

Der Knoblauch-Pionier

Knoblauch kommt üblicherweise aus Spanien oder China. Landwirt Ludwig Holzzapfel baut frischen „Knofi“ in der Nähe von Landsberg an – und bedient damit eine Nische.

Von Bianca Dimarsico

Landsberg Ein Geheimnis könnte Ludwig Holzzapfel aus seiner Ernte wohl nicht machen. Man riecht sie auf 20 Meter, bevor man sie sieht. In der großen Lagerhalle auf Gut Geratshof nahe Landsberg stapeln sich jährlich rund 300 Tonnen an Knoblauch. In ganz Bayern war er einer der ersten Landwirte, der die Knolle anbaut. Heute, mehr als zehn Jahre später, ist er der größte Knoblauch-Anbauer in Südbayern. Im Interview erzählt er von Rückschlägen, neuen Ambitionen und davon, was kulturelle Vielfalt mit Knoblauch zu tun hat.

Knoblauch aus Bayern, das klingt erstmal unscheinbar – ist es jedoch nicht. Denn eigentlich ist „Knofi“ ein totales Importprodukt. Die Knolle kommt in deutsche Supermärkte aus Spanien, Italien und China, weltweit größter Knoblauchproduzent und Konkurrent für internationale und regionale Zulieferer wie Holzzapfel. „China bestimmt gewissermaßen den Preis, da der Knoblauch von dort am günstigsten ist. Also müssen wir deren Ware an Qualität überbieten“, erklärt der 44-jährige Landwirt. Sein Hauptaugenmerk liegt daher auf der Frische seines Knoblauchs. „Es vergehen weniger als 24 Stunden zwischen der Ernte bei uns und dem Verkauf im Supermarkt“, sagt Holzzapfel. 50 Prozent der Ernte verkauft er als getrockneten Knoblauch.

Seinen frischen Knoblauch verkauft er bewusst lose und nicht im Netz, „wie auf einem Markt“, so Holzzapfel. Denn häufig brauchen Käuferinnen und Käufer nicht mehr als eine Knolle. So wolle man Verschwendung vermeiden. „Man muss ein Produkt anbieten, bei dem die Leute sagen: ‚Da hab ich Bock drauf‘“, meint der Landsberger. Sein Anspruch an sich selbst und seinen Knoblauch sei daher auch, dass Kundinnen und Kunden sich blind auf das Produkt verlassen können. „In unseren Knollen ist jede Zehe gut“, sagt Holzzapfel.

Den Erfolg, den der Landwirt in dritter Generation inzwischen mit



Landwirt Ludwig Holzzapfel mit frischem Knoblauch von seinem Hof. Hinter ihm bereiten Saisonarbeiter die Knollen vom Feld für den Verkauf auf. Fotos: Thorsten Jordan

dem Knoblauch hat, sei nicht abzusehen gewesen. „Ich hatte keinen Masterplan“, sagt Holzzapfel. Zuvor gab es auf dem Hof, den sein Großvater 1965 kaufte, Kartoffeln, Weizen, Mais und Raps. Sein Vater, der zeitweise auch eine Bullenmast betrieb, übergab Gut Geratshof 2010 schließlich an seinen Sohn. „Ich wollte bereits als Kind Landwirt werden, das war immer mein Traum“, erzählt Holzzapfel, der Landwirtschaft studiert hat. Der 44-Jährige sieht sich jedoch nicht nur als Landwirt, sondern auch als Unternehmer. „Es ist wichtig, neue Trends zu erkennen“, stellt er fest.

Unternehmerisches Gespür bewies der Landsberger schließlich 2013, als er zum ersten Mal Knoblauch auf seinen Feldern anbaute. Auf die Idee brachte ihn ein Besuch auf dem Großmarkt in Mün-



Gut Geratshof ist eine der wenigen Knoblauchfarmen in Bayern. So kommt der Knoblauch aus dem Boden.

chen, wo er frischen Knoblauch, wie er ihn nun selbst verkauft, zum ersten Mal sah. Einen halben Hektar bepflanzte Holzzapfel daraufhin probeweise mit der Knolle. Drei Tonnen erntete er im Herbst 2014 – ein Hundertstel von dem, was er heutzutage jährlich vom Feld holt. Die Lebensmittelkette Feneberg war damals der erste Abnehmer von Holzzapfels frischem Knoblauch. „Die Nachfrage war sofort da. Wir haben alles verkauft“, sagt der Landwirt. Er war damals einer der ersten Landwirte, der frischen Knoblauch aus Bayern anbietet.

Seitdem hat der Landwirt die Produktion stetig ausgebaut. 2022 baute er auf Gut Geratshof eine neue Produktions- und Lagerhalle, in der die Knoblauchernnte von 40 Hektar Anbaufläche landet. Der Aufwand sei verhältnismäßig

groß. Denn geerntet wird der Knoblauch zwar maschinell mit einem Klemmbandroder, danach sei jedoch jeder Schritt bis zur Auslage in den Märkten Handarbeit. In einem großen Raum sitzen Saisonarbeiter aus Rumänien, die mit blauen Gummihandschuhen die Knollen zuschneiden, putzen und in Kisten abwiegen. Laut Holzzapfel wandern pro Tag bis zu 120 Kilo Knoblauch durch die Hände eines einzigen Arbeiters.

