



HELMUT UND DER KNOFL

Text: Ursel Nendzig • Fotos: Stefan Knittel

Was wär er ohne den Knoffl? Das ist schwer vorzustellen. Mittlerweile ist es aber auch umgekehrt: den Perchtoldsdorfer Weingartenknoblauch, den gäbe es ohne den Helmut vielleicht nicht mehr.

Wer den Garten von Helmut Neumayr betritt, reist in ein anderes Land. Ein Land, das den Pflanzen gehört und in dem der Mensch höchstens geduldet ist. Jeder Strauch, jede Staude, alle Blumen, Hecken und Bäume dürfen sich hier, so scheint es, voll entfalten. Mittendrin ist der Helmut am Werken. Er trägt seine Gartenkluft – Sonnenhut, Hemd – und verschmilzt optisch so mit seinen Pflanzen, dass man ihn erst suchen muss. Meistens findet man ihn im hinteren Teil seines Gartens, dort, wo die Gemüsebeete sind. So wie an diesem Sommertag. Hier wird die scheinbare Anarchie der Pflanzen durch regelmäßige Reihen gebändigt. Durch Holzbretter, die im Abstand von 1,20 Meter die vier Meter langen Beete abtrennen und als Gehwege dienen. Auf einem solchen Gehweg kniet der Helmut und begutachtet die Bewohner seines wichtigsten Beetes: des Knoblauchbeetes.

Alle 20 Zentimeter wächst dort eine Pflanze, sie streckt ihren schlanken Hals einen dreiviertel Meter über schmalen, grünen Blättern in die Höhe und trägt daran den Blütenstand, einer kleinen Zwiebel ähnlich, die kopfüber hängt. Mit einer Grabgabel fährt Helmut vorsichtig in die Erde und lockert eine Pflanze, um sie dann herauszuziehen. „Bald ist der Knoffl reif“, verkündet er selig lächelnd.

Ein Geruch, den viele Menschen scheuen, gleicht für Helmut Neumayr einem Gedicht, das vom vollmundigen, kräftigen Aroma seines Knoffs erzählt.

„Ein Hochgenuss, allein der Geruch!“

Die Geschichte zwischen Helmut und dem Knoffl begann vor ungefähr sieben Jahren. Helmut ging für seine Frau Lena einkaufen, unter anderem einen Knoblauch sollte er bringen.

„Da stand ich im Supermarkt und bin narrisch geworden: Knoblauch aus China!“, sagt er. „Das regt mich schon seit vielen Jahren auf. Da wer-

den Feldarbeiter ausgebeutet, der Knoblauch tausende Kilometer weit transportiert, dabei wächst das Zeug doch auch bei uns.“ Es war der Tag, an dem Helmut beschloss, sich des Knoblauchs anzunehmen.

„Ich habe schon immer gegartelt“, sagt er. „Doch während ich noch meinem Beruf als Baumpfleger nachgegangen bin, war immer gleichzeitig Hochsaison: im Garten und beim Baumpflegen, also keine Zeit für den Garten.“ Doch mittlerweile war der Helmut in Pension und erinnerte sich außerdem, dass er in seinem Heimatort Perchtoldsdorf einmal einen Weinbauer traf, der die Schaufel seines Frontladers voller Knoblauch hatte. „Den hab ich angerufen und stand eine Stunde später bei ihm im Weingarten“, erinnert sich der Helmut. „Dort wuchsen, in einem uneinsichtigen Bereich seines Weingartens, zwischen den Weinstöcken die herrlichsten Knofflpflanzen.“ Der Weinbauer stach zwei davon aus der Erde und schenkte sie dem Helmut. „Sie waren wunderschön, ein Hochgenuss, allein der Geruch!“ Zum Kosten war er zu geizig, erzählt er und lacht: Er habe sie lieber eingepflanzt. Hätte er sie gekostete, wär ihm gleich aufgefallen, dass der Weingartenknoffl anders ist als seine Artgenossen. „Er schmeckt kräftiger, intensiver, hat eine gut betonte Schärfe“, weiß der Helmut heute.

