

PORREE

Wissenschaftlicher Name: *Allium porrum*

Pflanzenfamilie: Lauchgewächse (*Alliaceae*)

Weitere Namen: Lauch, Breit-Lauch, Küchenlauch, Beißlauch, Welschlauch, Winterlauch.

Herkunft: Die Heimat des Porree ist unbekannt. Man vermutet, dass er aus dem Mittelmeerraum oder Vorderasien stammt und sich aus dem Sommerlauch (*Allium ampeloprasum*) entwickelt hat. Bereits im alten Ägypten, in Griechenland und im Römischen Reich wurde Porree kultiviert. In Mitteleuropa war Porree bereits im Mittelalter weit verbreitet.

Kultur: Porree wird zum überwiegenden Teil im Freiland kultiviert. Um frühe Ernten zu erhalten, kann er auch im Glashaus oder Folientunnel gezogen werden. Porree wird in der Regel gepflanzt, es kommt also vorher zu einer Jungpflanzenanzucht, seltener wird er auch direkt gesät.

Porree wächst grundsätzlich auf allen Bodenarten, hat ein sehr hohes Bedürfnis an Bodenluft und Feuchtigkeit, ist aber in hohem Maß empfindlich gegen Staunässe.

Bei der Jungpflanzenanzucht werden bis zu 10g Samen pro m² gesät und dann zu zweit oder dritt in Presstöpfe pikiert. Eine Direktablage in Presstöpfe erfordert mehr Stellfläche, bringt aber größere Jungpflanzen und reduziert den Arbeitsaufwand. Die Anzuchtzeit beträgt je nach Jahreszeit und Kulturführung zwischen 8 und 16 Wochen. Die Auflaufdauer beträgt 2 bis 3 Wochen, danach wird die Temperatur auf ca. 12°C gesenkt. Bei der Pflanzung beträgt der Reihenabstand 25 bis 30 cm, in der Reihe beträgt der Abstand 15 cm.

Eine Direktsaat kann im Freiland erfolgen, sobald der Boden offen ist. Der Reihenabstand beträgt hierbei in der Regel 40 bis 50 cm, in der Reihe der Abstand ca. 12 cm. Es sollten etwa 20 Pflanzen pro m² stehen.

Bis zum Anwachsen des Porree sollte er regelmäßig bewässert werden.

Freilandporree kann bei Pflanzung im Frühjahr etwa ab Juli/August geerntet werden, gesät Porree erst im Spätherbst. Porree kann überwintert werden, spätestens im Mai beginnt er jedoch zu schossen.

Um ganz lange Schäfte zu erhalten, etwa 40 bis 50 cm lang, werden mit einem Werkzeugstiel (Besenstiel) etwa 20 cm lange Löcher in den Boden gestochen und die Porreejungpflanzen hineingesetzt. Durch Angießen erhalten sie Bodenkontakt, wachsen weiter und später wird nochmals angehäufelt.

Düngung: Porree mag eine organische Düngung. Der Stickstoffbedarf liegt bei 150 bis 200 kg/ha. Die erste Gabe wird mit 80 kg/ha kurz vor der Pflanzung oder Aussaat gegeben. Es folgen ein oder zwei Kopfdüngungen.

Beschreibung: Im Gegensatz zur Speisezwiebel hat Porree flache, breite, gefaltete Laubblätter und im vegetativen Stadium keine ausgeprägte Zwiebelbulbe. Der Blütenschaft wird bis zu 2 m hoch. Die Blütenblätter sind schmutzigweiß bis violett; der reichblütige Blütenstand ist kugelig und es werden keine Brutzwiebeln gebildet. Die röhrenförmigen und nur wenig verdickten unteren Blattteile bilden einen bis zu 8 cm dicken und bis zu 40 cm langen Schaft. Bei einigen Sorten ist eine leichte Zwiebelbildung angedeutet. Aussaaten bis Anfang April und Auspflanzungen bis etwa Mitte Mai entwickeln oft schon im ersten Jahr Blütenanlagen. Pflanzen aller Saattermine beginnen nach der Überwinterung, etwa im März, mit der Ausbildung der Blüten.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium, Eisen, Provitamin A Vitamine E, B₁, B₂, und C; Schleim, ätherische Öle, Aromastoffe. Porree hat einen sehr hohen gesundheitlichen Wert. Seine schwefelhaltigen Inhaltsstoffe wirken infektionshemmend und wachstumsfördernd; sie fördert auch die Tätigkeit der Nieren.

