Bärlauch, Maiglöckchen oder doch Herbstzeitlose?

Der Frühling bringt frisches Grün in die Wälder. Doch nicht nur die Baumkronen werden wieder dicht, nein auch der Waldboden ist überseht mit frischen Blättern. Manche davon eignen sich als "Wilder Knoblauch" ganz besonders in frischen und leichten Gerichten. Der Bärlauch ist also eine beliebte Zutat in unserer heimischen Küche. Doch Vorsicht: es besteht Verwechselungsgefahr mit den Giftigen Maiglöckchen und der Herbstzeitlose!

Folgend finden Sie die wichtigsten Merkmale dieser unterschiedlichen Pflanzen, um so unbeschwert den Frühling genießen zu können.