

■ Artenvielfalt der Kräuter (4) – Knolau

Zur Familie der Zwiebelgewächse gehört auch der Knolau, obwohl der eigentlich keine Zwiebeln ausbildet. Und der Name Knolau ist wohl ein kurzer Name für andere gängige Namen, wie Chinesischer Schnittlauch, Schnittknoblauch und Knoblauchschnittlauch. In Ostasien wächst Knolau (*Allium tuberosum*) wild auf Wiesen. Die Pflanzen ähneln in ihrem Wachstum dem Schnittlauch, allerdings sind ihre Blätter grasartig und nicht röhrig. Knolau gedeiht an einem sonnigen bis halbschattigen Standort am Besten. Der Boden sollte kalkhaltig, locker und mäßig feucht sein. Demzufolge muss bei Trockenheit gegossen werden. Weil Knolau mehrjährig ist, sollte der Mittelzeher im Frühjahr mit etwas mineralischem Dünger (Eierschalen) und Kompost gedüngt werden. Die Aussaat kann im März/ April auf der Fensterbank oder im Gewächshaus erfolgen. Sorten: bei Chrestensen „Schnittknoblauch Wagners Kobold“, bei Flora Frey „Chinalauch Knolau“, bei Sperli „Schnitt- Knoblauch“ und bei Quedlinburger „Kiss me“. Die Keimung kann 3 Wochen dauern. Im Mai kann auch ins Freie ausgesät werden. Ältere Pflanzen können im Frühjahr und Sommer geteilt werden. Die Ernte erfolgt laufend vom Frühjahr bis in den Herbst. Zum Verzehr geerntet werden die Blätter, Blüten, Samen oder auch die Wurzeln. Die essbaren Blüten sind sehr gut für die Dekoration von Speisen geeignet. Nutzt man die Pflanzen auch auf den Blumenbeeten, bereichern die dort den langlebigen Flor oder man freut sich über lange haltende Blumen (weiße bis rosa Sternendolden) in der Vase. Wer im Winter Knolau ernten möchte, kann die Pflanzen auch im Blumentopf weiter kultivieren. **Verwendung:** Heilwirkung; Knolau wird wegen seiner antibakteriellen Wirkung geschätzt. Er stärkt das Immunsystem und senkt den Cholesterinspiegel. Das Kraut wirkt verdauungsfördernd (hilft bei Verstopfung). Küche: Knolau besitzt einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Er ist milder als Knoblauch. Man kann ihn deshalb für Salate, Suppen, Soßen, Fleisch, Fisch, Kartoffelgerichte, Pesto, Smoothie und vor allem für Kräuterquark und Butterbrote verwenden. Mein Favorit sind **Kräuterbrote**: 1 Bündchen Knolau kleinschneiden, 250g Speisequark, Salz, Pfeffer, Brot, Butter- fertig - lecker. Und das Tolle dabei ist und beruhigend zu wissen: dass Knolau trotz seines Knoblauchgeschmacks keinen knoblauchtypischen Mundgeruch verursacht. Also- küssen erlaubt. Viel Erfolg mit den interessanten Kräutern wünscht *Ihr Gartenfachberater* **Edgar Schmitt KGV „Alt Schönefeld“**