



Speisezwiebel «ZEFA Wädenswil»

(*Allium cepa* L.)

Sorteninhaber: Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, 8820 Wädenswil
Sortenvertreter: DSP Delley Samen und Pflanzen AG, 1567 Delley

Herkunft und züchterische Bearbeitung

Landsorten aus den Gebieten Oensingen und Vully (Wistenlach) wurden ab 1935 durch die Forschungsanstalt Wädenswil vereinheitlicht und verbessert. Die beiden so entstandenen Sorten waren danach so ähnlich, dass sie unter der neuen Sortenbezeichnung 'Wädenswil ZEFA', 1943 in den Handel gebracht wurden.

Züchtungsablauf: Selbstung von je 50 Zwiebeln von beiden Herkünften. Danach jeweils eine Produktion von Steckzwiebeln, gefolgt vom Anbau von Speisezwiebeln. Ausgewählt wurden nur Zwiebeln vom Naturlager, welche bis zum 15. März noch gesund waren und nicht ausgetrieben hatten. Nur je 50% der Inzuchtlinien beider Herkünfte wurden weiter verwendet. Danach praktizierte man die Paarzucht, bis beide Herkünfte sehr ähnlich waren.

Morphologische Eigenschaften

Form: Flachrund bis kugelig mit gewölbter Unterseite und dünnem, dicht geschlossenem Hals.

Schale: hell braun-gelb

Schalenfestigkeit: gut

Agronomische Eigenschaften

Ertragswert (Steckzwiebeln): gut

Ertragswert (Speisezwiebel): gut

Homogenität

Farbe und Beschaffenheit der Zwiebel: gut

Form der Zwiebel: gut

Schossresistenz

Unter normalen Bedingungen und mit Steckzwiebeln vom Kaliber 10 bis 22 mm fallen praktisch keine Schosser an.

Lagerfähigkeit: Ausgezeichnet; auch im Naturlager bis April/Mai haltbar.

Anbauempfehlungen

Anbaueignung

Besonders geeignet für den Anbau über Steckzwiebeln. Auch bei früher Direktsaat sind ansehnliche Erträge zu erzielen.

Aussaat

Produktion von Steckzwiebeln: März bis anfangs Mai

Direktsaat: möglichst früh (März)

Stecken von Steckzwiebeln: April

Pflanzenschutz

Diese Sorte zeichnet sich durch keine besondere Anfälligkeit aus. Die für Zwiebelgewächse notwendigen Vorbeugungs- und Bekämpfungsmassnahmen sind vorzunehmen.

Ernte

Möglichst bis Anfangs August, wenn etwa die Hälfte bis 2/3 der Rohre geknickt sind. Geerntete Zwiebeln gut abtrocknen lassen und luftig lagern. Während der Lagerung mehrmals kontrollieren.

Dank jahrelanger intensiver Züchtungsarbeit hat diese Zwiebel nicht nur einen hohen Qualitätsstandard, sondern auch eine gute Form und eine lange Lagerfähigkeit erreicht. Die Ernte erfolgt im August.

Bearbeitet von der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil (Hp. Buser).
Mai 1994



Die Speisezwiebel 'ZEFA Wädenswil' hält sich am Naturlager sehr lange. Les oignons 'ZEFA Wädenswil' se conservent longtemps en condition de stockage naturel.



'ZEFA Wädenswil' als Speisezwiebel (oben), aufgeschnitten (links und rechts) und als Steckzwiebelchen (unten).
'ZEFA Wädenswil' comme oignon (en haut), découpe (à gauche et à droite) et comme oignon à repiquer (en bas).