

Weingartenknoblauch

Registernummer: 107

Offenlegungsdatum

Es wird vermutet, dass der *Weingartenknoblauch* durch Landarbeiter aus den Ländern der Donaumonarchie (1867 - 1918) in das heutige Österreich kam.



Foto: Kulinari...

Titel

Weingartenknoblauch

Kurzdarstellung oder Behauptung

Traditioneller Anbau und Vermehrung von *Weingartenknoblauch* (*Allium sativum*) in Niederösterreich und Burgenland.

Weingartenknoblauch ist Knoblauch, der ursprünglich im Weingarten kultiviert wurde und stellt einen Sammelbegriff für die traditionelle Knoblauchpopulation Ostösterreichs dar. Der am häufigsten vorkommende Typ ist der Schlangenkoblauch (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*). Typische Sorten sind der *Laaer Weingartenknoblauch* und der *Langenloiser Weingartenknoblauch*.

Der Geschmack von *Weingartenknoblauch* ist von den Bodenverhältnissen abhängig, ist aber meist scharf und intensiv. Der *Weingartenknoblauch* steht in engem Bezug zur Heurigenkultur. Er ist Bestandteil der typischen Hauerjause. Zudem wird er traditionell in Scheiben geschnitten als Auflage auf dem Schmalzbrot gegessen.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Gemüse, Gewürz

Name der Region

Niederösterreich, Burgenland, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

DI Bernd Kajtna (Arche Noah)

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Etymologie:

Der erste Wortbestandteil, *Knob-*, wird manchmal volksetymologisch mit Knoten oder Knopf in Verbindung gebracht, aber der Anlaut *Kn-* ist eine späte Dissimilation aus ursprünglichem *Kl-* (althochdeutsch *klobalouh*, *clofolauh* von *clobo*, „spalten“ oder „Klaue“, bzw. mittelhochdeutsch *klobelouch*) und steht in Bezug zur in einzelne Teile gespaltenen Zwiebel (siehe heute noch die Bezeichnung „Klauen“ bei Tieren).

Zugrunde liegt indoeuropäisch „*gleub*“ = schneiden, schnitzen, schälen (vgl. griechisch *glyphis* = Kerbe und lateinisch *glubere* = abschälen).

Die Herkunft des alten Wortes *Lauch*, das sich in allen germanischen Sprachen findet, ist nicht festgestellt. Es findet sich in vielen germanischen Sprachen, oft mit der Bedeutung Porree oder Zwiebel. Es besteht eine Verwandtschaft zu „Locke“ und leitet sich von einer indoeuropäischen Wurzel „*leug*“ = sich biegen ab.

Der Name *Knoblauch* bedeutet soviel wie „gespaltener Lauch“.

Umgangssprachliche Bezeichnungen sind etwa *Knobi*, *Chnobli* (Schweiz), *Knofi*, *Knowwlich*, *Knofl*, *Stinkwurz*, *Gruserich* oder auch *Knafloch*.

Im klassischen Latein hieß der Knoblauch *allium*, was heute noch als botanischer Gattungsname für Knoblauch und verwandte Pflanzen wie Zwiebel, Schalotte, Bärlauch, Porree, Schnittlauch erhalten ist. Der Wortursprung ist unsicher; das einzige indoeuropäische Pendant ist altgriechisch *aglis*. Der Name wird oft mit einer keltischen Wurzel *all* = scharf, brennend in Verbindung gebracht.

Das Wort *allium* wird auch mit dem lateinischen *olere*, „riechen“, in Verbindung gebracht sowie mit dem griechischen *hallesthai*, was „herausspringen“ heißt und auf das rasche Wachstum des Knoblauchs hinweisen könnte.

Der botanische Arname *sativus* bedeutet angebaut, kultiviert.

Die lateinische Bezeichnung *Allium sativum* für Knoblauch bedeutet wörtlich übersetzt „ausgesäter Lauch“.

Die Bezeichnung „*Weingartenknoblauch*“ ist nur in Österreich gebräuchlich und wird in der Fachliteratur nicht verwendet. Innerhalb Österreichs ist der Begriff „*Weingartenknoblauch*“ nur in den Weinregionen Wiens, Niederösterreichs und des Burgenlands geläufig.

Trotzdem ist nicht auszuschließen, dass der als „*Weingartenknoblauch*“ bezeichnete Knoblauchtyp nicht auch im Ausland bekannt ist und gehandelt wird, jedoch unter anderem Namen.

