

Erträge

Zur Ernte ist eine Blattlänge von 15 cm notwendig. Für die Frischvermarktung werden sie knapp über dem Boden abgeschnitten. Blüten und gelbe Stängel werden entfernt. Für die Verarbeitungsin-
dustrie erfolgt eine Ernte mit dem Mähader oder mit speziellen Erntemaschinen mit integriertem Röllschneider. Ab dem zweiten Jahr sind in 3-5 Schnitten bis zu 30,0 t/ha möglich.

Fazit

Schnittlauch ist eine weltweit verbreitete, robuste Kultur und ist vielseitig verwendbar.



Schnittlauch

(Allium schoenoprasum L. var. schoenoprasum)



Impressum:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan

www.lfl.bayern.de

Autor: Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung

© LfL, 10/2020

Alle Rechte beim Herausgeber

Kooperationsprojekt: Informations- und Demonstrationszentren
Energiepflanzenanbau und Bioökonomie

Schnittlauch zählt zu der Familie der Alliaceae und gehört der Gattung der Allium an.

Im Deutschen wird er auch als Schnittling, Graslauch oder Grusenich bezeichnet.



Auflaufende Schnittlauchpflanzen



Saatgut

Merkmale

Schnittlauch ist ein ausdauerndes Gewächs, welches starke Wurzelballen ausbildet. Die Blätter sind röhrenförmig hohl und laufen nach oben spitz zu. Schnittlauch wird bis zu 60 cm hoch und bildet keine gestreckte Sprossachse aus. Bis zum Herbst ist nach jeder Ernte ein weiteres Blattwachstum möglich, allerdings entsteht ein eingetrockneter Blattrand. Die rosarote bis violett blühende Scheindolde bildet dreikantige Samen. Die Keimfähigkeit nimmt innerhalb eines Jahres sehr stark ab.

Herkunft

Das Küchenkraut wird weltweit kultiviert, wichtige Herkunftsländer und -Regionen sind China, Osteuropa und Deutschland.

Anbau

Die Kultur kann an jedem Standort per Direktsaat oder Pflanzung etabliert werden, solange sie gut mit Wasser und Nährstoffen versorgt wird. Schnittlauch erweist sich als frosthart, ist aber nicht selbstverträglich. Aufgrund des möglichen Zwiebelfliegenbefalls soll Schnittlauch nicht nach weiteren Liliengewächsen etabliert werden. Gut geeignet sind Hackfrüchte und anderes Gemüse als Vorfrucht.

Inhaltsstoffe und Verwendung

Schnittlauch kann frisch, getrocknet wie auch gefroren als Würzkräut oder Brotbelag verwendet werden. Der scharfe Geschmack geht auf den relativ hohen Allicingehalt zurück. Ebenfalls weist er viel Vitamin C und Carotin auf.