

# Bärlauch ins Strafgesetzbuch!

## Etscheits Alltagsstress

Wenn der Frühling ins Land zieht, die Knospen sprießen, Vöglein ihre Nester bauen und Autofahrer die Sommerreifen aufziehen, entsteigt ein intensiver Geruch in lichten Laubwäldern, feuchten Schluchten und letzten Auwaldresten. Er raubt Mensch und Tier die Luft, wabert bis in die Städte, verbreitet sich auf Bauernmärkten, dringt in Ökosupermärkte und Hofläden, und kriecht bis in die Küchen der Privat- und Wirtshäuser.

Es ist der Furcht erregende, jeden Schnittlauch, jede Zwiebel und selbst Knoblauch weit in den Schatten stellende, des Menschen Atem in tödlichen Odem verwandelnde Geruch - des Bärlauchs.

Ich weiß nicht genau, wann der Horror seinen Anfang nahm. Sicher war es nach Beginn der Ruccola-Welle und vor der Spitzkohl-Hausse. Zuerst sah man nur ein paar esoterisch angehauchte Kräuterhexen durchs Unterholz streifen, wo sie die langen, hellgrünen Blätter sammelten, die sie dann zu geheimnisvollen, angeblich gesundheitsfördernden Tinkturen und Tränken verarbeiteten. Doch bald tauchten in den Volkshochschulprogrammen Kurse "Kochen mit Bärlauch und Co." auf und Urlaubsorte, die sich dem sanften Tourismus verschrieben hatten, boten neben Barfußwandern im Moor auch Bärlauch-Exkursionen an.

Als dann in der "Landlust" erste Sonderseiten zur "Renaissance des Bärlauchs" auftauchten, war es bereits zu spät. Bärlauch-Festivals und sogar ganze Bärlauch-Wochen waren nicht mehr zu verhindern.

Heute steht der Frühling in den vom Bärlauch verseuchten Regionen insbesondere Süddeutschlands ganz im Zeichen des stinkenden Wildgemüses. Kein Wirtshaus kann es sich mehr leisten, kreative Bärlauchgerichte auf die Karte zu setzen. Manche bieten sogar "Alles-vom-Bärlauch"-Menüs an. Das beginnt dann mit einem Stück Bärlauchterrine als "Gruß aus der Küche", gefolgt von einem Bärlauch-Schaumsüppchen, Bärlauchrisotto (zu dem selbst gebackenes Bärlauch-Baguette serviert wird), einem Vorspeisenteller "Dreierlei vom Bärlauch", setzt sich fort mit Seeteufel in der Bärlauchkruste als Fisch- und einer von Bärlauchpolenta und Bärlauchgemüse begleiteten Lammkeule als Fleischgang. Hernach darf man bei einem kühlen Bärlauch-Sorbet Luft schöpfen, bevor das Finale über den Gast hereinbricht: Bärlauch-Eis, Schokomousse mit Bärlauch, Bärlauch-Camembert sowie eine kleine Bärlauch-Trüffelpraline.

Selbst langjährige Beziehungen sollen schon an der Tatsache zerbrochen sein, dass sich nur einer der beiden Partner für das Bärlauch-Menü entschied. Und Freundschaften leiden schwer unter der Marotte, als Gastgeschenke selbst angesetztes Bärlauchöl, Bärlauchsalz, Bärlauch-Dips oder - es gibt immer noch eine neue Eskalationsstufe - Bärlauch-Pesto mitzubringen. Schon ein Tropfen Bärlauchöl kann eine ganze Salatschüssel vollends ruinieren. Und eine Messerspitze giftgrünen Bärlauch-Pestos genügt, um nicht nur ein Nudelgericht ungenießbar zu machen, sondern auch Küchengeräte so zu kontaminieren, dass nur noch deren sofortige

Entsorgung als Sondermüll in Frage kommt. Achtung: Bärlauch-Pesto sollte niemals mit Textilien in Berührung kommen!

Um das Unheil einzudämmen, reichen Appelle nicht mehr aus. Jetzt ist der Staat gefordert. Im Rahmen einer Änderung bzw. Ergänzung des Strafgesetzbuches sollte das gewerbsmäßige Sammeln und Inverkehrbringen von Bärlauch oder dessen Zubereitungen mit empfindlichen Sanktionen belegt werden, wobei man sich am Strafraumen für weiche Drogen orientieren sollte.

Bärlauch-Gebraucher sollten verpflichtende Entziehungskuren in speziell einzurichtenden Kliniken auferlegt werden, wobei sich Angehörige von BärlauchkonsumentInnen vertrauensvoll an Selbsthilfeorganisationen wie die "Eltern von Bärlauch-Geschädigten" wenden können. In diesem Zusammenhang ist es sehr zu begrüßen, das Papst Benedikt XVI. jüngst in seiner Enzyklika "Allium ursinum" dazu aufgerufen hat, Bärlauch-Opfer nicht zu diskriminieren, sondern ihnen mit "Achtung, Mitgefühl und Takt" zu begegnen

Im Rahmen groß angelegter Öffentlichkeitskampagnen sollte über die Gefahren des Bärlauchs für das persönliche Wohlergehen und das menschliche Zusammenleben aufgeklärt und auf Alternativen hingewiesen werden: milde, weiße Zwiebeln etwa, Schalotten oder junger Knoblauch, am besten alles in gedünsteter Form. Der legale Gebrauch von Bärlauch sollte nach dem Betäubungsmittelgesetz nur noch in wenigen Ausnahmen möglich sein, etwa bei der Vergrämung von Vampiren.

Nach neuesten Forschungen des britischen Vampirexperten Gabriel van Helsing (Science 3/2012), ist die Wirkung des Bärlauchs zur Abwehr von Untoten dem herkömmlichen Knoblauch weit überlegen.