Mythologie

Der indischen Mythologie zufolge ist Knoblauch bei einem Streit zwischen den Göttern um den kostbaren Nektar der Unsterblichkeit entstanden. Der oberste Gott, Wischnu oder Vishnu, wollte dem Streit ein Ende bereiten indem er den Nektar gleichmäßig aufteilte. In die Götterrunde hatte sich auch ein Dämon eingeschlichen. Als die Götter diesen erkannten, ließen sie ihn festnehmen und enthaupten. Der Dämon, der bereits seinen Anteil an Nektar

erhalten hatte, hatte noch einen Tropfen des kostbaren Guts im Mund. Bei der Enthauptung fiel der Tropfen zu Boden und vermischte sich mit dem Blut des Dämons, woraus eine Pflanze, der Knoblauch, entsprang. Das schlichte Gewächs hatte alle guten Eigenschaften des Nektars. Weil der Tropfen aber aus dem Mund eines Bösewichtes gefallen war, bekam die Pflanze einen so fürchterlichen Geruch, dass sogar die Fliegen tot auf den Boden fielen.

Geschichte Knoblauch:

Knoblauch (*Allium sativum*) zählt neben Getreide zu den ältesten Kulturpflanzen.

Als ursprüngliche Heimat des wilden Knoblauchs gelten die Steppengebiete Zentral- und Südasiens. Seine Kultivierung reicht mehr als 4000 Jahr zurück.

Erste Aufzeichnungen über den Anbau gehen auf die Sumerer und die Zeit zwischen 2600 - 2100 v. Chr. zurück.

Der Knoblauch gelangte als Gewürz- und Nahrungspflanze über Ägypten über das Mittelmeer bis nach Europa.

Bei den Ägyptern, Griechen und Römern war Knoblauch eine sehr geschätzte Pflanze. Im alten Rom entwickelte sich sogar eine eigene Berufsgruppe der Knoblauchhändler, die „Allarii“. Zu dieser Zeit zeigte sich erstmals eine Ablehnung des Knoblauchs aufgrund seines intensiven Geruchs. Während die bäuerliche Bevölkerung Knoblauch gerne und reichlich vor allem als Ersatz für teure Gewürze, wie z.B. Vanille verwendete, wurde er von der reichen Bevölkerung verpönt. Knoblauchessern war sogar der Besuch eines Tempels untersagt.

In Europa ist der Knoblauch seit dem Mittelalter als Heilmittel bekannt und fand durch die Kultivierung in Klöstern weite Verbreitung.

Im 8. Jahrhundert wird der Knoblauch in der „Capitulare de villis“ von Karl dem Grossen (768 - 814) unter den zu kultivierenden Pflanzen genannt.

Entstehung der Weingärten:

Der Weingarten gehört zu den ältesten Elementen der europäischen Kulturlandschaft und existiert vermutlich seit dem organisierten Weinbau durch die Römer um etwa 280 n. Chr. In der Folge gingen bedeutende Impulse von der Kirche aus und Weingärten wurden überall dort gepflanzt, wo Trauben gedeihen konnten.

Im 14. Jahrhundert wurde Wien zum Weinbau- und Weinhandelszentrum im Donauraum, im 16. Jahrhundert erreichte der Weinbau in Österreich seine größte Ausdehnung und es gab Weingärten in Oberösterreich, Kärnten, Tirol, Salzburg und Vorarlberg.

Anfang des 20. Jahrhunderts wuchs der Wein noch im „Durcheinander“. Die Rebstöcke wurden nicht in Zeilen gepflanzt und auch nicht hochgebunden. Die Vermehrung durch Ableger der vorhandenen Rebstöcke war die Regel. Geerntet wurde ein „gemischter Satz“ (= Wein aus Rebsorten, die bereits im Weingarten vermischt ausgepflanzt werden). Mitten in diesem Durcheinander der Reben gediehen Obst, Gemüse und Gewürzpflanzen, so auch der Knoblauch.

Geschichte des Weingartenknoblauchs:

Mündlichen Überlieferungen zufolge kann vermutet werden, dass der Knoblauch durch Landarbeiter aus den Ländern der Donaumonarchie nach Niederösterreich, Wien und ins Burgenland gebracht und dort in den Weingärten zur Selbstversorgung ausgepflanzt wurde.

Oft wurde der Knoblauch von den Arbeitern direkt nach der Ernte im Weingarten in Scheiben geschnitten und dick auf das Schmalzbrot aufgelegt.

Im Laufe der Zeit war der Knoblauch in den Weingärten jedoch immer seltener anzutreffen. Grund dafür war der vermehrte Einsatz von Maschinen zur Bodenbearbeitung, durch die der Knoblauch von seinem ursprünglichen Standort zwischen den Reben verdrängt wurde.

Um den *Weingartenknoblauch* vor dem Verschwinden zu bewahren, sammelte Johann Peitl, Landwirt aus Unterstinkenbrunn, vor etwa 20 Jahren in den Weingärten rund um Laa a.d. Thaya (Niederösterreich) Knoblauch und selektierte die besten Herkünfte. 1994 meldete er diese unter dem Namen „*Laaer Weingartenknoblauch*“ als Sorte für den EU Sortenkatalog an und 1997 erfolgte schließlich die Eintragung in den Sortenkatalog. Seither findet der gezielte Anbau und Vermehrung des „*Laaer Weingartenknoblauchs*“ nicht im Weingarten, sondern vermehrt am Acker statt.

2005 - 2007 wurden in Weingärten in Langenlois (Waldviertel, Niederösterreich) und Umgebung verschiedene Herkünfte des *Langenloiser Weingartenknoblauchs* gesammelt. Seit 2008 wird der Knoblauch als Mischung dieser Herkünfte auf guten, sandigen Schwemmlandböden in der Ried Landstaß und Panzaun (auf Lössböden) angebaut und vermehrt.

2008 - 2010 führte die ARCHE NOAH gemeinsam mit der SLOW FOOD Convivium Wachau-plus das LEADER Projekt WeinGARTEN_plus, eine Initiative zur Förderung der Biodiversität in der regionalen Landwirtschaft, durch. Ziel des Projektes war das Sammeln und Dokumentieren von Kulturpflanzen (z.B. Knoblauch, Kren, Pfirsich, Quitten, Erdbeeren, Zwetschgen, Kirschen, Weichsel, Walnuss, Besenradmelde, Ribisel, Wildspargel, Safran u.a.), die im Weingarten, der Kellergasse oder im Randbereich angebaut, gesammelt und genutzt bzw. benutzt wurden. Besonders wertvolle Sorten wurden vermehrt und zum Kauf angeboten.

Die Sortenliste des Österreichischen Programms zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft (ÖPUL 2007) führt die Sorte „*Laaer Weingartenknoblauch*“ bereits als „Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanze“ an.

Der Weingartenknoblauch steht in engem Bezug zur Heurigenkultur.

Medizinische Wirkung von Knoblauch:

Schon früh hat man die antiseptische Wirkung des Knoblauchs erkannt und ihn als Heil- und Konservierungsmittel eingesetzt.

Bereits in der altindischen Medizin galt er als wichtiges Arzneimittel.

In Ägypten galt er sogar als heilige Pflanze. Mit Knoblauch als Grabbeigabe wurden Pharaonen für die letzte Überfahrt gewappnet. Ägyptische Sklaven benutzten ihn als Stärkungsmittel und um Läuse und Darmparasiten zu vertreiben. Arbeiter an den Pyramiden erhielten täglich eine Ration Knoblauch. Bleib diese jedoch aus, wurde die Arbeit niedergelegt.

Auch den Römern und Griechen waren die Heilungsmöglichkeiten des Knoblauchs bekannt. Obwohl er aufgrund seines penetranten Geruchs als unfein galt, wurde ihm eine erotisierende

Wirkung nachgesagt.

Im Talmud, einem bedeutendes Schriftwerk des Judentums, wird der stetige Genuss von Knoblauch empfohlen, denn dieser sättige den Körper, gebe dem Geist Klarheit, stärke die Manneskraft und vertreibe Parasiten aus dem Darm.

Der antike Arzt *Pedanos Dioscurides* (1. Jahrhundert) beschrieb in seiner Schrift „De materia medica“ Einsatzmöglichkeiten für Knoblauch und empfahl ihn bei Bisswunden, Haarausfall, Zahnschmerzen, Hautausschlägen, Lungenleiden oder Menstruationsstörungen.

Diese Empfehlungen fanden bis ins Mittelalter Anwendung. Im Spätmittelalter wurde der Knoblauch, der allgemein als entgiftend galt, auch gegen die Pest angewandt.

Seeleute nahmen große Mengen an Knoblauch mit auf Reisen. Er half gegen Bakterien, wenn in den Kesseln das Wasser faulte und ungenießbar wurde.

