



Cora Leroy

Gemüsesamen selbst gezogen

Ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese



A T VERLAG

© 2016

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Ralf Lay, Mönchengladbach

Fotos: Cora Leroy

Zeichnungen und Blütendiagramme: Angelika Kramer, Stuttgart,
www.grafikkramer.de

Grafische Gestaltung und Satz: AT Verlag, Aarau

Druck und Bindearbeiten: Printer Trento, Trento

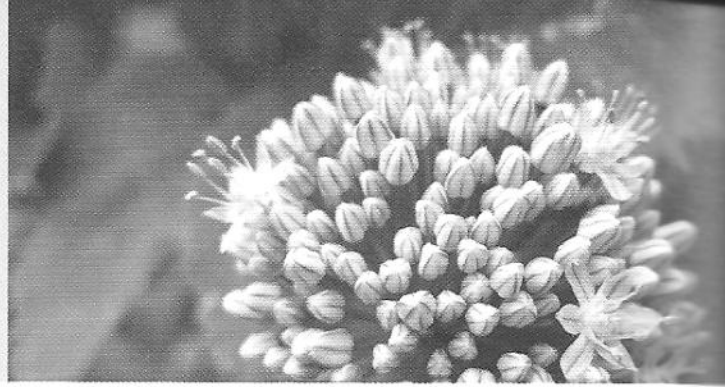
Printed in Italy

ISBN 978-3-03800-900-9

www.at-verlag.ch

Zwiebel

Allium cepa



Steuerung der Pflanzenentwicklung über die Lichtverhältnisse

Die Küchenzwiebel stammt aus den wüsten-nahen Regionen südlich und östlich des Mittelmeers. Dort haben die Pflanzen ihre Überlebensstrategie entwickelt, die darin besteht, mittels eines zu einer Zwiebel gestauchten Sprosses die trockenste Jahreszeit zu überdauern. An die Lichtverhältnisse im subtropischen Jahresverlauf optimal angepasst, blühte die Zwiebel einst nur im Kurztag. Allerdings würde sie mit dieser Eigenschaft in unseren Breiten im Winter blühen, beziehungsweise vorher würde natürlich ihr Laub schon erfroren sein.

Mit der »Wanderung« nach Norden passte sich die Zwiebel an. Heute nutzen Zwiebeln das noch wasserreiche Frühjahr mit den verhältnismäßig kurzen Tagen zum Wachsen, und ihre Blühphase haben sie in die heißeste Jahreszeit und damit den Langtag gelegt. Somit können sie auch bei uns Samen tragen, die richtig reif und trocken werden können. Allerdings liegen zwischen der vegetativen Phase und der generativen ein oder sogar zwei Winter.

Die Zwiebel hat auch unser kulturelles Leben und unseren Wortschatz geprägt. Viele Sprichwörter ranken sich um sie. Jemanden zu »zwiebeln« bedeutet, ihn zu ärgern, und sich im Herbst nach dem »Zwiebelprinzip« anzuziehen heißt, mehrere Kleiderschichten übereinander zu tragen, die man je nach Temperatur ablegen kann. Und zu guter Letzt noch ein beliebtes Kinderrätsel: »Hat sieben Häut' und beißt alle Leut'?«

Die heutigen Profisorten haben sich aus Herkünften entwickelt, wie sich bei der einen

oder anderen Sorte noch am Namen ablesen lässt, zum Beispiel 'Stuttgarter Riesen'. Im Fränkischen wurden erst nur die Zwiebelgärtner »Bamberger Zwiebeltreter« genannt, schließlich jeder Bamberger. Das Saatgut wurde noch vor zweihundert Jahren in alle Welt und sogar bis nach Übersee verkauft.

Saatgutgewinnung in drei Jahren

Bei einer Aussaat der Samen im März dürfen die Zwiebelchen bis in den Oktober des ersten Jahres auf Steckzwiebelgröße heranwachsen. So klein können sie weder durch Kälte noch durch Licht in Blühstimmung versetzt werden. Sie befinden sich über den Winter im Boden in einer Ruhephase. Auch der Frost kann ihnen so klein nichts anhaben.

Im nächsten Jahr wachsen sie vegetativ weiter, um im Herbst dann eine Größe erreicht zu haben, wo sie empfänglich für den blüteninduzierenden Kältereiz sind. Im dritten Jahr schieben die Zwiebeln mindestens einen Blütenschaft und nutzen einen sonnigen Herbst zur Ausreife ihrer Samen, die im September geerntet werden können.

Typenkunde und Sorten

Menschen bauen Zwiebeln seit mehr als sechstausend Jahren an. Sie waren sogar ein Mittel zur Bezahlung; man weiß, dass die Pyramidenarbeiter mit Zwiebeln entlohnt wurden.

