

PORTRAIT

Von Zwiebeln und Menschen

Vor 25 Jahren bewahrten Johann Peitl und der Verein Bauernsaat lokale Zwiebelsorten aus dem nördlichen Weinviertel vor dem Verschwinden. Heute greifen viele Betriebe wieder auf das Saatgut dieser Lokalsorten zurück. Ein Lokalaugenschein von Beate Koller.



Eigentlich ist die Landschaft mit ihren lößbedeckten Hügeln und den weiten Ebenen recht schön. „Wenn auch nicht mehr so vielfältig wie vor 30 Jahren“ – Herr Peitl lacht. Seit Generationen bebaut seine Familie das „Land um Laa“ nahe der heutigen tschechischen Grenze. Zwiebeln sind hier in Unterstinkenbrunn ein wichtiges Produkt – früher auch andere Gemüse – Tomaten oder die berühmte „Znaimer Gurke“.

Die Laaer Zwiebeln

Heute ist die Zwiebel auch zu einem touristischen Symbol der „Genussregion Laaer Zwiebel“ geworden. Dabei geht es allerdings nicht in erster Linie um die Sorten der Region, sondern um den Zwiebelanbau an sich. Dieser kann im Raum Laa/Thaya seit ca. 1850 nachgewiesen werden. Damals wurden die sumpfigen Böden drainagiert und die Thaya weitgehend reguliert, wodurch Feldgemüsebau möglich wurde.

Die Zwiebeln der Region dürften schon bald einen guten Ruf bei den Händlern genossen haben. Auf den tiefgründigen Schwarzerdeböden kann im pannonischen Klima bei Jahresniederschlägen von 400 bis 550 mm eine sehr gute Zwiebelqualität erzielt werden, und im Laufe der Zeit entstanden lokale Zwiebeltypen, die an die trockenen Bedingungen – denn Bewässern ist hier nicht möglich – optimal angepasst waren.

Bei meinem Besuch bei Herrn Peitl legen wir

mit dem Auto weite Strecken zurück, um die verstreuten Feldstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch und anderen Kulturen zu besichtigen. In dieser Zeit höre ich von Herrn Peitl die Geschichte seiner engen Verbundenheit mit den Kulturpflanzen der Region.

„Vor 25 Jahren habe ich gemerkt, dass bei den Zwiebeln die Hybridsorten in unsere Region eindringen. Der Handel übte damals hohen Druck aus in Richtung optische Gleichmäßigkeit, wie ihn die Hybridsorten bringen.“ Die Lokalsorten hatten eine hohe genetische Variabilität. „Auf jedem Hof gab es lange, flache, runde Formen – das war für den Handel zu uneinheitlich, und ich merkte, wie die Lokalsorten verschwanden.“

Er begann, die „typische Laaer Zwiebel“ mit roter und gelber Schale zu sammeln und zu vermehren. Die Sorten wollte er zur Zulassung bringen, um Saatgut auch an andere Betriebe abgeben zu können. Auf der Kammer erhielt er aber damals, vor 25 Jahren, die Auskunft, dass er das „als Landwirt“ nicht machen könne. Johann Peitl schüttelt lachend den Kopf. „Das waren die Zeiten, als man lernte, dass eigener Samenbau für einen Bauern rückständig ist.“ Dies habe sich in der Zwischenzeit aber sehr zum Positiven geändert. Wir sitzen im Auto vor einem Feld mit Samenträgern der „Gelben Laaer“. Es regnet, und wir warten auf eine Regenpause für ein paar Fotos. „Dann habe ich versucht, an den Gesetzestext heranzukommen, und habe gemerkt, dass es sehr wohl möglich ist!“

So wurde der neu gegründete Verein „Bauernsaat“ 1992 zum österreichischen Präzedenzfall für einen Landwirt, der selbst seine Sorten zur Zulassung brachte.

Die Sorten gehören mir nicht.