Im 19. Jahrhundert wies *Louis Pasteur* (1822 - 1895) die antibakterielle Wirkung von Knoblauch wissenschaftlich nach.

Im 1. Weltkrieg (1914 - 1918) wurde Knoblauch mit großer Wirksamkeit als natürliches Antibiotikum in der Wundbehandlung verletzter Soldaten eingesetzt.

In Volksmedizin und Aberglaube spielt Knoblauch noch heute eine wichtige Rolle. Er soll unter anderem, wie alle stark riechenden Pflanzen, der Abwehr von Geistern und Dämonen, insbesondere jedoch Vampiren dienen.

- Gebiet/Region:

Weinbaugebiete in Niederösterreich (z.B. Weinviertel, Kampal, Thermenregion) und dem Burgenland (Nordburgenland).

Weingartenknoblauch bevorzugt mittelschwere, tiefgründige, humus- und nährstoffreiche Böden mit guter Wasserversorgung bzw. Bodenfeuchte.

Sonnige Lagen und ein neutraler pH-Wert (6-7) sind ideal für den Knoblauchanbau.

Tiefgründige Lössböden eignen sich bestens für den Knoblauchanbau.

Eher saure, karge Braunerdeböden wie sie im steirischen Weinbaugbiet vorzufinden sind, sind für den Anbau nicht geeignet.

Auch leichte, sandige Böden sind für den Anbau weniger geeignet, da Knoblauch flach wurzelt und nicht in tiefere Schichten vordringt und somit die Gefahr des Austrocknens besteht.

Der Knoblauch ist empfindlich gegenüber Staunässe.

Der Knoblauch stellt hohe Ansprüche an das Klima. Er bevorzugt warme Gegenden. Günstig sind windige Lagen, da dort Schadinsekten (z.B. Knoblauchfliege) vermindert auftreten.

- Weingartenknoblauch:

Knoblauch (*Allium sativum*) ist sowohl Gemüse als auch Gewürz aus der Familie der Lauchgewächse (*Alliaceae*).

Weingartenknoblauch (*Allium sativum* L.) ist Knoblauch, der ursprünglich im Weingarten kultiviert wurde und stellt ein Sammelbegriff für die traditionelle Knoblauchpopulation Ostösterreichs dar.

Eine Einordnung des *Weingartenknoblauchs* in eine Unterart (bzw. Sortengruppe) erweist sich als schwierig.

Sortenbeschreibung:

Es gibt keine festgeschriebene Definition und keine allgemein gültige Sortenbeschreibung für den *Weingartenknoblauch*.

Der *Weingartenknoblauch* weist alle Merkmale einer Landsorte- also einer Sorte die nicht einer zielgerechten Züchtung entstammt, sich in einer spezifischen Region durch kontinuierlichen Anbau entwickelt und verbreitet hat und oft nach traditionellen Methoden kultiviert wird- auf.

Die Herkünfte unterscheiden sich phänotypisch (= vom Erscheinungsbild her) und genotypisch (= vom Erbbild her). Auch innerhalb einer Herkunft treten Abweichungen in der Merkmalsausprägung auf.

In Österreich ist vor allem der Stängelbildender Winterknoblauch verbreitet. Der am häufigsten vorkommende Typ ist der Schlangenkoblauch (*Allium sativum var. ophioscorodon*).

Auch davon abweichende Typen können zu Recht als *Weingartenknoblauch* bezeichnet werden, sofern der Knoblauch alle Eigenschaften einer Landsorte aufweist.

Typische Sorten des Weingartenknoblauchs sind der *Laaer Weingartenknoblauch* und der *Langenloiser Weingartenknoblauch*.

In den Anbaugebieten kommt der Knoblauch auch in einer verwilderten Form vor und wächst in aufgelassenen, mit Waldreben überwucherten Weingärten, in Wiesen am Rand des Weingartens und auf Böschungen.

Methode der Produktion:

Saatgut:

Pflanzengut kann über die Firma ReinSaat, über das Sortenhandbuch der Arche Noah sowie über einige Landwirte in den jeweiligen Region bezogen werden oder stammt aus eigenem Anbau.

Die Vermehrung des *Weingartenknoblauchs* erfolgt ausschließlich vegetativ über Zehen oder Brutzwiebeln (= Brutknöllchen; Bulbillen, mundartlich Samen). Einst besaß der Knoblauch die Fähigkeit, echte Samen auszubilden. Durch die Jahrtausende lange rein vegetative Vermehrung verloren jedoch Blüten und Samen ihre Funktion.

