

Ein Hoch auf die Frühlingszwiebel!

Nach kurzen Informationen über die Stechpalme und die Frühlingszwiebel erhalten Sie nun, wie schon angekündigt, allgemeine Informationen über eine weitere Pflanze.

Frühlingszwiebeln sind die Zwiebeln, die man ab April/Mai verzehrt. Ein echtes Geschenk unter dem frischen Gemüse, das am Ende des Winters geerntet wird. Man muss nicht warten, bis die Knolle schön dick ist, man knabbert auch die grünen Blätter. Sie kennen sie bestimmt: Die Frühlingszwiebeln werden schön frisch in Bündeln von 6 oder 7 Stück verkauft. Ab den ersten Frühlingstagen sind sie ein vorzüglicher Begleiter von Rohkost, sie schmecken köstlich roh zu grünem Salat oder Kartoffeln, und selbst auch nur zu einer Scheibe Butterbrot. Gekocht schmecken sie hervorragend auf einer Gemüseplatte mit zartem, schmackhaftem Gemüse: Erbsen, junge Karotten, neue Rüben,... Zu den bekanntesten Frühlingszwiebeln zählt die „weiße Pariser Frühzwiebel“, eine kältebeständige Sorte mit flacher Knolle.

Die Frühlingszwiebeln werden zwischen der zweiten Augushälfte und Mitte September ausgesät und im Oktober auf 3 oder 4 Blätter pikiert. Die Aussaat erfolgt im Abstand von etwa 10 cm in 25 cm auseinanderliegenden Reihen, auf leichtem Boden, der bereits länger nicht mehr gedüngt wurde. Achten Sie dabei auch auf die Fruchtfolge: Zwiebeln zählen ebenso wie Knoblauch, Schalotten und Lauch zu den Amaryllisgewächsen, die erst nach 3 Jahren wieder an derselben Stelle im Garten angebaut werden dürfen.

Sie haben keine Zwiebeln gesät? Weinen Sie nicht um die Zwiebeln, denn diesem Versäumnis kann schnell abgeholfen werden: Versuchen Sie eine Aussaat Ende Dezember im Gewächshaus oder kaufen Sie Ende Februar/März auf dem Markt Setzlinge, die in Bündeln von 50 Stück angeboten werden. Andernfalls pflanzen Sie im selben Zeitraum kleine weiße Zwiebelknollen, die nach Gewicht oder in Tütchen verkauft werden, und die Sie unbesorgt vor der Reife ernten und im Anschluss danach verzehren können.

Ich säe im August auch Zwiebeln der Sorte „Rote von Florenz“ aus und pikiere sie ebenfalls: Ihre Knolle ist länglich und sie schmeckt süß und saftig! Achtung: Ebenso wie die weißen Zwiebeln können auch diese Zwiebeln nicht lange aufbewahrt werden. Bei einer Ernte Anfang Juli sind die grünen Stängel getrocknet und die Knollen sind vor Oktober zu verzehren, sofern dann überhaupt noch welche übriggeblieben sind.

Die Zwiebel wächst in der ersten Zeit nach dem Setzen sehr langsam, und Unkraut ist sofort zu entfernen, da es sich im ständigen Wettkampf mit der Zwiebel befindet. Regelmäßig hacken.

In kalten Gegenden oder auch dann, wenn Sie sich zu einer Aussaat zwischen Februar und April entscheiden, dünnen Sie die Zwiebeln schnell im Abstand von 10

cm entlang der Reihe aus, ohne sie zu pikieren, und ernten sie von Juli bis September.

Weitere Sorten:

- Sehr frühe Sorte „De Vaugirard“
- Sehr frühe Sorte „Weiße Königin“
- Zwiebel der Sorte „Hellrote aus Niort“ für farbenfrohe Scheiben auf dem Salatteller
- Extra-frühe Sorte „Barletta“ als Frühlingsaussaat für kleine Zwiebeln zum Einlegen in Essig, mit oder ohne Beigabe von Gewürzgurken.

Josette Marmoret