Saatgut ist Allgemeingut.

Heute ist die Bauernsaat mit Sitz in Unterstinkenbrunn mit sieben Sorten in der österreichischen Sortenliste angeführt: Der Schalotte „Laaer Rosa Lotte“, den Sommerzwiebeln „Gelbe Laaer“, „Rote Laaer“ und „Schneeweisse Unterstinkenbrunner“ der „Schoderleer Steckzwiebel“, dem „Laaer Frühjahrsknoblauch“ und dem „Laaer Weingartenknoblauch“.

„Ich habe einen Verein gegründet, weil die Sorten meiner Ansicht nach ja nicht mir gehören. Da haben meine und viele andere Familien in der Umgebung generationenlang dran gearbeitet und das Saatgut immer selbst gewonnen. Deswegen habe ich die Sorten auch bewusst nach der Region benannt. Durch den Verein gibt es die Möglichkeit, dass auch andere Personen Zugang zum Zwiebel Saatgut haben.“

Inzwischen sind wir zum nächsten Feldstück aufgebrochen. Es liegt leicht aufsteigend, oben sieht man die Dächer der Weinkeller hervorlugen. Hier hat Herr Peitl Brutzwiebeln von Weingartenknoblauch ausgesät. Diese entwickeln sich zu kleinen Knoblauchzwiebeln, die man im nächsten Jahr stupfen oder essen kann - man kennt diese Form aus dem Handel, wo sie als „chinesischer Knoblauch“ angeboten wird - tatsächlich meist aus China eingeführt. Neben dem Knoblauch stehen Samenträger von Schnittlauch - ein Meer aus violetten Blüten, ein wunderbarer Farbfleck in der Landschaft.

Wir fahren weiter zum nächsten Acker. Wie wird sich die Landwirtschaft in Österreich wohl weiterentwickeln? Herr Peitl antwortet sofort. *„Langfristig wird der Landwirtschaft nichts anderes übrig bleiben, als zu den angepassten, robusten Sorten zurückzukehren. Oder man geht weiter Richtung industrielle Landwirtschaft. Die Monokulturen verursachen aber derartige Probleme mit Krankheiten und Schädlingen - so eine Landwirtschaft lässt sich auf Dauer mit den herkömmlichen Sorten nicht betreiben. Der Weg führt dann direkt zur Gentechnik.“*

Herr Peitl war nicht nur was die Sorten betrifft ein Pionier in seiner Region. Als er vor 21 Jahren auf Bio umstellte, war er einer der (wenigen) ersten. Erst nach dem EU-Beitritt, als die konventionellen Preise abstürzten und Bio sich etwas etabliert hatte, kamen mehr Betriebe hinzu. *„Ich habe schon als Kind gerne beobachtet. Beim Unkrautjäten am Feld - an sich eine fade Sache in dem Alter - ist mir aufgefallen, dass dort, wo Vogelmiere und andere Unkräuter wachsen, auch die Zwiebeln besser gedeihen. Ganz wie meine Oma sagte „wo ka Unkraut wochst, wochst a sonst nix“.* Später brachen im damals noch konventionell geführten Betrieb immer wieder Samenträgerbestände unter dem Mehлтаubefall zusammen - obwohl die Anwendung von Düngemitteln und Pestiziden genau befolgt worden waren. So begann die Suche nach einem anderen Weg, und dieser führte zur Biolandwirtschaft.

Heute steigen viele Betriebe wieder auf Lokalsorten um

Wir steigen bei einem Feld aus, auf dem Bundzwiebel samenträger stehen. Das Saatgut gewinnt Herr Peitl für die biologische Samenfirma ReinSaat. *„Heute steigen wieder viele Zwiebelbauern in der Umgebung um. Der Hybridanteil, der schon bis zu 80% betragen hat, ist stark gesunken. Eigentlich bauen alle rund 25 Betriebe der Umgebung heute wieder samenfeste Lokalsorten an.“* Das geschieht sicherlich nicht nur aus idealistischen Gründen, denke ich mir.

