

## Gemüse aus (Ur) Großmutter's Garten

Ist es Nostalgie, Tradition, der Wunsch Altes zu bewahren oder einfach nur der Spaß am Ungewöhnlichen? Tatsache ist, alte Gemüsearten und Sorten sind aktueller denn je.

Bei der Auswahl ergibt sich die Frage: „Was heißt alt?“ Aus Ausgrabungen weiß man, dass unsere Vorfahren in Mitteleuropa noch bis ca. 1000 n. Chr. überwiegend Urformen von Getreide, Eiweiß-, Faser- und Ölpflanzen in der Nähe der Siedlungen kultiviert haben. Gemüse, Kräuter und Früchte wurden nach wie vor gesammelt. Erst mit der Ausbreitung der Klöster drang auch das Wissen der alten Mittelmeerkulturen in den Norden vor.

### Hülsenfrüchte

#### **Acker- und Puffbohnen** - *Vicia faba*

gehören zu den ältesten angebauten Gemüsearten. Je nach Korngröße unterscheidet man zwischen Acker- oder Feldbohne (klein), Pferde- oder Saubohne (mittel), Große oder Dicke Bohnen (großkörnig). Gegessen werden sie traditionell jung und unreif als Gemüse.

**Sorten:** ‚Dreifach Weiße‘, ‚Osnabrücker Markt‘, ‚Hangdown‘, ‚Rotsamige‘, ‚Schwarze‘ und ‚Karmesin‘ (rotblühend).

#### **Grüne Bohnen** - *Phaseolus vulgaris*

werden in Deutschland erst seit dem 17. Jahrhundert angebaut. Sie stammen wie die Feuerbohnen ursprünglich aus Süd- und Mittelamerika. Am bekanntesten sind grün- und gelbhül-sige Sorten, die halbreif mitsamt der Hülse oder Schote gegessen werden.

Nach der Wuchsart unterscheiden wir Busch- und Stangenbohnen. Es gibt rund- und plathül-sige Varianten.

**Filetbohnen** haben lange, zarte Hülsen und werden ganz jung geerntet. Für Bohnengemüse und Salat wurden fadenfreie Sorten gezüchtet.

**Sorten:** ‚Saxa‘ und ‚Heinrichs Riesen‘ (grünhül-sig), ‚Wachs Beste von Allen‘ (gelbe Hül-sen), ‚Purple Tepee‘ (violette Hülsen), ‚Ostfriesische Pattleges‘, ‚Ostfriesische Speck‘. Letztere sind alte Regionalsorten mit Fäden, die für „Schnippelbohnen“ oder für „Updrögd Bohnen“ angebaut werden.

**Schnippelbohnen** werden grün geerntet, geschnippelt und mit Salz eingestampft wie Sauerkraut. Für **Updrögd Bohnen** werden die gelb gewordenen Hülsen entfädelt aber nicht zerkleinert und zum Trocknen auf einen Faden aufgezogen und hängend unter Remisen oder auf Dachböden getrocknet. Später können sie auch in Leinenbeuteln aufbewahrt werden.

#### **Updrögd Bohnen, ein ostfriesisches Nationalgericht**

*Am Abend vor der Zubereitung werden die getrockneten Bohnen gewaschen und mit einer Schere in 2-3 cm lange Stücke geschnitten und über Nacht in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag werden die eingeweichten Bohnen in frischem Wasser 2 ½ Stunden auf kleiner Flamme gekocht. Fleisch, Kartoffeln und Mettenden werden später zugegeben und so lange mitgekocht, dass alles zusammen gar wird. Dann nimmt man Fleisch und Wurst heraus, stampft Bohnen und Kartoffeln durch und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Fleisch und Wurst werden dazu gereicht.*

### **Pulbohnen**

sind in der Milchreife geerntete Trockenbohnen. Sie sind ebenfalls eine norddeutsche Spezialität.

