



Knoblauch ernten

Worauf man beim Knoblauch ernten achten sollte!

Es gibt so einige wichtige Punkte zu beachten, bevor man den Knoblauch ernten kann. Hier werden Ihnen sehr hilfreiche Tipps verraten, wann Sie den Knoblauch am besten ernten sollten und wie Sie die gesunden Knollen perfekt verarbeiten, konservieren und lagern können.

In diesem Zusammenhang sollten Sie wissen, dass Sie den Knoblauch nach der Ernte noch ein paar Stunden auf dem Beet belassen sollten, um ihn etwas abtrocknen zu lassen.

Sie werden feststellen, dass selbstangebauter Knoblauch mild aber dennoch würzig im Geschmack ist. Wenn Sie den Knoblauch aber lange lagern, wird sich der Geschmack dieser gesunden Knollen, um ein hohes Maß intensivieren.

Deshalb ist es auch ganz besonders wichtig, dass Sie das Gemüse richtig ernten können.

Mit den folgenden Tipps, werden Sie ganz sicher gehen können, das Gemüse unbeschadet aus dem Boden zu bekommen.



Wichtige Informationen in Kürze – Knoblauch ernten!

Wenn Sie feststellen, dass beim Knoblauch eine Vergilbung des Lauches stattgefunden hat, kann er geerntet werden. Dabei sollten Sie den Boden vor der Ernte sehr gut auflockern, dann können Sie die Knollen ganz leicht aus dem Boden ziehen.

Die Knollen graben Sie am besten mit einer Grabegabel aus dem Boden, wenn der Boden sich nicht gut auflockern lässt, so werden die empfindlichen Knollen nicht verletzt.

Wie schon erwähnt, können die Knollen bei sehr trockenem Wetter auf dem Beet verbleiben, wenn das nicht der Fall ist, werden die Knollen an einem luftigen Ort trocken aufgehängt.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch zu wissen, dass Sie die Knollen am besten bei sehr trockenem Wetter ernten sollten, weil so das Aufkommen von Pilzkrankungen effizient verhindert werden kann.

Noch einige wichtige Hinweise zum Abtrocknen der Knoblauchknollen.

Die beste Methode ist hier wirklich das Aufhängen an einem luftigen und vor allen Dingen aber trockenem Ort. Das kann die überdachte Terrasse sein, aber auch auf einen alten Scheunenboden.

Wichtig ist grundsätzlich, dass Sie für eine ausgezeichnete Zirkulation der Luft und eine sehr geringe Luftfeuchtigkeit sorgen müssen, sonst faulen Ihnen die Knollen ganz schnell weg.

Allerdings sollten Sie auch für keine direkte Sonneneinstrahlung sorgen, sind die Knollen direkter Sonne ausgesetzt, verlieren sie schnell ihre wertvollen Mineralstoffe.



Den richtigen Erntezeitpunkt nicht verpassen.

Sie sollten immer daran denken, dass der Erntezeitpunkt vom Pflanztermin abhängt und auch von der von Ihnen gepflanzten Sorte. In der Regel wird Knoblauch immer im Frühjahr so gegen März/April gepflanzt.

Ernten können Sie ihn schon als junger Knoblauch, um den Juli herum ist er dann soweit. In sehr milden Gegenden können Sie die Knollen auch noch einmal nachstecken, der beste Zeitraum liegt hierfür zwischen September bis Oktober, so haben Sie die Möglichkeit, im kommenden Jahr schon sehr früh Knoblauch ernten zu können.

Knoblauch, der selbst geerntet wurde, schmeckt frisch sehr intensiv. Wer den intensiven Geschmack nicht so gerne mag, sollte den Knoblauch lieber ein paar Monate lagern. Achten Sie auch immer darauf, dass bei der Ernte die Hülle um die Knollen sehr fest ist. Das ist sehr wichtig, denn wenn Sie den Knoblauch zu einem falschen Zeitpunkt ernten, fallen die Knollen immer auseinander.

Wenn das der Fall sein sollte, werden Sie nicht viel Freude an dem wertvollen Gemüse haben, denn die einzelnen Zehen sind sehr anfällig für Krankheiten.



Knoblauch ernten – auf die richtige Lagerung kommt es an!

