

Mittelzeherer
angebaute Zwiebel
 Sorten für: **(Allium cepa)**

gut: Dill, Bohnenkraut, Gurken, Kamille, Jauche hilft gegen Pilzkrankungen, vertreibt Möhrenfliege Knoblauch, Rettich, Stangenbohne
 Zwiebel nicht nach Bohnen, Zwiebelgewächse setzten
 Zwiebel mög keine Erbsen, Salbei, Bohnen, Gladiolen, Bohnen, Spargel, Erbsen, Kohl, Lauch,
 schlecht: Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlarten, Zwiebeln bei Erdbeeren und Möhren – gegen Pilzkrankungen und Spinnmilben
 Möhren und Zwiebel gut gegen Zwiebelfliege,

Sorten - Name	Sortenbeschreibung
 Ailsa Craig	Riesenzwiebelsorte, sie kann bis 1000g schwer werden. Diese Zwiebel wurde für den Marquis von Ailsa in Schottland im Jahr 1887 von seinem Schlossgärtner gezüchtet. Diese Zwiebelsorte hat sich bis heute gehalten, denn sie bildet nicht nur rekordverdächtige Zwiebeln von stattlicher Größe, diese schmecken auch gut.
 Augusta	Goldbraune Zwiebel für die Aussaat im August. Die Pflanzen verbleiben den Winter über auf dem Beet, schon im zeitigen Frühjahr können die ersten kleinen Zwiebelchen und das Laub geerntet werden. Später im Jahr reift die große Zwiebel. Sie ist bauchig geformt, zum Hals hin schmaler werdend. Der Geschmack ist intensiv, schön scharf.
 Bianca di Maggio	Ganz flache, weiße Zwiebel. Sie sollte im Frühjahr gesät werden. Perfekt zum Flechten von Zwiebelzöpfen. Die Zwiebeln sind auf diese Weise gut 5 Monate lagerbar.
 Birnenförmige	Schön geformte Zwiebel mit feinem, süßlichen Aroma. Die Sorte ist uns durch den außerordentlich guten Geschmack, vor allem frisch gegessen, aufgefallen. „Lange gelbe Birnenzwiebel“
 Braunschwaiger r-Rot	Die dunkelblutrote Braunschweiger ist eine traditionsreiche Sorte, die für die Anzucht aus Samen bestens geeignet ist. Sie ist aromatisch und kräftig. Was gibt es besseres als frische rote Zwiebel, aus dem Garten direkt in die Küche? Und dank ihrer festen Schale ist sie im Gegensatz zu vielen anderen roten Sorten auch gut lagerfähig.
 Céno! Type Jaune des Cévennes	Zeichnet sich durch ihren Geschmack und durch die perlenweiße Farbe aus. Sie besitzt einen außergewöhnlichen Glanz. Der Geschmack ist süß bei ganz geringer Schärfe. Sie enthält ganz wenige Schwefelverbindungen, das sind die Stoffe, die uns beim Schneiden die Tränen in die Augen treiben. Keine Zwiebel zum Kochen, die ist viel zu schade dafür, eine Zwiebel nur für den Frischverzehr.
 Dulce de Fuentes	Süße Zwiebel mit ganz wenig Schärfe. Dulce de Fuentes ist eine Zwiebel, in die man wie in einen Apfel beißen kann! Der Geschmack ist wunderbar zum Frischessen. Die Schale ist zart hellbeige, kreiselförmig das Aussehen. Diese kostbare Sorte ist eine Edelzwiebel.
 Elista	Große Zwiebel mit einer attraktiven, elliptischen Form. Die Schalenfarbe ist ein warmes Braun, bronzearartig glänzend. Die Schale schmiegt sich eng um die Zwiebel an, damit lässt sich die die Sorte auch gut lagern.
 Globo	Ist eine große, süße, mittelfrühe, weißschalige Sorte. Eine Rarität aus Ungarn. Die Zwiebeln wachsen in klassischer Zwiebelform und werden typischerweise etwa 300 Gramm schwer, können bei entsprechender Pflege angeblich bis zu 1 kg schwer werden. Die milde und zarte Zwiebel ist sehr gut für den Rohverzehr in Salaten geeignet.
 Jaune Paille Vertus	Eingeführt wurde diese mittlerweile historische Sorte um 1793, unter dem Namen „Spanische Braune“ vom französischen Samenhaus Vilmorin gehandelt. Auch im Album Benary um 1880 aufgeführt. Früher eine ganz typische Sorte zum Flechten von Zwiebelzöpfen. Sie war bekannt für ihre lange Haltbarkeit und für den guten Geschmack.
 La Migliore Delle Bianche	Weißer Zwiebel -diese Zwiebel ist richtig anständig scharf. Sie heißt „die Beste der Weißen“, wegen des starken Geschmacks und der wunderschön geformten, strahlend weißen Zwiebeln. Eine Zwiebel kann 250 Gramm erreichen, wird also auch groß. Zwiebelringe über dem Griechischen Salat bleiben intensiv, etwas für Liebhaber der Schärfe.
 Lauchzwiebel	sind in der Küche vielseitig beliebt. Ob für Suppen, Salate oder als leckeres Extra passen sie in fast jedes Gericht.

