

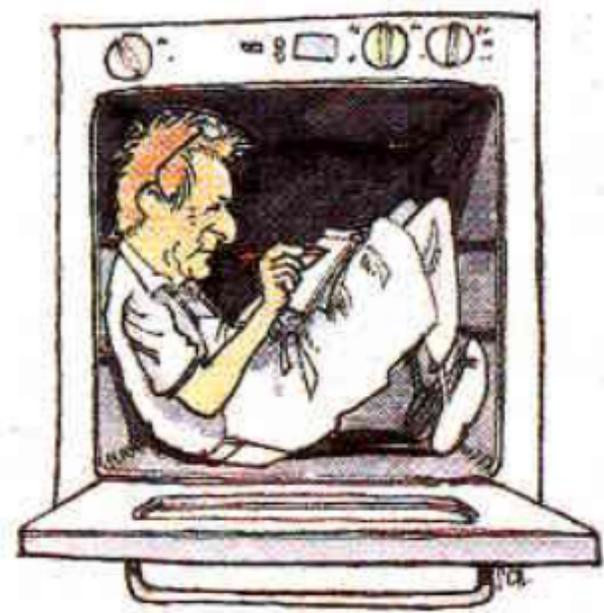
MUFFIGER KNOBLAUCH

Zum Thema muffiger Knoblauch haben ausserordentlich viele Leserinnen von ähnlichen Erfahrungen berichtet wie Frau Benz, aber niemand wusste diesbezüglich Rat – ausser Frau Heyeck-Sluzalek. Das Thema ist offenbar von grossem Interesse, so dass ich für einmal hier den ganzen Briefwechsel stark verkürzt wiedergebe.

Christa Heyeck-Sluzalek: *Die «Muffigkeit» des Knoblauchs hat ihren Grund: Die Knollen wurden nach der Ernte nicht korrekt behandelt! Aus der Erde gezogen, hängt an den Wurzeln der Knolle noch Erdreich, das unter Umständen relativ viel Feuchtigkeit speichert. Deshalb sollte die Knolle nach der Ernte sofort geputzt und luftig (aber nicht an der Sonne) zum Trocknen aufgehängt werden. Wenn die Knolle nicht an der Luft trocknen kann, entsteht ein Schimmelgeflecht, das im Laufe der Zeit verschwindet, aber seine Giftstoffe bleiben in den Wurzelkanälen der Knolle gespeichert.*

Peter Brunner: Wooh, so vieceele Zuschriften zu muffigem Knoblauch, und Sie sind die Einzige, die den Grund weiss. Darf ich fragen, woher Ihr Wissen kommt?

C. H.-S.: *Sie dürfen. Schon als Kind blieben für mich viele Fragen unbeantwortet, und ich fand niemanden, der bereit war, mir darauf zu antworten. So speicherte ich meine Fragen als Bilder ab und fand irgendwann jeweils doch eine Antwort, indem ich mich von meiner Neugierde leiten liess und auch zu*



Experimenten tendierte. Kurzum, so verfuhr ich auch mit der Muffigkeit. Ich hasse diesen Geruch und entdeckte ihn auch mal zufällig bei einer Knoblauchknolle. Ich dachte nach und zog meine Schluss-

folgerungen: Schimmel? Wo wohl? Ich sehe keine Verletzung – also, von unten? Nichts zu sehen – doch, eine leichte Verfärbung. Dann aktivierte ich meine Nase: riechen – wegschneiden – riechen... Bis ich die «Seele» des Knoblauchs entfernt hatte, das Keimblatt. Um mein Resultat in einer Gegenprobe zu bestätigen, schritt ich zum gezielt aufgebauten Experiment:

Ich habe seit Jahren bei der Gemeinde einen Familiengarten gepachtet, damit der Nachwuchs, wie ich es früher konnte, direkt eine Verbindung zur Natur aufbauen könnte... Ich musste jedoch passen, weil ein gepflegter Gemüsegarten ein Graus ist. Man hat die grosse Plackerei, und dann ist plötzlich alles zur Erntezeit reif. Deshalb habe ich nun einen Naturgarten mit vielen Kräutern. Ich steckte also Knobli, erntete ihn und liess ein paar Knollen im Häuschen liegen und «vergass» sie für eine Weile. Den Rest können Sie sich vorstellen. Ich war zufrieden und konnte frohen Muts zu meinem nächsten Experiment schreiten. Das ist aber eine andere Geschichte...

Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «züritipp», Postfach, 8021 Zürich
Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch