

# Der Eschlauch in Deutschland - angepflanzt und vergessen, gesucht und wiedergefunden

Thomas Gladis - Brunhilde Bross-Burkhardt

## Unterscheidung der Sippen von *Allium cepa* L.



Maßstabsteilung: 10 cm  
von links nach recht:

1. Küchenzwiebel zur Nutzungsreife: hoch- kugel- oder plattrund, im dritten Vegetationsjahr blühend und fruchtend, wird generativ vermehrt.
2. Kartoffelzwiebel mit größeren rundlichen Zwiebeln, denen die gemeinsame Hülle fehlt, wird vegetativ, selten auch generativ vermehrt
3. Schalotten mit kleineren, meist schalenförmigen Zwiebeln, die zur Nutzungsreife noch von einer gemeinsamen Tunika umgeben sind; wird überwiegend vegetativ vermehrt.
4. Eschlauch mit tief im Boden sitzenden sehr kleinen Zwiebeln, nur vegetativ vermehrbar, sehr selten können Blütenschäfte mit Bulbillen und sterilen Blüten beobachtet werden.

### Benennung und Gliederung

*Allium ascalonicum* STRAND, Fl. Palaest. (1756)  
12, *Allium ascalonicum* L., Amoen. acad. 4  
(1759) 454, Sp. Pl. ed. 2 (1762) 429; *Porrum  
ascalonicum* REICHENB., Fl. germ. exc.(1830)

110; *Allium cepa* L. var. *ascalonicum* BACKER,  
Bekn. Fl. Java Afl. 11 (195 1) Amaryll, 5. -  
Aschlauch (d), chalonge (sp), Charlotte (d),  
echalotte (fr), eschalot (e), Eschlauch (d),  
Eschleuchel (d), luk salat (r), scalogno (it).

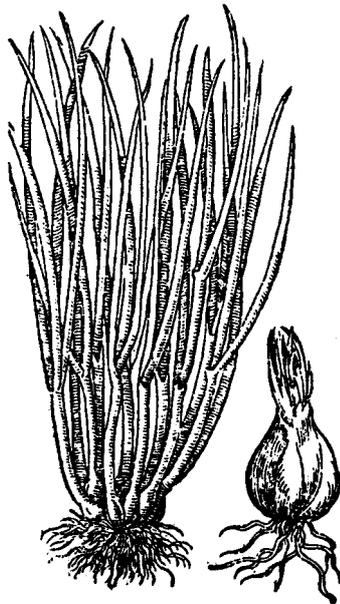


Schalotte (d) und shallot (e) - Die Zwiebel von Ascalon (Aschalon, auch Askalon = Ashqelon; SW Israel).

Der Wortstamm lässt sich in vielen europäischen Sprachen wiederfinden, doch ob immer die gleiche Pflanze gemeint ist?

In mittelalterlichen Kräuterbüchern kann man Abbildungen einer Zwiebelpflanze finden, auf die keine der formalen und informellen Beschreibungen für die Verwandtschaft der Küchenzwiebel zutrifft (vgl. links und unten). Sie ähnelt auch dem Schnittlauch (*Allium schoenoprasum* L.) nur sehr entfernt. Anfang der 1990er Jahre wurde an den Hängen des Neckartales, meist weiter oben in den Weinbergs-Terrassen eine Pflanze gefunden, die diesen Abbildungen bzw. Holzschnitten wie z.B. bei CAMERARIUS (1586) sehr nahe kommt und deren Aroma dem der Küchenzwiebel stark ähnelt (vgl. GLADIS 1996).

### Eschlauchel. *Cæpa Ascalonica.*



Um die gegenwärtige Verbreitung dieser interessanten, wenig bekannten Sippe zu erfassen (vgl. WÜRZ 1998), wurde in der regionalen Stuttgarter Zeitschrift "BW agrar" ein Aufruf veröffentlicht (BROSS-BURKHARDT und GLADIS 2000), dessen Ergebnisse nebst Unterscheidung der Sippen von *Allium cepa* L. hier vorgestellt werden.

