

Kleine Kulturgeschichte der Zwiebel

Ihre ursprüngliche Heimat ist vermutlich in den Steppen Zentral- und Westasiens zu suchen. Seit mindestens 4000 Jahren wird die Zwiebel von den Völkern Asiens, des Orients und der Mittelmeerländer genutzt. Sehr früh wurde sie bereits kultiviert. In Babylon, Assyrien und Ägypten war sie ein geschätztes Nahrungs- und Heilmittel. Wandgemälde zeigen, dass sie in Ägypten schon zur Zeit des Alten Reiches zu den verbreiteten Op-



fergaben zählte. Sie galt als heilig; bei ihr schwur man. Inschriften belegen, dass Zwiebeln zusammen mit Rettichen und Knoblauch die wichtigsten Gemüsearten zur Verpflegung der Sklaven beim Bau der Pyramiden waren. Die Israeliten sehnten sich auf ihrer Wüstenwanderung nach den Zwiebeln Ägyptens zurück (4. Mos. 11, 5-6). Griechen und Römer pflanzten die Zwiebeln in besonderen Abteilungen des Gemüsegartens an und erreichten durch gezielte Auslesen leistungsfähige Sorten.

In Mitteleuropa fand die Küchenzwiebel erst im Mittelalter größere Verbreitung. Zahlreich sind die Hinweise in einschlägigen Werken der damaligen Zeit. So ist sie zum Beispiel in den Pflanzenlisten Karls des Großen und im berühmten Kräutergarten-Plan des Klosters St. Gallen verzeichnet.

Beschreibungen und Zeichnungen aus dem 16. Jahrhundert zeigen, dass die Zwiebel wohlbekannt und hochgeschätzt war, und dass es bereits eine Vielzahl von Zwiebeltypen gab. Im Kräuterbuch des Botanikers Hieronymus Bock (1551) ist den Zwiebeln eine ausführliche Abhandlung gewidmet und ihre Vielseitigkeit wird wortgewaltig gerühmt. Er erwähnt, dass bei den Deutschen zum Kuchenbacken nichts gebräuchlicher sei als Zwiebeln; niemand würde auf sie verzichten: 'Niemand will der Zwiebel entraten' und 'Etliche brauchen sie zur Wollust, die anderen zur Arzney'. Gepflanzt wurden Zwiebeln früher am 21. März, dem Tag des heiligen Benedikt.

Eine 1931 von der Reichsforschungsstelle für landwirtschaftliches Marktwesen veröffentlichte Statistik weist für das damalige Reichsgebiet beachtliche 5 000 ha Anbaufläche aus. Heute beträgt der Anbau in Deutschland ca. 8 000 ha, mit einer Produktion von ungefähr 300 000 Tonnen. Zwiebeln sind gesund und verleihen vielen Speisen einen würzigen Geschmack. Doch so beliebt sie in vielen Speisen ist - in der Zubereitung macht sich die Zwiebel unbeliebt, denn sie bringt die Köchin oder den Koch zum Weinen. Das liegt an einer chemischen Reaktion zweier Inhaltsstoffe, die erst miteinander und dann mit Luft reagieren, sobald die Knolle aufgeschnitten wird. Ein Gas steigt auf und reizt die Augen, die daraufhin Tränen bilden. Deshalb werden Zwiebeln nicht nur in der Küche, sondern auch im Theater, bei Film und Fernsehen eingesetzt. Eine Zwiebel ist die beste Lösung, wenn man falsche Tränen braucht.

Quelle: Fachverband Deutsche Speisezwiebel e. V.; Foto: Gaby Allendorf