



Auf sieben Hektar Grund baut Margit Holzer Knoblauch an. Sie verarbeitet ihn zu verschiedenen Produkten, wie etwa schwarzem Knoblauch.



Weiß, grün, lila, schwarz – die bunte Welt des Knoblauchs

Über einen Umweg ist Margit Holzer zur Landwirtschaft gekommen. Nun baut sie jährlich mehr als ein Dutzend verschiedener Knoblauchsorten an und verarbeitet einen Teil der Ernte.

JUDITH NEUHUBER

Die Familie von Margit Holzer zeichnet sich durch ihre Offenheit gegenüber Innovationen aus. Bereits seit mehr als 50 Jahren bestehen die Erdbeeranlagen Holzer. Opa Johann Ninaus begann Erdbeeren zu pflanzen, als noch niemand daran glaubte, dies auch als Kultur und nicht nur als Gartenpflanzung zu betreiben. Mit seinem Weitblick erzielte er gute Erfolge. Margit Holzers Eltern hielten an den Erdbeeren fest, bauten aber auch Gurken und Rhabarber auf ihrem Hof in St. Paul im Lavanttal an. „Dann bin ich mit dem Knoblauch gekommen“, erzählt Holzer.

Dabei dachte sie ursprünglich gar nicht daran, ihren Großeltern und Eltern in die Landwirtschaft zu folgen. Sie zog nach Italien, wo sie 17 Jahre lang lebte – drei davon in Rom, die übrigen Jahre in Mailand. In Mailand studierte sie Betriebswirtschaftslehre und Marketing. „Es ist so passiert“, dass sie ins Lavanttal zurückkehrte und den Hof übernahm. Ausschlaggebend waren familiäre Gründe. 2013 baute sie das erste Mal Knoblauch an. Inzwischen wachsen jährlich 13 bis 15 verschiedene Sorten auf ihren Feldern. Warum gerade Knoblauch? Eine Freundin in Spanien baute ihn an und weil Holzer Flächen zur Verfügung hatte, hat sie es selbst mit den Knollen ausprobiert.

Cooler Job mit Risiko

Den Schritt in die Landwirtschaft hat sie nicht bereut. „Das ist ein supercooler Job. Man kann das machen, was man will. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn man hart arbeitet“, stellt Margit Holzer fest. Gleichzeitig sei die Landwirtschaft aber auch ein teurer Job, weil sie mit vielen

Ausgaben verbunden sei und daher ein finanzielles Risiko mit einhergehe. Zum einen sei das Saatgut teuer, zum anderen brauche man bestimmte Maschinen. „Wir sind sehr innovativ unterwegs“, sagt Holzer.

Zum Gerätearsenal gehört zum Beispiel eine Gefriertrockenmaschine. Mit ihr werden ganze Früchte, wie Himbeeren oder Physalis, oder Knoblauch getrocknet. Letzterer wird zu Pulver weiterverarbeitet. Knoblauch bietet Holzer aber auch kiloweise an. Weiters gehören zur Produktpalette eingelegerter und geräucherter Knoblauch, Knoblauchcreme, Knoblauchpesto und Knoblauch-Apfelessig. „Alle Produkte enthalten keine chemischen Konservierungsstoffe“, betont Holzer. Konserviert wird stattdessen mit Salz, Säure und Öl oder eben durch Trocknung. Kunden aus ganz Mitteleuropa beziehen die Spezialitäten aus St. Paul.

Eine Besonderheit von Margit Holzer ist der Black Garlic, also schwarzer Knoblauch. Das ist allerdings keine neue Sorte. Vielmehr handelt es sich dabei um einen durch einen aufwendigen Fermentationsprozess auf natürliche Weise gereiften Knoblauch.

