

1 – Allgemeine Informationen

- Trivialname: Schnittlauch
- Botanischer Name: *Allium schoenoprasum* L.
- Pflanzenfamilie: Alliioideae (Lauchgewächse)

mehrkjährige, krautige Pflanze mit feinen, röhrenförmigen, aromatischen Blättern; ideal als Gewürzpflanze



Quelle: Chilifée

2 – Geschichte / Herkunft / Besonderheiten

Schnittlauch ist eine alte Kulturpflanze, die in Europa, Asien und Nordamerika seit Jahrhunderten als Würzkräut verwendet wird. Ursprünglich stammt er aus gemäßigten Klimazonen Eurasiens. Die Pflanze ist winterhart, mehrjährig und vermehrt sich sowohl durch Samen als auch durch Teilung der Horste. Besonderheiten sind die feinen, aromatischen Blätter und die dekorativen lila Blüten, die ebenfalls essbar sind.

3 – Anbau

Anzucht und Aussaat: Die Aussaat von Schnittlauch erfolgt am besten von März bis Juni direkt ins Beet oder in Töpfe. Die Samen werden nur leicht auf die Erde gedrückt, nicht vollständig bedeckt, und das Substrat sollte gleichmäßig feucht gehalten werden. Die Keimung dauert in der Regel 10–20 Tage bei Temperaturen zwischen 15 und 20 °C. Nach dem Keimen können die Jungpflanzen vereinzelt werden, um kräftige Horste zu bilden.

Ernte: Schnittlauch kann ganzjährig geerntet werden, indem die Blätter regelmäßig mit einer Schere knapp über dem Boden abgeschnitten werden. Durch das regelmäßige Schneiden wird das Nachwachsen gefördert, sodass dauerhaft frischer Schnittlauch verfügbar ist. Blüten können ebenfalls geerntet und zum Würzen oder als Dekoration verwendet werden.

Standort: sonnig bis halbschattig; lockerer, gut durchlässiger, humusreicher Boden

Eignung für: Freiland, Topf, Balkonkasten, Fensterbank

Pflegemaßnahmen: gleichmäßige Wasserversorgung, feucht halten, Staunässe jedoch vermeiden; alle zwei bis drei Wochen Düngergabe, besonders im Topf; regelmäßiges Abschneiden der Blätter, um kräftiges Nachwachsen zu fördern; ausgeblühte Stängel nicht entfernen

Gesunde Pflanzen des Schnittlauchs sollten folgende Merkmale aufweisen:



- Blätter: dünn, röhrenförmig, hellgrün, aromatisch
- Wuchs: büscheliger Horst, 20 bis 30 cm
- Blüte: lila, essbar, ab Juni/Juli

Sollten die Eigenschaften davon abweichen, ist die Pflanze weder für den Verzehr noch für die Saatgutgewinnung geeignet.

→ Beachten Sie bei der Ernte, dass ein Teil der Pflanzen zur Saatgutgewinnung benötigt wird.

4 – Saatgutgewinnung

Grundsätzlich sollte Saatgut ausschließlich von gesunden und kräftigen Pflanzen gewonnen werden, die auch sortentypische Merkmale aufweisen.

Saatgutgewinnung von Blüten:

Einen Teil der Pflanze nicht ernten, sondern einen Teil stehen lassen, bis es zur Blüte kommt – Blühe stehen lassen, bis sie vollständig verblüht und trocken ist – die verwelkten Blüten abschneiden und trocknen - Samen aus den Blütenständen herausklopfen – die einzelnen Samen dann zum Trocknen auf ein Tuch legen

Um die Sorte mit ihren Eigenschaften zu erhalten, ist es wichtig, dass ausschließlich sortentypische Samen zurückgegeben werden. Im Falle des Schnittlauchs sollten sie folgende Beschaffenheit haben:



- leicht länglich, dunkelbraun bis schwarz
- 2 bis 3 mm

Bestenfalls sammeln Sie Saatgut von verschiedenen Früchten und Pflanzen. Dadurch soll der Erhalt der genetischen Vielfalt der Sorten sichergestellt werden.

Quelle: Saatgutbibliothek

Trocknung: Hat man die Samen gewonnen, muss man sie auf einem Tuch trocknen lassen (bei Zimmertemperatur und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt). Der Prozess kann bis zu 3 Wochen dauern. Um Schimmelbildung zu vermeiden, ist es wichtig, dass die Samen wirklich komplett getrocknet sind.

Aufbewahrung: Sind die Samen vollständig getrocknet, bewahrt man sie am besten in einer Papiertüte dunkel und trocken auf. Um eine Verwechslung zu vermeiden, sollte man die sie direkt beim Abfüllen mit Namen, Sorte und Datum beschriften.

Sofern mehrere Saatgutsorten ausgeliehen wurden, ist es besonders wichtig, dass die Samen zur Rückgabe in der richtigen Papiertüte zurückkommen! Achten Sie demnach auf die Beschriftung der Papiertüte mit dem Barcode.

Das zurückgegebene Saatgut kann nur genutzt werden, wenn Sie sicher sind, um welche Sorte es sich handelt. Andernfalls ist das Saatgut unbrauchbar.

5 – Rückgabeinformationen

Damit das Konzept der Saatgutbibliothek funktioniert, ist es wichtig, dass ausreichend Saatgut zurückgeben wird. Im Optimalfall werden mehr Samen zurückgebracht, als entliehen wurden. Dadurch kann die Saatgutbibliothek wachsen und das Saatgut steht mehr Menschen zur Verfügung.

Die gewonnenen Samen geben Sie in der beigelegten Papiertüte mit dem Barcode an der Auskunftstheke der Zentralbibliothek ab. Sollte eine Ernte von Samen beispielsweise aufgrund der Witterung oder einer Pflanzenkrankheit nicht möglich sein, wäre es hilfreich, wenn Sie der Bibliothek Bescheid geben.

6 – Hinweise

Die zur Verfügung gestellten Samen dienen nicht dem Verzehr. Ebenso übernimmt die Saatgutbibliothek Hohenheim keine Haftung für die Verzehrsfähigkeit von Pflanzenteilen. Die Verantwortung für die Überprüfung der Verzehrbarkeit von Pflanzenteilen obliegt der ausleihenden Person.

Informationen zusammengetragen aus verschiedenen Internetquellen und Büchern, ohne Gewähr