

# Wissenswertes über Bärlauch

<p>Der Name Bärlauch oder Bärenlauch kommt davon, dass das Kraut den Bären nach dem Winterschlaf als erste Nahrung dient.</p>	<p><i>Mit Bärlauch kann man den Knoblauchgeschmack in Gerichten besser dosieren.</i></p>		
<p><b>Bärlauch besitzt einen hohen Vitamin-C Gehalt.</b></p>	<p><i>Bärlauch heißt im lateinischen „ursinum“ und bedeutet „Bär“.</i></p>	<p><i>Beginnt der Bärlauch zu blühen, nehmen der Gehalt der Wirkstoffe und das Aroma ab.</i></p>	<p><b>Karl der Große ordnete im 8. Jahrhundert per Gesetz an, dass Bärlauch in allen kaiserlichen Gütern angepflanzt werden muss.</b></p>
<p>Bärlauch kann leicht mit den giftigen Maiglöckchen und Herbstzeitlosen verwechselt werden. Achten Sie daher immer auch den Knoblauchgeruch.</p>	<p>Bärlauch hinterlässt weniger Geruch als Knoblauch.</p>	<p>Beim Bärlauch können Blätter, Stiele, Zwiebel, Samen und Blüten verarbeitet und gegessen werden.</p>	<p><b>Bärlauch senkt den Blutdruck und reinigt das Blut.</b></p>
<p><b>Bärlauch ist leichter verdaulich als Knoblauch.</b></p>	<p><i>Bärlauch wird auch als Waldknoblauch oder Hexenzwiebel bezeichnet.</i></p>	<p>Die Erntezeit des Bärlauches ist zwischen März und Mitte Mai.</p>	<p><b>German und Kelten nutzten Bärlauch als Heil- und Küchenkraut.</b></p>
<p>Bärlauch wächst an schattigen und feuchten Standorten und Wäldern.</p>	<p><b>Bärlauch ähnelt vom Geschmack dem Knoblauch, ist nur nicht so Kräftig.</b></p>	<p>Bärlauch sollte am besten roh verzehrt werden, da so seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.</p>	
<p>Bärlauch steht unter dem Mindestschutz und darf nicht von seinem Standort entfernt oder zerstört werden, wenn kein vernünftiger Grund besteht.</p>			