

NISCHE
DES MONATS
—
KNOBLAUCH



Knoblauch kann im Herbst oder im Frühjahr gesät und in den Monaten Juni bis Juli geerntet werden.

Mut zur Knolle

Frisch und getrocknet: Ludwig Holzapfel bietet **Knoblauch aus eigenem Anbau in Oberbayern** an. Der Landwirt liefert pro Jahr stolze 250 t davon aus – vor allem an die großen Lebensmittelhändler. Wie hat er das geschafft?

Große Holzkisten stapeln sich bis unters Dach der neuen Lagerhalle. Der Geruch von Knoblauch liegt in der Luft. Im Nebenraum sind mehrere Leute damit beschäftigt, die Knollen zu sortieren und für die Weiterverarbeitung vorzubereiten.

Das Gut Geratshof liegt bei Landsberg am Lech in Oberbayern. 2010 hat der Agraringenieur Ludwig Holzapfel den Betrieb von seinem Vater übernommen. Der damals 30-Jährige wollte etwas verändern. Nach einigen Experimenten, unter anderem mit Süßkartoffeln, landete Holzapfel schließlich beim Knoblauch.

Mit der Pflanze ist er nun seit gut zehn Jahren gut im Geschäft. Rund 250 t Knoblauch pro Jahr verkauft Ludwig Holzapfel mittlerweile – fast die Hälfte davon frisch, die andere Hälfte getrocknet. Bis dahin war es jedoch ein langer Weg für den Landwirt.

Von der Süßkartoffel zum Knoblauch

Körnermais, Winterraps und Weizen werden 2010 auf dem Betrieb angebaut, als ihn Ludwig Holzapfel übernimmt, doch schnell wird ihm klar: „Da kommt nix rum“, erzählt er. Ein guter Freund von ihm baut zu dieser Zeit Kartoffeln an. Die beiden kommen gemeinsam auf die Süßkartoffel und beginnen zu experimentieren. „Eigentlich hätte es gut werden können. Mir hat der Drahtwurm aber alles zusammengefressen“, sagt Holzapfel.

Auf dem Großmarkt in München wird er dann auf den Knoblauch aufmerksam. Wieso gibt es überall nur Knoblauch aus Frankreich? „Geht das nicht auch in Bayern?“, stellt sich Holzapfel die Frage. Er stößt auf einen Betrieb in der Schweiz und im Februar 2013 kommt es zum Kontakt. Holzapfel tauscht seine Erfahrungen mit den Süßkartoffeln gegen Informationen zum Knoblauchanbau.

Anbaufläche steigt von 800 m² auf 30 ha

Er startet schließlich mit zwei Säcken Pflanzgut aus Frankreich. „Wir haben mit der Hand gebrochen und noch im April gesteckt“, erzählt der Agraringenieur, „damals auf einer Fläche von rund 800 m².“ Bei der Ernte macht der Landwirt dann die erfreuliche Feststellung: Es funktioniert.

Noch im selben Jahr schafft Holzapfel ein kleines Pflanzgerät an. Im Herbst und im darauffolgenden Frühling pflanzt er insgesamt 0,5 ha an. „Den frischen Knoblauch habe ich dann zum Großmarkt gefahren“, sagt Holzapfel, aber schnell wird klar: Es muss auch eine bessere Erntetechnik und eine geeignete Trocknung her.

DER BETRIEB

Gut Geratshof

Betrieb	Ludwig Holzapfel Gut Geratshof 1 86899 Landsberg Ortsteil Ellighofen
Fläche	140 ha Acker, 20 ha Wald
Anbau	Knoblauch, Weizen, Silomais und Winterraps
Standort	Sandiger Lehm bzw. lehmige Sande mit 50 bis 65 Bodenpunkten, Niederschlag von 750 bis 1.000 mm/Jahr, Lage auf 634 über NN
Betriebszweige	Ackerbau, Erzeugung von Wärme und Strom
Vermarktung	Direktvermarktung über Lebensmitteleinzelhändler und Hofläden in der Region



Vor bayerischer Alpenkulisse liegt das Gut Geratshof nahe Landsberg/Lech.

Einen Steckbrief zum Knoblauch finden Sie auf der nächsten Seite. »

Weitere Abnehmer sind im Lebensmittel-einzelhandel schnell gefunden. Feneberg ist einer der ersten, der sich für den Knoblauch aus der Region interessiert. Der regionale Lebensmittelhändler ist bis heute an Bord. Es folgten ein eigenes Logo und die Zertifizierung „Geprüfte Qualität Bayern“. Im Oktober ist der Knoblauch von Gut Geratshof bereits ausverkauft.

Holzapfel vergrößert die Fläche weiter. 2015 baut er rund 3 ha an. Hinzu kommt Interesse von V-Markt und Edeka. Letzterer will auch frischen Knoblauch abnehmen – allerdings gleich für alle fünf Verteilzentren in Südbayern. Holzapfel wagt die Zusage und baut insgesamt 10 ha an – mit Erfolg.

Knollen richtig trocknen und lagern

Vor allem für die frische Ware ist Holzapfel auf der Suche nach einer passenden Lösung für Trocknung und Lagerung. Diese findet er mit einer Firma für Klima- und Lüftungstechnik in Bayern. Der Landwirt baut 2019 ein Ultra-LowOxygen-Lager (ULO) auf seinem Betrieb. Das Lager ermöglicht es, den Knoblauch lange frisch zu halten. „Im September oder Oktober kann sonst keiner frischen Knoblauch liefern“, sagt er.

