Gemüse ABC

FAKTEN & TIPPS

FRÜHLINGS-ZWIEBELN

HERKUNFT

Die Zwiebel ist ein Liliengewächs, wie z. B. der Schnittlauch oder Porree. Aus unserer Küche ist sie nicht mehr wegzudenken. Ihre größere Form als Gemüsezwiebel ist milder im Geschmack. Auch als Heilmittel ist die Zwiebel in Gebrauch. Es gibt süße weiße Zwiebeln, würzige rote oder italienische Zwiebeln, kleine Silberzwiebeln zum Einlegen, Frühlingszwiebeln und Schalotten. Pure Vielfalt!

ANBAU

Die Ansprüche, die die verschiedenen Zwiebelsorten an ihren Standort haben, sind gering. Etwas Kompost vor dem setzen stärkt die Zwiebel gegen Krankheitserreger. Wichtig ist es auch eine ausreichende Luftzirkulation zu fördern. Das schnellere Abtrocknen der Pflanzen beugt so möglichem Mehltau (Pilzkrankheit) vor.
Zudem hilft es die Zwiebeln mit einem Insektenschutznetz abzudecken und sie so vor der Zwiebelfliege zu schützen.

LAGERUNG

Zwiebeln sind lagerfähig, wenn das Laub vertrocknet und die Schale eng anliegend ist. Zwiebeln lagern sich am besten kühl, aber nicht im Kühlschrank, da es dort oft zu feucht ist. Am Laub aufgehängt oder in Körben oder offenen Papiertüten aufbewahrt kommen sie durch die Winter. Die Frühlingszwiebeln halten sich in einem Glas mit wenig Wasser gut eine Woche.

TIPPS

Neben dem falschen Mehltau können Zwiebelfliegen den Pflanzen zu schaffen machen. Da diese vom Geruch von Möhren irritiert werden, empfiehlt es sich, beide Kulturen in Nachbarschaft zu haben.

Für den französischen Klassiker „Zwiebelsuppe“ die Zwiebelringe andünsten. Die Zwiebeln sollten nur hellbraun und nicht knusprig sein.
Mit Brühe auffüllen und köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind.
Mit Croutons garnieren.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp · Crayenbühlstraße 6c · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de