

MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH NICHE ERSCHLOSSEN

LUSSERY-VILLARS VD

Christophe Gatabin hat mit dem Schwarzen Knoblauch eine Schweizer Neuheit geschaffen. Das fermentierte Produkt, dem eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird, verkauft er in die Gastronomie und über den E-Shop.

RETO BLUNIER

Sorgfältig bestellte Äcker und Wiesen sowie lieblich gepflegte Häuser prägen die Ortschaft Lussery, die auf einem Hochplateau liegt. Das Dorf liegt rund 2,5 km nordöstlich von Cossonay und lediglich 15 km nordwestlich der Kantonshauptstadt Lausanne. Doch die Grosse Stadt ist hier weit weg. Noch prägt die Landwirtschaft die Gemeinde. Ackerbau und der Obstbau haben eine wichtige Bedeutung in der Erwerbsstruktur der Bevölkerung. Dass in diesem doch etwas abgelegenen und verschlafenen Dorf eine Schweizer Novität produziert wird, ist dann doch überraschend.

Ofen weiterentwickelt

Landwirt Christophe Gatabin arbeitet auf dem Familienbetrieb Domaine du Verger. Dieser fällt durch seine Vielfalt auf. Auf den rund 70 Hektaren werden Kartoffeln, Zuckerrüben, IP-Suisse-Weizen, Sonnenblumen, Raps, Mais und Luzerne angebaut. Daneben leben auf dem Hof der Familie Gatabin 20 Mutterkühe. Das Fleisch nach Richtlinien von Natura Beef wird direkt vermarktet. Zudem produzieren sie Poulets für die Frifag. Ausserdem bietet die Bauernfamilie 16 Pensionsplätze für Pferde an.

Bis vor wenigen Jahren war der Schwarze Knoblauch nur Feinschmeckern bekannt. Auf dieses Produkt stiess der Junglandwirt eher zufällig. Er interessierte sich für den Knoblauch-Anbau. Die Produktion ist in der Schweiz seit einigen Jahren wieder etabliert. Doch die ausländischen Mitbewerber erschweren eine rentable Produktion. Deshalb suchte er nach einer Lösung, um eine höhere Wertschöpfung zu erzielen. Dabei stiess er auf den Schwarzen Knoblauch.

Das Wissen für den Anbau des Lauchgewächs eignete sich bei Bauern in Südfrankreich an. In das Geheimnis der Produktion von Schwarzem Knoblauch weihten in Produzenten aus der Stadt Quebec in Kanada ein. Um diese Spezialität herstellen zu können, benötigte Gatabin einen Trocknungs-Ofen. Hier konnte er auch seine Leidenschaft für Technik ausleben. «Den Ofen habe ich in Eigenregie weiterentwickelt, um die von mir gewünschte Qualität herstellen zu können», erklärt er. Genauer lässt er sich nicht entlocken. Das Wissen für den Umbau will er für sich behalten. Eine Garage hat er zudem in einen Produktionsraum umgebaut. Insgesamt hat er über 30000 Franken investiert und ist so auch ein Risiko eingegangen.

Produktion anspruchsvoll

Im Oktober 2018 schliesslich pflanzte Gatabin auf 10 Aren sogenannten Winterknoblauch.



Christophe Gatabin hat sich mit dem Fermentieren von Knoblauch eine neuen Markt geschaffen. (Bild: Reto Blunier)

Die Zehen treiben so bereits vor dem Winter aus, überwintern und haben im nächsten Jahr einen Vorsprung. «Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch. Wir setzen keine Herbizide ein», hält Gatabin fest. Die Ernte erfolgt jeweils im Juni. Anschliessend werden die Zehen in einem Gebäude an der Luft getrocknet. In diesem Jahr hat Gatabin, der das Projekt zusammen mit seiner Freundin Carine Despondes führt, rund 800 Kilo Knoblauch geerntet. Rund 200 Kilo sollen in den kommenden Monaten zu Schwarzem Knoblauch werden. Doch der Prozess ist anspruchsvoll.

