



ZWIEBEL Ernten, Lagern, Vermarkten

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

Wenn der grüne Teil der **Zwiebelpflanze** abstirbt und umknickt, beginnen die Bäuerinnen und Bauern mit der Ernte. Das ist bei der **Sommerzwiebel** ungefähr Ende August bis Ende September. Die **Winterzwiebel** wird schon Ende Juni erntereif, weil sie den Winter über im Feld war und bereits im Herbst davor herangewachsen ist. Das beste Wetter für die **Zwiebelernte** ist kein Schönwetter. Am besten sollte es wolzig und windig sein. Stehende Hitze und zu starke Sonneneinstrahlung schaden den Zwiebeln, wenn sie nicht mehr in der Erde sind und zum **Trocknen** am Feld liegen. Der bereits abgestorbene, grüne Teil der Pflanze wird zerkleinert, bleibt am Feld und wird später eingearbeitet, nur die **Zwiebelknolle** wird geerntet. Das alles erfolgt mit einem Traktor und den entsprechenden **Erntemaschinen**. Die Zwiebeln werden nach dem Herausholen aus der Erde zunächst für drei bis zehn Tage in Reihen am Feld abgelegt und vorgetrocknet. Mit **Förderbändern** werden sie noch am Feld in **Kisten** verladen. Meistens werden die Kisten unter Dach gelagert und die Zwiebeln dabei natürlich getrocknet. Manche Betriebe verwenden eine Trocknungsmaschine. Die Zwiebeln dürfen nicht unter null Grad gelagert werden, weil sie sonst gefrieren und verderben. Für eine lange Lagerung braucht man ein **Kühlager** mit knapp über null Grad.

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

