

Vom Wald in die Küche: Bärlauch 2018-05-18



Abbildung 1: Die begehrten Blätter des Bärlauchs



Wenn Kinder Eltern plötzlich mit Kenntnissen überraschen, die über das Wissen der Eltern hinausgehen, sind das Momente, an die man sich u.U. erinnert. So geschehen vor vielen Jahren bei einer Urlaubsfahrt Anfang Mai per PKW im Wienerwald, als in einem kleinen Tal der Waldboden von einem weißen Blütenmeer bedeckt war. Ausgestiegen bemerkten wir einen leichten Knoblauchduft. Die Eltern waren ratlos, unser Zwölfjähriger aber sagte trocken: „Bärlauch.“

Der botanische Name *Allium ursinum* dieser heimischen Pflanze entspricht dem deutschen (allium = Lauch; urs = Bär). Woher der Namensbezug zum Bär kommt, entzieht sich meiner Kenntnis. Von der Pflanze Bärlauch hatte ich damals noch niemals gehört und sie war sicher auch sonst ziemlich unbekannt. Keiner ahnte

wohl damals, welche Karriere Bärlauch später in der Küche machen würde, so dass selbst mittelmäßige Restaurants heutzutage Bärlauchsuppe & Co. sogar im Winter anbieten (was ich zu dieser Jahreszeit niemals essen würde). In jedem Gartenmarkt kann man heute Bärlauch kaufen.

Natürlich habe ich Bärlauch seit Jahren im Garten. Zwiespältig bin ich, ob ich das anderen auch empfehlen soll. Ich habe schon Gärten gesehen, die sind so voller Bärlauch wie der Wienerwald. Sonst sieht man nichts. Das liegt an seinem unbändigen Ausbreitungsdrang, der sowohl über Tochterzwiebeln (noch relativ harmlos) als auch über Samen, die von Kleintieren weithin verschleppt werden und die alle zu keimen scheinen, erfolgt.



Obwohl wir den Bärlauch in einer feuchten Senke im hinteren Teil des Gartens angesiedelt haben, finden sich Pflanzen in der Wiese und im ganzen Garten. Mit Argusaugen wird zur Zeit der Blüte der Garten durchstreift und alle Blütenstände, die wir finden, werden entfernt. Wir finden aber niemals alle. Das Ausgraben der Pflanzen ist ziemlich schwierig, weil die Zwiebeln unglaublich tief sitzen. Auch das Abernten der Blätter stört den Bärlauch wenig. Er treibt einfach wieder aus.



Abbildung 2: Bärlauch in einer Senke neben Blutsauerampfer, der sich aus dem Beet dorthin selbst ausgesät hat

Zurück zur Küche. Mir persönlich ist der Geschmack des Bärlauchs etwa zu aufdringlich, zu „roh“ (auch als Pesto). Empfohlen wird, die Knospen wie Kapern in Salz-Essig-Lake einzulegen, wofür ich bisher immer den Zeitpunkt verpasst habe. Vielleicht hat da ein/e Leser/in Erfahrung.

Copyright Roland Kirchhof