

# Zwiebel, Schnittlauch, Bärlauch

---

## Winterheckenzwiebel, Allium fistulosum

Langlebige Gemüse und Würzstaude für nährstoffreiche frische Gartenböden. Es werden keine Zwiebel gebildet, geerntet werden fast ganzjährig die dicken runden Zwiebelröhren. Die Staude wird 50-70cm hoch und hat im Sommer eine Tennisball große, gelblich - weiße Blüte.

**Preisgruppe blau, im 11cm Topf**

## Etagenzwiebel, Luftzwiebel, Allium proliferum

Eine interessante Zwiebelart die keine Blüten, sondern kleine Zwiebeln bildet die essbar sind. Ebenso können diese zur Vermehrung der Pflanze verwendet werden. Die Staude kann auch im Winter als Ersatz für Schnittlauch verwendet werden, weil sie wintergrün ist.

**Preisgruppe blau, im 11cm Topf**

## Schnittlauch, Allium schoenoprasum

Ein Kraut das in der Küche unentbehrlich ist, sei es im Salat, in der grünen Sauce oder aufs Käsebrot, probieren Sie auch einmal die Blüten. Die Staude wünscht tiefgründige nährstoffreiche Böden, **sie sollte nicht in der Nähe von Petersilie stehen!**

Wer auch im Winter nicht auf Schnittlauch verzichten möchte, sollte ein paar Töpfe durchfrieren lassen und dann im Zimmer mit warmem Wasser antreiben.

**Preisgruppe rot, im 9cm Topf**

## Purpurschnittlauch, Allium schoenoprasum Forescate

Durch Teilung vermehrte Sorte mit intensiv leuchtender Blütenfarbe. Eignet sich auch sehr gut als Beet Begrenzung oder im nicht zu trockenen Steingarten. Mit der Blüte kann man Essig rot färben.

**Preisgruppe blau, im 9cm Topf**

## Schnittlauch, Allium schoenoprasum Corsican White

Weiß blühender Schnittlauch mit feinen gedrehten Halmen.

**Preisgruppe blau, im 9cm Topf**

## Knoblauchschnittlauch, Chinesischer Lauch, Allium tuberosum

Vom Geschmack her wie ein milder Knoblauch, doch ohne die üblichen Nebenwirkungen. Ist vor allem in England sehr beliebt und auch in der Chinesischen Küche unverzichtbar. Die Staude wächst etwas schwächer wie Schnittlauch und hat platte Röhren. Auch die Blüten die im August erscheinen, schmecken köstlich und sind ebenfalls eine Augenweide.

**Preisgruppe blau, im 9cm Topf**

## Bärlauch, Allium ursinum

Eine der Modepflanzen in den letzten Jahren. Der Bärlauch stammt aus feuchten Laubwäldern, so sollte er auch im Garten stehen, ungestört unter Bäumen oder Sträuchern. Er treibt im März aus und kann dann bis zur Blütezeit Mitte Mai geerntet werden. Zur Blütezeit gibt es dann ein intensives Knoblaucharoma, die Ausbreitung erfolgt durch Selbstaussaat. Verwendet wird der Bärlauch im grünen Salat, im Kräuterquark oder auch mal als Pesto.

**Preisgruppe grün, im 9cm Topf**