

Antragsformular zu den Versuchsvorhaben ML 2020

(zur Vorlage bei der LWK NI FB Ökologischer Landbau)

Antragsgruppe (bitte ankreuzen)

- Pflanzenbau
- Tierhaltung
- Gemüsebau** / Obstbau
- Sonstiges mit genauerer Beschreibung

Versuchsthema:

***Untersuchung von verschiedenen Lagerungsverfahren auf die Qualität von Knoblauch
(1. Versuchsjahr)***

Antragsteller mit Adresse:

Bioland e.V.
Bahnhofstr. 15b, 27374 Visselhövede
Tel.: 04262 9594-14, Fax: 04262 9590-50

Ansprechpartner, E-Mail und Telefonnummer:

Nadine Liebig
Bioland e.V.
Bahnhofstr. 15b, 27374 Visselhövede
Tel.: 04262 9594 14, Fax: 04262 9590 50
Email: nadine.liebig@bioland.de

Bearbeitungszeitraum:

Mai 2020 – Dezember 2020

Kooperationspartner mit Ansprechpartner und E-Mail-Adresse:

Nadine Liebig, Achim Holziger
Bioland e.V.
Bahnhofstr. 15b, 27374 Visselhövede
Tel.: 04262 9594 14, Fax: 04262 9590 0
nadine.liebig@bioland.de,
achim.holzinger@bioland.de

Holger Buck
Naturland ÖBG
Bahnhofstr. 15b, 27374 Visselhövede
Tel.: 04262 9594 25, Fax: 04262 9594 33
h.buck@naturland-beratung.de

Florian Rau
Versuchs- und Beratungsring ökologischer Landbau e.V.
Bahnhofstr. 15b, 27374 Visselhövede
Tel.: 04262 9594-14, Fax: 04262 9594-33
f.rau@oekoring.de

Derzeit steigt die Nachfrage nach regional angebautem Knoblauch. Der LEH ist auch hier eine treibende Kraft. Viele Betriebe sind deshalb in den letzten drei Jahren in den Knoblauchanbau eingestiegen. In einem dreijährigen BLE-Projekt wurden aktuell von Bioland, Kultursaat und dem JKI verschiedene Sorten auf ihren Virenbefall und dessen Einfluss auf Ertrag und Qualität untersucht sowie die Anbaueignung im Nachbau geprüft. Unbekannt ist jedoch derzeit noch die Lagerfähigkeit der verschiedenen Sorten und der Einfluss der Lagerungsverfahren auf die Qualität von Knoblauch. Angeboten wird Knoblauch entweder als frische, grüne Knoblauchknolle oder als getrocknete Knolle. Beide Vermarktungsarten können vermutlich lange gelagert werden. Versuchsergebnisse gibt es zu Lagerfähigkeit von Knoblauch nicht. Derzeit wird Knoblauch meist unter sog. Frischluftlager (Scheune o.ä.) gelagert, mit zum Teil großen Verlusten.

In einem Lagerungsversuch sollen deshalb erstmals drei verschiedenen Lagerungsverfahren untersucht und verglichen werden:

- Lagereignung von maschinengetrocknetem Knoblauch (Zwiebellager)
- Lagereignung von frischem, grünen Knoblauch in einem Kühllager (bei ca. 0°C und hoher Luftfeuchtigkeit)
- Außerdem soll die am häufigsten praktizierte Frischluft-Lagerung als Variante aufgenommen werden.

Dazu werden von mind. drei Anbauern zwei verschiedene Sorten eingesammelt und unter kontrollierten Bedingungen eingelagert. Pro Sorte und Variante sollen mind. 5 kg eingelagert werden, je nach verfügbarer Menge in vierfacher Wiederholung und zu 2-3 Auslagerungsterminen. Es finden neben der Anfangsbonitur zur Einlagerung 2-3 Bonituren während der Lagerungsperiode statt. Insbesondere werden dabei der Pilzbefall, Milbenaufreten, Gewichtsverluste, Schalenfestigkeit und die Austriebsneigung bonitiert.

Handlungsbedarf, Zielgruppe und Ziele des Projekts:

Untersuchung von Lagerungsverfahren von Knoblauch:

- Einfluss des Lagerungsverfahrens auf die Qualität von Knoblauch
- Informationen über Lagereigenschaften der verschiedenen Sorten

Der Versuch ist für gartenbauliche als auch landwirtschaftliche Betriebe von großem Interesse.

Geplanter Wissenstransfer:

Der Wissenstransfer erfolgt über Infotage direkt im Betrieb, Artikel in der Fachpresse und wird in Vorträgen auf Fachveranstaltungen der Öffentlichkeit vorgestellt.

Methodik:

Lagerungsversuch mit drei verschiedenen Lagerungsarten auf je nach Lager 1-3 niedersächsischen Betrieben mit jeweils mind. zwei Sorten in 4 Wiederholungen:

- Maschinelle Trocknung mit anschließender Lagerung
- Einlagerung von frischen, grünen Knoblauch im Kühllager
- Frischluftlagerung

Beschreibung der Tätigkeiten / Maßnahmen:

- Sichtung der Knoblauchbestände im Feld
- Einsammeln der Proben
- Bonitur der Proben auf Gewicht und Qualität
- Einlagerung auf den entsprechenden Betrieben
- Auslagerung an 2-3 Terminen mit Bonitur auf Gewicht und Qualität
- Auswertungen der Ergebnisse
- Versuchsbericht verfassen
- Artikel für die Fachpresse
- Vorstellung des Versuchsergebnisse auf Fachveranstaltungen