Eine moderne formale Gliederung der Art *Allium cepa* L. sieht als Gruppen nur die var. *cepa* (Küchenzwiebel, Bolle) und die var. *ascalonicum* BACKER vor (Schalotte und Kartoffelzwiebel, letztere zuweilen auch als var. *aggregatum* G. DON geführt). Von beiden Varietäten werden die Zwiebeln genutzt, bei der gewöhnlichen Küchenzwiebel gelegentlich auch das Laub (z.B. Frühlingszwiebeln) (MANSFELD 1959, SCHULTZE-MOTEL 1986). Moderne informale Gliederungsvorschläge gehen über diesen Ansatz nicht hinaus, sie unterscheiden zwischen generativ vermehrten Küchenzwiebeln der "Common Onion Group" und den überwiegend vegetativ vermehrten, zahlreiche Seitenzwiebeln treibenden Schalotten bzw. Kartoffelzwiebeln der "Aggregatum Group" (Anon. 2000).



Selten treibt der Eschlauch Schäfte mit Bulbillen und sterilen Blüten.

Mundartlich werden die frischen Laubblätter der Küchenzwiebel in Deutschland Zwiebelpipen oder -schlotten genannt. Eine direkte Verwandte der Küchenzwiebel, die ausschließlich wegen ihrer Blätter angebaut wird, scheint es nicht mehr zu geben. Bei der Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum* L.) handelt es sich um eine andere Art, bei der Etagenzwiebel (*Allium x proliferum* (MOENCH) SCHRAD. EX WILLD.) um einen fast völlig sterilen Artbastard.



Eines der seltenen blühenden Exemplare der Etagezwiebel

### Ergebnisse der Suche nach dem Eschleuchel

Stand: 19. September 2000

THOMAS GLADIS: Fundorte in den Weinbergen am Neckar zwischen Bietigheim und Besigheim Anfang der 1990er Jahre (vgl. Galdis 1996). Die Herkünfte werden in der Genbank des Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) erhalten. Postanschrift: IPK-Genbank, Corrensstr. 3, 06466 Gatersleben.

Frau ILSE BADER, Hauptstr. 58, 71706 Unterriexingen (bei Markgröningen) im Enztal (Seitental des Neckar), Tel.: 07147/3934.

Frau BADER kultiviert Wengertzwiebeln im Weinberg und im Hausgarten. Sie sagt, dass man im Weinberg drumherum schaffen muss, d.h. hacken, dann kommen sie immer wieder. Sie weiß auch von Stellen bei Walheim im Neckartal bei Besigheim, wo das gleiche Gewächs zu finden ist. Bei ihr bringt die Wengertzwiebel das erste Grün ab etwa Mitte

März. Das Laub zieht ein und kommt wieder, wenn es regnet. Charakteristisch ist, dass keine Samen ausgebildet werden. Frau BADER verwendet die Röhrle (das Zwiebelgrün) für salzige Kuchen, Maultaschen und für Spätzle. Als schwäbische Spezialitäten bereitet sie u.a. Lauchkuchen (aus Porree), Röhrlekuchen (meist im Frühjahr, etwa April aus dem Laub der Wengertzwiebel) und Zwiebelkuchen (Küchenzwiebel). Nur mehr Zwiebel- und Kartoffelkuchen sind heute allgemein bekannt. Sie glaubt, dass die Wengertzwiebel kaum außerhalb der Weinbauregion gedeiht, denn sie benötigt viel Wärme und Licht, verträgt aber nicht viel Feuchtigkeit.

Frau LUISE BAUER, Roßhofstr. 32, 74423 Obersontheim, Tel.: 07973/5604.

