

# Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft

## Gartenakademie

# Z w i e b e l n

Autor: Dr. Gerald Lattauschke  
Ansprechpartner: Barbara Schön  
Telefon: 0351/2612-721  
Telefax: 0351/2612-704  
E-Mail: [barbara.schoen@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de](mailto:barbara.schoen@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de)

Bestellungen: Telefon: 0351/2612-411 oder 473  
Telefax: 0351/2612-489  
E-Mail: [gerd.grossmann@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de](mailto:gerd.grossmann@pillnitz.lfl.smul.sachsen.de)

Redaktionsschluss: 01/06

Weitere Informationen finden Sie im Internet:

[WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/GARTENAKADEMIE](http://WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/GARTENAKADEMIE) oder [WWW.GARTENAKADEMIEN.DE](http://WWW.GARTENAKADEMIEN.DE)

## **Bedeutung**

Die Zwiebel (wissenschaftlicher Name: *Allium cepa* L.) ist ein sehr altes Gemüse. Zwiebeln wurden bereits 3200 v. Christus in Ägypten angebaut. Sie stammen ursprünglich aus Mittelasien und haben sich über Vorderasien und den Mittelmeerraum bereits im Mittelalter über ganz Europa ausgebreitet.

Nach der Verwendung unterscheidet man heute die schärferen würzigeren Speisetrockenzwiebeln und die milden, aromatisch schmeckenden Gemüsezwiebeln. Wird die Zwiebel mit Laub geerntet, so werden sie als Bund-, Schlotten-, Bündel- oder Lauchzwiebeln bezeichnet.

Der Wert der Zwiebel gründet sich in erster Linie auf ihre würzenden ätherischen Öle. Daneben verfügt die Zwiebel über besondere Wertschätzung als Heilpflanze durch ihren Gehalt an Vitamin C, B<sub>1</sub> und B<sub>2</sub> sowie Zucker und Kalium. Zwiebeln wirken antibakteriell, sind einsetzbar bei Bronchialerkrankungen und wirken verdauungsfördernd.

## **Standort**

Zwiebeln bevorzugen milde, humus- und nährstoffreiche Böden, die über eine gute Krümelstruktur verfügen. Neben sandigen Lehmen kommen in erster Linie Lößböden für den Anbau in Frage. Der Boden sollte steinfrei und unkrautarm sein sowie nicht zur Vernässung neigen. Die optimale Bodenreaktion liegt für Zwiebeln im leicht sauren Bereich, d. h. pH-Wert 6- 7.

Die Zwiebeln lieben warme, vollsonnige Lagen. Insbesondere zum Zeitpunkt der Abreife wird zu viel Feuchtigkeit schlecht vertragen. Auf kühle und feuchte Witterung reagiert die Zwiebel mit verschiedenen Fäulen am Blatt und an der Bulbe (Grauschimmel, Falscher Mehltau). Oft wird der Schädigung auch erst im Lager sichtbar.

Winterzwiebeln müssen an einer besonders geschützten Stelle gesät werden. Sie sind zwar weitgehend frosthart, leiden aber unter Kahlfrösten, wodurch sie letztlich auswintern.

Um Fruchtfolgeerkrankungen zu minimieren, darf ein Nachbau von Zwiebeln auf der gleichen Fläche frühestens nach 4-5 Jahren erfolgen. Ansonsten ist mit Befall durch Stengelälchen, Mehlkrankheit und Zwiebelbrand zu rechnen.

Besonders gut gedeiht die Zwiebel nach organisch gedüngten Gemüsearten wie Sellerie, Kohl oder auch nach Kartoffeln. Winterzwiebeln stehen nach frühen Möhren, Erbsen oder frühen Buschbohnen. Der Vorfruchtwert der Zwiebel selbst wird als hoch eingestuft.

## **Sorten**

Die Speisewiebeln haben braune, gelbe, weiße, rote oder purpurne Schalenfarbe und können kugelförmig, flachkugelig oder spindelförmig geformt sein. In Deutschland werden im Allgemeinen kugelförmige hellbraune bis gelbe Zwiebeln bevorzugt. Bei den Sorten bestehen deutliche Unterschiede in der Reifezeit. Hybridsorten (F1) bringen meist sehr große, einheitliche Bulben.

