

Zwiebeln

Im Deutschen gibt es nur ein Wort, für die unterirdischen Speicherorgane der Pflanzen und auch ihre oberirdischen grünen Teile: **Zwiebeln**. Es sagt nichts aus, ob es sich um Speisewiebeln, Blumenwiebeln oder Zwiebelgrün handelt. Im folgenden werde ich deshalb die Ausdrücke: Sommerspeisewiebeln, Winterspeisewiebeln und Lauchwiebeln verwenden, um deutlich zu machen, was ich meine.

Bevor man sich entschließt, Sommerspeisewiebeln im eigenen Garten zu pflanzen, muss man unbedingt prüfen, ob es eine Lagermöglichkeit für die Ernte gibt. Der Raum sollte trocken, frostfrei, aber kühl und dunkel sein. In den heutigen Wohnungen und Häusern ohne Speisekammer und Vorratskeller ist so ein Platz meist nicht vorhanden. Gartenhütten oder Garagen sind oft nicht frostfrei. Einfrieren wie viele andere Gemüse ist auch nicht möglich, sie verlieren den Geschmack. Um diesen zu erhalten, werden Speisewiebeln kommerziell mit flüssigem Stickstoff schockgefrostet; dies kann man privat nicht nachvollziehen.

Wenn die Zwiebeln ausgereift sind und das Laub eingezogen haben, *müssen* sie aus dem Boden. Ansonsten beginnen sie wieder zu treiben, brauchen sich selbst dabei auf und beginnen zu blühen. Als Speisewiebeln sind sie jedenfalls unbrauchbar.

Ohne Lagermöglichkeit ist es sinnvoller, Lauchwiebeln zum direkten Verbrauch anzubauen.



Gelbe
Sommerspeisewiebeln

Zwiebeln pflanzen

In Deutschland werden Speisewiebeln üblicherweise als *Steckwiebeln* in den Boden gebracht. (In England und Nordamerika werden sie fast ausschließlich gesät, Steckwiebeln sind selten und teuer).

Hier werden kleine Zwiebelchen im Frühjahr in Samengeschäften, Bau- und Supermärkten für wenige Euro angeboten. Es lohnt sich aber, eine gute Qualität zu wählen, auch wenn das etwas teurer ist. Überalterte Steckwiebeln bilden keine Zwiebel, sondern gleich einen Blütenschaft und so sind höchstens für das Blumenbeet geeignet.

Zwiebeln sind Starkzehrer und brauchen einen gut gedüngten, mit Kompost versehenen Boden, auf dem mindestens 3 Jahre keine Zwiebelgewächse wuchsen.

Für die **Sommerernte** werden die Zwiebelchen im März in den gut vorbereiteten Boden gesteckt, so dass die Spitze gerade noch herausguckt. Mit genügend Wasser und Dünger wachsen bis zum August kräftige Zwiebeln heran. Wenn das Laub beginnt abzusterben, darf man nicht mehr gießen, damit sie lagerfest werden. Wenn alles Laub vertrocknet ist, werden sie aus dem Boden geholt und zum weiteren Trocknen aufgehängt.



Winterwiebeln im März
mit hochgehobenem Zwiebelnetz

Winterspeisewiebeln werden im Oktober/November ca. 10 cm tief gesteckt. Mulchen mit losen Blättern, so dass die Triebspitzen durch können, ist zu empfehlen. (s. Bild) Ab Ende März können sie dann als grüne Frühlingzwiebeln je nach Bedarf geerntet werden.

Die Zwiebelfliege

Der größte Feind aller Zwiebelpflanzen ist die Zwiebelfliege. Sie sticht die Stängel an, legt ihre Eier hinein und die schlüpfenden Maden zerfressen Zwiebel und Grün von Innen. Durch den Klimawandel gibt es statt früher 2, jetzt 4 Generationen Zwiebelfliege pro Jahr. Es hilft nur ein dichtes feinmaschiges Netz wie oben abgebildet.

Der Rat einer Mischkultur mit Möhren ist zweischneidig, weil ausgerechnet dann, wenn die Zwiebeln trocken abreifen sollen, die Möhren viel Wasser zum Dickwerden benötigen.