Schnittlauch

(botanisch: Allium schoenoprasum)

Wo kommt Schnittlauch her?

Übersicht Themen Schnittlauch

- Botanisch / allgemeines
- Ernte & Lagerung
- Verwendung & Nährwert
- Anbau & Vermehrung
- Überwinterung

Schnittlauch (Allium schoenoprasum) wird bei uns als Küchengewürz vermutlich seit dem frühen Mittelalter angebaut. Manche Quellen wollen wissen, dass er schon vor 5.000 Jahren in Ost-Asien kultiviert wurde und irgendwann hierher kam. In jede, Fall handelt es sich um eine sehr gesunde und vitaminreiche Gewürzpflanze, die auch als Jakobszwiebel, Schnittling oder Graslauch und Binsenlauch bezeichnet wird. Es gibt vom Schnittlauch viele verschiedene Sorten, die von sehr unterschiedlicher Blattdicke und Wuchshöhe sein können. Kommerziell werden Sorten wie Polyvert, Dominant, Wilan, Fitlau oder Kirdo angebaut.

Botanik

Es ist eine Pflanzenart aus der Familie der Zwiebeln (Allium), daher auch der kräftig würzige Geschmack, der einem mitunter auch die eine oder andere Träne ins Auge jagen kann, wenn man viel davon aufs Brot legt. Schnittlauch bildet eine dünnhäutige Zwiebel aus. Sie findet sich unter der Erde und wird im Schnitt

etwa einen halben bis einen Zentimeter groß. Aus diesen Zwiebeln treiben die hohlen, runden Blätter hervor. Durch die Bildung von Tochterzwiebeln bildet der Schnittlauch ganze Horste, die immer breiter werden können.

Wuchs / Blüte

Schnittlauch wird rund 50 cm hoch und gehört zu den sogenannten ausdauernden, also mehrjährigen, krautigen Pflanzen. Die Wachstumsphase liegt zwischen April und September. Ab Mai beginnt Schnittlauch an zu blühen. Die Blüte ist typisch für Zwiebelgewächse: kugelige bis eiförmige, dicht gefüllte Scheindolden, bestehend aus vielen Einzelblüten, die zumeist bläulich blühen. Einige Sorten blühen aber auch weiß.

Während Gemüse-Lauch (Allium oleraceum) und Weinberg-Lauch (Allium vineale) im Blütenstand auch Brutzwiebeln ausbilden, findet man beim Schnittlauch keine Brutzwiebeln in der Blüte.