

Ernte

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 °C bis 2 °C und 75% bis 78% relativer Luftfeuchtigkeit ein bis neun Monate lagerfähig. Bund-/Lauchzwiebeln können bei 0,5 °C und >95 % relativer Luftfeuchtigkeit etwa zehn Tage gelagert werden.

Qualität

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.



Schalotten

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 darf höchstens 1 cm 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 (Stockflecken) sein, 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, Ägypten, Polen, 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

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

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

Gestaltung

Referat 411, BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: Mai 2021



Zwiebeln und Schalotten

Produktinformation





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 104 Millionen Tonnen sind Zwiebeln einschließlich Schalotten die zweitwichtigste Gemüseart nach Tomaten und vor Wassermelonen. Die bedeutendsten Erzeugerländer der Welt sind China, Indien, die USA, Ägypten, die Türkei, Pakistan und Südkorea. In der EU produziert Deutschland nach Spanien, den Niederlanden und Frankreich die meisten Zwiebeln (FAO, 2019). Frankreich, und dort vor allem die Bretagne, erzeugt die meisten Schalotten, gefolgt von den Niederlanden.

Lieferländer

Zwiebeln liegen mit 8,8 kg pro Haushalt und Jahr nach Tomaten, Möhren und Gurken auf Platz 4 der in Deutschland meistgekauften Gemüsearten (AMI, 2020). Sie sind ein vielseitiges, preiswertes Gemüse, das - ergänzt durch Schalotten - hauptsächlich als Gewürz verwendet 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, Ägypten, Polen und Italien. Hauptsaison für Überseeware aus Neuseeland, Australien und Chile ist von April bis Juli (Destatis, 2020).

Vielfalt

Zwiebeln messen 2-10 cm 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 braunen Außenhäuten haben einen kräftigen Geschmack.

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



Weiße Zwiebeln

Weiße Zwiebeln: Die weißen Außenhäute dieser Sommerzwiebel sind sehr dünn. Der Geschmack und das Aroma sind sehr mild und zart. Sie eignen sich fein gehackt oder gerieben für helle Saucen.

Gemüsezwiebeln messen bis 15 cm im Durchmesser und wiegen bis zu 1,5 kg 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 die Zwiebeln „Oso Sweet“, die auf speziellen Böden angebaut werden und die viel Zucker und weniger der scharf schmeckenden, schwefligen Verbindungen enthalten.

Als **Lauch-, Bund- oder Frühlingszwiebeln** bezeichnet man alle mit grünem Laub geernteten Zwiebeln von *Allium cepa* (mit Bulbenansatz), *A. fistulosum* (mit porreeähnlichem 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** („Bananenschalotte“) steht morphologisch zwischen der Schalotte und der Küchenzwiebel, zählt aber zu den Zwiebeln.

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 1-2 cm 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.