Vermehrung über Zehen:

Bei der Vermehrung über die Zehen werden die Knoblauchhappel (-knollen) zerteilt und die einzelnen Zehen mit der Spitze (= Wachstumskegel) nach oben ca. 5 cm tief in den Boden gesteckt.

Aus den Zehen entwickeln sich im Frühjahr wieder Knoblauchhappel.

Vermehrung über Brutzwiebeln:

Bei der Vermehrung über Brutzwiebeln werden diese auf Endabstand gelegt (Pflanzabstand ca. 10 cm) oder dicht angebaut (3 cm).

Die Brutzwiebeln bilden im Laufe des ersten Jahres nur eine große Zehe (Rundlinge, auch „Oanserknofl“, „Einschichtiger“ genannt) aus. Zuerst bildet sich noch eine kleine, sichtbare

Pflanze. Im Herbst nach der Aussaat zieht sich das Kraut der Rundlinge jedoch ein und ist so von außen kaum sichtbar.

Erst nach einem neuerlichen Winter differenzieren die Rundlinge im zweiten Frühjahr zu Knoblauchhappel und bilden wiederum Brutzwiebeln.

Im Weingarten bleiben die Rundlinge üblicherweise im Boden.

Im Hausgarten aber empfiehlt es sich, sie dichter anzubauen und im Juli die fertigen Rundlinge auszugraben. Bis zum nächsten Anbau im Oktober werden diese warm, schattig und trocken gelagert. Gestupft (angebaut) werden diese schließlich im Abstand von 10 - 15 cm in der Reihe und 25 - 30 cm zwischen den Reihen.

Der Anbau von Brutzwiebeln ist zwar aufwändiger als die Vermehrung mittels Zehen, hat aber einige Vorteile und hat so Präferenz: Die ansonsten ungenutzten Brutzwiebeln finden so eine sinnvolle Verwendung und es müssen keine Zehen als Pflanzengut zurückgelegt werden. Darüber hinaus sind die fertigen Knollen größer und die Pflanze insgesamt gesünder. Nematoden, die ein verbreiteter Schaderreger von Knoblauch sind, werden über Brutzwiebeln nicht übertragen.

Anbau:

Der Standort des Knoblauchs im Weingarten hängt von der Art der Unkrautbekämpfung ab. Erfolgt diese maschinell mit Stockschergeräten wird der Knoblauch rechts und links vom Weingartensteher (im Bagstall = Niederösterreichische Bezeichnung für den Steher) angebaut, da er dort vom Schergerät nicht erreicht werden kann. Erfolgt die Unkrautbekämpfung manuell, steht er auch in den Zeilen.

Durch die maschinelle Bearbeitung der Weingärten wurde er jedoch teilweise aus diesen entfernt, sodass er heute auch auf Äckern und in Hausgärten kultiviert (wird dann trotzdem als Weingartenknoblauch bezeichnet) wird.

Weingartenknoblauch sollte nur alle 5 Jahre an derselben Stelle angepflanzt werden.

Die Aussaat, auch „Stupfen“ genannt, erfolgt nur zwei bis drei Monate nach der vorausgegangenen Ernte im Herbst (Winterknoblauch) zwischen September und Oktober, vor oder nach der Weinlese, oder im Frühjahr (Frühjahrsknoblauch), wobei der Herbstanbau überwiegt.

Der Herbstanbau bringt kräftigere Pflanzen hervor. Ein früherer Anbau, fördert die Entwicklung von Blättern und Wurzeln vor dem Winter.

Bis zum Winter bzw. bis zum nächsten Winter bei der Brutzwiebelvermehrung treibt der Knoblauch aus und überwintert als kleines Pflänzchen. Im Frühjahr wächst die Knoblauchpflanze in die Höhe und bildet bis zum Juni einen echten Schaft aus mehreren Blattscheiden bestehend, der sich zweimal um die eigene Achse dreht (bzw. Achterschleifen bildet) und ein typisches Merkmal des Schlangenkoblauchs darstellt. Zudem bildet der Weingartenknoblauch einen Blütenstand (Scheindolde) aus.

Die rötlichweißen Blüten entwickeln sich zwar, sind aber nicht fruchtbar und werden vor der Blüte meist von sogenannten Brutzwiebeln verdrängt die sich anstatt der Samen im Blütenstand bilden. Brutzwiebeln (auch Brutknöllchen oder Bulbillen genannt) sind den Knoblauchzehen ähnlich, nur viel kleiner und rundlich. Sie werden von den Weinbauern auch

als „Samen“ bezeichnet. Ihnen kommt bei der Vermehrung der Pflanze eine wichtige Bedeutung zu.

