



Lauchgewächse.. gesunde und attraktive „Allrounder“ für den Gemüsegarten

Stetig steigende Grundstückspreise bedingen immer kleinere Gartenflächen. In auf „Handtuch“-Größe geschrumpften Gärten lässt sich aber die langjährige, traditionelle Trennung in Zier- und Nutzbereich kaum mehr verwirklichen. In zukünftigen Mischgärten werden „Allrounder“, also Pflanzen, die beiden Ansprüchen gerecht werden, sehr gefragt sein. Als diesbezüglich besonders geeignete „Verdächtige“ gelten viele Lauchgewächse. Neben dem bekanntesten Vertreter dieser Familie, dem Schnittlauch, blühen nämlich noch weitere würzige Lauchgewächse in unseren Gärten um die Wette.

Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*)

Schnittknoblauch ist weltweit verbreitet und der bedeutendste Vertreter dieser Kategorie. Er hat eine Jahrhunderte lange Anbautradition in China und Japan. Sowohl kulinarisch als auch medizinisch genutzt, wird er dort als „Juwel unter den Gemüsen“ bezeichnet. Wer Schnittknoblauch im Garten stehen hat, kann diese Wertschätzung gut nachvollziehen. Die Pflanzen sind einfach zu ziehen, haben eine sehr gute Würzeignung und sind optisch hübsch, auch für Staudenbeete geeignet.



Abb. 1 Schnittknoblauch ist optisch hübsch, auch für Staudenbeete geeignet.

Nützliche Insekten scheinen von den positiven Eigenschaften ebenfalls sehr überzeugt zu sein. Sobald die ersten Knospen aufblühen fliegen unzählige Hummeln, Wildbienen und Schmetterlinge die Pflanzen an, als hätten sie nur auf diesen Startschuss gewartet. In Zeiten, wo viel über abnehmende Artenvielfalt in den Gärten berichtet wird, rückt Schnittknoblauch besonders positiv ins Blickfeld. Die Verwendung in der Küche ist vielfältig. Fast alle Pflanzenteile können genutzt werden. Die Blätter als Salatwürze, wie Schnittlauch, die Blütenstängel und -knospen kurz gedünstet oder gekocht. Das Aroma ist mild knoblauchartig. Blüten finden als essbare Speisendekoration oder als Salatbeigabe Verwendung.

Schnittknoblauch verträgt Frost und wächst als Staude mehrjährig über viele Jahre. Die Anzucht der Pflanzen erfolgt durch Aussaat bei ca. 20°C. Im 8-10 cm Topf beträgt die Saattiefe 15 bis 20 Korn. Aussaatzeit ist vom Frühjahr bis Frühsommer, gepflanzt wird etwa nach 10 bis 12 Wochen im Abstand von 20 bis 25 cm. Die Pflanzen blühen dann im Sommer nächsten Jahres. Es empfiehlt sich mehrere Pflanzen im Garten zu etablieren. Ein Teil wird für die laufende Würzkräuternte beschnitten, der andere darf sich ungeschnitten zu prächtigen Blütenstauden entwickeln. Lässt nach Jahren die Blütenfülle etwas nach, können einzelne Pflanzen durch Teilung verjüngt werden. Im Herbst wird der Bestand bodennah zurückgeschnitten. Üblicherweise blühen die Sorten von Schnittknoblauch weiß. Es gibt aber auch Sorten mit großen, rundlichen, rosa Blütenständen.



Abb. 2 Schnittknoblauch
`Neko` im August blühend

Zimmerknoblauch (*Tulbaghia violacea*)

Optisch dem Schnittknoblauch sehr ähnlich ist der Zimmerknoblauch. Wichtigster Unterschied, er ist nicht frosthart. Die aus Südafrika stammende, mehrjährige Staude besitzt je nach Sorte flache dunkelgrüne oder weiß-grün-panaschierte Blätter und bildet ganzjährig hübsche rosafarbene Blütenstände. Die Wuchshöhe erreicht 30 bis 50 cm. In der Küche verwendet man die Blätter als Würzkräut zu Salaten, Quark, Käse oder Kräuterbutter (incl. der Blüten). Ätherische Öle und gesunde Schwefelverbindungen sorgen für die bekannten Knoblaucheffekte und sollen Magen und Darm stärken, sowie gegen Fieber und Erkältungen helfen.

