

## KNOBLAUCH

**Wissenschaftlicher Name:** *Allium sativum*

**Pflanzenfamilie:** Lauchgewächse (*Alliaceae*)

**Weitere Namen:** Knofel, Knobloch, Knufloch, Knobel, Chnöbli.

**Herkunft:** Die Heimat des Knoblauchs ist Zentralasien. Schon die Sumerer kannten 5000 v. Chr. den Knoblauch, ebenso die alten Babylonier, Inder, Chinesen, Griechen und Römer. Sie schätzten seine kulinarischen und medizinischen Anwendungen. Er wird in Europa hauptsächlich in den südlichen Ländern angebaut, z. B. in Italien, Portugal, Spanien.

**Kultur:** Die „Zehen“ des Knoblauchs werden entweder im Herbst oder im Frühjahr gelegt. Es ist auch möglich die Brutzwiebeln anzubauen und im Folgejahr nochmals die sogenannten Rundlinge, um dann größere Knoblauchzwiebeln zu erhalten. Die Zehen werden beim Herbstanbau im Spätherbst 5 cm tief bei einem Reihenabstand von 25 cm und einem Abstand in der Reihe von 10 cm gesteckt. Sie laufen im Februar bis März auf und können dann im Juli geerntet werden. Beim Frühjahrsanbau werden die Zehen ab März gesteckt, die Ernte erfolgt dann Ende Juli. Der richtige Erntezeitpunkt ist, wenn die Pflanzen beginnen umzuknicken und das obere Drittel der Blätter vergilbt. Die Zwiebeln vom Frühjahrsanbau sind besser lagerbar.

**Düngung:** Knoblauch hat einen geringen Bedarf an Stickstoff (80-120 kg/ha N), organischer Volldünger eignet sich sehr gut (hat aber bodenlockernde Wirkung). Um gegebenenfalls einen zusätzlichen Bedarf nach Kalium zu decken, kann man Holzasche streuen.

**Beschreibung:** Knoblauch ist eine ausdauernde Pflanze. Er bildet einen langen, relativ dünnen Scheinspross mit langen, breit-linealen, flachen, zugespitzten Blättern. Die Blütenköpfe sind weißlich bis rötlich gefärbt und stehen am Ende von 60 bis 100 cm langen, runden, kahlen Blütenschäften. Zwischen den einzelnen unfruchtbaren Blüten entwickeln sich häufig Brutzwiebeln. Die Knoblauchzwiebel wird am Grund der Pflanze gebildet. Sie ist breit eiförmig, grob längswulstig, glatt, weißglänzend und aus bis zu 12 Tochterzwiebeln bestehend, den sogenannten Zehen. Sie sind von mehreren trockenen, weißen bis rötlichen Schalen umhüllt.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> und C, Fermente, Inulin und das ätherische Öl Allicin.

**Sorten, Varietäten, Formen:** Von Knoblauch gibt es keine Sorten sondern nur Herkünfte.

**Vermarktung:** Knoblauch wird in Netzen, per Stück oder nach Gewicht angeboten. Auch zu Zöpfen geflochtener Knoblauch ist im Handel. Verwendung auch als Droge (Inhaltsstoffe mit antibakterieller Wirkung). Knoblauch wird auch zu Granulat, Pulver und Öl verarbeitet, sowie geräuchert.

**Lagerung:** Knoblauch erfordert die gleichen Lagerungsbedingungen wie Zwiebel. Gelagert wird er lose, in Kisten oder ungeputzt zu Bündeln geschnürt auf Schnüren oder Drähten aufgehängt.

Die Zwiebeln müssen komplett eingezogen sein. Die rel. Luftfeuchtigkeit sollte 70 - 80 % betragen. Dies verhindert auch die Ausbreitung von pilzlichen Lagerkrankheiten.

Zwiebeln, die bei höheren Temperaturen gelagert werden, treiben aus, aber auch Lagerkrankheiten finden dann idealere Bedingungen vor.

**Optimale Lagerbedingung:** Temperatur: 0-1°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 - 80 %

**Lagerungsdauer:** bei optimalen Bedingungen bis zu 10 Monate.

**Pflanzenschutz:** An Knoblauch können hauptsächlich Fusariumfäule, Knoblauchschräge (*Helminthosporium allii*), die Mehlkrankheit (*Sclerotium cepivorum*), das Knoblauchmosaikvirus und die Knoblauchfliege schädigen

**Hinweise:** Da für die nächste Saison gelagerte Zehen zur Pflanzung verwendet werden, ist auf gute Lagerführung und auf Krankheitsbefall zu kontrollieren.

**Verwendung:** Die Zehen werden geschält und zerdrückt oder in kleine Stückchen geschnitten. Knoblauch wird roh oder verarbeitet in Speisen verzehrt. Er passt zu Salaten, zu Lamm- und Schweinefleisch, Kräutersaucen, Eintöpfen, Nudelgerichten, Suppen, Wurstwaren u.v.m. Geschmacklich exotisch sind sicher Knoblauch-Eis, Knoblauch-Marmelade und Knoblauch-Schnaps.

Industriell wird Knoblauch verarbeitet zu: Trockenpulver, Grieß, Granulat, Trockenscheiben, Paste und Knoblauchöl (durch Destillation: *Oleum allii sativi*).