Gemüse im Weingarten

Damals fragte er den Weinbauern sprichwörtliche Löcher in den Bauch. Und erfuhr von ihm alles über den Weingartenknoblauch. Dass er schon seit Generationen von seiner Familie im Weingarten angepflanzt wird. Dass es früher in jedem Weingarten auch Obst und Gemüse

„Da stand ich im Supermarkt und bin narrisch geworden: Knoblauch aus China!“

gegeben hat, dass man zwischen den Stauden Kohl, Kren, Kartoffel oder Kraut gepflanzt hat. Und dass die Weinbauern Richtung Wald- und Rand Fisolen gepflanzt haben, weil die Hasen und Rehe dann statt der jungen Weintriebe lieber die Fisolen gefressen haben. Und auch, dass der Knoblauch dem Wein ähnelt, in seinen Bedürfnissen: die Beschaffenheit des Bodens, das Kleinklima, die Besonnung – da sind sich Wein und Knoblauch einig. Er erfuhr auch, dass der Knoblauch nicht in einem alten Weingarten wächst, sondern lieber beim weniger dicht wachsenden Jungwein, bis zu drei oder vier Jahre alt, damit er genug Licht hat. Was Helmut noch hörte, war, dass es zwei Gründe gibt, warum heute in so gut wie keinem Weingarten mehr Gartengemüse gepflanzt wird: Erstens, weil die Weinberge heute meist Erholungsgebiet sind, sprich: Wanderer und Spaziergänger, die gerne einmal zugreifen, sogar noch bevor die Trauben oder das Gemüse reif sind. Und zweitens, wegen der maschinellen Bearbeitung. „Der Knoblauch wäre vernichtet, wenn der Bauer einmal mit dem Traktor durchfährt“, sagt Helmut. „Und einen Weingarten pflegt heute kaum einer mehr händisch, weil der Aufwand ungleich größer ist.“

Weingartenknoblauch (*Allium sativum* var. *Ophioscorodon*) wird als solcher nur in den Weinbaugebieten Niederösterreichs und des Burgenlandes bezeichnet. In Deutschland oder der Steiermark ist er nicht bekannt. „Der Weingartenknoblauch hat falsche Blüten und Samen“, sagt der Helmut. „Die Blüten entwickeln sich zwar, sind aber nicht fruchtbar. Und was wir als Samen bezeichnen, sind eigentlich Brutknöllchen.“ Diese, auch Brutzwiebeln oder Luftzwiebeln genannten Teile des Knoblauchs, befinden sich im zwiebelartigen Blütenstand, der am oberen Ende der Pflanze in der Luft hängt. Dieser ist von einem Hüllblatt umgeben, das in einer langen Spitze mündet und dem Weingartenknoblauch etwas sehr Elegantes gibt. Im Frühjahr dreht sich der Stängel und stellt den Blütenstand auf. „Mit beginnender Reife dreht er sich wieder zurück und hängt hinunter“, beschreibt es der Helmut. „Und wenn er tatsächlich reif ist, stellt er sich wieder auf, fast senkrecht nach oben.“ Diese Bewegung bringt ihm seinen Spitznamen ein: Schlangenknolauch.

Wenn der Helmut in seinem Knoblauchbeet steht und davon erzählt, wie man den Knoblauch stupft,

also in die Erde einsetzt, pflegt und erntet, dann klingt das alles ganz logisch, natürlich und unkompliziert. „Mir sind alle diese Arbeitsschritte schon in Fleisch und Blut übergegangen“, sagt er, lacht, und erklärt trotzdem von Anfang an. „Schließlich habe ich damals dem Weinbauern auch Löcher in den Bauch gefragt!“ Im Herbst 2009 hat er mit nur einem Beet angefangen, viereinhalb Quadratmeter Fläche. Im Spätsommer wurde das Beet dafür vorbereitet, die Erde mit dem „Sauzahn“ aufgelockert und belüftet, das Unkraut entfernt („wenn man will“) und reifer, zwölf Monate abgelagerter Kompost unter die Erde gemischt. Hornspäne und Urgesteinsmehl sind, abgesehen davon, die einzigen Düngemittel, die bei Helmut zum Einsatz kommen.

