Anspruchslose Alleskönner

Natürlich kannst du Biozwiebeln mittlerweile in jedem Supermarkt kaufen, doch den Spaß des eigenen Anbaus gibt es nur zu Hause. Und die Mühe lohnt sich. Denn das Aufziehen und Ernten von Zwiebeln ist nicht nur spannend, es nützt auch den Nachbarpflanzen. Und das sogar im kleinsten Blumenkasten auf dem Balkon.

Vorarbeit: Säen oder stecken? Das ist zunächst die Frage. Im Profianbau werden die Zwiebeln meist gesteckt, das ist jedoch teurer und man muss schnell sein. Steckzwiebeln sind vor der Saison, also im Winter, häufig bereits ausverkauft. Saatgut in Bioqualität ist gut auch in Haushaltsmengen erhältlich, zum Beispiel bei Bingenheimer Saatgut, Dreschflegel oder Sativa. Außerdem sind ausgesäte Pflanzen robuster gegen Krankheiten.

Die Wahl des Beets gehört bereits zum präventiven Pflanzenschutz: Ein luftiger, windoffener Standort, an dem die Pflanze bei Regen oder nach dem Gießen schnell abtrocknet, macht es dem Falschen Mehltau schwer. Dieser ist der stärkste Gegner der Zwiebel und ist, erst einmal da, kaum mehr

wegzubekommen. Das Beet sollte einmal von Unkraut befreit werden, dann etwas abwarten, um eventuellen Aufwuchs des noch übrigen Unkrauts abzupassen. Eine Ladung Kompost vorm Aussäen reicht als Dünger für die Saison. Auf der Erde sollte sich keine organische Masse wie Blätter vom Kohlanbau in der vergangenen Saison etc. befinden, das vertragen Zwiebeln nicht gut.

Anbau: Ab Anfang März können viele Sorten bereits gesät werden, sie keimen schon bei niedrigen Temperaturen. Marcos Tipp für Lauchzwiebeln: alle zwei Wochen an einem anderen Standort säen, so hat man das ganze Jahr über frisches Gemüse und keine punktuelle Schwemme. Zwiebeln dürfen ruhig etwas dichter gesät werden, da ihre Keimfähigkeit fast nie bei 100 Prozent liegt. Super Sorten für den heimischen Garten sind die Speisezwiebeln Rijnsburger oder Sturon. Stuttgarter Riesen sind als Gemüsezwiebeln beliebt. Nun heißt es fleißig gießen und den Boden feucht halten, und das am besten vormittags, sodass die Pflanzen Zeit haben abzutrocknen und nicht feucht in die kalte Nacht gehen. Eine Extraportion Jauche aus Ackerschachtelhalm stärkt die Pflanzenhaut. Diese Maßnahmen machen die Zwiebel robuster gegen Mehltau.

Profi-Tipp

Mit Hitze gegen Unkraut Der größte Konkurrent um Licht und Wasser ist das Unkraut. Um dem zuvorzukommen, verrät Gemüsebauexperte Marco einen Trick, der auch im Profianbau verwendet wird - das Abflämmen: Eine kleine mit Zwiebeln eingesäte Fläche wird mit dunklem Vlies abgedeckt. Durch die Wärme darunter keimen die Samen ein paar Tage früher als auf der restlichen Anbaufläche, so kann der Keimzeitpunkt gut abgepasst werden. Noch bevor die ersten Zwiebelkeimlinge ihre Köpfe aus der Erde strecken, wird die Anbaufläche mit einem Gartenbrenner abgeflämmt und so das Unkraut zurückgedrängt. Das verschafft den Zwiebelkeimlingen einen überlebenswichtigen Vorsprung.

Ernte: Auch wenn es verlockend aussieht, wie die grünen prallen Blätter in die Luft ragen - die Zwiebel in der Erde ist noch nicht so weit. Hobbygärtner*innen warten mit Geduld auf den richtigen Moment, in dem etwa zwei Drittel der Stängelblätter geknickt sind. Erst dann ist die Zwiebel erntereif und treibt später im Lager nicht mehr aus. Eine besondere Eigenschaft haben jedoch Lauch- oder Frühlingszwiebeln: Sie können auch während des Wachstums beerntet werden. Dabei die äußeren Blätter über dem fühlbaren Knubbel, dem sogenannten Vegetationspunkt, abschneiden. Aus diesem Punkt in der Mitte wachsen dann immer weitere frische Blätter.

Lagerung: Wir alle kennen das typische Rascheln, wenn wir ein Zwiebelnetz in den Händen halten. Das kommt daher, dass das Gemüse erst getrocknet wird, bevor es ins Lager darf. Die Profis in der Landwirtschaft lassen die Zwiebeln nach der Ernte noch eine Weile auf dem Feld liegen oder trocknen sie in speziellen Kammern. Zu Hause kann man entweder auch ein paar warme Tage die Zwiebeln auf dem Beet oder im Kasten trocknen lassen oder man legt sie lose in Kisten und stellt diese an einen kühlen und luftigen Ort. Wenn sich der Stängel direkt über der Zwiebel nicht mehr zwischen Daumen und Zeigefinger rollen lässt, ist die Zwiebel bereit fürs Lager und kann dort luftig

und kühl monatelang aufbewahrt werden.

Naturtalent Zwiebel

Der süße Zwiebelsaft ist ein bewährtes Hausmittel (Foto: Imago)

Zwiebeln schmecken nicht nur lecker, sie sind auch ein beliebtes Hausmittel gegen verschiedene Wehwehchen. Der rohe Zwiebelsaft hat eine antibiotische Wirkung. Eine aufgeschnittene, erwärmte Zwiebel hilft bei Wespenstichen oder aufs Ohr gelegt gegen Mittelohrentzündung. Klein geschnitten und mit Zucker in einem Schraubglas geschüttelt, mildert der süße Sirup, der sich dann bildet, Halsweh und Husten. Aber auch im Beet sind Zwiebeln als Schädlingsbekämpfer gern gesehene Nachbarn. Besonders die Möhre freut sich über ihre Gesellschaft, da die Möhrenfliege den Zwiebelgeruch nicht ausstehen kann. Auch Blattläuse reagieren empfindlich.