



René Wacker kennt sich in den Wäldern rund um Villigen bestens aus und weiss, wo der Bärlauch wächst.



Würziger Frühblüher frisch aus dem Wald

Bärlauch gedeiht am besten an halbschattigen Plätzen. Deshalb sind auch die Mitarbeitenden von Schwarz Gemüsebau in Villigen AG für einmal nicht auf den Feldern und in den Gewächshäusern, sondern im Wald unterwegs.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO CHRIS ISELI

«Der Geruch ist einfach unverwechselbar», meint René Wacker, inmitten eines Meeres aus grünen Blättern. Eines reibt er zwischen Daumen und Zeigefinger: «Gerade Laien haben manchmal Schwierigkeiten, Bärlauch von Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen zu unterscheiden, die beide giftig sind. Der intensive Knoblauchgeschmack ist aber ein verlässliches Indiz dafür, dass man die richtige Pflanze erwischt hat».

Der 58-Jährige arbeitet als Verkaufsleiter im Gemüsebau-Team der Max Schwarz AG in Villigen und kennt sich mit dem würzigen Kraut bestens aus, betreibt das Unternehmen doch bereits seit vielen Jahren Wildernte in den Villiger Wäldern. «Wir sind Waldbesitzer und sammeln vorwiegend auf unseren Flächen. Zudem haben wir mit anderen Waldeigentümern Vereinbarungen abgeschlossen, sodass wir zusätzlich an speziell geregelten Standorten ernten dürfen», erklärt Wacker. Aufgrund seiner hohen Ansprüche an den Standort

könne Bärlauch nur sehr schlecht gezüchtet und vermehrt werden. So hätten sie in der Vergangenheit schon mehrere Versuche gestartet, ihn zu kultivieren – ohne grossen Erfolg. «Denn Bärlauch wächst vorwiegend im waldigen Halbschatten, an Hanglagen oder entlang von Bächen. Für das Pflanzenwachstum ist Morgensonne ideal. Am Nachmittag muss es aber schattig sein, sonst verbrennen die empfindlichen Blätter.»

Je frischer, desto geschmackvoller

Während der acht- bis zehnwöchigen Saison im Frühling erntet das Team von René Wacker durchschnittlich zwischen 40 und 60 Kilo frischen Bärlauch pro Tag. «Je nach Klima und Lage beginnt die Saison etwas früher oder später. Aufgrund des kurzzeitigen Kälteeinbruchs im Februar hat sie heuer erst gegen Mitte März begonnen», so der Experte. Obschon sie den Bärlauch vor dem Verpacken von Staub und Erde be-

freien, empfiehlt er, ihn vor der Verwendung in der Küche gründlich mit heissem Wasser abzuwaschen. «Dies aus Schutz vor möglichen Krankheitserregern wie dem Fuchsbandwurm. Aber abkochen sollte man ihn keinesfalls, sonst verliert er seinen guten Geschmack.»

Und wie mag der gelernte Gemüsegärtner Bärlauch am liebsten: «Ich persönlich verwende das Kraut gerne zum Verfeinern von Gerichten als Geschmacksverstärker. Ich bin Fan von einem Kartoffelgratin mit ein paar Blättchen Bärlauch, das gibt dem Gratin das gewisse Etwas.» Wer es intensiv mag, sollte ihn jedoch erst nach dem Backen darüber streuen. «Je frischer, desto geschmackvoller. Das gilt auch bei Bärlauch.» ●

Der frische, Jurapark zertifizierte Bärlauch der Max Schwarz AG ist in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Mirjam Arnold