



Die Wilden und die Alten Garten- und Ernährungstipps

Juni 2021

Bizarre Schwebezwiebelchen

Beim Bummel durch die Gärten auf dem Kiekeberg-Gelände lassen sie sich jetzt entdecken: Etagenzwiebeln. Es ist eine alte Rarität, bei der die zarten Zwiebelchen oberirdisch auf den Stängeln wachsen. Die Größe erinnert an kleine Perlzwiebeln.

Der Tipp vom Museumsgärtner: Bei dieser Allium-Art findet, anders als bei anderen Zwiebelgewächsen, nicht das unterirdische Speicherorgan Verwendung. Hier werden die oberirdischen Pflanzenteile genutzt. Die Pflanze bildet keine Blüten und damit auch keine Samen aus, sodass sie über die Brutzwiebel vermehrt werden muss. Also einige kleine Zwiebeln abnehmen und in die Erde setzen. Diese Zwiebelart ist sehr winterhart und treibt im Frühjahr als eine der ersten aus. Sie kann sofort an den endgültigen Standort ausgepflanzt werden. Die restlichen grünen Stängel lassen sich sogar im Winter noch ernten und als Kraut zum Würzen verwenden.

Etagenzwiebeln enthalten, wie andere Zwiebelsorten, viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Durch Erhitzen verlieren Zwiebeln die Schärfe und werden süß, weil Zuckerstoffe freigesetzt werden.

Ein schneller, leckerer Imbiss: Die kleinen Zwiebeln von der zarten Silberhaut befreien (ersatzweise gepellte Schalotten verwenden) und in der Pfanne mit dem klein geschnittenen Stängelgrün und Gemüse der Jahreszeit z.B. grünem Spargel oder Möhren in etwas Sonnenblumen- oder Rapsöl einige Minuten dünsten. Mit Kräutern und etwas Pfeffer würzen und mit geraspeltem Käse bestreut genießen. Guten Appetit!