

Mit Knoblauch auf der Erfolgsspur



Margit Holzer
(li.) setzt in Kärn-
ten ganz auf den
Knoblauch.

Eine familiäre Tragödie zwang Margit Holzer vor neun Jahren, ihre Karriere bei einem internationalen Konzern aufzugeben. Sie kehrte zu ihren Wurzeln nach St. Paul im Lavanttal (K) zurück,

Hast schon einen Zopf für mich?“, fragt eine Kundin, als sie den Hofladen von Margit Holzer betritt. Die ihren Besuch etwas vertrösten muss. „Aber nächste Woche kannst du haben, so viele du willst“, lacht die 44-jährige, die nicht etwa Perückenmacherin ist. Der Zopf, der von ihr verlangt wird, ist nicht aus Haaren geflochten. Holzer ist Landwirtin und den Rohstoff für ihre Zöpfe zieht sie aus der Erde. Auf einer Fläche von fünf Fußballfeldern baut sie bei St. Paul im Lavanttal (K) Knoblauch an.

„Da geht schon noch was rauf“, sagt Holzer kurz darauf wieder am Feld und weist ihre Erntehelfer an, auf den schon gut gefüllten Ladewagen noch einige Pflanzen zu packen. Doch die „Chefin“ dirigiert nicht nur das

15-köpfige Ernteorchester, sie packt auch selbst mit an. Mit Handbewegungen, an denen die Routine zu erkennen ist, packt Holzer die grünen Stängel knapp über der Erde und zieht sie mit einer leichten Drehbewegung nach oben. So trägt sie binnen kürzester Zeit etwa 20 Pflanzen am Arm, an denen das begehrte Gemüse hängt.

„Jetzt ernten wir die Jungpflanze, den grünen Knoblauch. Er kann wie Gemüse verwendet werden, ist auch für Menschen gut bekömmlich, die sonst keinen Knoblauch vertragen, weil er im Geschmack mild ist“, sagt Holzer, während sie sich den Schweiß von der Stirn wischt. Dass sie jetzt in schwerem Schuhwerk, mit schmutzigen Händen und von der Arbeit schmerzenden Rücken am Feld steht, war in der Lebensplanung der attraktiven blonden Frau eigent-

lich gar nicht vorgesehen.

Nach ihrer Ausbildung zur Touristikfachfrau und dem Studium der Betriebswirtschaft in Mailand (Italien) bereiste Holzer die halbe Welt. „Zuletzt arbeitete ich an einem Projekt in Haiti und war auch oft im Auftrag meiner Firma auf der Karibikinsel vor Ort“, erinnert sich die Kärntnerin. Bis eine familiäre Tragödie ihre Karrierepläne vor neun Jahren durchkreuzte. Vater Erich verunglückte bei einem Arbeitsunfall am Hof im Alter von 53 Jahren tödlich. Um ihre Mutter zu unterstützen, gab sie ihr bisheriges Leben auf und tauschte den Platz am Schreibtisch gegen den Sitz am Traktor ein.

„Wir hatten zu Lebzeiten meines Vaters hauptsächlich Erdbeeren angebaut“, sagt Holzer. „Um etwas flexibler zu sein, suchte ich nach zusätzlichen Möglichkeiten, den Boden zu

Streifzug von Armin Walter



O. v. l. n. r.
Die Ernte ist in
vollem Gang; der
Knoblauch beim
Trocknen; als
Zöpfe geflochten.



U. Der Knoblauch
wird von Holzer zu
Schmackhaften Pro-
dukten veredelt.



Holzer's Knoblauch
Abtropfgewicht 100g



um fortan als Landwirtin zu arbeiten. Wo sie nicht weniger erfolgreich ist. Vor fünf Jahren setzte Holzer auf den Knoblauch und ist seither mit ihm auf der Erfolgsspur.

bebauen.“ Die Betriebswirtin rechnet und kalkuliert – und kam auf den Knoblauch. „Er erfordert zwar einen höheren materiellen Einsatz, weil das Saatgut teuer ist und auch arbeitsaufwändig, aber er lässt sich gut verkaufen.“

Was vor fünf Jahren auf einem kleinen Feld begann, erweiterte die Umsteigerin Schritt für Schritt, bis sie mittlerweile auf einer Fläche von vier Hektar elf verschiedene Sorten Knoblauch anbaut, darunter auch den „Morado de las Pedroñeras“, den Experten als eine der besten Knoblauchsorten der Welt bezeichnen. „Die Zehen mit ihren charakteristischen violetten Schalen haben einen starken Geruch und einen scharfen, anregenden Geschmack“, beschreibt Holzer das Aroma.

Allen gemeinsam ist, dass nach der Ernte erst die halbe Arbeit ge-

tan ist. Im Wirtschaftsgebäude machen sich fleißige Hände daran, das Lauchgewächs zu binden und zu legen. „Hier kommt der Knoblauch auf das Gerüst, wo er etwa zwei bis drei Wochen, je nach Luftfeuchtigkeit, vorgetrocknet wird“, erklärt die Landwirtin das hölzerne Gestell. Erst dann kann er zu den beliebten Zöpfen geflochten werden. „Das Vortrocknen ist zwingend erforderlich, weil der Knoblauch sonst schimmeln würde.“ Solcherart gewissenhaft vorbehandelt, können die Knollen lange gelagert werden. „Ich habe Kunden, die bei mir im Frühjahr den ersten Knoblauch holen, wenn der letzte, den sie im Herbst gekauft haben, verbraucht worden ist.“

Sich im Herbst mit Holzer-Knoblauch einzudecken, ist auch eine gute Idee, denn mit der letzten Ernte ist die Landwirtin ausverkauft. Und das,

obwohl sie mit etwa 12 Euro pro Kilo (18 Euro für den geflochtenen Zopf) natürlich teurer ist als Knoblauch aus China. Der aber um die halbe Welt transportiert werden muss, begast wird und trotzdem schnell schimmelt. Wer sich von der außergewöhnlichen Qualität des Kärntner Knoblauchs überzeugen will, kann Margit Holzer anrufen (0664/1771761). Die Landwirtin verschickt ihre Produkte auch per Post. Sowohl unbearbeitet wie auch veredelt als geräucherten Knoblauch, Knoblauch-Curry-Nudeln, als Pesto und in Bacardi/Curry eingelegt. Bewohner der Bundeshauptstadt, die zwischen 11. und 13. Mai im Stadtpark sind, können sich das Porto sparen. Beim Wiener Genuss-Festival wird Holzer mit einem Stand vertreten sein.