Vor über 40 Jahren hat Frau BAUER von einem mittlerweile verstorbenen Nachbarn einen Stock Winterschnittlauch bekommen, den sie neben „richtigem“ Schnittlauch und einem „wildem Lauch“ im Garten hat. Wie der Name sagt, ist ihr Winterschnittlauch nur im Winter grün. Er treibt im Oktober und zieht im April/Mai wieder ein. Frau BAUER verwendet das nach Zwiebel riechende Grün im Winter für Suppen.

Frau GERLINDE BREITMAIER, Ortstr. 2, 88356 Ostrach, Tel.: 07585/660 (Südwürttemberg).

Frau BREITMAYER stammt aus Sachsenheim (Kreis Ludwigsburg). Sie hat die kleinen Zwiebelchen von ihrer Großmutter erhalten und bei dem Umzug mitgenommen. Einen speziellen Namen haben sie nicht. In Sachsenheim ist sie möglicherweise nicht mehr vorhanden, da Garten und Weinberg dort aufgegeben wurden. Die Horste werden groß, blühen aber nie. Sie haben bis ca. 20cm Durchmesser. Alle paar Jahre werden Ableger gemacht. Genutzt werden nur die Zwiebelchen die sich 1-2 Jahre nach dem Teilen der Büsche bilden. Geerntet wird, wenn das Laub einzieht. Die Zwiebeln werden maximal 2cm lang und weniger als 1cm breit, sind also deutlich kleiner als handelsübliche Schalotten. Die Zwiebelchen werden gern für die Bereitung von Salatsaucen verwendet. Nach Erscheinen des Aufrufs wird Frau BREITMAIER auch die Nutzung der Blätter probieren.

Frau MARIA BÜHLER, Salenweg 9, 89081 Ulm, Tel.: 0731/382546.

Frau BÜHLER hat eine "Ewige Zwiebel". Das Laub ist feiner als das der Winterheckezwiebel, wird aber wie dieses verwendet. Es ist jedoch eine Etagezwiebel, da bulbillenträgende Schäfte beobachtet werden.

Herr PAUL FREIHOFER, Neuweilerstr. 35, 74395 Mundelsheim, Tel.: 07143/50040.

In Mundelsheim heißt das Gewächs *Zirgele* (mundartlich für Röhrlin) oder *Wengertgrün* (Weingartengrün). Es gedeiht bei ihm in einigen terrassierten Steillagen. Die Pflanze wurde von den Eltern übernommen. Die Familie hat immer wieder versucht, sie im Garten anzusiedeln, dort gefällt es ihr jedoch nicht, sie geht bald wieder ein. Auch in den Nachbargemeinden wächst die Pflanze nicht. Versuche von Verwandten, sie an anderen Orten anzusiedeln, misslingen. Die FREIHOFERS führen das darauf zurück, dass sie Muschelkalkböden und die trocken-warmen Bedingungen des Weinberges braucht. Die FREIHOFERS vermehren das *Zirgele* immer wieder und pflanzen es vor oder hinter die Trockenmauern im Weinberg. Man kann auch flache Steine eingraben, etwas Erde darübergeben und dahinein die kleinen Zwiebeln setzen. Die Pflanzen treiben sehr früh im Jahr aus, spätestens zu Ostern gibt es frisches Grün. Die Blätter sind etwas dicker als Schnittlauch. Die Pflanze hat ein besonderes Aroma, das nicht mit Schnitt- und anderen Laucharten zu vergleichen ist. Am intensivsten ist der Geschmack im Frühjahr. Die Pflanzen blühen nicht; einmal in seinen 69 Lebensjahren hat Herr FREIHOFER einen Trieb mit sehr kleinen Bulbillen beobachten können. Nach dem ersten Schnitt treibt das Grün wieder aus. Die kleinen Zwiebelchen werden nicht verwendet. Frau FREIHOFER füllt mit dem fein geschnittenen Zwiebelgrün Maultaschen und bestreut Kartoffelkuchen damit. Die FREIHOFERS haben den Weingarten an ihre Kinder abgegeben, die auch die *Zirgele* darin zu schätzen wissen.

