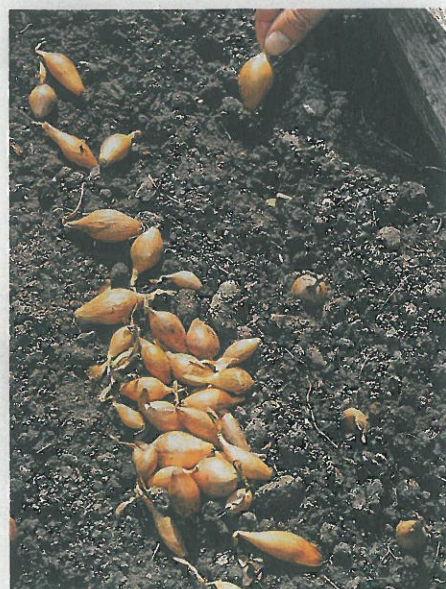


Zwiebel-Spezialitäten

Uralte Vielfalt mit tollen Eigenschaften

Zwiebeln sind zusammen mit dem eng verwandten Knoblauch (*Allium sativum*) wohl die ältesten Gemüsepflanzen der Welt. Es gibt sie in zahlreichen Farben, Größen und Geschmacksrichtungen, von ganz mild zum Snacken bis beißend scharf. Ohne diese anspruchslosen Gemüse hätten viele der Bauwerke in Mesopotamien oder Ägypten nicht gebaut werden können, denn die reichlich enthaltenen Mineralien und sekundären Inhaltsstoffe wie Senföle, die den scharfen Geschmack und Geruch bedingen, sind nicht nur Nahrung und Würze, sondern gleichzeitig auch Heilmittel, die Erkältungen bekämpfen, den Kreislauf beschleunigen und ganz allgemein die Gesundheit stärken.



Steckzwiebeln

Gemüsezwiebel 'The Kelsae'

Küchenzwiebeln

Unsere bekannten Küchenzwiebeln (*Allium cepa*) sollen fest, pikant im Geschmack und lange lagerfähig sein. Neben der üblichen Frühlingsaussaat mit roten, weißen und gelbschaligen Sorten gibt es im August eine zweite Aussaat- und Pflanzperiode mit frostbeständigen Sorten zur Überwinterung im Freien oder auch im ungeheizten Gewächshaus.

Schon ab Frühsommer des Folgejahres kann man daraus entstandene Jungzwiebeln zum Würzen von Butterbroten, Suppen und Eiergerichten genießen. Zwar lassen sich diese Frühstarter nicht lange lagern, dafür bieten sie schon zeitig im Frühjahr frisches Schlottenlaub zum Ernten.

Küchenzwiebel
'Braunschweiger rote'

Anbau

Alle Zwiebeln lieben viel Sonne, leichte, wasserdurchlässige Böden mit hohem Mineralstoffgehalt (ideal ist auch Kompost) und einen frühen Start, im Freien schon Ende März bis April. Man sät dünn verteilt in Reihen von 20–25 cm Abstand. Geerntet wird ab Juli bis September. Die beginnende Reife zeigt sich durch das abknickende Laub. Danach auf dem Beet oder auch gebündelt und luftig aufgehängt abtrocknen lassen, putzen und erst danach trocken lagern. Je nach Sorte gelingt das bei kühlen Bedingungen viele Monate lang.

Gute Sorten

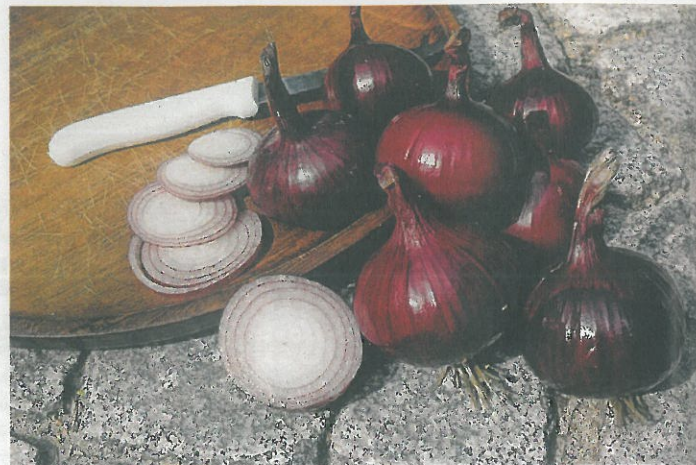
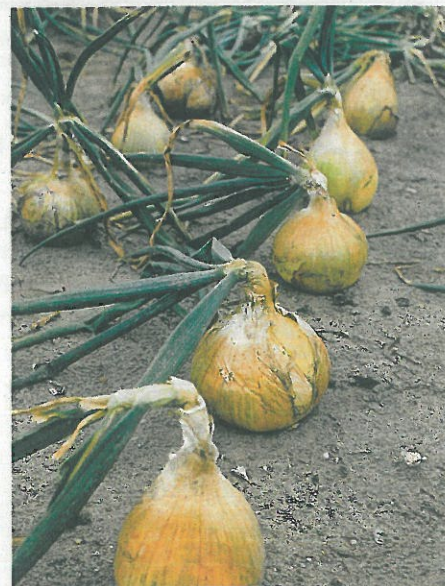
Gelbschalig: 'Stuttgarter Riesen', 'Sturon' (beide auch als Steckzwiebeln), 'Rijnsburger', 'Corona', 'Zittauer'

