

Einzigartig in ganz Süddeutschland

Der Knoblauch von Gut Geratshof

Unterdießen | Weltweit werden rund 30 Millionen Tonnen Knoblauch pro Jahr angebaut. Unangefochtener Marktführer mit mehr als 22 Millionen pro Jahr: China. Gefolgt von Indien, Bangladesch, Südkorea, Spanien, USA, Usbekistan, Russland und Myanmar. Deutschsprachige Länder sind weit entfernt von dieser Top-Ten-Liste der weltweit größten Knoblauch-Anbau-Gebiete. Vereinzelt aber gibt es Bauern in Deutschland, Österreich und der Schweiz, die sich dieser aus Asien stammenden Heil- und Gewürzpflanze in größerem Stil angenommen haben. Einer der bundesweit ganz wenigen ist Ludwig Holzapfel, 39, studierter Landwirt und Inhaber des Gutes Geratshof, nur einen Kilometer nördlich von Unterdießen entfernt. Holzapfel betreibt das Agrar-Gut in dritter Generation und ist seit jeher fasziniert von Sonderkulturen. „Ich war schon immer auf der Suche nach Pflanzen, Getreide und Gemüse, das sich vom Massenmarkt abhebt.“ Er recherchierte über viele Jahre hinweg, um herauszufinden, was in und auf den Böden des Voralpenlandes am besten wächst und gedeiht. Neben den Standardgetreidesorten wie Weizen, Raps und Mais versuchte er sein Glück zunächst mit Süßkartoffeln. „Womit wir ehrlicherweise keine guten Erfahrungen gemacht haben.“ Umso erfreulicher, dass sich der zweite Versuch in Sachen „Anbau von Sonderkulturen“ als Volltreffer entpuppte: Das Setzen von

Knoblauch-Zehen. Erstmals ausprobiert hat Familie Holzapfel den Anbau von Knoblauch auf einer Fläche von 800 Quadratmetern im Jahr 2013. „Als wir jede einzelne Zehe noch von Hand eingesetzt haben.“ Die schweißtreibende Handarbeit auf den Feldern zwischen Landsberg und Denklingen wurde jedoch auf Anhieb belohnt. „Die Ware unserer Versuchs-Plantage war qualitativ und optisch erstaunlich gut.“ Damit war der Startschuss für die einzige Knoblauch-Plantage in ganz Süddeutschland gefallen. Im Jahr 2014 wurde noch ein bescheidenes Hektar angebaut. 2015 waren es bereits drei Hektar, 2016 zehn, 2017 und 2018 elf, vergangenes Jahr 14 und heuer 16. Mittelfristig plant Ludwig Holzapfel sogar mit 30 Hektar Knoblauch.

Saisonarbeiter aus Ostrumänien

Seit 2014 erfolgt die Aussaat nicht mehr von Hand, sondern mit einer vom Schlepper gezogenen Pflanzmaschine. Mit ihr werden die Knoblauchzehen im gleichmäßigen Abstand von zehn bis zwölf Zentimetern rund vier bis fünf Zentimeter tief in den Boden gelegt. Die erste Aussaat erfolgt im September oder Oktober, die zweite im Januar oder Februar. Dabei stets gefragt: Geduld und reichlich Überstunden. Die Aussaatgeschwindigkeit mit dem Schlepper muss nämlich äußerst gering gewählt werden, beträgt

gerade mal eineinhalb bis drei Stundenkilometer. So schafft Ludwig Holzapfel – oder einer seiner beiden festangestellten Mitarbeiter – zwei bis drei Hektar pro Tag. Während der Wachstumsphase ist regelmäßiger Regen wichtig. Während der Ernte, die im Juni beginnt und bis Mitte August andauert, sollte es dagegen weitestgehend trocken sein.

Tatkräftige Unterstützung zur Erntezeit bekommt Ludwig Holzapfel aus Ostrumänien. Sechs Mitarbeiter zählen mittlerweile zum saisonalen Stammpersonal, das heuer aufgrund der Corona-Krise eingeflogen werden muss. „Ein Bürokratie-Wahnsinn“, sagt Holzapfel, der an dieser Stelle noch etwas in Sachen Mindestlohn loswerden möchte. „Unsere Saisonarbeiter verdienen in ihrer Heimat nur zwei, drei Euro die Stunde – in drei Monaten hier bekommen



Ludwig Holzapfel hat es gewagt. Seit 2013 baut er Knoblauch an.

sie so viel, wie zuhause in einem kompletten Jahr.“ Und das sei alles andere als ungerecht. Ohnehin arbeiten die fleißigen Männer und Frauen aus Ostrumänien gerne für Ludwig Holzapfel. Auch deshalb, weil sie auf dem Hof kostenlos wohnen dürfen und jederzeit ein Auto für beispielsweise private Einkäufe zur Verfügung gestellt bekommen. Ihre Hauptaufgabe aber besteht darin, an einer Sortiermaschine zu sitzen und den frischgeernteten Knoblauch von Hand zu putzen, zu sortieren und schließlich in Zwei-Kilo-Kisten zu packen. Ein Großteil dieser frischgeernteten Ware gelangt oft am

