

Pflanzenportraits – Portraits of Plants

Projekt **Viiielcraft** Project

Ursprünge und Verbreitung

Knoblauch stammt wahrscheinlich aus den Steppen Zentralasiens. Er war schon in der indischen Medizin und im alten Ägypten bekannt. Von dort fand er seinen Weg nach Westen und Norden und wurde auch bei den Griechen, Römern, Galliern und Germanen als Speise-, Gewürz- und Heilpflanze gebraucht.

Heute wird Knoblauch weltweit in warmen und gemäßigten Gegenden angebaut und zum überwiegenden Teil als Gewürz- und Gemüsepflanze genutzt.

Vom Samen zur Pflanze

Knoblauch gehört zur Familie der Lilien. Die Blätter sind blau-grün und flach. Gepflanzt wird meist eine Zehe aus einer reifen Knoblauchknolle, die dann wieder eine Knolle mit mehreren Zehen bildet. Im Sommer treibt aus dieser ein Blütenstengel, der Brutknöllchen trägt.

Steckt man Brutknöllchen in die Erde, braucht es zwei Jahre, bis wieder eine Knolle mit mehreren Zehen entsteht. Im ersten Jahr machen diese Brutzwiebeln nur eine ungeteilte, mehr oder weniger dicke Knolle, die aber auch verwendet werden kann (bekannt als „chinesischer Knoblauch“).

Der Knoblauch gilt als mehrjährig, da die Zehen im nächsten Jahr weiterwachsen. Die Mutterzehen teilen sich und bilden Knollen mit Tochterzehen – den Knoblauch wie wir ihn meist kennen.

Knoblauch

Garlic



Origin and spreading

Garlic probably comes from the steppes of Central Asia. It was already known in Indian medicine and in ancient Egypt. From there it found its way to the West and North. It was used by Greeks, Romans, Gauls and Teutons as a food, spice and healing plant.

Today garlic is grown all over the world in warm and moderate regions. Most of it is used as spice and vegetable.

From seed to plant

Garlic belongs to the Lily family. The leaves are blue-green and flat. Mostly one clove from a ripe garlic bulb is planted and builds a new bulb with several cloves. In summer a stem grows from the new bulb carrying a new bulblet.

If you plant the bulblet, it takes 2 years until a new garlic bulb with several cloves develop. In the first year the bulblet only builds one undivided more or less thick bulb, which can also be used (known as “Chinese garlic”).

Garlic is considered a multiyear-plant as the cloves continue growing in the following year. The mother cloves divide themselves and build bulbs with several cloves – this is the garlic as it is mostly known.

Es gibt mehrere Sorten, die sich in Form und Größe der Zehen und in der Farbe der umhüllten pergamentartigen Haut (von weiß über braun zu rot-violett) unterscheiden. Eine Knolle hat je nach Sorte 6 - 15 Zehen.

Aussaat – Wachstum - Ernte

Knoblauch liebt eher trockene und sonnige Plätze und wächst auch in Kisten am Balkon oder im Topf am Fensterbrett. Der junge Knoblauch ist frostfest.

Einzelne Knoblauchzehen werden im Herbst oder frühen Frühjahr an frostfreien Tagen im Abstand von ca. 5-10 cm etwa 2-3 cm tief in die Erde gesetzt. Bereits nach ca. 8-12 Wochen entwickelt die Pflanze Laub, das als vitaminreiches Gewürz oder zum Salat gegessen werden kann. Dieses Blattgrün entwickelt sich auch wenn einzelne austreibende Zehen einfach in einer Wasserschale ans Fenster gestellt werden. Diese können schon in wenigen Wochen geerntet werden.

In der Erde zeigen die Stängel und das Blattgrün wenn sie gelb werden und vertrocknen dass die Knollen geerntet werden können.

Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5-8 Monate. Die Knoblauchknollen sollten erst an der Sonne getrocknet und danach dunkel, kühl und luftig gelagert werden.

Partnerschaften / Mischkultur

Knoblauch verträgt sich mit:

Gurke, Erdbeere, Himbeeren, Karotten, Paradeiser (Tomate), Obstbäume, Rosen

Knoblauch mag nicht in der Nähe sein von:

Erbsen, Bohnen, Kohl, Zwiebel, Lauch



There are several kinds of garlic which differ in form and size of the cloves as well as the colour of the parchment skin (from white and brown to red-violet). One bulb depending on its kind has 6 to 15 cloves.

Growth– crop- harvest

Garlic likes dry and sunny places and can also be grown in boxes on the balcony or in pots on the window board. The young garlic resists frost.

On frost-free days in autumn or early spring single cloves are planted in the earth in a distance of 5-10 cm and about 2-3 cm deep. After 8-12 weeks the plant already generates leaves, which can be eaten as a vitamin-packed spice or with salad. This greenery also is generated if single cloves are put by the window in a cup of water. These can be harvested after few weeks.

In the earth the stem and the leaves show that you can harvest the bulbs by becoming yellow and dry.

The storage ability is 5-8 months. The garlic bulbs first should be dried in the sun and afterwards stored dark, cool and airy.

Partnerships/ intercropping

Garlic likes:

Cucumber, strawberry, raspberry, carrot, tomato, fruit bearing trees, roses

Garlic does not like to be near:

pea, bean, cabbage, onion, garden leek

Tipps zur Verwendung

Knoblauch ist eine wichtige Gewürz- und Gemüsepflanze, gilt aber auch als gesundheitsförderlich. Manche bezeichnen ihn auch als natürliches Antibiotikum. Er soll vorbeugend und unterstützend wirken bei Infektionskrankheiten, Herz-Kreislaufleiden und Darmerkrankungen.

In der Küche:

- Grünes Laub kann als vitaminreiches Gewürz oder zum Salat gegessen werden
- Ganze Knollen oder einzelne Zehen eingelegt in Essig oder Öl und als Beilage oder Vorspeise
- Knoblauchpaste fermentiert als Gewürz
- Knoblauchzehen ungeschält in Ofengemüse
- Knoblauchzehen geschält, gehackt oder gepresst in Salatdressing, Saucen, Aufstrichen, Gemüsegerichten,.....

... und sonst:

- Bestandteil von „natürlichem Antibiotikum“

Knoblauch

Garlic



Tips for use

Garlic is an important spice plant and vegetable and is also known as healing plant. Some people call it a natural antibiotic. Garlic is said to be effective in preventing and healing infections, cardiovascular and gastric diseases.

In the kitchen:

- Green leaves can be eaten as vitamin-packed spice or together with salad
- whole bulbs or single cloves in vinegar or oil as side dish or starter
- Fermented garlic paste as spice
- Whole garlic cloves unpeeled for oven vegetables
- Peeled garlic cloves, minced or pressed for salad dressing, sauces, spread, vegetable-meals, ...

... and besides:

- as a part of “natural antibiotic“