

wird über die Haut und die Lungenbläschen als typischer Knoblauchgeruch wieder ausgeschieden.

## Ernte

Knoblauch wird maschinell geerntet, wenn sich 30 bis 50 Prozent des Laubes gelb gefärbt haben. Er wird auf dem Feld – vor direkter Sonne geschützt – oder auf Freiflächen getrocknet, danach gereinigt und nach Qualität und Größe sortiert.

## Lagerung

Trockener Knoblauch hält sich bei Zimmertemperatur ein bis zwei Monate, bei minus 1-0 Grad Celsius und 60 bis 70 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit mindestens neun Monate. Knoblauch-Sticks und junger grüner Knoblauch halten bei 0 Grad Celsius und 95 bis 100 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit drei bis vier Wochen.

## Qualität

### Frisch und fest

Die einzelnen Zehen müssen immer frisch und fest sein. Sie dürfen keine weichen Stellen aufweisen.

### Kein Schimmel und keine Fäulnis

Bei trockenen Knoblauchzwiebeln, die nass geworden sind oder zu feucht gelagert wurden, können sich Schimmel- und Schwärzepilze zwischen den



Einzehen-Knoblauch

Häuten und auf der Außenhaut, vor allem im Bereich der Wurzeln ansiedeln.

### Keine Beschädigungen

Beschädigungen, zum Beispiel des Zwiebelbodens beim Entfernen der Wurzeln oder Verletzungen der Zehenhäute, können zu raschem Verderb durch Bakterien- oder Pilzbefall führen.

### Kein Austrieb

Knoblauch sollte frei sein von äußerlich sichtbaren Austrieben. Der grüne Spross hat einen bitterscharfen Geschmack und brennt beim Braten leicht an.

### Fehlende Außenhäute und Zehen

Teile der trockenen Außenhäute der Zwiebel dürfen fehlen, sofern die Zehen durch trockene Außenhäute geschützt sind. Außerdem dürfen bis zu einem Fünftel der Zehen an einer Zwiebel fehlen.

### Keine Verfärbungen im Fleisch

Druckstellen und Sonnenbrand führen zu hellbraunen Verfärbungen der Zehen. Hellbraune, klebrige, wachsartige Zehen entstehen, wenn Knoblauch vor der Ernte sehr hohen Temperaturen ausgesetzt war. In allen Fällen ist die Verzehrbarekeit beeinträchtigt.

## Knoblauch – in Kürze

- » Ein weltweit beliebtes Gewürz und Gemüse.
- » Hauptlieferländer: Spanien, China, Italien, Frankreich, Argentinien, Ägypten.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß, Ballast- und Mineralstoffe, Spurenelemente, B-Vitamine, Vitamin C und schwefelhaltige Verbindungen.
- » Beim Anbraten nicht zu stark erhitzen, da Knoblauch sonst bitter werden kann.
- » Auch kleine Mengen würzen und verstärken den herzhaften Geschmack eines Gerichts.
- » Lagerung: kühl, trocken, geruchsicher; frischer Knoblauch, Knoblauch-Sticks und Schnittknoblauch im Kühlschrank, vor Austrocknung geschützt.

## Impressum

### Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-0  
[www.ble.de](http://www.ble.de) / [www.landwirtschaft.de](http://www.landwirtschaft.de)



### Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BZL in der BLE

### Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336  
E-Mail: [qualitaetskontrolle@ble.de](mailto:qualitaetskontrolle@ble.de)  
[www.ble.de/qualitaetskontrolle](http://www.ble.de/qualitaetskontrolle)



**Druck:** Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

**Bildnachweis:** jeweils © BLE



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

## Knoblauch

Produktinformation





frischer Knoblauch

## Herkunft

Knoblauch (*Allium sativum*) ist nur als Kulturpflanze bekannt und stammt vermutlich aus den Bergregionen Zentralasiens. Heute wird er beiderseits des Äquators bevorzugt in Regionen mit milden Wintern und sonnigen, trockenen Sommern angebaut.

Im Jahr 2020 wurden weltweit 28,1 Millionen Tonnen produziert, davon 92 Prozent in Asien. China ist mit Abstand der größte Erzeuger (74 Prozent der Weltproduktion), gefolgt von Indien, Bangladesch, Südkorea, Ägypten, Spanien, Usbekistan, der Ukraine, Myanmar, der Russischen Föderation und den USA (FAO, 2020).

## Lieferländer

Knoblauch ist in Deutschland ganzjährig in gleichmäßigen Mengen im Angebot. Die sehr kleine deutsche Produktion, vorwiegend in Süddeutschland, beschränkt sich auf Betriebe mit Direktvermarktung. Spanien ist unser Hauptlieferant, mit Abstand gefolgt von China, Italien, Frankreich, Argentinien und Ägypten (Destatis, 2021). Pro Haushalt und Jahr werden in Deutschland etwa 400 Gramm verzehrt (AMI, 2021).