Die Lokalsorten haben sich also einfach bewährt, meint Herr Peitl. Denn sie sind ertragsstabiler und weniger von Ausfällen bedroht. *„Bei der heurigen Trockenheit - im April und Mai 8 Wochen kein Regen - das halten die Hybridsorten nicht aus.“* Nach einer kurzen Pause: *„Wie lange wir hier allerdings überhaupt noch Zwiebeln anbauen können, ist eine andere Frage. Die trockenen Intervalle werden in den letzten Jahren immer häufiger.“*

Das selbst gewonnene Saatgut der Lokalsorten sei jedenfalls auch bedeutend günstiger als das Hybridsaatgut, für das man gut 200 Euro pro Kilo rechnen müsse. Und schließlich würde auch die ÖPUL Prämie für den

Anbau seltener landwirtschaftlicher Kulturpflanzen (SLK-Maßnahme) dazu beitragen, dass der Anbau der Lokalsorten sich für die Betriebe heute rechnet.

Die nächste Station ist der Erhaltungsanbau der Schoderleer Steckzwiebel. Der Anbau der „Schneeweissen Unterstinkenbrunner“, der „Schoderleer Steckzwiebel“ und der rosa Schalotten, erklärt Herr Peitl, diene nur der Sortenerhaltung und sei derzeit ohne Marktbedeutung. Warum? Achselzucken. *„Der Handel will es nicht“.*

Von den Sorten mit wenig Marktbedeutung gewinnt er alle 5 Jahre, sonst im Jahresrhythmus frisches Saatgut. Es wird im Bestand und an den Zwiebeln dem Sortenbild folgend selektiert, auf Schalenfestigkeit und Widerstandsfähigkeit geachtet, indem schöne, gesunde Zwiebeln als Samenträger ausgewählt werden.

Die „Schneeweisse Unterstinkenbrunner“ ist eventuell eine Mutation der gelben Laaer Zwiebel - denn er sieht immer wieder weiße Zwiebeln am Feld, die wurden früher wahrscheinlich ausselektiert, weil sie gefielen. Die Rosa Schalotte wurde früher auch auf Wiener Märkten vermarktet, diente aber vor allem für den Eigenbedarf.

Steckzwiebeln für die Zwiebellücke

Die „Schoderleer“ ist eine birnförmige Sorte, die v. a. früher als Steckzwiebel angebaut wurde. Benannt hat Johann Peitl sie nach zwei alten Frauen aus Schoderlee, die sie noch erhalten hatten.

Für die Steckzwiebeln säte man die Samen dick und spät (ab Ende April) aus. So entstanden kleine Steckzwiebeln, die im nächsten Frühjahr gestupft werden konnten. Die birnförmigen Steckzwiebeln ergaben dann eher runde reife Zwiebeln, im Gegensatz zu den damals marktüblichen „Stuttgartern“, die flache Zwiebeln ausbildeten.

Für den Verkauf bedeutsam waren die „Schoderleer“ schon lange nicht mehr - nur früher, als im Juli noch eine „Zwiebellücke“ bestand, also keine alten Zwiebel mehr da waren und noch keine frischen am Markt.

Fortsetzung auf Seite 8!

Großes Bild: Samenträger der „Gelben Laaer Zwiebel. Kleines Bild oben: Weinkeller, Weingartenknoblauch und blühender Schnittlauch. Darunter: Schnittlauch-Samenträger. Zweites Bild von unten: links der „Laaer Frühjahrsknoblauch“, rechts der „Laaer Weingartenknoblauch“. Bild unten: Brutknöllchen vom Weingartenknoblauch. Die Vermehrung über die Bu-billen ist auch zur Gesundhaltung des Knoblauchs günstig, da Nematoden auf diese Weise in den Pflanzen weniger stark akkumulieren.

