

## Der Weingartenknoblauch

Im Rahmen des Projektes "WeinGARTEN\_plus" geht es um die Erforschung und Wiederinkultur von Nutzpflanzen, die im Weingarten neben oder unter den Rebstöcken zu finden sind oder früher einmal waren.

Dieser erste Teil der Serie WeinGARTEN\_plus beschäftigt sich mit dem Weingartenknoblauch. Für den Artikel wurden sieben WeinbäuerInnen und ein Knoblauchanbauer befragt.

### Erntebeginn im Weingarten – der Knoblauch ist reif!

Im Juli kommt der Knoblauch im Weingarten aus der Erde. „Der Knofl mag den Drescher nicht hören“ so ein Sprichwort, das den Erntezeitpunkt nicht auf einen Lostag, sondern vor den Beginn der Getreideernte legt. Doch bevor über Anbau und Nutzung des Weingartenknoblauchs berichtet wird, stellt sich die Frage: Was steckt hinter dem Weingartenknoblauch?

Knoblauch ist eine sehr alte Kulturpflanze. Die Verwendung von Knoblauch im Mittelmeerraum geht in die vorgeschichtliche Zeit zurück. Die wilden Verwandten des Knoblauchs sind in Zentralasien zu finden, dort wurde er in Kultur genommen. In dieser Region existieren auch heute noch ursprüngliche Formen. Ursprünglich deshalb, weil sie im Gegensatz zu modernen Sorten die Fähigkeit, echte Samen auszubilden, nicht verloren haben. Knoblauch wird seit Jahrtausenden rein vegetativ (über Zehen) vermehrt. Dadurch verloren Blüten und Samen ihre Funktion. Die heute vorhandenen Knoblauchsorten sind Abbild der Entwicklung: Es gibt ganz wenige Sorten die fruchtbare Blü-

ten ausbilden, einige entwickeln einen Blütenstand mit verkümmerten oder unfruchtbaren Blüten, viele Sorten bilden gar keine Blüten aus.

### Zehen, Blüten und Brutzwiebeln

Der Weingartenknoblauch nimmt in dieser Entwicklung eine Zwischenstellung ein. Die Pflanze bildet einen echten Schaft und einen Blütenstand. Die Blüten entwickeln sich, sind aber nicht fruchtbar. Die meisten Blüten werden auch vor der Blüte von Brutzwiebeln verdrängt. Brutzwiebeln sind den Knoblauchzehen ähnlich, nur viel kleiner, rundlich und im Blütenstand zu finden. Sie werden von den Weinbauern als „Samen“ bezeichnet und auch tatsächlich für die Vermehrung verwendet. Damit sind die charakteristischen Eigenschaften eines Weingartenknoblauchs beschrieben: echter Schaft, Brutzwiebeln und relativ große Zehen, die einreihig um den Schaft angeordnet sind. Die Zehen sind mit einer blau-violetten Schale umgeben. Sie sind sehr scharf.

Angebaut wird der Weingartenknoblauch im Herbst. Der Schaft bildet im Frühjahr eine Schlinge und streckt sich anschließend wieder durch (Schlangenkoblauch).

Die Bezeichnung Weingartenknoblauch ist in den Weinbaugebieten Niederösterreichs und des Burgenlands geläufig. In der Steiermark und Deutschland ist er nicht bekannt.

Im Anbaugebiet verwildert der Knoblauch auch. Er wird in aufgelassenen, mit Waldreibe überwucherten Weingärten gesichtet, genauso wie in der Wiese am Rand des Weingartens und auf Böschungen, wo er trotz Mahd zweimal im Jahr gedeiht.

### Botanik und Heurigen-Kultur

Der Weingartenknoblauch wird in der botanischen Klassifikation zu Art *Allium sativum* und innerhalb der Art zur Gruppe *Ophioscorodon* gezählt. Vertreter dieser Gruppe sind vor allem in Mittel- und Osteuropa anzutreffen. Das besondere am Weingartenknoblauch ist der Anbau im Weingarten, die Kulturführung und der Bezug zur Heurigenkultur. Knoblauch als Gewürz ist wichtiger Bestandteil der Hauerjause.

Die befragten Weinbauern können den Anbau seit mindesten 50 Jahren bestätigen. Literatur oder Zeitzeugen, die einen Anbau darüber hinaus belegen oder Auskunft über die Herkunft des Knoblauchs geben, wurden noch nicht aufgespürt. Über Hinweise und Abbildungen freuen wir uns!

