

Beliebt aber selten

ETAGENZWIEBEL



Botanik

Artname: *Allium x proliferum*

Familie: *Allium cepa* var. *viviparum*

Bedeutung

Die Etagenzwiebel wird nicht erwerbsmäßig angebaut, erfreut sich aber in Hausgärten zunehmender Beliebtheit. Unterirdisch bildet sie Nebenzwiebeln. Oberirdisch wachsen röhrenförmige Blätter, Schloten genannt, auf denen sich in etwa 30 cm Höhe ein Nest von Brutzwiebeln bildet. Die Brutzwiebeln treiben aus und bilden mehrere Etagen. Dieser Tatsache hat die Etagenzwiebel ihren Namen zu verdanken.

ETAGENZWIEBEL

Beliebt aber selten

Herkunft

Die Etagenzwiebel entstand durch eine Kreuzung der Speisezwiebel (*Allium cepa*) und der Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum*). Die älteste bekannte schriftliche Aufzeichnung aus dem Jahr 1796 wird der Gärtnerei eines Mr. Driver bei London zugeordnet.

Saatgut

Die Etagenzwiebel bildet am Ende ihrer röhrenförmigen Blätter kleine Brutzwiebeln. Im Herbst knicken die Stängel ab und die Brutzwiebeln sinken zu Boden, wo sie sich anwurzeln. Das schlägt sich in ihrer lateinischen Bezeichnung nieder. „*Viviparum*“ bedeutet „lebend gebärend“.

Verwendung

Bei der Etagenzwiebel sind alle Pflanzenteile essbar. Sowohl die Brutzwiebel, die grünen Schloten, als auch die Mutterzwiebeln in der Erde. Die scharfen Brutzwiebeln eignen sich für den Rohverzehr, zum Braten und zum Einlegen. Die würzigen Schloten können wie Schnittlauch verwendet werden.

Anbau

Um die Vermehrung zu beschleunigen nimmt man die oberirdischen Brutzwiebeln ab und steckt sie in die Erde. Der beste Zeitpunkt dafür ist August. Die Etagenzwiebel ist winterhart und kann gut auf dem Balkon kultiviert werden. Die Zwiebeln sind ab Juli erntereif. Die stets nachwachsenden Schloten können ganzjährig geerntet werden.

Tipp

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum werden alte Sorten lebendig: Entdecken Sie die regionalen Sorten mit Tradition in den Gärten, auf den Äckern und Obstwiesen des Freilichtmuseums Beuren. Nehmen Sie an einer der zahlreichen Veranstaltungen teil und erfahren sie warum Sortenvielfalt auch Geschmacksvielfalt bedeutet.

Mehr Informationen:

www.freilichtmuseum-beuren.de
www.erlebnis-genuss-zentrum.de

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 2022

