



Eine Bärlauchsammlerin im Kelmiser Wald: „Ich verbinde das Pflücken mit einem kleinen Spaziergang.“

Fotos: Boris Cremer

Krautschau mit Beigeschmack

In diesen Wochen blüht der Bärlauch, und viele Hobbyköche pflücken das aromatische Kraut an der Emmaburg in Hergenrath. Für den Hausgebrauch erlaubt, in großen Mengen nicht. Und wachsam sollten die Bärlauchpflücker ohnehin sein.

VON BORIS CREMER

Wer in diesen Tagen das Waldstück am Fuße der Hergenrath-Emmaburg betritt, riecht den Bärlauch, noch bevor er ihn gesehen hat. Der ganze Hang duftet nach Knoblauch, dem typischen Aroma des Bärlauchs. Entlang der Pfade, die sich hinauf zur Burg schlängeln, bücken sich Spaziergänger nach dem Kraut. „Ich verbinde das mit einer kleinen Wanderung“, erzählt eine Aachenerin. Das Zeitfenster für das Bärlauchsammeln ist nur wenige Wochen groß. Kein Wunder, dass sich einige Waldbesucher großzügig eindecken. Schließlich findet man den Bärlauch mit seinen großen, dunkelgrünen Blättern längst nicht an jeder Weggabelung. Rund um die Emmaburg kleidet der Bärlauch jedoch ganze Abhänge aus.

Doch selbst hier, wo das Kraut im Überfluss wächst, darf es nicht nach Herzenslust gepflückt werden. „Erlaubt ist, Bärlauch für den Hausgebrauch bzw. den Eigenbedarf zu sammeln. Größere Mengen für eine kommerzielle Nutzung sind hingegen verboten“, erklärt Leo Schlembach, Leiter der regionalen Forstdirektion. Wer sich jedoch in diesen Tagen im idyllischen Waldstück zwischen Emmaburg und Casinoweiler umschaut, wird den Eindruck nicht los, dass es mancher einer mit dieser Vorschrift nicht so genau nimmt. „Einige kommen sogar mit der Sense und schleppen tütenweise den Bärlauch aus den Wald“, hat die Hergenrath-Kräuterpädagogin Karin Wetzels-Laschet vor Ort beobachtet. Ein Verstoß, der teuer werden kann. Wer offensichtlich nicht nur den Eigenbedarf an Bärlauch deckt, riskiert ein saftiges Bußgeld von bis zu 1.500 Euro.

zels-Laschet vor Ort beobachtet. Ein Verstoß, der teuer werden kann. Wer offensichtlich nicht nur den Eigenbedarf an Bärlauch deckt, riskiert ein saftiges Bußgeld von bis zu 1.500 Euro.

„Manche kommen sogar mit der Sense und schleppen tütenweise den Bärlauch aus den Wald.“

Doch woher rührt die Nachfrage nach Bärlauch? „Vor 15 Jahren hat sich praktisch niemand dafür interessiert“, stellt ein Forstexperte gegenüber dem GrenzEcho fest. Doch in-


zwischen gibt es immer mehr Rezepte mit Bärlauch. „Ich mache daraus einen leckeren Brotaufstrich“, erzählt eine Sammlerin an der Emmaburg. „Bärlauch, etwas Butter und Salz dazu, es gibt nichts Besseres.“ Neben ihr hat sich eine andere rüstige Rentnerin in einen Steilhang gewagt, wohl auf der Suche nach besonders gutaussehenden Blättern. Mit Mühe und Not handelt sich die Frau zurück auf den Spazierpfad und lässt die „Beute“ in ein Eimerchen fallen. „Ich benutze Bärlauch auf vielfältige Weise in der Küche. Beispielsweise zur Aufwertung meiner Suppen. Einfach am

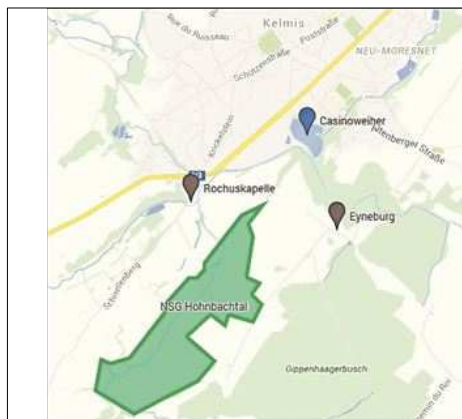
Ende ein bisschen Bärlauch klein hacken, in die Suppe damit, perfekt!“ Doch plötzlich beschleicht die emsige Seniorin ein schlechtes Gewissen. „Ist das eigentlich erlaubt, was ich hier mache?“, fragt sie. Ja, ist es. Noch zumindest - und hier. Denn an der gegenüberliegenden Seite der Emmaburg, wo das malerische Hohnbachtal liegt, wird das Bärlauchsammeln in Zukunft verboten sein. Das Gebiet wird unter Schutz gestellt, ein entsprechender Erlass der wallonischen Regionalregierung ist in Ausarbeitung. Das Hohnbachtal ist in mehrfacher Hinsicht schützenswert: Es bietet schwermetallhaltigen Pflanzen, der Galmeiflora, ein idea-

les Biotop und beheimatet zudem viele Orchideen und Baumarten, darunter alle drei AhornGattungen. Allerdings werden die Hobbyköche bei ihrer Suche nach Bärlauch auch in Zukunft an der Emmaburg fündig, denn der Bereich zwischen Burg und Göhl wird nicht zum Naturschutzgebiet gehören.

Karin Wetzels-Laschet ruft aber dazu auf, auch dort den Bärlauch behutsam zu pflücken. „Die Pflanze hat zwei Blätter, und man sollte auf jeden Fall nur eines pflücken. Und auf keinen Fall die Zwiebel rausziehen!“ Zudem sollten die Bärlauchfreunde auf den Wegen bleiben, statt die Pflanzen zu zertrampeln.

Denn sonst wächst der Bärlauch nicht nach, und in den letzten Jahren, so die Kräuterpädagogin, sei der Bestand an der Emmaburg bereits deutlich zurückgegangen. Unabhängig vom Standort gilt es beim Pflücken, genau hinzuschauen, denn der Bärlauch könne schnell mit dem Aronstab, der mitten in den Beständen wachse, verwechselt werden. „Und der ist sehr giftig“, so Wetzels-Laschet, „auf der Zunge fühlt es sich dann an wie tausend Nadelstiche“.

 Auf unserer Website www.grenzecho.net finden Sie ein Bärlauchrezept.



Möglicherweise noch in diesem Jahr wird das Hohnbachtal (grün markiert) als Naturschutzgebiet ausgewiesen.

Grafik: Google/box



Rund um die Emmaburg wächst der Bärlauch in diesen Wochen im Überfluss. Gesammelt werden darf er aber nur für den Hausgebrauch. Wer nachweislich aus kommerziellen Gründen pflückt, riskiert eine Geldbuße von bis zu 1.500 Euro.