Zwiebel

Nachbauskala

Nachbau, Sortenerhalt	schwierig, zweijährig bis ausdauernd
Winterhärte	bedingt winterhart

Botanik

Blütenbau	perfekt
Bestäubung	Insekten
Isolation	ja
Chromosomen	$2 \times 8 = 16$

	Dez	Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Ok	Nov	Dez
Aussaat (Direktsaat)				■	■								
Gemüseernte								■	■	■			
Überwinterung	■	■	■	■							■	■	■
Pflanzung im 2. Jahr					■								
Blüte im 3. Jahr							■	■					
Samenernte								■	■				

Spickzettel

Aussaat

Lichtreaktion	je nach Sorte Kurz- oder Langtag, auch tagneutral
Mindestanzahl Erhaltung	32 Pflanzen
Samen behandeln	nein, Saatzwiebeln zur Blüte kältereizen
Saattiefe Samen	1–2,5 cm
Stecktiefe im 2. und 3. Jahr	Steckzwiebel zur Hälfte bis drei Viertel im Boden
Voranzucht	unnötig, aber möglich
Keimtemperatur mindestens	10 °C
Keimtemperatur optimal	15–20 °C
Keimdauer	14–21 Tage

Anbau

Pflanzabstand	15(-30) × 4(-10) cm, untere Werte für die Gewinnung von Steckzwiebeln, obere für Gemüsezwiebeln
Wachstum optimal bei	20 °C
Nachbaupause	5 Jahre

Ernte

Nachreife an Pflanze	sinnvoll, Samen fällt aus
Nachtrocknung Samen	nein
Überwinterung	Samen, gefriergeeignet; große Steckzwiebeln jedoch frostfrei
Haltbarkeit	2–3 Jahre

1 Ertreifer Fruchtstand; die ersten Samen fallen aus.
2 Schalottenzwiebeln, reif für den Kochtopf. 3 Überwinterte Zwiebeln kurz vor der Blüte. 4 Gemüsezwiebeln im zweiten Standjahr, kurz bevor das Laub einzieht.



Zwiebeln lassen sich anhand der Schalenfarbe, der Form und des Geschmacks unterscheiden. Mit weißen oder violetten Zwiebeln kann man Farbtupfer in den Salat bringen, und birnenförmige Formen lassen sich besser klein schneiden als runde oder bauchige. Die dicken Gemüsezwiebeln haben an Schärfe eingebüßt und an Süße gewonnen.

Es gibt frühe und späte Sorten, die sich anhand ihrer Anbauermine unterscheiden, und schließlich gibt es eine Variante (*Allium cepa* var. *cepa*), bei der nicht mehr das Dauerorgan, die Zwiebel, sondern das Laub gegessen wird.

Die Schalotten haben zwischenzeitlich einen eigenen lateinischen Namen erhalten, nämlich *Allium cepa* var. *ascalonicum*.

Eine Kreuzung innerhalb der Art *Cepa* ist möglich, die Kreuzung mit den Winter-(Hecken)-Zwiebeln (*Allium fistulosum*) ist aber unwahrscheinlich, genauso unwahrscheinlich wie mit Schnittlauch oder mit Lauch (Poree).

Zwiebeln

Gelbe Sorten: 'Braunschweiger'; 'Campillo'; 'Exhibition'; 'Hylander' F1; 'Red Kit'; 'Stuttgarter Riesen'; 'The Kelsae'.

Rote Sorten: 'Ailsa Craig'; 'Elody'; 'Orion'; 'Presto'; 'Radar'; 'Red Bull' F1; 'Redwing' F1; 'Santero'; 'Talon' F1; 'Yankee' F1.

Schalotten

Sorten: 'Artic'; 'Baja Verde'; 'Conservor' F1; 'Longor'; 'Red Sun'; 'Red Toga'; 'Tonda Musona'.

Mögliche Auslese Kriterien

Vor der Blüte

- Beikrauttoleranz, vor allem in der Aufbauphase
- Abwehrkräfte gegenüber falschem Mehltau
- Zartheit des Laubs, für Doppelnutzung (erst Laub, dann Zwiebel)

