

SCHALOTTE

Wissenschaftlicher Name: *Allium ascalonicum*

Pflanzenfamilie: Lauchgewächse (*Alliaceae*)

Weitere Namen: Eschlauch, Aschlauch.

Herkunft: Die Heimat der Schalotte ist Palästina. Kreuzfahrer haben sie aus Askalon nach Europa gebracht. Daher hat diese Zwiebel auch ihre wissenschaftliche Bezeichnung bekommen. Durch den Besitz von Tochterzwiebeln hatte die Schalotte auch bisweilen die wissenschaftliche Bezeichnung *Allium cepa* var. *aggregatum*.

Kultur: Im Frühjahr (März bis Mai) werden Schalottenzwiebeln (Bulben, kleine Steckzwiebeln) mit ca. 3 cm Durchmesser im Abstand von 25 x 25 cm in den Boden gesteckt. Ab Anfang Juni kann man die Pflanzen als Lauchschalotten ernten, ab Juli/August dann als Trockenschalotten.

Erhält man Samen, können diese im März ausgesät werden und innerhalb von 4-5 Monaten erhält man voll lagerfähige Schalotten.

Der richtige Erntezeitpunkt ist, wenn die Pflanzen beginnen umzuknicken und das obere Drittel der Blätter vergilbt, also wenn die Pflanzen einziehen. Nach dem Vergilben der Blätter nimmt man die Schalotten aus dem Boden.

Düngung: Schalotten haben keinen übermäßigen Bedarf an Stickstoff (80-120 kg/ha N), organischer Volldünger eignet sich sehr gut (hat aber bodenlockernde Wirkung). Um gegebenenfalls einen zusätzlichen Bedarf nach Kalium zu decken, kann man Holzasche streuen.

Beschreibung: Die Zwiebel besitzt Tochterzwiebeln. Deren Gesamtheit wird auch als Horst bezeichnet. Die Schalotte blüht von Juni bis Juli mit bläulicher Blütenhülle, aus der knapp die Staubblätter hervorragen. Die inneren Staubblätter haben am Grund einen Zahn. Im Blütenstand befinden sich Brutzwiebeln. Schalotten besitzen jedoch keine sehr große Neigung zum Blühen und Schoßen.

Wichtigste Inhaltsstoffe: hoher Zuckergehalt (ca. 7% der Frischsubstanz Glucose, Saccharose), Eiweiß, Fett, Kalzium, Schwefel, Fluor, Provitamin A, Vitamin B₁, B₂, B₆, E und C (8-10mg%), schwefelhaltige ätherische Öle (Allicin).

Sorten, Varietäten, Formen: Sorten von Schalotten werden derzeit kaum angeboten, man spricht eher von Herkünften. Es gibt gelb- und rotschalige Sorten.

Vermarktung: Schalotten werden lose, auf Tassen, in kleinen Netzsäcken oder sonstigen kleineren Verpackungseinheiten angeboten.

Lagerung: Schalotten können wie Speisezwiebeln luftig und trocken aufbewahrt werden. Die Schalotten müssen komplett eingezogen sein. Sie werden geputzt, indem Schaftreste, Wurzelteile und gröbere lose Schalen entfernt werden. Bei der Einlagerung in dunkle Räume muss innerhalb von zwei Monaten die Temperatur bei ständiger Umluft langsam auf 1 - 0°C gesenkt werden. Die rel. Luftfeuchtigkeit sollte 70 - 80 % betragen. Dies verhindert auch die Ausbreitung von pilzlichen Lagerkrankheiten.

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

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen bis zu 10 Monate.

Pflanzenschutz: In feuchten Lagen oder niederschlagsreichen Jahren stellt der Falsche Mehltau (*Peronospora destructor*) die größte Gefahr neben Zwiebelfliege, Lauchmotte und Thripsbefall dar.

Hinweise: Schalotten sind weniger kälteempfindlich. Sie halten bis zu -8°C aus und können daher schon zeitig im Frühjahr, sobald der Boden es dies zulässt, gestupft werden.

Verwendung: Schalotten gelten als die feinsten Zwiebeln überhaupt. Sie sind roh für Salate und sonstige Beimischungen und zubereitet in Saucen und zu Gerichten aus der guten Küche einfach nicht wegzudenken.



Pflanzgut



Erntereifer Horst

