

### Nach Langzeitlagerung konnten nicht alle Rijnsburger Sorten überzeugen

#### Die Ergebnisse – kurzgefasst

Im Versuch „Lagereignung von Öko-Sommer-Säzwiebeln“ wurden 2019/2020 am Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Dresden-Pillnitz 10 Sorten, darunter 3 rote, des Typs Rijnsburger geprüft.

Bei der 5½-monatigen Lagerung im simulierten Frischluftlager zeigte die noch verbreitet angebaute ‘Summit’ die höchsten Gewichtsverluste, bei der samenechten ‘Saskia’ fielen sie mit 4,3 % nur etwa halb so hoch aus. Diese Sorte zeigte sich, zusammen mit ‘Santero’, auch beim ‚shelf live‘ am stabilsten. In der Gesamtbeurteilung konnte auch ‘Mika’ noch punkten. Die roten Sorten zeigten erwartungsgemäß nur eine mäßige Eignung für die Langzeitlagerung.

#### Versuchsfrage und Versuchshintergrund

Die im Versuch „Öko-Sommer-Säzwiebeln“ 2019 geprüften Sorten des Typs Rijnsburger (LABER 2019) galt es auf ihre Lagereignung im simulierten Frischluftlager hin zu prüfen.

#### Kultur-/Lagerungsdaten

Vortrocknung: nein

Nachtrocknung: ‚unter Dach‘ bis Ende Oktober 2019 (rascheltrocken)

Lager: Ende Oktober 2019 bis 15.04.2020

Lagerbedingungen: Temperatur 5 °C; 70-75 % rLF, Lager maschinengekühlt; Umluft über Kühlmaschine; geregelte Luftfeuchte

Lagerverpackung: Gemüsestiege (40 x 60 cm); ca. 13 kg/Stiege, 1 Stiege je Wiederholung (4 Wiederholungen)

Nachlagerung: 15.04.-14.05.2020 bei 20 °C (Simulation von Verkaufsbedingungen)

Bonitur: wöchentlich

nicht marktfähig wenn: Sprossaustrieb, Wurzelaustrieb, zu geringe Festigkeit, nackte Zwiebeln

Expertenbewertung: nicht durchgeführt (Corona-Pandemie)

#### Ergebnisse im Detail

Die **Gewichtsverluste** während der 5½-monatigen Lagerperiode variierten zwischen den Sorten deutlich (Abb. 1, Tab.); die frühe ‘Summit’ zeigte mit 8,4 % Gewichtsverlust wiederholt einen deutlich überdurchschnittlich hohen Wert, während ‘Saskia’ bei diesem Parameter noch am besten abschnitt.

Die **Festigkeit** der Zwiebel nahm bei den gelben Sorten zumeist nur mäßig während der Lagerung ab, ‘Hytech’ fiel hier mit einem Abfall von über 10 Festigkeitseinheiten negativ auf. Bei den roten Sorten zeigte ‘Redlander’ mit knapp 10 Einheiten geringere Festigkeitsverluste als ‘Red Tide’ und ‘Redspark’, die mit 68 Punkten dem ‚Grenzwert für weiche Zwiebeln‘ von ca. 60 schon näher kamen. Sehr fest (> 80) waren nach der Lagerung nur ‘Mika’ und ‘Summit’ (Abb. 2; Tab.).

‘Saskia’ zeigte wiederum die beste **Schalenhaftung**, auch hier wies ‘Hytech’ Defizite auf.

### *Nach Langzeitlagerung konnten nicht alle Rijnsburger Sorten überzeugen*

---

Der **Wurzelantrieb** mit einem gehobenen Wurzelboden und mit ersten angetriebenen Wurzeln war bei der Auslagerung am 15.04.2020 zumeist schon mäßig vorangeschritten. 'Saskia' und 'Red Tide' zeigten sich hier am ruhigsten. **Angetriebene Zwiebeln** wurden aber nur im geringen Umfang vorgefunden. Gleiches gilt für **Lagerkrankheiten**.

