

Zusammenfassung

Im Versuch "Lagereignung von Sommerzwiebeln der mittelfrühen Reifegruppe" wurden 2008/2009 am Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie in Dresden-Pillnitz 14 Sorten geprüft. Die Lagereigenschaften aller Sorten waren in diesem Jahr außergewöhnlich gut, sodass alle Sorten mit der Bestnote abschnitten

Versuchsfrage und -hintergrund

Prüfung der Lagereigenschaften des aktuellen Sortiments mittelfrüher Lagerzwiebeln. Die Ergebnisse des Anbauversuches sind in www.hortigate.de unter LATT AUSCHKE. G. (2008): „Spitzenerträge bei mittelfrühen Zwiebeln“ veröffentlicht.

Ergebnisse

- Nach der Auslagerung der mittelfrühen Zwiebeln im maschinengekühlten Lager Mitte März 2009 zeigten alle Sorten hervorragende Qualitätseigenschaften und erreichten in der Bewertung der Lagereignung Bestnoten (Tab.1).
- Die Lagerverluste lagen mit nur ca. 4 bis 5 % auf sehr niedrigem Niveau. Die Festigkeit der Zwiebeln verminderte sich im Laufe der Lagerung nur minimal. Die Messwerte des Festigkeitsmessgeräts (digitaler Härteprüfer HPE II (Fa. Bareiss)) sanken im Vergleich zum Einlagerungswert nur um 1 bis 5 Einheiten. Die Schalenhaftung war überwiegend sehr gut. Lagerkrankheiten, Glasigkeit und Wurzelantrieb traten zum Auslagerungstermin praktisch nicht auf.
- Nach der Auslagerung aus dem Kühllager wurden die Zwiebeln noch 8 Wochen bei ca. 20°C nachgelagert. Die Ergebnisse (Abb. 1 und 2) belegen, dass die Sorten auch hier überwiegend sehr gute Resultate aufwiesen. Nach vierwöchiger Nachlagerung waren nur weniger als 10% der Zwiebeln ausgetrieben. Nach 6 Wochen verzeichneten nur 2 Sorten ('Hybelle', 'Premito') mehr als 20% ausgetriebener Zwiebeln. Am 13. Mai, zum Versuchende, hatten neben den beiden vorgenannten Sorten auch noch 'Rolex' und 'Sunnito' größere (> 30%) Austriebsverluste. Über den gesamten Zeitraum der Nachlagerung wurde auch die Festigkeit der Zwiebeln bestimmt. Die meisten Sorten wiesen auch hier sehr gute Leistungen auf. Nach unseren bisherigen Erkenntnissen gehen wir davon aus, dass die Zwiebel ab einem Festigkeitsindex von < ca. 75 (betrifft insbesondere die äußeren Schalen) als zu weich einzustufen sind. Ein diesbezüglicher Trend zeichnete sich nach den Ergebnissen der Abb. 2 lediglich bei 'Vision' ab.

Kulturdaten:

Erntetermin:	21.-27.08.2008
Vortrocknung:	auf Schwad (3 bis 5 Tage)
Nachtrocknung:	unter Dach bis 26.09.2008 (rascheltrocken)
Kühllager:	26.09.2008 bis 13.03.2009
Lagerbedingungen:	Temperatur: 5°C; 70-75% rLF Lager maschinengekühlt; Umluft über Kühlmaschine; geregelte Luftfeuchte
Lagerverpackung:	Gemüsestiege (40 x 60 cm); ca. 13 kg/Stiege
Nachlagerung:	13.03. bis 13.05.2009 bei ca. 20°C