Die Vermehrung erfolgt nicht über Aussaat sondern durch Teilung von Mutterpflanzen. *Tulbaghia* belohnt sonnige Standorte, egal ob im Kübel auf der Terrasse oder ausgepflanzt im Staudenbeet, mit einer reichen, ausdauernden Blüte von Juni bis Oktober. Für eine mögliche Überwinterung werden die Pflanzen vor den ersten Frösten zurück geschnitten, in Töpfen eingeräumt und relativ trocken bei 5 bis 6 °C aufgestellt.



Abb. 3 Zimmerknoblauch eignet sich bestens als Kübelpflanze für die Terrasse.

Berglauch (*Allium lusitanicum*)

Berglauch besitzt röhrenförmiges Laub und violett-rosa farbene Blüten. Die mehrjährige, frostharte Zwiebelpflanze hat ihre Heimat in Asien und Südeuropa. Angeblich nutzten die Pilger auf dem Jakobsweg den Berglauch in früheren Jahrhunderten zum Schutz vor Skorbut, weshalb er auch „Jakobslauch“ genannt wird. Neben den Blättern, die von Frühjahr bis Sommer als Würzkräutchen benutzt werden, können auch die kleinen Zwiebelchen und die Blüten für die Speisenzubereitung verwendet werden. Die Pflanze bildet keine Samen, sie muss also ausschließlich über Teilung oder Steckzwiebeln vermehrt werden. Berglauch ist trockenverträglich und klimatisch wenig anspruchsvoll, freut sich aber über fruchtbare, lockere Bodenbedingungen. Seine Blütezeit reicht vom Sommer bis in den Herbst und viele Insekten freuen sich über sein spätes Pollen- und Nektarangebot.



Abb. 4 Berglauch blühend, ein schöner Farbtupfer im Garten.

Sternblume (*Ipheion uniflorum*)

Die Sternblume, auch Frühlingsstern oder „Andenknofi“ genannt, ist eine niedrig wachsende Zwiebelpflanze mit grasartigem, zartem Laub. Die Blütezeit reicht von April bis Mai.



Abb. 5 „Andenknofi“ ein zartblauer Frühlingsblüher, der aber leider vor dem Sommer einzieht

Sie stammt aus dem Hochland Südamerikas und ist bei uns nicht sicher winterhart. Ein geschützter Standort oder etwas Winterschutz ist dabei hilfreich. Neben sonnigen kommen auch halbschattige Standorte in Frage. Essbar sind die Blätter und hellblauen Blüten, **nicht** aber die Zwiebeln. Das Aroma

ist dem Schnittknoblauch ähnlich, weshalb die Sternblume als Würzkrout oder Garnierung für Salat oder Kräuterbutter Verwendung findet. Die Vermehrung erfolgt über Pflanzenkauf im Frühjahr oder das Stecken von kleinen Zwiebelchen im Herbst in durchlässigen Boden. Nach dem Abblühen ziehen die Pflanzen wieder ein.

Altai-Lauch (*Allium altaicum*)

Der aus Russland stammende Lauch ist sehr robust und winterhart, ähnelt optisch der Winterheckzwiebel, erreicht aber eine Wuchshöhe bis 70 cm. Essbar sind die dicken, röhrenartigen Blätter, die Blütenstände sowie junge Zwiebeln. Die Standortansprüche bezüglich Licht und Boden sind gering. Die großen, weißen Blütenkugeln locken ab Juni zahlreiche nützliche Insekten an. Durch einen Rückschnitt nach der Blüte erfolgt ein zweiter Aufwuchs bis zum Herbst

Wunder-Lauch (*Allium paradoxum*)

Die ausdauernde, grasartig wachsende Staude stammt aus Zentralasien. Einmal im Garten angekommen, breitet sich der anspruchslose Wunder-Lauch, ähnlich wie Bärlauch, schnell und ungezügelt aus. Der Standort spielt dabei keine große Rolle, die Pflanzen gedeihen auch auf beschatteten Flächen. Das Laub ist schmal bis lanzettlich. Die weißen, doldigen Blüten sitzen zusammen mit mehreren kleinen, grünen Brutzwiebelchen auf dreikantigen Stängeln. Alle Pflanzenteile sind essbar und liefern ein jahreszeitlich sehr frühes Würzkrout mit typischem Laucharoma. Die Blüte erfolgt bereits vor der Bärlauchblüte. Danach ziehen die Pflanzen zum Sommerbeginn wieder ein.

Thomas Jaksch
Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau