

Zusammenfassung

Im Versuch "Lagereignung von Sommerzwiebeln der frühen Reifegruppe" wurden 2011/2012 am Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Dresden-Pillnitz 9 Sorten geprüft. Wie schon im letzten Versuchsjahr ließen aus dem frühen Sortiment besonders Kurztagsorten vom Typ Amerikaner in der Kurzzeitlagerung Mängel erkennen, die sich insbesondere in einer mangelhaften Schalenhaftung sowie in einem unzureichenden Nachlagerverhalten dokumentierten. Die frühe Rijnsburger 'Barito' zeigte dagegen eine für diese Reifegruppe sehr gute Lagereignung.

Versuchsfrage und -hintergrund

Frühe Zwiebeln werden nur in seltenen Fällen und dann nur bis Ende Januar gelagert. Ausgewählte frühe sowie eine mittelfrühe Zwiebelnart aus den Anbauversuchen 2011 (LATTASCHKE, G. „Rekorderträge bei frühen Zwiebeln“; www.hortigate.de) sollten auf ihre Eignung für die Kurzzeitlagerung untersucht werden.

Ergebnisse

- Die Ergebnisse zum Auslagerungstermin am 02.02.2012 sind in Tab. 1 zusammengefasst. Das Sortiment bestand überwiegend aus Sorten vom Typ Amerikaner (außer 'Barito' und 'Hybing' -frühe Rijnsburger- und 'Profi' -mittelfrühe Rijnsburger-).
- Zum Zeitpunkt der Auslagerung verzeichneten die Sorten einheitlich nur geringe Gewichtsverluste im Bereich von 3 % (Tab. 1). Auch die Festigkeit änderte sich im Vergleich zum Einlagerungstermin nur unwesentlich. Lediglich 'Starter' büßte deutlich an Festigkeit ein. Erhebliche Unterschiede ließen sich vor allem in der Schalenhaftung erkennen. Während hier 'Hybing' und 'Solution' am besten abschnitten, waren bei 'Hades' und 'Temptation' Defizite festzustellen. Der Wurzelantrieb war bei allen Sorten nur schwach ausgeprägt.
- Die Zwiebeln wurden nach erfolgter Bonitur noch für ca. 5 Wochen bei Raumtemperatur nachgelagert (Abb. 1). Die Sorten unterschieden sich in der Nachlagerung erheblich. Besonders die Kurztagsorten sowie die frühe Rijnsburger 'Hybing' hatten nach 4 Wochen Nachlagerung bereits 65 bis 85 % der Zwiebeln als nicht mehr marktfähig eingebüßt. Nackte Zwiebeln und Wurzelantrieb wurden als Hauptursache für die Qualitätsabstufungen festgestellt. Bei 'Hybing' kamen noch rund 20 % angetriebene Zwiebeln hinzu. Ein gutes Nachlagerverhalten kann dagegen der frühen Rijnsburger 'Barito' bescheinigt werden. Nach 4 Wochen Nachlagerung waren weniger als 40 % der untersuchten Zwiebeln ausgefallen. Bemerkenswert war, dass die mittelfrühe Sorte 'Profit' in ihrem Nachlagerverhalten während der ersten 4 Wochen noch hinter 'Barito' zurückblieb.

Kulturdaten:

Erntetermin:	05.-24.08.2011
Vortrocknung:	auf Schwad (3 bis 5 Tage); unter Dach bis 12.09.2011
Kühlager:	05./12.09.2011 bis 02.02.2012
Lagerbedingungen:	Temperatur: 5°C; 70-75 % rLF; Lager maschinengekühlt; Umluft über Kühlmaschine; geregelte Luftfeuchte
Lagerverpackung:	Gemüsesteige (40 x 60 cm); ca. 13 kg/Steige
Nachlagerung:	02.02. bis 06.03.2012 bei ca. 20°C, ca. 70 % rLF
nicht marktfähig wenn:	Spross- u. Wurzelaustrieb, „nackte“ o. weiche Zwiebeln

Tab. 1: Lagerbonitur früher und mittelfrüher Speisezwiebeln nach Kühllager am 02.02.2012 – Dresden-Pillnitz 2012