Tab. 1: Lagerbonitur mittelfrüher Speisezwiebeln – Dresden-Pillnitz 2009

Sorte	Züchter	Lager-	Antrieb	Druck-	Druck-	Schalen	Wurzel-	Glasig	Lager-	Farbe	Farbe	Lager-
		verluste		festigkeit*	festigkeit*	haftung	antrieb	keit	krankheiten	vor	nach	eignung
		[%]	[1-9]	September 08 [Messwert]	März 09 [Messwert]	[1-9]	[1-9]	[1-9]	[1-9]	Einlagerung	Einlagerung	[1-9]
Arlondo	Agri	5,0	1	83,7	81,7	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Canto	Niz	4,9	1	83,1	78,4	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Centro	Niz	4,6	1	78,9	82,3	7	1	1	1	braungelb	braungelb	9
Hybelle	Bejo	4,8	1	83,0	80,0	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Hyline	Bejo	6,1	1	82,0	77,2	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Hypark	Bejo	3,7	1	83,9	78,8	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Premito	SVS	5,8	1	81,3	80,7	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Profit	Agri	4,6	1	85,0	80,1	7	1	1	1	gelbbraun	gelbbraun	9
Rolex	Agri	5,1	1	83,3	79,3	7	1	1	1	braungelb	braungelb	9
Sunnito	SVS	5,2	1	82,0	77,5	7	1	1	1	braungelb	braungelb	9
Vento	Niz	5,6	1	83,2	79,5	8	1	1	1	braungelb	braungelb	9
Vision	S&G	6,1	1	81,9	80,3	7	1	1	1	braungelb	braungelb	9
Wellington	S&G	5,2	1	81,3	81,0	6	1	1	1	braungelb	braungelb	9

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

Legende: 1 5 9
Merkmal: fehlend mittel stark

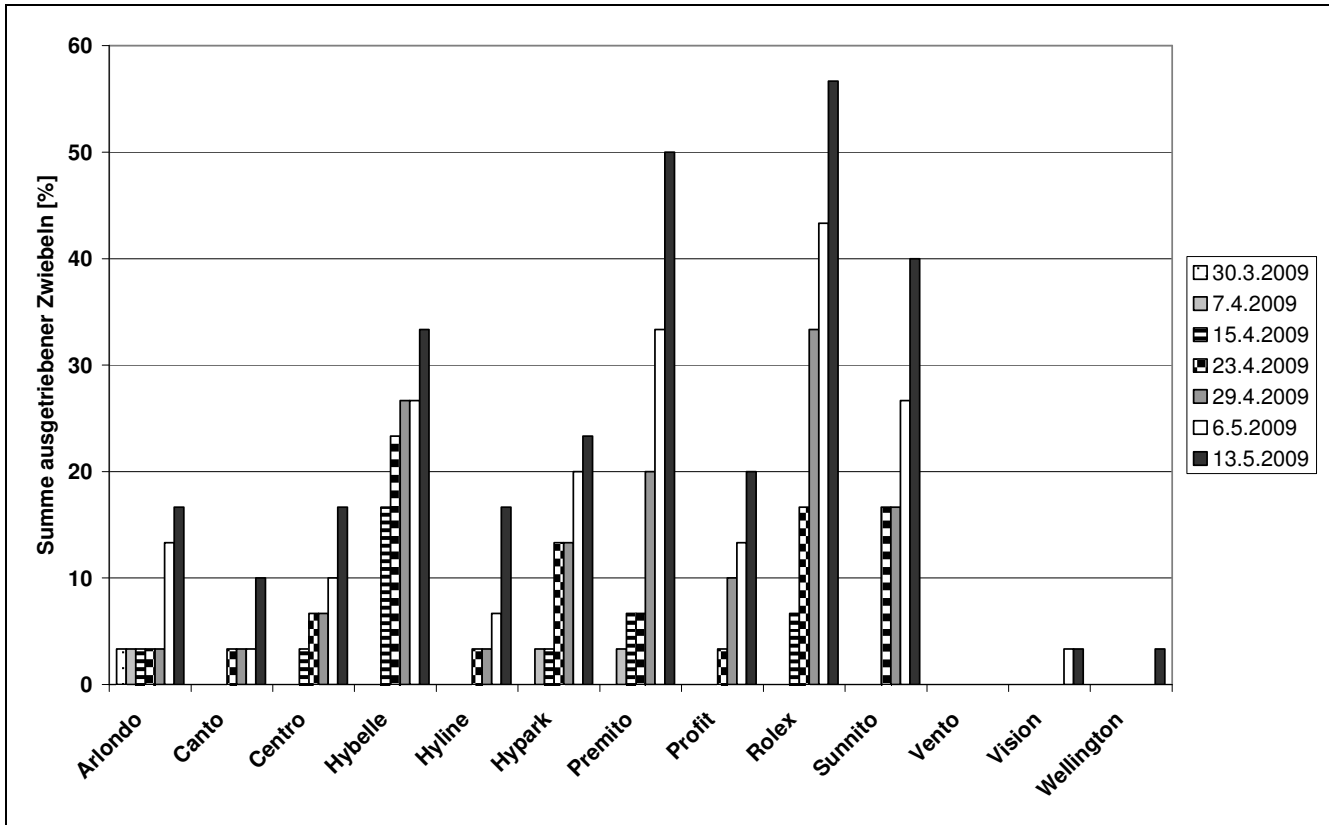


Abb. 1: Verlauf des Austriebs mittelfrüher Zwiebeln während der Nachlagerung bei ca. 20°C im Zeitraum vom 13.03. bis 13.05 2009

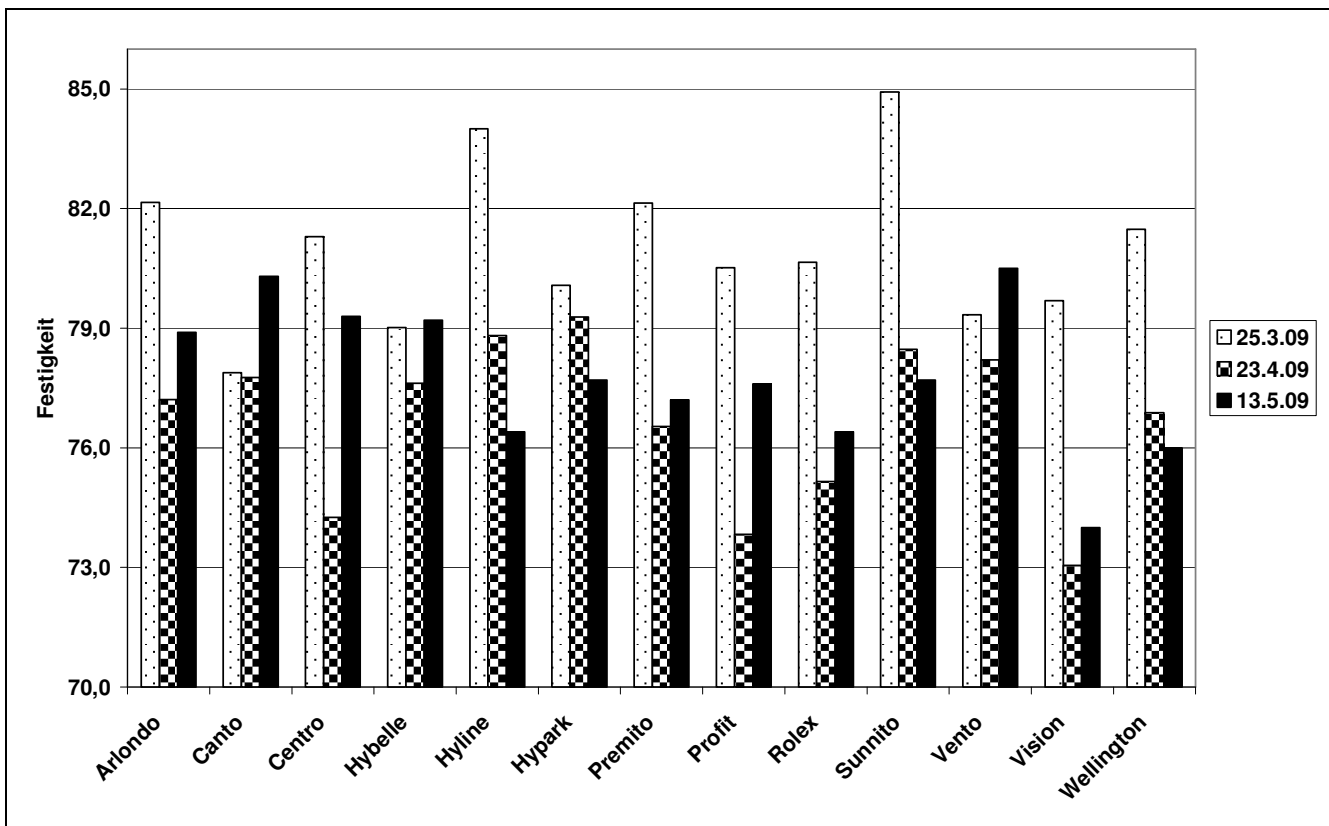


Abb. 2: Änderung der Festigkeit mittelfrüher Zwiebeln während der Nachlagerung bei ca. 20°C im Zeitraum vom 13.03. bis 13.05 2009 (gemessen mit digitalem Härteprüfer HPE II (Fa. Bareiss))