

Zwiebel | Ernte & Lagerung

(Zwiebel botanisch: *Allium cepa*)

Zwiebeln – wann ist die richtige Erntezeit?



Zwiebeln lagern ist sehr einfach

Die Qualität der Ernte Ihrer Zwiebeln ist dann am besten, wenn Sie die Zwiebeln zu dem Zeitpunkt ernten, nachdem die Zwiebelblätter abzusterben beginnen bzw. komplett braun sind.

Der Grund dafür ist ganz einfach:

Zwiebelpflanzen lagern, wie viele andere Pflanzen auch, vor dem Winter noch viele Nährstoffe aus den Blättern in den Wurzeln bzw. in diesem Fall, in der Zwiebeln ein. Auf diese Weise sparen die Zwiebeln

sich Energie und Nährstoffe für den Austrieb im nächsten Jahr. Es wird nichts verschenkt. Das macht auch die Hauszwiebel so, auch wenn es für sie nach der Ernte keinen Austrieb mehr gibt. Das Einlagern der Nährstoffe macht die Zwiebel somit besonders gehaltvoll und schmackhaft. Die besten Zwiebeln ernten Sie also, nachdem das Laub verdorrt ist.



Gemüsezwiebel oder Speisezwiebel einfach am Laub aufgehängt

Lagerung der Zwiebel

Am besten lagert sich die Zwiebel, wenn Sie ihr das Laub belassen und es daran einfach bündeln und die Gemüsezwiebel dann am eigenen Laub aufhängen.

Dunkel, frostfrei und nicht zu warm ist die Speisezwiebel so fast das ganze Jahr lang haltbar.