Rotschalig: 'Braunschweiger dunkelblutrote', 'Karmen'

Zum Überwintern eignen sich 'Senshyu Yellow Globe' (gelbschalig) sowie 'Snowball', 'Weiße Frühlingszwiebel', 'Weiße Königin', 'White Lisbon'; alle plattrund, weißschalig mit mildem Geschmack.

Eine historische Spezialität der Sommer-Küchenzwiebel sind die langovalen 'Birnförmigen Zwiebeln' aus Franken mit mildem Geschmack. Sie werden gerne in Scheiben geschnitten und für Schaschlikspieße genutzt.

Besonders praktisch für Hochbeete und den kleineren Bedarf an Küchenzwiebeln



und Schalotten sind Steckzwiebeln. Die daumengroßen Zwiebelchen entstanden vorher aus einer künstlich unterbrochenen Kurzkultur. Es gibt gelbe ('Sturon', 'Rijnsburger'), rote ('Red Baron') oder auch weiße Sorten. Steckt man sie im Frühjahr oder auch zur Überwinterung im Herbst im Abstand von 5–10 cm in die Erde, wachsen sie bald weiter und ergeben in kurzer Zeit ausgereifte große Zwiebeln.

TIPP: Überzählige Steckzwiebeln setze ich gerne dicht nebeneinander in eine Schale mit Erde. Im Nu treiben sie aus und bringen frisches Zwiebellaub – und das am Küchenfenster sogar mitten im Winter.

Gemüsezwiebeln

Wer mild schmeckende Zwiebeln für Salate, Zwiebelkuchen oder Soßen schätzt, greift gerne zu Gemüsezwiebeln. Sie sind meist gelbschalig, saftig und können enorm groß werden. Deshalb werden sie in Mengen für Hamburger oder Döner verwendet. Wer will, kann daraus auch scheibenförmige, dicke Zwiebelschnitzel schneiden und in der Pfanne ausbraten.

Mit den englisch-schottischen Riesensorten wie 'The Kelsae', 'Ailsa Craig' oder 'Exhibition' ist dies gut möglich, denn sie bringen leicht 800–1.000 Gramm auf die Waage. Der Weltrekord laut Guinness-Buch der Rekorde steht sogar auf über 7 kg für eine einzige Zwiebel. Damit kann zwar der bayerische Rekord eines Klostergärtners aus der Nähe von Straubing mit 2.200 g nicht konkurrieren, aber auch dieses Exemplar von 'The Kelsae' sah schon gewaltig aus und erfreute zudem mit angenehmem mildem Geschmack. Kompost, zeitige Anzucht schon ab Februar unter Glas und gute Pflege sind dafür nötig, ausgepflanzt wird im Mai im Abstand von 25 x 30 cm.

Perlzwiebeln

Sie waren einst zum Einlegen in Essigsud gefragt. Jetzt gibt es die kleinen, weißen runden Zwiebelchen fast nur noch in Gläsern aus dem Supermarkt. Wer will, kann die schnell wachsenden milden Zwiebeln der italienischen Sorten 'Barletta' und 'Pompei' dicht in Reihen säen und schon im Juni ernten. Auch Folgesaaten sind möglich bis Anfang August, Ernte bis in den Spätherbst.



Etagenzwiebeln

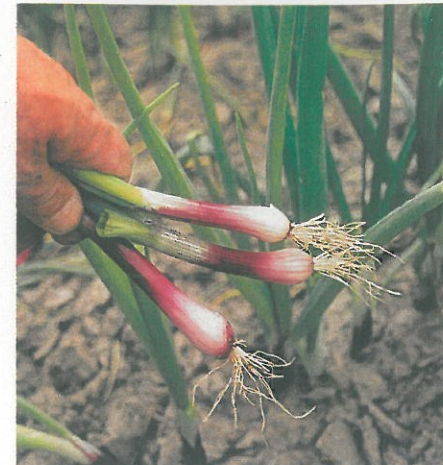
Schalotten

Der Eschlauch (*Allium cepa* var. *ascalonum*) weist mit seinem botanischen Namen auf die Stadt Askalon im heutigen Israel hin, aus der französische Kreuzfahrer diese alte Kulturpflanze nach Europa brachten. Offenbar haben ihre Qualitäten überzeugt, denn bei unseren Nachbarn gilt sie wegen ihres kräftigen Wohlgeschmacks immer noch und heute sogar mit wachsendem Interesse als Königin aller Zwiebeln, besonders geschätzt zum Schmoren und für Soßen.