**Sorten:** `Facta` und ostfr. `Hartschielen Weiß-Rot`.

Beide Sorten können auch als Trockenbohnen gelagert werden für Weiße Bohnen Eintopf usw.

**Stangenbohnsorten:** `Neckarkönigin` (grün), `Neckargold` (gelb) und `Blauhilde` (violett) alle Sorten ohne Fäden. `Ruhm vom Vorgebirge` (mit Fäden).

### **Erbsen** - Pisum sativum

wurden neben Linsen schon in der Bronze- und Eisenzeit als Eiweißlieferanten angebaut. Im 16. Jahrh. waren sie das gebräuchlichste Gemüse. Bei Gartenerbsen haben sich verschiedene Varianten entwickelt:

**Palerbsen** sind den Felderbsen am ähnlichsten. Sie müssen für Gemüse jung geerntet werden da sie schnell mehlig werden und dann nur noch als Trockenerbsen zu verwenden sind.

**Sorten:** `Kleine Rheinländerin`, `Frühe Harzerin` und `Allerfrüheste Mai`.

**Kapuzinererbsen** sind eine typisch ostfr. Besonderheit.

**Sorten:** `Blauwschokkens` und `Ostfr. Felderbse`.

**Markerbsen** werden jung geerntet für Gemüsebeilagen wie Erbsen und Möhren oder Leipziger Allerlei. Sie lassen sich auch gut einfrieren. Sie sind etwas wärmebedürftiger und werden später als Palerbsen gelegt. Auch wer das Palen scheut: eine Reihe zum Naschen ist eigentlich unverzichtbar!

**Sorten:** `Wunder von Kelvedon` und `Bördi`.

**Zuckererbsen oder Kaiserschoten** werden zunehmend wieder angeboten. Alte Sorten werden ausschließlich als junge Schoten geerntet, solange die Erbsen noch kaum entwickelt sind.

**Sorten:** `Frühe Heinrich`. `Zuckeaufen`.

### **Spargel- oder Flügelerbsen** - Tetragonobulus purpureus.

Angebaut werden sie wie Pal- oder Markerbsen. Das Aussehen ist das Interessanteste. Die geflügelten Hülsen müssen sehr jung geerntet werden, denn sie entwickeln schnell zähe harte Fasern und Samen. Dafür schmücken sie sich mit purpurroten Blüten. Samen sind bei Anbietern von Spezialitäten zu beziehen.

### **Linsen** – Lens culinaris

Noch vor ca. 100 Jahren war der Linsenanbau weit verbreitet. Die etwa 30 cm hohen Pflanzen eignen sich auch für Einfassungen. Die Auswahl reicht von klein bis groß, von hell bis dunkel, von einfarbig bis marmoriert.

## **Wurzelgemüse und Knollengemüse**

### **Möhren** - Daucus carota

werden seit dem 16. Jahrh. im deutschen Raum angebaut, hauptsächlich die „Gelbe Rübe“. Die Abstammung der weißen, gelben, orangen und roten Möhren oder Karotten ist nicht endgültig geklärt.

**Sorten:**

Die `Gelbe Lobbericher` wird oft als Futtermöhre angebaut und zur Zeit als jung geerntete „Minimöhre“ von Gourmetköchen wieder entdeckt. `Blanch a colletvert` und `Küttiger Rüebli` sind weiße Sorten. `Lange rote Stumpfe ohne Herz` ist eine alte Lagermöhrensorte.

**Pastinaken** (*Pastinaca sativa*)

erleben schon seit einigen Jahren ein Comeback. Sie werden seit der Jungsteinzeit in Mitteleuropa angebaut. Bei empfindlichen Menschen kann das Laub zu Hautreizungen führen. Es eignet sich aber wegen des hohen Gehalts an ätherischen Ölen wie Petersilie zum Würzen.

**Sorten:** Halblange Weiße

**Schwarzwurzeln** – *Scorzonera hispanica*

Der botanische Name deutet es an: wild kommt die Schwarzwurzel im Mittelmeerraum vor. Erst gegen Ende des 17. Jahrh. wurden sie als Gemüse genutzt und in den Gärten kultiviert.

**Sorten:** `Éinjährige Riesen`, `Russische Riesen`, `Hoffmann`s Schwarze Pfahl`.

**Haferwurzel** (*Tragopogon perrifolius*)

Sie ist wohl wegen des hohen Arbeitsaufwandes beim Putzen und Zubereiten in Vergessenheit geraten. Im 16. Jahrh. taucht sie im deutschsprachigen Raum in den Koch- und Kräuterbüchern auf. Die zweijährige Haferwurzel wird im Frühjahr ausgesät und im Spätherbst nach einem strengen Frost geerntet. Mit Beginn der Blüte im zweiten Jahr werden die Wurzeln hart und zäh. Sie enthalten ähnlich wie Schwarzwurzel einen stark färbenden kautschukhaltigen Milchsaft.

**Kerbelrübe** (*Chaerophyllum bulbosum*).

Sie wurde hauptsächlich in Nordeuropa kultiviert obgleich sie im gesamten eurasischen Raum als Wildpflanze vorkommt. Kerbelrüben sind Frostkeimer. Man sät sie im November. Sie keimen im Frühjahr und werden im Sommer geerntet, wenn die meisten Pflanzen ihr Laub einziehen. Sie müssen bis zum Dezember lagern, weil sie erst dann das volle Aroma entwickelt haben. Die nur ca. 3 cm langen Wurzeln können nach dem Brühen wie Mandeln aus der Schale gedrückt werden. Der Geschmack erinnert ebenfalls an Nüsse oder Maronen.

Wer die aufwendige Verarbeitung nicht scheut, kann weitere alte Wurzel- und Knollenspezialitäten wie die **Zuckerwurzel** (*Sium sirasum*), den **Knollenziest** (*Stachys sieboldii*), die **Nachtkerze** (*Oenothera biennis*), die **Rapunzelglockenblume** (*Campanula rapunculus*) oder die **Erdmandel** (*Cyperus esculentus*) ausprobieren.

**Rote Bete** (*Beta vulgaris*)

Interessant ist ihr Ursprung. Noch im Mittelalter wird die Rote Bete auch Rande genannt. Wahrscheinlich wurden die Rüben und die Blätter verwendet. Man nimmt an, dass sich daraus die Roten Beten und der Mangold entwickelt haben. Im 16. Jahrhundert tauchen dann beide Varianten in den Koch- und Kräuterbüchern auf. Neben den Roten Beten gab es auch weiße und gelbe Sorten.

**Sorten:** `Burpees Golden` (gelb) , `Álbina Vereduna` (weiß), `Tonda du Chioggia` ( weiß mit roten Ringen), `Rotes Krötchen` (rot).

Wieder in Mode gekommen ist die Kohl- oder Steckrübe (*Brassica nappus*) deren Wert als Hungernahrung in den Weltkriegen wohl dazu geführt hat, dass sie in den 50er Jahren fast völlig in Vergessenheit geriet. Seit einigen Jahren wird sie zunehmend von Feinschmeckern und Gourmetköchen wieder entdeckt.

**Sorten:** `Grüngelbe Wilhelmsburger`, `Champion Jaune a Collet Rouge` (gelbe Sieger mit rotem Haupt).

## Rüben

### **Herbst- oder Stoppelrüben** (*Brassica rapa*)

waren vor den Kartoffeln die Hackfrucht in der Dreifelderwirtschaft und wurden auch in der Küche verwendet. Der bittere Beigeschmack war aber nicht bei allen Menschen beliebt.

**Sorten:** `Runde weiße Rotköpfige` (Futterrübe für Kleintiere!); `Ulmer Ochsenhörner` (auch für Frühjahrsaussaat), `Blanc dur d'hiver` (frosthart).