Sorte	Züchter	Farbe vor Einlagerung	Farbe nach Einlagerung	Gewichts-	Angetriebene	Kranke	Festigkeit**	Festigkeit**	Schalen-	Wurzel-	Krank-	Lager-
				verlust	Zwiebeln	Zwiebeln	Sept. 2011	Feb. 2012	haftung	antrieb	heiten	fähigkeit
				[%]*	[%]*	[%]*	[Messwert]	[Messwert]	[1-9]	[1-9]	[1-9]	[1-9]***
Barito	SVS	braungelb	braun	2,8	0,1	0,0	83,2	80,3	5	1	1	6
Hades	Agri	braun	braun	3,1	0,0	0,0	81,2	78,0	3	2	1	4
Hybing	Bejo	braungelb	gelbbraun	3,1	0,0	0,0	83,8	83,4	6	2	1	4
Solution	S&G	braun	braun	2,7	0,0	0,0	83,3	85,6	6	2	1	4
Temptation	S&G	braungelb	braungelb	3,3	0,0	0,0	82,5	80,8	3	2	1	3
Vares	SVS	braun	braun	3,5	0,0	0,0	82,9	80,7	5	3	1	4
Profit (mf)	Agri	braungelb	gelbbraun	3,2	0,0	0,0	81,7	77,7	4	2	1	6
Starter	Agri	braun	braun	3,6	0,0	0,0	82,3	73,7	5	2	1	4

Zeichenerklärung: * bezogen auf Gewicht der eingelagerten Proben

** gemessen mit digitalem Härteprüfer HPE II (Fa. Bareiss); je höher der Wert, desto größer die Festigkeit

*** Lagerfähigkeit: Bewertung inklusive Nachlagerergebnisse (Abb. 1; Abb. 2)

Legende:

