



# Der Knoblauch-Pionier

*Knoblauch auf deutschen Feldern?  
Auf Gut Geratshof in Ellighofen  
beweist Ludwig Holzapfel, dass das geht.  
Eine Erfolgsgeschichte aus Süddeutschland.*



**E**in kühler Oktoberwind streicht über die Felder von Ellighofen. Die letzten Nebelschwaden hängen schwer über dem Boden, während ein Traktor mit bedächtiger Langsamkeit seine Bahnen zieht. Die Luft ist erfüllt von einem intensiven, würzigen Duft – unverkennbar der Geruch von Knoblauch. Hier, südwestlich von Landsberg, auf Gut Geratshof, hat Ludwig Holzapfel seinen Lebenstraum verwirklicht. Seit über elf Jahren baut der 44-jährige Landwirt Knoblauch an – eine Kultur, die in Deutschland nahezu unbekannt war. Die Böden des oberbayerischen Voralpenlandes sind fruchtbar, das Klima mild. Doch es brauchte Mut, um neue Wege zu gehen. »Ich wollte etwas Besonderes schaffen«, sagt Holzapfel, während er über die Felder blickt. Es war die Suche nach einer Nischenkultur, die ihn dazu brachte, das Gut seiner Familie umzustrukturieren. Seine Entscheidung war mehr als wirtschaftlich – sie war eine Vision für die Zukunft.

## Mit Geduld und Leidenschaft zum Erfolg

Der meiste Knoblauch wird in Asien angebaut. China dominiert mit über 22 der weltweit jährlich angebauten 30 Millionen Tonnen Knoblauch deutlich den Markt. Deutschsprachige Länder spielen in der globalen Produktion kaum eine Rolle. »Dass es keinen einheimischen Knoblauch in unseren Supermarktregalen gab, war für uns der Anstoß das zu ändern« so Holzapfel. Die Erntezeit ist nah. Zwischen September und Oktober beginnt die Pflanzsaison. Die Frühlingsorten werden im Januar und Februar gesät. Dies geschieht mittlerweile nicht mehr von Hand, sondern mithilfe einer von einem Traktor gezogenen Pflanzmaschine, die die Knoblauchzehen in einem Abstand von zehn bis zwölf Zentimeter circa vier Zentimeter tief in den Boden legt. Trotz der maschinellen Unterstützung



Bildunterschrift? Bildunterschrift?  
Bildunterschrift? Bildunterschrift?



## Knoblauch – die Power-Knolle

**Name:** Knoblauch (*Allium sativum*)  
**Herkunft:** Ursprünglich Zentralasien, heute weltweit angebaut  
**Geschmack:** Würzig, scharf, intensiv  
**Anbau:**  
• Herbst- & Frühlingsorten  
• Braucht nährstoffreiche Böden  
• Langsame Wachstumsphase, aber hoher Ertrag  
**Verwendung:** Würzmittel, Heilpflanze, Nahrungsmittel  
**Lagerung:** Kühl, trocken und dunkel, idealerweise in einem luftdurchlässigen Behälter

**Gesundheitsvorteile:**  
• Stärkt das Immunsystem  
• Senkt Blutdruck & Cholesterin  
• Natürliches Antibiotikum  
• Antibakterielle & entzündungshemmende Wirkung



Bildunterschrift? Bildunterschrift?  
Bildunterschrift? Bildunterschrift?



Ludwigs  
Lieblings-  
rezept

## Butterbrot mit frischem Knoblauch

### Zutaten:

- 2 Scheiben gutes Brot (z.B. Bauernbrot, Ciabatta oder Wurzelbaguette)
- 1-2 Zehen frischer Knoblauch
- Butter
- Salz

### Zubereitung:

1. Die Brotscheiben im Toaster oder auf dem Grill rösten, bis sie schön knusprig sind.
2. Währenddessen die frischen Knoblauchzehen mit einem Wiegemesser sehr fein hacken.
3. Anschließend die Butter auf die warmen, noch knusprigen Brotscheiben streichen und den fein geschnittenen Knoblauch gleichmäßig auf den Butterbroten verteilen. Mit einer Prise Salz würzen und noch warm genießen.



