

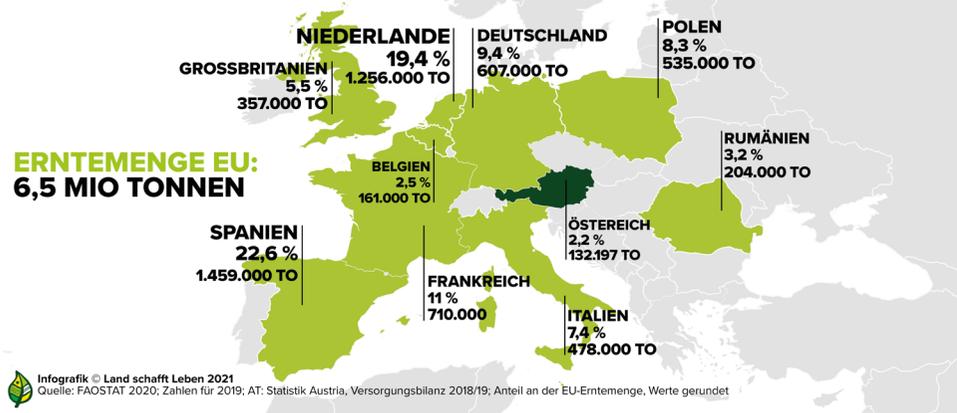
FAKTEN ZUR ZWIEBEL: DATEN UND FAKTEN

PRODUKTION

ZWIEBELPRODUKTION IN DER EU: AT AN 10. STELLE

Österreich ist im EU-Vergleich als Zwiebelanbauland gar nicht so unbedeutend. Im Vergleich der Erntemenge kommt Österreich auf Platz Zehn. Die mit Abstand wichtigsten Anbauländer der EU sind die Niederlande und Spanien. Weltweit am meisten Zwiebel ernten China und Indien, mit großem Abstand dahinter folgen die USA, Ägypten und die Türkei.

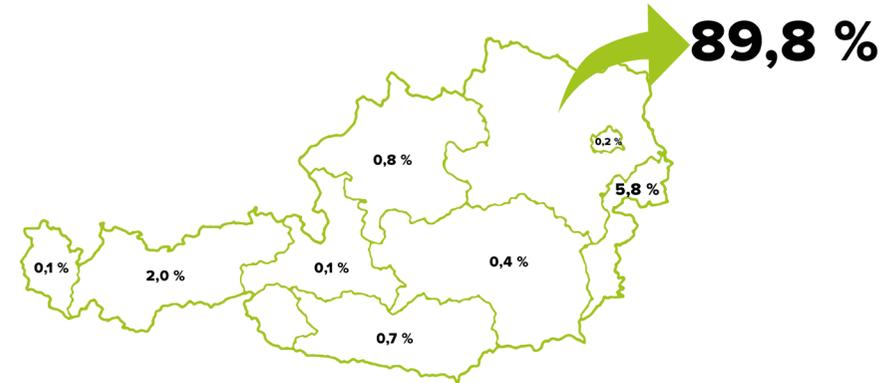
ÖSTERREICH ZEHNTGRÖSSTER ZWIEBELERZEUGER DER EU



AT: FAST 90 % AUS NÖ; HAUPTSÄCHLICH SOMMERZWIEBEL

Niederösterreich ist das mit Abstand wichtigste Bundesland im Zwiebelanbau. Rund 90 Prozent der Flächen, auf denen in Österreich 2019 Zwiebeln angebaut wurden, liegen in Niederösterreich.

89,8 PROZENT DER ZWIEBELN AUS NIEDERÖSTERREICH



AT: WICHTIGSTES GEMÜSE AM FELD, ANBAU STEIGEND

ZWIEBEL HAT GRÖSSTE ANBAUFLÄCHE ALLER GEMÜSEARTEN



BIO-ANBAU

15,7 Prozent der Zwiebeln im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sind aus biologischer Landwirtschaft.

IMPORT UND EXPORT

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Zwiebeln liegt in Österreich bei 9,1 Kilo/Jahr. Österreichs Betriebe erzeugen deutlich mehr als wir verbrauchen. Rund 35 Prozent der Zwiebeln werden exportiert. Insgesamt ergibt sich ein Selbstversorgungsgrad von 118 Prozent.

