



Kleine Zehe, große Pläne

Bis vor kurzem gab es Knoblauch in Deutschland nur als Importware. Das hat sich durch den Trend zu regionalen Produkten geändert. Seit Neuestem bauen auch hiesige Landwirte die sagemuwobene Knolle an. *Text: Klaus Sieg | Fotos: Jörg Böhling*

Konstanze Pantiru und ihr Mann Ciprian haben noch viel vor mit dem Knoblauch. Das zeigt der Blick in ihre 1.000 m² große Halle bei Lampertheim in Hessen. Kartoffelkisten mit Knoblauchknollen stehen auf dem Betonboden. In der Ecke brummt ein neues Kühlhaus für 50.000 Euro, in dem 35 t Frischware Platz finden. Und die rote Maschine daneben ist auch noch nicht besonders alt. In ihr werden Knoblauchknollen in Zehen gebrochen. Entsprechend intensiv und würzig duftet es in der Halle, obwohl das große Tor offen steht. „Die Maschine schafft 400 kg Saatgut in eineinhalb Stunden“, erläutert Konstanze Pantiru. Das Ehepaar hat die Maschine aus Spanien importieren müssen, nur dort und in Frankreich gibt es in Europa moderne Knoblauchtechnik.

STEIGENDE NACHFRAGE

Seit die Deutschen ihre Liebe zur mediterranen und asiatischen Kost entdeckt haben, ist Knoblauch zwar in hiesigen Küchen weit verbreitet. Angebaut wurde er bislang aber so gut wie gar

nicht auf deutschen Äckern. Der Markt wird dominiert von Importware, meist aus Spanien, China oder Ägypten. Höhere Qualität kommt oft aus Frankreich. Nicht selten ist diese Ware lange unterwegs und chemisch behandelt, zum Trocknen oder gegen das Keimen der Knollen. Das Angebot beschränkt sich zudem auf wenige Sorten. Und frischer Knoblauch wird noch eher selten angeboten.

Konstanze Pantiru ist dem Knoblauch schon seit ihrer Schulzeit verfallen: „Meine Mitschüler haben mich immer Konny Knoblauch genannt.“ Die Leidenschaft für die Knolle hat wohl auch mit der Liebe zu ihrem Mann Ciprian zu tun. Der 33-jährige stammt aus Rumänien. Als Erntehelfer arbeitete er damals auf dem Hof von Willi Billau, Konstanzes Vater. Heute betreiben Konstanze und Ciprian Pantiru ihre eigene Firma, die auf 7 ha Konsumknoblauch anbaut sowie Saatgut aus Spanien und Frankreich in Deutschland vertreibt.

Begonnen mit dem Anbau von Knoblauch haben sie 2008 auf einem knappen halben Hektar. „Damals gab es noch gar keinen



2



4



3



5



- 1 Stecken bevor der Regen kommt. Auch bei Knoblauch herrscht beim Pflanzen und Ernten immer Zeitdruck.
- 2 Zehe für Zehe pflanzt die Maschine in die Erde. Oftmals wird das auch noch von Hand erledigt.
- 3 Vor dem Stecken müssen die Knollen aufgebrochen werden, so dass die einzelnen Zehen in die Pflanzmaschine gefüllt werden können.
- 4 Knoblauch ist nicht gleich Knoblauch. Es gibt zahlreiche Sorten, die sich in Aroma und Geschmack, aber auch in der Verarbeitung unterscheiden.
- 5 Die verschiedenen Sorten reifen unterschiedlich schnell. So können die Pantirus und auch ihre Saatgutkunden über einen längeren Zeitraum frischen Knoblauch anbieten.

» Es ist doch gut, wenn unsere Lebensmittel nach unseren Standards für Arbeit und Umwelt in der Region angebaut werden.« Konstanze Pantiru

Markt für uns.“ Der entwickelte sich erst mit dem Trend zu regionalen Produkten. Erst seitdem erzielen sie die Preise, die sie brauchen. Die liegen bei frischem Knoblauch zwischen 3.500 und 4.500 EUR/t. Heute verkaufen Pantirus an fünf Großhändler, die wiederum Supermärkte und Discounter mit ihrer Ware beliefern. Das Geschäft läuft gut. Trotzdem hilft das Ehepaar, das drei gemeinsame Kinder hat, weiterhin tatkräftig im väterlichen Betrieb mit. Willi Billau und sein Sohn Martin

wiederum unterstützen die beiden bei der Feldarbeit, wenn der Knoblauch gesteckt oder geerntet wird.

