



## **Knoblauch.. der Duft der großen, weiten Welt**

Von den einen wird Knoblauch zu Recht gelobt wegen der unbestrittenen medizinischen und kulinarischen Vorteile. Von anderen wird er strikt gemieden, um möglichen unangenehmen Ausdünstungen oder gar körperlichem Unwohlsein nach dem Genuss vorzubeugen. Vermutlich sind die folgenden Anbauinformationen nur für die erste Gruppe interessant.

### **Streitbarer Duft, aber gesundheitlich unbestritten wertvoll**

Knoblauch enthält viele unterschiedliche, gesunde Schwefelverbindungen. Sie wirken appetitanregend, verdauungsfördernd, desinfizierend sowie vorbeugend gegen Krebs und Arteriosklerose. Gesundheitlich wertvoll sind zudem die Gehalte an Vitamin B und C sowie an Mineralstoffen (Kalium, Calcium) und Spurenelementen (Kupfer, Zink, Selen). Für den typischen, umstrittenen Geschmack und Geruch verantwortlich ist besonders das Allicin. Es entsteht unter Luftzutritt enzymatisch beim Schneiden, Pressen oder Kauen der Zehen.

### **Zwiebelverwandtschaft**

Knoblauch ist ein ausdauerndes, frosthartes Zwiebelgewächs, an dem sich im Boden mehrere Beiknospen bilden, die sog. Zehen oder Klauen. Er wird einjährig (Pflanzung im Frühjahr) oder einjährig überwintert (Pflanzung im Herbst) angebaut. Die Frühjahrsorten sind meist kleiner und somit geringer im Ertrag, dafür aber haltbarer. Überwinterungsarten sind kälteverträglicher und, wegen größerer Zehen und längerer Standzeit, meist ertragreicher.

### **Standort und Fruchtwechsel**

Knoblauch wünscht sich milde Winter und trockene, sonnige Sommerbedingungen bei 18-20°C. Mittelschwere, gut drainierte, humushaltige Böden sind gut geeignet. Zu nasse Böden begünstigen Fäulnis. Knoblauch ist selbstunverträglich. Beete, auf denen er oder andere Zwiebelgewächse in den letzten fünf Jahren angebaut waren, sollte man vom Anbau ausschließen. Dies beugt Nematodenbefall und diversen pilzlichen Krankheiten, wie z.B. *Sclerotinia* vor.

### **Herbst- oder Frühjahrspflanzung**

Als Pflanzmaterial kommen zugekaufte Zehen in Frage, oder auch gesunde Zehen oder Brutzwiebeln aus eigenem, letztjährigem Anbau. Etwa 30 bis 40 Zehen pro m<sup>2</sup> werden benötigt. Achten Sie beim Pflanzen auf die günstige Pflanztiefe von 5-7 cm und einen Abstand in der Reihe von 10-15 cm. Die Zehenspitzen sollen dabei nach oben gerichtet sein.

Bei einjährigem Anbau wird im März oder April gepflanzt, geerntet meist gegen Ende Juli. Die Sorten `Flavor` oder `Cledor` empfehlen sich für die Frühjahrspflanzung.

Beim Überwinterungsanbau besteht je nach Sorte ein Pflanzfenster von Mitte September bis Anfang November. Dabei bilden sich noch im gleichen Jahr Wurzeln, die Triebspitzen werden aber erst im Frühjahr sichtbar. Die Zehen reifen dann etwa Anfang/Mitte Juli. Für die Hauptpflanzzeit Mitte Oktober eignet sich z.B. `Thermidrome`.

### **Gesunde Ernte fördern**

Ab Ende Februar beginnt die Eiablage der Knoblauchfliege. Um einer möglichen starken Vermadung mit nachfolgender Fäulnis vorzubeugen, ist eine Bedeckung des Beetes mit Vlies oder Kulturschutznetz (1,3 mm Maschenweite) bis Anfang April empfehlenswert.

Knoblauchbeete decken den Boden mäßig, daher sollten Sie Beikraut immer rechtzeitig entfernen. Dies fördert den Ertrag und verhindert vorbeugend massiven Krankheits- und Schädlingsdruck. Vogelmiere z.B. gilt als Wirtspflanze für Stock- und Stängelälchen.

Achten Sie bei Trockenheit von Mai bis Mitte Juni, zur Hauptbedarfszeit, auf ausreichendes Wässern. Dies muss mit beginnendem Vergilben des Laubs aber wieder eingestellt werden, um die Gefahr von Pilzbefall (Falscher Mehltau, Grauschimmelfäule) zu verringern.

### **Trocken ernten und lagern**

Lockern Sie bei der Ernte die Pflanzen mit Spaten oder Grabgabel und ziehen Sie sie am Schaft vorsichtig aus dem Boden. Druckstellen und Beschädigungen an den Zehen sind möglichst zu vermeiden. Der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist erreicht, wenn das untere Drittel des Knoblauchs vergilbt und abgeknickt ist. Trockenes Wetter und trockener Boden erleichtern die Arbeit. Die Pflanzen bleiben zum Nachtrocknen dann noch einige Tage auf dem Beet oder in luftiger, regengeschützter Umgebung liegen. Gut getrocknet lagert Knoblauch bei kühlen, trockenen Bedingungen einige Monate.

Thomas Jaksch  
Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau