

## LAUCHZWIEBEL

**Wissenschaftlicher Name:** *Allium cepa* var. *cepa*

**Pflanzenfamilie:** Lauchgewächse (*Alliaceae*)

**Weitere Namen:** Grünzwiebel, Bundzwiebel.

**Herkunft:** Heimat der Wildform der Zwiebel sind die Steppen Zentral- und Westasiens, Pakistan, Nordwest-Indien. Die Zwiebel gehört zu unseren ältesten Kulturpflanzen. Schon vor 4 - 5000 Jahren wurden Zwiebel von Babyloniern, Assyrern und Ägyptern und den Völkern der Mittelmeerländer genutzt. Wandgemälde aus dem alten Ägypten zeigen, dass Zwiebeln, zusammen mit Knoblauch und Rettichen eine große Rolle bei der Verpflegung der Sklaven beim Bau der Pyramiden spielte und eine weit verbreitete Opfergabe darstellten. Es wurde auch eine Mumie entdeckt, die eine Zwiebel in der Hand hält. Mit den Römern kam die Zwiebel auch zu uns. Heute werden Zwiebel in allen Erdteilen und Ländern angebaut.

**Kultur:** Lauchzwiebeln wachsen in jedem Klima. Bevorzugt wird ein trockener und tiefgründig gelockerter Boden. Lauchzwiebeln werden von März bis April relativ dicht gesät (ca. 20g/m<sup>2</sup>), breitwürfig oder in Reihen bei 1-2 cm Saattiefe. Reihenabstand: 25-30 cm. 1g Samen ergibt 200-300 Korn und reicht für 1m<sup>2</sup> oder 4 m Saatreihe.

**Düngung:** Zwiebel sind Schwach- bis Mittelzehrer. Zwiebeln verlangen viel Kali, wenig Stickstoff, am besten entsprechen organische Dünger, ebenso Kompost. Am einfachsten deckt man den Kalibedarf durch Einstreuen von Holzasche. Keinesfalls darf frischer Tiermist verwendet werden.

**Beschreibung:** Die Lauchzwiebel ist an sich eine ausdauernde Pflanze, wird bei uns aber einjährig kultiviert, zweijährig nur zur Samengewinnung. Die Lauchzwiebel hat langgestreckte, röhrige, innen hohle Laubblätter, die auch als Schlotten bezeichnet werden. Botanisch gesehen ist die Zwiebel ein unterirdischer Spross mit einer scheibenförmig abgeflachten Achse, der sogenannten Zwiebelscheibe und dicht übereinander liegenden Zwiebelschuppen, den fleischigen „Niederblättern“ der Zwiebel. Die Lauchzwiebeln haben an der Basis eine beginnende oder nur schwach ausgebildete Zwiebelbildung. Sie sind am Grund nur mehr oder weniger verdickt und haben einen weißen, ca. 40 bis 50 cm langen Schaft und frisches grünes Laub. Die Laubausbildung ist beim Lauchzwiebel wesentlich wichtiger als die Zwiebelbildung.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** hoher Zuckergehalt (Glucose, Saccharose) von 7-8% von der Frischsubstanz, Eiweiß, wenig Fett, Kalzium und weitere Mineralstoffe, Schwefel, Fluor, Provitamin A, Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, E und C (8-10mg%), schwefelhaltige ätherische Öle (stechend riechende Allicin) und weitere organische Sulfide und Aromastoffe, die den charakteristischen Geruch und Geschmack ausmachen.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

- a) Lauchzwiebeln mit weißem Schaft vergrünend: (z. B. ‚Winter White Bunching‘, ‚Gloria‘)
- b) Lauchzwiebeln mit rosa bis rötlichem Schaft vergrünend (z. B. ‚Rossa lunga di Firenze‘)
- c) Lauchzwiebeln mit angedeuteter rundlicher Zwiebelbildung (z. B. ‚Southport White Globe‘, ‚Type Bunching‘).

**Vermarktung:** bündelweise, daher auch die Bezeichnung „Bundzwiebel“.

**Lagerung:** die Lagerung ist begrenzt. Man kann Lauchzwiebeln 1 bis 2 Tage im Keller, in einer kühlen Speisekammer oder im Kühlschrank aufbewahren.

**Pflanzenschutz:** An Krankheiten können auftreten: Falscher Mehltau, Mehlkrankheit und Grauschimmel, an Schädlingen hauptsächlich die Zwiebelfliege.

**Hinweise:** Die Lauchröhren (Schlotten) sollten bald nach der Ernte der Pflanzen verzehrt werden (so lange sie noch „knackig“ sind), da sie sehr wasserreich sind und daher schnell zu welken beginnen.

**Verwendung:** Lauchzwiebeln schmecken milder als die Speisezwiebeln und werden frisch als ganzes oder als Gewürz und Gemüse in Salat, Suppen, usw. verwendet. Beim Heurigen werden sie gerne angeboten. Man schneidet die Lauchröhren in feine Ringe und isst sie zu Aufstrichen.



Bundzwiebel, weiß



Bundzwiebel, rot