

# 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 verzettete 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 Katrin 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.

Was ist passiert? Schumann hat erzählt sie vorletzten Samstag in der Altenfurtur Lidl-Filiale vermeintlich Bärlauch gekauft. Am Montagabend bereitete sie ein Pesto daraus zu. An den Blättern ist der Frau nichts aufgefallen, sie ging davon aus, tatsächlich frisches Bärlauch aus zertifizierter Wildkräutersammlung zu verarbeiten – so, wie auf der Packung angegeben. „Als mein Mann die ersten drei Bissen genommen hat, sagte er aber: Willst Du mich vergiften?“, erinnert sich Schumann. „Er meinte, ihm tut der ganze Mund weh.“

**Das Zahnfleisch brannte**

Auch die Pesto-Küchle probierte, spürte erst nichts – doch dann brannte auch 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 die Schmerzen steigerten sich mündlich. Erst brannte der Mund, dann die ganze Speiseröhre. „Das war so befielend. Alles tat weh.“ In der Nacht wurde es nicht besser. „Wir hatten Durchfall, starkes Ubelstien und oben die Schmerzen“, sagt Schumann. „Uns war dann klar, dass da irgendwas nicht stimmt.“ Eine Google-Suche hat nichts über ihre Schwester geriet ein Foto des Pseudo-Bärlauchs 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.

Lidl lief einen Fragenkatalog unserer Redaktion großzügigstens unbearbeitet.

Man führe „engenmaschige Qualitätskontrollen“ durch, sagt eine Sprecherin des Discounter-Käses. Selbstverständlich nehmen wir dieses Thema äußerst ernst und führen zur Aufklärung der Sachverhalte Gespräche mit unserem Lieferanten.“ Ob es sich bei dem vermeintlichen Bärlauch aber tatsächlich um Aronstab gehandelt hat, welche Konsequenzen der Vorfall nach sich zieht und ob weitere Filialen betroffen waren, lässt das Unternehmen offen.

Das Nürnberger Ordnungsamt hingegen bestätigt den Vorfall. „Wir haben sofort einen Außendienstmitarbeiter in den Altenfurtur Lidl geschickt“, erklärt ein Sprecher. „Dort konnten wir diese Ware von diesem Hersteller aber nicht mehr finden.“ Normalerweise nehmen Behörden in solchen Fällen eine Verdadtsprobe „das war aber nicht mehr möglich“, heißt es.

Das Ordnungsamt hält Schumanns Aronstab-These zwar für glaubhaft, 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.“

Dass in einem deutschen Discountergiftige 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.

**Hersteller entschuldigt sich**



Immerhin der Hersteller, ein Gemüse-Vertrieb mit Sitz in Baden-Württemberg, hat sich entschuldigt. „Sie meinten, sie wollen ihr Personal nachschulien“, 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“,

glaubt, 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.“

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 von dem Pesto gegessen haben“, sagt Schumann. Tatsächlich habe sie ihrer zweieinhalb Jahre alten Tochter sogar einen Teller angeboten, weil die grundsätzlich alles esse. „Die hat aber‘ halbi‘ 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!**




Märzbecher



← 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 Kienzle / 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 Romeil



# Maiglöckchen



*Convallaria majalis*

Giftpflanze des Jahres 2014

## Allgemeine Informationen

- ◇ Gehört zur Familie der Spargelgewächse
- ◇ Bevorzugt feuchte, schattige Böden
- ◇ Krautige, ausdauernde Pflanze
- ◇ Tief- und verzweigtwurzeln (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, Convallosid, Convallatoxinol, Desglucocheirototoxin

## Berührung

- ◇ Haut- und Augenreizungen

## Einnahme

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

## Referenzen

Fritz Schade / Harald Jockusch: 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