Knoblauchs Gartenjahr

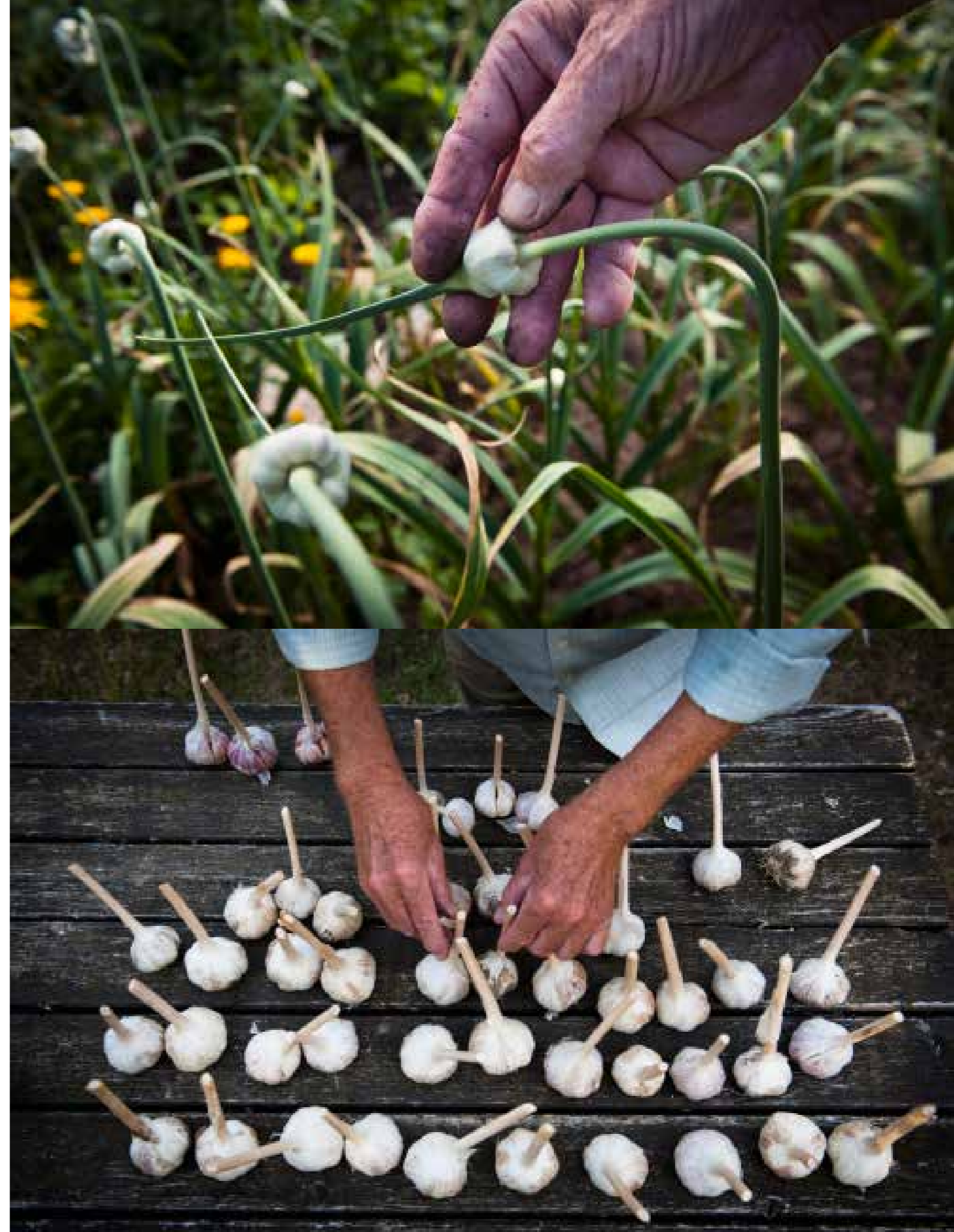
Im Herbst, September oder Oktober, wird der Knoblauch „gestupft“ – der Helmut würde niemals „gepflanzt“, „gesetzt“ oder „in die Erde gesteckt“ sagen. Die einzelnen Zehen werden also gestupft, eine Daumenlänge tief. Und bereits zu Weihnachten ragen die hellgrünen Spitzen der Knoblauchpflanzen 15 bis 20 Zentimeter hoch aus dem Feld.

