
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



ZWIEBEL

Die Küchenzwiebel gehört zur Familie der Amaryllidaceae/Zwiebelgewächse zur Art *allium cepa* und zur Unterart *cepa*.

Sie ist eine zweijährige Pflanze, die im ersten Anbaujahr eine Zwiebel formt und im zweiten Jahr in Blüte geht, um Samen zu produzieren.

Es gibt frühe und späte Sorten, einige Sorten sind lange lagerfähig, andere nicht. Die Formenvielfalt der Zwiebel ist sehr groß, auch Farbe und Geschmack können je nach Sorte sehr unterschiedlich sein.

▶ Bestäubungsbiologie der Zwiebelblüten

Der Blütenstand der Küchenzwiebel ist eine Dolde bestehend aus vielen kleinen zweigeschlechtlichen Blüten. Jede Blüte für sich ist unfruchtbar. Sie brauchen Insekten, um sich gegenseitig zu bestäuben. Zwiebeln sind strenge Fremdbefruchter. Zwiebeln werden daher als allogam bezeichnet.

Durch Insekten kommt es zu Verkreuzung zwischen verschiedenen Sorten.

Um Kreuzungen mit anderen Sorten zu vermeiden, halten wir beim Anbau von zwei verschiedenen Zwiebelsorten einen Abstand von einem Kilometer ein.

Dieser Abstand kann auf 200m verringert werden, wenn zwischen zwei Sorten ein natürliches Hindernis wie etwa eine Hecke vorhanden ist.

Beim Samenbau zweier Sorten im gleichen Garten deckt man die Kultur während der Blüte mit einem Moskitonetz und stellt einen Kasten mit Bestäuberinsekten hinein. Oder man verwendet ein Moskitonetz abwechslungsweise, so dass die jeweils nicht abgedeckte Sorte von freifliegenden Insekten bestäubt wird. Diese Techniken werden im Abschnitt ?Mechanische Isolation? unter dem Kapitel ?ABC des Samenbaus? genauer vorgestellt.

► Samenbau der Zwiebel

Zwiebeln, die für die Erzeugung von Samen vorgesehen sind, werden genauso angebaut, wie Zwiebeln für die Lagerung.

Erst im zweiten Anbaujahr wird die Zwiebel ihren Samen ausbilden.

Für die Erzeugung von Samenträgern ist es besser, Zwiebelsamen zu säen, weil Steckzwiebeln oft verfrüht in Blüte gehen.

Alle Zwiebeln, die schon im ersten Anbaujahr blühen, werden entfernt. Pflanzen, die aus den Samen dieser Zwiebeln entstammen, haben in den folgenden Jahren die Neigung zur frühzeitigen Blüte.

Für die Zwiebelbildung benötigt die Küchenzwiebel im ersten Jahr warme Temperaturen und lange Tage.

Die Zwiebeln können geerntet werden, sobald die Zwiebel gut ausgeformt und die Hüllblätter getrocknet sind.

Für zukünftige Qualitätssamen wählen wir bei der Ernte 20 bis 30 Pflanzen aus, die sich am besten für den Verzehr eignen würden. Das reicht für 15 bis 20 Samenträger, weil die Überwinterung oft Verluste mit sich bringt. Man wählt sie nach den besonderen Eigenschaften der Sorte aus, nach Form, Farbe und Größe. Die Zwiebeln müssen auch gesund sein. Doppelte, mehrfache und nicht gleichmäßige Zwiebeln werden ausgeschieden. Sie sollen auch eine schöne Schale ohne Risse haben, nicht aufgeplatzt sein und keine dicken Stängel haben.

Anschließend 10-12 Tage an einem warmen, luftigen Ort trocknen. Man muss darauf achten, die Zwiebeln keinem Schock auszusetzen, weil die Verletzungen während dem Winter faulen können.

Für die Überwinterung die Zwiebeln unbedingt an einem gut belüfteten Ort zwischen 0 und 7°C lagern. Bei regelmäßigen Kontrollen werden die faulenden Zwiebeln entfernt.

Jede Sorte hat eine mehr oder weniger lange Ruhephase, die bei einer Temperatur von 12°C zu Ende geht.

Zu Beginn des folgenden Frühjahrs werden die Zwiebeln einer selektierten Sorte nicht zu tief und im Abstand von 20cm ausgepflanzt.

Alsbald werden ein bis drei Blütenstängel wachsen, die mehr als 1m hoch werden und eine Abstützung brauchen, um nicht umzufallen.

Die einzelnen Blüten der Zwiebdolde blühen während vier Wochen auf. Die gesamte Dauer vom Blühen der Dolden bis zur Reife der Samen ist also sehr lang.

Die Samen sind reif, sobald die Kapseln, die aus den Blüten hervorgegangen sind, austrocknen und durch ihr Öffnen schwarzfarbige Samen frei geben.

Um die Samen zu ernten, schneidet man die Dolden mit einem Stück vom Stiel ab, gibt sie in einen Leinensack und lässt sie an einem warmen, luftigen Ort trocknen.

Damit die Samen in kalten, feuchten Gegenden nicht durch Wind und Regen zu Boden fallen, kann man sie schon früher ernten und die Pflanzen im Trockenen ausreifen lassen.

▶ **Herauslösen, Sortieren, Aufbewahren der Zwiebelsamen**

Um die Samen herauszulösen werden die Dolden zwischen den Händen zerrieben und mit einem Nudelholz zerdrückt.

Für das Aussieben verwendet man zuerst ein Sieb, das die Samen zurückhält und den Staub durchlässt, dann ein feinmaschiges Sieb, das die Samen zurückhält.

Dann entfernt man die letzten Verunreinigungen, indem man vorsichtig darauf bläst oder einen kleinen Ventilator verwendet. Anschliessend werden die Samen in kaltes Wasser geschüttet. Keimfähige, schwere Samen sinken zu Boden. Taube Samen und Verunreinigungen schwimmen obenauf und werden abgeschöpft. Die keimfähigen Samen sofort zum Trocknen auf Filterpapier legen.

Wenn sie trocken sind, rollen sie ab wie Sand.

Man sollte immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen und Erntejahr in das Säckchen geben, weil sich die Schrift auf den Säckchen oft verwischt.

Einige Tage in der Gefriertruhe vernichten die Larven gewisser Parasiten.

Zwiebelsamen bleiben nur zwei Jahre keimfähig, manchmal auch 4 bis 5 Jahre. Die Aufbewahrung dieser leicht verderblichen Samen in der Gefriertruhe kann die Keimdauer verlängern.

Longo mai

civique
forum.org