118 % SELBSTVERSORGUNG MIT ZWIEBELN



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2019/20

FAKTEN ZUR ZWIEBEL: HERSTELLUNG

PRODUKTIONSVORAUSSETZUNGEN

Damit es in Österreich das ganze Jahr über heimische Zwiebeln zu kaufen gibt, braucht man Sommer- und Winterzwiebeln. Sommerzwiebeln werden im Herbst geerntet, Winterzwiebeln bleiben den Winter über im Feld und werden im Sommer geerntet. Frühlingszwiebeln haben eine vergleichsweise geringe Bedeutung.

	Anbau	Ernte
Sommerzwiebel	März	Aug/Sept
Winterzwiebel	Jul/Aug	Jun/Jul

HAUPTSÄCHLICH SOMMERZWIEBELN



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: Statistik Austria, 2019; Zahlen für 2019, eigene Prozentrechnung

DER TYPISCHE ZWIEBELBAUER – EIN PORTRAIT

- Ein gemischter Ackerbau- und Gemüsebaubetrieb, ohne Tierhaltung
- Betreibt die Landwirtschaft meist im Vollerwerb
- Anbaugebiete: Marchfeld, St. Pölten, Laa an der Thaya
- Flächen meist flach und bewässerbar
- Fruchtfolge mit Getreide, Rübe, Mais, Karotten, Tiefkühlgemüse (Grünerbsen, Bohnen, Spinat)

ARBEITSSCHRITTE

JAHRESPLAN ZWIEBEL - SOMMERZWIEBEL



DÜNGUNG

Wie alle Nutzpflanzen braucht die Zwiebelpflanze ausreichend Nährstoffe. Der Bauer bestimmt mittels einer Bodenprobe den Stickstoffgehalt im Boden vor dem Anbau und weiß dann, wie viel Stickstoff er ausbringen darf, damit die Zwiebel ausreichend versorgt ist.

BEWÄSSERUNG

Da die Zwiebel der Wasserspeicher der Zwiebelpflanze ist und hauptsächlich aus Wasser besteht, braucht sie viel Wasser, während sie heranwächst. Der Großteil der Zwiebelflächen wird bewässert. Ob bewässert wird oder nicht, hängt von der Verfügbarkeit des Grund- oder Oberflächenwassers ab.

SCHÄDLINGE, KRANKHEITEN UND UNKRAUT

Kleine Insekten namens Thripse sind die größten tierischen Feinde der Zwiebel. Auch der im Boden lebende Drahtwurm, die Larve des Schnellkäfers, ist ein bedeutender Zwiebelschädling. Der Falsche Mehltau ist der wichtigste pilzliche Schaderreger. Seine Sporen können durch Wind über große Entfernungen verbreitet werden. Er setzt sich auf die Zwiebelpflanze und zerstört die Blätter, die über die Photosynthese Energie für die Pflanze liefern. Den Falschen Mehltau erkennt man an hellen, ovalen Flecken an den grünen Blättern der Pflanze, die später mit grau-violetter Belag überzogen sind. Die Bekämpfung mit Fungiziden erfolgt, sobald eine Infektionsgefahr besteht. Wie bei allen landwirtschaftlichen Kulturen gibt es Wildpflanzen, die den Nutzpflanzen Platz und Nährstoffe streitig machen. Zwiebelbaubetriebe bekämpfen von März bis Mai das Unkraut mit Herbiziden. Zusätzlich vernichten sie das Unkraut mit einem Hackgerät. Ohne jegliche Unkrautbekämpfung würde das Unkraut die Zwiebelpflanzen überwuchern und es würde weniger bis keine Ernte geben. Bio-Betriebe haben im Schnitt um die Hälfte weniger Erträge als konventionelle Betriebe. Hauptgrund dafür ist, dass Bio viel weniger Möglichkeiten hat, Schäden an den Zwiebeln zu verhindern. Bio-Betriebe können die Pilzkrankheit Falscher Mehltau kaum bekämpfen, einzige Möglichkeit ist das Ausbringen von kupferhaltigen Präparaten.

