

Von der Zwiebelsuppe blieb kein einziger Löffel übrig

AKTIONSTAG Der OGV Obertraubling bot Schmackhaftes und Wissenswertes rund um das älteste Nahrungsmittel der Menschheit.

VON KARL MATOK, MZ

OBERTRAUBLING. Der Obst- und Gartenbauverein (OGV) lud zum Tag der offenen Tür, verbunden mit einem Zwiebelfest, auf das Vereinsgelände in der Jahrstraße ein. Die vielen Besucher konnten sich informieren, was man mit Zwiebeln, dem ältesten Nahrungsmittel und der Kulturpflanze der Menschheit schlechthin, alles herstellen kann.

Unter dem Motto „Die Zwiebel hat sieben Häute und beißt alle Leute“ drehte sich an diesem Tag alles um das älteste Gemüse der Menschheit. Die extra angefertigte Zwiebelbroschüre mit Rezepten und Wissenswertes über die Zwiebel war im Nu vergriffen. Zu der seit 5000 Jahren bekannten Zwiebelknolle als Heil-, Gewürz- und Gemüsepflanze durften die Gäste alle Zwiebel Spezialitäten verkosten, die die Mitglieder des Vereins eigens für den Tag der offenen Tür hergestellt hatten.

Es gab Zwiebelbrot, verschiedene Zwiebelkuchen, Zwiebel-Chutney mit Paprika, Zwiebelsalat, Zwiebelschmalz und Zwiebelkonfitüre. Angelika Keller hatte eine schmackhafte Zwiebelsuppe zubereitet, die über einem Dreibein warm gehalten wurde. Von ihr blieb nichts übrig. Die Gäste konnten



OGV-Vorsitzender Günter Spörl schöpft vor Ehrengästen frische Zwiebelsuppe aus dem Kessel.

Foto: Matok

SEIT 5000 JAHREN GESCHÄTZTE KULTURPFLANZE

► **Geschichte:** Die Küchenzwiebel stammt aus den Steppengebieten des west- und mittelasiatischen Raumes, wahrscheinlich aus dem Gebiet des heutigen Afghanistan. Sie ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit überhaupt und wird schon seit mehr als 5000 Jahren als Heil-, Gewürz- und Gemüsepflanze kultiviert.

► **Anbau:** In Deutschland wird die Zwiebel besonders im Harz, bei Frankenthal (Pfalz), Bamberg und Erfurt kultiviert. Sie bevorzugt milden oder sandigen Lehm sowie Lößboden in sonniger, warmer Lage. Im Hausgarten gedeiht sie am besten nach einer gut gedüngten Hackfrucht und verträgt eine Jauchendüngung. (Quelle: Wikipedia)

sich über die ausgestellten verschiedenen Arten von Lauchzwiebeln, gelben, roten, weißen Gemüse- und Metzger-

zwiebeln sowie Schalotten kundig machen. Zum Nachtisch gab es Süßes – ausnahmsweise ohne Zwiebeln.