

Knoblauch

Allium sativum

(Herbstanbau)

Kulturansprüche:

mittelschwere, tiefgründige, gut strukturierte Böden. Der pH-Wert sollte zwischen 6 und 7 liegen. In Gebieten mit höheren natürlichen Niederschlägen sind leichtere Böden vorteilhafter. Kalte tonige Standorte scheiden ebenso aus wie Moorböden.

Fünffährige Fruchtfolge erforderlich.

Unkrautarme Felder sind zu bevorzugen. **Für die optimale Tiefenablage und für eine optimale Jugendentwicklung der Pflanze ist eine krümelige Bodenvorbereitung entscheidend.**

So es keine Bodenverdichtungen gibt reicht eine Bearbeitungstiefe von 25 cm aus.

Der größte Wasserbedarf liegt im April und Mai (zur Bulbenbildung).

Düngung:

N: Nmin-Sollwert 90 kg/ha (0 - 60 cm Bodentiefe)

P₂O₅: 30 kg/ha

Versorgungsstufe C

K₂O: 80 kg/ha kein chlorhaltiges Kalium einsetzen!

Anbautechnik:

Aussaat: ab Anfang Oktober bis Mitte Dezember

Im Anbaujahr soll sich ein kräftiges Wurzelsystem entwickeln. Die Triebbildung soll erfolgen, jedoch nicht zu üppig sein.

Saattiefe: 6-8 cm auf Lehmboden
bis 10 cm auf Sandboden
(Zehenunterseite zu Bodenoberkante)

Reihenabstand: 45 cm

Bestandesdichte: 16-18 kleine Zehen/Laufmeter
15-16 mittlere Zehen/Laufmeter
14-15 große Zehen/Laufmeter

Ernte:

Optimaler Erntetermin:

Wenn die Pflanze nur mehr 2-3 grüne Blätter aufweist und die Zwiebel mit 4-5 intakten Schalen bedeckt ist. Zeitpunkt liegt je nach Anbautyp und Verwendung im Juni bis Juli.

Ernte mit Klemmbandroder oder händisch.

Mit Klemmbandroder wird das Laub am Feld entfernt, bei händischer Ernte (oder Ernte mit Bündelmaschine) kann der Knoblauch mit dem Laub getrocknet werden.

Lagerung:

Trocknungsmöglichkeit ist Voraussetzung für Qualitätsware!

Trocknung in Kisten oder in Schüttlager mittels Zwangsbelüftung bei 40°C und 45-50% Luftfeuchtigkeit.

Entfernung der Wurzelballen und sauber putzen nach dem Trocknungsvorgang.

Für eine Vermarktung ab Oktober nur lagerfähige Sorten verwenden. Die optimale Lagertemperatur bei Langzeitlagerung liegt zwischen -3° und +3°C.

Vor der Weiterverarbeitung muss der Knoblauch an die Umgebungstemperatur angepasst werden um Druckempfindlichkeit und die anhaftende Feuchtigkeit zu verringern. Auslagerung 1-2 Tage vor Weiterverarbeitung!

Zur Qualitätssicherung bei Ernte, Ein- und Auslagerung ist die mechanische Beanspruchung des Knoblauchs zu reduzieren (Fallhöhen!).

Andreas Felber, LK NÖ, 09/2016