Gegossen wird der Knoblauch kaum. „Im Weingarten würde er auch kein Wasser bekommen“, erklärt er. Ansonsten ist der Knoblauch nicht sehr anspruchsvoll in der Pflege. Er wächst auch im Grunde überall: „Der Knoblauch braucht kein eigenes Beet“, hat es früher geheißen. Was der Helmut noch beachtet, ist, dass keine Zwiebeln in der Nähe wachsen, denn dessen Schädlinge gehen gerne auf den Knoblauch über. Dass er nicht nach oder zu Erbsen, Bohnen oder Kohl gepflanzt wird – „die vertragen sich nicht“ – und frühestens nach vier Jahren auf dasselbe Feld kommt – Stichwort: Fruchtfolge – muss einfach sein.

Geerntet wird Anfang Juli, einen genauen Zeitpunkt gibt es nicht, „aber es muss vor der Weizenernte passieren“, sagt der Helmut.

Knoblauch liebt Wein als Nachbarn und erfordert bei der Pflege, Ernte und beim „Stupfen“ viel Erfahrung.

Damit der Perchtoldsdorfer Weingartenknoblauch vermehrt und gepflanzt wird und so den Wiedereinzug in die heimischen Gärten schafft, versendet der Helmut als Erhalter der Arche Noah sein Pflanzgut. Über das Sortenhandbuch der Arche Noah (online zu finden auf www.arche-noah.at) können zahlreiche alte Sorten bestellt werden. So auch der Perchtoldsdorfer Weingartenknoblauch. In Kleinmengen bestellbar und zu finden unter Helmut Neumayrs Kürzel „NE HE A-2380“.



„Man sagt: der Knofl mag den Drescher nicht hören.“

Und dann ist es endlich soweit, der Knofl ist fertig. Ein großer Tag in Helmut's Gartenjahr. Er befühlt die Brutzwiebeln im Blütenstand, der mittlerweile senkrecht nach oben steht, drückt mit dem Daumen hinein und erklärt: „Diese äußere Hülle der Brutknöllchen darf noch nicht aufplatzen, und die Pflanze soll etwa zu zwei Dritteln gelb sein.“ Behutsam führt er die Grabgabel in die Erde und bringt sie nach oben, die Knollen, pardon: Happeln. Sie sind genau richtig. Aus seinen beiden Feldern erntet der Helmut 200 bis 250 davon. Hält jedes Happel, dreht die Wurzeln ganz sacht, damit die lose Erde herunterfällt, die restliche bleibt drauf, zur längeren Lagerung. Im Schatten hängt er die ganzen Pflanzen auf, zu Bündeln zusammengeschnürt. Zu Zöpfen geflochten, wie man das oft bei Knoblauch sieht, wird er nicht. „Dazu ist der Stängel zu hart. Wenn es im Zopf angeboten wird, kann es kein Weingartenknoblauch sein“, sagt der Helmut. Erst in zwei bis drei Monaten wird er die harten Stängel abschneiden und die Wurzeln kürzen, die Happeln aufbrechen und die Zehen separieren, die Blütenstände öffnen und die Brutknöllchen befreien. „Sie sind eine Besonderheit des Weingartenknoblauchs“, sagt der Helmut. Es sind sogenannte falsche Samen, Knoblauchzehen im Miniaturformat, die auch von dünnen Häutchen umgeben sind und ganz genau so verwendet werden können wie die großen Knoblauchzehen.

