle, Vitamin B6, Vitamin C, Mineralstoffe, Saponine, Senfölglykoside
- ♦ Fördert die Verdauung und die Darmflora, regt den Stoffwechsel an
- ♦ Unterstützt bei (Haut-)Entzündungen

Verwendung als Lebensmittel

- ♦ Leicht scharfer, knoblauchartiger Geschmack
- ♦ Blätter und Blütenknospen essbar
- ♦ Rohverzehr, um Vitalstoffe und Geschmack beizubehalten, z.B. Bärlauchpesto zu Nudeln, frisch auf Brot oder im Salat

Pflanzung und Erntezeit

- ♦ Ernte ab Mitte März bis Anfang Mai (zur Blüte nicht mehr ernten)
- ♦ Für Zuhause: kleine Pflanzen statt Samen setzen → schnellerer Austrieb

Referenzen

Utz Anhalt: Bärlauch – Inhaltsstoffe, Wirkung und Anwendung. <https://www.heilpraxisnet.de/heilpflanzen/baerlauch/>

NDR: Bärlauch sicher erkennen und sammeln. <https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/Baerlauch-ohne-Risiko-sammeln-und-zubereiten,baerlauch160.html#:~:text=Beim%20Sammeln%20ist%20Vorsicht%20und,eines%20Blattes%20kann%20tödlich%20sein.>



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf

Wichtig

- ♦ Blätter vorsichtig mit einem Messer abschneiden, dabei nicht zu viele Blätter pro Pflanze entfernen
- ♦ Das Sammeln in Naturschutzgebieten ist verboten, ansonsten ist nur der „Handstrauß“ erlaubt, keine größere Menge
- ♦ Auf gefährliche Doppelgänger achten
- ♦ Knoblauchgeruch kann an den Fingern haften und zu Verwechslungen führen



Herbstzeitlose



Colchicum autumnale

Allgemeine Informationen

- ♦ Familie der Liliengewächse
- ♦ Bevorzugt frische und nasse Standorte
- ♦ Meist auf Wiesen zu finden
- ♦ Alkaloidhaltig

Blätter

- ♦ Lanzettlich
- ♦ Austrieb im April
- ♦ Hellgrün-glänzend
- ♦ Parallelnervige Blattadern

Blüte

- ♦ Blütezeit August bis Oktober
- ♦ Bis zu drei Blüten pro Knolle
- ♦ Rosa bis violett

Knolle

- ♦ Zwiebelknolle, 15 bis 20 cm tief im Boden

Unterscheidung zum Bärlauch

- ♦ Länglich-ovale Blätter ↔ Bärlauch eher breit
- ♦ Hellgrün-glänzende Blätter ↔ Bärlauch matt
- ♦ Kein Knoblauchgeruch
- ♦ Achtung: Bärlauch und Herbstzeitlose haben parallelnervige Blätter
- ♦ Wächst oft neben Bärlauch

Gift

- ♦ Colchicin (Alkaloid)
- ♦ Störung der Zellteilung (Mitose), Entstehung von Zellen ohne Zellkern oder Zellen mit doppeltem Chromosomensatz

Tödliche Dosis

- ♦ Samen 5 g, Blätter 50 g
- ♦ Bei Kindern bereits geringere Dosis tödlich

Symptome

- ♦ Schleimhautreizungen, Atemlähmung, Kreislaufversagen
- ♦ Wirkung tritt erst mehrere Stunden verzögert ein

Referenzen

Petra Wolf / Brigitta Wichert / Sabine Aboling / Ellen Kienle / Thomas Bartels / Josef Kamphues: Herbstzeitlose (*Colchicum autumnale*) – Vorkommen und mögliche Effekte bei Pferden. In: Tierärztliche Praxis. Ausgabe Großtiere und Nutztiere. Band 37, Heft 5, 2009. S. 330–336

Corinne Buch / Armin Jagel: Pflanzenporträt: *Colchicum autumnale* – Herbstzeitlose (Colchicaceae). In: Jahrbuch des Bochumer Botanischen Verlags. Ausgabe 1, 2010. S. 209–212

Nesrin: Verwechslungsgefahr: Bärlauch von Maiglöckchen, Herbstzeitlose und anderen Pflanzen unterscheiden. <https://www.kostbarenatur.net/verwechslung-baerlauch-maiglueckchen-herbstzeitlose/>



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf



Knoblauchsrauke



Alliaria petiolata

Allgemeine Informationen

- ♦ Familie der Kreuzblütler
- ♦ Halbschattige Standorte (Waldrand, Garten)
- ♦ Nährstoffreiche und humose Böden
- ♦ Insektenpflanze

Blätter und Stiel

- ♦ Deutlich gezackte Blattränder
- ♦ Keine Brennhaare auf den Blättern
- ♦ Einkerbung am Blattstiel
- ♦ Vierkantiger behaarter Stiel
- ♦ Durchschnittliche Höhe: 60 bis 70 cm

Blüte

- ♦ April bis August
- ♦ Weiße Blüten, 5 bis 8 mm groß
- ♦ Vier Blütenblätter

Früchte und Samen

- ♦ Schoten mit silbernen Trennblättern
- ♦ Dunkle länglich-ovale Samen
- ♦ Samen ca. 3 mm, Schoten ca. 8 cm

