



@ Ferdinand Dyck

T+ Herrin der Ringe Warum die Zwiebel in der Küche unverzichtbar ist

Zum Heulen: Obwohl sie nach der Tomate das am zweitmeisten angebaute Gemüse ist, kennt kaum einer ihre Sortenvielfalt. Zeit für ein paar Ausgrabungen.

Von Ferdinand Dyck

26.09.2022, 14:08 Uhr

0
[Kommentare](#)

✉
[Email](#)

f
[Facebook](#)

🐦
[Twitter](#)

💬
[WhatsApp](#)

Ⓜ
[Mail](#)

Nach nicht mal 30 Sekunden ist der dunkle, tiefe Duft bis in die letzten Winkel des Gastraums geweht. Von der offenen Küche des „[Hallmann & Klee](#)“ aus, wo Sarah Hallmann, die Gründerin und Chefin des Restaurants in Rixdorf, gerade ein paar Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in eine heiße Pfanne gesetzt hat und wo sich nun die magische Transformation vollzieht, die aus der Zwiebel eines der unverzichtbarsten Lebensmittel der Erde macht.

In der Pfanne bauen sich die Sulfidverbindungen ab, die in den Ringen der Zwiebeln stecken und deren beißendes Aroma in der Natur Fressfeinde abschreckt. Aus dem fast vulgär Derben der milchigen Zwiebelsäfte entstehen hoch komplexe Gerüche und Geschmäcker. Bei Temperaturen jenseits von 140 Grad karamellisiert der eingelagerte Zucker, aus dem sich der Spross auf dem Acker ernähren würde. Wie ein Deckel legt sich die Süße über die anderen Aromen, die Maillard-Reaktion wirft herzhafte Röstnoten dazu, alles vereint in einem Duft, den man in Deutschland „gutbürgerlich“ nennt.

→ **Die Tagesspiegel-App** Aktuelle Nachrichten, Hintergründe und Analysen direkt auf Ihr Smartphone. Dazu die digitale Zeitung. Hier gratis herunterladen.

Doch in Wahrheit ist es ein globaler Duft, in Indien kündet er Dals und Currys an, in Äthiopien vielleicht eine Wot, eine würzige Schmorsauce, in Frankreich eine Jus oder eine Zwiebelsuppe. In 40 Prozent aller herzhaften Gerichte der Welt stecken Zwiebeln, schätzt

der US-amerikanische Koch und Autor [J. Kenji Lopez-Alt](#). 100 Millionen Tonnen des Gemüses werden jährlich geerntet, Platz zwei hinter der Tomate, bei einem Durchschnittsgewicht von 82 Gramm pro Stück macht das knapp eine halbe Zwiebel pro Kopf und Tag.



Brechen eine Lanze für die Vielfalt: In der Domäne Dahlem bauen sie über zehn verschiedene Sorten Zwiebeln an. © Ferdinand Dyck

„Als Köchinnen können wir auf vieles verzichten, auf Fleisch, Sahne, zur Not sogar auf Butter“, sagt Rosa Beutelspacher, die Küchenchefin des „Hallmann & Klee“, „aber ohne die Zwiebel wären wir verloren.“ Was sofort zur Frage führt: Warum scheren wir uns so wenig um sie? Warum kennen wir nicht die Namen ihrer vielen Sorten, warum liegt in Super- oder Biomarkt bloß ein Haufen brauner neben einem Haufen roter Knollen? In der [Domäne Dahlem](#), elf Kilometer westlich von Neukölln, ist die Auswahl zum Glück größer.

Markus Heiermann beugt sich über einen Ackerstreifen, auf dem Lauchzwiebeln wachsen. Mit den Händen rupft der studierte Geograf und gelernte Landwirt Unkraut aus dem Boden, die Domäne ist ein bioorganischer Betrieb, Pestizide sind tabu. Getreide und Gemüse wachsen nach dem Prinzip der Fruchtfolge, unterschiedliche Sorten werden nacheinander auf derselben Parzelle angebaut, damit sie die Nährstoffe des Bodens optimal verwerten.

Die Zwiebel ist nach dem Wintergemüse dran, etwa dem Grünkohl, einem Starkzehrer. „Sie ist genügsam“, sagt Heiermann, „Dünger braucht sie nicht, nur zu feucht sollte es nicht sein.“





Feldforschung: Markus Heiermann leitet den Gemüseanbau in der Domäne Dahlem. Seine Ergebnisse teilt er mit Samenbau- und Gemüsebau-Betrieben sowie Hochschulen.