ist weiterhin Geduld gefragt, denn die Aussaatgeschwindigkeit beträgt nur 1,6 Kilometer pro Stunde. Zwei bis drei Hektar können somit pro Tag bepflanzt werden. Doch der wahre Erfolg zeigt sich erst Monate später. Wenn im Juni und Juli die Knollen aus der Erde geholt werden, ist die Atmosphäre auf dem Gut von Fleiß und Zusammenarbeit geprägt. Saisonkräfte säubern jede einzelne Knolle, entfernen sorgsam die äußere Schale und

verpacken sie für den Markt. Holzapfel ist nicht nur Landwirt – er ist Unternehmer mit einer tiefen Verbindung zu seiner Region. »Unser Knoblauch gehört nach Bayern – wir produzieren für die Menschen hier«, erklärt er stolz.

### Ein nachhaltiges Vorbild

Holzapfel setzt auf integrierte Anbaumethoden und achtet darauf, dass alle Prozesse umweltfreundlich und ressour-

censchonend ablaufen. Um Schädlinge und Fruchtfolgekrankheiten zu vermeiden, wird der Knoblauch nur alle vier bis sechs Jahre im Wechsel mit anderen Früchten auf dem gleichen Feld angebaut. Während der Wachstumsphase des Knoblauchs ist regelmäßiger Regen wichtig. In den letzten zehn bis vierzehn Tagen vor der Ernte, die von Juni bis Mitte Juli dauert, sollte es jedoch trocken bleiben. Eine enge Verbindung zur Region ist dem Agrar-Ingenieur wichtig.



Bildunterschrift? Bildunterschrift?  
Bildunterschrift? Bildunterschrift?

So wird der Knoblauch überwiegend lokal vermarktet. Zu den Abnehmern gehören namhafte, regionale Supermärkte wie Feneberg, V-Markt, Edeka und Rewe. Ein Großteil des frisch geernteten Knoblauchs wird noch am selben Tag in die Hauptfilialen der Einkaufsmärkte gebracht. Der Rest wird getrocknet oder im Rahmen eines aufwendigen Verfahrens in einem »ULO«-Lager eingelagert. Hier bleibt der Knoblauch frisch, indem ihm Sauerstoff entzogen wird.

### Nichts wird verschwendet

Photovoltaikanlagen auf den Scheunendächern speisen das öffentliche Netz. Durch den Anbau von Herbst- und Frühlingssorten und mithilfe dieser modernen Lagertechnik, gelingt es Ludwig Holzapfel mittlerweile den frischen Knoblauch von Mai bis Dezember anzubieten – zumindest theoretisch, denn die Lager sind nicht selten früher leer gekauft. Und so arbeitet Ludwig Holzapfel daran seine Kapazitäten weiter aus-

zubauen, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden.

### Innovation trifft Tradition

Und Ludwig Holzapfel denkt weiter. Sein Biomasseheizwerk spart seit 2002 jährlich über 380.000 Liter Heizöl. Die Zukunft? Geschützte Gemüseproduktion in Gewächshäusern mit Nahwärme. All seine Ideen basieren dabei immer auf einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, der Erzeugung hochwertiger Nahrungsmittel und einer regionalen Wertschöpfung. Innovation trifft Tradition – und genau das macht ihn zum Vorreiter. Sein Ausbildungsbetrieb ist bis 2027 ausgelastet. Junge Menschen wollen von ihm lernen. Denn Ludwig Holzapfel zeigt, dass Landwirtschaft mehr ist als ein Beruf. Sie ist eine Leidenschaft. Ein Lebenswerk. Ein Beitrag für die Region. Auf Gut Geratshof wird nicht nur Knoblauch angebaut. Hier wächst eine Vision.

Text: Michaela Machhaus;  
Fotos: ??? (??), adobe (??) 88