

Knoblauch

Eine Knolle erobert die deutschen Äcker

Neue Osnabrücker Zeitung – Stadt Osnabrück 22 Jul 2017 +8 mehr Von Klaus Sieg

Sommer in Witzenhausen, einem idyllischen Landstrich mit Fachwerkhäusern bei Göttingen. Auf den Feldern der hügeligen Landschaft reifen Weizen, Raps, Kartoffeln und anderes gängiges Gemüse. Die Pflanzen auf dem Feld von Gregor Schmitz sehen weniger vertraut aus. Wie eine Armee von Zwergenmützen wirken die zwiebelartigen, hellgrünen Knollen, die auf langen Stängeln im Wind schaukeln. Die Spitzen dieser Brutzwiebeln ringeln sich in alle Himmelsrichtungen, fast wie Schweineschwänze. „Der Anbau von Knoblauch sorgt immer wieder für Aufsehen.“ Gregor Schmitz schiebt seinen Strohhut aus der Stirn und blinzelt in die Sonne. Neben dem bizarren Aussehen der reifen Pflanzen ist es vor allem die große Vielfalt, die seine Kollegen und Kunden bestaunen. Der 29-Jährige baut 45 verschiedene Sorten an. Mit einem Klemmbrett in der Hand steht er auf dem Feld – und erklärt den Kosmos Knoblauch: „Das ist Vekan aus Tsche-

chien, meine Lieblingssorte, sie hat ein volles und süßes Aroma, eignet sich hervorragend zum kurzen Anbraten.“ Noch feiner daher kommt die spanische, faustgroße Vallelado mit ihren großen Zehen oder die französische Rose de Lautrec. Ihre Haut schimmert rosa und glänzt ein wenig. Rot und zart im Geschmack sind die Knollen der italienischen Sorte Rosso di Sulmona. Ungestümer ist das Aroma des georgischen Schvelsili oder von Lubascha, eine große Knolle mit vielen kleinen Zehen aus der Ukraine. Eigentlich aus Deutschland stammt die Sorte Flöha. Gregor Schmitz aber hat sie sich aus Kanada schicken lassen. „Ich habe sie zurückgeholt“, sagt er lachend.

Knoblauch ist also längst nicht Knoblauch. Die Vielfalt 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



bei Taschkent oder einer Marktfrau in Mazedonien, von der man sie hat und die sie einfach nur Knoblauch genannt hat.

Seit die Deutschen ihre Liebe zur mediterranen und asiatischen Kost entdeckt haben, ist Knoblauch zwar in hiesigen Küchen weitverbreitet. Angebaut aber wurde er bislang so gut wie gar nicht auf deutschen Äckern. Der Markt wird dominiert von Importware, meist aus Spanien, China oder Ägypten, soll es ausgesuchter sein auch aus Frankreich. Meistens 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 wurde bis vor Kurzem selten geboten.

Aber gibt es dafür überhaupt einen Markt? „Die Nachfrage und das Interesse wachsen.“ Gregor Schmitz vermarktet seinen Knoblauch vor allem dank der Vielfalt seines Angebotes. Fest im Verkaufssortiment hat er allerdings „nur“ acht Sorten. Die bietet Gregor Schmitz über seine Internetseite an, auf Wochenmärkten, zunehmend aber auch auf Events, wie Mittelalterfesten, Bauernund Slow-Food-Märkten. „Die anderen Sorten probiere ich noch aus und verkaufe sie in kleinen Mengen so nebenbei mit, um die Kunden dafür zu begeistern.“

Mythen ranken sich viele um den Knoblauch. Helfen soll er nicht nur gegen Vampire. „In syrischen Märchen nutzten die Menschen ihn gegen böse Dämonen“, weiß Gregor Schmitz. Und dann gibt es noch die große Bandbreite an medizinischen Wirkungen: Der Verzehr von Knoblauch soll Blut, Herz und Gefäße gesund halten, den Darm desinfizieren oder bei Diabetes helfen. „Vor allem ältere Menschen kaufen bei mir deshalb gerne frischen Knoblauch.“

Gregor Schmitz hat sich schon in seiner Abschlussarbeit im Studiengang Ökolandwirtschaft an der Universität Witzenhausen mit der sagenumwobenen Knolle beschäftigt. Zu Forschungszwecken ist er sogar nach Zentralasien gereist, wo Knoblauch herkommt.

Bereits während des Studiums testete er in seinem kleinen Gemüsegarten den Anbau verschiedener Sorten, die er von Reisen mitbrachte oder von Freunden mitgebracht bekam. Bis heute kann man ihm damit eine große Freude machen.

