

Constanze von Eschbach

Meine eigene  
**Samen**  
Gärtnerei



Artenvielfalt unserer heimischen  
Nutzpflanzen erhalten und Saatgut selbst  
herstellen und kultivieren

**KOPP**

1. Auflage August 2015
2. Auflage Januar 2018

Copyright © 2015, 2018 bei  
Kopp Verlag, Bertha-Benz-Straße 10, D-72108 Rottenburg

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: Jennifer Hellwagner  
Satz und Layout: opus verum, München

ISBN: 978-3-86445-227-7

Bildnachweis: siehe Seite 190

Die veröffentlichten Ratschläge wurden mit größter Sorgfalt von Verfasserin und Verlag erarbeitet und geprüft. Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden. Ebenso ist eine Haftung der Verfasserin bzw. des Verlages und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ausgeschlossen.

*Gerne senden wir Ihnen unser Verlagsverzeichnis.*

Kopp Verlag  
Bertha-Benz-Straße 10  
D-72108 Rottenburg  
E-Mail: [info@kopp-verlag.de](mailto:info@kopp-verlag.de)  
Tel.: (0 74 72) 98 06-0  
Fax: (0 74 72) 98 06-11

*Unser Buchprogramm finden Sie auch im Internet unter:*  
[www.kopp-verlag.de](http://www.kopp-verlag.de)

# Zwiebel

*Allium cepa* · Familie der *Liliaceae* (Liliengewächse)  
Mittelzehrer · zweijährig

---

## Auf einen Blick

- Andere Namen: Speisezwiebel, Gelbe Haushaltszwiebel, Bolle, Zipolle
- Fremdbefruchtung durch Insekten
- Verkreuzung: mit anderen Zwiebel-sorten
- Vermehrung: generativ durch Samen, vegetativ durch Steckzwiebeln, einfach
- Blütezeit: zweites Vegetationsjahr ab Juli
- Samenernte: zweites Vegetationsjahr ab September
- Haltbarkeit der Samen: maximal drei Jahre
- Direktsaat: ja, bis Mitte April

- Vorzucht: nein
- Pflanzung von Steckzwiebeln: Frühjahr oder Herbst
- Anbau: im Freilandbeet, im Blumentopf
- Boden: tief gelockert, sandiger Lehm mit hohem Humusanteil
- Bester Standort: sonnig
- Mischkultur: ☺ fast jedes Gemüse ☹ andere Zwiebelgewächse, Kohl und Bohnen
- Permakultur: nein

Zwiebeln sind zweijährige Pflanzen, deren Knollen dem Keim als Nahrung dienen. Gut geschützt und versorgt durch die fleischigen Blätter, überdauert er Monate und saugt gewissermaßen die dicken Häute von außen beginnend langsam aus. Deshalb bilden Zwiebeln während der Lagerung immer mehr trockene braune Schalen, während das Innere fest bleibt. Ab Mai des zweiten Vegetationsjahres treibt die Pflanze dann einen knapp meterhohen Blütenstängel aus. Die großen, weißen Blütenkugeln locken viele Insekten an und sind über Wochen eine gute Bienenweide.







**Zwiebelblüten sind sehr beliebt bei Insekten und sorgen für eine gesunde Nützlingspopulation im Gemüsegarten.**

#### **Erstaussaat**

Samen oder Steckzwiebeln bei Ökosämereien kaufen oder eintauschen.

#### **Samengewinnung**

Die Vermehrung durch Samen oder Steckzwiebeln ist ganz einfach: Stecken Sie im Frühjahr wie gewohnt Zwiebeln für die Ernte: Fürs Zwiebelgrün den ganzen Sommer über, für die Knollen-ernte im Herbst. Zwiebeln müssen nach der Ernte trocknen, bis sie so trocken sind, dass sie rascheln. Legen Sie kleinere Zwiebeln dann fürs Stecken im nächsten Frühjahr beiseite: Aus diesen Pflanzen wachsen im zweiten Vegetationsjahr die Blütenstängel mit den Samenständen, die Sie reifen lassen, bis die Stängel knicken und das Zwiebelgrün vertrocknet ist.

#### **Für die Samenernte brauchen Sie**

- Gartenschere
- Tablett oder Teller

#### **Tipp**

Samentragende Blütenkugeln knicken fast immer, doch wenn sie am feuchten Erdboden liegen, können sie faulen oder von Pilzen befallen werden. Deshalb abschneiden und trocknen lassen.

#### **Entnahme der Samen**

- Die Pflanzen blühen und die kugligen Samenstände reifen lassen, bis sie braun und trocken sind.
- Abschneiden und auf einem Tablett oder auf Tellern noch zwei bis drei Wochen trocknen lassen; dabei fällt ein großer Teil der Samen ab. Die restlichen Samen abstreifen und zum Aufbe-



wahren in Tüten oder Fläschchen füllen.

#### **Anzucht der Samen**

Sobald der Boden offen ist, die Zwiebelsamen einzeln in die Erde stecken. Zwiebeln sollten spätestens bis Mitte April gesät sein.