Der Oansaknofl

Nicht nur zum Kochen werden sie verwendet, auch zur Vermehrung. Doch werden nur aus den Zehen die bekannten Knoblauchhappeln mit 6 bis 9 Zehen. Aus den Brutknöllchen hingegen bilden sich die sogenannten Rundlinge heraus. Der Helmut nennt sie „Oansaknofl“: Ein Koblauchhappel, das nur aus einer einzi-

Die Wunderknolle

Knobel, Knobi, Knoblich, Gruserich, Knoblecht, Knoflak, Knofel, Chnobli, Look, Neidstern – die vielen regionalen Bezeichnungen für Knoblauch deuten auf seine tiefe Verwurzelung und weitverbreitete Beliebtheit hin. Das Wort Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort *klioban* ab, das bedeutet: spalten.

Schon Odysseus nutzte den Knoblauch, um Circes Zauber abzuwenden. Und bis heute ist der Glaube an seine Zauberkraft ungebrochen. Wenn es auch nicht mehr der Glaube daran ist, dass Knoblauch Hexen, Vampire oder böse Geister abhält, sondern eher Bakterien, Pilze oder Darmparasiten.

Ursprünglich kommt der Knoblauch, ein Liliengewächs, aus Zentralasien und zählt zu den ältesten vom Menschen kultivierten Pflanzen überhaupt: Überlieferungen reichen über 5000 Jahre zurück. Diese Tatsache ging sogar in seinen lateinischen Namen *allium sativum* ein; *sativum* bedeutet „angebaut“. Die ersten, die den Knoblauch im großen Stile anbauten, waren die Ägypter. Sie glaubten fest daran, dass er die Kraft und die Ausdauer der Arbeiter stärken konnte; er stärkte sie immerhin genug, um sie die Pyramiden bauen zu lassen. Griechen und Römer vertrauten dem Knoblauch gleichermaßen, sie gaben ihn ihren Soldaten vor der Schlacht. Und die römischen Kaiser nahmen ihn prophy-

gen, dafür etwas größeren Zehe besteht. Und diese Rundlinge werden, wenn man sie wiederum stupft, genau wie die Zehen, zu Koblauchhappeln. Früher schafften es allerdings gar nicht alle Rundlinge wieder bis ins Feld. „Die Weinbauern berichten, dass der Oansaknofl bei den Fleischhauern sehr beliebt war und ausdrücklich bestellt wurde“, erzählt der Helmut, fürs Gulasch. „Der Rundling geht

laktisch zu sich, als Gegengift gegen alle gebräuchlichen Gifte.

In Asien besann man sich mehr auf die therapeutischen Kräfte des Knoblauchs – es gibt kaum eine Krankheit, gegen die er nicht eingenommen wurde: Hautkrankheiten, Schlangenbisse, Erkältungen, Kraftlosigkeit, Potenzprobleme, Hämorrhoiden, Magen- und Darmgeschwüre, Asthma oder Kreislaufprobleme.

Einige davon wurden wissenschaftlich belegt: Zerdrückter Knoblauch ist antiseptisch – das zeigte eine Forschungsarbeit aus den 1970er Jahren und bestätigte damit die Erfahrungen von Ärzten, die während der beiden Weltkriege aus Mangel an Medikamenten Knoblauch bei Brand und Blutvergiftung einsetzten. Knoblauchsaft wirkt nachweislich gegen einen erhöhten Cholesterinspiegel und vermag den Blutzuckerspiegel zu senken. Die Inhaltsstoffe Allicin und Ajoen wirken „blutverdünnend“ und können Thrombosen vorbeugen. Auch gibt es Hinweise darauf, dass Knoblauch hemmend auf Darmkrebs wirken kann.

Empfohlen wird ganz allgemein: etwa vier Gramm Knoblauch pro Tag ist gut für die Gesundheit. Am besten roh gegessen. Nur dann kann er seine wahre Wunderkraft entfalten, wenn es um einen Sitzplatz in der überfüllten U-Bahn geht.

