

Luft- oder Etagenzwiebel - *Allium cepa* var. *viviparum*, Liliengewächs

Beschreibung

Diese Zwiebelart war früher weit verbreitet und gilt heute als Rarität.

Aussehen: Zwiebel

Wurzel : weiße Knolle.

Blüte : weiß.

Stengel : aufrecht stehend, dünn, hohl.

Höhe : 50 - 80 cm.

Früchte : in der Krone bilden sich kleine Tochterzwiebeln.

Die Luftzwiebel ist eine Zwiebelart. Statt Blüten trägt sie auf ihrem

Blütenstengel Brutzwiebeln, die ihrerseits austreiben und wieder

Brutzwiebeln tragen, dadurch wächst die Luftzwiebel in mehreren Etagen heran, was ihr den Namen eingebracht hat.

Die Stengel der Luftzwiebel sind rund und hohl, genau wie bei ihrer Schwester, der Zwiebel.

Die Luftzwiebel ist sehr winterhart und liebt ein eher kühles Klima, dann gedeiht sie prächtig.

Selbst im Winter wachsen ihre grünen Stengel, sodass man auch dann noch Schlottengrün ernten kann.

Wenn sich die Brutzwiebeln der Luftzwiebel aus ihrer Hülle befreien, tragen sie häufig schon neue, grüne Triebe, die eifrig in die Höhe streben. Die einzelnen Brutzwiebeln sind so klein und erinnern im ausgereiften Zustand an Perlzwiebeln.

Pflanzenhöhe: 30 - 100 cm

Blütenfarbe: statt Blüten bilden sich auf den Stengeln kleine Zwiebelchen (Brutzwiebeln)

Blütezeit: ab Juni

Bodenart: gut durchlässig

Standort: sonnig - halbschattig

Ernte: ab August

Verwendung: Küchenkraut, Gemüse, das Laub kann ganzjährig wie Schnittlauch verwendet werden und überall dort mitgekocht werden wo Zwiebelwürze erwünscht ist, die kleinen Luftzwiebeln können als Silberzwiebeln eingelegt werden. Von der Luftzwiebel kann man die kleinen Luftzwiebeln, die Zwiebel im Boden und das Grün der Stengel als Schlottengrün essen (eignet sich für Salat, auf Brot und für Kräuterquark). Da jedes dieser Pflanzenteile zu einer andere Zeit im Jahr ihr Optimum erreicht, hat man im besten Fall fast das ganze Jahr etwas von der Etagenzwiebel. Es ist ähnlich wie Frühlingszwiebeln und im günstigsten Fall das ganze Jahr über verfügbar.

Anbau

Garten/Haus : mehrjährig. Winterhart.

Pflege : jäten, hacken, gießen.

Im Garten : stellt keine Ansprüche an den Boden, sonniger Platz. Ansonsten wie die Haushaltszwiebel.

Vermehrung : durch Brutzwiebeln, die im Herbst oder im Frühjahr gesteckt im Abstand von 10 cm in Reihen, 1cm tief gesteckt werden.

Ernte: Im Spätsommer werden die Zwiebeln gepflückt

Aufbewahrung: Trocken, kühl (im Keller)