© Ferdinand Dyck

Ist es so heiß wie im vergangenen Jahr, wird bereits Anfang August geerntet, vier Wochen früher als üblich. Nun lagert die Ernte vor der Scheune in großen Kisten, zum Nachtrocknen an der frischen Luft, etwa zehn Sorten insgesamt.

Einige sind aus handelsüblichem Bio-Saatgut gezogen, die „Tosca“ zum Beispiel. Dazu wachsen in Dahlem echte Raritäten. Die Domäne ist eine Bildungseinrichtung, die sich zum Ziel gesetzt hat, alte, vergessene Sorten „aus der Genbank zurück auf den Teller“ zu bringen. Heiermann, der den Gemüsebau der Domäne leitet, baut sie an und gibt Rückmeldung ans Netzwerk aus Samenbau- und Gemüsebau-Betrieben sowie Hochschulen: Welche Sorten gedeihen, welche lassen sich gut lagern? Und natürlich: Wie schmecken sie?

→ **Gratis testen:** Mit einem Abo können Sie unseren Journalismus unterstützen.

Die Faustregeln: Weiße Zwiebeln, etwa große Gemüsezwiebeln, sind mild und süß, weil sie viel Wasser erhalten und der Schwefel sich geschmacklich weniger stark durchsetzt. Ähnlich wie Schalotten, die meist mehr Charakter mitbringen, kann man sie, fein gehackt roh in den Salat oder auf den Burger werfen, auch für Zwiebelsuppe eignen sie sich. Rote Zwiebeln schätzt man vielerorts zwar ebenfalls roh, im arabischen Raum etwa, allerdings haben sie deutlich mehr Punch. Gelbe wiederum, die in jedem Gemüseregal liegen, kommen meist auf ein schönes Gleichgewicht aus Adstringenz und Süße.



Im „Hallmann & Klee“ haben Sarah Hallmann und Rosa Beutelspacher (r.) regionale Sorten aber auch die berühmte Roscoff-Zwiebel aus der Bretagne - und die dürfen auf dem Teller schon mal eine Hauptrolle spielen. © Ferdinand Dyck

Welch grobe Vereinfachung das ist, merkt man, wenn man sich durch die Sorten aus Dahlem probiert. Roh variiert vor allem der Wumms der Schärfe, mehr schmeckt man dann kaum, von der scharfen, kompakten „Dresdner Plattrunden“, die richtig dosiert zum Rollmops aufs Brötchen passt, bis zur sehr milden „Alisa Craig“. Und während die eine selbst nach zehn Minuten in der Pfanne, von Sarah Hallmann tiefdunkel gebräunt, nach einem starken Antritt auf

der Zunge rasch verblasst, hält die „Up to date“, die Rosa Beutelspacher eine „wirklich tolle Zwiebel“ nennt, noch Stunden später nach.

Wenn man ihnen nicht gerade alte Sorten aus Dahlem mitbringt, verwenden die beiden gerne Roscoffs aus der Bretagne, die berühmten weißen Zwiebeln mit der hellroten Schale und dem festen Fleisch, die im 17. Jahrhundert aus Portugal nach Frankreich kamen und eine geschützte Herkunftsbezeichnung tragen. Sie werden etwa im Ofen gegart und mit in Parmesan-Creme geschwenkten Julienne-Streifen gefüllt. Ab Oktober taucht sie als Zwischengang im vegetarischen Menü auf.

In Salz gebackene Zwiebel mit Parmesansauce



© Ferdinand Dyck

Zutaten für 4 Portionen

- 75 ml Pilz- oder Gemüsebrühe
- 2,5 EL Butter
- 1 kl. Schuss Sahne
- 3 kleine Handvoll Parmesan
- 8-10 möglichst runde, nicht zu kleine Zwiebeln
- 1 Eigelb
- 1 kl. Schuss Tamari-Sojasauce
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- reichlich grobes Salz, um die Zwiebeln auf dem Backblech in Position zu halten
- zwei Schalotten, in Ringe geschnitten
- etwas neutrales Öl
- 2 Handvoll Semmelbrösel
- 1 Handvoll Estragon, fein gehackt

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mit einem scharfen Messer den oberen Teil der Zwiebeln so weit unter dem Blattansatz abschneiden, dass man das zarte, gegarte Innere später gut mit einem Löffel auslösen kann. Die abgetrennten Deckel wieder auf die Zwiebel setzen. Salz auf ein Backblech geben, die Zwiebeln mit dem Deckel nach oben hineinsetzen und eine Stunde im Ofen backen. Abkühlen lassen, das zarte Innere mit einem Löffel auslösen und in einige Millimeter breite Julienne-Streifen schneiden. Brühe, Butter und Sahne in einem Topf auf 60 Grad erhitzen, dann mit dem Pürierstab cremig aufmixen. Parmesan dazugeben, Eigelb unterrühren, alles durch ein Sieb passieren, abschmecken. Die Schalottenringe in Mehl wenden, in Öl langsam knusprig frittieren, salzen. Die Semmelbrösel in der Butter rösten. Die Parmesansauce in einer Pfanne aufwärmen, die Zwiebelstreifen sowie

bisschen Parmesan und kalte Butter dazugegeben und kurz schwenken. Die Zwiebelmasse zurück in die Zwiebelschalen füllen, mit Semmelbröseln, Estragon und zuletzt den Rötschalotten bestreuen.

Generell wird die Zwiebel eine saisonale Hauptrolle spielen, etwa als jene Schiffchen, die aus den in der Pfanne gerösteten und butterzart gegarten Zwiebelhälften gebastelt und als Beilage serviert werden. Schalotten können Hallmann und Beutelspacher eh immer gebrauchen, roh kommen sie, nur in Salz und Zucker mariniert, an Fisch oder, ganz fein gewürfelt, in die Vinaigrette, wo sie, konserviert vom Essig und vor Oxidation geschützt durch die Ölschicht, länger halten, als man vermuten sollte. „Unsere größte Entdeckung nach der Pandemie war eine Vinaigrette, die wir im Kühlschrank vergessen hatten“, erzählt Sarah Hallmann. Sieben Monate alt sei sie gewesen und die beste, die sie je gekostet hätten.

Mehr Genuss auf Tagesspiegel Plus

- **T „Den Handel umgehen wir fast komplett“** Feine Produkte mit Paketen vom Bauern aus Südeuropa
- **T Reif für den Spätsommer** Endlich wieder gute Tomaten
- **T Zwetschge, Himbeere, Blutorange** Besuch beim Superbrenner in Malente

Überhaupt Geduld: Damit erreicht man am besten die tiefen und tröstenden Röst- und Schmor- aromen der Zwiebel, meint Sarah Hallmann. Für ihre Zwiebelsuppe lassen Rosa Beutelspacher und sie Julienne-Streifen im großen Topf schon mal zwei Tage braun werden, bei kleiner Hitze und mit viel Zuwendung. Brennen auch nur ein paar an, sei der Zauber dahin: „Den Geschmack erträgt kein Mensch.“

[Zur Startseite](#)

Das könnte Sie auch interessieren

©outbrain ▶



T Bill Kaulitz und die Berliner Darkrooms „Ich hatte wenig wirklich guten Sex“

Er trug die High Heels seiner Mutter, wurde bei einer Castingshow entdeckt und Teil von Tokio Hotel. Warum Bill Kaulitz kaputte Typen anzieht und er als Junge nur am Monatsanfang Joghurt bekam.



T Überbewertet und unfreundlich? Warum ich den Hype um eine Bäckerei in Prenzlauer Berg nicht mitmache

Die Berliner „Bäcker-Dynastie“ Siebert gilt als eine der besten Bäckereien Deutschlands. Unser Autor ist nicht so zufrieden. Jetzt reagieren die Chefs darauf.

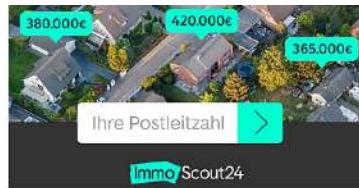
ANZEIGE

ANZEIGE



tennispointde

Fort Tournament 4er Dose



T „Russland schickt die Verzichtbaren vor“ Wie Putin ethnische Minderheiten für seinen Krieg verheizt

ImmoScout24.de
Berlin: Die PLZ entscheidet!
Immobilienwert gratis berechnen



T Mehr Angst vor Nudeln als vor Terror
Die Nullerjahre waren brutal – vor allem für Frauen

Hüftjeans, Strasssteinchen, Riemchensandalen: Die Trends der 2000er sind zurück. Höchste Zeit für eine Abrechnung mit diesem traumatischen Jahrzehnt.

T Cabin Porn in Brandenburg Auf der Suche nach der Waldeinsamkeit

18 Quadratmeter, 35 Minuten außerhalb von Berlin. Das Start-up „Raus“ vermietet smarte Hütten und verspricht ein „immersive Nature-on-Demand-Erlebnis“. Klappt – fast.

[Impressum](#) [Kontakt](#) [Datenschutzerklärung](#) [Datenschutz-Einstellungen](#) [Abo kündigen](#) [Mediadaten Online](#) [Mediadaten Print](#)

TAGESSPIEGEL