Verwendung als Heilkraut

- ♦ Enthält Saponine, ätherische Öle, Glykoside, Vitamin C und Mineralstoffe
- ♦ Bei Erkältung
- ♦ Bei Zahnfleischentzündungen und zur Wundheilung

Verwendung als Lebensmittel

- ♦ Vor allem junge Blätter und junge Samenschoten
- ♦ Samen ähnlich dem Senfkorn
- ♦ Pfeffriger, würziger, an Knoblauch erinnernder Geschmack (nur im rohen Zustand), leicht bitter
- ♦ Zur Verfeinerung von Käse, Salaten oder Quark
- ♦ Für Kräuterbutter oder Pesto

Pflanzung und Erntezeit

- ♦ Ernte April bis September
- ♦ Aussaat im Herbst auf nährstoffreicher feuchter Erde
- ♦ Kaltkeimer
- ♦ Kultivierung auch im Topf möglich
- ♦ Zweijährige Pflanze

Referenzen

Torsten Purl: Knoblauchsrauke. <https://www.kraeuter-buch.de/kraeuter/Knoblauchsrauke.html>

Verena Schmidt: Knoblauchsrauke *Alliaria petiolata*. <https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/knoblauchsrauke-lauchkraut/knoblauchsrauke>



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf



Märzenbecher



Leucojum vernum
Geschützte Pflanze

Allgemeine Informationen

- ♦ Geläufige Bezeichnungen: Frühlingsknotenblume, Märzenbecher, Märzglöckchen, großes Schneeglöckchen
- ♦ Krautige, ausdauernde Pflanze
- ♦ Sickerfeuchte, nährstoffreiche, tiefgründige Böden
- ♦ Halbschattenpflanze

Blätter

- ♦ Drei bis fünf Blätter
- ♦ Breit-lineare Form
- ♦ 20 cm lang, 1 cm breit
- ♦ Dunkelgrün

Blüte

- ♦ Weiß, glockenförmig
- ♦ Meistens nur eine Blüte pro Pflanze
- ♦ Duft erinnert an Veilchen
- ♦ Grüner Fruchtknoten mit sechs Blütenhüllblättern

Stängel

- ♦ Blattlos
- ♦ Hohl
- ♦ Bis zu 35 cm lang

Unterscheidung zum Bärlauch

- ♦ Kein Knoblauchgeruch der Blätter
- ♦ Schmalere Blätter als Bärlauch
- ♦ Wächst oft neben Bärlauch

Gift

- ♦ Alle Pflanzenteile sind giftig
- ♦ Vor allem Alkaloide, z.B. Lycorin und Galantamin

Symptome

- ♦ Übelkeit, Erbrechen, Krämpfe, Durchfall
- ♦ Herzrhythmusstörungen
- ♦ Besondere Vorsicht bei kleinen Kindern!

Referenzen

Karl-Heinz Donth: Märzenbecher (*Leucojum vernum*). <https://roth.bund-naturschutz.de/natur-vor-der-haustuer/maerzenbecher>

Daniela Freudenberg: Märzenbecher: Giftig für Haustiere und Kinder schützen. <https://www.gartenjournal.net/maerzenbecher-giftig>



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf



Foto: Gabriele Rameil



Maiglöckchen



Convallaria majalis
Giftpflanze des Jahres 2014

Allgemeine Informationen

- ♦ Gehört zur Familie der Spargelgewächse
- ♦ Bevorzugt feuchte, schattige Böden
- ♦ Krautige, ausdauernde Pflanze
- ♦ Tief- und verzweigtwurzelnd (Rhizom)

Blätter

- ♦ 20 bis 30 cm lang
- ♦ Elliptisch-lanzettliche Form
- ♦ Glänzend
- ♦ Meist paarweise am Stängel

Blüte

- ♦ Mai bis Juni
- ♦ Weiße glockige Blüten
- ♦ Stark duftend

Früchte

- ♦ Mehrsamige rote Beeren
- ♦ Kugelförmig

Unterscheidung zum Bärlauch

- ♦ Kein typischer Knoblauchgeruch
- ♦ Blätter des Maiglöckchens wachsen an einem steifen Stängel → Bärlauchblätter wachsen direkt aus dem Boden
- ♦ Maiglöckchen glänzende Blätter → Bärlauch matte Blätter

Gift

- ♦ Digitalis-Glykoside (Herzglykoside)
- ♦ Convallatoxin, Convallolid, Convallatoxinol, Desglucocheirotxin

Berührung

- ♦ Haut- und Augenreizungen

Einnahme

- ♦ Übelkeit, Erbrechen, Schwindel
- ♦ Herzrhythmusstörungen, Brustbeklemmung
- ♦ Bei irrtümlichem Verzehr: Arzt aufsuchen!

Referenzen

Fritz Schade / Harald Jockush: Maiglöckchen. In: Betörend, berauschend, tödlich – Giftpflanzen in unserer Umgebung. Berlin: Springer Spektrum, 2018. S. 55–58

Iris Kabus: *Convallaria majalis* – Maiglöckchen (Convallariaceae), Giftpflanze des Jahres 2014. Bochumer Botanischer Verlag. Ausgabe 6, 2015. S. 188–191

Lutz Roth / Max Daundere / Kurt Kormann: Giftpflanzen – Pflanzengifte. Vorkommen, Wirkung, Therapie. Allergische und phototoxische Reaktionen. 5. Auflage, Hamburg 2008



Foto: Susanne Wolf



Foto: Susanne Wolf



Foto: Hans_pixabay