Sorten, Varietäten, Formen:

Man unterscheidet Sommer-, Herbst- und Wintersorten. Sommersorten wachsen schnell und bilden lange Schäfte aus. Herbst- und Wintersorten haben in der Regel kürzere Schäfte, Wintersorten haben zum teil auch eine leichte Zwiebelbildung aufzuweisen. Die Sommersorten werden im Herbst geerntet und eignen sich auch für den Anbau unter Glas. Wintersorten sind kälteresistenter und werden bevorzugt für die Überwinterung auf dem Feld angebaut.

Porree lässt sich in 5 Sortentypen einteilen:

- Bulgarische Riesen
- Schweizer Riesen
- Herbstriesen
- Blaugrüner Herbst
- Blaugrüner Winter
-

Bulgarische Riesen: sie haben die längsten Schäfte und hellgrünes Laub. Dieser Typ findet nur in speziellen Verbraucherkreisen und am Frischmarkt Verwendung. Der Geschmack ist mild.

Schweizer Riesen: sie sind die frühesten Sorten, mittelgrünes Laub, für die sehr frühe Produktion im Juni und August.

Herbstriesen und Blaugrüner Herbst: sind für die Sommer- und Herbstproduktion geeignet, mit längeren Schäften.

Blaugrüner Winter: lange Schäfte, erhöhte Winterfestigkeit. Die kurzschäftigen Winterporreesorten müssen in der Tieflochpflanzung oder Häufelung auf längere Schäfte kultiviert werden.

Vermarktung: Porree wird per Stück, nach Gewicht oder in Bündeln vermarktet. Porree gehört auch zum Suppengrün (kleine Bündel bestehend aus Selleriestücken, Karotten, gelben Möhren, Petersiliewurzeln und Porree).

Der Schaft sollte mindestens 15 cm lang und 3 cm dick sein. Die Wurzeln werden bis auf verbleibende 1 - 2 cm eingekürzt, auch die Blätter werden auf 2/3 der Gesamtlänge der Pflanze gestutzt. Ein optischer Reiz ist der Kontrast des weißen Schaftes zu einem dunkelgrünen Laub.

Lagerung: Porree kann im Kühllager einige Wochen gelagert werden. Im Kühlschrank ist er ca. 1 Woche haltbar. Porree welkt sehr rasch.

Optimale Lagerbedingung: 0 - 1°C

rel. Luftfeuchtigkeit: 95%

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen 4 - 8 Wochen.

Pflanzenschutz: An Porree können an Krankheiten das Gelbstreifigkeitsvirus, die Purpurfleckkrankheit und der Porreerost, an Schädlingen die Zwiebelfliege, die Lauchmotte und der Zwiebelthrips schädigen.

Hinweise: Die Blattspitzen sollten frisch und fest sein. Sind sie dies nicht, ist der Porree bereits zu lange gelagert worden und hat schon sehr viel an Vitaminen verloren.

Porree nicht zusammen mit geruchsanfälligen Produkten lagern wie Butter, Karfiol, verschiedenen Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen und Beerenobst. Der starke Geruch des Porree überträgt sich auf diese. Porree selbst ist aber äthylenempfindlich und sollte daher nicht gemeinsam mit äthylenausscheidenden Produkten (zum Beispiel Äpfel, Birnen, Tomaten, Bananen, Zitrusfrüchte) gelagert werden. Dadurch wird seine Haltbarkeit beeinträchtigt.

Verwendung: Vom Porree werden die weißen Schäfte und die ersten 10 bis 15 cm der grünen Blätter verwendet. Man kann ihn roh esse, vor allem die zarteren Sorten, aber hauptsächlich wird Porree gedünstet oder gekocht. Als Beilage findet er sich zu Fleischspeisen, in Suppen, zu Pizza, Eintöpfen, Aufläufen und Salaten. Auch als Kuchen und Tortenbelag findet man Porree. Wie er roh gegessen wird der weiße Schaft in der Regel in feine Scheiben oder Streifen geschnitten.

Porree eignet sich auch sehr gut zum Tiefgefrieren. Von der Verarbeitungsindustrie wird Porree als Tiefkühlware, Nasskonserven, getrocknet (weißes oder grünes Lauchpulver), Lauchpulver und Trockengemüsemischungen angeboten (für Großküchen, Suppen-, Fleisch- und Fischgerichthersteller). Eine Spezialität unter den Nasskonserven sind die Pickled Leeks (süßscharf eingelegte Porreestückchen).



