

# DRESCHFLEGEL



## INFORMATIONSBLATT

### ANBAU VON LAGERZWIEBELN AUS SAMEN

Die Zwiebel ist eine der ältesten Kulturpflanzen. Die Menschen kennen sie seit über 5.000 Jahren als Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze. Ihre Heimat liegt in Zentralasien. Bereits die alten ÄgypterInnen schätzten sie sehr und verwendeten sie reichlich, und auch bei den RömerInnen zählte sie zu den Grundnahrungsmitteln. Mit den römischen Legionen gelangte die Zwiebel nach Mitteleuropa. Dort bekam sie ihren festen Platz als Zutat in vielen Gerichten und als heilkräftiges Hausmittel.

Auch im Gemüsebeet hat sie als Partnerin in der Mischkultur, z.B. mit Möhren, große Vorzüge. Ihr Anbau kann auf unterschiedliche Weise erfolgen. Drei verschiedene Methoden sollen hier kurz vorgestellt werden.

#### **Säzwiebeln**

Grundsätzlich können alle Zwiebelsorten direkt gesät werden. Diese Methode ist einfach und unproblematisch. In der Größe bleiben gesäte Zwiebeln zwar meist ganz leicht hinter gesteckten zurück, bilden aber durchaus einen schönen Bestand. Zudem werden Säzwiebeln bessere Lagereigenschaften nachgesagt als gesteckten Zwiebeln.

Die Aussaat erfolgt ab Mitte Februar oder Anfang März, je nach Region und Lage, 1 bis 2 cm tief und mit einem Reihenabstand von 20 bis 25 cm. Zwiebeln lassen sich manchmal etwas Zeit mit dem Keimen, im äußersten Fall bis zu 6 Wochen. Der Feldaufgang ist aber in der Regel gut, nur ein verschlammter Boden kann zu Auflaufproblemen führen. Die kleinen Zwiebeln werden auf 5 bis 10 cm vereinzelt. Die herausgezogenen Pflänzchen lassen sich umpflanzen.

#### **Zwiebeln vorziehen**

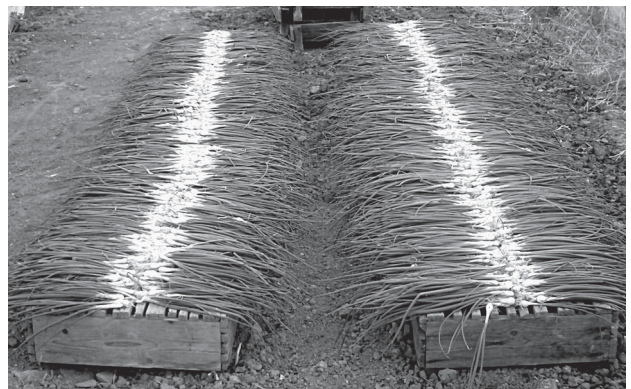
Das Vorziehen von Zwiebeln als Jungpflanzen setzt sich immer mehr durch. Im Erwerbsgemüsebau ist dieses Verfahren inzwischen schon fast Standard gegenüber dem Anbau von Steckzwiebeln. Grund hierfür ist unter anderem die bereits erwähnte bessere Lagerfähigkeit der Zwiebeln.

Die optimale Anzuchttemperatur liegt bei ca. 16 °C. Ausgesät wird im März. Wer ein beheiztes Gewächshaus oder Ähnliches hat, kann auch schon im Februar aussäen. Werden Anzuchtplatten benutzt, legt man 7-8 Korn pro Töpfchen ab. Wenn die Zwiebeln das Dreiblattstadium erreicht haben, können sie auf 30x30 cm ausgepflanzt werden. Sie wachsen dann in kleinen Horsten, was die Ausformung nicht beeinträchtigt. Alternativ zu Anzuchtplatten ist die Aussaat in einer Anzuchtschale ebenso möglich. Die Zwiebeljungpflanzen werden dann im Dreiblattstadium einzeln in Reihen gepflanzt.

#### **Warum Steckzwiebeln nicht blühen**

Die Zwiebel blüht im zweiten Jahr und bildet Samen. Wer eine ausgereifte Zwiebel im nächsten Jahr wieder in die Erde steckt, wird sich im Sommer an der schönen, weißen Blütenkugel und dem regen Insektenbesuch erfreuen können. Je nach Jahr und Sorte vermehren sich die Samenträgerzwiebeln aber auch vegetativ über Teilung, so dass es im Herbst außer Samen noch Zwiebeln zu ernten gibt.

Das Besondere an Steckzwiebeln ist, dass sie auch im zweiten Jahr weiter wachsen, ohne zu blühen. Dies wird dadurch erreicht, dass sie relativ klein geerntet werden und der Prozess des Wachsens noch nicht abgeschlossen ist.



