



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Arche des Geschmacks
Ark of Taste



Fotos: © Robert Paget; Heinrich Ledebur

KONTAKT:

Slow Food Wachau_plus
Rober Paget
Kirchenweg 2, A-3492 Diendorf/Kamp
E-Mail: info@slowfood-wachauplus.com

WEINGARTENKNOBLAUCH

In den Weinbergen Ost-Österreichs, vorzugsweise auf Löss, herrschen für den Knoblauchanbau hervorragende Bedingungen. Dies machen sich Weinbauern seit Generationen zu nutze. Sie „stupfen“ den typischen Weingartenknoblauch im Spätsommer zu den Weinstöcken und Ernten im darauf folgenden Juni. Beim Weingartenknoblauch handelt es sich um einen alten Schlangenkoblauch mit gewundenem Schaft, Brutzwiebel und relativ großen Zehen, die einreihig um den Schaft angeordnet sind. Die Zehen sind mit einer blau-violetten Schale umgeben. Den Brutzwiebeln („Samen“) kommt eine hohe Bedeutung zu, denn sie werden für die Vermehrung verwendet.

Sein Geschmack ist – wie der Wein selbst – vom Boden abhängig, meist scharf und intensiv. Der Knoblauch pflanzt sich in einem Weingarten auch ohne das Zutun des Menschen fort, sofern man ihm etwas Platz lässt.

Historisch belegte Region der Produktion: Wachau und Weinviertel (Niederösterreich)