

Der lange Weg zum regionalen Gourmetknoblauch

Um Euch möglichst eine lange Zeit regionalen Knoblauch in Top-Qualität anzubieten, betreiben unsere Partner:innen viel Aufwand. Den Züchter:innen von Kultursaat e.V. ist jetzt mit vier samenfesten Gourmetknoblauch-Sorten ein Qualitätssprung gelungen. Wir freuen uns, Euch diese Sorten exklusiv anbieten zu können und nehmen Euch mit auf die Höfe, wo diese entstanden sind.

Mit seiner kompakt-knolligen Form, seinem typisch süßlich-würzigen Geruch und seinen vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten als Gewürz- und Heilpflanze ist der Knoblauch in unserer Ess- und Lebenskultur nicht mehr wegzudenken. Beim Einkaufen fällt jedoch so manchen immer wieder auf, dass nur eine kleine Sortenvielfalt an frischem oder getrocknetem Knoblauch, die häufig auch noch aus Übersee kommt, angeboten wird. Wie kommt das, zumal der Knoblauch mit zu den ältesten Kulturpflanzen des Menschen gehört und sich in den vergangenen 10.000 Jahren aus den Bergregionen Zentralasiens heraus in alle Richtungen weit verbreitet hat? Diese Frage haben sich auch die Agraringenieurin Sonja Lange und der Pensionär Peter Barthel gestellt und dabei den langfristigen Wunsch gehegt,

über ihre gemeinsame Erhaltungs-, Züchtungs- und Forschungsarbeit zu einer größeren Sorten- und Geschmacksvielfalt beizutragen. Und das sowohl für die Verbraucher:innen als auch für die Anbaubetriebe.

Züchtung für mehr Regionalität und Vielfalt

Für die große Mehrheit der biologisch wirtschaftenden Anbaubetriebe startet der Knoblauchanbau im Herbst ab Mitte Oktober. Knoblauch wird vegetativ, d. h. nicht über Samen vermehrt, sondern über die Pflanzung einzelner Knoblauchzehen. Aus Mangel an Alternativen, einerseits an verfügbaren Sorten, aber auch an verfügbarem Pflanzgut, wird fast ausschließlich Knoblauch aus Meristemkultur (Vermehrung im Labor) angebaut.

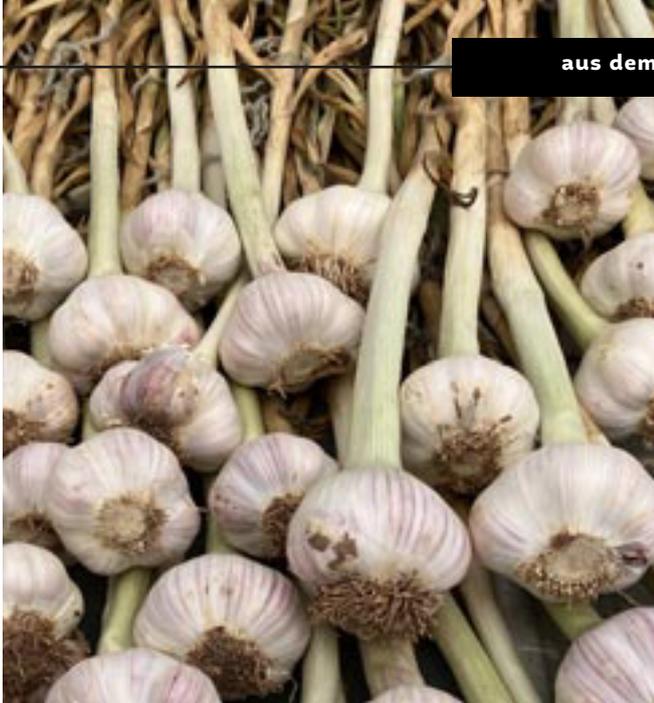
Über den Winter bis zum Sommer hin wachsen die Pflanzen bis über 1 m Höhe heran und können ab Juli geerntet werden. Danach werden sie etwa vier bis sechs Wochen an einem schattigen, trockenen sowie luftigen Ort getrocknet. Dann werden die Wurzeln und Stengel abgeschnitten. Die Knollen können bei 14 Grad und 45 % Luftfeuchte gelagert und je nach Sorte bis etwa Juni verzehrt werden.