## Vielfalt

Knoblauch bildet eine 50 bis 140 Gramm schwere Zwiebel, die von dünnen, weißen, rosafarbenen oder violetten Häuten umgeben ist. Die Zwiebel besteht aus einer Hauptzehe und vier bis 20, in einer oder mehreren Reihen kreisförmig angeordneten, nach außen gewölbten Tochterzwiebeln, den Klauen oder Zehen. Diese sind ihrerseits von einer dünnen, papierartigen Haut fest umschlossen.

Die Sorten des **Schlangenknohlauchs** (englisch „hardneck garlic“; *A. sativum* var. *ophioscorodon*) bilden einen harten Blütenstängel, haben einen aromatischeren Geschmack und größere Zehen, die leichter zu schälen sind.

Die Sorten des **Echten Knoblauchs** (englisch „softneck garlic“; *A. sativum* var. *sativum*) bilden keinen Blütenstängel, haben etwa doppelt so viele, dafür kleinere Zehen pro Zwiebel und sind am längsten lagerfähig. Knoblauch wird in verschiedenen Formen angeboten:



geräucherter Knoblauch



trockener Knoblauch

**Junger, grüner Knoblauch** mit Blättern, ohne Zwiebel, wie junger Lauch.

**Frischer Knoblauch** mit grünem, abgeschnittenem Schaft und frischer Außenhaut.

**Halbtrockener Knoblauch** mit noch nicht vollständig trockenem Schaft und Außenhaut.

**Trockener Knoblauch** mit völlig trockener Außenhaut um Zwiebel und Zehen.

**Solo-Knoblauch** oder **Einzehe-Knoblauch** besteht aus einer einzigen, kreisrunden Zehe („Rundling“) mit einem Durchmesser von 25 mm bis 50 mm. Er hat das typische Knoblaucharoma, ist leicht zu schälen und wird meist aus der chinesischen Provinz Yunnan geliefert.

**Geräucherter Knoblauch** ist eine französische Spezialität. Durch eine siebentägige Räucherung bekommt der Knoblauch seinen besonderen Geruch, die Außenhaut eine gleichmäßige, rotbraune bis dunkelbraune Farbe und die Haltbarkeit verbessert sich auf ein Jahr. Der Geschmack der Zehen verändert sich allerdings nicht.

Für **Schwarzen Knoblauch** werden ganze, trockene Knoblauchzwiebeln drei Wochen lang fermentiert. Die Zehen färben sich schwarz und bekommen eine sehr weiche, klebrige Konsistenz. Der Geschmack ist süßlich mit einem Aroma, das an Pflaume, Lakritz und Balsamico-Essig erinnert, jedoch ohne die Schärfe und das typische Knoblaucharoma.

**Ackerknoblauch** (*Allium ampeloprasum*) hat bis zu 500 Gramm schwere Zwiebeln mit nur drei bis sechs sehr großen, auseinanderklaffenden Zehen, die von einer hellbraunen, festen, lederartigen Haut umgeben sind. Der Geschmack erinnert an Lauch mit einer gewissen Schärfe.

**Schnittknoblauch** (*Allium tuberosum*) stammt aus China und ist eine mehrjährige, bis 50 Zentimeter hohe Staude, die keine Zwiebel, sondern ein kräftiges Rhizom als Speicherorgan bildet. Die bis 30 Zentimeter langen, schmalen, gefalteten, grünen Blätter riechen und schmecken ähnlich wie Bärlauch. Klein geschnitten sind sie – und die kleinen, weißen Blüten – ein wichtiges Gewürz in der asiatischen Küche.

**Knoblauch-Sticks** sind die in Stücke geschnittenen frischen Blütenstängel des Schlangenknohlauchs. Sie können wie dieser verwendet werden. Zwei Sticks entsprechen etwa einer Zehe.

## Inhaltsstoffe

Knoblauch ist bei einem Wassergehalt von nur 62 Prozent reich an Kohlenhydraten, Eiweiß (6 Prozent), Ballaststoffen, Mineralstoffen, B-Vitaminen und Vitamin C (14 Milligramm pro 100 Gramm). Für den typischen Geschmack und Geruch sind Schwefelverbindungen verantwortlich. Aus dem geruchlosen Alliin wird, wenn die Zellen zum Beispiel durch Schneiden, Pressen oder Kauen beschädigt werden, enzymatisch Allicin gebildet, das in weitere, geruchsintensive Schwefelverbindungen zerfällt, die zu Allylmethylsulfid umgewandelt werden. Dieses kann nicht verdaut werden, gelangt ins Blut und