

Ernte

Die Ernte beginnt, wenn das Laub am Zwiebelhals abknickt (Schlottenknick). Zwiebeln werden maschinell gerodet, beetweise auf Schwad abgelegt und meist auf dem Feld getrocknet. Bei feuchter Witterung wird unter Dach technisch nachgetrocknet und erst danach gereinigt und sortiert. Im traditionellen Schalottenanbau erntet man die Zwiebeln noch von Hand.

Lagerung

Zwiebeln und Schalotten müssen kühl und trocken gelagert werden. Je nach Anbauform, Art und Sorte sind sie bei Temperaturen von 0 bis 2 Grad Celsius und 75 bis 78 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit ein bis neun Monate lagerfähig. Bund-/Lauchzwiebeln können bei 0,5 Grad Celsius und > 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit etwa zehn Tage gelagert werden.

Qualität

Prall und fest

Zwiebeln sollten prall und fest sein, auch am Zwiebelhals. Weiche Zwiebeln sind entweder überlagert oder weisen bereits Verderb auf.

Trockene Außenhäute

Die Außenhäute müssen trocken sein, die Ware muss rascheln. Nur die ersten Zwiebeln der Saison haben noch nicht vollständig abgetrocknete Außenhäute, können aber nicht gelagert werden.

Keine fehlenden Außenhäute

Die trockenen Außenhäute dürfen Risse aufweisen

und Teile dieser Außenhäute dürfen fehlen. Die Zwiebel oder Schalotte sollte aber immer noch weitgehend von einer trockenen Außenhaut umgeben sein.

Keine Beschädigungen

Zwiebeln und Schalotten dürfen nicht beschädigt sein. Beschädigungen, zum Beispiel bei der Ernte oder Aufbereitung, bieten Eintrittspforten für Fäulniserreger.

Keine inneren Mängel

Zwiebeln und Schalotten dürfen keine Kopffäule, Speckhaut oder Schimmelsporen unter den trockenen Außenhäuten aufweisen.

Kein äußerlich sichtbarer Austrieb

Ein äußerlich sichtbarer Austrieb sollte höchstens 1 Zentimeter lang sein. Ein längerer Austrieb oder durch den Austrieb weiche Zwiebeln und Schalotten sind in ihrer Verzehrbareit deutlich beeinträchtigt.

Flecken auf den Außenhäuten

Die Außenhäute dürfen fleckig sein (Stockflecken), sofern diese Häute trocken sind und die Zwiebel oder Schalotte nicht beeinträchtigt ist.



Zwiebeln – in Kürze

- Ein Gemüse, das zu Tränen rührt.
- Hauptlieferländer
Zwiebeln: Deutschland, Spanien, Niederlande, Neuseeland, Polen, Ägypten, Italien
Schalotten: Frankreich, Niederlande, Italien.
- Wichtige Inhaltsstoffe: ätherische Öle, Polyphenole, Schwefelverbindungen (Isoalliin), Saponine, Zucker, Kalium, B-Vitamine, Vitamin C.
- Preiswertes, gesundes, würziges Gemüse oder würzende Zutat.
- Einkaufstipps: fest, trocken, raschelnd, ohne sichtbaren Austrieb, ohne Fäulnisgeruch.
- Lagerung: kühl und trocken; Frühlingzwiebeln und Sommerzwiebeln im Kühlschrank, vor Austrocknung geschützt.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Referat 413, BZL in der BLE, Autor: H.-G. Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck: Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: März 2023

Bestellnr.: 0334



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Zwiebeln und Schalotten

Produktinformation



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft



Zwiebeln zum Trocknen auf Schwad

Herkunft

Die Speisezwiebel (*Allium cepa* Cepa-Gruppe) stammt vermutlich aus Mittelasien und zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Mit einer Weltproduktion von rund 107 Millionen Tonnen sind Zwiebeln einschließlich Schalotten die zweitwichtigste Gemüseart nach Tomaten und vor Wassermelonen. Die bedeutendsten Erzeugerländer der Welt sind Indien, China, Ägypten, die USA, die Türkei, Pakistan, Bangladesch, Sudan, Indonesien und der Iran. In der EU produziert Deutschland nach den Niederlanden, Spanien und Frankreich die meisten Zwiebeln (FAO, 2021). Frankreich, und dort vor allem die Bretagne, erzeugt die meisten Schalotten, gefolgt von den Niederlanden.