*Steckzwiebeln nach dem Ernten zum Trocknen auf Horden ausgebreitet (Foto: N.Pistone)*

### **Steckzwiebeln selber ziehen**

Die Steckzwiebelproduktion in großem Maßstab ist enorm aufwändig: Es werden große Flächen für diese unkraut- und pilzempfindliche Kultur gebraucht. Riesige Mengen an Steckzwiebeln müssen getrocknet, aufbereitet, gelagert und gedarrt werden. Alternativen dazu sind: Säckzwiebeln wie oben beschrieben anbauen oder selbst Steckzwiebeln ziehen.

Wer es einmal ausprobieren will, seine eigenen Steckzwiebeln zu ziehen, sollte sich nicht scheuen, es zu tun. Kleine Mengen für den Eigenbedarf heranwachsen zu lassen und bis zum Stecken zu betreuen ist etwas, was leicht zu bewerkstelligen ist: Es macht Freude, die kleinen glänzenden Perlen zu ernten und zu trocknen.

Die gewünschte Sorte wird im späten Frühjahr dicht, d.h. 10-15 g Saatgut/m<sup>2</sup>, und ca. 2 cm tief in Reihen gesät. Der Reihenabstand sollte ca. 20 cm betragen. Geerntet werden die kleinen Zwiebeln, wenn sie etwa Haselnussgröße erreicht haben. Dies ist meist in der zweiten Julihälfte der Fall. Das Laub ist dann in der Regel noch grün. Die Zwiebeln vorsichtig herausziehen und an Ort und Stelle vortrocknen, sofern das Wetter dies erlaubt. Anschließend an einem luftigen Ort ausbreiten, bis das Laub ganz eingezogen und trocken ist.

Steckzwiebeln dürfen im Lager auf keinen Fall Frost bekommen. Um die Gefahr der vorzeitigen Blüte im Anbau zu verringern, sollten sie insgesamt wärmer gelagert werden als Speisezwiebeln (z. B. in luftigen Beuteln in Büro, Schlafzimmer oder Wohnbereich). Eine andere Möglichkeit ist, sie kühl zu lagern und vor dem Pflanzen zu darren. Hierfür werden die Steckzwiebeln vier bis acht Wochen vor Pflanzung ins Warme, d.h. 25 bis 30 °C, gebracht. Dieser warme Ort sollte trocken sein, damit die Zwiebeln nicht austreiben. Gesteckt werden die Zwiebeln im März und April mit 25 cm Abstand zwischen den Reihen und 6 cm in der Reihe.

### **Allgemeines zu Anbau und Lagerung von Zwiebeln**

Zwiebeln gedeihen auf allen Böden gut. Sie mögen keine frische Düngergabe. Bei zu nährstoffreichem Boden kann es sein, dass die Zwiebeln nicht richtig ausreifen und sogenannte „Dickhäuse“ bilden. Die Bodenbearbeitung sollte im vorhergehenden Herbst erfolgen, da Zwiebeln gut abgesetzte Böden bevorzugen. In der Fruchtfolge sollten Zwiebeln oder andere Zwiebelgewächse erst wieder nach 5 Jahren an der gleichen Stelle stehen.

Vor allem in regenreichen Jahren kann der falsche Mehltau den Zwiebeln zusetzen. Hierbei hilft es den Zwiebeln, wenn die Beete möglichst beikrautfrei gehalten werden. Denn dadurch können die Schlotten, also die grünen, röhrenförmigen Blätter, immer wieder gut abtrocknen.

Speisezwiebeln reifen je nach Sorte und Jahr zwischen Ende Juli und Anfang September ab, Saatzwiebeln etwas später als gesteckte Zwiebeln. Die beginnende Reife zeigt sich am Abknicken der Schlotten. Um Lagerverluste durch Fäule zu vermeiden, ist es sinnvoll, die Zwiebeln zu ernten, wenn etwa zwei Drittel der Schlotten abgeknickt sind und das Laub noch größtenteils grün ist. Bei gutem Wetter kann an Ort und Stelle vorgetrocknet werden. Anschließend die Zwiebeln an einem warmen, luftigen Ort zum Nachtrocknen ausbreiten, bis das Laub ganz eingezogen ist. Die Zwiebeln vorsichtig bewegen, um Druckstellen zu vermeiden.

Der Lagerraum sollte kühl und trocken sein. Dachböden oder Garagen eignen sich daher besser als der feuchte Gemüsekeller. Leichter Frost schadet den Zwiebeln meist nicht. Im gefrorenen Zustand sollten sie keinesfalls bewegt werden. Die Zwiebeln luftig und niemals in geschlossenen Gefäßen aufbewahren. Gut geeignet sind Holzkisten, Weidenkörbe oder Raschelsäcke. Eine schöne Möglichkeit ist es, die Zwiebeln mit dem trockenen Laub zu Zöpfen zu flechten und aufzuhängen. Dabei geht man vor wie bei einem „französischen Zopf“, d.h. man beginnt mit einer Handvoll Zwiebeln, flicht die Schlotten ein Stück und nimmt dann immer wieder eine Zwiebel hinzu, sodass ein mit Zwiebeln besetzter Zopf entsteht. Für den Verzehr können die Zöpfe einzeln in die Küche gebracht werden und dienen dort auch als Schmuck.