Die getrockneten Zehen kommen für rund 30 Tage in den von Gatabin modifizierten Ofen. Der Knoblauch wird unter der Zufuhr von Wärme und Feuchtigkeit reifen gelassen – die sogenannte Maillard-Reaktion. Durch die Erhitzung auf rund 70 Grad werden Zucker und Aminosäuren in dunkle, stickstoffhaltige organische Verbindungen umgewandelt, die den Knoblauch schwarz färben. Durch die Fermentation bekommt er eine sehr weiche, etwas klebrige Konsistenz. Der intensive Geschmack des Knoblauchs verschwindet. Es entsteht ein süsslich bis saurer Geschmack. Dieser erinnert an Pflaumenkompott, Lakritze und Balsamico-Essig. Durch die Fermentation wird das Produkt auch lang haltbar gemacht.

Nach dem Gang in den Ofen werden die Zehen im Produktionsraum während weiteren 30 Tagen ausgereift. «Während dieser Zeit erhalten sie ihr Aroma», erklärt Gatabin. Aus rund 100 Kilo weissem Knoblauch entsteht schlussendlich 60 Kilo schwarzer Knoblauch.

Grosse Nachfrage

Das Zusammenspiel von Feuchtigkeit und Wärme ist herausfordernd. «Ich musste auch Rückschläge in Kauf nehmen. Ich brauchte ein Jahr, bis ich die richtige Abstimmung gefunden habe», erklärte Gatabin. Die Investition in die Nische zahlt sich für den Romand aus. «Ich bin



Den Knoblauch wird im Oktober gepflanzt und Ende Juni geerntet. (Bild: zVg)

der einzige Produzent von schwarzem Knoblauch in der Schweiz», so Gatabin. Die Nachfrage nach dem Produkt ist gross. Diese übersteigt das Angebot bei weitem. Deshalb ist das Produkt derzeit auch nicht lieferbar. Im September hat er aber die Produktion wieder aufgenommen. Und er will auf die gute Nachfrage reagieren und Herstellung ausdehnen. In den kommenden Monaten will Gatabin zusammen mit seiner Freundin rund 120 Kilo Schwarzen Knoblauch vermarkten.

Hochpreisiges Produkt

Abgesetzt wird das Produkt in zwei Kanäle: in die Gastronomie sowie an Privatkunden. Um das Marketing und den Versand kümmert sich Carine Despondes. «Ein wichtige Funktion nimmt unser Onlineshop ein. Weil die Nachfrage so gross ist, brauchen wir keine Werbung zu schalten», hält Gatabin fest. Der Schwarze Knoblauch hat seinen Preis. Gatabin verkauft diesen zu einem Kilopreis von 250 Franken, Wiederverkäufer bezahlen 220 Franken. Für diese Saison rechnet der Junglandwirt mit einem Verkaufserlös von rund 40000 Franken. «Es ist ein echtes Naturprodukt und eignet sich hervorragend für Salate, Toasts und Fleisch, als Dessert, Aufstrich und vieles mehr», schwärmt Gatabin. Auch Sternköche aus Genf, dem Wallis und der Region Lussery setzen auf das Produkt aus Lussery.



In einem von Gatabin weiterentwickelten Ofen werden die Zehen erhitzt. (Bild: Reto Blunier)

Dem Schwarzen Knoblauch wird auch eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. Jüngere Studien zeigen, dass schwarzer Knoblauch über mehr Antioxidantien als weisser Knoblauch verfügt. Antioxidantien schützen die Zellen vor Schäden und verzögern Alterungsprozesse des Körpers. Weiter soll das Produkt dem Körper helfen, den Blutdruck sowie den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel zu senken. Der Schwarze Knoblauch verursacht dank der Fermentation keinen Mundgeruch oder andere Ausdünstungen.

Das mit einem Sieg verbunden Preisgeld würde der Junglandwirt wieder in das Projekt investieren. «Damit würden wir den Kühlraum sowie einen zweiten Ofen anschaffen», lächelt Christophe Gatabin.



Das Resultat ist der Schwarze Knoblauch. (Bild: Foodistar)