Die gelben oder roten Zwiebeln teilen sich ähnlich wie Knoblauch handförmig in kleinere Segmente, reifen zeitig und sind besser haltbar als die meisten Zwiebeln. Überwiegend werden sie als Steckzwiebeln gehandelt, die man Ende März/April oder schon im Herbst in einem Abstand von 15 x 20 cm an sonniger Stelle steckt. Doch zum Aussäen gibt es auch Sorten wie 'Creation', 'Conservor' (gelb) und 'Atlas' (rot). Saatzeit ist Ende März/Anfang April, Kultur wie Zwiebeln.

Etagen- oder Luftzwiebel

Diese lebendgebärende Zwiebelpezialität (*Allium cepa* var. *viviparum*) stammt vermutlich aus Kanada und von der indianischen Catawissa-Zwiebel ab. Über Frank-



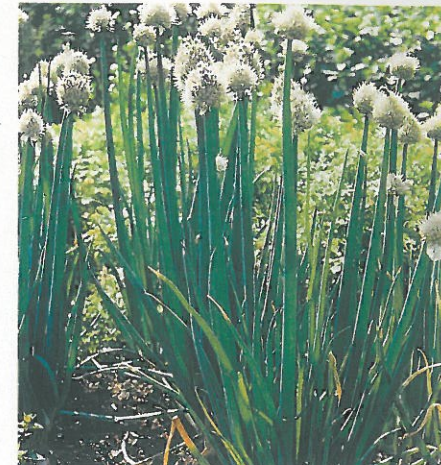
Rote Lauchzwiebel 'Rossa lunga di Firenze'

reich gelangte sie als Besonderheit nach Deutschland. Im Gegensatz zu anderen Zwiebeln bringt sie keinen Samen und pflanzt sich nur über die kleinen festen, rötlichen Zwiebelchen fort, die sich im Spätsommer in einer Höhe von 60–70 cm als Abschluss der Triebe bilden. Schon bald nach dem Herabfallen wächst die Etagenzwiebel mit neuen Wurzeln weiter.

Die nur daumengroßen, sehr würzigen Zwiebeln werden ab Spätsommer geerntet und gern in der Küche verwendet oder sauer eingelegten Gurken beim Einwecken zugegeben. Wer diese Rarität im Garten hat, kann sich glücklich schätzen, denn sie steht rund ums Jahr, im Sommer wie im Winter, immer frisch zur Verfügung. Mühe los übersteht sie auch starke Fröste.

Lauchzwiebeln

Die schnell und unkompliziert gedeihenden Konkurrenten des kräftigeren Lauchs aus Japan und China (*Allium fistulosum*) liegen voll im Trend, denn ihr Geschmack ist angenehm mild-saftig und die langen, fingerdicken zarten Schäfte mit bis zu 40 cm Länge lassen sich sehr einfach für Salate, für Suppen, als Gemüsebeilage und auch als frischer Party-Snack verwenden. Gute Sorten sind z.B. 'Bunching Star', 'Kaigaroo' und 'Negaro'.



Winterheckzwiebel

Besonders dekorativ und angenehm im Geschmack sind auch rote Sorten wie zum Beispiel 'Artic' und die schnell wachsende, milde 'Rossa lunga di Firenze' aus der Toskana.

Winterhecke-Zwiebel

Diese uralte, aber wenig bekannte Zwiebelart (*Allium fistulosum*) ist dank ihrer Winterhärte besonders nützlich. Der anspruchslosen mehrjährigen Winterhecke fehlt die verdickte runde Zwiebel, dafür hat sie dickröhriges Zwiebellaub mit mildem Geschmack, auf dem im Sommer in pinselartigen Blütenständen dekorative weiße Blüten erscheinen. Das Laub kann man zu jeder Jahreszeit ernten, sogar im tiefsten Winter.

Die in Büscheln wachsenden Pflanzen werden in den Herbstmonaten geteilt und an sonniger oder halbschattiger Stelle neu ausgepflanzt. Möglich ist auch die Freiland-Aussaat im März oder April in Reihen von 20–25 cm. Wegen ihrer dicken Röhren säen Gärtner sie im August als Ersatz für Schnittlauch im Gewächshaus direkt in Töpfe aus. Während des Winters bringt die schnellwüchsige Winterhecke-Zwiebel dunkelgrüne Schlotten, die als frische Würze auf der Fensterbank gedeihen. Siegfried Stein

AUS FREUDE AM GÄRTNERN

NEU

Entdecken Sie unsere Neuheiten!

Bruno Nebelung Kunden-Service:
Tel.: +49 (0) 26 61/9 40 52-84 · Fax: -85
e-mail: info@brunonebelung.de
www.nebelung.de

Katalog jetzt kostenlos anfordern!

Saatgut

Blumenzwiebeln

Rasensamen

Profi-Line Pflanzen