Lieferländer

Zwiebeln liegen in Deutschland mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 10,0 kg (einschließlich Erzeugnisse) an dritter Stelle nach Tomaten und Möhren (BZL, 2021). Sie sind ein vielseitiges, preiswertes Gemüse, das – ergänzt durch Schalotten – hauptsächlich als Gewürz verwen-

det wird. Zwiebeln sind ganzjährig aus deutschem Anbau am Markt verfügbar mit einem geringeren Angebot von Juni bis August. Die Hauptanbauggebiete liegen in Niedersachsen, Bayern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Hessen. Importe stammen vor allem aus Spanien, den Niederlanden, Polen, Ägypten und Italien. Hauptsaison für Überseeware aus Neuseeland, Chile und Australien und ist von April bis Juli (Destatis, 2021).

Vielfalt

Zwiebeln messen 2 bis 10 Zentimeter im Durchmesser und sind flachrund, rund oder hochoval geformt. Die Außenhäute sind bei den im Sommer geernteten Zwiebeln sehr dünn, weshalb diese nicht lange haltbar sind.

Hellbraune Zwiebeln mit gelben bis kupferfarbenen Außenhäuten haben einen kräftigen Geschmack und sind die meistverwendeten Küchenzwiebeln.

Rote Zwiebeln: Die leuchtend rote bis rötlich-blaue Färbung der dünnen Außenhäute setzt sich in der mehr oder weniger intensiven Rotfärbung der inneren, fleischigen Ringe fort. Es gibt Sorten mit mildem, süßlich-würzigem und Sorten mit scharfem Geschmack.



Rote Zwiebeln



Weißer Zwiebeln

Weißer Zwiebeln: Ihre weißen Außenhäute sind sehr dünn, der Geschmack und das Aroma sind milder, süßlich und zart. Sie werden gern als Gemüse sowie fein gehackt oder gerieben für helle Saucen verwendet.

Gemüsezwiebeln messen bis 15 Zentimeter im Durchmesser und wiegen bis zu 1,5 Kilogramm pro Stück. Sie haben weißes, saftiges Fleisch und helle, goldbraune bis kupferfarbene, trockene Außenhäute. Sie sind milder und leicht süßlich im Geschmack. Besonders mild und süß sind zum Beispiel die Zwiebeln „Oso Sweet“, die auf speziellen Böden angebaut werden und die viel Zucker und weniger der scharf schmeckenden, schwefeligen Verbindungen enthalten.

Als **Lauch-, Bund- oder Frühlingszwiebeln** bezeichnet man alle mit grünem Laub geernteten Zwiebeln von *Allium cepa* (mit Bulbenansatz), *A. fistulosum* (mit porree-ähnlichem Schaft ohne Verdickung) oder von Kreuzungen beider Arten. Sie werden als Bundware ganzjährig angeboten und sind fein-würzig bis mild im Geschmack. Ihre Garzeiten sind deutlich kürzer.

Die **Schalotte** (*A. cepa* Aggregatum-Gruppe) und die **Graue Schalotte** (*A. oschaninii*) werden als die feinen

Schwestern der Zwiebel bezeichnet. Es gibt runde und länglich-ovale Sorten mit kupferroten, braunen oder weißen, glänzenden Außenhäuten. Im Querschnitt zeigen sie mehrere Wachstumspunkte, die von einer gemeinsamen Außenhaut umgeben sind. Das feste Fleisch hat einen pikant-süßlichen, feinen Geschmack. Schalotten vertragen kein scharfes Anbraten, da sie bitter werden.

Die **Echalion** (sogenannte „Bananenschalotte“) steht morphologisch zwischen der Schalotte und der Küchenzwiebel, zählt aber zu den Zwiebeln. Sie kann einen oder mehrere Wachstumspunkte aufweisen.

Inhaltsstoffe

Zwiebeln und Schalotten enthalten Zucker, Kalium, B-Vitamine, Vitamin C, Polyphenole, Saponine und ätherische Öle. Der markante Geruch und Geschmack ist auf Schwefelverbindungen (Sulfide) zurückzuführen. Sie sind es auch, die uns beim Schneiden zu Tränen rühren. Wer die Zwiebel unter kaltem Wasser schält und anschneidet, ein feuchtes Schneidbrett und vor allem ein sehr scharfes Messer benutzt, weint ihr übrigens kaum eine Träne nach. Leider sind die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe nicht hitzebeständig. Blanchieren ist für diese Stoffe die schonendste Art der Zubereitung.

Anbau

Zwiebeln werden entweder gesät oder aus 1 bis 2 Zentimeter großen Steckzwiebeln erzeugt. Bei Schalotten gibt es zwei Produktionsverfahren: Werden sie ausgesät, bildet sich eine Zwiebel pro Saatkorn. Werden Schalotten wie in der Bretagne traditionell gesteckt, bilden sich mehrere Tochterzwiebeln, die sich bei und nach der Ernte voneinander trennen. In der Wurzelregion kann man den Abbruchpunkt erkennen.