Zurück zur Knoblaucherte: Der Knoblauch wird mit dem Spaten herausgenommen und anschließend luftig und schattig zum Nachreifen und Trocknen aufgehängt. Mit der Ernte der „Knoblauchhappel“ werden auch die Brutzwiebel („Samen“) geerntet und trocken und luftig gelagert. Die Brutzwiebeln werden von allen Weinbauern für die Ver-



Im Frühjahr dreht sich der Schaft des Weingartenknoblauchs. Das ist die einzige Eigenschaft, die nicht alle Weinbauern an ihrem Knoblauch beobachten konnten.



Laaer Weingartenknoblauch am Acker in Unterstinkenbrunn. Typisch für alle Herkünfte des Weingartenknoblauchs ist die violette Farbe am Beginn des Schafts.



Weingartenknoblauch vom Weingut Söllner, Gösing am Wagram - links oben: umhüllte Brutzwiebel („Luftzwiebel“), Knoblauchhappel mit Zehen einreihig um Schaft, Brutzwiebel ohne Hülle („Samen“)

mehrung verwendet. Die Zehen hingegen nur, wenn sie ausreichend vorhanden sind. Sie gelten „zum Stupfen“ (Anbau) als zu wertvoll.

Nur zwei, drei Monate nach der Ernte wird der Knoblauch erneut angebaut. Gestupft wird im Spätsommer vor der Weinlese. Im Weingarten wird Unkraut mechanisch mit dem Stockschergerät bekämpft. Der einzige sichere Platz für den Knoblauch ist links und rechts der Weingartensteher (im Bakstal, so die Bezeichnung für den Steher und Knoblauchanbauplatz in Niederösterreich), dort erreicht ihn das Schergerät nicht. Wird Unkraut per Hand bekämpft, steht er auch in den Zeilen. Dann ist es wichtig, den Knoblauch auch als junge Pflanze zu erkennen, berichten Weinbauern.

## Oanserknofl

Die gestupften Brutzwiebel und Zehen entwickeln sich im Frühjahr unterschiedlich. Aus den Zehen werden die bekannten Knoblauchhappel mit 6 bis 7 Zehen. Die Brutzwiebel hingegen bilden im ersten Frühjahr nur eine große Zehe aus. Die wenigsten Weinbauern haben einen Namen dafür, von einem wird die Zehe „Oanserknofl“ genannt, in der Literatur heißen sie Rundlinge. Erst nach einem neuerlichen Winter differenzieren die Rundlinge im zweiten Frühjahr zu Knoblauchhappel. In der Literatur wird beschrieben, dass Brutzwiebel, die früh angebaut werden (z.B. im September), bereits im ersten Frühjahr Zehen ausdifferenzieren, wenn auch sehr kleine. Das wird von den Weinbauern selten beobachtet und auch nicht als Problem angesehen. Gibt es über den Winter Ausfälle, wird im Frühjahr nochmals gestupft.

Die Kulturdauer des Weingartenknoblauchs ist ein- oder zweijährig. Die gängige Praxis, jährlich Brutzwiebel anzubauen, führt dazu, auch jährlich eine Ernte einzufahren. Der verfügbare Platz im Weingarten ist nicht limitierend für den Anbau. Am besten gedeiht er auf Lössböden. Die Größe der Zehen hängt stark vom Niederschlag ab, bei Trockenheit bleiben die Zehen klein.

Überschüssige Brutzwiebeln werden als Gewürz in Suppen mitgekocht. Wenn der eigene Knoblauch aus ist, werden Brutzwiebel wie Zehen geschält (sehr mühsam!) und verwendet. Die Rundlinge werden nur sel-

ten (frisch im späten Frühjahr) genutzt. Ein Weinbauer berichtet, dass Fleischhauer früher die Rundlinge ausdrücklich verlangten, da die großen einzelnen Zehen leicht zu schälen und einfach zum Verarbeiten sind.

Die Zehen können bis März im kühlen Keller gelagert werden, dann beginnen sie auszutreiben. Weingartenknoblauch wird fast ausschließlich in der eigenen Küche verwendet, nur geringe Mengen werden auf Wochenmärkten oder ab Hof abgesetzt.

