

Kräuterwissen Februar 2018

# EGK Newsletter

## Schnittknoblauch

Schnittknoblauch – *Allium tuberosum* / Zwiebelgewächs = Alliaceae  
Weitere Namen: Knolau, China-Lauch, Kantenlauch

 Botanik und Kultur

 Geschichtliches

 Verwendung in der  
Naturheilkunde

 Verwendung in  
der Küche

 Rezept





## Geschichtliches

Die ursprüngliche Heimat des Schnittknoblauchs ist nicht vollständig nachweisbar. Der China-Lauch, wie diese Pflanze auch genannt wird, stammt aber vermutlich aus den Gebieten des heutigen China. Die ältesten bekannten, über 4000-jährigen Aufzeichnungen zu diesem Kraut mit dem chinesischen Namen Kui ts`ai deuten jedenfalls auf eine nach Knoblauch duftende Allium-Art hin.

Der englische Name des Schnittknoblauchs, chinese chives, macht deutlich, dass die Pflanze heute grossflächig in China, in den angrenzenden Gebieten von Südostasien und in Kalifornien angebaut wird.



## Botanik und Kultur

Botanisch gesehen gehört der Schnittknoblauch zu den Zwiebelgewächsen. Wir unterscheiden eine Vielzahl von verschiedenen Zwiebelgewächsen, u.a. die Schalotten (*Allium ascalonicum*), die Schnittzwiebel (*Allium fistulosum*) und natürlich der hinlänglich bekannte Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*), um nur einige zu nennen.

Meine persönlichen ersten Erfahrungen mit dem Knolau konnte unser Autor Christian Fotsch vor gut 30 Jahren sammeln. Er bekam einige Samen in einer Tüte mit für ihn nicht lesbaren Schriftzeichen und dem Hinweis, dass dies *Allium tuberosum* sei. In der Gartenbauliteratur war dieses Kraut damals bei uns noch nicht so bekannt und deshalb war der gärtnerische Erfolg mit dem Saatgut auch nicht so gross. Schnittknoblauch wird durch Aussaat oder durch Teilung älterer Stöcke vermehrt. Benötigt wird frisches Saatgut, das am besten in Schalen oder Töpfen ausgesät wird. Die Keimdauer beträgt vier bis sechs Wochen bei zirka zehn bis 15 Grad. Deshalb ist eine Direktsaat ins Gartenbeet nicht zu empfehlen. Die Teilung älterer Stöcke nach dem Austrieb im zeitigen Frühjahr führt ebenfalls zum Gelingen. Damit das Kraut seinen mild nach Knoblauch duftenden Geschmack entfalten kann, wird ein sonniger Platz in Garten oder auf dem Balkon bevorzugt. Wir empfehlen Ihnen, dieses Gewürzkraut regelmässig zu düngen und zu giessen.

Der Schnittknoblauch ist eine ausdauernde Pflanze. Haben Sie den Wunsch, auch in den Wintermonaten regelmässig ernten zu können, kann die Pflanze im Herbst ausgegraben und in einem Topf bei zirka 18 bis 20 Grad an einem hellen Standort überwintert werden. Regelmässiges Ernten fördert einen gesunden Wuchs. Bei der Topfkultur ist in den Wintermonaten ein unerwünschter Befall durch Blattläuse zu verhindern. Wir möchten darauf hinweisen, dass nach einer Behandlung mit einem Schädlingsbekämpfungsmittel die empfohlenen Wartefristen beim Verzehr unbedingt einzuhalten sind.



## Verwendung in der Natur- heilkunde

In der einschlägigen medizinischen Literatur findet man keine Hinweise darauf, dass der Schnittknoblauch allenfalls medizinisch verwendet wurde. Trotzdem gilt er aufgrund der Inhaltsstoffe als verdauungsfördernd und appetitanregend. Der Knolau enthält, wie alle anderen Allium-Arten, schwefelhaltige Verbindungen, die beim Zerkleinern enzymatisch zersetzt werden und deshalb tränende Augen verursachen können.



## Verwendung in der Küche

Schnittknoblauch erfreut sich in der westlichen Kochkunst zunehmend einer grossen Beliebtheit, da er geschmacklich die Brücke zwischen Knoblauch und Schnittlauch schlägt. Er kann deshalb gut als Ersatz für Knoblauch verwendet werden. Frische und fein geschnittene Blätter können zum Beispiel in Suppen, Salaten, Quark und zu Gemüse gereicht werden. Die Blüten eignen sich als Garnitur oder auch in Potpourris.

In vielen Ländern der Erde stellt man Gewürzpasten her, indem man unter anderem Knolau mit anderen Gewürzen und Kräutern zerreibt und zu Mischungen verarbeitet. Diese Pasten werden dann oft zum Marinieren von Fleisch und Fisch verwendet. In China isst man die Blätter blanchiert zu Nudeln, Huhn oder auch zu Schweinefleisch. Die Samen werden reif auch zu Öl gepresst.



## Rezept

### Linsenhummus mit Schnittknoblauch

- 250 g rote Linsen
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Curry mild
- 6 dl Wasser
- 70 g gemahlene Mandeln
- 5-6 EL Olivenöl
- 1 Zitrone, Schale
- wenig Salz
- 1 Bd. Schnittknoblauch

Koriandersamen und Kreuzkümmel im Mörser zerstossen.

Koriandersamen, Kreuzkümmel und Curry im Olivenöl dünsten. Linsen dazugeben. Wasser dazugeben, 6 Minuten kochen. Dann beiseitestellen und etwas auskühlen lassen.

Gemahlene Mandeln in der trockenen Bratpfanne leicht rösten.

Linsen, Mandeln und Olivenöl zusammen pürieren. Zitronenschale dazugeben und mit wenig Salz würzen.

Schnittknoblauch fein schneiden und unter den Linsenhummus mischen.

Tipp: Als Dip zu rohem Gemüse servieren oder als Brotaufstrich verwenden.