Merkmal: 1 5 9
 fehlend mittel stark

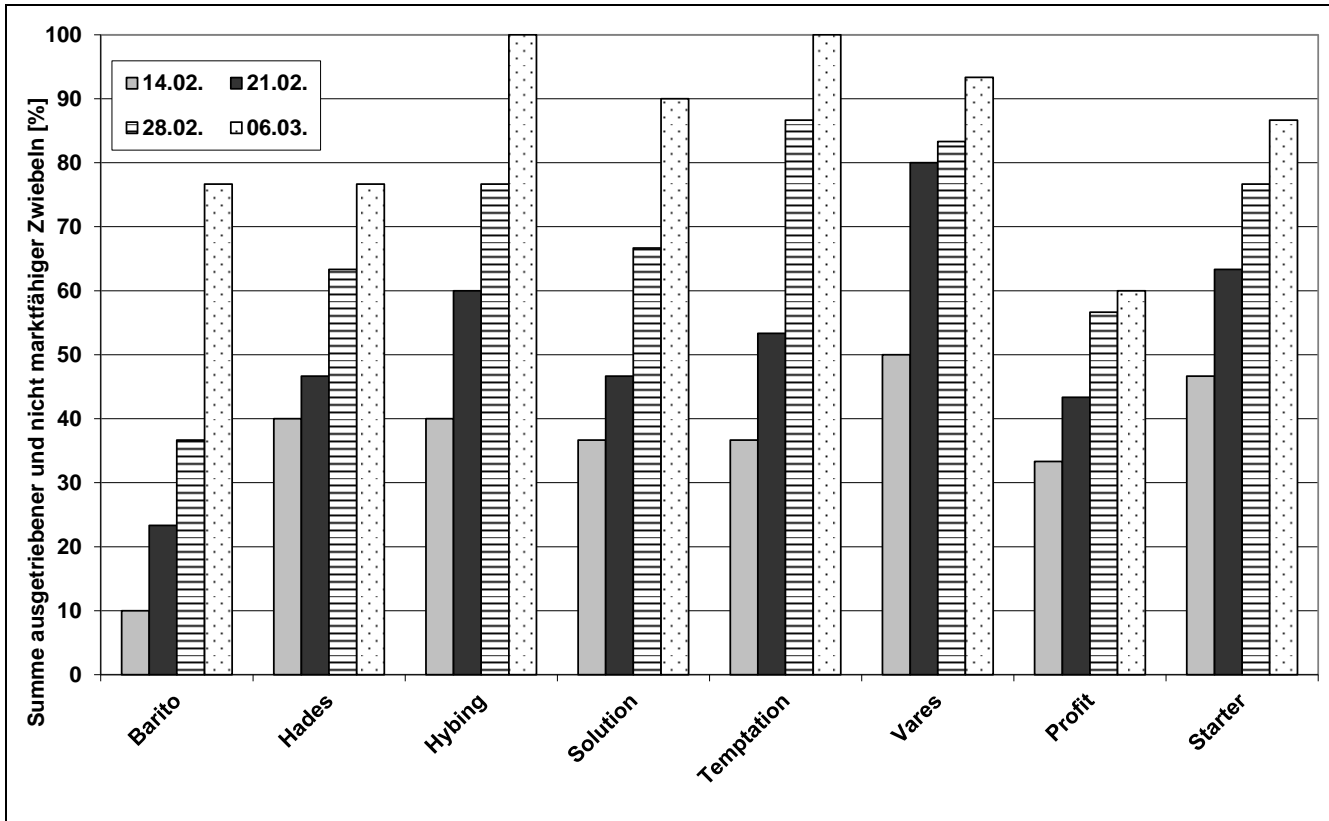


Abb. 1: Nachlagerung früher Speisezwiebeln – zeitlicher Verlauf der Zunahme des Anteils nicht marktfähiger Zwiebeln während der Nachlagerung

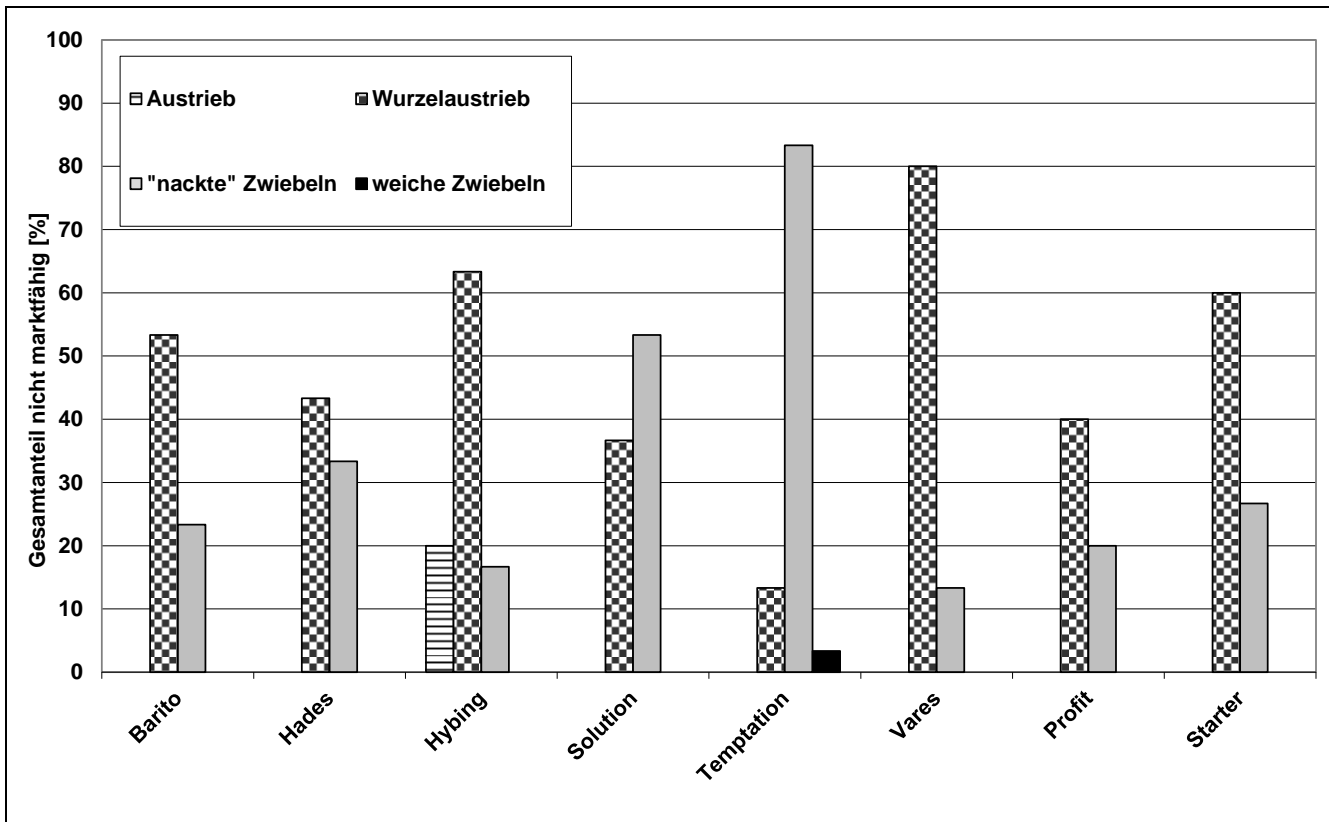


Abb. 2: Nachlagerung mittelfrüher Speisezwiebeln - Ursachen für die Einstufung als nicht marktfähige Ware