Sorten - Name	Sortenbeschreibung
 Montorese	Rosarote Zwiebel mit kupferfarbenem Überzug. Die Form ist flachrund und groß. Auffällig sind die dicken Zwiebelringe, fast schon wie eine dickwandige Paprika unter den Zwiebeln. Zwiebeln lassen sich auch gut lagern. Der Zuckergehalt ist außerordentlich hoch. Die Schärfe ist im niedrigen mittleren Bereich anzusiedeln.
 Pale de Niort	Eine französische Zwiebelspezialität, die nur im Westen Frankreichs angebaut wird. Die Zwiebeln sind rosa bis kupferfarben mit einem tollen Glanz auf der Schale. Die Form ist leicht abgeflacht. Die Sorte ist ideal für die Frühjahrsaussaat.
 Perlzwiebel	Sie sind bei Weitem nicht so scharf wie Zwiebeln, haben aber enorm viele Vitamine. Nach dem Ernten der Perlzwiebel muss sie schnell weiterverwendet werden, da sie nur sehr kurz haltbar ist.
 Ramata di Milano	Breitschultrige, gelbe Zwiebel. Eine alte italienische Spezialität. Sie haben die Form einer Tonne, sie können sehr groß werden. Die Lagerfähigkeit ist sehr gut. Zwiebeln gedeihen am besten auf leichten, nährstoffreichen Böden.
 Ramata di Milano	Breitschultrige, gelbe Zwiebel. Eine alte italienische Spezialität. Sie haben die Form einer Tonne, sie können sehr groß werden. Die Lagerfähigkeit ist sehr gut. Zwiebeln gedeihen am besten auf leichten, nährstoffreichen Böden.
 Ramata Rossa	Berühmte Zwiebel aus Kalabrien. Ihr zu Ehren wird ein eigenes Fest gefeiert. Sie sind sehr zart und süß. Sehr gut frisch für Salate, Aufläufe und Saucen. Übrigens auch die Lieblingszwiebel von Jamie Oliver. Die Zwiebeln sind breitschultrig, sehr groß und rot.
 Rijnsburger	Kräftig scharfe, würzige Zwiebel mit kugelrunder Form und strohgelber bis hellbrauner Schale. Durch die Robustheit der Pflanzen und die lange Lagerfähigkeit ist die Sorte bei Hausgärtnern sehr beliebt. Die Zwiebeln halten sich bis in den April.
 Rossa Piatta	Italienische Sorte, die flache, rote Zwiebeln bildet. Der Geschmack ist mildscharf, würzig-süß. Die Süße kommt durch Kochen oder Braten noch mehr heraus. Fantastisch schmecken karamellierte Zwiebeln:
 Schalotte braun	Sie ist genau wie die große Schwester mehrjährig und überdauert den Winter durch ihr mehrlagiges Speicherorgan – die Zwiebel. Beide Zwiebel-Arten mögen bei der Aufzucht einen lockeren Gartenboden und sonnigen Standort. Schalotten werden als Steckzwiebeln gepflanzt. Geerntet wird die milde Zwiebel ab Mitte Juli.
 Schalotte Rot	Zwiebeln sind groß, rund und goldgelb, während Schalotten meist länglich und in vielen Farben erhältlich sind, von hell Braun bis Rot. Schalotten sind im Vergleich zu Küchenzwiebeln milder im Geschmack.
 Schoderleer	Birnenförmiger Typ aus Österreich, gut lagerfähig. Eine Lokalsorte des nördlichen Weinviertels in Österreich, benannt nach den Ortschaften Oberschoderleer und Unterschoderleer. Der Geschmack ist sehr intensiv bei mäßiger Schärfe.
 Stuttgarter Riese	Seit 1880 ist diese Lokalsorte im Handel. Die Zwiebeln sind flachrund und haben eine goldgelbe Schale. Mit der Größe von 8cm Durchmesser gehört sie zu den großen Sorten. Die Pflanzen sind robust, die Zwiebeln lassen sich auch lange lagern. Der Geschmack ist zwiebelig scharf. Genau so eine Zwiebel braucht man, wenn man eine würzige Gemüsesuppe ohne Fleisch kochen will. Die Zwiebeln sind der Geschmacksgeber.
 Texas Carty Grano	Runde Zwiebelsorte aus Texas mit einer schönen Schalenfarbe, rotbraun mit kupferfarbenem Schimmer. Die Schale schmiegt sich fest um das Innere und ist sehr gut ausgebildet, eine tolle Lagersorte!
 The Kelsae	The Kelsae ist eine runde Gemüsezwiebel, die bei früher Aussaat ein Gewicht von bis zu 4 kg und einen Umfang von 40 cm und mehr entwickeln kann. Die Sorte eignet sich gut zum Einlagern.

