

MECHTHILD HUBL

KOSMOS

MEINE SAMEN — GÄRTNEREI

GEMÜSE-SAATGUT
SELBST GEWINNEN





Biene auf Zwiebelblüte – Zwiebeln werden von Insekten bestäubt.



Vermehrungsbestand: Die Zwiebeln haben mehrere Blüentriebe gebildet. Die Bambusstäbe dienen als Stütze.

KÜCHENZWIEBEL

Die Blütenstände der Küchenzwiebel und ihrer Verwandten sind wahre Insektenmagnete. Ihre imposanten Stängel mit dem kugeligen Blütenstand sind fast ebenso dekorativ wie die der beliebten Zierlauchformen.

Checkliste

- **Botanischer Name:** *Allium cepa*
 - **Vermehrung:** zweijährig, bei Kultur über Steckzwiebeln dreijährig
 - **Befruchtung:** strenge Fremdbefruchter (Insektenbestäuber)
 - **Pflanzenbedarf:** mind. 15 Pflanzen
 - **Platzbedarf:** 1 bis 2 m²
 - **Mindestabstand zu anderen Sorten:** 150 m
 - **Hilfsmittel:** Stützstäbe
-

ANBAU

Wer bei der Küchenzwiebel die einjährige Kultur aus Samen bis zur Erntereife beherrscht, hat die größte Hürde schon genommen. Ausgesät wird möglichst früh im März oder April mit einem Reihenabstand von 30 cm. In der Reihe ist auf 4 bis 5 cm zu vereinzeln. Als Dunkelkeimer werden die Samen mit 1 bis 2 cm Erde bedeckt. Da sie langsam keimen und anfangs sehr zart sind, lassen sich direkt gesäte Zwiebeln nur schwer unkrautfrei halten. Besser ist daher ein Vorziehen in Lochplatten ab Anfang März zu je fünf bis sechs Samen. Beim Auspflanzen Mitte bis Ende April



Nicht lagerfähige Zwiebeln können in Töpfen hell überwintern.

sollten die Pflänzchen eines Horstes nicht auseinandergerissen werden. Sie werden zu je fünf bis sechs Pflänzchen im Abstand von 20 cm ausgepflanzt. Die wachsenden Zwiebeln drücken sich auseinander. Gemüsezwiebeln sollen bis zum Herbst sehr große Zwiebeln bilden. Daher werden sie schon ab Februar in Lochplatten zu je ein bis zwei Samen vorgezogen. Zwiebeln werden nur vorsichtig gedüngt, keinesfalls mit frischem Mist oder unreifem Kompost. Bei Trockenheit sollte bewässert werden. Zwiebeln haben empfindliches Laub, das beim Jäten nicht beschädigt werden sollte. Umgeknickte Blätter bilden eine Eintrittspforte für die Erreger von Mehltau und Grauschimmel.

ERNTE UND LAGERUNG

Der Erntezeitpunkt ist gekommen, wenn das Laub von alleine umgeknickt und weitgehend eingezogen ist. Nach der Ernte werden die Zwiebeln mehrere Wochen

gut an einem luftigen Ort getrocknet und genauso gelagert wie für Speisezwecke üblich. Eine trockene Lagerung ist wichtig: Eine trockene Garage oder ein trockener Dachboden ist besser geeignet als ein feuchter Keller. Wir lagern einige Zwiebeln mehr ein, da es über Winter auch zu Ausfällen kommen kann. Etwas Frost schadet nicht, solange die Zwiebeln nicht in gefrorenem Zustand angefasst oder bewegt werden. Schlecht lagerbare Zwiebeln, die schon vor dem Frühjahr austreiben, sind für die Vermehrung meistens kein Problem, sie wachsen auch in angetriebenem Zustand im Frühling weiter. Von solchen Sorten sollte man mehr einlagern und dann diejenigen mit dem spätesten Austrieb zur Vermehrung verwenden.

Schwierig zu überwintern sind Gemüsezwiebeln, die als nicht lange lagerbar gelten. Wer es versuchen möchte, sollte schon während des Wachstums auf geringe Stickstoffdüngung und rechtzeitige Reduktion der Bewässerung achten. Mit Ausfällen ist zu rechnen und entsprechend sind mehr Zwiebeln einzulagern: so kühl und trocken wie möglich, nicht dicht nebeneinander. Faulige Zwiebeln müssen immer wieder entfernt werden.

