

Quelle: eifelzeitung.de

Datum: 20.09.2021

Seite: <https://www.eifelzeitung.de/region/erweiterung-des-regionalmarke-eifel-produktsortiments-336709/>

Erweiterung des Regionalmarke EIFEL – Produktsortiments

EIFEL Zwiebeln aus Gering



nun geerntet werden.

Gering/ Prüm. Schon im März 2021 berichtete die Regionalmarke EIFEL über die ersten Zwiebel-Anbauversuche von EIFEL Produzent Philipp Landvogt aus Gering in 2020. Nun gibt es gute Nachrichten: Die Anbauversuche im vergangenen Jahr im Maifelder Boden haben hervorragend funktioniert – der Landwirt aus der Osteifel setzte auf die beliebte Gemüseart. Das Zwiebeljahr ging im Frühjahr mit dem Säen der Zwiebeln los. Im Anschluss kontrollierte der Landwirt fast täglich, wie sich die Zwiebeln auf den Feldern entwickelten. Vor wenigen Tagen konnten die echten EIFEL Zwiebeln und Schalotten

„Nachdem diese das sonnige Wetter der letzten Wochen im Feld liegend genossen haben und schön abgetrocknet sind sowie ihre leichte Schärfe ausgebildet haben, wurden die Zwiebeln nun mit dem Roder eingesammelt und in unseren Kisten eingelagert“, berichtet Philipp Landvogt.



Die Bilder zeigen, wie die Zwiebeln vor 3 Wochen „abgemulcht“ und auf „Schwad“ gelegt wurden. So wird die reihenförmige Anordnung im Fachjargon genannt. Anschließend wurden die Zwiebeln eingesammelt, in Kisten verladen und in das belüftete Lager des langjährigen EIFEL Kartoffelbauern gebracht. „Dort ist eine ausreichende und stetige Belüftung essentiell für die Qualität der Zwiebeln und Schalotten, damit sich keine Fäulnis bilden kann, verursacht durch Kondenswasser“, erklärt der Landwirt.

Später wird das aromatische Wurzelgemüse auf den Abpackanlagen in verschiedene Beutelgrößen von 500 g bis 5 kg verpackt und ausgeliefert. Auch die EIFEL Gastronomen und Metzgereien können sich freuen. Durch die üppigen Regenmengen des Sommers 2021 konnte Philipp Landvogt genügend dicke Zwiebeln erwirtschaften, welche nun separat in 10 kg und 25 kg Beutel verfügbar sind. (Fotos: Philipp Landvogt)