

Tips für den Zwiebelanbau im Hausgarten

Allgemeines

Sind Zwiebeln ein Gemüse oder ein Gewürz? Wohl beides! Mehrheitlich braucht man die Zwiebel in unserem Kulturkreis als Gewürz etwas seltener als selbständige Beilage in Form von Zwiebelsalat oder beispielsweise gefüllten Zwiebeln. Zwiebeln werden jedoch (fast) überall eingesetzt, sei es roh im Salat, geröstet zur Bratwurst oder über die Kässpätzle, oder als Geschmacksverstärker in anderen Gerichten wie Braten oder Suppen.

Aussaat

Es gibt 2 Techniken, Zwiebeln anzubauen:

1. als Steckzwiebel pflanzen
2. den feinen Samen direkt säen

Im Selbstversorgergarten kommt man zu sichereren Erträgen via Steckzwiebeln. Man pflanzt die Steckzwiebeln zwischen März und Anfang Mai. Frühe Pflanzung ? frühe Ernte; späte Pflanzung ? späte Ernte.

Im Handel befindliche Sorten sind z. B. Stuttgarter Riesen, Sturon oder rote Piroska. Pflanzabstand ca. 10 x 25 cm. 250 g reichen für ca. 1,5 m². Der Gartenbau rechnet mit 10 - 25 kg/ar. Kleinere Abstände bewirken kleinere Zwiebeln, grössere Abstände grössere Exemplare. Die Pflanztiefe spielt weniger eine Rolle; das knappe Überdecken mit Erde reicht völlig.

Winterzwiebeln (überwintern im Garten) sind in der 2. Hälfte September zu pflanzen. Die Ernte beginnt ca. Ende Juni.

Pflege

Zwiebeln benötigen geringe Stickstoffgaben. Nur eine Grunddüngung vor dem Pflanzen oder organischer Dünger bzw. Kompost im Herbst des Vorjahres. Spätere Gaben bewirken, dass die Zwiebeln nicht abreifen „dicke Häuse“ bekommen, wo die Fäulnis eindringen kann. Viel Pflege beanspruchen die gesteckten Zwiebeln nicht. Die Beete unkrautfrei und die Bodenoberfläche locker halten. Gegen Zwiebelfliege hat sich das Abdecken mit einem Gemüsefliegennetz bewährt. Eine andere Möglichkeit ist die Mischkultur mit Möhren und/oder ein Bio-Gemüsestreumittel. (z.B. Neudorff, Oscorna)

Ernte

Zwiebeln zum längerfristigen Aufbewahren werden geerntet, wenn die Blätter sich auf den Boden zu legen beginnen. Bei früh gesteckten Sommerzwiebeln dürfte das im Juli der Fall sein. Die Zwiebeln werden ausgerissen und auf dem Beet (ev. unter Vordach) während einiger Tage getrocknet; einmal wenden. Wenn die Blätter alle eingetrocknet sind, können die Zwiebeln in nicht zu dichten Lagen in Kisten eingepackt werden. Die Zwiebeln müssen generell an trockener, gut durchlüfteter, frostfreier Stelle aufbewahrt werden. Für eine längere Lagerung dürfen die Zwiebeln nicht „geputzt“ werden (keine Schalen oder Blätter entfernen!).

Konsum

Zwiebeln können bereits halbgewachsen, mit den grünen Rohren (Blätter) genutzt werden. Die zu zarten Rädchen geschnittenen Rohre verfeinern die Salate und ergeben auch eine schöne Dekoration. Die roten Zwiebeln sind entgegen der landläufigen Meinung eher milder im Geschmack als die gelben. Die weissschaligen Typen sind nur kurze Zeit haltbar und werden meistens grün genutzt.

Um Zwiebelzöpfe herzustellen, werden vor allem flach runde (eher alte) Sorten verwendet.