



Bild: Ingo und Mechthild Hubl

Verwendung

Nach der Haupternte im September werden die Zwiebeln getrocknet; so sind sie bis in den Dezember hinein haltbar. Ob größer oder kleiner geerntet: Der Geschmack der Roten Söflinger Zwiebel bleibt gleich gut – nicht scharf, sondern eher süßlich und mild.

ART

Allium cepa L.

FAMILIE

Amaryllidaceae, Amaryllisgewächse

ANBAU

Die Rote Söflinger Zwiebel wird ausschließlich durch Samen vermehrt, nicht durch Steckzwiebeln. Steckzwiebeln gehen sofort in die Blüte. Ausgesät wird Mitte März direkt ins Freiland. Die Zwiebel mag keine schweren Böden; ideal sind lockere, humose Böden.

WUCHS & ERNTE

Abhängig von den Anbaubedingungen wird die Rote Söflinger Zwiebel im Durchmesser bis zu zehn bis zwölf Zentimeter groß. Mit bis zu sechs bis sieben Zentimetern Höhe ist sie flachrund. Außen hat die Zwiebel eine rote Schale, im Inneren ist sie weiß. Sie kann mit noch grünem Laub schon im August geerntet werden, dann allerdings für den Direktverzehr. Haupternte ist im September, wenn das Laub abgestorben ist.

Um Saatgut zu gewinnen, werden möglichst große Zwiebeln aufbewahrt und im März in den Boden gesteckt. Die Zwiebeln blühen und bilden Samen aus. Das geerntete Saatgut wird getrocknet und im Folgejahr ausgesät.

Rote Söflinger Zwiebel



Geschichte(n)

„Die Rote Söflinger Zwiebel wurde traditionell in den Söflinger Gärtnereien angebaut und auf dem Markt in Ulm verkauft“, sagt Manuel Stollmaier. Er ist Juniorchef der Söflinger Gärtnerei Stollmaier und erzählt, dass bis in die 1980er Jahre im Ort 15 Gemüsegärtnereien die Zwiebel im Angebot hatten. Danach mussten die meisten schließen. 2023 sind es in Söflingen nur noch zwei Gärtnereien, die die Zwiebel anbauen und verkaufen – und zwei in Grimmelfingen und Neu-Ulm. „Bei uns ist der Boden ideal für die Zwiebel, wir haben gute humusreiche, schwarze Erde“, sagt der Gemüsegärtner, „und die, die Zwiebel kennen, freuen sich, wenn sie sie bei uns bekommen.“

Manuel Stollmaier isst die Rote Söflinger Zwiebel gerne im Salat, auf der Dinnede und „überall, wo etwas Frisches rein muss. Sie ist nicht zu scharf und vor allem sehr bekömmlich. Gut für alle, die Zwiebeln sonst nicht so gut vertragen.“

Das Genbänkle hat die Rote Söflinger Zwiebel bei Vorträgen von mehreren Gärtnerinnen und Gärtnern und Privatpersonen bekommen.



Bilder: Ingo Hubl