

Wilder Schnittlauch

Für Alle, die im Januar und Februar schon Lust auf frischen Knoblauchgeschmack haben. Bitte beachten Sie, dass alle nachfolgenden Bilder bereits im Januar entstanden sind. Sie sehen, dass uns schon früh im Jahr Leckeres angeboten wird.

- Familie der Liliengewächse, Liliaceae
- Gattung der Zwiebelgewächse
- Art: *Allium schoenoprasum*, Wilder Schnittlauch



Abbildung 1: Der Sonne entgegen

Andere Namen sind Waldknoblauch (so wird auch der Bärlauch bezeichnet) Knolauch, Binsenlauch. Die Bezeichnung Binsenlauch lässt

sich aus dem Artnamen erklären. *Schoenoprasum* setzt sich zusammen aus dem griechischen *schoinos* für Binse und *práson* für Lauch.

1 Beschreibung

Die Pflanze ähnelt unserem Schnittlauch, den wir im Garten haben. Gelegentlich hörte ich schon mal im Bekanntenkreis, dass der Schnittlauch ausgewildert wurde, sei es dadurch, dass Gartenabfälle in der Wildnis entsorgt wurden und Wurzelstöckchen für die Verbreitung sorgten oder durch unkontrolliertes Aussamen. Gegen diese Aussagen spricht folgendes: Wilder Schnittlauch ist bereits da, sichtbar, und er bietet sein Grün an, wenn sein zivilisierter Verwandter, noch nicht zu sehen ist.



Abbildung 2: Wilder Schnittlauch in Gesellschaft mit Goldnessel

Wie hier auf dem Bild zu sehen ist, hat er sich bereits im Winter durch das dichte Herbst-

laub von Walnuss und Haselstrauch gewühlt. Natürlich sind die Röhrchen noch zart, und der nächste Schnee drückt sie noch zu Boden.



Abbildung 3: Auch Schneefall kann ihm nichts anhaben

Aber Abbildung 1 zeigt, dass bei ein wenig Sonneneinstrahlung genug Kraft da ist, die Schneedecke zu durchbrechen und sich dem Licht entgegen zu strecken.

Der wilde Schnittlauch ist mehrjährig. Die Vermehrung erfolgt über Ausfallen der Samenkörnchen, die dann nach dem Frost aufgehen. Er ist blaugrün, dunkler als der Gartenschnittlauch, auch wenn er gerade erst aus der Erde guckt. Geruch und Geschmack erinnern an Knoblauch. Die hohlen Röhrchen werden 10 - 40 cm hoch, evtl. davon beeinflusst, wie nährstoffreich der Boden ist. Die Blütezeit ist von April bis Juli. Dann geht die Pflanze aber meist in der übrigen Vegetation unter.

2 Verwendung

Wilder Schnittlauch wird in der Küche verwendet, eigentlich wie unser Gartenschnittlauch. Die Röhrchen können schon im Januar geerntet werden bis etwa Mai. Später werden sie etwas härter. Allerdings gestaltet sich das in der freien Natur ab Mitte April schwierig. Jedenfalls ist es mir noch nicht gelungen, im Mai durch das inzwischen doch hohe Gras,

Schnittlauch zu finden. Hierzu weiter unten Näheres. Also, das ist ein Kraut für jetzt, Februar - März und Anfang April, das ist optimal. Später haben wir ja für diese Geschmacks- und Heilungsfälle die Knoblauchsrauke und vor allem den Bärlauch.

Die Schnittlauchröhrchen werden als Würze verwendet zu Rührei und Omelett, ganz lecker in Kräuterquark, über Gemüse, als Brotbelag, zu Pesto, in Kräuterbutter und als Zutat im berühmten Wildkräutersalz. Wilder Schnittlauch passt zu allen Salaten, besonders lecker zu Tomaten und in Kartoffelsalat. Frisch und roh verwendet verliert er auch nicht seine Vitamine. Möchte man Gerichte mit Schnittlauch anreichern, die erhitzt werden, z. B. in einem Omelett oder in Aufläufen bietet die Wildform eine reichhaltigere Geschmacksvariante als der Gartenschnittlauch. Davon abgesehen, dass der auf natürliche Weise so früh noch nicht da ist. Je nach Standort wasche ich die Röhren mit warmem Wasser ab, dabei ist darauf zu achten, dass kein Wasser in die Röhrchen läuft, also mit der Spitze nach oben halten. Bei der Ernte ist darauf zu achten, dass bodentief angeschnitten wird, jedoch immer mindestens ein Drittel stehen bleibt, damit die Pflanze sich erholen kann. Folgendes ist zu empfehlen, wenn man beim nächsten Schnitt keine dünnen Spitzen haben will. Wenn ich im Garten ernte, gieße ich anschließend auf die Schnittstellen der Pflanzen Wasser, die Röhrchen füllen sich, verkraften den Schnitt besser und treiben besser wieder durch. Den gleichen Effekt hat der Schnitt bei Regen. Diese Vorgehensweise hat sich auch beim Gartenschnittlauch bewährt. Der Geschmack ist frisch, scharf, zwiebel-knofelig. Die Blütenknospen steigen ab April hoch, sie bilden eine hübsche essbare und auch noch schmackhafte Dekoration. Die Blüten werden nachher etwas strohig. Nicht alles, was als essbar bezeichnet wird, ist auch ein Vergnügen und zu empfehlen. Aber als Dekoration sind sie immer noch schön.

Der gesundheitliche Nutzen ergibt sich aus

der Verwendung in Verbindung mit schweren Speisen. Wilder Schnittlauch wirkt appetitanregend und die Verdauung fördernd. Er senkt den Blutdruck und Cholesterin. Im zeitigen Frühjahr liefert er uns eine große Portion Vitamin A, B2, C, sowie Kalium, Eisen und Kieselsäure. Aus seiner entzündungshemmenden, entgiftenden, schweißtreibenden, schleimlösenden und antibakteriellen Wirkung ergibt sich, dass uns in der kalten Jahreszeit ein hervorragendes Mittel gegen Erkältungskrankheiten zur Verfügung steht.



Abbildung 4: Ein ganzes Nest

Hier noch ein Tipp für die erfolgreiche Suche: Wie auf den Bildern zu sehen, hebt sich das satte Blaugrün des wilden Schnittlauch von seiner Umgebung ab. Bei Spaziergängen empfiehlt es sich, an Wegrändern schon mal in die Hocke zu gehen und mal knapp über der Erde Ausschau zu halten, was denn an grünen Büschelchen nach oben steht. Hier erinnert der wilde Schnittlauch wirklich an kleine Binsen. Man sieht deutlich, dass das Gras des brachliegenden Wegrandes noch keine Konkurrenz bildet. Aber auch in einer Wiese mit Grün, ist das Gras im zeitigen Frühjahr noch niedriger als der Schnittlauch. Auch hier lohnt sich bei der Suche die Hundeperspektive.

Dazu wäre auch noch was zu sagen: Schnittlauchbüschel, die so aus der Umgebung ragen, wie auf dem Bild sichtbar, werden an Hunde-



Abbildung 5: Schon ein älteres Exemplar

spazierwegen gerne von Rüden frequentiert. So prächtig der Schnittlauch hier auch aussieht, so sollte man besser an anderer Stelle sammeln. Vielleicht findet man dann sogar komplette Salatschüsseln wie die weiteren zwei Bilder zeigen.



Abbildung 6: Mit Brennessel und Labkraut

Und noch ein Tipp, wenn die Ernte etwas



Abbildung 7: Der Salat ist fertig mit wildem Schnittlauch, Brennessel, Weideröschen und Feldsalat

einfacher sein soll: Wie ich schon erwähnt habe, ist es dann, wenn das Gras die Höhe des Schnittlauchs erreicht hat, fast nicht mehr möglich, ihn zu finden.

Da ich diese Erntezeit für mich etwas hinauszögern wollte, habe ich im vergangenen Frühjahr, als ich gerade noch die Büschel sehen konnte, welche ausgegraben und in meinen Garten gepflanzt. Im Sommer fing er schon recht zeitig an, sich zu verabschieden, er zog ein. Aber bereits vor Weihnachten zeigten sich die ersten Spitzchen zwischen dem Laub meines Apfelbaumes und im Januar sah das dann so aus.



Abbildung 8: Wilder Schnittlauch - gezähmt

Ich konnte nicht abwarten und wollte noch ein wenig nachhelfen.



Abbildung 9: Treiben von Wildem Schnittlauch

Vorteilhaft ist, dass der Schnittlauch von Schnecken verschont bleibt. Allerdings sieht man später im Jahr, wenn man genau hinsieht, dass Zwiebelfliegen oder Lauchmotten Ihre Eier an den Röhren ablegen. Es entstehen Fraßspuren und kleine Flecke.

Später wenn das Gras höher ist, wird der wilde Schnittlauch anscheinend mit dem Gras von Pferden oder Kühen abgeweidet. Jetzt im zeitigen Frühjahr sieht man, dass die Schnittlauchbüschel mitunter in halber Höhe abgefressen sind. Offensichtlich gibt es einen Feinschmecker, der diese Gaben jetzt bevorzugt, vielleicht zur Entschlackung. Bei der Spurensuche im Schnee konnte ich hierauf aber keine Hinweise entdecken, auch die Spuren von Wildschweinen führten ohne Beachtung daran vorbei.

Wohl doch nicht Jedermanns Geschmack. Aber wer Knoblauch mag und Zwiebeln, der mag auch wilden Schnittlauch. Wer nach ihm Ausschau hält, wird feststellen, es gibt ihn häufig, man kann richtig darin schwelgen.

Bleibt nur noch
Guten Appetit
zu wünschen.