

## PERLZWIEBEL

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

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

**Weitere Namen:** Silberzwiebel, Fleischerzwiebel, Schaschlikzwiebel.

**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 Zwiebeln in allen Erdteilen und Ländern angebaut.

**Kultur:** Zwiebeln wachsen in jedem Klima. Bevorzugt wird ein trockener, tiefgründig gelockter Boden. Perlzwiebeln werden von März bis April sehr dicht gesät (10-20g/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. Bis zum Juli entwickeln sich dann 1-2 cm dicke, kleine, sehr mild schmeckende, weiße Perlzwiebeln.

**Düngung:** Zwiebeln 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 Zwiebel ist an sich eine ausdauernde Pflanze, wird bei uns aber einjährig kultiviert, zweijährig nur zur Samengewinnung. Die Zwiebel hat langgestreckte, röhrenförmige, 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. In der Regel haben die Zwiebeln einen Durchmesser von 10 cm, bei der Perlzwiebel sind es 1-2 cm. Die Niederblätter wachsen bei Vegetationsbeginn wieder zu den röhrenförmigen Schlotten aus. Im zweiten Jahr werden dann die Blüten und Samen gebildet.

**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) kleine, runde Perlzwiebeln für Sauerkonserven, wie Mixed-Pickles.
- b) etwas größere, oft ein wenig abgeplattete, die als Fleischer- oder Schaschlikzwiebeln bezeichnet werden, die sich besonders für Spieße eignen, da sie zur gleichen Zeit „fertig“ sind wie das Fleisch.

Bekanntere Sorten sind ‚Barletta‘, ‚Pompei‘, ‚Paris Silverskin‘.

**Vermarktung:**

Perlzwiebeln sind nur selten frisch auf dem Markt zu finden. Werden sie angeboten, findet man sie auf Tassen mit Schrumpffolie verpackt.

**Lagerung:** Prinzipiell sind Perlzwiebeln keine Lagerzwiebeln. Man kann sie jedoch, wie jede andere Zwiebel auch, über mehrere Monate hinweg lagern.

**Optimale Lagerbedingung:** Temperatur: 0-1°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 70 - 80 %

**Lagerungsdauer:** bei Perlzwiebeln ca. 6 Monate.

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

**Hinweise:** Sät man die Perlzwiebeln tief aus, werden sie kleiner.

**Verwendung:** Hauptsächlich in Nasskonserven, sauer in Essig und Salz eingelegt. In Mixed-Pickles sind sie einfach nicht wegdenkbar. Als pikante Beilage zu vielerlei Speisen, wie zum Beispiel zu Fondue und zum Garnieren von Platten. Die größeren, als Schaschlikzwiebeln bezeichneten Sorten, eignen sich für Spieße. Kleine Perlzwiebeln auch zu Martini dry (die Sorte „Paris Silverskin“ eignet sich dazu).