KÜCHENTIPP

Nach der Samenernte, beim Abräumen der alten Stängel, haben sich um diese herum neue Zwiebeln gebildet. Die können selbstverständlich in der Küche verwertet werden. Man hat lediglich etwas mehr Abfall um den alten Stängel herum. Da dieser auch das Faulen begünstigt, verwende ich diese Zwiebeln als Erstes. Gut getrocknet gelingt aber auch die Überwinterung. So kann man Zwiebeln mehrjährig erhalten und hat im Folgejahr gleich wieder eine Samenernte.

STECKZWIEBELN

Bei der Sätzwiebel-Kultur im Garten gibt es immer auch Exemplare, die zu klein sind für die Küche. Diese stecke ich als Steckzwiebeln im Folgejahr. Man kann sie früh als Frühlingszwiebel nutzen oder bis zur Zwiebelreife wachsen lassen. Einen entstehenden Blütenstiel entferne ich. So bildet sich um diesen herum eine neue, meist recht große Zwiebel aus. Diese verbrauche ich, bevor die gesäten Zwiebeln erntereif sind.

SELEKTION

Dem Sortentyp entsprechend ist auf Form, Schalenfarbe, Schalendicke, feinen Zwiebelboden und dünne Häuse zu selektieren. Schon beim Wachsen achten wir auf eine geringe Anfälligkeit für Mehltaubefall und Zwiebelrost. Beim Geschmack spielen Süße, Schärfe und Aroma eine Rolle. Eingelagert werden nur gesunde Zwiebeln mit gut anliegender Schale.

KULTUR IM ZWEITEN JAHR

Um auf gute und lange Lagereignung zu selektieren, werden diejenigen Zwiebeln als Samenträger ausgepflanzt, die im Frühjahr am wenigsten ausgetrieben sind. Im März bis April ist es Zeit zum Auspflanzen. Da die Zwiebeln am ehesten warten können, ist es bei uns zeitlich meist so, dass wir zuerst alle anderen Samenträger auspflanzen und die Zwiebeln als Letztes in die Erde kommen. Dabei werden die Zwiebeln bis etwas über die Spitze, im Abstand von 15 cm und in einem Reihenabstand von 40 cm, senkrecht in den Boden gesteckt. Schon ausgetriebene Blätter lassen wir über den Boden herausschauen. Aus jeder Zwiebel treiben zunächst Blätter und später ein bis mehrere Blütenstände mit über

1 m Höhe. Diese sollten gestützt werden. Besonders zur Reife werden die Blütenstände schwer und knicken ab.

SAMENREIFE UND -ERNT

Die Samenreife erfolgt im August oder September. Die Samenstände sind dreifächerige Kapseln mit eckigen Samen, die in winzigen Hüllen eingeschlossen sind. Man erntet die Samenstände, sobald die Hüllen braun werden und bei den ersten Samenständen die schwarzen Samen im oberen Bereich der Kugel sichtbar werden. Vorsichtig einzeln mit der Schere abschneiden und gleich in einen daneben stehenden Eimer geben. Die Samen fallen leicht aus. Gut unter Dach nachtrocknen. Die besten Samen fallen dabei von alleine aus. Mit Reiben und anschließendem Sieben lassen sich die restlichen Samen gewinnen. Blütenköpfchen, die dabei geschlossen bleiben, haben wertlose Samen. Das Abtrennen von tauben Samen kann trocken durch den Wind erfolgen oder man schüttet die Samen in einen



Getrocknete Zwiebelblüte: Die Samen fallen durch leichtes Schütteln heraus.

Eimer Wasser. Die guten Samen sinken nach unten, die tauben bleiben oben und können mit dem Wasser vorsichtig abgeschüttet werden. Gut nachtrocknen.

WEITERE ALLIUM-ARTEN

Lauch (*Allium ampeloprasum*, syn. *Allium porrum*): Die Winterlauchsorten können im Freien überwintern und an Ort und Stelle abblühen. Sommerlauchsorten brauchen Winterschutz, in milden Gegenden können sie mit einer Vliesüberdeckung im Freien überwintern. In kälteren Klimaten werden sie ausgegraben und frostfrei eingeschlagen. Eine Verkreuzung mit wilden *Allium-ampeloprasum*-Pflanzen ist möglich.

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) wird im Freien überwintert. Man kann ihn mehrjährig abblühen lassen und Samen gewinnen.

Die Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum*) lässt sich ebenfalls mehrjährig nutzen, sowohl in der Küche als auch zur Samenernte.



Insektenmagnete: blühende Schnittlauchpflanzen im Mai

Frühlings-/Lauchzwiebeln können sowohl der Art *Allium cepa* wie auch *Allium fistulosum* angehören. Die meisten Lauchzwiebelsorten der Art *Allium fistulosum* stammen aus Japan und sind weniger winterhart als unsere heimische Winterheckenzwiebel.