Mittlerweile pachtet der dreifache Vater einen Hektar für den Knoblauchanbau bei wechselnden Biobauern, immer jeweils für eine Saison. Jedes Jahr pflanzt er so auf einem anderen Feld. Knoblauch darf nur alle fünf Jahre an einem Ort angebaut werden, sonst droht der Befall mit Fadenwürmern, den Nematoden. Ansonsten ist

in Witzhausen idyllischen
h mit Fach-
ern bei Göttin-
len Feldern der
aft reifen Wei-
dn und anderes
. Die Pflanzen
Gregor Schmitz
ertraut aus
von Zwer-
en die
hell-
lie auf
im
Die
brut-
sich
rich-
wie
e.
„nob-
r wie-
“ Gre-
st seit
der Stirn
lie Sonne.
ren Ausse-
enzen ist es
die Vielfalt,
und Kunden
-Jährige baut
orten an. Mit ei-
in der Hand
Feld - und er-
st Knoblauch:
us Tschechien,
rte, sie hat ein
Aroma, eignet
zum kurzen
feiner daher
che, faustgroße
großen Zehen
ische Rose de
schimmertro-
wenig, Rot und



Foto: Colourbox.de

Deutschland
wird. Das ist
zung von Kon-
ihrem Mann
paar aus Lam-
hat große Plä-
Zehen. Das ze-
neu gebaute
man Fußball s-
triebswirtin t
der 30-Jährige
eintausend €
Kartoffelbäste
knollen stehen
den. In der
neues EU
Tonnen
finden.
schöne
noch i
In il
lauch
gebro-
chen
zig di
„Die
400 l
in ein
Das Et
schöne €
tieren mit
in Frankre-
pa Knoblauc-
Konstanze
Knoblauchset
zeit verfallen.
haben mich ir-
lauch genannt
für die Knolle
der Liebe zu il-
zu tun. Der
aus Rumänie
arbeitete er d-
von Willi Bill-
ter. Heute be-
und Ciprian l
Firma, die a
Knoblauch an
aus Spanien

Kleine Knolle.

die Knolle genügsam und robust. An-
bau und Ernte sind allerdings mit viel
Handarbeit verbunden. Im Herbst
steckt Schmitz mit der Unterstützung
vieler Helfer die Zehen mit der Spitze
nach unten in den Boden. „Schon das

sorgt für Furore.“Gregor Schmitz lä-
chelt. „Wo sieht man heutzutage noch
zwanzig Menschen auf einem Acker ar-
beiten.“

Mehrmals muss er in Winter und
Frühjahr mechanisch das Unkraut ent-

fernen, bevor im Sommer über mehre-
re Wochen lang geerntet wird. „Je nach
Sorte ist die Reifezeit bei Knoblauch
verschieden.“Hinter Gregor Schmitz
liegt eine lange Reihe Stängel, mit
Knollen an der Unterseite, in deren
Wurzelfäden noch Erde klebt. Gemein-
sam mit seinem Schwiegervater hat der
Knoblauchbauer sie aus dem Boden ge-
zogen. Vorher hat Gregor Schmitz die-
sen mit seinem alten Porsche-Trecker,
Baujahr 1962, aufgelockert. Nun put-
zen die beiden mit kleinen Messern die
äußeren Häute von den Knollen und
schneiden die Stängel bis auf wenige
Zentimeter herunter. Diese Frischware
verkauft Gregor Schmitz auf dem
Markt. Den überwiegenden Teil seiner
Ernte aber trocknet er in einer zugigen
Scheune. Dafür muss er die Stängel
bündeln und mit den Knollen nach un-
ten über Holzlatten hängen. Nicht nur
Feinschmecker sind der Meinung, dass
sich so besonders viel Geschmack aus-
bildet.

Gregor Schmitz ist überzeugt, dass
der Knoblauchanbau in Deutschland
stark zunehmen wird. Das ist auch die
Einschätzung von Konstanze Pantiru
und ihrem Mann Ciprian. Das Ehepaar
aus Lampertheim in Hessen hat große
Pläne mit den kleinen Zehen. Das zeigt
der Blick in ihre neu gebaute Halle.
„Hier kann man Fußball spielen“, sagt
die Betriebswirtin und grinst. Hinter

m Acker arbei-
 er in Winter
 echanisch das
 m, bevor im
 hre Wochen
 „Je nach Sorte
 bei Knoblauch
 inter Gregor
 e lange Reihe
 en an der Un-
 i Wurzelfäden
 eimsam mit
 vater hat der
 ie aus dem Bo-
 er hat Gregor
 t seinem alten
 Baujahr 1962,
 putzen die be-
 lessern die ä-
 n Knollen und
 gel bis auf we-
 erunter. Diese
 ft Gre-
 dem
 wie-
 ner
 iet
 en
 ir