KNOBLAUCH ALS WEITERES STANDBEIN

Die Billau GbR mit Sitz in Lampertheim, einem zur Kleinstadt gewachsenen ehemaligen Bauerndorf nahe Worms, bewirtschaftet rund 100 ha. Gut die Hälfte davon mit Kartoffeln, 20 ha mit Weizen, den Rest mit Spargel und Erdbeeren. Auf etwa 14 ha produzieren sie zudem Spargel- und Erdbeerpflanzen. „Die Vielfalt gewährleistet eine ideale Fruchtfolge“, sagt Willi Billau. Außerdem tauscht der Betrieb Flächen mit anderen Landwirten und Gartenbaubetrieben. „Knoblauch erweitert unsere Vielfalt, zudem ist dem Betrieb so ein weiteres Standbein gewachsen“, erklärt der 58-Jährige weiter.

Das Ehepaar Pantiru vertreibt auch 20-30 t Knoblauchpflanzgut im Jahr an Kunden in ganz Deutschland. Eine Tonne reicht für einen Hektar. Die Nachfrage wächst stark. Die wenigsten Kunden aber haben Maschinen für den Anbau. Die Firma Panti-



KNOBLAUCH IN ZAHLEN

Spitzenreiter China produziert laut FAO über 19 Mio. t. Dann kommt lange erst einmal nichts. Zweitgrößter Produzent ist Indien mit gut 1,2 Mio. t. In Europa zählt vor allem Spanien zu den Großen, wo rund 170.000 t geerntet werden. Aber auch osteuropäische Länder bauen große Mengen an, ebenso wie die Staaten des Maghreb. Deutschland deckt seinen vergleichsweise bescheidenen Verbrauch von 20.000 t/Jahr vor allem durch Importe aus Spanien und China, aber auch Ägypten. Weil aber immer mehr Verbraucher und somit auch Supermärkte und Discounter auf die regionale Herkunft ihrer Produkte achten, wächst der Anbau von Knoblauch hierzulande langsam aus der Bio- und Hobbygärtnercke heraus. Zurzeit lässt er sich auf 50-60 ha schätzen.

ru verleiht diese oder übernimmt das Stecken, wenn die Felder des Kunden im Umkreis von 100 km liegen. Züchtet sie sich damit nicht die eigenen Konkurrenz heran? „Der Markt ist groß genug, zudem sitzen wir so immer an der Quelle, was das Pflanzgut angeht“, sagt Konstanze Pantiru.

„Mit 500-600 l/m² und Jahr sind wir eine relativ regenarme Region“, erklärt sie. Ideal für den Knoblauch. Der ist nämlich eigentlich robust. Nur zuviel Regen bekommt ihm nicht. Das bekamen die Pantirus im vergangenen Jahr zu spüren. Weil der Knoblauch zuviel Regen abbekommen hatte, drohten Teile der Knollen im Trockenlager zu faulen. „Wir haben so schnell und so viel wie möglich der Ernte als Frischware verkauft und so das Meiste retten können.“ Das ist sowieso lohnender. Der Ertrag an Frischware liegt bei 10-11 t/ha, getrocknet sind es nur noch um die 6 t. Das Zeitfenster für frischen Knoblauch aber ist klein. Je nach Sorte wird Knoblauch ab Ende Mai bis Ende Juni geerntet. Als Frischware lässt er sich nur bis Mitte August vermarkten. „Alles was danach noch frisch auf dem Markt ist, kommt in der Regel aus dem Kohlendioxidlager“, weiß Konstanze Pantiru. Die Anforderungen des Handels sind streng. Die frischen Knollen sollen möglichst weiß sein, fünf Zentimeter Durchmesser und einen grünen, kurz abgeschnittenen Stängel haben. Alle Ware, die zwar intakt ist, aber nicht diese Schönheitskriterien

erfüllt, können die Pantirus nur noch an Gewürzwerke verkaufen. Dann bringt die Tonne gerade noch um die 3.000 EUR. „Wir brauchen aber eigentlich 4.000.“

