Schnittlauch | Ernte & Lagerung

(Allium schoenoprasum)

Ernte von Schnittlauch

Übersicht Themen Schnittlauch

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

Normaler weise werden beim Schnittlauch nur die oberirdischen, röhrenförmigen Blätter geerntet. Die Blüten sind bei einigen Sorten jedoch auch essbar. Zudem haben sie auch einen Zierwert. Bei Schnittlauchbeständen, die des Verzehrs wegen angebaut werden, werden sie jedoch regelmäßig entfernt, um das Wachstum anzuregen.

Schneiden Sie die langen Blätter an der Basis tief unten ab. Der Schnitlauch treibt das ganze Jahr über neu nach.

Mehrmals im Jahr komplett abernten tut man aber nur ältere Pflanzen, und das bis zu fünf mal. Junger Schnittlauch sollte im ersten Jahr nur einmal komplett abgeerntet werden, damit er sich regenerieren kann.

Haltbarmachung

Schnittlauch wird vor allem frisch verzehrt. Die Bandbreite der Verwendungsmöglichkeiten ist schier unendlich. s. weiter oben.

- **Trocknen / gefriertrocken**

  Man kann Schnittlauch auch trocknen und dann lagern. Es wird aber in der Praxis wenig gemacht, da beim trocknen zu viele der Aromen und des typischen Geschmacks verloren gehen. Gleiches gilt für das Gefriertrocknen.

- **Einfrieren**

  Wenn Ihre Schnittlauchernte zu groszügig ausfällt, können Sie die Überschüsse ohne große Probleme einfrieren. Nach dem Auftauen kann der Schnittlauch dann genauso weiter verwendet werden wie zuvor.