

Zwiebeln – Zum Weinen schön!

Experten des Kreisverbands für Gartenbau und Landespflege geben Tipps zum Start in die Gartensaison

NÜRNBERGER LAND – Die Zwiebel gehört zu den ältesten und wichtigsten Gemüsearten, die in unserer Küche Verwendung finden. Etwa fünf bis sechs Kilos davon verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr. Besonders überzeugt dabei der gesundheitliche Wert.

Nicht umsonst wurde die Zwiebel zur Heilpflanze des Jahres 2015 erkoren. Die reichlich enthaltenen Mineralien und sekundären Inhaltsstoffe, wie etwa die Senföle, die den scharfen Geschmack und Geruch bedingen und uns die Tränen in die Augen treiben, dienen nicht nur als Würze für Speisen. Sie sind gleichzeitig auch wirkungsvolle Heilmittel, die entzündungshemmend, blutdrucksenkend und verdauungsfördernd wirken. Selbstgemachter Zwiebelsirup ist ein altbewährtes Hausrezept gegen Husten und Bronchitis.

Zwiebeln sind so günstig in den Geschäften und Supermärkten erhältlich, dass sich der Anbau im eigenen Garten auf den ersten Blick nicht lohnt. Aber hier ist es ähnlich wie mit den Äpfeln: Der Markt ist auf ein geringes Sortenspektrum beschränkt.

Ein Blick in die einschlägigen Saatgutkataloge zeigt: Tatsächlich gibt es zahlreiche Sorten mit völlig verschiedenen, einzigartigen Eigenschaften, wie Farbe, Schärfe, Geschmack, Erntereife und Haltbarkeit. Wer hier das Besondere will, muss zum Eigenanbau greifen.

Tipps zum Anbau:

Alle Zwiebeln lieben viel Sonne mit leichtem, wasserdurchlässigen Boden und einen frühen Start. Beim Anbau unterscheidet man grundsätzlich zwei Möglichkeiten: die Aussaat im zeitigen Frühjahr und die Verwendung von Steckzwiebeln.

Aussaat im zeitigen Frühjahr: Sobald die Böden abgetrocknet sind, kann in flachen Reihen von 1-2 cm



Bunte Zwiebelvielfalt beim Tag der Regionen 2017.

Foto: F. Ohr

Verwendung von Steckzwiebeln: Die etwa kirschengroßen Steckzwiebeln werden Ende März bis Anfang April im Abstand von 5 - 7 cm in den Boden gesteckt. Die Spitzen sollten dabei gerade noch leicht aus der Erde herauspfeilen.

Zwiebeln mögen keine Wachstums Konkurrenz und müssen deshalb im weiteren Verlauf gut von Unkraut freigehalten werden. Für ein zügiges Wachstum in Trockenzeiten ist eine ausreichende Wasserversorgung wichtig. Bewährt hat sich ein Anbau als Mischkultur gemeinsam mit Möhren. Gegen den Befall mit der gefürchteten Zwiebelfliege hilft eine Abdeckung mit feinmaschigen Gemüseschutznetzen.

Lagerung und Ernte:

Mit dem beginnenden Abknicken des Laubes (Ende Juli/Anfang August) zeigt sich die Reife an. Bei trockenem Wetter dürfen die ausgegrabenen Zwiebeln noch einige Tage auf dem Beet nachreifen, bevor sie – vielleicht zu den typischen Zwiebelzöpfen geflochten – möglichst kühl und frostfrei gelagert werden. Generell sind gesäte Zwiebeln länger haltbar als die aus Steckzwiebeln gezogene Ernte.

Die späteren Sorten sind bis Anfang März des Folgejahres lagerfähig. Im Kreislehrgarten in Ezelsdorf werden auch dieses Jahr wieder etwa 25 verschiedene Zwiebelsorten angebaut.



Im Kreislehrgarten in Ezelsdorf werden auch dieses Jahr wieder etwa 25 verschiedene Zwiebelsorten angebaut.

dorf werden auch dieses Jahr wieder etwa 25 verschiedene Zwiebelsorten angebaut und beim „Tag der Regionen“ am 30. September ausgestellt. Wer mag, ist gerne eingeladen, die Entwicklung den Sommer über zu beobachten.

Nähere Auskünfte zum Thema gibt es auf den Internet-Seiten unter www.kv-gartenbau-nl.de oder über die Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt Nürnberger Land (Tel. 09123/950-6531 oder -6532).



Tiefe ausgesät werden. Der Reihenabstand beträgt knapp 30 cm. Etwa 5-6 Wochen nach dem Auflaufen muss auf 5-10 cm vereinzelt werden, sonst bleiben die Zwiebeln zu klein. Die Zwiebelsamen verlieren rasch an Keimfähigkeit. Deshalb sollten gekaufte Packungen möglichst aufgebraucht und nicht für das nächste Jahr aufgehoben werden.