Durchlaucht im Wald

Von J. Georg Friebe

Zur Person
J. GEORG FRIEBE
* 1963 in Mödling, aufgewachsen in Rankweil. Studium der Paläontologie und Geologie in Graz. Seit 1993 Museumskurator an der Vorarlberger Naturschau beziegungsweise der inatura Dornbirn.

Eines der untrüglichen Zeichen, dass der Winter vorbei ist, kann man essen. Weckte die Pflanze anfänglich nur die Begierde weniger Liebhaber, so ist sie mittlerweile massentauglich geworden. Und sie hat Einzug in die gehobene Gastronomie gefunden. Wir finden den Bärlauch als Suppe oder als Pesto, er kann den Spinatsockel unter Forellen im Backpapier ersetzen, und auch als Füllung im Bauch eines Lachses ist er durchaus nicht zu verachten. Wer immer geschmacklichen Gefallen an ihm gefunden hat, strebt nun in die Wälder, um die jungen Blätter des Bärlauchs zu sammeln. Später sind die Blütenknospen das Ziel, die als Bärlauchkapern eingelegt werden. Natürlich nur zum privaten Verzehr, denn der gewerblichen Nutzung wildlebender Pflanzen steht die Naturschutzverordnung entgegen. Der Bärlauch im Handel ist importiert, und er stammt aus Zuchten. Ein wenig Erfahrung braucht es beim Sammeln schon, um Verwechslungen mit den giftigen Blättern von Maiglöckchen und Herbstzeitlose zu vermeiden.

Bärlauch kommt nicht überall vor, aber in geeigneten Wäldern wächst er in Massen. Schattig, feucht und humusreich müssen die Au- und Laubwälder sein. Er ist ein Nährstoffzeiger, der auf tiefgründigen, humosen, lockeren und anhaltend feuchten, kalkreichen Böden gedeiht. Dort bedecken die Blätter im zeitigen Frühjahr den gesamten Waldboden. Und für eine Waldgemeinschaft – die Bärlauch-Buchenwälder – ist er gar namensgebend. Als Bewohner der tieferen und mittleren Lagen ist der Bärlauch vor allem in den nördlichen Landesteilen zu finden, und er meidet die kalkfreien Kristallingesteine des südlichen Montafons.

Allium ursinum lautet der wissenschaftlicher Name. *Allium* – aus dem Lateinischen stammend – bezeichnet die zahlreiche Arten umfassende Gattung der Lauchgewächse. Knoblauch und Schnittlauch gehören hierher, ebenso Zwiebel und Schalotte, und natürlich der Lauch schlechthin, auch Porree genannt. Der Artbeiname *ursinum* verweist auf den Bären. Wie der Bär zum Lauch kam, bleibt unklar. Zahlreiche Erklärungsversuche wurden präsentiert, zum Beispiel als erste Nahrung für den Bären nach dem Winterschlaf oder schlicht nach dem Vorkommen im Lebensraum dieses Tieres. Eine jüngere Hypothese bringt den Namen mit dem Sternbild des Großen Bären in Verbindung, das am nördlichen Nachthimmel zu sehen ist.

Der Bärlauch wäre demnach der am weitesten nördlich verbreitete Lauch, oder eben der „Lauch des Großen Bären". Wirklich belegbar ist nichts davon, und alle Deutungsversuche sind letztendlich nicht anderes, als nette Geschichtchen. Fest steht lediglich, dass der Bärlauch bereits in der Antike bekannt war. Der römische Naturforscher Plinius sprach von einem wilden Knoblauch mit gelindem Geruch, kleinen Knollen und großen Blättern als *ursinum*. Auch wenn es im Grunde nicht gesichert ist, dürfen wir annehmen, dass er damit unseren Bärlauch gemeint hat. Doch Carl von Linné übernahm den Namen nicht direkt von Plinius, sondern berief sich auf einen Forscher des 16. Jahrhunderts. Auf Deutsch wurde die Pflanze damals schlicht Waldknoblauch genannt. Erst später übersetzte man den von Linné formalisierten lateinischen Name wörtlich als Bärlauch. Auch für den Namen Lauch findet sich keine plausible Herleitung.

Plinius berichtete über eine bemerkenswerte Eigenschaft eines wildwachsenden Lauchs (mit dem allerdings nicht zwangsweise unser Bärlauch gemeint sein muss): *Auch wächst auf den Feldern eine Art Alium wild […]; es dient gegen die diebischen Vögel, welche die Saat aufpicken, und wird mit hingestreut; doch kocht man es vorher, damit es nicht wieder wachsen könne. Vögel, die davon fressen, werden sogleich davon betäubt, so dass man sie mit den Händen greifen kann, und, wenn man nur ein wenig wartet, einschlafen.* Da Plinius nur am Rande zwischen dem Knoblauch im heutigen Sinne und unserem Bärlauch unterschied, sei hier eine weitere antike „Anwendung" erwähnt: *Das Alium (der Knoblauch) besitzt große Kräfte […]. Er verscheucht durch seinen Geruch Schlangen und Skorpione und heilt nach der Angabe einiger Schriftsteller, getrunken, gegessen oder aufgelegt, den Biß aller Thiere. Ganz besonders hilft es gegen den Biß der Haimorrhois [= Sandotter], wenn man den Wein, in dem man es genommen, durch Erbrechen wieder von sich giebt.* Plinius schreibt dem Allium auch zu, in saurem Wein durch Gurgeln gegen Halsschmerzen zu helfen, und mit Milch gekocht oder gerieben, oder auch mit weichem Käse vermischt, dient es gegen den Schnupfen, mindert in dieser Weise auch die Heiserkeit. In der Volksmedizin wird der Bärlauch heute aufgrund seiner antibakteriellen Wirkung bei Magen-Darm-Störungen eingesetzt. Er gilt als verdauungsfördernd, entgiftend, antimikrobiell und kreislaufördernd.

Unabhängig von einer medizinischen Anwendung ist Bärlauch eine geschätzte Bereicherung der Küche, jedoch ohne die Nebenwirkungen des Knoblauchs auf Atem und Ausdünstung. Verwendet werden die jungen Blätter, die am besten erst kurz vor dem Servieren den warmen Speisen zugegeben werden: Beim Erhitzen verändern sich die schwefelhaltigen Inhaltsstoffe, und die Pflanze verliert viel von ihrem charakteristischen Geschmack. Beginnt der Bärlauch zu blühen, so werden die Blätter bitter und weniger aromatisch. Aber auch die Blüten sind essbar. Zwei bis drei Monate nach dem Austrieb vergilben die Blätter durch Erwärmung der oberen Bodenschicht. Sie verströmen dann den typischen Knoblauchgeruch, und der ganze Wald duftet nach dieser bemerkenswerten Pflanze.

Als Bewohner der tieferen und mittleren Lagen ist der Bärlauch vor allem in den nördlichen Landesteilen Vorarlbergs zu finden.

FOTOS: THINKSTOCKPHOTO, BEIGESTELLT

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Thema Vorarlberg

Jahr/Year: 2022

Band/Volume: 2022-3

Autor(en)/Author(s): Friebe J. Georg

Artikel/Article: Durchlaucht im Wald 1