



ZWIEBEL In der Küche und Heilkunst

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Die **Zwiebel** stammt vermutlich aus der Gegend des heutigen **Afghanistan**s. Auf ihrem Weg nach **Europa** hat sie in praktisch alle regionalen Küchen einen triumphalen Einzug gehalten. Auch in den heimischen Töpfen und Pfannen hat sich die Zwiebel als unverzichtbar erwiesen und bestens integriert. Ob **Gulasch**, Zwiebelrostbraten, Zwiebelsuppe, ob Lauchstrudel, Quiche Lorraine oder **Jungzwiebel** pur vom Grill: eine Küche ohne Zwiebel ist undenkbar.

Die runde Zwiebel, wie wir sie verwenden, ist das **Speicherorgan** der Pflanze. Die Pflanze wird zwei Jahre alt, bis sie eine Blüte entwickelt. Wir ernten und essen sie schon im ersten Jahr. Nur in der **Samenvermehrung** bleibt die Pflanze zwei Jahre am Feld. Die Zwiebel speichert vor allem **Wasser** und Nährstoffe und hilft der Pflanze so, den Winter zu überstehen. Die Zwiebel gehört zur Gattung **Lauch**. Zu ihrer Art gehören unter anderem Knoblauch, Lauch, Schnittlauch, Bärlauch und **Schalotten**.

E	B	D	U	S	P	E	R	D	Y	F	D	Y	S	H
F	N	I	J	G	S	B	I	P	Z	R	K	V	P	P
A	A	R	U	W	C	C	Q	Z	W	I	E	B	E	L
B	T	M	N	A	H	H	C	U	A	L	H	Z	I	D
H	S	D	G	S	A	L	N	O	N	U	H	O	C	Y
C	I	G	Z	S	L	A	P	O	R	U	E	L	H	Q
S	N	X	W	E	O	J	T	Z	Y	C	G	U	E	Y
A	A	T	I	R	T	C	V	P	P	D	O	N	R	X
L	H	F	E	F	T	L	B	X	D	U	R	Y	O	X
U	G	V	B	Y	E	Y	C	X	V	Q	O	T	R	O
G	F	O	E	W	N	K	Y	V	C	G	Y	E	G	H
B	A	U	L	I	Q	X	E	R	D	Y	P	X	A	G
S	A	M	E	N	V	E	R	M	E	H	R	U	N	G
M	I	K	O	K	L	L	C	E	B	W	E	P	I	L