„In der Sonne gereiftes, von der Sonne noch warmes Obst und Gemüse – das ist Lebensqualität pur.“

schneller zu schälen als die einzelnen Knoblauchzehen.“ Wer Brutknöllchen stupft, um Rundlinge zu ernten und diese wiederum stupft, um Happeln zu ernten, fährt hundert Prozent der Ernte ein, muss aber zu Beginn seiner Knoflkarriere zwei Pflanzperioden, also ein Jahr warten, bis er die ersten Knoblauchhappeln in Händen hält.

Der Helmut pflanzt lieber Zehen, auch wenn er dadurch einen Teil seiner Ernte als Saatgut „verliert“. Rund zwanzig Prozent der Zehen wandern wieder in die Felder. „Nur so kann ich selektieren, nach Farbe, Geruch, Geschmack und Wuchsform und sicherstellen, dass das Endergebnis passt.“ Welche Zehen sich zum Stupfen eignen, ist eine Sache der Erfahrung. Große Zehen ergeben große Knollen, so heißt es – doch das allein ist nicht das Kriterium. „Ich kann das nicht erklären, man kriegt das ins Gespür. Es sollen gesunde, wohl ausgeformte Zehen sein.“

Knoblauchsamen gibt es beim Weingarten-

knoblauch nicht. „Er vermehrt sich rein vegetativ“, erklärt der Helmut. Eine Besonderheit, die auch ein Problem darstellt: „Es ist relativ mühsam, die Happeln zu zerlegen und die Zehen zu selektieren, um eigenes Saatgut herzustellen“, sagt der Helmut. „Große Knoblauchproduzenten kaufen daher, meist in Spanien, das Saatgut ein – weil es in Österreich keinen einzigen Anbieter gibt, der in großen Mengen Pflanzgut, also Zehen zum Stupfen, verkauft.“ Es sei zwar schon ein Fortschritt, dass der Knofl in Österreich wächst, doch auf lange Sicht wäre es natürlich besser, das Pflanzgut hier selbst herzustellen. „So wie das mit dem Weingartenknoblauch auch geschehen ist: Er wurde über Generationen hinweg immer wieder angebaut und hat sich im Lauf der Zeit perfekt an die Bedingungen angepasst.“ Helmut und seine Gartennachbarn und -freunde tauschen Samen, Pflanzen oder Früchte untereinander, Salat, Paradeiser, die von Jahr zu Jahr besser gedeihen, weil die Gärtner mehr wissen,

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH

BLÜHENDE VIELFALT



Der Frühling steht in den Startlöchern und wir erwarten freudig die neue Gartensaison. Jetzt haben Sie noch etwas Zeit, um sich über neue Pflanzen im Garten Gedanken zu machen, denn der Frühling ist auch die ideale Pflanzzeit.

Ein Garten, wo die gesamte Saison immer etwas blüht, ist nicht nur für uns Menschen eine Augenweide – es freuen sich auch die Insekten, denn in den Blüten finden sie Nahrung in Form von Pollen und Nektar. Wildbienen & Co. sind wichtige Bestäuber. Ohne sie wäre es um unsere Ernten schlecht bestellt. Vögel und Säugetiere wiederum profitieren von den Früchten zahlreicher Pflanzen, die sich nach der Bestäubung entwickeln. Deshalb ist ein blütenreicher Garten ein wertvoller Beitrag zum Erhalt und Schutz unserer Natur.

Setzen Sie ein Zeichen – mit Ihrer „Natur im Garten“ Plakette!

Sie sind mit dabei, wenn Ihr Garten

- die drei Kernkriterien der Aktion „Natur im Garten“ erfüllt (Verzicht auf Pestizide, chemisch-synthetische Dünger und Torf)

- Naturgartenelemente enthält

- ökologisch gepflegt und bewirtschaftet wird

Die Auszeichnung wird Ihnen im Rahmen einer Gartenbesichtigung gemeinsam mit einer Urkunde um

einen Kostenbeitrag von € 20,- in Niederösterreich verliehen.

Tipp: Am 24. April beim Plakettag auf der GARTEN TULLN können Sie sich persönlich Infos zur „Natur im Garten“ Plakette holen und an Naturgartenführungen teilnehmen!

