Zwiebel

**Schalotte**, auch **Edelzwiebel**, **Askalonzwiebel**, **Eschalotte**, **Aschlauch** oder **Eschlauch**, ist die Sammelbezeichnung für eine Gruppe von Kulturpflanzen aus der Gattung [Lauch](https://de.wikipedia.org/wiki/Lauch) (*Allium*), die der [Küchenzwiebel](https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCchenzwiebel) (*Allium cepa*) nahestehen und ähnlich dieser als Speise- und Würzgemüse genutzt werden.

Schalotten wurden lange Zeit als eigenständige Pflanzenart mit dem wissenschaftlichen Namen *Allium ascalonicum* angesehen. Derzeit werden sie nur noch als Teil der Art der Küchenzwiebel (*Allium cepa*) geführt, je nach Autor entweder als [Varietät](https://de.wikipedia.org/wiki/Variet%C3%A4t_(Biologie)) (*Allium cepa* var. *aggregatum*) oder als „Allium cepa Aggregatum Group“. Die unter dem deutschsprachigen Namen „Graue Schalotte“ bekannte Form gehört dagegen zur Art [*Allium oschaninii*](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Allium_oschaninii&action=edit&redlink=1). Allen gemeinsam ist die Eigenschaft, regelmäßig eine Anzahl von Tochterzwiebeln zu entwickeln. Dadurch unterscheiden sie sich von den „gewöhnlichen“ Küchenzwiebeln, die nur eine einfache Zwiebel ausbilden. Verwirrenderweise gibt es auch eine [Sorte](https://de.wikipedia.org/wiki/Sorte_(Pflanze)) der Küchenzwiebel, die Échalion, die einer Schalotte sehr ähnlich sieht (längliche Zwiebel und rosa Farbe) und sich auch Eschalotte nennt.

## Herkunft, Geschichte und Bedeutung[[Bearbeiten](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Schalotte&veaction=edit&section=3) | [Quelltext bearbeiten](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Schalotte&action=edit&section=3)]

Als ursprüngliches Herkunftsgebiet der zur Art *Allium cepa* (Küchenzwiebel) gehörenden Schalotten kann nur ungefähr „Mittelasien“ angegeben werden, da wildlebende Vorfahren und damit der mögliche Ort der Domestikation bisher nicht identifiziert wurden. Das natürliche Verbreitungsgebiet von *Allium oschaninii*, der Stammart der Grauen Schalotte, liegt in [Usbekistan](https://de.wikipedia.org/wiki/Usbekistan), [Tadschikistan](https://de.wikipedia.org/wiki/Tadschikistan), [Kirgisistan](https://de.wikipedia.org/wiki/Kirgisistan) und [Afghanistan](https://de.wikipedia.org/wiki/Afghanistan). Der Schalottenanbau ist in Europa vor allem in [Deutschland](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutschland), [Frankreich](https://de.wikipedia.org/wiki/Frankreich), [Ungarn](https://de.wikipedia.org/wiki/Ungarn) oder [Spanien](https://de.wikipedia.org/wiki/Spanien) verbreitet. Weltmarktführer ist [Mexiko](https://de.wikipedia.org/wiki/Mexiko). Seit 1998 ist von den Züchtern Groot en Slot und Bejo-Zaden auch Saatgut von "Schalotten" verfügbar, den Säschalotten.[[2]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Schlaghecken1998-2) Dabei handelt es sich aber genau genommen um eine Kreuzung zwischen Speisezwiebel und Schalotte, die durch weitere Selektion leichter über Samen zu vermehren ist und die positiven Eigenschaften in Geschmack und für Saatgutvermehrung vereinen soll. Die Eintragung der ersten Sorten dieser Kreuzung – 'Ambition' und 'Matador' – als *Allium ascalonicum* in die Europäische Sortenliste wurde abgelehnt. Andererseits haben sich die Franzosen sehr für einen Vermarktungsschutz der originalen gepflanzten Schalotten eingesetzt, werden jedoch damit wohl scheitern.[[3]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Ziegler2007-3) In Sachsen-Anhalt (deutsches Hauptanbaugebiet) bspw. wurden auf 5 ha Fläche 100 t angebaut.[[4]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-NeustadterHefte-4)[[5]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-5)

Für den Anbau von Schalotten wird sandiger Boden in geschützter, warmer Lage bevorzugt, sie wächst aber auch auf jedem anderen Boden. Gut ist es, wenn sie erst ein Jahr nach einer organischen Düngung als Kultur folgen.[[9]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-H%C3%B6sslin1964-9) Da im mitteleuropäischen Klimaten die Schalotte nicht blüht, werden zur Kultur überwiegend im Frühjahr (März) Bulben (Steckzwiebel) gesteckt. Diese sollten gut ausgebildet und nicht zu klein sein, da nur solche Bulben eine gute Ernte erwarten lassen. Unter günstigen klimatischen Bedingungen ist auch ein Stecken der Bulben im Herbst möglich. Bei dieser werden diese gegebenenfalls im Winter mit einer leichten Bedeckung aus verrottetem Mist geschützt.[[10]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Koehler1961-10)[[11]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Titze1987-11) Zur Pflanzung benötigt man 25 bis 40 kg/Ar, wobei 1 kg Bulben ca. 35 bis 40 Bulben des Kalibers 25–30 mm enthält.[[12]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Baladou2004-12) Die Steckzwiebeln werden in der Reihe so gesetzt, dass 5–6 Bulben je Meter stehen. Dabei sollten die Reihen einen Abstand von ca. 30 cm zueinander haben. Der Ertrag kommt auf ca. 25 t/ha.

## Verwendung[[Bearbeiten](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Schalotte&veaction=edit&section=8) | [Quelltext bearbeiten](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Schalotte&action=edit&section=8)]

Schalotten haben ein feineres, weniger scharfes, eher süßliches und würzigeres [Aroma](https://de.wikipedia.org/wiki/Aroma) als die meisten Speisezwiebelsorten. Zum scharfen Anbraten eignen sie sich nur bedingt, weil sie dadurch bitter und schal werden. Am besten werden sie roh verarbeitet, wodurch ihr eigentümliches Aroma am besten zur Geltung kommt. Auch die jüngeren Blätter lassen sich verwenden wie Bundzwiebeln oder Schnittlauch.[[14]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Vogel1996-14) Dabei kommen sie für Salate, für Essigmarinaden und an Fleisch zur Anwendung.[[15]](https://de.wikipedia.org/wiki/Schalotte#cite_note-Keller1986-15) Um sie ein Jahr lang zu erhalten, dörrt man sie über dem Ofen. In gesteuertem Lagerklima bei ca. 0 bis 1 °C und einer Luftfeuchte von ca. 75 % können sie auch ein Jahr lang gelagert werden. Voraussetzung ist einwandfreie Qualität.

Eine sachgemäße Aufbewahrung eines „Handvorrats“ kann in einem in der Nähe des Küchenarbeitsbereiches platzierten [Zwiebeltopf](https://de.wikipedia.org/wiki/Zwiebeltopf) erfolgen.