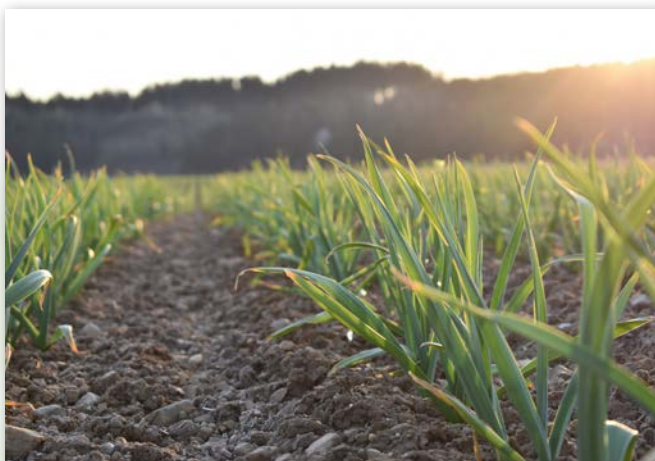


Mit dieser Maschine werden die Knoblauch-Setzlinge gesteckt.

gleichen Tag an die Hauptfilialen namhafter Supermärkte wie Rewe, V-Markt, Edeka und Feneberg. Der Rest wird auf dem Hof von Ludwig Holzapfel im Rahmen eines aufwändigen Verfahrens eingelagert und haltbar gemacht. Und zwar in ein sogenanntes „ULO“- Lager. ULO steht für „ultra-low-oxygen“ und heißt zu Deutsch: „Sehr wenig Sauerstoff“. Neben einer niedrigen Temperatur wird der „normalen“ Luft Sauerstoff entzogen, um so ein frühzeitiges „altern“ des Knoblauchs zu verhindern. Dank ULO bleibt der Knoblauch über Wochen und Monate hinweg frisch und kann auch im Spätherbst noch ohne Weiteres in Supermärkten verkauft werden. Ludwig Holzapfel möchte auch hier die Kapazitäten weiter ausbauen, um künftig bis zu 150 Tonnen Knoblauch auf seinem eigenen Hof haltbar und frisch lagern zu können.

Knoblauchduft beim Autofahren

Wofür er noch eine optimale Lösung sucht: Ausschussware effektiv verwerten. „Der Kunde kauft immer nach dem ersten, äußeren Eindruck ein“, sagt Ludwig Holzapfel. Heißt: Der Knoblauch, der aus den hiesigen Feldern letztlich in den offenen, grünen Supermarkt-Kisten mit Wochenmarkt-Charakter landet und zu kaufen ist, steht nicht nur für hohe Qualität, sondern sieht auch optisch aus wie aus dem Bilderbuch – komplett weiß und frei von jeglichen Makeln. Sobald ein kleiner Teil einer Knoblauchknolle jedoch einen beispielsweise braunen Fleck aufweist, „kann ich sie nicht mehr verkaufen, obwohl sie keinesfalls schlecht ist“. Deshalb sucht Ludwig Holzapfel nach einem Partner, der seine einwandfreie Ausschussware weiterverarbeitet. Beispielsweise zu Knoblauchgewürz oder Knoblauchöl. Bis



So sehen die Knoblauchfelder um Gut Geratshof im Frühjahr aus.

er diesen Partner gefunden hat, schreddert er seine Ausschussware weiterhin und streut sie dann als Dünger auf sein Feld direkt neben der B 17. „Dort ist der Boden deutlich kiesiger und deshalb nicht geeignet für den Anbau von Knoblauch.“ Dass der eine oder andere Autofahrer sich beim Entlangfahren dieses Feldes schon mal gewundert hat über einen durchaus deutlichen Duft nach Knoblauch, ist auch bei Ludwig Holzapfel längst angekommen. Es gab sogar einen regelrechten Panik-Anruf im Landsberger Land-

ratsamt, dass es in der Gegend wohl einen Chemieunfall gegeben habe. Holzapfel nimmt die Sache mit Humor, kann die Bevölkerung ebenso beruhigen wie die damals aufgebraachte Dame. Es war kein Chemieunfall in einem naheliegenden Industriebetrieb, der bekannt ist für Leichtbau aus Carbon – es war und ist lediglich der eigentlich noch gute Abfall des Knoblauchs, der seit 2013 auf den Feldern zwischen Denklingen und Landsberg gedeiht. Ein einzigartiges Projekt in ganz Süddeutschland.



Viel Handarbeit ist im Rahmen der Knoblauchernte gefragt.

Pizza backen und perfekte Grillergebnisse

im eigenen Garten oder auf dem Balkon
Holzbacköfen mit direkter oder indirekter Befehung aus dem Herzen Italiens!

Holen Sie sich Ihren Sommerurlaub einfach nach Hause!



Piu'Trecento



Benni



Plancha-Grill



Pulcinella



KAMINÖFEN
RÖMER

82396 Fischen am Ammersee
Telefon 08808-785
info@kaminofen-roemer.de
www.kaminofen-roemer.de

Ihr Kaminofen-Fachhandel in Fischen am Ammersee