Auch bei der Trocknung setzt der Landwirt auf Neuerung. Früher wurde Knoblauch mit Flüssiggas getrocknet. Der Nachteil: Die feuchte Luft ist verloren. Holzapfel setzt daher auf eine Hackschnitzeltrocknung, mit der er nicht nur Energie einspart, sondern auch Hof und Werkstatt heizen kann. Überhaupt beschäftigt sich Holzapfel viel mit Energie. Seit rund 20 Jahren betreibt er ein Biomasseheizwerk in München; ein zweites ist in Planung. Darüber hinaus hat er 2024 die zweite Freiflächen-Fotovoltaik-Anlage realisiert.

Qualität müsse immer an erster Stelle stehen, sagt Holzapfel. Dass das alles ohne gute Mitarbeiter nicht geht, ist dem Landwirt bewusst. Er beschäftigt vier Festangestellte und zwischen acht und zwölf Saisonarbeiter.

Für seine Angestellten hat Holzapfel 2021 drei Wohnungen auf dem Betrieb gebaut. Insgesamt können hier zwölf Personen leben. „Ohne gute Leute geht es nicht“, weiß er. Für ein funktionierendes Team müsse man als Betriebsleiter auch Verantwortung abgeben können.

Im Jahr 2022 kommt Rewe als Abnehmer für den Knoblauch hinzu. Holzapfel erhöht die Anbaufläche auf 30 ha. „Öfter mal etwas wagen“, ist sein Motto. ●

astrid.neumann@dlv.de

NISCHE DES MONATS



Standort

Knoblauch liebt sonnige und warme Standorte. Ein gut durchlässiger, lockerer Boden ist essenziell, da Staunässe das Wurzelwachstum hemmt und die Bildung von Fäulnis begünstigt. Sandige Lehmböden mit einem pH-Wert zwischen 6 und 7 bieten ideale Voraussetzungen.



Düngung

Ein moderater Nährstoffgehalt ist für Knoblauch ideal. Eine Grunddüngung mit Kompost oder gut verrottetem Stallmist sorgt für ausreichend organische Substanz. Zu Beginn der Wachstumsphase ist eine Düngung mit stickstoffreichen Düngern wie Hornspäne oder speziellem Gemüsedünger sinnvoll.



Fruchtfolge

Idealerweise wird Knoblauch nur alle vier Jahre auf derselben Fläche angebaut, um Bodenmüdigkeit und die Verbreitung von Krankheiten wie dem Weißen Stängelbasispilz zu vermeiden. Eine gute Vorfrucht sind stickstofffixierende Pflanzen wie Bohnen oder Erbsen.



Sortenwahl/Aussaat

Es gibt zahlreiche Knoblauchsorten, die sich in Geschmack, Schärfestufe und Wuchsform unterscheiden. Weichhalsknoblauch (*Allium sativum* var. *sativum*)



Knoblauch

Knoblauch, mit lateinischem Namen *Allium sativum*, ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ursprünglich stammt sie vermutlich aus Zentralasien, wo der Knoblauch bereits vor etwa 5.000 Jahren kultiviert wurde. Seine Reise um die Welt begann mit frühen Handelsrouten, über die er nach Europa, Afrika und später auch nach Amerika gelangte. Heute ist Knoblauch nicht nur eine unverzichtbare Zutat in der Küche, sondern auch eine Pflanze mit hohem gesundheitlichem Wert und kultureller Bedeutung.



Pflanzenschutz

eignet sich besonders für Regionen mit mildem Klima, während Harthalsknoblauch (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*) auch in kälteren Gebieten gut gedeiht. Die Aussaat erfolgt im Herbst (Oktober bis November) oder alternativ im Frühjahr (März). Dabei werden die einzelnen Zehen in einem Abstand von 10 bis 15 cm etwa 5 bis 7 cm tief in die Erde gesetzt.

Knoblauch ist relativ resistent gegen Schädlinge, doch einige Probleme wie die Zwiebelfliege, Thripse oder Fäulniskrankheiten können auftreten. Ein regelmäßiger Fruchtwechsel und Mischkulturen können den Befall reduzieren. Wichtig ist, dass die Pflanzen nicht zu dicht stehen, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und Pilzkrankheiten vorzubeugen.



Ernte/Lagerung

Knoblauch wird geerntet, wenn etwa zwei Drittel der Blätter vergilbt sind. Dies ist in der Regel zwischen Juni und Juli der Fall. Die Knollen sollten vorsichtig aus dem Boden gehoben und an einem luftigen Ort getrocknet werden. Für die Lagerung ist ein trockener, kühler Raum mit einer Temperatur von 10 bis 15 °C ideal.



VERMARKTUNG

Knoblauch ist ein begehrtes Produkt, das in verschiedenen Formen vermarktet werden kann: frisch, getrocknet, als Pulver oder in veredelter Form wie Knoblauchöl. Der Trend zu regionalen und biologischen Produkten bietet insbesondere kleineren Produzenten per Direktvermarktung gute Absatzmöglichkeiten.