ERNTE

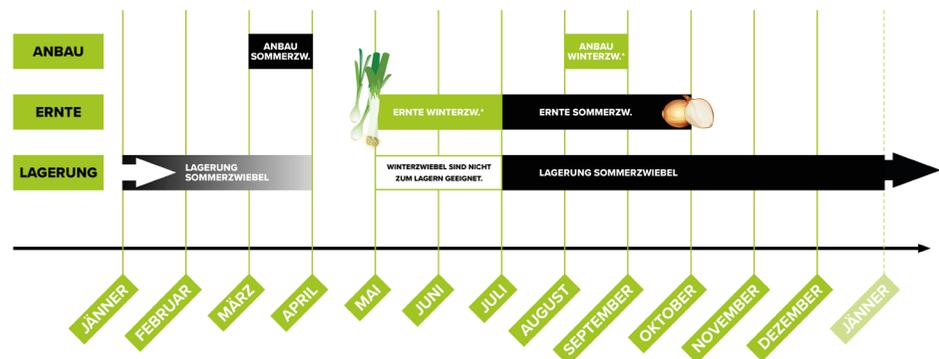
Wenn der grüne Teil der Zwiebelpflanze abstirbt und umknickt, beginnt der Bauer mit der Ernte. Das ist bei der Sommerzwiebel ungefähr Ende August bis Ende September. Die Winterzwiebel wird schon Ende Juni erntereif, weil sie den Winter über im Feld war und bereits im Herbst davor herangewachsen ist.

LAGERUNG

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 Kühllager mit knapp über null Grad.

JAHRESÜBERSICHT DER ZWIEBEL

ANBAU, ERNTE UND LAGERUNG VON ZWIEBELN IN ÖSTERREICH



Infografik © Land schafft Leben 2021
z.B. Frühlingszwiebel, Lauchzwiebel; Quelle: LK Österreich & Österreichischer Branchenverband für Obst und Gemüse

FAKTEN ZUR ZWIEBEL: UNTERSCHIEDUNG IM REGAL UND TIPPS

HERKUNFT UND BIOLOGIE DER ZWIEBEL

- Die Küchenzwiebel stammt ursprünglich aus Mittelasien (Afghanistan)
- Speisezwiebel wurden bereits vor mehr als 5000 Jahren kultiviert
- Die Küchenzwiebel gehört zur Familie der Lauchgewächse, so wie Knoblauch, Schnittlauch, Lauch und die Schalotte
- Blüte erst im 2. Jahr, Ernte findet aber schon im 1. Jahr statt
- Die Zwiebel ist ein Speicherorgan für den Winter, um im nächsten Jahr blühen zu können
- Die Zwiebelknollen sind eigentlich übereinander liegende Blattscheiden
- Die Schale sind die äußersten, nach und nach absterbenden Blätter

ZWIEBELARTEN IM HANDEL UND VERWANDTE

KÜCHENZWIEBEL

Die Zwiebel, an die wir im ersten Moment denken, wenn jemand von "Zwiebeln" spricht, wird auch als Küchenzwiebel bezeichnet. Die Küchenzwiebel wird in Österreich von allen Zwiebelarten mit Abstand am meisten angebaut und verzehrt. Die am häufigsten verwendete Küchenzwiebel ist gelblich bis braun.

ROTE ZWIEBEL

Rote Zwiebeln sind etwas kleiner als gelbe Speisezwiebeln. Sie schmecken leicht süßlich und sind wie ihre gelblich-braunen Verwandten für den rohen Verzehr und für die Verwendung beim Kochen geeignet. Die rote Zwiebel ist leichter verdaulich als die gelblich-braune. Diese ist aber ernährungsphysiologisch wertvoller.

FRÜHLINGSZWIEBEL

Frühlingszwiebeln sind junge Zwiebeln, die man nicht abreifen lässt und erntet, noch bevor die Zwiebelknolle ganz ausgebildet ist. Daher nennt man sie auch Jungzwiebel. Somit bleiben mehr Inhaltsstoffe in den grünen Pflanzenteilen darüber. Man isst auch den grünen Teil der Pflanze. Für einige Frühlingszwiebeln werden spezielle Sorten verwendet, die keine runde Zwiebel ausbilden und wo der weiße Schaft mit dem grünen Laub genutzt werden. Anbaugelände liegen vorwiegend im Burgenland und in Tirol.

SILBERZWIEBEL

Silberzwiebeln sind weißschalige, besonders kleine Zwiebeln mit einem Durchmesser von 15 bis 35 Millimeter. Sie werden zumeist in Sauerkonserven verkauft. Echte Silberzwiebeln werden aber in Österreich nicht mehr angebaut. Die Produktion wanderte Großteils in Gebiete mit spezialisierter Verarbeitungsindustrie in den Niederlanden und in Deutschland ab.

