



Knoblauchsrauke

Knoblauchsrauke

Knoblauchsrauke

Der etwas knoblauchartige bis hin zu leicht pfeffrige Geschmack dieser Pflanze kann in der Küche vielseitig zum Einsatz kommen. In dem Wildkraut, welche in der Regel an schattigen Plätzen wächst, sind wertvolle Mineralstoffe und Vitamine enthalten. Zum Teil wird diese Rauke auch als Heilpflanze genutzt.



Die Herkunft und das Vorkommen der Knoblauchsrauke (Garlic Mustard)

Bei dieser Pflanze handelt es sich um eine in Europa beheimatete Pflanze. Das Verbreitungsgebiet reicht bis nach Vorderasien. Ebenfalls findest Du sie auch in Nordamerika. Eine weitere Bezeichnung dafür ist Lauchkraut. Diese Pflanze findest Du häufig in der freien Natur. Gerade an Gartenrändern, in schattigen Brachflächen, an Heckenplätzen oder auch in Laubwäldern findest Du sie überall dort, wo stickstoffreiche Böden vorhanden sind.

Der Anbau und die Pflege

Die Knoblauchsrauke kannst Du in unseren Breitengraden problemlos anbauen. Dabei solltest Du jedoch beachten, dass diese Pflanze schattige sowie halbschattige Standorte mit nährstoffreichen Böden sowie etwas Feuchtigkeit bevorzugt. Hier sind zum Beispiel in Deinem Garten ältere Bäume oder Heckenplätze, welche nur relativ wenig Sonnenlicht durchlassen, ein guter Standort.

Zwischen März und April sowie Mitte bis Ende Oktober kannst Du die Aussaat vornehmen. Die beste Zeit dafür wäre jedoch um den März herum.

Sollte die Pflanzen in Deinem Garten auf einem nährstoffreichen Boden wachsen, ist hier eine zusätzliche Vorgehensweise in Bezug auf Düngung nicht erforderlich. Wenn die Pflanze von Dir jedoch in einem Kübel oder einem Topf angepflanzt worden ist, ist hier ein stickstoffbetonter organischer Dünger hilfreich, um dann für ein gutes Wachstum der Pflanze zu sorgen.

In der Regel hält die Pflanze eine kurze Trockenperiode ohne Wasser aus. Dabei solltest Du darauf achten, dass der Boden nicht vollständig austrocknet. Wenn es sich um Topfanpflanzungen handelt, solltest Du dafür sorgen, dass die Erde feucht gehalten wird. Ebenfalls ist die Pflanze winterfest.

Die Merkmale der Pflanze

Diese Pflanze hat in der Regel einen zweijährigen Wuchs. Sie wird ungefähr bis zu 110 Zentimeter hoch. In der Regel sind jedoch die normalen Wuchshöhen 60 bis 70 Zentimeter. Die bräunliche bis weiße Pfahlwurzel ist häufig in der Mitte der Pflanze zwei bis dreifach geteilt.

Die Blätter der Pflanzen sind mit einer Mischung aus Gundermann sowie Brennessel vergleichbar. Sie sind jedoch nicht mit schmerzhaften Brennhaaren ausgestattet und an den Blatträndern sind diese in der Regel deutlicher gezackt. Hierbei findest Du dann Einkerbungen am Blattstiel. Ebenso ist ein deutlich nach Knoblauch riechender Duft beim Zerreiben der Blätter vorhanden. Je älter die Pflanze wird, desto geringer entwickelt sich auch das knoblauchartige Aroma. Bei dieser Pflanze findest Du Grundblätter, welche spitz zulaufend aufgebaut sind.

Ihre Blüten sind weiß gefärbt und die Blütezeit ist in der Regel von Mitte April bis Anfang August. Die ungefähr 5 bis 8 Millimeter großen Blüten setzen sich aus 6 gelben Staubblättern, 4 Kelchblättern sowie 4 Kronblättern zusammen. An der Spitze der Pflanze findest Du die Blüten in einer Anordnung von kleinen Trauben.

Wenn dann die Fruchtreife gekommen ist, entstehen aus den weißen Blüten bis zu 8 Zentimeter lange Schoten, Dort sind dann bis zu 8 dunkle bis schwarze Samen enthalten. Die Größe der Samen liegt hier in der Regel unterhalb von 4 Millimeter.

Du kannst diesen Artikel direkt als PDF downloaden, klicke hier:



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema:


- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- grdd (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)



The advertisement banner features the Die Scheune logo on the left, a central image of various food products including jars of honey and jam, and a green button on the right that says "JETZT ENTDECKEN".

(<https://t.adcell.com/p/click?promold=256153&slotId=94860>)

Teilen:

 Facebook  Twitter  WhatsApp  Email

Weitere beliebte Artikel





(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

Schwarzer Knoblauch Wirkung – Alle 10 Fakten (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

Schwarzer Knoblauch Wirkung Der schwarze Knoblauch oder auch Black Garlic – was ist das überhaupt? Schwarzer Knoblauch selbst ist keine Pflanze, sondern gewöhnlicher weißer

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-sosse/>)

Knoblauch Sosse (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-sosse/>)

Rezept für leckere Knoblauch Sauce Unser Rezept für die Knoblauch Sosse startet mit einer Zwiebel und natürlich ganz viel Knoblauch. Die Wurzel und den

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-sosse/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kapseln/>)

Schwarzer Knoblauch Kapseln (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kapseln/>)

Schwarzer Knoblauch Kapseln Schwarzer Knoblauch ist roher Knoblauch, den Menschen mehrere Wochen lang unter kontrollierten Bedingungen bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit fermentiert haben.

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kapseln/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/>)

Knoblauch Dip (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/>)

[Knoblauch Dip \(https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/\)](https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/)

Rezept für Knoblauch Dip Sosse Zutaten für 4 Personen 180 gr. Jogurth nature 3 Knoblauchzehen (nach Belieben auch mehr) 0.5 dl. Voll- oder Halbrahm

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Rezept für Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck Zutaten für 4 Personen 500gr. Spaghetti dünn 4 frische Tomaten 5 EL Olivenöl, kalt gepresst 400gr. Bratspeck, mager

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

- > Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- > Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- > Über (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- > Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- > Kontakt(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com>)

fG ar li c c h - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8)

(h tt p s: // w w w. f a c e b o o k . c o m / a c k - g a r l i c . c h)

(h tt p s: // w w w. i n s t a g r a m . c o m / C h G a r l i c)

(h tt p s: // w w w. t w i t t e r . c o m / C h G a r l i c)