Nach der Blüte

- Blütezeitpunkt und damit Auswahl in frühe und spätere Sorten

Nach der Ernte

- Lagerfähigkeit
- Schärfe und Aroma
- Form und Farbe der Zwiebel oder des Laubs

Anbautipps vom Erwerbs- und Profigärtner

- Gute Steckzwiebeln sind klein, im Langtag gewachsen und haben ein großes Herz (das innerste »Blatt«), damit sie nicht schießen.
- Für selbst gezogene Steckzwiebeln eignet sich der Anbau im Spätsommer (August), dann sind die Zwiebelchen bis zum Frost höchstens 1 Zentimeter groß, und das ist die ideale Größe, um im Beet zu überwintern. So klein können sie auch noch keine Blüten ansetzen. Den ganzen zweiten Sommer haben sie dann Zeit, dick und fett zu werden, entweder um als Nahrung zu dienen oder um doch noch als Blütenträger ausgesucht zu werden. In ihrem zweiten Winter kommen sie sozusagen in die Pubertät.
- Zwiebeln sollten nie in frisch mit Stallmist gedüngten Boden gesteckt werden, denn sonst werden sie besonders anfällig für Minierfraß durch die Larven von Zwiebelnfliegen & Co. Besser gedeihen sie in zweiter oder sogar dritter Tracht.
- Zwiebeln mögen im vegetativen Wachstum ausreichend Wasser, damit sie ihr Speicherorgan gut ausbilden können. Doch wollen sie nicht »mit nassen Füßen ins Bett gehen«; das heißt, sie bevorzugen es, schnell wieder abzutrocknen.
- Wer in den kühlen Morgenstunden gießt, fördert in den kühleren Übergangszeiten den falschen Mehltau.

- Hinsichtlich ihrer Temperaturansprüche sind die Schalotten etwas robuster als die Küchenzwiebeln.
- Junges Laub lässt sich in Maßen auch von der Küchenzwiebel ernten, solange es zart ist. Später wird es holzig und reichert für die Ernährung ungünstig viel Nitrat an.

Tipps vom engagierten Hobbysamengärtner und Sortenerhalter

- Ohne Kälte keine Blüte, wenn 2 Zentimeter große Steckzwiebeln über einige Wochen Temperaturen um die 10 °C ausgesetzt waren, dann schossen sie. Deswegen schossen zu früh gesteckte Zwiebelchen auch gerne nach einem kalten Frühjahr.
- Um viele Blütenschäfte zu bilden, sind größere Zwiebelchen mit 5 Zentimeter Durchmesser geeigneter.
- Man kann Zwiebelsamen bereits im zweiten Anbaujahr gewinnen, wenn man ausreichend große Steckzwiebeln im ersten Jahr ernten konnte. Dazu geht man wie folgt vor:
Im ersten Jahr sät (nicht steckt!) man aus wie für Gemüsezwiebeln. Eine Voranzucht mit 4 bis 6 Samen pro Pressöpfchen ist möglich, bringt aber wenig Vorteile und keine echte Verfrühung. Allerdings kann dann der schönste Keimling ausgesucht werden. Das ist derjenige, der seine Samenkapsel am schnellsten weggepeitscht hat und nicht stecken geblieben ist.
Im Herbst werden die sortentypischsten, gut ausgereiften großen Zwiebeln ausgesucht und bei 2 °C luftig und dunkel aufbewahrt, gegebenenfalls mit Stroh oder in Zeitungspapier gewickelt. Ein

leichter Frost schadet nicht, solange man die gefrorenen Zwiebeln nicht anfasst und ihnen damit Druckschäden zufügt. Im März werden dann diese ausgesuchten Zwiebelchen sehr tief (!) gesteckt. Sie dürfen ruhig langhalsig werden, denn die Samenträger sollen ja fest stehen. Die Zwiebelform wird auch mit von der Stecktiefe beeinflusst. Man muss allerdings vorsichtig sein bei der Beurteilung, was noch sortentypisch und was schon anbaubedingt ist.

- Da die Samen nach und nach reifen, deswegen leicht ausfallen und man aber trotzdem mit der Ernte möglichst lang warten soll, schneidet man die samentragende Schlote ab, kurz bevor sie umknickt, das heißt zu welken beginnt. Die Nachreife findet dann, je nach Wetter, am besten unter einem Vordach oder im Haus statt. Unter die Schlote wird ein Tuch oder Tablett gelegt, das die Samen nach und nach auffängt.
- Zwiebelsamen ist nicht lange haltbar, weil er ölhaltig ist und sein Öl ranzig werden kann. Man muss praktisch spätestens jedes zweite Jahr nachbauen.

Merke

Kritische Tageslängen (hier geht es nicht um die Sonnenscheindauer) sind wie folgt definiert:

- Die an die Tropen rund um den Äquator angepassten Sorten fangen bei 12 bis 13 Stunden Tageslicht zu blühen an.
 - Hingegen sind Sorten, die erst bei 14 bis 15 Stunden Licht Blüten ansetzen, für unsere Breitengrade geeignet.
-