Bei der **Nachlagerung** fielen 'Hybing' und 'Hytech' schon nach einer Woche komplett aus, am stabilsten präsentierten sich 'Santero' und 'Saskia' (Abb. 3). 'Mika' verlor ihre Markfähigkeit vor allem durch Wurzelantrieb, bei 'Summit' und 'Redspark' waren vor allem nackte Zwiebeln Gründe für die entsprechende Aussortierung (Abb. 4).

Die ,traditionelle' **Expertenbonitur** (Praktiker, Mitarbeiter von Züchtungsfirmen) musste dieses Jahr leider auf Grund der Corona-Pandemie abgesagt werden.

### **Literatur**

LABER, H. und G. LATTAUSCHKE 2019: Bei zumeist guten Qualitäten zeigten zwei Rijnsburger Ertragsschwächen. Versuche im deutschen Gartenbau, Ökologischer Gemüsebau, [www.hortigate.de](http://www.hortigate.de)



Nach Langzeitlagerung konnten nicht alle Rijnsburger Sorten überzeugen

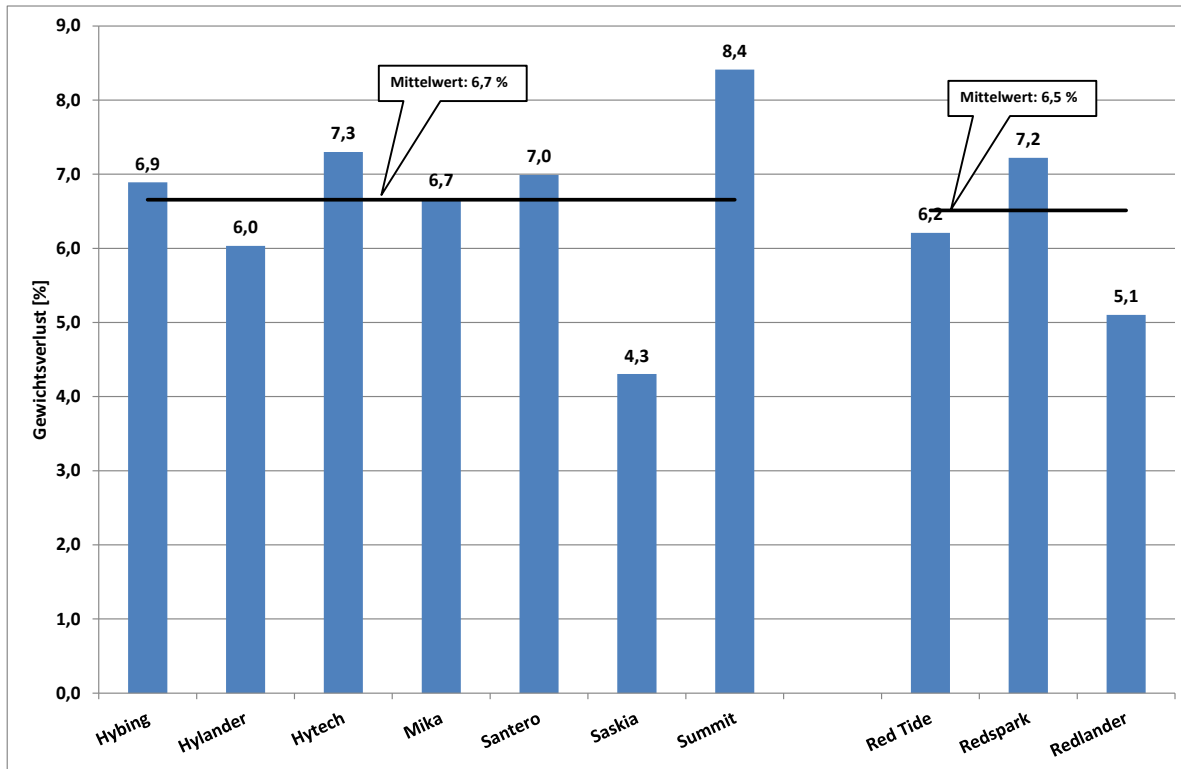


Abb. 1: Gewichtsverluste während der Lagerung

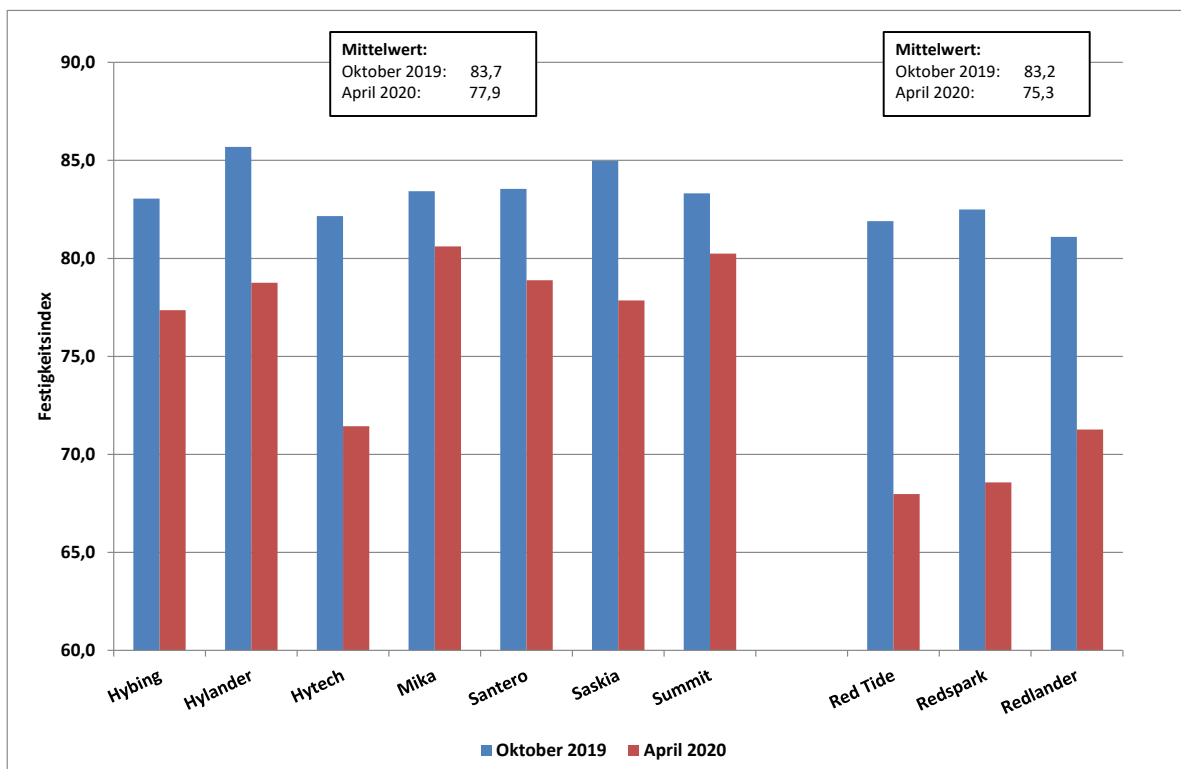


Abb. 2: Änderung der Druckfestigkeit während der Lagerung

Nach Langzeitlagerung konnten nicht alle Rijnsburger Sorten überzeugen

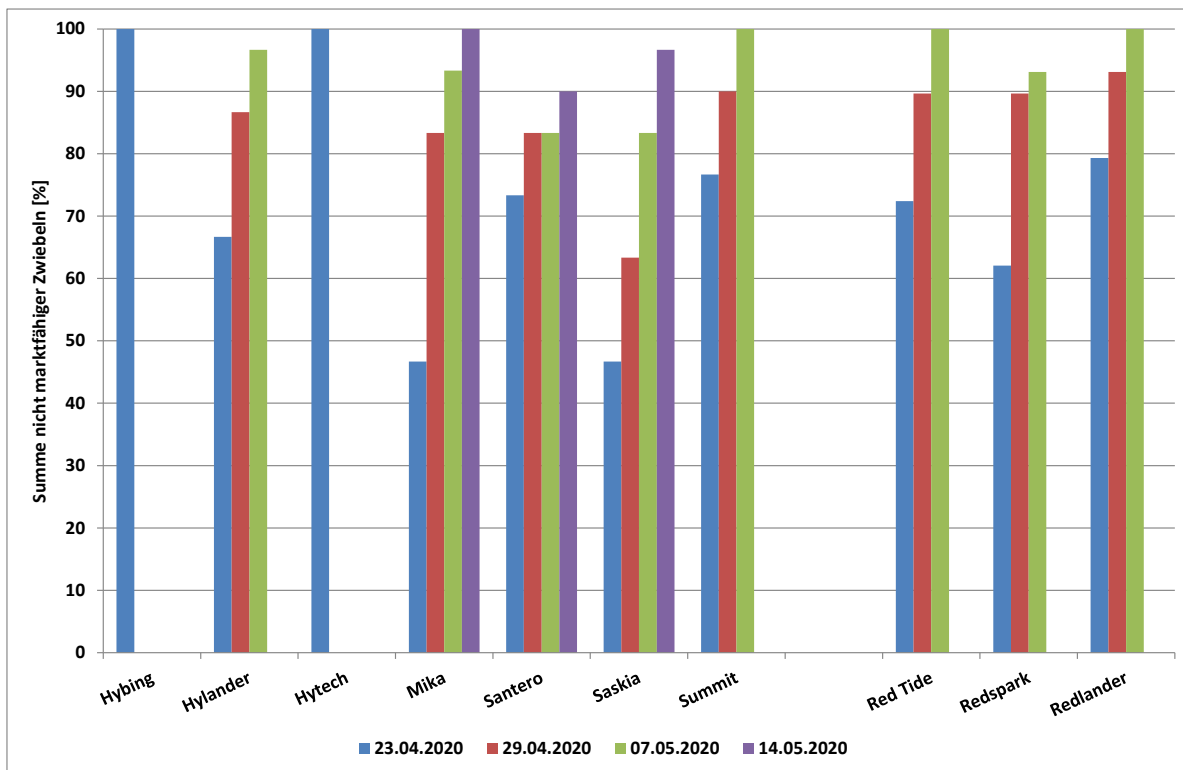


Abb. 3: Verlauf der Zunahme nicht marktfähiger Zwiebeln während der Nachlagerung

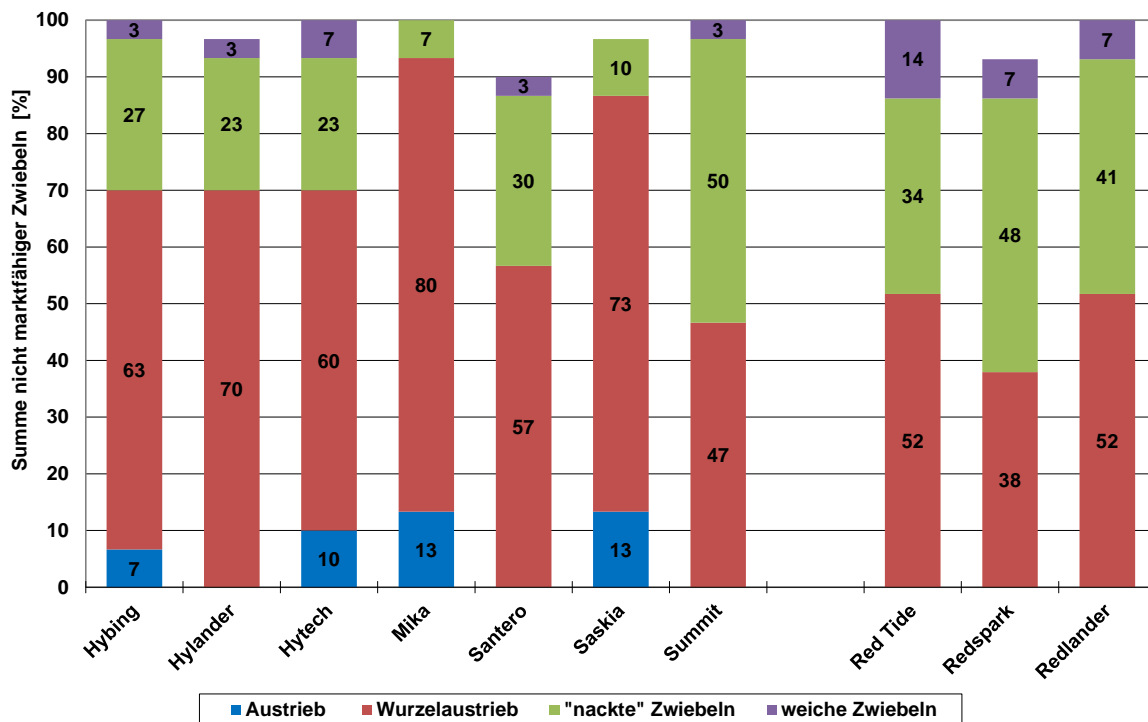
