

Glasigkeit der Zwiebel

Schadbild und Ursachen

Gesunde Zellen zeigen ein klares, wässriges oder glasiges Erscheinungsbild. Diese als Glasigkeit bekannte physiologisch bedingte Krankheitsursache der Speisezwiebeln ist hauptsächlich an der ersten bis dritten äußeren, fleischigen Schale vorzufinden. Die äußerste fleischige Schale ist oftmals lederartig verdickt.

Die Symptome treten erst nach kurzer Lagerung auf und werden hauptsächlich von den Witterungsbedingungen gegen Ende der Zwiebelkultur bzw. vom Erntezeitpunkt beeinflusst. Verspätete Ernte und hohe Niederschläge unmittelbar vor der Ernte sowie hohe Temperaturen gegen Ende der Vegetationsperiode und zu spät erfolgte Kühlung der abgetrockneten Zwiebeln führen zu Glasigkeit. In beiden Fällen nehmen die nahezu oder vollständig abgereiften Zwiebeln über die Wurzeln noch Wasser auf und lagern es in die äußeren, fleischigen Schalen ein. Das eingelagerte Wasser kann jedoch, da das Laub bereits abgestorben ist, kaum transpiriert werden. In der Folge ist der Gasstoffwechsel in der Zwiebel gestört, wodurch die Glasigkeit entsteht.



Maßnahmen

Um eine Rückbildung der Glasigkeit zu erreichen, können gelagerte Zwiebeln vor dem Verwenden 48 Stunden bei 7-8 °C erwärmt werden.