

# Zwiebel

1. **Familie** Liliengewächse

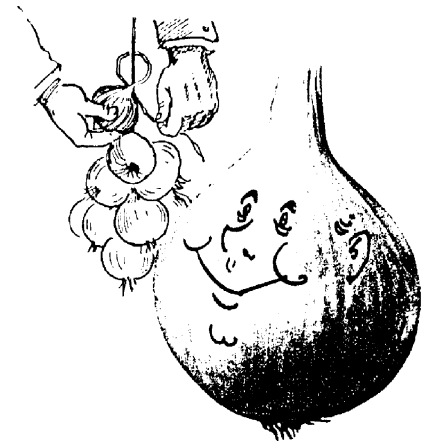
2. **Typen**

- weisse / rote
- flachrunde / hochrunde
- milde Gemüsezwiebeln (hier nicht behandelt)

3. **Ansprüche**

- an Boden:**
- mittelschwer ideal, recht locker
  - stabile Struktur, um trotz lange unbedecktem Boden Verschlammung zu verhindern
- an Nährstoffe:**
- Mittelzehrer auf leichten Böden
  - Schwachzehrer auf mittelschweren bis schweren Böden
- an Klima:**
- anspruchslos, ertragen je nach Sorte auch tiefe Temperaturen
  - feuchtwarme Sommer begünstigen Krankheiten
  - kurz vor und während der Ernte von Lagerzwiebeln ist trockenes Wetter günstig

*Gern mach ich dir plausibel,  
was mir gefällt als Zwiebel.*



4. **Termine**

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Saat f. Setzlinge												
Direktsaat*												
Pflanzung (Steckzwiebeln)			-----1----						---2--			
Ernte			-----3-----				---2---	---1--				

\* möglich, im Hausgarten aber nicht sinnvoll

- Pflanzung bis Erntebeginn:
    - im Frühjahr gesteckte Zwiebeln: 12 Wochen (grüne Zwiebeln für raschen Verbrauch), 18 Wochen (Lagerzwiebeln)
    - im Herbst gesteckte Zwiebeln: mind. 23 Wochen (grün) resp. ca. 36 Wochen (Lagerzwiebeln)
  - Dauer der Ernte an 1 Kultur: mehrere Wochen (grün), 1 Woche (Lagerzwiebeln)
  - Pflanzmenge/m<sup>2</sup> (Steckzwiebeln): 60 - 120 g
- 1 für späte Sommerernte (Lagerzwiebeln)  
 2 für frühe Sommerernte (Lagerzwiebeln) im folgenden Jahr, evtl. auch für Ernte von grünen Zwiebeln im Frühling (3)

5. **Kulturtipps, Pflege**

Abstände (in cm): 25 - 30 zw. den Reihen x 5 - 8 in der Reihe (je nach gewünschter Grösse)

- Anbau meist über Steckzwiebeln, diese werden mit der Spitze nach oben in flache Rillen gedrückt, knapp zugedeckt
- nur gesunde Steckzwiebeln verwenden, Grösse 1,5 - 2,5 cm, grössere blühen meist
- Zwiebeln bald nach Erscheinen der Röhren (= Schloten) flach jäten und lockern
- sobald Hälfte der Röhren umgekippt ist, Zwiebeln vorsichtig ausreissen und 1 - 2 Wochen liegen lassen oder in Pikierkisten auslegen (Wetter unwichtig!), bis Röhren braun sind, dann nach 2 trockenen Tagen einsammeln, evtl. geschützt nachtrocknen lassen

## 6. Schädlinge

Arten:	Zwiebelfliege (Maden in Zwiebel, faulen, absterben)	Lauchmotte (Räuplein in Röhren, vergilben); Lauchminierfliege (lockenwüchsige Blätter, aufgesprungene Schalen; sh. Lauch)	Thrips (silbrige Längsstreifen an Röhren)
Massnahmen - vorbeugend:	im Garten nur Sommerzwiebeln und -knoblauch anbauen, eher spät stecken bei regelmässig hohem Befall	sh. Zwiebelfliege; zudem allen Lauch im Januar ernten. Von April-Mai mit Netz decken	Schaden gering
- direkt:	befallene Pflanzen entfernen, einige Tage in Wasser tauchen, zerschneiden, kompostieren		

## 7. Krankheiten

Arten:	Falscher Mehltau (zuerst Ausbleichen der Röhren, dann graue Flecken, grauer Pilzrasen)	Fäulnis am Lager (div. Erreger)
Massnahmen - vorbeugend:	guter Fruchtwechsel, luftige Lage, keine Stickstoffüberdüngung, nur Sommerzwiebeln anbauen, evtl. Steinmehlstäuben	sh. Falscher Mehltau; zusätzlich: richtig ernten und trocknen, richtig lagern, Lager kontrollieren
- direkt:	erste befallene Röhren abschneiden, bei starkem Befall vorsichtig ausreissen, Röhren trocknen (= einziehen) lassen (nicht auf dem Beet)	weiche Zwiebeln entfernen

## 8. Sorten

- für Herbstpflanzung: RADAR (rund, gelbbraun, gut lagerfähig) PRESTO (flachrund, gelbbraun, gut lagerfähig), ROTE (flachrund, rot), WEISSE (flachrund, silberweiss)
- für Frühjahrs-pflanzung: ORION (etwas flachrund, gelbbraun, sehr gut lagerfähig), WÄDENSWIL ZEFA (flachrund, goldbraun, gut lagerfähig), ROTE EINHEIMISCHE (flachrund, wenig lagerfähig)
- Schalotten (Spezialität, im April stecken, bilden Seitenzwiebeln, nach Ernte grössere Zwiebeln für Küche, kleine lagern und im folgenden Jahr stecken): ATLANTIC (gelb), SUCCES (rotbraun), SANTÉ ROSA (ertragreich, Virus resistent)

## 9. Diverses

- Anbau eigener Steckzwiebeln: Zwiebelsamen auf magere Erde dicht säen (10 g/m<sup>2</sup>), gut jäten, nicht giessen, im Herbst ernten, Verwendung im folgenden Frühjahr
- aufgestängelte Zwiebeln blühen lassen als Nektarquelle für Nützlinge, die Zwiebel ist so oder so verloren!
- flache und rote Sorten sind heikler als runde und gelbbraune, lagern schlechter
- in flachen Kisten (Kartoffelvorkeim-Harassen, stapelbare Pikierkisten) kühl und trocken lagern
- Ertrag: 3 - 4 kg/m<sup>2</sup>

**Herkunft:** wahrscheinlich Vorderer Orient