In Japan sind kälteverträgliche und damit schoßresistente Wintersorten gezüchtet worden. Für den Kleingartenbereich stehen folgende Sorten zur Verfügung:

<i>Lagerzwiebel, gelb:</i>	Früka, Hyton, Oporto (Rijnsburger 5), Stuttgarter Riesen, Zittauer Gelbe
<i>Lagerzwiebel, rot:</i>	Braunschweiger Dunkelblutrote, Csardas, Piroska, Red Baron
<i>Winterzwiebel:</i>	Martina, Senshyu Yellow (auch als Lauchzwiebel), Weiße Frühlingszwiebel
<i>Gemüsezwiebel:</i>	Ailsa Craig, Gemüsezwiebel, The Kelsae
<i>Lauchzwiebel:</i>	Bunchingzwiebel Frühernte, Evergreen Bunching, Ishikura Long White, Kaigaro, Milda, Toga (rot), Winterhecke (mehrjährig)
<i>Perlzwiebel:</i>	Barletta
<i>Silberzwiebeln:</i>	Weiße Königin
<i>Schalotten:</i>	Atlas (rotbraun), Creation (gelb)

## **Anbau**

### *Sommerzwiebeln (Frühjahrsaussaat)*

Die Aussaat erfolgt im Frühjahr sobald als möglich. Der Boden darf nicht zu stark gelockert werden. Gesät wird 2-3 cm tief. Der Reihenabstand beläuft sich auf 25 cm und in der Reihe auf ca. 4 cm. Der durchschnittliche Saatgutbedarf liegt bei 1-1,5 g/ m<sup>2</sup>. Nach zu dichter Aussaat ist unbedingt zu vereinzeln. Als Markiersaat kann Radies oder Salat beigemischt werden. Zwiebeln haben eine lange Keimphase und Jugendentwicklung, deshalb ist der Unkrautbekämpfung besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Zur Einschränkung des Befalls mit Zwiebelfliege bietet sich die Mischkultur mit Möhren an.

### *Winterzwiebeln (Überwinterungsaussaat)*

Die als Winterzwiebeln ausgewiesenen Sorten werden Mitte bis Ende August ausgesät. Die Blattlänge sollte im Spätherbst ca. 10 cm betragen. Über Winter können die Zwiebeln mit einem 17 g/m<sup>2</sup> Vlies abgedeckt werden. Auf den bereits empfohlenen Abstand in der Reihe wird im Frühjahr vereinzelt. Das Vlies wird im April entfernt. Die Haupternte setzt ab Ende Mai ein. Die Winterzwiebeln sind nur bedingt lagerfähig.

### *Steckzwiebeln*

Die Steckzwiebeln bringen überall dort, wo eine frühe Aussaat nicht möglich ist, gesicherte, frühe Ernten. Die ideale Größe der Steckzwiebeln beträgt ca. 1,5 cm. Um das Schoßrisiko zu minimieren, sollten sie vor der Frühjahrspflanzung 3-4 Wochen bei 35° C gelagert werden bzw. über den ganzen Winter bei Zimmertemperatur. Nur bei sehr kleinen Steckzwiebeln ist diese Art der Vorbehandlung nicht nötig. Die Wärmebehandlung wird als Darren bezeichnet.

Steckzwiebeln werden in 25 cm Reihenabstand und in der Reihe 6- 8 cm gesteckt. Der Pflanzgutbedarf liegt bei ca. 70-100 g/m<sup>2</sup>.

### *Gemüsezwiebeln*

Gemüsezwiebeln werden bereits Ende Januar bis Mitte Februar im Gewächshaus ausgesät. Die Saat erfolgt im 4er oder 5er Topf. Die Anzuchttemperatur beträgt ca. 15° C. Mitte April werden die Gemüsezwiebeln ins Freiland gepflanzt. Als günstigster Abstand empfiehlt sich 25 x 20 cm (20 Pflanzen/m<sup>2</sup>). Ab August können die 250-350 g schweren Bulben geerntet werden. Die Lagerfähigkeit der Gemüsezwiebel ist nur sehr begrenzt.

### *Lauchzwiebeln*

Als Lauchzwiebeln kommen *Allium cepa*- und *Allium fistulosum* Typen in Betracht. Hier werden nur die Blätter mit Schaft und die jungen Bulben genutzt. Die Lauchzwiebeln können von März bis Mitte Juli gestaffelt (in 2- 3wöchigen Abstand) zur kontinuierlichen Ernte gesät werden. Die letzten Aussaaten erfolgen um den 20. August und dienen wiederum zur Überwinterung. Lauchzwiebeln werden dichter als die übrigen Zwiebeln gesät. Man kalkuliert mit Bestandesdichten von ca. 100- 250 Pflanzen/ m<sup>2</sup>. Dazu wird in einem Reihenabstand von 15 cm gedrillt. Wird *Allium cepa* zur Lauchzwiebelernte genommen, so kann man von den abgeschnittenen Bulben im August/ September, sofern sie feucht gehalten wurden, nochmals Lauch schneiden.

### **Ernte und Lagerung**

Zwiebeln sollten erst dann geerntet werden, wenn das Laub von selbst umfällt. Bei zu feuchten und kühlen Sommern kann sich dieser Prozess erheblich verzögern. Dann ist es zweckmäßig, die Zwiebeln mit einer Grabegabel zu lockern. Die Abreife des Laubes setzt dann sehr schnell ein. Das Erntegut muss einige Tage auf dem Beet abtrocknen. In das trockene, luftige und kühle Lager dürfen nur gesunde Bulben eingelagert werden. Dickhäuse sollten vorab aussortiert werden.