### **Mairüben** (*Brassica rapa*)

werden oft als `Teltower Rübchen` bezeichnet. Dies ist aber nur eine der vielen Sorten. Samenfirmen führen neben den `Teltower Rübchen` überwiegend neue Züchtungen, die einen Anbau vom Frühjahr bis zum Herbst erlauben.

## Blatt-, Stiel- und Sprossengemüse

### **Wilder Kohl** (*Brassica oleracea*)

Heute gibt es noch den `Helgoländer Wildkohl`. Er ist winterhart und meistens mehrjährig. Geerntet werden die Blüten sprossen im zeitigen Frühjahr

### **Sprosskohlarten**

waren im deutschsprachigen Raum weniger verbreitet als in Italien und England.

**Sorten** `Early White Eye` und `Extra Early Sprouting Rudolph`. Die Sortennamen deuten schon auf den Anbau als Vorkultur hin. Geerntet werden die Sprossen mit den Knospen.

Weitere **Sorten:** `Brokkoli Raab` und `Cime di rapa`. Beides sind italienische Züchtungen.

### **Blumenkohl.**

Hat sich in Deutschland erst spät durchgesetzt.

**Sorte** `Erfurter Zwerg`.

### **Rosenkohl**

ist eine jüngere Variante, die wahrscheinlich im 17. Jahrh. als Mutation in Belgien auftauchte.

**Sorten:** `Hilds Ideal`, `Rodnerf` und `Harald 51`.

### **Kohlrabi**

Die Entwicklung des Kohlrabis wird von Fachleuten unterschiedlich gesehen. In den Büchern des 16. / 17. Jahrh. sind Abb. von Strunkenkohlrabis mit schwach ausgebildeten Verdickungen im Sproß zu sehen. Die ältesten „echten“ Kohlrabisorten stammen aus dem 19. Jahrh. und sind kaum noch im Handel.

**Sorten** des 20. Jahrh.: `Blaro` / `Rogglis Blauer`, `Lanro` / `Rogglis Weißer` und die Spätsorte `Blauer Speck`.

### **Kopfkohlarten**

wurden vermutlich schon im frühen Mittelalter nördlich der Alpen angebaut. **Weißkohl** und **Filderkraut** (Spitzkohl) verarbeitete man zu Sauerkraut. Junger **Spitzkohl** und **Wirsing** wurden als Eintopf und **Rotkohl** mehr als Wintergemüse genutzt.

**Sorten:** `Marner Lagerweiß` (Weißkohl), `Filderkraut` (Spitzkohl), `D'Hiver` de Pontoise` (Wirsing), `Marner Lagerrot` (Rotkohl).

### **Blattkohl**

gibt es in vielen Varianten. Der Anbau erfolgt wie Spinat in Sätzen im Frühjahr oder Herbst.

**Sorten:** `Bremer Scheerkohl`, `Roter Russlandkohl`, `Abessinischer Kohl` und neuerdings auch asiatische Blattgemüse.

### **‘Ewiger Kohl’ (Irischer Blätterkohl)**

ist eine alte Besonderheit aus Belgien. Er setzt keinen Samen an und bildet im Garten dichte Einfassungen oder Teppiche, da er Ausläufer treibt. Die Blätter können ganzjährig geerntet werden. Allerdings ist im Sommer ein Schutz gegen Kohlweißling empfehlenswert.

### **Grün- oder Braunkohl**

Sind ‘typisch norddeutsch’. Ursprünglich wurden sie in ganz Europa angebaut wie alte Abb. und Berichte belegen, gerieten aber vielerorts in Vergessenheit.

**Sorten:** ‘Ostfriesische Palme’, ‘Holter Palme’, ‘Ostfreeske Groenkohl’ und ‘Lerchenzungen’.

### **Palmkohl.**

Ursprünglich aus Portugal kommend, verbreitete er sich im 16. / 17. Jahrh. in ganz Europa. Im 19. Jahrh. ließ der Anbau nach und die Variante galt als verschollen bis sie 1980 in Hausgärten in der Toscana wieder entdeckt wurde. Oft wird der Palmkohl als Zierpflanze bezeichnet. Er kann aber wie Grünkohl verwertet werden.