Weingartenknoblauchpflanze erreicht eine Wuchshöhe bis zu 100 cm.
Die Blätter sind von grasgrüner Farbe.

Mit zunehmender Reife entwindet sich der Schaft und ist wieder gerade. An der Spitze haben sich die Brutzwiebeln entwickelt und die Blätter beginnen sich von grün auf gelb zu färben. Sobald ca. 2/3 der Pflanze gelb gefärbt sind, sollten die Knollen - in der Regel vor der Weizenernte - geerntet werden.

Aussehen und Geschmack der Knoblauchzwiebel:

Die unterirdische Knoblauchzwiebel (häufig auch Knolle oder Knoblauchhappel genannt), besteht aus mehreren relativ großen Zehen (6 - 7), die bei dem in Österreich am meisten als *Weingartenknoblauch* bekannt Typ einreihig um den Schaft angeordnet sind. Die Zehen sind von einer blau-violetten Schale umschlossen.

Die Größe der Zehen steht in enger Beziehung zu den Niederschlägen. Bei Trockenheit bleiben die Zehen klein.

Der Geschmack von *Weingartenknoblauch* ist von den Bodenverhältnissen abhängig, ist aber meist scharf und intensiv.

Pflege:

Die Pflegemaßnahmen von *Weingartenknoblauch* beschränken sich auf mehrfaches Hacken (zwecks Bodenlockerung) und eine Düngung im Zuge der Düngung der Weinreben.

Die Blätterwand der Rebstöcke fängt bei Niederschlag viel Wasser auf, welches über das Laub abtropft und dem Knoblauch zugute kommt. Deshalb wird eine Bewässerung nur bei Trockenheit durchgeführt.

Ernte, Lagerung und Weiterverarbeitung:

Die Ernte erfolgt manuell von Ende Juli bis Ende August vor dem Beginn der Getreideernte. Ein Sprichwort besagt: „Der Knofl mag den Drescher (= Mähdrescher) nicht hören.“

Es sollte darauf geachtet werden, dass die Knolle bei der Ernte gut geschlossen ist. Verpasst man nämlich den optimalen Erntezeitpunkt, gehen die Zehen auseinander, die Schalen verfärben sich meist schwärzlich (Pilzinfektion) und die Lagerfähigkeit ist beeinträchtigt. Erfolgt die Ernte zu früh, wirkt sich das nachteilig auf die Qualität der Brutknöllchen aus. Sind diese nicht voll ausgereift, bleiben auch Rundlinge und schließlich die Knoblauchzehen kleiner.

Der Knoblauch wird mit der Hand aus der Erde herausgenommen. Nach längeren Trockenzeiten sind Werkzeuge wie eine kleine Schaufel oder ein Spaten notwendig.

Anschließend werden die Knoblauchhappel vom Stengel abgeschnitten und für 3 - 4 Wochen luftig und schattig zum Nachreifen und Trocknen aufgehängt. Auch die Brutzwiebeln werden zu dieser Zeit geerntet und trocken und luftig gelagert.

Der Großteil der Ernte dient fast ausschließlich der Eigenversorgung oder wird in geringem Umfang vermarktet. Der Rest wird für die Vermehrung verwendet.

Die Zehen können bis März im kühlen Keller gelagert werden, dann beginnen sie auszutreiben.

Ernährungsphysiologische Aspekte:

Knoblauch wirkt unter anderem antibakteriell, antimykotisch, antioxidativ und anticancerogen.

Zudem werden dem Knoblauch bei regelmäßigen Konsum eine blutdrucksenkende Wirkung, eine Verbesserung der Fließeigenschaften des Blutes sowie eine Hemmung der Thrombozytenaggregation (Zusammenlagerung von Blutplättchen) und somit eine Verringerung des Herzinfarkttrisikos nachgesagt.

Auch eine Hemmung der körpereigenen Cholesterinproduktion und somit eine positive Auswirkung auf die Blutfette kann angenommen werden.

Des Weiteren wirkt Knoblauch verdauungsfördernd durch die Anregung von Speichelfluss, Magensaftsekretion und Darmperistaltik.

Für die vielfältigen positiven Eigenschaften des Knoblauchs sind im Wesentlichen schwefelhaltige Inhaltsstoffe verantwortlich.