SCHALOTTE

Schalotten sind mit der klassischen Küchenzwiebel eng verwandt und viel kleiner als diese. Bei der Schalotte entstehen rund um eine Hauptzwiebel einige kleinere Nebenzwiebeln. Sie sind von einer gemeinsamen rötlich-braunen Schale umgeben. Schalotten werden in Österreich je nach Nachfrage angebaut, aber in geringeren Mengen als Zwiebeln. Bei den Schalotten unterscheidet man die Sä-Schalotten und echten Schalotten. Letztere werden als die feinsten und geschmacklich hochwertigsten Zwiebelgewächse angesehen.

LAUCH

Lauch bildet einen langen Schaft und keine ausgeprägte runde Zwiebelknolle. Er wird ähnlich wie Jungzwiebeln mitsamt dem grünen Teil der Pflanze verzehrt. In Österreich hat der Lauchanbau keine große Bedeutung. Lauch wird hauptsächlich in Westeuropa - in Frankreich, Belgien, Südengland und in den Niederlanden - angebaut. Dort lassen milde Winter eine Ernte von November bis März zu.

SCHNITTLAUCH

Der Schnittlauch bildet nur kleine, schwache unterirdische Zwiebelknollen. Wir verzehren nicht die Zwiebelknollen, sondern die ständig nachwachsenden, rohrförmigen Oberblätter der Schnittlauchpflanze.

KNOBLAUCH

Anders als die Küchenzwiebel bildet der Knoblauch mehrere Zehen, die in einer Knolle zusammengefasst sind. Wir verwenden diese als Gewürz. Wie die Küchenzwiebel hat auch der Knoblauch eine Heilwirkung. Seine schwefelhaltigen Würzstoffe verleihen dem Knoblauch eine besondere Duftnote.

BÄRLAUCH

Bärlauch kommt im zeitigen Frühjahr in Auwäldern oft massenweise als Wildpflanze vor. Beim Pflücken muss man aufpassen, dass man ihn nicht mit den giftigen Maiglöckchen Blättern verwechselt. Bärlauch riecht im Gegensatz zum Maiglöckchen ähnlich wie sein Verwandter, der Knoblauch.

TIPPS IN DER KÜCHE

LAGERUNG ZU HAUSE

Zwiebeln sollten nicht in den Kühlschrank gegeben werden. Am besten eignet sich ein trockener, dunkler und kühler Ort. Für Frühlingszwiebeln ist Kühlschranktemperatur optimal, dort halten sie sich vier bis fünf Tage.

ZWIEBEL ANRÖSTEN MACHT SÜSS

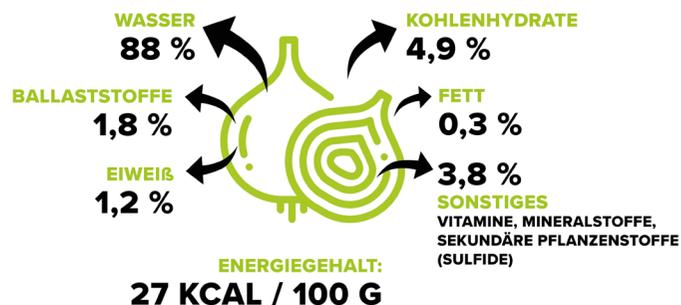
Je länger man die Zwiebel anröstet, desto süßer wird sie. Schwarz sollte man sie nicht werden lassen, denn dann wird sie bitter.

NICHT WEINEN BEIM ZWIEBEL SCHNEIDEN

Zwiebel vor dem Schneiden in den Kühlschrank, scharfes Messer benutzen und vor dem Schneiden die Zwiebel unter kaltes Wasser halten. Das Schneidbrett ebenfalls nass machen.

