

Knoflook kweken: van planten tot oogsten



[YuriyS](#) – Knoflook

Knoflook is niet meer weg te denken uit onze keuken. Het wortelgewas komt van origine uit Azië, maar ook Italië (Sicilië om precies te zijn) claimen de ontdekking van knoflook. Naast een uitgesproken smaak heeft knoflook ook een bloedzuiverende werking.

Reden te meer dus om dit veelzijdige gewas een plaatsje in je moestuin te gunnen. Na het lezen van dit artikel weet je precies hoe je zelf knoflook moet kweken én oogsten. Natuurlijk geven we je daarbij ook handige tips én voorzien we je van wat inspiratie om knoflook te kunnen gebruiken in de keuken.

Knoflook kweken

Knoflook is een echt wortelgewas dat tevreden is met een mooie plaats in de zon. Zijn Mediterrane karakter komt daardoor goed tot zijn recht. Knoflook oogst je tussen [juli](#) en [augustus](#). De plantdiepte die je aanhoudt bij het kweken van knoflook is 6 cm. Een afstand van 20 x 20 cm is prima om aan te houden tussen de plantjes. De knoflook plant wordt tussen de 60-80 cm hoog.

Plant eigenschappen:

Plantgroep : [Wortelgewas](#)

Standplaats : [Zon](#)

Plantafstand : 20×20 cm

Plantdiepte : 6 cm

Planthoogte : 60-80 cm

Bloeiperiode : Jul t/m Aug

Wetenschappelijke naam:

Allium sativum

Bloemkleur:



Knoflook planten



BIJ KOUDER WEER IS HET RAADZAAM DE TEENTJES AF TE DEKKEN MET STRO.

Knoflook planten doe je het beste in het voorjaar of de lente. Februari of maart zijn dan ook ideale maanden om jouw knoflook te planten in de volle grond. Je kunt er tevens voor kiezen om in het najaar knoflook te planten. Doe dit dan in de maanden [oktober](#) of [november](#). Je kunt dit heerlijke gewas vervolgens van juli tot en met augustus oogsten.

Lente Jan Feb Mrt

Volle grond

Onder glas

Herfst Sept Okt Nov

- Buitenlucht en balkon (In de volle grond)
- Koude kas en afgedekte bak (Onder glas)
- Verwarmde kas en binnenshuis

Stappenplan zelf knoflook kweken

In het onderstaande stappenplan kun je precies lezen welke werkwijze je moet aanhouden als je zelf knoflook wilt gaan planten. Door het aanhouden van deze stap-voor-stap gids, weet je zeker dat je straks een goede oogst tegemoet kunt zien:

1. **Zorg dat de bodem goed lucht- en waterdoorlatend is.** Controleer ook dat de plaats van genoeg zonlicht wordt voorzien gedurende de dag. Bij voorkeur minimaal 6 uur per dag. Ook is het van belang dat je grond voldoende kalium bevat. Tref deze voorbereidingen voordat je begint met het planten van knoflook.
2. **Maak kleine gaatjes van 6 cm diep op een afstand van 20 x 20 cm van elkaar.** Dit kun je het beste doen met bijvoorbeeld een stok die dezelfde breedte heeft van een knoflookteentje. Voor kleinere knoflook rassen kun je een plantafstand van 15 X 15 cm aanhouden.
3. **Haal de bollen knoflook los van elkaar en kies de mooiste teentjes uit.** Ook de afmeting is daarbij belangrijk. Des te groter het teentje, des te meer kans op een rijke oogst. Leg de teentjes vervolgens met het spitse puntje omhoog in de gaatjes en dek deze af met aarde.
4. **Let goed op met onkruid en droge periodes.** Controleer de bodem dan ook regelmatig op de aanwezigheid van onkruid en geef de knoflook water in droge tijden. De grond moet vochtig zijn en niet nat, anders zullen de knoflookteentjes kunnen rotten.
5. **Oogst tijdig de knoflook.** Als de planten ongeveer 60-80 cm hoog zijn kun je gaan oogsten. Dit doe je bij voorkeur in de maanden juli en augustus.

Je eigen knoflook planten?

Wij hebben de mooiste knoflook voor je geselecteerd. Deze zijn snel en makkelijk te bestellen bij onze partner Bol.com. Zo kun je echt snel aan de slag!

Knoflook verzorgen

Dit wortelgewas heeft eigenlijk niet zoveel specifieke verzorging. Hij doet het in elke bodemsoort wel goed, mits deze niet te nat is of blijft. Natuurlijk moet je de knoflook in droge tijden van water voorzien en dien je de bodem rondom de plant [onkruidvrij](#) te houden. Dit bevordert een mooie oogst.

