

## **Schnittlauch - *Allium schoenoprasum*, Liliengewächs, m**



### **Andere Namen:**

Jakobszwiebel, Graslauch, Binsenlauch

### **Andere Sprachen:**

Englisch: Chives

Französisch: Civette, Cibulette

Italienisch: Erba cipolina

Russisch: Schnitt-luk

## **Beschreibung**

### **Aussehen:**

Zwiebel

Wurzel : kleine, längliche, weiße Zwiebeln mit flachen Wurzeln.

Stengel : glatt, am unteren Drittel beblättert.

Blätter : dünne, röhrenförmige, hohle Laubblätter (Schlotten), die wie hohles Gras aussehen.

Höhe : bis zu 60 cm.

Blüte: rötlich-blaue bis purpurrote Kugeln, Scheindolde.

Blütezeit : Juni/Juli.

Früchte : die dreikantigen Samen sind schwarz, 2 - 2,5 mm lang, 1 - 1,5 mm breit, 0,75 - 1,00 mm dick.

### **Das Bundessortenamt nennt folgende Züchtungen:**

Fero, Züchter: Wagner, Heidelberg;

Fitlau, Züchter: Sperling, Lüneburg;

Grobröhrig Hilds Polycross, Züchter: Hild, Marbach;

Grolau, Vertrieb durch mehrere Firmen;

Hylau Cut, Züchter: Sperling, Lüneburg;

Kirdo, Züchter: Wagner, Heidelberg;

Miro, Züchter: Wagner, Heidelberg;

Staro, Züchter: Wagner, Heidelberg;

Toplau, Züchter: Sperling, Lüneburg;

Treibnoris; Züchter: Hild, Marbach;

Welta, Züchter: Chrestensen, Erfurt;  
Wilau, Züchter: Sperling, Lüneburg.

**Verbreitung:**

Weltweit.

**Geschichte:**

Wird schon in den vorchristlichen Jahrhunderten als Kulturpflanze beschrieben.  
Es ist belegt daß S. nördlich der Alpen etwa um 800 n. Chr. bekannt war.

**Anmerkungen:**

Scoinos (griech.) = Binse, prason = Lauch.

Schnitt = schneiden

Johann Peter Hebel:

"Ein Mann, der eines Nachmittags müde nach Hause kam, hätte gern ein Stück Butterbrod mit Schnittlauch darauf gegessen".

**Wirkstoffe:**

Hoher Gehalt an Vitamin A und C (Ascorbinsäure), nämlich 70 - 100 mg/100g; Jod, Silizium, Eisen; den lauchartigen Geschmack verursacht organisch gebundener Schwefel.

**Anbau**

**Garten/Haus** : ausdauernd, winterhart.

Es gibt Schnittlauch mit dicken und dünnen Röhren sowie mit Knoblauchgeschmack.

**Wildwachsend** : an Flußufern, nassen Grabenrändern, auf feuchten Wiesen.

**Vermehrung** : durch Samen Anfang April in warme Kästen säen; die Keimdauer der Samen beträgt 20 bis 30 Tage; danach wird der S. büschelweise in das Freiland versetzt.

Durch Wurzelteilung (im Herbst oder Frühjahr).

**Im Garten** : sonniger oder halbschattiger Standort, kalkhaltiger sandiger Boden; die Reihen sollen einen Abstand von 20 cm haben.

**Im Haus** : einfach auf einer sonnigen Fensterbank in Töpfen zu ziehen.

Im Herbst kann man aus dem Garten Büschel in Töpfe umpflanzen, läßt sie einen Monat bei Frost draußen stehen, um dann den Topf in das Haus zu nehmen und ihn nach und nach abzuernten.

**Pflege** : regelmäßig jäten, denn zwischen den einzelnen Pflanzen nistet sich häufig Unkraut ein; hacken zwischen den Reihen, häufig wässern.

Im Haus gelegentlich flüssig düngen.

Die Blüten sollten abgeknipst werden, weil die Halme nach der Blütenbildung sehr hart werden und der Austrieb neuer Halme angeregt werden soll.

Nach 3 - 4 Jahren soll der Standort gewechselt werden.

**Ernte:**

Ganzjährig kann man die Halme bis 5 cm über dem Boden abschneiden; Schnittlauch wächst nach.

**Aufbewahrung:**

Hält sich in Wasser 1 - 2 Wochen.

Tiefgefrieren.

Trocknen lohnt sich nicht, weil das Aroma nahezu verloren geht; allerdings kann man

preiswert industriell verarbeiteten Schnittlauch kaufen, der in einem besonderen Verfahren gefriergetrocknet worden ist.

## **Verwendung**

### **Gesundheit:**

Appetitanregend, verdauungsfördernd, blutdrucksenkend, viel Vitamin C, entzündungshemmend.

### **Gebrauch:**

**Verwendungs- und Handelsform:** frisch, geschnitten und in Töpfen. Im Handel befindet sich auch getrockneter Schnittlauch, der durch ein Schockfrostverfahren sowohl Aroma wie auch Farbe weitgehend erhält.

Der **Geschmack** ist zwiebelähnlich scharf und würzig.

### **In der Küche:**

Zu Suppen, Soßen, Salaten, Quark, Fleisch, Eiern und Kartoffeln.

Nicht mitkochen, erst zu Ende des Kochvorganges begeben.

Verträglichkeit: Harmoniert mit Petersilie, Estragon, Kerbel.

### **Rezepte**

Bechamelkartoffeln

Maultaschen in Rührei

Sauercrème

Schnittlauch-Vorsuppe