Fotos: Beate Koller

Knoblauch aus dem eigenen Garten

Verschiedene Knoblauchtypen

In Österreich ist vor allem der Typ Stängelbildender Winterknoblauch verbreitet. Diesen erkennt man daran, dass die Zehen rund um einen festen Stängel (Schaft) angeordnet sind. Der Stängel ist mit dem Wurzelboden verbunden. Dieser Typus bildet einen Blütenstand und Brutknöllchen aus und wird auch Schlangenknolauch genannt (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*).

Der Typ Frühjahrsknolauch ist nur selten zu finden. Er bildet kleinere Zehen aus, ist dafür länger lagerfähig.

Weingartenknolauch (auch ein Schlangenknolauch) wird in den Weinbaugebieten in Niederösterreich und dem Burgenland angebaut; man kann mehrere Lokaltypen unterscheiden. Knollen sind auf Bauernmärkten oder im Ab Hof Verkauf zu bekommen (siehe auch Bezugsquellen).

Die Winterhärte von importierem Knoblauch kann mangelhaft sein. Am Lager können sich Knoblauchmilben und Nematoden vermehren, die die Pflanzen am Feld schwer schädigen. Konsumware aus dem Super-

markt ist daher eher nicht als Pflanzgut verwenden.

Mittelschwere Böden, windige Lagen

Am besten eignen sich mittelschwere Böden für den Anbau, und auf Löss gedeiht Knoblauch besonders gut. Da Zwiebelgewächse flach wurzeln und nicht in tiefere Schichten vordringen, sind leichte (sandige) Böden wegen der Gefahr des Austrocknens nicht geeignet. Staunässe verträgt Knoblauch ebenso schlecht.

Knoblauch bevorzugt generell warme Gegenden. Windige Lagen sind günstig, da Schadinsekten vermindert auftreten (siehe auch Praxistipp).

Zehen und Brutknöllchen

Die bei uns bekannten Knoblauchsarten bilden nie Samen aus, die Vermehrung erfolgt immer über Zehen oder Brutknöllchen. Es gibt aber zentralasiatische Knoblauchherkünfte, die Samen ausbilden; sie werden in der Züchtung neuer Sorten verwendet.

Winterknoblauch wird vom Spätsommer

Praxis-Tipp von Herrn Peitl

Immer wieder klagen Gärtnerinnen und Gärtner, dass der Knoblauch bei ihnen „wohl aufgrund der Erde“ nichts werde. Dazu meint der erfahrene Knoblauchanbauer:

„Wenn Knoblauch ohne erkennbaren Grund abstirbt, liegt dies meist nicht am Boden. Oft ist es eben die Knoblauchfliege, die den Pflanzen zu schaffen macht, und die sich im Schaft einnistet. Nachdem sie ausgeflogen ist, findet man keine Spuren mehr, die Pflanzen sind aber schwach und krüppelig. Die Fliege mag aber windige Standorte nicht – diese sollte man daher wenn möglich für den Knoblauchanbau wählen, nicht windgeschützte Stellen im Hausgarten. Kulturnetze helfen auch!“

bis zum März angebaut. Meist wird er aber im Oktober „gestupft“. Ein früher Anbau fördert die Entwicklung von Blättern und vor allem Wurzeln vor dem Winter. Die bei uns verbreiteten Sorten und Herkünfte sind ausreichend winterhart.

Fortsetzung von Seite 7!

Denn die Steckzwiebeln kann man schon Mitte Juli ernten – also rund einen Monat vor den Saatzwiebeln.

Heute wird diese Lücke aber mit Importware geschlossen, derzeit v. a. aus Neuseeland. Die Zwiebeln selbst zu lagern macht ökonomisch für die (konventionellen) Bauern keinen Sinn – schon am Feld müssen Keimhemmer gespritzt werden, die Zwiebeln dann monatelang gekühlt werden – diesen Mehraufwand macht der höhere Preis nicht wett.