olz-
 icht nur
 nd der Mei-
 besonders viel
 det.
 ist überzeugt,
 uchanbau in

**Seltener Anblick auf deutschen Äckern.
 Doch Knoblauch ist im Kommen.**

der 30-Jährigen breiten sich rund ein-
 tausend Quadratmeter aus. Kartoffel-
 kisten mit Knoblauchknollen stehen
 auf dem Betonboden. In der Ecke
 brummt ein neues Kühlhaus, in dem 35
 Tonnen 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 duf-

lich Frischware anzu-
 bieten und weniger Aus-
 fälle zu riskieren.
 Trotz Aufwand und Ri-
 siken wollen die Pantirus
 die Anbaufläche für ihren
 Knoblauch auf zwölf Hektar
 erweitern. „Es ist doch gut,
 wenn Lebensmittel nach un-
 seren Standards für Arbeit
 und Umwelt in der Region
 angebaut und nicht von
 weit her angekarrt wer-
 den.“ Konstanze Pantiru
 nickt zur Bestätigung ih-
 rer eigenen Worte. Mit
 ihrer Leidenschaft
 scheint sie genau auf
 den richtigen Trend
 gesetzt zu haben.



**Seltener Anblick auf deutschen Äckern.
 Doch Knoblauch ist im Kommen.**
 Foto: Wikimedia/
 Stefan.lefnaer:

Related Stories

Kleine Knolle, große Pläne

Meller Kreisblatt 22 Jul 2017

Eine Knolle erobert die deutschen Äcker

Neue Osnabrücker Zeitung – Bissendorf, Belm 22 Jul 2017

Eine Knolle erobert die deutschen Äcker

Neue Osnabrücker Zeitung – Hagen, Hasbergen 22 Jul 2017

tet es in der Halle. „Die Maschine
 schafft 400 Kilogramm Saatgut in ein-
 einhalb Stunden.“Das Ehepaar hat die
 Maschine aus Spanien importieren
 müssen. Nur dort und in Frankreich
 gibt es in Europa Knoblauchtechnik.
 Konstanze Pantiru ist dem Knoblauch
 schon seit ihrer Schulzeit verfallen.
 „Meine Mitschüler haben mich immer
 Konny Knoblauch genannt.“Die Lei-
 denschaft für die Knolle hat wohl auch
 mit der Liebe zu ihrem Mann Ciprian
 zu tun. Der 33-Jährige stammt aus Ru-
 mänien. Als Erntehelfer arbeitete er
 damals auf dem Hof von Willi Billau,
 Konstanzes Vater. Heute betreiben
 Konstanze und Ciprian Pantiru ihre ei-
 gene Firma, die auf sieben Hektar

Knoblauch anbaut sowie Saatgut aus
 Spanien und Frankreich in Deutsch-
 land vertreibt.

Begonnen mit dem Anbau von
 Knoblauch haben sie 2008 auf einem
 halben Hektar. „Damals gab es noch
 gar keinen Markt für uns.“Der entwi-
 ckelte sich erst mit dem Trend zu regi-
 onalen Produkten. Erst seitdem erzielen
 sie die Preise, die sie brauchen. Heute
 verkaufen Pantirus an fünf Großhänd-
 ler, die wiederum Supermärkte und
 Discounter mit ihrer Ware beliefern.
 Das Geschäft läuft gut.

Sechs Sorten bauen die Pantirus an,
 vier spanische und zwei französische.
 Sie heißen Garpek, Gardos, Garcua,
 Gardacho, Flavor und Thermidrome.



Foto: dpa

Die Sorten haben verschiedene Reife-
 zeiten, Farben und Eigenschaften beim
 Trocknen. Das hilft den Produzenten,
 so lange wie möglich Frischware anzu-
 bieten und weniger Ausfälle zu riskie-
 ren.

Trotz Aufwand und Risiken wollen
 die Pantirus die Anbaufläche für ihren
 Knoblauch auf zwölf Hektar erweitern.
 „Es ist doch gut, wenn Lebensmittel
 nach unseren Standards für Arbeit und
 Umwelt in der Region angebaut und
 nicht von weit her angekarrt wer-
 den.“Konstanze Pantiru nickt zur Be-
 stätigung ihrer eigenen Worte. Mit ih-
 rer Leidenschaft scheint sie genau auf
 den richtigen Trend gesetzt zu haben.