**Sorte:** ‘Nero di Toscana’ Seitdem

### **Sellerie (Apium graveolens)**

Wilder Sellerie war in vielen gemäßigten Klimazonen Europas und Asiens verbreitet. Überwiegend zu medizinischen Zwecken wurde er bereits im alten Ägypten verwendet. Mit den Römern kam er nach Deutschland. Als Gemüse wird er 1648 zum ersten mal erwähnt. Erst danach entwickelten sich die verschiedenen Varianten.

**Schnittsellerie** ist wie die Petersilie ein typisches Gewürzkraut.

**Stauden- oder Stangensellerie** war vor allem in England beliebt und wurde gerne gebleicht.

**Sorten:** ‘Pascal plein blanc’, ‘Giant Pascal’.

**Knollensellerie** verdrängte nach und nach die Pastinaken und im 19. Jahrh. gehörte Sellerie zu den wichtigsten Freilandgemüsen,

**Sorten:** ‘Wiener Markt’, ‘Prager Riesen’, ‘Pommes de Chalon’, ‘Pommes de Morges’, ‘Brillant’.

### **Alte Blattgemüse**

sind heute weitgehend aus den Gärten verschwunden. Meistens wurden sie von ertragreicheren Neueinführungen abgelöst. In Zeiten der Rückbesinnung findet man sie wieder im Angebot einiger Anbieter von Spezialitäten.

### **Gartenmelde (Atriplex hortensis)**

wurde bis ins hohe Mittelalter kultiviert und verschwand dann aus den Gärten. Sie bildet imposante, über 1 m hohe Pflanzen. Es werden entweder laufend die jungen Blätter geerntet oder ganze Triebe geschnitten, wenn die Pflanzen ca. 20 cm groß sind. Sie verzweigen sich dann, ähnlich wie der Neuseeländer Spinat und können mehrmals beerntet werden.

**Sorten:** farbige Varianten wie Grün, Vollrot, Rotgestreift, Violett und Gelb.

„**Guter Heinrich**“ (Chenopodium bonus – henricus) wurde ursprünglich nur gesammelt. In den Gärten hat er die Melde abgelöst.

### **Spinat (Spinacia oleracea)**

stammt aus Vorderasien. Welchen Weg er nach Mitteleuropa genommen hat, ist nicht eindeutig geklärt. Im 16. Jahrh. gab es schon verschiedene Sorten wie Sommer- und Winter-spinat.

**Sorten:** ‘Winterriesen’ und ‘Matador’ (nur für Frühjahr- und Herbstanbau).

## **Ampfer (Rumex...)**

**Schildampfer** und Garten- oder **Gemüseampfer** waren schon um Christi im Mittelmeerraum bekannt. In Deutschland wurden sie im Mittelalter meist in den Klostergärten kultiviert und überwiegend für Heilzwecke genutzt.

**Sauerampfer** war vermutlich schon im 14. Jahrh. in Frankreich ein verbreitetes Gemüse. In einigen Teilen Deutschlands und der Schweiz wurde er wohl ebenfalls angebaut. Das lassen jedenfalls die vielen mundartlichen Namen vermuten. Im Gegensatz zum kleinblättrigen wilden Sauerampfer bildet die Kulturform große, zarte Blätter aus.

### **Mangold** ( *Beta vulgaris* convar. *cicla* )

wurde schon ca. 700 v.Chr. im vorderen Orient kultiviert. Im deutschsprachigen Raum ist er wahrscheinlich im Mittelalter in den Klostergärten angebaut worden. Alte Schriften belegen, dass neben den Blättern auch die Blattstiele verwendet wurden. Schon im 16. Jahrh. wird von gelbem und rotem Stielmangold berichtet. Im 19. Jahrh. gab es mehrere Farbvarianten. Mangold kann laufend geerntet werden, wenn das Herzblatt geschont wird. In milden Jahren ist er sogar winterhart.