Am besten sind für die Knoblauchlagerung dunkle, trockene und kühle Räume geeignet, im Grunde genommen lagern Sie den Knoblauch genauso wie Zwiebeln.

In einem solchen Raum, können Sie die Knoblauchknollen zwischen sechs bis acht Monate gut lagern, aber kontrollieren Sie den Bestand in regelmäßigen Abständen.

Sie können ihren Knoblauch gerne auch, nachdem er absolut trocken ist, zu Zöpfen flechten.

So schaffen Sie mit einem Knoblauchzopf einen absoluten Hingucker in ihrer Küche.

Diesen Beitrag zum Thema Knoblauch ernten direkt als PDF herunterladen:

Knoblauch ernten und den richtigen Zeitpunkt erkennen: Koblauch-Ernte...



Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Weitere beliebte Artikel





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

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

Worauf man beim Knoblauch ernten achten sollte! Es gibt so einige wichtige Punkte zu beachten, bevor man den Knoblauch ernten kann. Hier werden Ihnen **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-ernten/>)



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

Schwarzer Knoblauch Lidl 2022 Neu (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)

Schwarzer Knoblauch Lidl, Alid, Edeka, Migros und Co. Black Garlic im Grosshandel und Supermärkten Bedeutung von Black Garlic – Black Garlic heißt übersetzt schwarzer

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



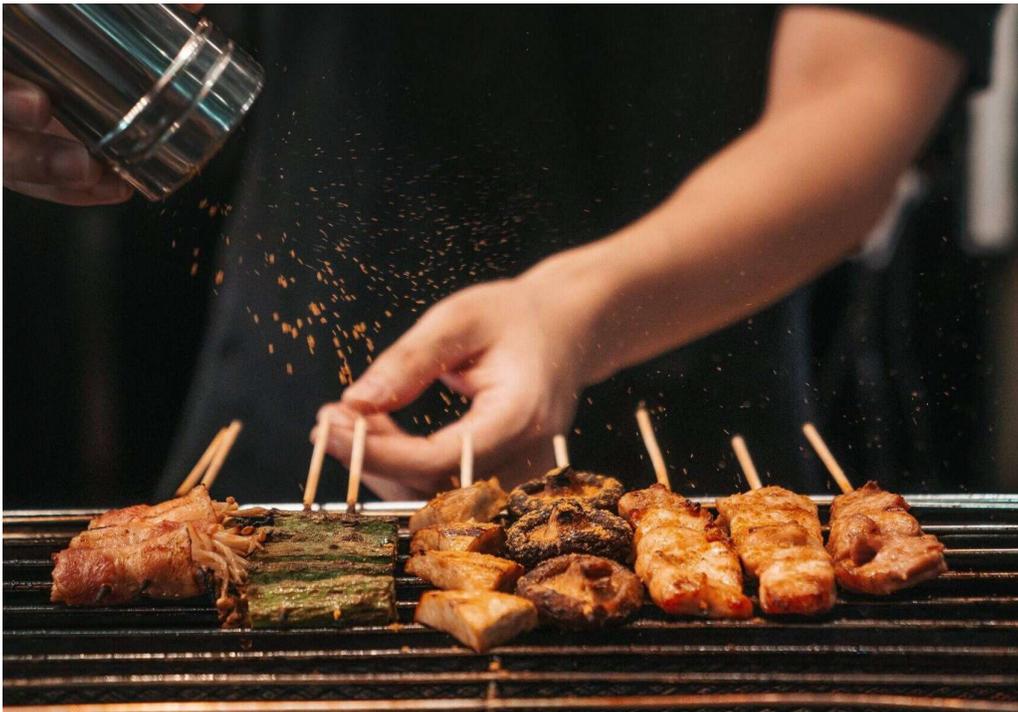


(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)

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

Schwarzer Knoblauch Coop, Lidl, Migros usw. Schwarzer Knoblauch Coop bzw. Black Garlic, das neue Food-Phänomen – Aber was ist das genau? Wir liefern alle

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



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

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

Black Garlic Marinade Hier ist noch ein Rezept für eine Black Garlic Marinade für dich: Es handelt sich um eine spezielle Sauce mit viel

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