

KNOLAUCH - CHINESISCHER SCHNITTLAUCH

Der Knolauch (*Allium tuberosum*, Syn.: *Allium argyi* H.Léveillé, *A. chinense* Maximowicz 1859, nicht *G. Don* 1827, *A. clarkei* J.D.Hooker, *A. roxburghii* Kunth, *A. sulvia* Buchanan-Hamilton ex D. Don, *A. tuberosum* Roxburgh 1832, *A. uliginosum* G. Don 1827, not Ledebour 1830, *A. yesoense* Nakai), auch Chinesischer Schnittlauch, Knoblauch-Schnittlauch oder Schnittknoblauch genannt, wird vor allem in der ostasiatischen Küche verwendet. Geschmacklich ähnelt er eher dem Knoblauch als dem Schnittlauch.



Stammt aus China:

Sieht unserem Schnittlauch ähnlich, die Halme sind jedoch etwas breiter u. sehen wie flachgedrückt aus. Knolauch schmeckt intensiv nach Knoblauch, daher auch bei uns sein Name. Verwendung: Asiatischen Küche hat er Tradition, bei uns bürgert er sich langsam ein.

Beschreibung

Der Knolauch ist eine mehrjährige, krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 25 bis 60 Zentimetern erreicht. Dieser Geophyt bildet zylindrische, bis zu 10 mm große Knollen mit einem matt gelben bis bräunlich gelben, netzartigen Häutchen als Überdauerungsorgane aus und werden in kleinen Haufen an kurzen Rhizomen gebildet. Die langen Laubblätter sind etwa 1,5 bis 8 mm breit, flach und der Rand ist glatt.

In doldigen, kugeligen Blütenständen, die einen Durchmesser von etwa 7 bis 8 cm haben, stehen viele Blüten zusammen. Die zwittrigen, radiärsymmetrischen Blüten sind dreizählig. Die Blütenhüllblätter sind weiß und 4 bis 7 (bis 8) mm lang, die inneren sind etwas ovaler als die äußeren. Sie blühen von Juli bis September. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten, besonders Bienen.

Informatives

Genutzt werden die Blätter, ähnlich wie Schnittlauch oder Bärlauch. Die Blätter werden nur frisch verwendet und schmecken nach Knoblauch, aber ohne den von manchen ungeliebten Geruch nach dem Essen. Verwendung findet Knoblauch-Schnittlauch zum Beispiel in Salaten und auf Butterbrot. Die Blätter können auch gekocht werden. Auch die knospigen Blütenstände und die Wurzeln werden roh oder gekocht gegessen. Aus den Samen wird ein genießbares Öl gewonnen.

Eine medizinische Nutzung erfolgt besonders auf Grund ihrer antibakteriellen Wirkung.

Die ganze Pflanze soll Insekten vertreiben.