KEINE SAMEN

Es gibt auch viele Zwiebelgewächse, die rein vegetativ vermehrt werden. Dazu gehören Knoblauch, Etagenzwiebeln, Schalotten und echte Perlwiebeln.



Zwiebelbestand mit samenreifen Zwiebelpflanzen. Um sie vor dem Umknicken zu schützen, wurden sie an Stäben angebunden.



Vermehrungsbestand von Lauch. Bändchengewebe schützt vor Unkraut.

BILDNACHWEIS

152 Farbfotos wurden von Ingo Hubl für dieses Buch aufgenommen.

Weitere Farbfotos von: **Flora Press** (34): Alexandre Petzold: 29; 89 o.re., 89 u.li.; /Ardea: 44; /BIOSPOTO: 127 re.; /Botanical Images: 11, 75 re., 119 li., 126 li.; /Christine Ann Föll: 128 Mi.li.; /GWI: 2, 64 re., 84 re.; /Karin Goldbach: 128 o.li., 135 re.; /Martin Hughes-Jones: 73 u.re.; /Meyer-Rebentisch: 89 u.re.; /Nathalie Pasquel: 84 li.; /Otmar Diez: 42 o.re., 60/61, 87 re., 118 li., 119 re., 126/127 Mi., 137; /Sibylle Pietrek: 71 o.re.; /Thomas Lohrer: 42 Mi.re.; /Ute Klaphake: 10, 16/17, 71 u.li.; 72 re., 124/125; /Visions: 72 li., 89 o.li., 89 Mi.li.; **GAP Photos** (5): Christa Brand: 132 o.re.; /Gary Smith: 54; /Graham Strong: 16; /Lynn Keddie: 6/7, 18/19; **Ute Klaphake** (4): 55, 59 re., 103 u.li., 144; **Shutterstock.com** (7): CatherineLProd: 132 o.li.; /ChWeiss: 132 o.Mi.; /Grigoriy Pil: 131 Mi.re.; /Lahore Qalandars7: 131 o.re.; /Milaspage: 23 li.; /Moonborne: 23 re.; /Paul Maguire: 25.

Mit 5 Illustrationen von Claudia Schick, Neumarkt.

IMPRESSUM

Umschlaggestaltung von Claudia Eder, Schönburg unter Verwendung von 2 Farbfotos von Flora Press/BIOSPOTO (Umschlagvorderseite: Pastinaken-Samen) und Ingo Hubl (Umschlagrückseite: Bohnen).

Mit 202 Farbfotos und 5 Farbzeichnungen.

Alle Angaben in diesem Buch sind sorgfältig geprüft und geben den neuesten Wissensstand bei der Veröffentlichung wieder. Da sich das Wissen aber laufend in rascher Folge weiterentwickelt und vergrößert, muss jeder Anwender prüfen, ob die Angaben nicht durch neuere Erkenntnisse überholt sind. Dazu muss er zum Beispiel Beipackzettel zu Dünge-, Pflanzenschutz- bzw. Pflanzenpflegemitteln lesen und genau befolgen sowie Gebrauchsanweisungen und Gesetze beachten.

Die Blütenfarben sind sortenabhängig, daher können auch Farben auf dem Markt sein, die im Buch nicht genannt werden. Die Blütezeiten sind ebenfalls sortenabhängig, aber auch klima- und standortabhängig. Die angegebenen Wuchshöhen und -breiten der Pflanzen sind Mittelwerte. Sie können je nach Nährstoffgehalt des Bodens variieren. Verschiedene Sorten können deutlich größer oder auch kleiner wachsen als die Art.

Unser gesamtes Programm finden Sie unter **kosmos.de**.

Über Neuigkeiten informieren Sie regelmäßig unsere Newsletter, einfach anmelden unter **kosmos.de/newsletter**

Gedruckt auf umweltfreundlichem Papier, klimaneutral hergestellt.

© 2023, Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG,
Pfizerstraße 5–7, 70184 Stuttgart.

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-440-17414-2

Projektleitung, Redaktion und Bildredaktion: Carolin Kießner

Gestaltungskonzept: Peter Schmidt Group GmbH, Hamburg

Gestaltung & Satz: Claudia Adam Graphik-Design, Bad Kreuznach

Produktion: Klaus Jost

Druck & Bindung: Gugler GmbH, A-Melk/Donau

Printed in Austria/Imprimé en Autriche



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens. gugler*print, Melk, UWZ-Nr. 609. www.gugler.at



PurePrint®
innovated by gugler* DruckSinn
Gesund. Rückstandsfrei. Klimapositiv.
drucksinn.at