Sorten - Name	Sortenbeschreibung
 <p>Tonda Musona Bianca</p>	Dies ist eine große Allzweck-Zwiebel. In Spanien werden weiße, große Zwiebeln bevorzugt. Sie werden nicht als Würzzutat gegessen, sondern als richtiges Gemüse.
 <p>Tosca</p>	Torpedoförmige Zwiebel, ziemlich langgestreckt mit abgerundeten Schultern. Sie werden durchschnittlich 12cm lang und sind von einer dünnen, pergamentartig glänzenden Schale umgeben. Darunter befindet sich weißes, saftiges und knackiges Fleisch in vielen, gleichmäßigen Ringen. Tosca ist zart mit einem leicht süßlichem Geschmack, wie man ihn eigentlich nur von Schalotten kennt.
 <p>Wenta</p>	Wenta ist eine rotviolette Sorte aus Osteuropa mit mittelfrüher Reife. Das Fleisch ist fest, saftig und mittelscharf, sogar ganz leicht süßlich. Die Zwiebeln haben eine runde Form.
 <p>White Utah Jumbo</p>	Große, bauchig geformte, weiße Zwiebel. Die Sorte wird auch Sweet Spanish Jumbo genannt wegen des süßlichen, wenig scharfen Geschmacks. Lecker pur als Brotbelag. Die Schale ist gut ausgebildet, sie liegt ganz eng um die Ringe herum, dadurch lange haltbar. Die Zwiebeln werden geerntet, wenn das Laub beginnt abzutrocknen. Dann werden sie aus dem Boden gezogen und noch einige Tage bei trockenem Wetter auf dem Beet liegen gelassen. Die Zwiebeln werden an den trockenen Schlotten zusammengeschnürt, dann luftig und trocken aufgehängt. So behandelt, trocknen die äußeren Zwiebelhäute aus, sie wandeln sich zu der pergamentartigen Schale, was ganz wichtig für die Lagerung ist.
 <p>Yellow Borettana</p>	ist eine traditionelle italienische Zwiebelsorte aus der Region Emilia-Romagna. Dem kleinen Ort Boretto verdankt diese köstliche Spezialität ihren Namen. Berühmt wurde diese Zwiebel als in Balsamico-Essig eingelegte Vorspeise. Die kleinen, flachen Zwiebeln erreichen einen Durchmesser von bis zu 4 cm und zeichnen sich durch einen äußerst milden und süßen Geschmack aus. Sie eignen sich hervorragend zum Kochen oder als Rohkost in Salaten.
 <p>Yellow Sweet Spanish</p>	Riesenzwiebel aus Spanien. Eine Zwiebel kann gut 10cm im Durchmesser erreichen. Der Geschmack ist mild, wenig scharf, weshalb sie besonders als Gemüse zu empfehlen ist. Die Ringe sind außerordentlich dick. Die Schale variiert von gelbbraun bis hin zu rotbraun. Eine sehr ergiebige Sorte.

32 verschiedene Sorten!