In der Anfangszeit lief jedoch nicht immer alles gut, wie Holzzapfel erzählt. „Unser erster großer Trocknungsgang ist schiefgelaufen. Das war ein finanzieller Verlust in sechsstelliger Höhe“, erinnert er sich. Doch er blieb dran – die richtige Entscheidung, wie er inzwischen weiß. Wer sich an etwas Neues wagt, komme meist

nicht ohne Fehler aus, so Holzzapfel. Heute zeigt er sich stolz auf das, was er aufgebaut hat. „Es ist schön zu sehen, dass man etwas Neues für sich erschlossen hat“, sagt der Landwirt.

Ein wenig Glück sei damals auch dabei gewesen. Denn es gibt einen guten Grund dafür, dass nur wenige Landwirte in Bayern auf Knoblauch setzen. „Die Nachfrage nach Knoblauch ist nicht so groß, wie vergleichsweise für Kartoffeln“, erklärt Holzzapfel. Das heißt: Wer die Knolle anbaut, muss sie auch irgendwie verkaufen. Und Verkaufsflächen sind begrenzt. Bei mehreren großen Einzelhändlern konnte Holzzapfel als erster die Marktlücke mit frischem Knoblauch schließen und sich so einen Namen machen.

Wie er berichtet, steige die Nachfrage nach der Knolle derzeit. „Die Küche in deutschen Haushalten orientiert sich vermehrt süd-

Das Kochverhalten verändert sich.

ländisch“, so Holzzapfel. Das habe unter anderem mit der Einwanderung zu tun. „Kulturelle Hintergründe beeinflussen den Verbrauch“, sagt er. In der traditionellen deutschen Küche sei Knoblauch nicht so stark verankert, wie in der mediterranen oder asiatischen Küche. Seine neueste Idee ist bisher ebenfalls vor allem im asiatischen Raum verbreitet: Knoblauchsprossen, also das „Grün“ der Knolle. Optisch ähnlich zu Frühlingzwiebeln, geschmacklich eine Mischung aus Lauch, Zwiebel und natürlich Knoblauch.

„Das testen wir gerade im Verkauf. Die Frage ist jetzt, ob das Produkt einen Mehrwert für den Verbraucher hat, vor allem im Vergleich zu den etablierten, günstigeren Frühlingzwiebeln“, sagt Holzzapfel. Ihm sei es wichtig, als Unternehmer immer wieder neue Dinge auszuprobieren. „Der größte Fehler, den man machen kann, ist zu sagen: Das haben wir schon immer so gemacht, also bleibt es so“, findet er.

Wir denken voll Liebe und Dankbarkeit an ihn.

Herbert Weggel
* 21. 9. 1935 † 21. 6. 2025

Kaufering, den 30. Juni 2025

In unseren Herzen lebst du weiter:
Deine **Renate**
Norbert mit Familie
Peter
im Namen aller Angehörigen

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am Montag, den 7. Juli 2025, um 10 Uhr in der Friedhofskapelle in Kaufering-West statt.

VERKÄUFE

Landwirtschaft

Suche dringend Äcker, Wiesen, Wälder und Bauernhöfe (auch verpachtet) für vorgemerkte Kunden bei bester Bezahlung.
Immobilien Kreuzer ☎ 08247/6572 oder 0179/7719761

Grünland, 2,2 ha, Ortsrand Denklingen, mit Scheune, zu verkaufen
Immobilien Kreuzer ☎ 08247/6572 oder 0179/7719761

www.augenlichtretter.de **cbm**

Mit uns machen Mücken die Fliege.

BLICKFANG
HAUKE . RAUM AUSSTATTUNG

86833 Ettringen · Stillerstraße 8 · Tel. 08249/1598
www.blickfang-hauke.com

Insektenschutz nach Maß

LESESPASS GESCHENKT.

Testen Sie Ihre Heimatzeitung gratis.
Zwei Wochen jeden Morgen bestens informiert!

Tel. [0 81 91] 3 26-4 00
landsberger-tagblatt.de/probeabo
abo@landsberger-tagblatt.de

Landsberger Tagblatt
Alles was uns bewegt

MOBILE THERAPIE

- Medizinische Massage zur Entspannung und Schmerzreduktion
- Personaltraining + Therapie
- Mittwoch – Freitag – Sonntag
Zeitlich und Örtlich flexibel rund um den Ammersee

ANDREAS BERG
www.personaltrainer-berg.com
01 76/41 52 08 65

Gluaimai Thai-Cuisine
Original thailändische Spezialitäten

Restaurant Café Catering SB-Restaurant

Alle Gerichte werden **individuell** und aus **frischen Zutaten** zubereitet!
Genießen Sie den authentischen thailändischen Geschmack unserer Gerichte.

Wählen Sie aus einer **großen Zahl** von verschiedenen **Markengetränken und Bieren** sowie **erlesenen Weinen**.

Unsere Speisekarte **Bestellung/Reservierung**
thairestaurant-kfg.de Tel. 08191 – 972 72 06

Thailändisch Essen ist immer eine gute Idee!
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung/Reservierung.
Biergarten GEÖFFNET!

15
Jahre über 15 years of finest Thai Cuisine

Öffnungszeiten
Mo.–Sa. 10.30 bis 21.00 Uhr durchgehend.
Ruhetag: Sonn- und Feiertage

à la minute à la carte

Albrecht-Nützel-Weg 33/35 86916 Kaufering (alte B17)