95 % der Zwiebelproduktion aus der Region gehen in den Großhandel, der heutzutage die im Gegensatz zu Hybridsorten größere Heterogenität der alten Sorten wieder besser akzeptiert als früher. Solange die Sortierung stimmt, passt es. Von einem Bestand sind bis zu 95% der Ernte vermarktungsfähig. Vieles

geht auch zu Weltmarktpreisen in den Export, nur wenig wird direkt vermarktet. Heute werden in Österreich rund 2.600 ha Zwiebeln angebaut, am heimischen Markt werden davon 1300-1500 ha-Erträge abgesetzt.

Nun kommen wir zu einem auf einer Hügelkuppe gelegenen Feld, auf dem in langen Reihen Knoblauch steht. Zwei Streifen unterscheiden sich deutlich. Der eine ist der Frühjahrsknolauch, der andere der Weingartenknolauch. Ich möchte gerne mehr über ihre Geschichte erfahren.

Der Weingartenknolauch stand früher in fast jedem Weingarten zwischen den Reihen. „Und auch der Kren, und die Weingartenpfirsiche!“ Der Knoblauch säte sich über die Brutknöllchen selbst aus. Nach Bedarf ließ man bei der händischen Bearbeitung einige Pflanzen stehen. Heute, da die Wein-

gärten maschinell bearbeitet werden, werden alle aufgehenden Pflanzen vernichtet – der Weingartenknolauch verschwindet.

Der zweite Knoblauch ist auch etwas Besonderes. „Der Frühjahrsknolauch wird nicht im Herbst, sondern erst im Frühjahr gestupft. Er ist zart und fein, nicht so grob wie die üblichen chinesischen oder französischen.“ Außerdem, erfahre ich, eignet er sich durch den späten Anbau nicht mehr als Wirt für die Knoblauchfliege und wird von dieser daher verschont. Er ist „ewig“ lagerbar – nämlich bis in den Mai des Folgejahres. Der Ertrag kommt aber nicht an manche modernen Sorten heran.

Wir sind wieder beim Haus angekommen. Ein paar Fotos habe ich auch gemacht, wenn auch im Regen. Wir verabschieden uns.

Danke, Herr Peitl, für Ihre Arbeit!



Vorteile des Brutknöllchen-Anbaus

- * Die ansonsten ungenutzten Brutknöllchen finden eine sinnvolle Verwendung
- * die fertigen Knollen sind größer und die Pflanze insgesamt gesünder. Der Grund: Nematoden, ein verbreiteter Schaderreger beim Knoblauch, werden über Brutknöllchen nicht übertragen.
- * die Zehen - Ernte wandert in die Küche, kein Pflanzgut muss zurückgelegt werden (beim Knoblauch sind das immerhin etwa 20% der Ernte).

Die Brutknöllchen werden dazu im Herbst oder im Frühjahr angebaut. Der Anbau im März/April hat den Vorteil, dass die Kulturdauer kürzer ist - dies vereinfacht die Unkrautbekämpfung. Auch kann die Knoblauchfliege die Pflanzen nicht so stark schädigen. Herbstanbau bringt hingegen kräftigere Pflanzen hervor. Allerdings kann es passieren, dass vor dem Winter angebaute Brutknöllchen sich bereits im ersten Frühjahr zu einer fertigen, aber sehr kleinen Knoblauchknolle entwickeln. Dies ist nicht erwünscht: Die Zehen sind für Verarbeitung zu klein. Sie können aber als Pflanzgut verwendet werden.

Die Lagerung der Brutknöllchen ist unproblematisch, ein kühler, dunkler und trockener Raum/Keller reicht aus.

Die Wahl der Saatstärke hängt von der weiteren Kulturführung ab: Die Brutknöllchen können auf Endabstand gelegt werden (Pflanzabstand ca. 10cm) oder dicht angebaut (3cm) und anschließend vereinzelt werden. Etwa Anfang Juli beginnt das Kraut einzuziehen. Bis zum Sommer ist von den

Pflanzen nichts mehr zu sehen.

