



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Inhaltsverzeichnis

Zwiebeln	1
Kulturanleitung	1
Aussaat bzw. Stecken der Zwiebeln	1
Zwiebelkultur	2
Die richtige Lagerung	2

Zwiebeln



Kulturanleitung

Monat:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aussaat:												
Ernte:												

Aussaat bzw. Stecken der Zwiebeln

Es stehen verschiedene Sorten Steckzwiebeln für das Stecken im Frühjahr und für das Stecken im Herbst zur Verfügung. Der Zeitpunkt für die Aussaat der Saatzwiebeln, variiert je nach Sorte. Hier ein paar Faustregeln:

- Frühjahrssteckzwiebeln werden im März - April gesteckt.
- Herbststeckzwiebeln im September-Oktober.
- Sommerzwiebeln sät man so früh wie möglich aus, am besten von März bis Anfang April.
- Winterzwiebeln werden von Mitte bis Ende August gesät.
- Möchte man selber Steckzwiebeln heranziehen, ist eine Aussaat von Ende März bis April optimal.



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Zwiebelkultur

Bei Gemüsezwiebeln ist eine Vorkultur der Pflanzen in kleinen Gefäßen (Durchmesser ca. 3 bis 4 cm) sinnvoll. Die jungen Zwiebelpflanzen können im März bzw. April ins Beet gesetzt werden, sodass die Vorkultur etwa 6 bis 8 Wochen vorher bei Temperaturen um die 15 °C beginnen sollte. Bei Speisewiebeln werden 4 bis 6 Korn je Gefäß benötigt, bei Gemüsezwiebeln 1 bis 2 Korn.

Die Zwiebel zählt zu den Mittel- bis Schwachzehrern. Der Boden muss also nicht extra organisch gedüngt werden, sollte aber idealerweise durchlässig, locker und humos sein. Bei großer Trockenheit muss gewässert werden.

Mit einem speziellen Netz kann man die Pflanzen vor der Zwiebelfliege schützen. Auch ein Mischanbau mit Möhren reduziert das Risiko eines Befalls durch diesen Schädling deutlich. Außerdem ist die Unkrautbekämpfung bei Zwiebeln ein wichtiger Faktor. Diese kann per Hand mit der Hacke oder auch mit einem Abflamngerät erfolgen. Nach der Kultur sollte auf der genutzten Fläche eine Anbaupause für Zwiebeln von ca. 5 Jahren eingehalten werden.

Die richtige Lagerung

Was die Lagerung von Zwiebeln angeht, so bewahrt man Zwiebeln am besten bei niedrigen Temperaturen, niedriger Luftfeuchtigkeit und reichlicher Durchlüftung auf. Vorher sollten sie gut im Beet abreifen und anschließender gründlich trocknen, beispielsweise in einem leeren Folientunnel. Die optimalen Lagertemperaturen fallen je nach Zwiebelart unterschiedlich aus.