

Schnittlauch

Allium schoenoprasum
(Fam. Lauchgewächse)

Kulturansprüche:

Der Anbau von Schnittlauch erfolgt im Freiland oder im geschützten Anbau in der Regel mehrjährig. Im Freiland ist bei Direktsaat ein gut abgesetztes Saatbeet oder die Dammkultur als Teil der Unkrautbekämpfungsstrategie sehr sinnvoll. Die Pflanzung von vorkultivierten Setzmaterial in Erdpresstöpfen verschafft hier ~~auch~~ einen Vorteil. Im geschützten Anbau können hier auch schwarze Mulchfolien, bei erdgebundener Kultur oder der Anbau auf Tischen mit Substrat, Abhilfe gegen Verunkrautung schaffen. Am besten gedeiht Schnittlauch in kalkhaltigen, humosen und mittelschweren Böden (sL-L). Treten längere trockene Witterungsphasen auf, sollte bewässert werden. Im Kulturverlauf ist der Bestand besonders hinsichtlich Rostpilzen, Fusarium, falschem Mehltau und anderen bodenbürtigen Pilzen zu beobachten. Eine örtliche oder zeitliche Nähe zu anderen Lauchgewächsen ist aus diesen Gründen zu vermeiden.

Düngung:

Mittlere Ertragslage 30.000 – 40.000 kg/ha:

N: 200 kg N/ha (0 - 60cm Bodentiefe)

Kopfdüngung nach 2 bzw. 4 Monaten

P₂O₅: 50 kg/ha - bei Gehaltsklasse C

K₂O: 180 kg/ha

Anbautechnik:

Direktsaat oder meist Auspflanzung vorgezogener Jungflanzen in Erdpresstöpfen

Saat-/Setztermin: Freilandkultur:

Frühling: März – April oder Sommer: August

Vorkultur im geschützten Anbau/Erdpresstopf:

Frühling (Februar) oder Sommer (Juni – Anfang August)

Saatgutbedarf:

6 - 10 kg/ha bei Direktsaat

35 - 40 Korn pro Erdpresstopf bei Vorkultur

TKG 1 – 1,5 g

Mindestkeimfähigkeit 70%

Keimdauer:

Keimtemperatur 15-20°C

bei 5°C bis 60 Tage

bei 12°C bis 25 Tage

bei 20°C bis 12 Tage

Reihenabstand: 30 - 40 cm bei Aussaat
25 - 30 cm bei Pflanzung
(Unkrautbekämpfung bis Bestandsschluss →
evtl. Anpassung an Hacktechnik notwendig)

Pflegemaßnahmen: gutes langfristiges Unkrautmanagement notwendig,
mechanische Bekämpfung, Herbizideinsatz oder Einsatz von
Mulchfolien.

Ernte:

Bei Blattlängen von rund 30 cm wird geerntet. Im ersten Jahr wird in der Regel nur ein Schnitt durchgeführt während in den Folgejahren je nach Anbauart drei bis fünf Schnitte möglich sind (Freiland bzw. geschützter Anbau). Der händische Schnitt ist verbreitet, seltener wird mechanisch geerntet (Tiefkühlware).

Lagerung:

Frischware kann gekühlt und vor Austrocknung geschützt (0°C und 95% Luftfeuchte) mehrere Wochen gelagert werden. Schnittlauch wird vielfach auch geschnitten als Tiefkühlware vermarktet.