Ausgraben der Rundlinge

Aus den Brutknöllchen entwickeln sich Rundlinge. Im Weingarten ist es üblich, die Rundlinge im Boden zu belassen. Im Hausgarten hingegen empfiehlt es sich, dichter anzubauen und im Juli die fertigen Rundlinge auszugraben.

Die Rundlinge werden bis zum nächsten Anbau im Oktober warm, schattig und trocken gelagert. Gestupft werden sie im Abstand von 10 - 15cm in der Reihe und 25 -30cm zwischen den Reihen. Übrigens: Aus den größten Brutknöllchen entwickeln sich die größten Rundlinge, aus den größten Rundlingen die größten Knollen.

„Chinesischer Knoblauch“

Rundlinge können natürlich auch in der Küche verwendet werden. Sie unterscheiden sich geschmacklich nicht von Knoblauchzehen, sind aber leichter zu schälen als diese. Dies war sicher ausschlaggebend dafür, dass heute auch im Supermarkt Rundlinge gekauft werden können. Dieser Knoblauch wird landläufig als „Chinesischer Knoblauch“ bezeichnet - wahrscheinlich, weil er sehr häufig in China produziert wird.

Dieser „chinesische Knoblauch“ ist nicht mit dem „Elefantenknoblauch“ zu verwechseln: ersterer ist wie gesagt eine einzige runde Zehe, Elefantenknoblauch sieht wie eine riesige Knoblauchknolle mit mehreren Zehen aus, ist aber botanisch gesehen ein Sommerlauch (*Allium ampeloprasum*).

Die Ernte der Knollen

Der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist gar nicht so leicht erkennbar, für die Lagerqualität des Knoblauchs aber entscheidend. Ab Ende Juni beginnen das Laub und der Stängel von grün auf gelb zu verfärben. Sobald ca. 2/3 der Pflanze gelb gefärbt sind, sollten die Knollen herausgenommen werden. In der Regel ist das vor der beginnenden Weizernte. Die Knolle muss bei der Ernte gut geschlossen sein, verpasst man den optimalen Erntezeitpunkt, gehen die Zehen auseinander, die Schalen verfärben sich meist schwärzlich (Pilzinfektion!) und die Lagerfähigkeit leidet.



Bernd Kajtna

Eine zu frühe Ernte hat negative Einflüsse auf die Qualität der Brutknöllchen. Sind diese nicht voll ausgereift, bleiben Rundlinge und schließlich Knollen kleiner.

Bezugsquellen

ErhalterInnen bezogen werden.

Zwiebeln

Saatgut und Speiseware können direkt bei Herrn Peitl bezogen werden. Die Knoblauchsorten hingegen werden gerade zwischenvermehrt - Pflanzgut gibt es daher erst wieder im nächsten Herbst.

Johann Peitl
2154 Unterstinkenbrunn 40
T: +43-(0)2526-5404

fam.peitl@utanet.at

Knoblauch

Einige Sorten in Bioqualität sind bei der Firma ReinSaat erhältlich
www.reinsaat.com, T: +43-02987-2347

Einige Herkünfte können auch über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch von

ARCHE NOAH Mitglied Josef Pfeiffer baut mehrere Weingartenknoblauch-Herkünfte aus Langenlois und Umgebung an. Pflanzgut kann bei ihm bestellt werden.

Josef Pfeiffer
Krumböckallee 13, 3550 Langenlois
T: +43-(0)699-117 88 296
josef-pfeiffer@aon.at

Knoblauchstand beim Gartenfest

Beim Gartenfest der Vielfalt am Sonntag, den 23. August 2009 im ARCHE NOAH Schaugarten gibt's einen Verkauf- und Beratungsstand, bei dem sich alles um den Weingartenknoblauch drehen wird.