

Bio-Knoblauch aus Deutschland

Wer Knoblauch aus eigener Produktion anbieten möchte, kann demnächst mit dem Anbau beginnen. Nadine Liebig vom Ökoring Niedersachsen gibt einige Tipps.



N. Liebig

Die von Ökoring getesteten Knoblauchsorten

Direktvermarktende Betriebe bauen Knoblauch in der Regel in geringem Umfang als Sortimentserweiterung an. Der überwiegende Bedarf für den Bio-Markt stammt aus Argentinien, Spanien und Frankreich. Aufgrund der milder werdenden Winter in Deutschland wird Knoblauch zunehmend für hiesige Betriebe interessant.

Knoblauch wird vegetativ vermehrt. Dazu werden im Herbst – Knoblauch gilt als frosthart – oder zeitigen Frühjahr die Zehen in den vorbereiteten Boden gesteckt. Die im Oktober gepflanzten Einzelzehen bringen meist etwas größere Knollen hervor, weil sie im Herbst bereits anwurzeln und bei den ersten höheren Temperaturen im Frühjahr mit dem Wachstum beginnen können. Im Frühjahr gepflanzter Knoblauch kann zwar meist besser gelagert werden, bringt aber geringere Erträge.

Gesteckt wird in der Regel drei- oder vierreihig. Der Abstand in der Reihe sollte 8 bis 15 cm betragen, die Pflanztiefe beträgt ca. 5 cm. Die Pflanzung kann auch mit einer Pflanzmaschine erfolgen. Als optimale Pflanzdichte gelten 30 bis 40 Pflanzen/m². Je größer die Einzelzehen

sind, desto weiter kann man pflanzen. Man sollte die Zehen senkrecht in den Boden setzen, damit eine gleichgerichtete Blattstellung erreicht wird. Da Knoblauch sehr schlecht den Boden deckt, sollten Sie Flächen mit geringem Unkrautdruck bevorzugen.

Knoblauch hat einen hohen Nährstoffbedarf, laut Literaturangabe liegt er bei 120 kg N/ha, 150 kg K₂O/ha und 55 kg P₂O₅/ha. Da Knoblauch Schwefelverbindungen enthält, sind sulfathaltige Dünger zu bevorzugen. Achten Sie vor allem auf eine frühzeitige Versorgung der Pflanzen im Frühjahr. Große Knollen erntet man nur bei ausreichender Wasserversorgung. Die Erträge können bei optimaler Kulturführung bis zu 100 dt/ha betragen.

Pflanzgut und Sorten

Das angebotene Sortenspektrum ist eher klein. Das Pflanzgut wird in der Regel in Südeuropa vermehrt, mitunter aber auch in den Niederlanden und Deutschland. Die Zehen sind oft mit Viren verseucht. Befallenes Pflanzgut hat vergilbte Blätter, häufig wird zudem eine Gelbstreifigkeit beobachtet. Dies führt zu einer geringeren Assimilationsfläche und somit zu geringeren Erträgen.

Bei der Vermehrung über Brutzwiebeln wird eine gewisse Virusfreiheit erreicht.



N. Liebig

Brutzwiebeln der Sorte Echo – Neben den unfruchtbaren Blüten entwickeln sich in einem zylindrischen Hütchen etwa zehn bis 20 runde Brutzwiebeln. Pflanzgut, das über diese Zwiebeln gewonnen wurde, ist größtenteils virusfrei.

Dies ist aber mit einem höheren Zeitaufwand verbunden, da die Vermehrung eine weitere Saison in Anspruch nimmt. Daher wird diese Variante nur selten durchgeführt.

In der Regel bringen größere Zehen aus großen Knollen einen höheren Ertrag als kleinere. Vor der Pflanzung müssen die Knollen per Hand auseinander gebrochen werden. Dabei können gleichzeitig kranke, verletzte und Zehen unter 1 g aussortiert werden.

Schädlinge und Krankheiten im Bestand

Gelegentlich treten Lauchminierfliege und Lauchmotte auf. Auch Nematoden (*Ditylenchus dipsaci*) können schädigen. Das Auftreten von Rostpilzen ist häufig in den Beständen zu beobachten. Im Lager tritt gelegentlich die Knoblauchschwärze auf. Das größere, oft einfach tolerierte Problem sind Viren (siehe auch oben). Sie sind bereits im Pflanzgut vorhanden. Läuse oder andere Sauginsekten haben als Überträger keine Bedeutung, weil sie den Knoblauch nur selten befallen. Meist ist ein Virus-Cocktail in den Pflanzen nachzuweisen. Sichtbar werden die Virusinfektionen in Form von gelbgestreiften Blättern, Vergilbungen, Pflanzenverkrümmungen, Stängeldeformationen und ähnlichem. Vor allem machen sie sich aber durch Mindererträge bemerkbar. Der Ökoring Niedersachsen führte in der Saison 2009/2010 einen Sortenvergleich durch. In allen fünf untersuchten Sorten konnten bereits im Pflanzgut verschiedene Viren nachgewiesen werden, die im Anbau durch Vergilbungen deutlich wurden. In der Regel wird ab Anfang Juli geerntet und im Gewächshaus nachgetrocknet. Die trockenen, vom Schmutz und Wurzeln befreiten Knollen können bei Lagertemperaturen um 0 °C und einer geringen relativen Luftfeuchte von unter 80 Prozent bis ins Frühjahr gelagert werden. Dabei ist auf eine ausreichende Belüftung der Kisten zu achten. Die Kisten sollte man daher nicht zu dicht füllen.

Nadine Liebig
Ökoring e. V.