Weißer Knoblauch wird zunächst getrocknet, sodass er nur mehr 62 bis 64 Prozent Feuchtigkeit enthält. Dann gibt ihn Holzer in die „Black-Garlic-Maschine“, wie sie es nennt. Darin reift der Knoblauch drei Monate lang bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit. Schwarzer Knoblauch ist nicht allzu verbreitet und wer ihn herstellt, verrate das Produktionsverfahren nicht oder gebe falsche Auskünfte, sagt Holzer. „Ich selbst habe fünf Jahre daran herumgetüftelt.“

Schwarzer Knoblauch ist 24 Monate haltbar. Seine Konsistenz

ist nicht immer gleich. Zunächst ist er cremig und streichfähig. Wenn er nachtrocknet, hat er eine Struktur, die Gummibärchen ähnelt. Geschmacklich erinnert er an Vanille, Karamell, Balsamico und Tamarinde. Wer schwarzen Knoblauch isst, braucht keinerlei Ausdünstungen zu befürchten, weder über die Atemwege noch über die Haut. Grund ist der verringerte Allicin-Gehalt.

Inzwischen wird Black Garlic auch in der Küche eingesetzt. Mit ihm lassen sich fast alle Gerichte verfeinern, auch Desserts. „In Österreich überwiegen jedoch seine medizinischen Vorzüge“, sagt Holzer. Er soll unter anderem den

„Ich habe am Black-Garlic-Verfahren fünf Jahre getüftelt.“

Margit Holzer, Landwirtin

Blutdruck und das Cholesterin senken, das Immunsystem stärken, Diabetes hemmen, die Sehkraft stärken, die Leberreinigung unterstützen und Energie spenden.

Schwarzer Knoblauch kommt aus dem asiatischen Raum. Deshalb freut es Holzer umso mehr, dass sie heuer mit ihrem Black Garlic zu einer Messe in Singapur eingeladen wurde. „Meiner schmeckt lieblicher und ist bekömmlicher als die asiatische Variante“, erklärt sie.

Holzer baut ihren Knoblauch auf sieben Hektar Grund an. Beim Saatgut handelt es sich vor allem um französische und spanische Sorten, darunter auch die Sorte Morado de las Pedroñeras. Sie wird von Feinschmeckern und Experten wegen ihrer Schärfe und des ausgeprägten Aromas als weltweit beste Knoblauchsor-

te gepriesen. „Diese kleine violette Sorte ist richtig schwierig anzubauen. Das gelingt auch nicht immer. Da muss alles zusammenpassen“, erklärt Holzer.

In diesem Jahr rechnet sie mit einem Gesamtertrag aller Sorten von rund 30 bis 35 Tonnen. „Nicht jede Sorte hat jedes Jahr einen gleich guten Ertrag. Viel ist vom Wetter abhängig“, informiert die Landwirtin. Im März und April sei viel Regen ideal, weil Holzer ihre Anbauflächen nicht bewässert. Danach sollte es nicht mehr zu viel regnen und auch nicht allzu heiß ein.

Beim Saatgut handelt es sich um ganze Knollen, die maschinell gespalten werden, damit schließlich die einzelnen Zehen eingepflanzt werden können. Das geschieht im Oktober oder November. Im Mai kann der Knoblauch als Grünknoblauch manuell geerntet werden. Er hat einen milden Geschmack und lässt sich wie Gemüse verwenden. Geessen werden kann die gesamte Pflanze – Blüten, Stiel, Blätter und Zehen. Im Juli wird maschinell der Lagerknoblauch geerntet. Dieser wird getrocknet, damit er nicht zu faulen beginnt.

Interesse an Exoten

Allein beim Knoblauch belässt es Margit Holzer nicht. Ihr Herz schlägt auch für Spezialkulturen. Auf der Suche nach neuen Sorten treibt sie die Frage an: „Was gibt es, was bisher noch niemand in Österreich anbaut?“ Deshalb wachsen nun bei ihr auch die Kiwano, auch Horngurke oder Hornmelone genannt, und Okraschoten. „Okras sind schwierig zu ziehen. Ich ziehe Spezialkulturen vom Samen aus“, erklärt Margit Holzer. Gar nicht mehr exotisch sind hingegen die Erdbeeren, die nach wie auf Holzers Feldern wachsen.