**Sorten:** `Glatter Silber` (weiß), `Roter Vulkan` (rot) , `Bright Lights` (Mischung in „Regenbogenfarben“).

## **Salate**

Ein weiterer Hinweis auf die „Mehrfachnutzung“ von Gemüsearten durch unsere Vorfahren finden wir beim

**Spargelsalat** (*L.s. var. angustana*) . Er bildet lange, dicke Strünke aus. Während die Blätter laufend gepflückt werden können, wird der Strunk vor der Knospenbildung geerntet, geschält und wie Kohlrabi zubereitet.

**Sorten:** `Roter Stern`, `Grüner Stern` und `Chinesische Keule`.

### **Lattich / Kopfsalat** ( *Lactuca sativa* var. *Capitata* )

Man vermutet den Ursprung in Ostafrika und Asien. Nach Deutschland kam er mit den Römern. Es handelte sich aber noch nicht um Kopfsalat. Dieser wird 1593 zum ersten mal beschrieben.

Aus der Urform entwickelten sich später viel Varianten wie Eis- oder Krachsalat, Römischer- oder Bindsalat und die Pflück-, Eichblatt- und Kraussalate.

**Sorten:**

**Kopfsalat:** `Pommee du Cazard`, `Maikönig`, `Merville de quatre Saisons`, `Rotkäppchen`, `Kagraner Sommer`.

**Eissalat:** `Laibacher Eis`, `Sioux`, `Great Lakes`.

**Bataviasalat** (Mischung aus Kopf- und Eissalat) : `Blonde de Paris`.

**Pflücksalate** ( *L. s. var. Crispa* ) : `Amerikanischer Brauner`, `Gelber`, `Gelber Eichblattsalat`.

**Römer- oder Bindsalat** ( *L. s. var. Longifolia* ) : `Kasseler Strünkchen`, `Rouge de Genieve`, `Red Leprechaun`.

### **Endivien** ( *Cichorium endivia* )

Der Ursprung der Endivien ist noch nicht völlig geklärt. 1562 tauchen sie in England auf und um 1600 sind sie in ganz Europa als Wintersalat verbreitet. Alte Sorten werden zum Bleichen gebunden.

**Sorten:** `Grüner Escariol`, `Gelber Escariol`, `Wallone`, `Bubikopf`.

### **Blatzichorien**

waren und sind in Italien sehr beliebt. Auch sie werden gebleicht oder getrieben, da sie dann weniger Bitterstoffe haben.

**Sorten:** 'Catalogna', 'Red Rib'.

### **Chicoree** ( *Cichorium intybus* ssp. *Sativa*)

Der erste Blattaustrieb beim Chicoree ähnelt den Blatzichorien oder auch dem Löwenzahn. Geerntet werden aber nur im Herbst die Wurzeln. Diese werden im Winter bei völliger Dunkelheit getrieben. Die Bitterstoffe entwickeln sich übrigens erst mit dem Blattgrün!

**Sorten:** 'Brüsseler Witloof'.

### **Löwenzahn** ( *Taraxum officinale*)

wurde in Deutschland als heimische Wildpflanze fast nur als Heilkraut verwendet. In den romanischen Ländern wurde er wie Zichorien als Salat gegessen und dafür gebleicht.

**Sorten:** 'Piisenlit a coeur plein' und großblättrige „Auslesen“.

### **Hirschhornsalat** ( *Plantago coronopus*)

ist an den deutschen Küsten und an der Adria zu finden. Bereits im 16. Jahrhundert wird seine Verwendung als Salat beschrieben. Sorten gibt es nicht.

