

Der Knoblauch

Knoblauch ist eine sehr alte Kulturpflanze, die aus Asien stammt und heute weltweit angebaut wird. Er wurde in China und Japan als Arzneipflanze angebaut. Bei den Ägyptern, Griechen und Römern gehörte er zur billigen Volksnahrung.

Steckbrief

Heimat:	Asien
Botanischer Name:	<i>Allium sativum</i>
Familienzugehörigkeit:	Liliengewächs
Pflanzengröße:	25 bis 70 cm (Blütentrieb)
Blüten:	kugelig, lockerer Blütenstand (Dolde) mit meist sterilen Blüten; rötlichweiße oder grünliche Blütenblätter
Blütezeit:	Juli bis August
Inhaltsstoffe:	ätherische Öle
Besonderheiten:	Manche Knoblauchsorten bringen eine Scheindolde hervor, an der sich kleine Brutzwiebeln bilden. Die unterirdische Hauptzwiebel besteht aus sechs bis fünfzehn Nebenzwiebeln, die in einer pergamentartigen Hüllschale eingeschlossen sind.

Kultur

Knoblauch ist eine ausdauernde Pflanze. Geeignete Herkünfte sind frostverträglich. Die Vermehrung erfolgt über Zehen, die nicht vom Lebensmittelhandel stammen sollten. Bei Verwendung von Brutzwiebeln dauert die sonst einjährige Kultur zwei Jahre.

Pflanzung

Ende September oder Anfang Oktober (Winterknoblauch)
März (Sommerknoblauch)

Pflanzmaterial

Keine Zehen aus dem Lebensmittelhandel verwenden; spezielles Pflanzmaterial zukaufen

Pflanzabstand

20 cm Reihenabstand; 15 cm Abstand in der Reihe

Pflanztiefe

fünf bis sechs Zentimeter

Steckzwiebelbedarf

etwa 150 g Zehen/m² oder 30 - 40 Zehen/m²

Vermehrung durch Brutzwiebeln

Aus Brutzwiebeln, die entweder im Herbst oder im Frühjahr eng gepflanzt werden können, entwickeln sich im ersten Jahr einfache, runde Zwiebeln, sogenannte "Rundlinge". Diese werden entweder noch im Herbst des ersten Jahres im Endabstand gepflanzt oder über den Winter aufbewahrt. Erst im zweiten Jahr bilden sich die bekannten, zusammengesetzten Zwiebeln.

Fruchtfolge

Um Krankheiten und Schädlingen vorzubeugen und gleichbleibend hohe Erträge zu bekommen, ist eine Anbaupause von mindestens fünf Jahren vor bzw. nach Knoblauch einzuhalten. In dieser Zeit dürfen keine anderen Liliengewächse, wie z. B. Zwiebeln, Porree oder Schnittlauch, auf der Fläche angebaut werden.

Standort und Nährstoffversorgung

Tiefgründige, gut bearbeitete und etwas schwerere Böden in offener und sonniger Lage sind vorteilhaft. Stauende Nässe wird nicht vertragen. Im Frühjahr können 5 Liter Kompost pro Quadratmeter zur Düngung ausgebracht werden, dies sollte allerdings erst nach den Ergebnissen einer Bodenprobe erfolgen.

Ernte

Winterknoblauch wird ab Anfang Juli geerntet, wenn das obere Drittel des Laubes abgestorben ist. Der richtige Zeitpunkt ist gekommen, wenn die Hüllschale der Zwiebeln noch fest ist, aber die einzelnen Zehen bereits von außen erkennbar werden. Eine zu späte Ernte führt zum Ablösen des Stängels vom Zwiebelboden und zum Verfallen der Zwiebel. Die Ernte vom Sommerknoblauch ist etwas später. Winterknoblauch bringt höhere Erträge. Zum Frischverbrauch kann Knoblauch noch vor der Zehenbildung geerntet werden. Zum Ernten kann die Erde mit einer Grabgabel gelockert werden, so dass sich der Knoblauch an den Blättern herausziehen lässt.

Haltbarmachung

Nach der Ernte sollte man den Knoblauch bei trockenem Wetter ein paar Tage auf dem Beet, oder besser an einer überdachten Stelle, nachreifen lassen. Anschließend wird das Laub auf 5 bis 10 cm Länge eingekürzt und die Knoblauchzwiebeln werden zum Trocknen luftig aufgehängt oder ausgelegt. Danach sollte der Knoblauch an einem eher kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden, am besten hält er sich bei einer Temperatur um 0 °C. Von einem Quadratmeter kann man etwa 500 bis 1000 Gramm getrocknete Knoblauchzwiebeln erhalten.

Winterknoblauch kann meist bis Dezember verwendet werden, ab Januar treiben die Zehen zunehmend aus. Der Vorteil der Frühjahrskultur liegt darin, dass die Zwiebeln nicht zuletzt aufgrund der späteren Ernte, länger als der Winterknoblauch gelagert werden können.

Verwendung

Knoblauch wird als Gewürz- und als Heilpflanze verwendet. Berüchtigt ist er in erster Linie wegen seines intensiven Geruchs. Die Pflanze selbst enthält die von vielen Menschen als unangenehm empfundenen Geruchsstoffe praktisch nicht. Erst beim Verzehr und bei der Verarbeitung entstehen das Allicin und die Polysulfide, die den Knoblauchgeruch verursachen. Allerdings sind es auch gerade diese Substanzen, die hauptsächlich für die positiven Wirkungen des Knoblauchs auf die Gesundheit verantwortlich sein sollen.

Januar 2008