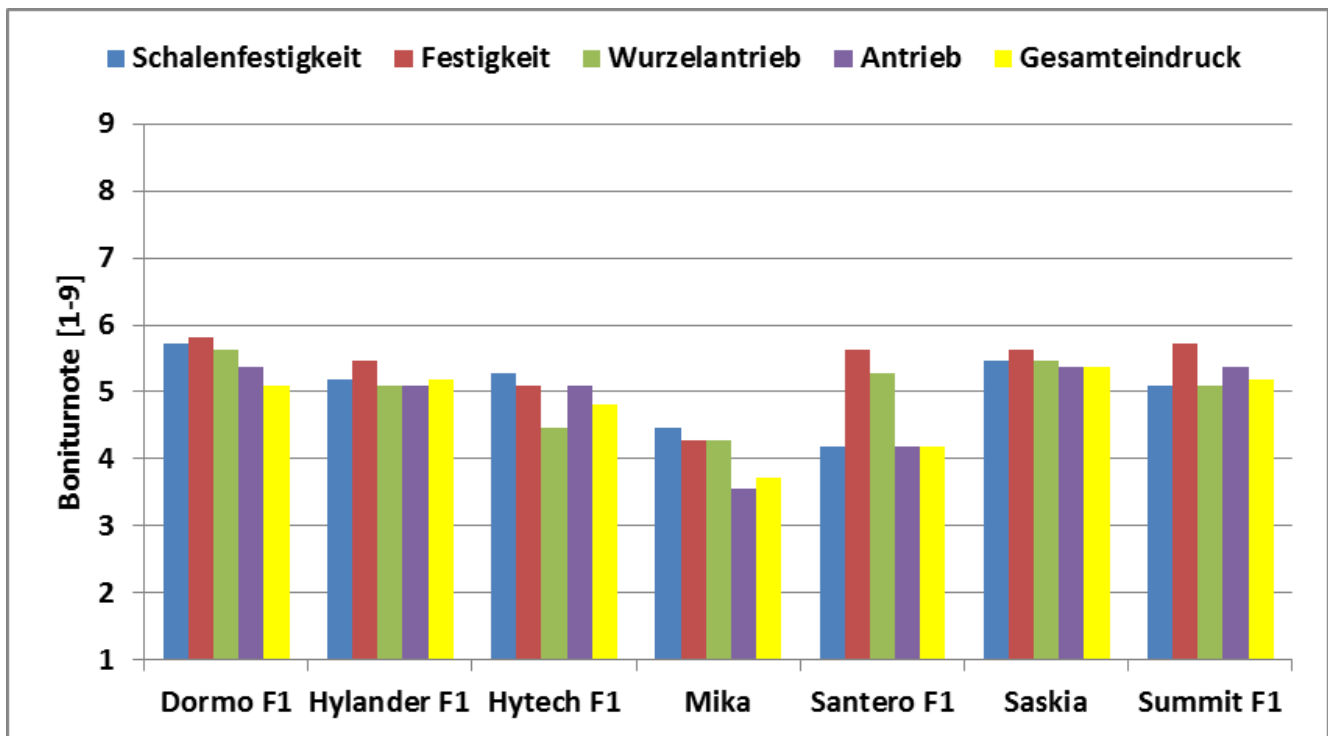


Abb. 4: Ursachen für die Einstufung als nicht marktfähige Ware

*Nach Langzeitlagerung konnten nicht alle Rijnsburger Sorten überzeugen*



**Abb. 5: Beurteilung der Speisezwiebeln durch Expertenrunde am 16.04.2019**

Legende:  
 Schalenfestigkeit, Festigkeit, Gesamteindruck: 1 fehlend 5 mittel 9 stark  
 Wurzelantrieb, Antrieb: 1 stark 5 mittel 9 fehlend