

Quelle: WochenSpiegel My

Datum: 13.10.2021

Seite: 14

EIFEL-Zwiebeln aus Gering

Schon im März 2021 berichtete die Regionalmarke EIFEL über die ersten Zwiebel-Anbauversuche von EIFEL Produzent Philipp Landvogt aus Gering in 2020.

GERING/PRÜM. 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 nun geerntet werden. »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 drei 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 Gramm bis fünf Kilogramm verpackt und ausgeliefert. Auch die EIFEL Gastronomen und Metzgereien können sich freuen. Durch die üppigen



Die Zwiebeln wurden mit dem Roder eingesammelt und in Kisten eingelagert. Foto: Philipp Landvogt



Die Zwiebeln wurden »abgemulcht« und auf »Schwad« gelegt, wie es im Fachjargon heißt. Foto: Philipp Landvogt

Regenmengen des Sommers 2021 konnte Philipp Landvogt genügend dicke Zwiebeln erwirtschaften, welche nun separat in zehn Kilogramm und 25 Kilogramm Beutel verfügbar sind. www.regionalmarke-eifel.de

Die Marke Eifel: Die Eifel behauptet sich sehr gut im »Wettbewerb der Regionen«. Diese Position wird noch stärker, wenn die Beteiligten an einem Strang ziehen. Der Slogan bringt es auf den Punkt: Wir. Leben. Eifel.