

4 Schalotten

Die Schalotte ist eine nur noch selten verwendete Zwiebelform, die im Gegensatz zur Küchenzwiebel Kindel bildet.

Geschichte und Nutzung

Diese Zwiebelart wird in Mitteleuropa seit 800 n. Chr. von Feinschmeckern wegen ihres milden Aromas geschätzt (DAHL, Album Benary). Sie bildet fünf bis sieben neue, etwa 3-4 Zentimeter große Zwiebeln.

Erhaltung

Die Zwiebeln werden zwischen September bis November oder von Februar bis Anfang März in den Boden im Abstand von 5 Zentimetern zueinander und von 20 Zentimeter zwischen den Reihen gesteckt. Der Name Eschlauch verrät, dass diese Zwiebelart einen alten, durchkultivierten Gartenboden (Esch) besonders schätzt.

Wenn im Juli die Blätter welken, werden die Schalotten geerntet, gewaschen und getrocknet.

Sortenbeschreibung

In Ostfriesland wurden noch sieben Schalottenherkünfte gefunden.



Schalotten			
Bezeichnung	Herkunft	Fruchtgröße	Form
5801	Aurich	groß	rund
5802	Detern	klein	länglich
5803	Klostermoor	mittel	länglich
5804	Rechtsupweg	mittel	länglich
5805	Schortens	mittel	länglich
5806	USA	klein	länglich
5807	Wybelsum	mittel	länglich