Infos & Beratung bietet Ihnen das „Natur im Garten“ Telefon unter +43 (0) 2742/ 74 333

www.naturimgarten.at



„Ich kann das nicht erklären, man kriegt das ins Gespür.
Es sollen gesunde, wohl ausgeformte Zehen sein.“



weil die Pflanzen sich noch besser anpassen an das Kleinklima. „Täuscheln“ nennt Helmut das und meint damit: Pflege und Erhaltung der sogenannten Hof- oder Landsorten.

Mission: Arterhaltung

Diese alten Sorten sind es, die sich im Lauf der Zeit immer besser an den Standort angepasst haben und sich lokal unterscheiden. „Ein Weingartenknobl aus Langenlois, Laa oder Perchtoldsdorf ist zwar immer dieselbe Sorte“, sagt Helmut. „Doch sie haben ihre kleinen und feinen Unterschiede im Aussehen, im Geschmack und im Wuchs.“

Um Sorten wie diese kümmert sich die „Arche Noah“. Die in Schilfern bei Langenlois beheimatete Organisation hat sich die Erhaltung und den Schutz der alten Sorten zur Aufgabe gemacht und setzt es mit Hilfe von Menschen wie Helmut um. „Es ist unheimlich wichtig, dass alte Sorten erhalten werden“, sagt er.

„Früher gab es so viele Unterschiede, diese Vielfalt würde einfach verschwinden, wenn sich niemand um die Erhaltung kümmert.“ Zwischen der Arche Noah und Helmut herrscht ein kollegiales Verhältnis, es gibt keine Verträge oder Auflagen, sondern Austausch von Erfahrungen und Hilfestellung bei Problemen.

Einmal sah es im Jänner so aus, als hätte des Perchtoldsdorfer Weingartenknoblauchs letztes Stündlein geschlagen. „Die grünen Spitzerln, die normalerweise schon zu Weihnachten zu sehen sind, waren nicht in Sicht“, sagt er. „Da war ich in höchster Sorge.“ Was, wenn die Ernte ausfiele? Es gibt kein Saatgut auf Vorrat, das man im nächsten Jahr stupfen könnte. „Wenn die Herbstsaat in die Binseln geht, hat man nur noch die Möglichkeit, die Brutknöllchen, die man noch von der letzten Ernte übrig hat, zu stupfen – und zu hoffen.“ Wenn auch die nicht aufgehen, weil sie schon eingetrocknet sind, wäre das vermutlich das Ende einer Sorte, die seit Jahrzehnten ortsansässig war. „Gerade das einzige Saatgut von dem einen Bauern, von dem mit Sicherheit bekannt war, dass es über Generationen hinweg hier im Ort angepflanzt wurde.“ Im Februar kam die Erlösung in Form von kleinen, grünen Spitzen aus dem Knoblbeet. Und mit ihnen die Hoffnung, dass noch ein paar tausend Zehen kommen und gehen werden.

Die vielen Knoblzehen, die Helmut nicht wieder in die Erde stupft, verarbeitet er zusammen mit seiner Frau Lena. In vielen Stunden Arbeit werden die Happeln aufgebrochen, die Zehen separiert und geschält, bis Helmut und Lena die Daumen schmerzen. Danach sind sie bereit, weiterverarbeitet zu werden: Knoblauchpaste, eingelegte Knoblauchzehen, Knoblauchschnaps. So rettet sich Helmut durch den Winter, bis endlich wieder Gartensaison ist. Das Garteln, das ist nicht mehr wegzudenken. Nicht nur wegen des Weingartenknoblauchs, der sonst vielleicht ohne seine Arbeit von der Gartenfläche verschwinden würde, sondern aus reiner Freude am Ergebnis. „In der Sonne gereiftes, von der Sonne noch warmes Obst und Gemüse – das ist Lebensqualität pur.“ Der Helmut nimmt ein frisch geerntetes Happel, riecht daran und grinst. „Das kannst du nirgends kaufen.“

Ausgetriebene Knobl-Zehen sind das Startkapital der nächsten Saison. Wer wie Herbert anbaut, braucht gutes Knollenmanagement.

Ω