Die ausschließliche vegetative Vermehrung des Knoblauchs bringt einige Nachteile mit sich. Die Vermehrungsrate ist niedrig (15-20% der des Zehenertrags müssen wieder angebaut werden). Die Züchtung neuer Sorten ist ohne Blüte und Kreuzungsereignisse schwierig. Viren und Nematoden sammeln sich über die Jahre im Pflanzgut an und beeinträchtigen Knoblauchpopulationen in ihrer Vitalität, sie bauen ab. Der tatsächliche Schaden, den ein Virenbefall auf Weingartenknoblauch ausübt, ist schwer einzuschätzen. Die befragten Weinbauern sehen darin kein Problem und bemerken auch keine Abbauerscheinungen (ein schlechter Ertrag wird vielmehr auf Trockenheit zurückgeführt). Es gibt aber Hinweise, dass durch die Vermehrung über die Brutzwiebel der Befall an Viren reduziert wird. Diese Beobachtung lässt sich aber durch keine Exaktversuche belegen.

## Der Laer Weingartenknoblauch

Vor etwa 20 Jahren sammelte Johann Peitl aus Unterstinkenbrunn in den Weingärten rund um Laa/Thaya (Weinviertel) Knoblauch, um ihn vor dem Verschwinden zu bewahren. Damit aber nicht genug, es war und ist Johann Peitl ein Anliegen, den Weingartenknoblauch auch in guter Qualität verfügbar zu halten. Er selektierte die schönsten Herkünfte und meldete sie unter dem Namen „Laaer Weingartenknoblauch“ als Sorte an. Anbau und Vermehrung finden seither nicht im Weingarten, sondern am Acker statt. Jährlich werden etwa 80 kg Frischware ab Hof verkauft, wobei der Anbau rückläufig ist. Der Knoblauch wird kontrolliert biologisch produziert. Angebaut werden nur die Zehen, keine Brutzwiebel. Die Zwiebelfliege verursacht große Ausfälle.

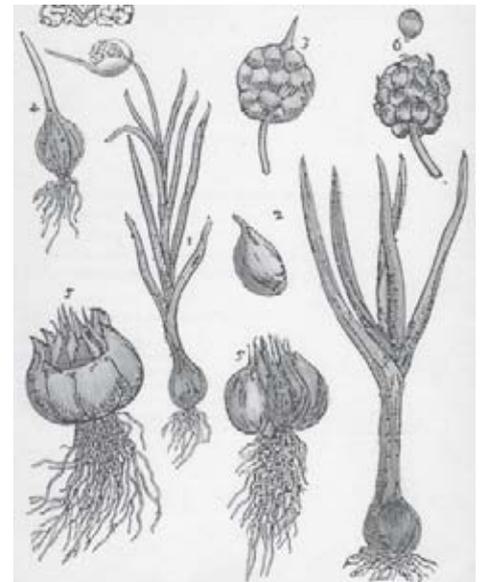
Weingartenknoblauch hat vor allem im Weinbaugebiet aber auch darüber hinaus

einen hohen Bekanntheitsgrad und wird geschätzt. Im Anbau ist er jedoch selten zu finden. Meist führt die Großelterngeneration die Arbeiten rund um den Knoblauch durch. In der jüngeren Generation sind Kindheitserinnerungen mit dem Knoblauch im Weingarten verbunden. ARCHE NOAH und SLOW FOOD Wachau\_plus möchten mit der Initiative WeinGARTEN\_plus den Anbau fördern und innovative Produkte aus Weingartenknoblauch herstellen. Dazu kooperieren wir mit Weinbauern & Verarbeitern.



**Bernd Kajtna**

Das Projekt wird über LEADER gefördert und von der EU kofinanziert.



*Knoblauch in der Darstellung von Joachim Camerarius, Frankfurt am Main 1610, Die Zeichnung (4) zeigt einen Rundling. (3) umhüllte Brutzwiebel und (6) freie Brutzwiebel.*

Alle weiteren Bilder: ARCHE NOAH.

## Knoblauchtauschbörse

Im Rahmen des Projektes WeinGAREN\_plus findet am 26. August ab 17 Uhr im ARCHE NOAH Schaugarten eine Knoblauchtauschbörse statt. Wir laden alle, die Knoblauch vermehren oder mit dem Anbau beginnen wollen, dazu ein. Anmeldung & nähere Infos unter 0650/3228101 (Bernd Kajtna).