Frau DORIS KLINGENFUSS, Kirchstr. 13, 75428 Illingen, Tel. 07042/22102 schreibt:

„Mit Interesse habe ich Ihren Bericht in Nr. 31 (Suche nach dem Eschleuchel) gelesen. Der Name sagt mir nichts, aber Ihrer Beschreibung nach könnte ich mir vorstellen, dass es sich hier um die bei [uns] im Weinberg vorkommenden *Zwiebelröhrlin* handelt. ... Wir ha-

ben unsere Weinberge in Mühlhausen/Enz (Stadtteil von Mühlacker). Hier wie auch in Rosswag sind an der Enz Terrassen-Steillagen aus Kalkstein. Dort gedeihen die *Zwiebelröhrlin* sehr gut. Anscheinend brauchen sie diesen Boden, denn in den schweren Keuperböden im nahegelegenen Stromberggebiet, woher ich gebürtig bin, sind sie nicht daheim.

Leider werden auch bei uns die Terrassen-Steillagen immer weniger bewirtschaftet und im Gras und Unkraut, oder wenn mit Herbiziden gearbeitet wird, gehen die *Zwiebelröhrlin* unter. Wir haben noch ziemlich viele davon.

Die Zwiebeln treiben im zeitigen Frühjahr aus; die *Zwiebelröhrlin* werden traditionell am Gründonnerstag für die Maultaschen genommen. Sie sind Spinat und Lauch bei weitem vorzuziehen. Im Mai ziehen die Zwiebeln dann ein und treiben meist im Spätsommer nochmals aus. Wenn der Austrieb nach der Spritzperiode erfolgt, kann man im Herbst nochmals Maultaschen machen.

Wenn Sie die *Zwiebelröhrlin* ansehen wollen, sind wir gerne bereit, sie Ihnen zu zeigen. Wie wäre es mit einem Ausflug ins herbstliche Enz-tal?“

Herr PAUL PFINDER, Obere Wengertstr. 28, 72622 Nürtingen, Tel.: 07022/41965; Handy: 0172-3175469.

Herr PFINDER ist Gartenbauberater mit ausgeprägten botanischen Interessen. Er erzählt von drei Lauch-Gruppen, die er hat oder kennt, darunter eine von der Schwäbischen Alb und eine aus Sibirien. Er versucht, die Arten von Botanikern exakt bestimmen zu lassen. Die fragliche Sippe kennt er von aufgelassenen Weinbergen. Sie wird *Weinberglau* oder *Mauerlau* genannt; über eine Nutzung ist ihm nichts bekannt.

Frau GERTRUD RIESER, Kelterstr. 67, 74182 Obersulm, Tel.: 07130/9127

Sie schreibt und legt eine Pflanzenprobe bei: „Ich habe noch so eine Pflanze, nur nennen wir sie *Sürgen*. Ich verwende sie hauptsächlich für Maultaschen statt Spinat. Der Weingarten ist in der Nähe, sie holt das Grün frisch, wenn sie es braucht. Mein Mann schwört darauf, dass die Maultaschen mit ihnen am besten schmecken.“ Frau RIESER kann leider nicht erklären, was „*Sürgen*“ bedeutet. Sie ist 75 Jahre alt und hat vor knapp 25 Jahren letztmalig einen Weingarten angelegt und auch *Sürgen* angepflanzt. Dort stehen die Pflanzen



immer an der selben Stelle. Viele Frauen aus der Nachbarschaft kommen zu ihr, um das begehrte Grün für die gefüllten Nudeln zu bekommen: „Wenn man's schneid't muss man weinen wie bei der Zwiebel. Moderne Hausfrauen kaufen fertige Maultaschen, nur die gibt's nicht mit Sürgen.“