FAKTEN ZUR ZWIEBEL: ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

INHALTSSTOFFE DER ZWIEBEL



Infografik © Land schafft Leben 2021 Inhaltsstoffe können je nach Sorte, Reifegrad und Anbaubedingungen schwanken.
Quelle: Elmadafa, I. et al. (2017): Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle; Lieberei und Reisdorff(2012): Nutzpflanzen, 8. Auflage

HEILWIRKUNGEN DER ZWIEBEL

Die Wirkungen der Zwiebel sind inzwischen wissenschaftlich bestätigt. In rohen Zwiebeln kommen die Lauchöle zum Tragen. Das sind Scharfstoffe, die wir auch in der Nase und in den Augen spüren. Sie hemmen Entzündungen und fördern Verdauung und Durchblutung. Die ganz normale gelbe Zwiebel hat dabei die stärkste Wirkung. Wenn die Zwiebel so wie in der Suppe mit der Schale lange gekocht wird, werden andere sekundäre Pflanzenstoffe herausgelöst. Das Quercetin, ein Inhaltsstoff der Schale, macht die Suppe braun und wirkt gleichzeitig stark antioxidativ.

Dass man beim Zwiebelschneiden zu weinen beginnt, ist gar nicht negativ. Im Gegenteil, in der Volksheilkunde sagt man, dass der Tränenfluss durch Zwiebeln Augen und Nase klärt. Warum nicht jeder gleich viel weint, liegt daran, dass nicht jeder Mensch gleich viele Rezeptoren für die einzelnen Stoffe hat und wie jedes Heilmittel die Zwiebel nicht bei jedem Menschen gleich stark wirkt. Der Tränenfluss wird durch Alliin ausgelöst, einer schwefeloxidhaltigen Aminosäure in der Zwiebel, die für den Körper aber unproblematisch ist. Nicht jede Zwiebel hat gleich viel Alliin. Durch das Aufschneiden der Zwiebel werden Zellen aufgerissen. Der Stoff wird freigesetzt und lässt unsere Augen tränen.

FAKTEN ZUR ZWIEBEL: BESONDERHEITEN UND KRITISCHE THEMEN

BESONDERHEITEN

WASSER UND KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Das österreichische Klima eignet sich hervorragend für den Zwiebelanbau, vor allem in jenen Regionen, wo Zwiebeln angebaut werden. Die Winter sind kalt, die Sommer heiß und meistens nicht zu feucht. Das für den Zwiebelanbau so wichtige Wasser ist weniger knapp als in vielen anderen Ländern. Zudem sind die meisten Flächen bewässerbar.

KRITISCHE THEMEN

AUSTREIBEN IM LAGER WIRD DURCH MALEINSÄUREHYDRAZID VERHINDERT

Zwiebeln werden oft chemisch behandelt, um die Keimung der Zwiebel im Lager zu vermeiden und damit die Lagerfähigkeit zu verlängern. Dazu wird der Wirkstoff Maleinsäurehydrazid angewendet. Das Mittel wird ca. 2 Wochen vor der Ernte direkt auf das Feld aufgebracht. Der Stoff kann akute oder chronische Gesundheitsgefahren auslösen. Er ist gewässergefährdend und er steht im Verdacht, genetische Defekte zu verursachen. Haut, Atemwege und insbesondere Augen können gereizt werden. Manche Lebensmittelketten verbieten daher diese Form der Keimhemmung. Damit können Zwiebeln fast das ganze Jahr über angeboten werden. Dieser Stoff findet seit vielen Jahrzehnten weltweit in der Zwiebellagerung Anwendung.

Das Mittel wird ca. 2 Wochen vor der Ernte auf das Zwiebelfeld ausgebracht.

INTERNATIONALES HYBRID-SAATGUT VON INTERNATIONALEN ZUCHTUNTERNEHMEN

90 % der österreichischen Zwiebeln entstammen Saatgut aus den Niederlanden. Es handelt sich um Hybridsaatgut, das höhere Erträge bringt, weil es Krankheiten und Schädlingen besser widersteht und einheitlichere Pflanzen hervorbringt. Auch Bio-Betriebe verwenden konventionelles, aber ungebeiztes Saatgut. Das ist erlaubt, wenn und weil kein biologisches Saatgut verfügbar ist. Es gibt in Österreich jedoch auch Zuchtfirmen, die österreichische Sorten züchten und vermehren.

ÜBERPRODUKTION IN AT UND DER EU

Österreich hatte nach guten Zwiebeljahren 2016 die größte Zwiebelanbaufläche seit jeher. Da jedoch auch der Europäische Markt mit Zwiebeln übersorgt war, drückte dies auf die Preise. Da der Export so wichtig ist, hängt der Preis, den heimische Bauern und Bäuerinnen für ihre Zwiebeln erhalten, stark von den Marktgeschehnissen innerhalb Europas ab.