Plant knoflook naast aardbeien, bieten, komkommer, sla en wortels om ongewenste insecten op afstand te houden.

Wel belangrijk in de verzorging van de knoflook plant is de bescherming tegen vrieskou. Je zou de jonge planten dan af kunnen denken of de bodem kunnen voorzien van een laagje stro.

Knoflook oogsten en bewaren

Als het loof een klein beetje begint te verkleuren, dan is het tijd om de knoflook te gaan oogsten. Doe dit met beleid zodat de bollen geen schade oplopen. Oogsten kun je met loof en al doen. Makkelijk, want hieraan kun je de knoflook straks prima ophangen. Zodra je de knoflook hebt geoogst laat je ze het beste drogen in de buitenlucht. Bescherm ze daarbij tegen vocht.

Knoflook moet ongeveer 2 weken drogen voordat je ze langer kunt opslaan in de keuken. Doe je dit korter, dan loop je kans dat de knoflook bollen zullen beschimmelen. Gedroogde knoflook kun je weken bewaren door ze op te hangen in een droge plaats.

Als je het gedroogde loof vlecht, kun je de knoflook hier makkelijk aan ophangen. Maar, knoflook kun je ook invriezen. Je kunt het dan tot wel 3 maanden goed houden.

Populaire knoflook rassen

Knoflook is leverbaar in diverse soorten en rassen. Logisch dus dat je wel wat hulp kunt gebruiken in het maken van een keuze. We hebben de meest populaire knoflook rassen voor je uitgelicht.

- **Messidrome:** dit betreft een echte winter knoflook welke geschikt is om in het najaar te planten. De smaak is mild en licht zoet waardoor deze knoflook lekker smaakt als dressing of smaakmaker in verschillende gerechten en sauzen.
- **Red Grain:** dit knoflook ras heeft grote bollen en geeft een uitgesproken smaak aan allerlei gerechten. De buitenzijde van deze uit Georgie afkomstige knoflook heeft een lichtpaarse kleur.
- **Bavarian:** deze knoflook kun je prima wat langer bewaren. De tenen laten zich makkelijk pellen en geven een wat zoete smaak aan bijvoorbeeld dressings en sauzen.
- **Korean Red Hot:** dit betreft een Aziatisch ras dat je vroeg kunt oogsten. Ook langer bewaren is een mogelijkheid bij dit ras. Deze soort geeft een pittige en sterke smaak af.
- **Wild Fire:** een knoflookras geschikt voor mensen die van pittige smaken houden. Het betreft een Aziatisch ras dat prima verwerkt kan worden in Thaise en Chinese gerechten.

Ziekten en plagen bij knoflook

Hoewel de knoflook een behoorlijk sterke plant is, moet je deze natuurlijk wel controleren op de aanwezigheid van ziekten en plagen. Alleen op deze manier ben je namelijk gegarandeerd van een goede oogst.

Knoflook kan gevoelig zijn voor de bladvlekkenziekte. Dit wordt ook wel Botrytis genoemd en is herkenbaar aan bruin-gele vlekjes op het blad. Ook lookroest en koprot zijn plagen om rekening mee te houden. Lookroest herken je aan de roestvlekjes op de stelen, terwijl bij koprot de gehele plant langzaam rottingsverschijnselen begint te vertonen.

Insecten die de knoflook oogst kunnen bederven zijn de trips en de preimineervlieg. Deze laatste maakt gaten in de bollen knoflook terwijl de trips voor geel gestreepte bladeren zorgt. Ook het stengelaaltje is een geduchte vijand van de knoflook.

Knoflook en gezondheid

Knoflook is zeker gezond en heeft een bloedzuiverende werking. Daarnaast houdt het de bloeddruk laag door de aanwezigheid van allicine. Knoflook heeft tevens een positieve uitwerking op onze weerstand en beschermt ons lichaam tegen de aanwezigheid van schimmels of infectieuze aandoeningen. Daarnaast voorkomt het de afzetting van plaque aan de vaatwanden waardoor knoflook ons ook beschermt tegen hart- en vaatziekten.

Knoflook in de keuken



DOORGESCHOTEN KNOFLOOK GEVONDEN IN JE KEUKENKASTJE? PLANT DEZE DAN GEWOON IN DE TUIN OF IN EEN POT.

In de keuken hoeft knoflook eigenlijk geen tot weinig introductie meer. Je bakt het namelijk mee met diverse vlees en visgerechten. Maar, ook bij het maken van pittige of smaakvolle dressings is een teentje knoflook onmisbaar evenals bij het maken van verse knoflooksaus. Knoflook kun je tevens poffen, roerbakken én meekoken door bijvoorbeeld de soep of bouillon.