ARBEITSINTENSIVER ANBAU

Die Investitionen im Knoblauchanbau sind hoch. Für einen Hektar wird eine Tonne Pflanzgut benötigt. Dünger ist zwar nur einmal pro Jahr fällig. Dafür sind das Pflanzen, Ernten, Putzen und Einlagern arbeitsintensiv. Die Pantirus beschäftigen für den Knoblauch fünfzehn Erntehelfer. Obwohl sie verhältnismäßig viel mechanisiert haben. Zum Beispiel mit den zwei Pflanzmaschinen eines spanischen Herstellers. Auf dem Acker beugt sich Ciprian Pantiru gerade über eine der beiden Maschinen. In der Hand hält er einen Schraubenschlüssel. „Wir tauschen die Löffel, weil der nächste Sack Pflanzgut größere Zehen enthält“, erklärt er und zeigt in Richtung des dunkelblauen Transporters am Feldrand. In seinem Inneren stapeln sich Säcke unterschiedlicher Farben. „So liefern wir das Pflanzgut auch aus, damit die Kunden es auseinanderhalten können.“

Sechs Sorten bauen die Pantirus an, vier spanische und zwei französische. Sie heißen Garpek, Gardos, Garcua, Gardacho, Flavor und Thermidrôme. Die Sorten haben verschiedene Reifezeiten, Farben und Trocknungseigenschaften. Das hilft den



- 1 Gregor Schmitz baut den Knoblauch biologisch an und setzt überwiegend auf Handarbeit und Sortenvielfalt.
- 2 Die Kunden des Knoblauchbauern aus Witzenhausen schätzen die Vielfalt der Aromen und Farben.
- 3 Schmitz und seine Helfer putzen jede Knolle von Hand und legen sie vorsichtig in die Transportkiste.
- 4 Gute Durchlüftung ist wichtig im Trockenlager, in dem die ganzen Pflanzen getrocknet werden.

Produzenten, so lange wie möglich Frischware anzubieten und weniger Ausfälle beim Trocknen zu riskieren. „Der Handel fragt noch nicht nach verschiedenen Sorten, aber das kann noch kommen“, sagt Konstanze Pantiru.

VIELFALT IST TRUMPF

Für Gregor Schmitz aus Witzenhausen ist das anders. Der 29-Jährige vermarktet seinen Knoblauch vor allem auch dank der 45 Sorten, die er anbaut. Für den Verkauf sind es allerdings „nur“ acht. Die bietet Gregor Schmitz über seine Internetseite an, auf Wochenmärkten, zunehmend aber auch auf Veranstaltungen, wie Mittelalterfesten, Bauernmärkten oder solchen von Slow Food. „Die anderen Sorten probiere ich noch aus und verkaufe sie in kleinen Mengen so nebenbei mit.“ Gregor Schmitz pachtet seinen Hektar für den Knoblauchanbau immer jeweils für eine Saison von einem Biobauern.

Was Gregor Schmitz nicht frisch verkauft, trocknet er in einer zugigen Scheune. Er zeigt auf eine Reihe Knollen, die an ihren Stängeln aufgehängt an einem Holzgestell baumeln. „Das ist Vekan aus Tschechien, meine Lieblingssorte, sie hat ein volles und süßes Aroma, eignet sich hervorragend zum kurz Anbraten.“ Noch feiner daher kommt die spanische, faustgroße Valledado mit ihren großen Zehen oder die französische Rose de

Lautrec. Eigentlich aus Deutschland stammt die Sorte Flöha. Gregor Schmitz hat sie sich aber aus Kanada schicken lassen. „Ich habe sie zurückgeholt“, sagt er lachend.

Knoblauch ist also längst nicht gleich Knoblauch. Die Lage ist unübersichtlich. Viele lokale Sorten tragen verschiedene Namen, die noch nicht einmal innerhalb einer Region die gleichen sein müssen. Oder sie haben gar keine Namen. Dann bekommen sie eben welche verpasst. Nach einem Dorf oder einer Marktfräule in Mazedonien zum Beispiel, von der man sie hat.

Gregor Schmitz hat sich schon mit seiner Abschlussarbeit im Studiengang Ökolandwirtschaft an der Universität Witzenhausen mit der sagenumwobenen Knolle beschäftigt. Er ist sogar nach Zentralasien gereist, wo der Knoblauch angeblich herkommt. Gregor Schmitz glaubt, dass der Knoblauchanbau in Deutschland noch stark zunehmen wird.

Das ist auch die Einschätzung von Konstanze Pantiru. Sie und ihr Mann wollen die Anbaufläche von 7 auf 12 ha erweitern und für die Ernte einen Klemmbandrodler anschaffen. „Es ist doch gut, wenn unsere Lebensmittel nach unseren Standards für Arbeit und Umwelt in der Region angebaut und nicht von weit her angekarrt werden.“ Mit ihrer Leidenschaft scheint sie auf den richtigen Trend gesetzt zu haben. ■