

## Rekord für Knoblauchernte erwartet

**Export ►** Argentinien versorgt sich ganzjährig mit eigenem Gemüse und Knoblauch ist unter allen angebauten Sorten auf Platz 1 der Ausfuhren. Das Generalkonsulat Argentiniens in Hamburg hatte Kontakt mit Vertretern der Knoblauchproduzenten in Mendoza, der wichtigsten Anbauprovinz des Landes, und gibt dem Fruchthandel Magazin einen exklusiven Einblick in die aktuelle Saison.

**N**ach China steht Argentinien im Wettbewerb mit Spanien um die Position des zweitgrößten Knoblauchexporteurs der Welt. In der Saison 2020/21 exportierte das Land 112.000 t. „Der Knoblauchanbau ist ideal für wüstenartige Gebiete mit großer thermischer Amplitude. Dort gibt es die besten Qualitäten“, erklärt Guillermo J. San Martín, Leiter des Verbands der Knoblauch- und Zwiebelproduzenten, -verpacker und -exporteure der Provinz Mendoza. Solche Bedingungen bieten die Bergtäler im Westen Argentiniens in den Provinzen La Rioja, San Juan und hauptsächlich in Mendoza, wo sich 85 % der etwa 15.800 ha Anbaufläche des Landes befinden. Aus Mendoza stammen Malbec-Weine, die dem Terroir ihre dunkelrote Farbe entlocken. Ein ähnlicher Effekt lässt sich bei den farbigen Knoblauchsorten beobachten. „Es liegt an den natürlichen Antioxidantien, die kräftige Farbtöne in die Zehen einbringen“, lüftet San Martín das Geheimnis dahinter. Weniger als 200 mm Niederschlag im Jahr und ein nahezu ununterbrochen wolkenfreier Himmel seien weitere Zutaten für einen Knob-

**Ob Bio oder nicht: Eine der Prioritäten der argentinischen Knoblauchzeuger ist die nachhaltige landwirtschaftliche Bodenbewirtschaftung.**



**Für den Anbau und die Ernte kommt die Technologie hauptsächlich aus Europa.**

lauch mit hohem Nährstoffgehalt und vollem Geschmack. Das Land verfügt über viele Sorten, von schneeweiß bis rosa-violett gefärbt. Es gibt sehr alte Varietäten mit langer Lagerfähigkeit, wie den europäischen Knoblauch, der in Argentinien Westen ein besonderes Aroma entfaltet. Und es gibt die asiatischen Sorten, die besonders in Brasilien beliebt sind. Eine neue weiße Knoblauchsorte ist die Aylin INTA, deren Ernte bereits Mitte November stattfindet. So kommt sie rund 30 bis 40 Tage früher auf den Markt als herkömmliche Arten. Von der Produktion gehen 85 % ins Ausland. „Heute beliefern wir mehr als 20 Länder. Obwohl wir uns bisher stark auf Brasilien konzentrieren, gewinnen Märkte wie Europa und Taiwan immer mehr an Bedeutung“, informiert der Vertreter der Knoblauchproduzenten. In der 200-jährigen Geschichte der Bewirtschaftung in der Region hat es nie eine intensive Landwirtschaft gegeben. Daher machen Pflanzenschutzmittel und andere Schadstoffe kaum Probleme, was die Anpassung der Produktion

an ökologische Kriterien erleichtert. Viele der Produzenten haben daher neben GLOBALG.A.P. auch Bio-Zertifizierungen wie O.I.A. oder USDA Organic. Einer davon, Marcelo Puebla, dessen Firma Puebla Foods auf rund 70 ha Knoblauch anbaut, informiert: „Wir setzen auf Tröpfchen- und Pivot-Bewässerung, um Schmelzwasser aus den Anden über den gesamten Anbauzyklus sparsam zu verteilen.“ So erhält der Knoblauch gezielt die Nährstoffe, die er braucht. Im Bereich der Nachernte kommen vertikale Trockner zum Einsatz, die für eine optimale Belüftung sorgen und die Produktion vor Feuchtigkeit und anderen schädlichen Substanzen schützen. „Das trägt entscheidend zur Verbesserung der Konservierung und Qualität des Knoblauchs bei. In der Region erwarten wir eine Produktion von hervorragender Qualität. Wir selbst bei Puebla Foods gehen von einer Verdopplung des Erntevolumens im Vergleich zum Vorjahr aus“, so Produzent Marcelo Puebla. Hauptabsatzmärkte sind Brasilien, Mexiko, Taiwan, die USA und die EU. ●

