

In Gütersloh sprießen tödliche Doppelgänger

Von LISSI WALKUSCH

Gütersloh (gl). Die Zeit ist fast schon wieder vorbei. Doch die letzten Tage der diesjährigen Saison werden von Bärlauchliebhabern rege zum Pflücken genutzt. Wer allerdings meint, in Gütersloh auf die würzige Pflanze gestoßen zu sein, der sei gewarnt: Denn mit hoher Wahrscheinlichkeit handelt es sich dabei nicht um Bärlauch, sondern um einen seiner drei todbringenden Doppelgänger, wie Landschaftsarchitektin Daniela Toman erklärt.

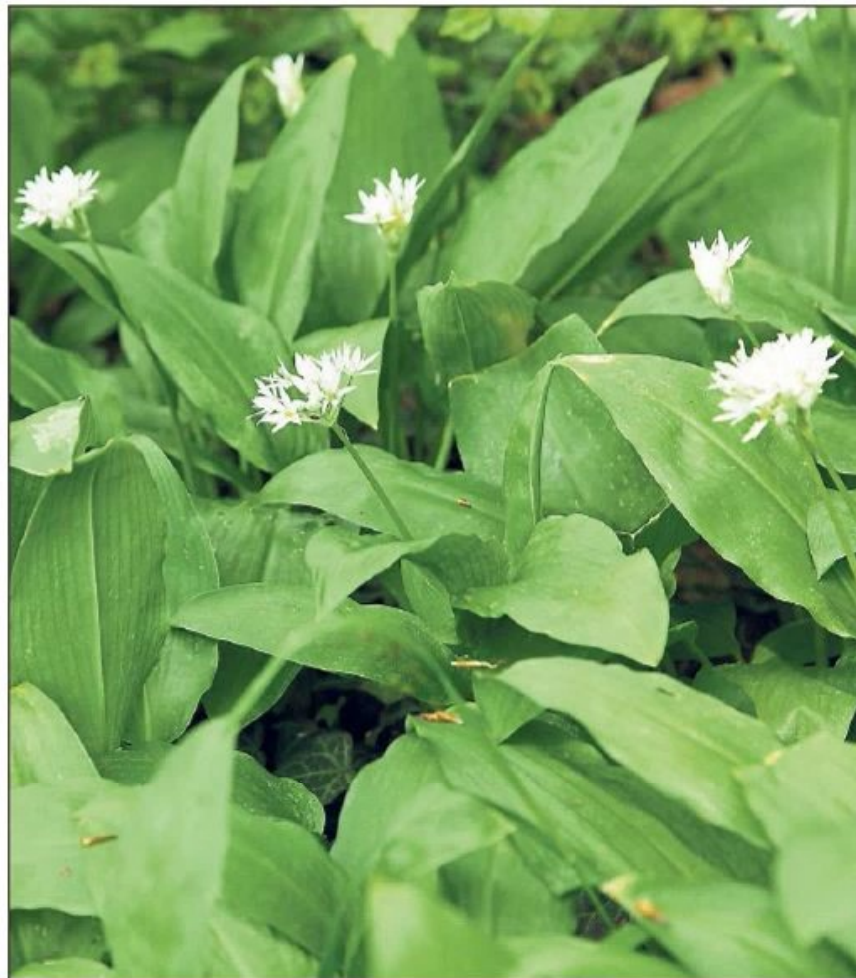
Erst vor wenigen Tagen ist in Bayern ein Mann gestorben, nachdem er vermeintlichen Bärlauch zu einer Soße verarbeitet und etwas davon gegessen hatte. Eine geringe Menge reichte offenbar aus, um den Mann zu töten. Ersten Erkenntnissen nach, hatte er Bärlauch und Herbstzeitlose miteinander verwechselt – was Daniela Toman allerdings verwundert, wächst Herbstzeitlose nämlich eigentlich nicht im Wald, sondern auf Wiesen und Feldern. Auch im Gütersloher Stadtpark – genauer im Apothekergarten – kann man Herbstzeitlose finden. Nicht nur der Standort der Gewächse unterscheidet sie. Auch optisch gibt es einige Merkmale, die eine Verwechslung erschweren. Allerdings liegt die Krux im



Detail. So sind die Blüten der beiden Pflanzen völlig verschieden. Während bei der Herbstzeitlose die Blätter im Frühjahr sprießen, sterben sie zum Herbst ab, und die Pflanze blüht blattlos. Dagegen kommen beim Bärlauch die Blüten jetzt schon, weshalb bei der Ernte auch Eile geboten ist. Die Pflanze wird dann zwar nicht giftig, verliert aber an Geschmack.

Groß ist die Verwechslungsgefahr auch mit Maiglöckchen. Da kann es auch mal vorkommen, dass die Pflanze mit dem Bärlauch durcheinander wächst. Während aber beim Bärlauch die Blätter einzeln an längeren Stielen wachsen, kämen beim Maiglöckchen zwei Blätter zusammen aus der Knolle, gibt Daniela Toman eine Unterscheidungsmöglichkeit vor.

Sowohl bei der Herbstzeitlose als auch beim Maiglöckchen sind die Blätter zudem beidseitig glänzend. Beim Bärlauch ist die Unterseite hingegen mattgrün. Als dritter Doppelgänger ist noch Aronstab in der Verlosung. Dort sind die Blätter pfeilartig. Was allen drei Mächtgern-Bärlauch-Pflanzen gemein ist: Sie sind hochgiftig. Um im Wald Bärlauch zu identifizieren, kann man theoretisch auch eine Reibeprobe machen. „Das würde ich aber nicht empfehlen“, sagt Daniela Toman. Denn wer an fünf Bärlauch-Pflanzen gerieben habe, dessen Finger würden den Geruch so schnell nicht mehr los – egal an welchem Grün man sie anschließend reibe.



So langsam ist die Zeit der Bärlauch-Ernte auch schon wieder vorbei. Sobald die Blüten herauskommen, verwendet die Pflanze alle Energie darauf. Die Folge: Bärlauch wird dann zwar nicht giftig, verliert aber deutlich an Geschmack. Fotos: Toman



Zwei Blätter an einem Stiel: Das unterscheidet das Maiglöckchen vom Bärlauch, wo jedes Blatt einen eigenen Stiel hat.



Anhand ihrer Blüte ist die Herbstzeitlose einfach zu erkennen. Das Problem: Die Pflanze blüht erst im Herbst.

Pflanzung im Garten mit Tücken

Gütersloh (lw). Gütersloher, die aber nicht auf das würzige Pesto aus der Eigenherstellung verzichten wollen, denen rät Daniela Toman, entweder nach Bielefeld oder Stromberg zu fahren, wo die Pflanzen in Mengen wachsen, oder Bärlauch im eigenen Garten anzupflanzen. Wobei sich das bei den Gütersloher Böden nicht so ganz einfach gestalten lassen dürfte, wie die Gütersloherin sagt, die im Fachbereich Grünflächen der Stadt für den Botanischen Garten und diverse

Projekte im Stadtgebiet zuständig ist. Dafür braucht es ein schattiges Plätzchen und einen humosen Boden. Daniela Toman empfiehlt, Kompost drüber zu legen. Anfänger sollten zudem im Frühjahr mit vier Jungpflanzen beginnen. Wenn der Bärlauch erstmal Fuß gefasst habe, lasse er sich auch schwer wieder vertreiben.

Und noch ein paar Worte zum Pflücken von Bärlauch: In Naturschutzgebieten ist das Einsammeln jeglicher Pflanzen verboten.

In Wäldern, in denen der Bärlauch außerhalb dieser Gebiete wächst und wo auch keine Verbotsschilder hängen, sollte man dennoch etwas Rücksicht nehmen. „Man sollte zwei Drittel oder besser die Hälfte stehen lassen“, sagt Daniela Toman. Die Blätter solle man zudem nicht herausreißen, sondern abschneiden. Dann bleibe die Wurzel im Boden, und die Pflanze könne sich regenerieren. „Und generell gilt: Nur essen, was man kennt“, betont Daniela Toman.

Maierh

Gü... ne zu ehem... tiers s... Stadt giona... falen-... ausge... ban-I... werde... beispi... Bedar... beson... künft... Mit... Konzi... Quart... Ausw... Nach... Fachk... als e... ausge... das /... baubi... Auftr... ausge... Kand... Güi... deutli... wach... beitr... Land... heißt... bung... britis... sich... 38 He... biet, c... stellu... tem V... derne... biete... jektki... Quart... 80 Jal... Areal... trakti... Wohn... verwa... Dar... terslo... Stand... Große... Lippe... ner z... lung... versic...