

SCHNITTKNOBLAUCH

Wissenschaftlicher Name: *Allium tuberosum*

Pflanzenfamilie: Lauchgewächse (*Alliaceae*)

Weitere Namen: Chinesischer Schnittlauch, Chinalauch

Herkunft: Als Heimat gelten südostasiatische Länder von Japan bis Indien und Nepal. In Japan wächst der Schnittknoblauch wild in den Bergen und auf Feldern. Vor einigen Jahren kam er aus Japan und China nach Europa.

Kultur: Der Schnittknoblauch gedeiht in jedem gut gepflegten Gartenboden. Man kann ihn aber auch in Blumentöpfen zeihen. Eine Vermehrung erfolgt durch Teilung älterer Horste (normalerweise wenn ihre Kraft sichtbar nachlässt) oder durch Neuaussaat. Sämtliche Blätter sollten nie weggeschnitten werden, wie beim Schnittlauch, sondern immer einige stehen gelassen werden. Im Winter sterben die oberirdischen Teile der Pflanze ab, sie treibt im nächsten Jahr jedoch wieder aus. Man kann sie auch ausgraben und im Haus weiter kultivieren. Bei erstmaliger Aussaat im März beginnt die Ernte der Blätter im Juni und endet im Oktober. Die Blüten werden im Knospenstadium geerntet.

Düngung: keine Stallmistdüngung! Allgemein wird eine Grunddüngung bei mehrmaligem Schnitt von 50 bis 80 dag Stickstoff pro 100m² empfohlen.

Beschreibung: Der Schnittknoblauch bildet grasähnliche Horste aus und bildet im Sommer sehr schöne, weiße, halbkugelige Blütenstände aus. Die Blüten bestehen aus 6 weißen Blütenblättern. Die Blütenstiele sind ca. 1,5 mm lang, oval, 4 bis 5 mm lang und ca. 2 mm breit. Die Blätter sind nicht röhrenförmig wie beim Schnittlauch, sondern etwas breiter und flach. Sie schmecken nach Knoblauch.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalzium, Kalium, Vitamine B und C, Lauch- und Senföl.

Sorten, Varietäten, Formen:

derzeit nur wenige Sorten oder Herkünfte im Handel, z. B.:
,Wagners Kobold', ,Sperlings Schnitt-Knolau', ,Schniko', ,Schnittknoblauch'.

Lagerungsdauer: Die Blätter lassen sich nur wenige Tage bei ca. 90% Luftfeuchtigkeit lagern.

Pflanzenschutz: Keinen Stallmist düngen wegen der Gefahr eines Befalles durch die Zwiebelfliege. Ansonst derzeit problemlos zu kultivieren als Schnittlauch (der ja regelmäßig vom Rost befallen werden kann).

Hinweise: Durch Überstülpen von Tonröhren können die Blätter gebleicht werden.

Verwendung: Vom Schnittknoblauch können Blätter, aber auch die Blüten verwendet werden, zum Beispiel als Würze für Salate, Brotaufstriche, Saucen, Gemüsetöpfen oder Suppen. Die Blüten kann man auch frittieren.