### **Feldsalat** ( *Valerianella locusta*)

ist eine der wenigen Pflanzen, die in Mitteleuropa in Kultur genommen wurden. Im 16. Jahrh. wird noch beschrieben, dass Feldsalat als Wildgemüse im Herbst und Winter auf den Äckern gesammelt wurde. Um 1700 kam man dann auf die Idee, ihn im August vom Acker in die Gärten zu pflanzen und dort weiter zu kultivieren.

**Sorten.:** 'Étampes', 'Gelber Nüssler', 'Dunkelgrüner Vollherziger', 'Verte de Cumbrai', 'Holländischer Breitblättrige'.

## **Zwiebeln/Lauch (Porree)**

**Küchenzwiebeln** (*Allium cepa*) stammen aus dem vorderen Orient und wurden in Ägypten schon zu Zeiten der alten Pharaonen kultiviert. Auch in der Bibel werden sie mehrfach erwähnt. Den ältesten Hinweis auf ihren Anbau im deutschen Raum findet man im Capitulare de Villis (ca. 800n. Chr.). Küchenzwiebeln können gesät oder gesteckt werden.

**Sorten:** Gelbe Vertus, Jaune de Savoie, Rouge de Geneve, Zittauer Gelbe, Stuttgarter Riesen, Birnenförmige, Braunschweiger Rote, Gelbe Gemüsezwiebel.

**Schalotten** (*Allium cepa* vav. *aggregatum*/sym. *Vav. ascalonicum*) kommen wild in Vorderasien und im Orient vor. Die Geschichte ihrer Verbreitung ist nicht eindeutig geklärt. Wahrscheinlich verlief sie ähnlich wie die der Küchenzwiebel. Schalotten werden gesteckt.

**Sorten:** Alte Sorten werden kaum genannt. Gelbe Schalotten und 'Golden Gourmet' sind ein Hinweis auf Auslesen. 'Longer' ist eine dunkle Sorte.

### **Winterheckenzwiebeln/Lauchzwiebeln** (*Allium fistulosum*)

Ursprünglich aus China stammend, wurden sie um 900 n. Chr. In Japan und Rußland kultiviert. Von Rußland sind sie dann nach Europa eingeführt worden. Die ältesten Nachweise in Deutschland stammen von 1585. Die frostharten Winterheckenzwiebeln wurden, wie es der Name sagt, überwiegend als mehrjährige Einfassungen kultiviert und wie Schnittlauch verwendet.

**Sorten:** Braunschalige, Rein Weiße, Winterheck.

### **Lauchzwiebeln**

Es handelt es sich um die gleiche Art. Die überwiegend nicht winterharten Auslesen/Züchtungen, werden im Herbst oder Frühjahr gesät und als junge Pflanzen im Ganzen geerntet.

**Sorten:** Lange Weiße, White Lissabon; Silberweiße Frühlingszwiebeln. Varianten mit Zwiebeln werden als Perl-oder Silberzwiebeln bezeichnet.

**Sorten:** Weiße Königin

### **Etagen – oder Luftzwiebeln** (*Alliumxproliferum*)

Diese Art wird Ende des 18. Jahrh. in Amerika und England zum ersten mal erwähnt. Heute geht man davon aus, dass diese Form aus einer Kreuzung von Küchen- und Winterheckenzwiebel entstanden ist.

Etagenzwiebeln werden gesteckt. Brutzwiebeln bilden sich sowohl in der Erde wie auch oberirdisch etagenweise in den Blütenständen.

Geerntet werden Brutzwiebeln oder auch die Schalotten.

**Sorten** gibt es nicht.

### **Lauch/Porree** (*Allium porrum*)

Als Stammpflanze wird der wilde Sommerlauch angesehen, der rund um das Mittelmeer vorkommt. In Deutschland wird er 1586 n. Chr. zum ersten mal erwähnt. Man unterscheidet Sommerlauch (Franz. Porree), der zarter aber nicht frostfest ist und Winterlauch.

**Sorten:** Musselburgh, The Lyon, Carentan, Dubouchet, Baumgrüner Winter, "Links vor Rechts!" (Kreuzung alter Landsorten), Elefant