Das ätherische Öl des Knoblauchs enthält die geruchslose und unwirksame Substanz Alliin, die in den Zellen der unversehrten Knoblauchzwiebel räumlich getrennt von dem Enzym Alliinase liegt. Erst durch mechanische Schädigung der Zellen (beim Zerschneiden oder Zerdrücken der Zehen) kommt es zum Kontakt zwischen Alliin und Alliinase, wobei das geruchsintensive und flüchtige Allicin entsteht. Allicin ist jene Substanz, die für die meisten Wirkungen sowie den oft als unangenehm empfundenen Geruch des Knoblauchs verantwortlich ist. Es ist in wässriger und öliger Lösung äußerst instabil und zerfällt innerhalb weniger Stunden im Wesentlichen in Sulfide, Vinylthiine und Ajoene.

Ursprungsnachweis:

-

Qualität- und Qualitätskontrolle:

-

- Vermarktung:

Weingartenknoblauch wird ab-Hof sowie über Bauernmärkte vermarktet und ist von Juli bis Februar/März erhältlich.

Weingartenknoblauch wird sowohl als Pflanzengut als auch als Frischware (unverpackt) angeboten.

Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen:

- Spezielle mittelschwere, tiefgründige, humus- und nährstoffreiche Böden mit guter Wasserversorgung, sowie sonnige Lagen in den Weingärten bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Weingartenknoblauch höchster Qualität.
- Ausgeprägte Bodenständigkeit: *Weingartenknoblauch* hat sich über Jahrhunderte optimal entwickelt und an die lokalen Gegebenheiten der Region angepasst.
- Spezieller Produktionsmethoden und besonderen geographischen Verhältnisse kann Knoblauch erzeugt werden, der hinsichtlich Geschmack und Aussehen

Besonderes bieten.

- Die Erzeugung von *Weingartenknoblauch* ist das Ergebnis des Traditionellen Wissens, das über die Generationen weitergegeben wurde: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Weinbauern (Anpassung von Knoblauch an die Gegebenheiten der Weingärten; Entwicklung von lokalen Typen, traditionelle Anbau- und Lagermethoden, Know-how der Vermehrung und des Ernteoptimums) und der Erfahrung in der Vermarktung und Verwendung in der Küche.

- Verwertung:

Weingartenknoblauch wird fast ausschließlich in der eigenen Küche verwendet.

Der Weingartenknoblauch als Gewürz ist wichtiger Bestandteil der Hauerjause, einer typischen Brettljause.

Zudem wird der Weingartenknoblauch traditionell, in Scheiben geschnitten, als Auflage auf dem Schmalzbrot gegessen.

Eine besondere Delikatesse stellt mariniertes Weingartenknoblauch (z.B. Sud aus Grünem Veltliner, Olivenöl und Gemüsefond oder Apfelessig, Öl und verschiedenen Gewürze wie Majoran, Thymian und Estragon) im Glas dar, der wie herkömmlicher Knoblauch als Würze zu Speisen oder auch als Antipasti verwendet wird.

Überschüssige Brutzwiebeln, die nicht für die Vermehrung gebraucht werden, werden auch als Gewürz in Suppen mitgekocht oder auf dem Schmalzbrot gegessen.

Teilweise werden auch die Rundlinge verwertet. Diese unterscheiden sich geschmacklich nicht von Knoblauchzehen sind jedoch leichter zu schälen als diese und können auch in der Küche verwendet werden. Sie werden aber wenn überhaupt nur frisch im späten Frühjahr genutzt. Rundlinge waren früher bei Fleischhauern äußerst gefragt, da die großen einzelnen Zehen leicht zu schälen und einfach zum Verarbeiten sind.

- Schutz:

-

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Niederösterreich, Burgenland, Knoblauch, Schlangenknolauch, Weingartenknoblauch

Bibliographie/ Referenzen

- allium – lauch
<http://amaryllisgewaechse.de/gattungen/allium-lauch/>
- Allium Sativum Home of Garlic
<http://www.allium-sativum.de/cms/>
- Allium sativum L. Knoblauch
http://www.avogel.ch/de/pflanzenlexikon/allium_sativum.php
- Anbau von Knoblauch, Tipp und Herkunft
<http://www.knobi.com/knoblauchanbau.html>
- BICHLER, G. und HERAUT, B. Von Paracelsus bis Graf Dracula.
In: Gerichte mit Geschichte, Österreichische Staatsdruckerei,
Wein, 1994, S. 123-130
- Botanische Beschreibung der Art
<http://www.biozac.de/biozac/capvil/Cvknobl.htm>