#### **Permakultur**

Aus blühenden Zwiebeln fallen immer einige reife Samen zu Boden und treiben bereits im Herbst aus: dünne Halme, etwa so lang wie der kleine Finger. Markieren Sie die Stelle(n), denn nach einigen Wochen wachsen daraus die neuen Zwiebelpflänzchen. Lassen Sie davon wiederum einige Pflanzen stehen, die im folgenden Frühjahr dann den

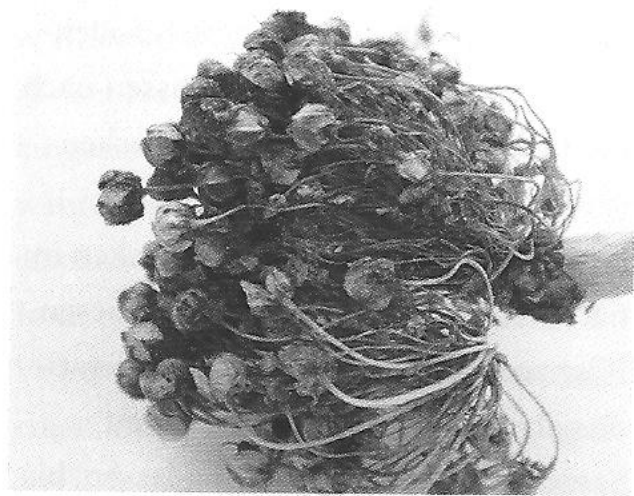
Blütenstängel treiben. Auf diese Weise haben Sie immer einen kleinen Vorrat an Zwiebelgrün und reifen Knollen auf dem Beet stehen.

#### **Vegetative Vermehrung**

Das geschieht durch Steckzwiebeln, die Sie aus Samen gezogen haben. Diese Jungzwiebeln werden im Frühjahr gesteckt, bilden im Herbst erntereife Knollen, von denen man wiederum einige Zwiebeln für die Samengewinnung im nächsten Jahr überwintert.

#### **Auswahl**

Es gibt so viele Sorten, dass man vorwiegend nach Geschmack, Haltbarkeit, Verwendung und guter Lagerfähigkeit auswählt. Gelbe und braune Zwiebeln nimmt man gewöhnlich zum



**Getrockneter Blütenstand der Zwiebel mit reifen Samen**

Würzen, weil sie schärfer schmecken als rote und weiße; diese eher milden Zwiebeln eignen sich auch zum Rohessen und für Salat. Braune Sommerzwiebeln kann man nach dem Trocknen länger lagern als rote oder weiße Zwiebel, dicke weiße Gemüsezwiebeln sind mild und zum Füllen geeignet. Kleine, scharfe Schalotten sind besonders fein als Würze. Im ersten Vegetationsjahr früh blühende Pflanzen sollte man nicht vermehren.

#### Arten und Sorten

- Frühlingszwiebeln tragen einen langen Schaft wie Lauchzwiebeln und flachrunde, bis 4 cm große weiße Knollen.
- Schalotten (*Allium cepa* var. *ascalonicum*), auch Schlotten, Eschlauch,



Zwiebeln vermehren sich von selbst.

#### Geschichte und Geschichten

Zwiebeln sind nur als Kulturpflanzen bekannt und werden bereits seit Jahrtausenden angebaut: Im Ägypten der Pyramidenzeit waren sie die wichtigste Ackerfrucht – zum Essen, zum Heilen und für religiöse Riten. So wurden sie den Mumien in Brustkorb und Ohren gelegt – vielleicht, weil sie als Mittel gegen Schlangenbiss galten. Die Bibel berichtet, dass die Juden bei ihrer Wanderung durch die Wüste die gewohnte Zwiebelration vermissten, Homer zählt in der Ilias auch Zwiebeln zu den Lebensmitteln, die nach der Schlacht als Stärkungsmittel dienten. Mit der Kultivierung des Geschmacks gerieten Zwiebeln oft ins Abseits, obwohl niemand darauf verzichten konnte und wollte. Diese Ambivalenz teilt die Zwiebel bis heute mit dem Knoblauch: Je nach Trend schätzt man sie hoch oder straft sie mit kulinarischer Verachtung.

Aschlauch oder Kartoffelzwiebeln genannt, gehören zu den »zusammengesetzten Zwiebeln«: Eine größere, meist dicke Hauptzwiebel sitzt mit einigen länglichen oder kantigen Nebenzwiebeln auf einem »Wurzelansatz«, dem Zwiebelboden. Schalotten vertragen mehr Hitze und längere Tage als andere Speisezwiebeln, und man kann sie zweimal pro Jahr ernten: als frische Lauchschalotten zum Sofortverbrauch im Juni und als Trockenschalotte für den Vorrat im August.

- Echte Lauchzwiebeln (*Allium fistulosum*) finden Sie auch bei Schnittlauch auf Seite 129, Echte Perlzwiebeln (*Allium ampeloprasum*) bei Porree auf Seite 106.