Frau BERTA SCHNEIDER, Mühlhäuser Str. 9, 71665 Roßwag, Tel.: 07042/21281

In Roßwag heißt die Pflanze *Wengertzgrün* oder *Wengertzwiebel*. Frau SCHNEIDER erzählt, dass die Pflanze bei ihr im Ort in jedem Weinberg wächst, aber weiter nördlich und auf der Ebene komme sie nicht vor. Sie weiß aus dem Brockhaus, dass Eschlauch aus dem Mittelmeerraum stammt und eine alte Kulturpflanze ist. Die Bezeichnung "Eschlauch" hat sie erstmals in dem Aufruf gelesen. Frau SCHNEIDER verpflanzt im Oktober, nimmt immer eine Handvoll Zwiebeln. Sie nimmt sie hauptsächlich für Maultaschen anstelle von Spinat als Füllung (als Karfreitagsessen) und friert die Röhrchen auch für Suppengemüse ein. Frau SCHNEIDER hat beobachtet, dass es der Pflanze nicht gut tut, wenn man sie zu häufig schneidet. Am besten ist es, sie nach dem ersten Schnitt in Ruhe zu lassen. Früher hat sie gelegentlich auch im Sommer und dann noch einmal im Herbst geschnitten. Das hat der Wengertzwiebel aber nicht gut getan. Das Aroma gleicht laut Frau SCHNEIDER am ehesten dem des Schnittlauches.

HELGA SCHOLL, Bonfelder Str. 46, ab Oktober Mühlgasse 2, 74078 Heilbronn, Tel.: 07066/7321

Frau SCHOLL bezeichnet ihre Etagenzwiebel als "Ungarische Zwiebel", weil sie sie von einem Ungarn bekommen hat. Sie wächst bei ihr im Garten halb wild. Ein Nachbar hat sie in einem ehemaligen Weinberg. Frau SCHOLL verwendet das Zwiebelgrün wie Schnittlauch im Frühjahr. Es riecht und schmeckt ähnlich wie die Küchenzwiebel. Die Pflanzen kommen immer wieder und vermehren sich über oberwärts erscheinende Tochterzwiebeln.

### Literatur

Anon. 2000: Index Seminum. IPK Gatersleben. Halberstädter Druckhaus GmbH, 131 S.

BROSS-BURKHARDT, B. und TH. GLADIS 2000: Mithilfe erwünscht - Wanted: Eschleuchel. BW agrar 31, S. 39

CAMERARIUS, J. 1586 (gedruckt 1626): Kreutterbuch deß Hochgelehrten und weltberühmten Herrn D. Petri Andreae Mattiolo ... gemehret und verfertigt 1586 in Nürnberg. Entnommen aus U. KÖRBERGROHNE 1987: Nutzpflanzen in Deutschland. Konrad Theiss Verlag Stuttgart 490 S.

GLADIS, TH. 1996: Vorkommen und potentielle Nutzung von seltenen Gemüsearten und -sorten. Schriften zu genetischen Ressourcen 2, S. 72-82

MANSFELD, R. 1959: Vorläufiges Verzeichnis landwirtschaftlich oder gärtnerisch kultivierter Pflanzenarten (mit Ausschluß von Zierpflanzen). Akademie-Verlag Berlin, 659 S.

SCHULTZE-MOTEL, J. (Hrsg.) 1986: Rudolf Mansfeld - Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen (ohne Zierpflanzen). Springer-Verlag, Bd.3, S.1356-1358

WÖRZ, A. 1998: 12. *Allium* L. 1753 - Lauch. In O. SEBALD et al.: Die Farn- und Blütenpflanzen Baden Württembergs. Bd.7

Thomas Gladis, FB 11, Agrobiodiversität,  
Universität GhK, Steinstr. 19,  
37213 Witzenhausen  
oder:  
Abt. IGR der ZADI, Villichgasse 17  
53177 Bonn

Brunhilde Bross-Burkhardt, BW agrar  
Redaktion Landwirtschaftliches Wochenblatt  
Bopserstr. 17, 70180 Stuttgart