- Die Vielfalt alter Obst- und Beerensorten
<http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=114>
- Geschichte des Knoblauchs
<http://lexikon.huettenhilfe.de/gewuerze/knoblauch/geschichte-des-knoblauchs.html>
- Geschichten und Sagen / Medizin / Wirkung / Inhaltsstoffe
<http://www.knobi.com/knoblauch-geschichte.html>
- GREISENEGGER, I. Ein richtiger Knofel. In: Kurier, 24.9.2009
<http://www.edelkonserven.at/bilder/presse/Kurier-24.9.2009.pdf>
- KAHL, S. Knoblauch und Arteriosklerose, Diplomarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fachbereich Ökotrophologie, 2004, S. 4-7, 12-14
http://opus.haw-hamburg.de/volltexte/2008/510/pdf/ern_y_531.pdf
- KAJTNA, B. Der Weingartenknoblauch. In: ARCHE NOAH Magazin 3/2008, S.8f.
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/weingartenknoblauch_ANMjul08.pdf
- KAJTNA, B. Knoblauch aus dem eigenen Garten: In ARCHE NOAH Magazin 3/2009, S. 8f.
- KAJTNA, B. Der Weingartenknoblauch, Endbericht zum LEADER Projekt WeinGARTEN_plus, Laufzeit 2008-2010
- KAJTNA, B. Knoblauchanbau im Hausgarten, Arche Noah, 2009
http://perchtoldsdorf.gruene.at/fileadmin/perchtoldsdorf/benutzerinnen/downloads/WeingartenKnoblauch/Knoblauch_im_Hausgarten.pdf
- Knoblauch
<http://www.finecookingcannibals.ch/index.php?id=28,82,0,0,1,0>
- Knoblauch
<http://de.wikipedia.org/wiki/Knoblauch>
- Knoblauch – Anbau und Pflanzen
<http://www.hausgarten.net/kraeuter-und-gewuerze/kraeuter-anbau-ernte/knoblauch-anbau.html>
- Knoblauch (*Allium sativum* L.)
http://www.uni-graz.at/~katzger/germ/Alli_sat.html
- Knoblauch Wirkung und Anwendung
<http://www.heilpflanzen-heilkraeuter.de/knoblauch.html>
- Knoblauch
<http://www.lebensmittelwissen.de/lexikon/k/knoblauch.php>
- Knoblauch – das heilsame Gewürz
<http://burgenland.orf.at/magazin/imland/geniessen/stories/23687/>
- Mansfeld's World Database of agricultural and horticultural crops
http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:3662137958385511::NO::module,source,taxid,akzname,mf,volksnam,212,Allium%20sativum
- PLACHUTTA, E. und WAGNER, C. Die gute Küche. Das Österreichische Jahrhundertkochbuch, Verlag Orac im Verlag Kremayr & Scheriau, Wien 1993, S.290
- SCHULZ, V. und HAENSEL, R. Rationale Phytotherapie, Ratgeber für Ärzte und Apotheker, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, 2004, S. 161-181
http://books.google.at/books?id=W2fxxLpyuwC&pg=PA166&dq=knoblauch+inhaltsstoffe+alliin&hl=de&ei=bnYTKDeFN6XONjzNsK&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDgQ6AEwAQ#v=onepage&q=knoblauch%20inhaltsstoffe%20alliin&f=false
- TILL, S. Die sinnliche Welt der Gewürze, Vom Abenteuer des guten Geschmacks, Buchverlag Kremayr & Scheriau/Orac, Wien, 2004, S. 69-73
- VOGL-LUKASSER, B. und GEGENBAUER, B. Bauerngärten in Niederösterreich,

Stadt-Land-Impulse GmbH., Bruck/Leitha

http://www.nas.boku.ac.at/fileadmin/_/H93/H933/Personen/BVogl/CV_Bauergarten_Nieder_oesterreich.pdf

- Weinbau

<http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.w/w306686.htm>

- Weingartenknoblauch

http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com_content&view=article&id=102&Itemid=101

- WeinGARTEN_plus

http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Kulturpflanzenvielfalt/WeinGARTEN_plus_Folder.pdf

- YOGAKSHEMAM

<http://www.yogakshemam.net/German/newsletter/Newsletter19.html>

- Weingartenknoblauch

http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com_content&view=article&id=102&Itemid=101

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 24. September 2010.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Autoren: Mag. Doris Reinthaler, Mag. Eva Sommer