Pflanzgut aus Meristemvermehrung ist im Folgejahr nicht mehr sinnvoll nachbaufähig, d.h. der Ertrag und die Qualität nehmen ab und es braucht neues, zugekauft Pflanzgut für die nächste Aussaat. Um diesen Kreislauf zu durchbrechen, sind neue Sortenzüchtungen notwendig. So kann einerseits eine langfristige Planung und solide Vermehrung vor Ort ermöglicht werden. Und andererseits können über neue Sorten verbesserte Merkmale hinzukommen wie qualitativ hochwertiger, sensorisch aromatisch, mild und wohlschmeckend, ertragreich, bekömmlich, robust, widerstandsfähig und angepasst an unsere Witterungsbedingungen.

Der lange Weg bis zum Grünen Berg in Sachsen-Anhalt

Es wird in sehr langen Zeiträumen gedacht, bis eine neue Sorte für die Verbraucher:innen im Handel angeboten werden kann. Jede Knoblauchherkunft wird zunächst mindestens vier Jahre an einem Standort angebaut, um ihre Potenziale zu erfassen und abzuschätzen, ob eine züchterische Bearbeitung sinnvoll ist. Ist eine solche Knoblauchherkunft gefunden, vergehen noch mindestens 5 bis 7 Jahre bis zu einer Sortenneuanmeldung.





Peter Barthel sammelt seit 2010 Knoblauchsorten aus den verschiedensten Ländern. Von den weltweit etwa 600 Sorten hat er im Laufe der Zeit über 130 Sorten auf seinem Ökohof in Flögeln bei Cuxhaven angebaut. In Lindewerra, am westlichen Rand des Eichsfeldes, dem Standort von Sonja Lange, werden aktuell etwa 30 Knoblauchzuchtlinien bearbeitet und weiterentwickelt, daneben weiter 50 Knoblauchherkünfte zum Erhalt in Form eines Zuchtgartens. Die Arbeit an diesem Standort wird über Projektgelder von Kultursaat e. V., dem Verein für biodynamische Züchtungsarbeit, finanziert. Beide Standorte arbeiten eng zusammen, interessante Knoblauchherkünfte werden immer an beiden Standorten geprüft, verglichen und weiterentwickelt.

Aus dieser langjährigen Zusammenarbeit haben sich einige Gourmetsorten entwickelt. Die Gärtnerei Grüner Berg von Johannes Fischer in Sachsen-Anhalt hat vier davon für den Handel vermehrt und ab Herbst werden sie das Sortiment Naturkost Erfurt bereichern!

SAVE THE DATE: Einladung zum Tag des Knoblauchs

Am **Samstag, dem 26.10.2024, ab 14 Uhr** stellen die Züchter:innen Sonja Lange und Peter Barthel ihre Züchtungsarbeit der interessierten Öffentlichkeit bei **Rose Saatzucht in Erfurt** vor. Begleitet werden sie durch die Anbauer:innen Johannes Fischer vom Gärtnerhof Grüner Berg und von Annegret Rose von Saatzucht Rose. Neben der Verkostung der neuen Züchtungen erwarten Euch vielfältige Informationen zur biodynamischen Züchtung und natürlich auch eine Hofführung.



Der „Vollmundige“-Floegeln Blue- hat ein sehr reiches volles Aroma, milde Schärfe mit 6-10 Zehen.



Der „Kraftvolle“-Marino zeichnet sich durch ein reiches kräftiges Aroma und leichte Schärfe mit 7-9 Zehen aus.



Der „Wärmende“-Penasco Blue- hat ein sehr reiches Aroma mit angenehm milder Schärfe und 8-10 Zehen.



Der „Sanfte“-Thüla- ist mit seinem feinen Aroma angenehm mild und hat 10-16 Zehen.

Unser Partner für heimischen Knoblauch: Gärtnerhof Grüner Berg

Betriebsleiter:	Johannes Fischer
Gründung:	Gemüsebau seit 2011 als Familienbetrieb
Mitarbeitende:	Familie, Aushilfen
Größe:	Gemüse- und Ackerbau auf 27 ha in Mücheln im Saalekreis
Kulturen:	Knoblauch, verschiedene Kohlarten, Zwiebeln, Rhabarber und anderes Feldgemüse, Ackerbau
Vermarktung:	Abokisten, Bio-Großhändler, Bingenheimer Saatgut