

Zwiebel

Die (in Österreich und Bayern auch der) **Zwiebel** (*Allium cepa*), auch **Zwiebellauch**, **Bolle**, **Zipolle**, **Speisezwiebel**, **Küchenzwiebel**, **Gartenzwiebel**, **Sommerzwiebel**, **Hauszwiebel** oder **Gemeine Zwiebel** genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Lauch (*Allium*).

Der Ausdruck *Zwiebel* bezeichnet sowohl die Pflanzenart als auch ihren verkürzten Spross, das typische unterirdische Speicherorgan, das auch von anderen Pflanzenarten gebildet wird (siehe Zwiebel als Pflanzenteil). In der Umgangssprache wird die genaue Bedeutung oft nicht beachtet. In der Botanik muss immer klar sein, ob von der Art *Allium cepa* oder von einem Pflanzenorgan die Rede ist.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Chromosomenzahl

Herkunft und Verbreitung

Wirtschaftliche Bedeutung

Kultur

Anbau

Trivialnamen

Verwendung

Küche

Zwiebeln als Fleischzartmacher

Silberzwiebeln

Gemüsezwiebeln

Inhaltsstoffe

Verwendung als Heilpflanze

Allergiepotenzial

Geschichte

Quellen


Historische Abbildungen

Siehe auch

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Zwiebel	
	
Allium schoenoprasum & Allium cepa	
Systematik	
<u>Ordnung</u> :	Spargelartige (Asparagales)
<u>Familie</u> :	Amaryllisgewächse (Amaryllidaceae)
<u>Unterfamilie</u> :	Lauchgewächse (Allioideae)
<u>Tribus</u> :	Allieae
<u>Gattung</u> :	Lauch (<i>Allium</i>)
<u>Art</u> :	Zwiebel
Wissenschaftlicher Name	
<i>Allium cepa</i>	
L.	

Beschreibung

Die Küchenzwiebel ist eine ausdauernde krautige Pflanze, die in der Kultur jedoch meist nur ein- oder zweijährig gehalten und dann geerntet wird. Ihre Sprossachse bleibt bis zur Blütenbildung zu einem flachen scheibenförmigen Gebilde gestaucht, das Zwiebelscheibe oder Zwiebelkuchen genannt wird. Das Apikalmeristem auf der Oberseite der Zwiebelscheibe bringt an seinem Rand, abwechselnd gegenüberliegend und daher scheinbar zweizeilig (nach botanischer Terminologie aber grundständig), etwa 10 bis 15 ungestielte, deutlich in Unter- und Oberblatt gegliederte Laubblätter hervor. Die Unterblätter sind von weißlicher Farbe mit grüner Aderung, ähnlich wie Blattscheiden geformt, und umgreifen einander straff, sodass sie in ihrem oberen Teil einen mehrere Zentimeter langen Scheinspross bilden, im unteren Teil fleischig verdickt die bekannte „Zwiebel“ als Speicherorgan. Die rein grünen Oberblätter verwachsen zu Röhren mit geschlossener Spitze, die hohl und im Querschnitt annähernd oval sind. Ihre Zellanordnung ist die eines bifazialen Blattes, die Außenseite der Röhre entspricht der Oberseite.

Sind die biologischen Voraussetzungen für eine Blütenbildung gegeben, gewöhnlich erst ab der zweiten Vegetationsperiode, streckt sich die Zwiebelscheibe zu einem 20 bis 120 cm langen, unbeblätterten, röhrig-hohlen, im Querschnitt kreisförmigen Infloreszenzschaft, der im unteren Teil bauchig aufgetrieben erscheint. Das Apikalmeristem verbleibt an seiner Spitze und bildet keine neuen Laubblätter mehr. Der Blütenstand ist eine fast kugelförmige Scheindolde aus 20 bis mehr als 100 Einzelblüten, die vor dem Aufblühen noch von einem Hochblatt umhüllt sind. Die Blüten sind 20 bis 40 mm lang gestielt, ihre Blütenhüllblätter sind weißlich mit grünem Mittelnerv.

Die Blütenbildung setzt voraus, dass die Pflanze zunächst eine gewisse Zahl von Blättern entwickelt hat und außerdem gegen Ende der vorigen Vegetationsperiode oder in der Ruheperiode für gewisse Zeit niedrigen Temperaturen ausgesetzt war. Im Pflanzenbau nennt man derartige Vorgänge Vernalisation. Die nötige Temperatur und deren Einwirkungsdauer sind von der Sorte und von der Trockenmasse der einzelnen Zwiebel abhängig. Bei handelsüblichen mitteleuropäischen Sorten rechnet man mit ungefähr 6 °C über mindestens zwei Wochen. Relativ hohe Temperaturen während der Ruheperiode können einen bereits initiierten Blütenansatz wieder vernichten. Davon wird im Ertragsanbau Gebrauch gemacht, wenn eine Blütenbildung unerwünscht ist.

Die Nährstoffspeicherung und damit die Ausbildung des Speicherorgans wird von der Photoperiode bestimmt, d. h., sie kommt nur bei einem bestimmten Verhältnis von Tag- und Nachtlänge in Gang. In Anpassung an die entsprechenden Gegebenheiten verschiedener geographischer Breiten hat die Züchtung zur Differenzierung in sogenannte Langtag- und Kurztagsorten geführt. Diese Bezeichnungen sind nicht gleichzusetzen mit den sogenannten Langtag- und Kurztagpflanzen der biologischen Terminologie, bei denen es ausschließlich um die Blütenbildung geht. Wenn die Belichtungsansprüche der jeweiligen Sorte nicht erfüllt sind, kann die Zwiebelpflanze zwar Blätter, Blüten und Samen bilden, aber keine oder nur eine unterentwickelte Zwiebel.



Blütenstände der Zwiebel: links geöffnet, rechts geschlossen



Zwiebelblüte, zum Teil geöffnet



Aufgeblühter Blütenstand

Das Speicherorgan wird von der Botanik als *Schalenzwiebel* eingestuft, weil sie aus Teilen normaler Laubblätter entsteht, im Unterschied zu *Schuppenzwiebeln*, die aus Niederblättern hervorgehen. Neben den voll ausgebildeten Laubblättern kommen bei der Küchenzwiebel jedoch auch solche vor, die nur aus dem Unterblatt bestehen. Dadurch ist die Zahl der in einer Zwiebel anzutreffenden Schalen meist größer als die der zuvor ohne weiteres sichtbaren Blätter. Zwischen den Blatt- bzw. Schalenansätzen, d. h. achselständig, werden auf der Oberfläche der Zwiebelscheibe außerdem eine oder mehrere Knospen angelegt, die das Wachstum in der nächstfolgenden Vegetationsperiode fortsetzen und dabei die in den vorjährigen Schalen gespeicherten Nährstoffe aufbrauchen. Die ausgezehrten Schalen vertrocknen zu papierdünnen Häuten, die sich noch lange Zeit halten und eine schützende Hülle um die neue Zwiebel bilden.

Die Züchtung hat sich auch dieses Merkmals angenommen und darauf orientiert, dass die „gewöhnliche“ Küchenzwiebel möglichst nur eine einzige Erneuerungsknospe und damit eine einfache Zwiebel bildet. Bei den als *Schalotten* bezeichneten Sorten sind dagegen mehrere Knospen und somit Tochterzwiebeln erwünscht, weil sie zur vegetativen Vermehrung benötigt werden.

Chromosomenzahl

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 16$.^[1]

Herkunft und Verbreitung

Die Küchenzwiebel existiert, von gelegentlichen Verwilderungen abgesehen, nur noch als reine Kulturpflanze in der Obhut des Menschen. Es sind weder wildwachsende Populationen bekannt noch konnte bisher eine andere wildlebende *Allium*-Art als direkter Vorfahre identifiziert werden. Solange die Abstammung ungeklärt ist, kann auch die geographische Herkunft der Küchenzwiebel nicht genau bestimmt werden. Oft anzutreffen sind Angaben wie „Mittelasien“ oder „Afghanistan“. Die derzeit als nächstverwandt angesehene Art *Allium vavilovii* ist in Turkmenistan und im Iran beheimatet.^[2]

Wirtschaftliche Bedeutung

2018 wurden laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO weltweit etwa 96,8 Mio. t Zwiebeln geerntet.

Folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die 20 größten Produzenten weltweit, die insgesamt 80,9 % der Gesamtmenge produzierten.



Feldanbau von Zwiebeln



Zwiebelemte



Zwiebeln



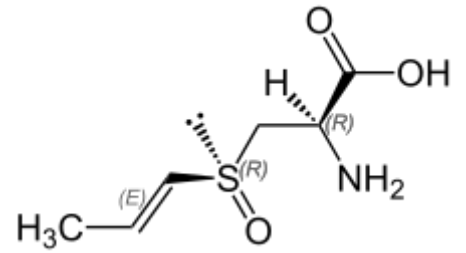
Austreibende Küchenzwiebel



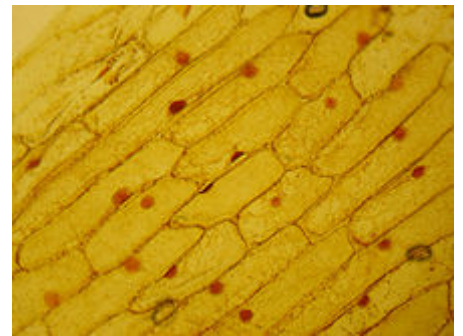
Rote Zwiebel längs
aufgeschnitten



Eine Schale mit Silberzwiebeln



Chemische Strukturformel von Isoalliin



Epidermis, 100-mal vergrößert, jodgefärbt

Größte Zwiebelproduzenten (2018)^[3]

Rang	Land	Menge (in t)	Rang	Land	Menge (in t)
1	Volksrepublik China	24.699.576	11	Sudan	1.566.029
2	Indien	22.071.000	12	Brasilien	1.549.597
3	Vereinigte Staaten	3.284.420	13	Südkorea	1.520.969
4	Ägypten	2.958.324	14	Indonesien	1.503.438
5	Iran	2.406.718	15	Usbekistan	1.464.488
6	Pakistan	2.119.675	16	Algerien	1.399.691
7	Türkei	1.930.695	17	Spanien	1.272.928
8	Bangladesch	1.737.714	18	Niederlande	1.264.800
9	Russland	1.642.106	19	Niger	1.180.323
10	Mexiko	1.572.608	20	Japan	1.155.000
				Welt	96.773.817

Kultur

Anbau

Die Zwiebel ist eine sehr sortenreiche Kulturpflanze. Bekannt sind im deutschsprachigen Raum unter anderem die Sorten „Rote Braunschweiger“ (rotfleischig), „Stuttgarter Riesen“ (weißfleischig) und „Zittauer Gelbe Riesen“ (weißfleischig).

In Deutschland wird die Zwiebel besonders im Regenschatten des Harzes, bei Frankenthal (Pfalz), Bamberg und Erfurt kultiviert. Sie bevorzugt milden oder sandigen Lehm sowie Lößboden in sonniger, warmer Lage. Der Boden sollte abgesetzt und feinkrümelig sein, weshalb die Grundbodenbearbeitung (z. B. durch Umgraben oder Pflügen) bereits im vorhergehenden Herbst erfolgen sollte. Weiter sollte der Boden keine unverrotteten Dungstoffe enthalten und nur verhalten mit Stickstoff gedüngt sein, da die Zwiebeln sonst schlecht abreifen und auf Kosten der Zwiebelbildung zu viel Laub entwickeln. Im gewerblichen Speisezwiebelanbau wird daher auf eine übermäßige Stickstoffdüngung bereits zur Vorfrucht verzichtet.

Nach der Anbaumethode unterscheidet man zwischen „Sommerzwiebeln“ und „Winterzwiebeln“. Sommerzwiebeln (die eigentlichen *Küchenzwiebeln*) werden im zeitigen Frühjahr gesät oder, bei Steckzwiebelkultur, gesteckt und zwischen August und Oktober geerntet, wobei insbesondere spätere Sorten von fester Konsistenz bis in den März des Folgejahres lagerfähig sind. Die etwas saftigeren und milderen Winterzwiebeln – besser gesagt überwintert kultivierte Zwiebeln – werden im August gesät, reifen im nächsten Frühjahr heran und können ab Juni geerntet werden, sind jedoch nur kurze Zeit lagerfähig.

Bei der ebenfalls als Winterzwiebel bezeichneten *Allium fistulosum* handelt es sich um eine andere Pflanzenart, die sich von der Küchenzwiebel in vielen Eigenschaften unterscheidet, u. a. durch ihre bedeutend unscheinbareren Speicherorgane. Jedoch können beide Arten zu „Silberzwiebeln“ verarbeitet werden.

Der Anbau der Zwiebel als Sommerzwiebel zu Speisezwecken kann sowohl in einem einjährigen Verfahren durch unmittelbare Aussaat als auch in einem zweijährigen Verfahren durch das Pflanzen („Stecken“) von Steckzwiebeln erfolgen. Steckzwiebeln sind kleine, etwa haselnussgroße Zwiebelchen, welche durch besonders enge Aussaat im Vorjahr gewonnen wurden. Damit die aus Steckzwiebeln gezogenen Zwiebelpflanzen nicht zum Schossen (Blühen) neigen, werden sie nach der Ernte einer drei- bis vierwöchigen Warmlagerung (Darre) bei Temperaturen von 30 bis 40 °C unterzogen. In der Regel werden Steckzwiebeln daher über den Samenhandel bezogen.

Die Aussaat der Zwiebel erfolgt bei einer Saattiefe von circa 1 bis 2 cm und Reihenabständen um 25 bis 40 cm auf abgetrocknetem Boden März bis Anfang April. Die Größe der erntereifen Zwiebeln kann entscheidend über die Bestandsdichte beeinflusst werden. Beispielsweise wird zur Produktion mittelgroßer Zwiebeln bei der Aussaat bei Reihenabständen von 25 cm ein Abstand der Pflanzen in der Reihe von rund 4 bis 5 cm angestrebt, sodass sich circa 80 bis 120 Pflanzen pro m² entwickeln können. Säzwiebeln sind, abhängig von Aussaattermin, Sorte und Anbauregion, zwischen August und Oktober erntereif.

Das Setzen von Steckzwiebeln erfolgt in ähnlichen Abständen in eine Tiefe von circa 4 cm so, dass die Spitze noch gerade eben zu sehen ist, ebenfalls im März bzw. April. Aus Steckzwiebeln gezogene Speisezwiebeln sind bereits früher, ab Juli, erntefähig. Trockenem, sonnigem Spätsommerwetter zur Erntezeit ist mit entscheidend für die Lagerfähigkeit und Haltbarkeit der geernteten Zwiebeln. Die Lagerung sollte unter trockenen, kühlen und luftigen Bedingungen erfolgen. Aus Steckzwiebeln gezogene Zwiebeln sind weniger haltbar als gesäte Zwiebeln.^{[4][5][6][7][8]}

Zur Samenzucht bringt man die Zwiebeln im März in ein ganz flaches, stark gedüngtes Beet und stellt sie 30 bis 45 cm weit voneinander. Der Samen bleibt drei Jahre keimfähig.

Trivialnamen

Weitere zum Teil auch nur regional gebräuchliche Bezeichnungen für die Zwiebel sind oder waren: *Aiugn*, *Böllen* (St. Gallen, Graubünden), *Bolle* (Brandenburg), *Cibol* (mittelhochdeutsch), *Cibüll* (mittelhochdeutsch), *Cipolle* (mittelhochdeutsch), *Czipell* (mittelhochdeutsch), *Czwebeln*, *Czwifall* (mittelhochdeutsch), *Czwipolle* (mittelhochdeutsch), *Engnin* (niederdeutsch), *Nislauch*, *Oellig* (Bayern, Eifel), *Olich* (mittelniederdeutsch), *Oyllich* (mittelniederdeutsch), *Planza*, *Pölla* (Graubünden, Davos), *Siebel*, *Sipolle*, *Sypolle* (mittelhochdeutsch), *Syppolle* (mittelhochdeutsch), *Twiwel* (Göttingen), *Tzibol*, *Tzipolle*, *Ulch*, *Ulk*, *Unlauch*, *Unleuch* (mittelhochdeutsch), *Unlouch*, *Vich*, *Vick*, *Zibbel* (Hessen, Ruhlra), *Zibele* (Bern), *Zible* (Graubünden), *Zwiibla* (Bündner Rheintal, Graubünden) *Zibölle*, *Zipel* (Ostfriesland, Göttingen, Waldeck), *Zippeln* (Hessen, Holstein), *Zipolle* (Altmark, Bremen, Hessen, Mecklenburg), *Zuboell* (mittelhochdeutsch), *Zubul* (mittelhochdeutsch), *Zwebel* (mittelniederdeutsch), *Zweibel* (Siebenbürgen), *Zwibbel* (Siebenbürgen), *Zwibel*, *Zwiblon* (mittelhochdeutsch), *Zwibol*, *Zwifel* (mittelhochdeutsch), *Zwippull* (mittelhochdeutsch), *Zwobelm*, *Zybel*, *Zyölle* (mittelhochdeutsch) und *Zypel* (mittelhochdeutsch).^[9]

Viele diese Begriffe leiten sich von der Spätlateinischen Verkleinerungsform *cepulla* von Lateinisch *cepa* ab, das selbst wiederum ein Lehnwort aus einer unbekanntenen Sprache ist. Der Begriff Zwiebel geht über auf Althochdeutsch *zwibolla* ebenfalls darauf zurück, wobei dieses aus zwei Bestandteilen ‚zwei‘ und ‚Bälle‘ besteht, die eine Volksetymologie darstellen.^[10]

Verwendung

Küche

Verwendet wird der Zwiebellauch oder die eigentliche Zwiebel meist fein gehackt oder in Ringe geschnitten, sie wird roh oder geröstet gegessen oder beim Garen anderer Speisen (so etwa im Gemüse) mitgedünstet. Zwiebeln enthalten ein sulfidhaltiges ätherisches Öl und wirken dadurch reizend auf den Magen. Durch Kochen, Dünsten oder Braten wird aus den glykosidischen Verbindungen der Zwiebel der Zucker freigesetzt. Die Zwiebel wird dadurch süßer. Angeschnittene Zwiebeln sollten nicht oder nur in der Käseglocke im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sich ihr Geruch auf alle anderen Lebensmittel und Verpackungen überträgt. Auch ihr Geschmack leidet.

Eine sachgemäße Aufbewahrung eines „Handvorrats“ kann in einem in der Nähe des Küchenarbeitsbereiches platzierten Zwiebeltopf erfolgen.

Zwiebelgerichte:

- Zwiebelkuchen
- Bollenfleisch
- Zwiebelsuppe
- Stifado

Zwiebeln als Fleischzartmacher

Vor allem in älteren Rezepten vom Balkan, aus dem östlichen Mittelmeerbereich und dem Nahen Osten wird Zwiebelsaft (Presssaft aus Zwiebeln von *Allium cepa* L.) als Fleischzartmacher eingesetzt. Dazu werden Fleischwürfel, die sonst eher zäh sind, etwa Teile vom Hammel, über Nacht in einer Mischung aus Zwiebelsaft und (Oliven-)Öl oder in Milch nach Belieben mit Gewürzen eingelegt. Insbesondere für Grillfleisch empfiehlt sich das Verfahren. In der modernen Küche, die auf möglichst kurze Zubereitungszeiten Wert legt, wird diese Verfahrensweise in Hinblick auf die lange Marinierzeit und den Aufwand immer seltener genutzt.

Auch der klassische Spießbraten profitiert von der Zwiebel als Weichmacher. In das Fleisch werden rohe Zwiebeln sowie Pfeffer und Salz eingewickelt. Nach einer Ruhezeit von wenigstens zwölf Stunden besitzt das Fleisch beste Voraussetzungen für einen durchgehend saftigen Braten und erhält zudem einen charakteristischen Geschmack.

Silberzwiebeln

Die Silberzwiebel (nicht zu verwechseln mit der Perlzwiebel) ist eine besonders kleine Sorte (15–35 mm Durchmesser), der ihre schützende Schale fehlt, weswegen sie besonders empfindlich ist. Im Handel sind sie vorwiegend in Gläsern erhältlich. Ihr Name kommt von der hell-silbrig scheinenden Außenhaut. Frische Silberzwiebeln werden hauptsächlich aus den Niederlanden importiert und zu Sauerkonserven, wie Mixed Pickles, verarbeitet.

Gemüsezwiebeln

Unter der Sammelbezeichnung „Gemüsezwiebeln“ werden umgangssprachlich Sorten mit sehr großen und mild schmeckenden Zwiebeln zusammengefasst, die sich besonders zur Zubereitung bzw. zum Verzehr als Gemüsebeilage in den entsprechenden Portionen eignen.

Eines der traditionellen österreichischen Anbauggebiete für die Gemüsezwiebel ist die Region rund um Laa an der Thaya in Niederösterreich. Aus diesem Grund ist die Küchenzwiebel sowie die bis zu 15 cm durchmessende Gemüsezwiebel^[11] in das Register der Traditionellen Lebensmittel aufgenommen worden. Auch die entsprechende Gegend ist als Laaer Zwiebel unter den Genussregionen Österreichs registriert.^[12]

Inhaltsstoffe

Wie alle Arten der Gattung Allium enthalten Zwiebeln keine Stärke, sondern bilden und speichern Fructane als Reservestoff. Das menschliche Verdauungssystem ist nicht in der Lage, Fructane enzymatisch zu spalten und im Dünndarm zu resorbieren. Sie gelangen unverdaut in den Dickdarm und können dort von den Bakterien der natürlichen Flora verstoffwechselt werden, die dabei Gas produzieren. Nach dem Genuss von Zwiebeln kommt es daher häufig zu Flatulenz, für deren Geruch neben den Abbauprodukten der Fructane auch die der schwefelhaltigen Inhaltsstoffe verantwortlich sind.

Charakteristisch ist die im Zellplasma enthaltene schwefelhaltige Aminosäure Isoalliin. Nach Verletzungen der Zellstruktur wird sie durch das in den Zellvakuolen vorliegende Enzym Alliinase zunächst zu Propensulfensäure umgewandelt. Weitere Reaktionen schließen sich an, in deren Verlauf zahlreiche Verbindungen entstehen, darunter das die Schleimhäute reizende Propanthial-S-oxid. Deshalb müssen Menschen beim Schneiden der Zwiebel „weinen“, wenn die Substanz durch Spritzer oder Verdunstung in die Augen gelangt.^{[14][15]} Durch die Verwendung scharfer Messer wird das Austreten der Substanz erheblich reduziert.

Nährwert pro 100 g Zwiebel:^[13]

<u>Brennwert</u>	117 kJ (28 kcal)
<u>Wasser</u>	88,6 g
<u>Eiweiß</u>	1,2 g
<u>Kohlenhydrate</u>	4,9 g
- <u>Ballaststoffe</u>	1,8 g
<u>Fett</u>	0,3 g

Vitamine und Mineralstoffe

<u>Vitamin A</u>	1 µg
<u>Vitamin B₁</u>	35 µg
<u>Vitamin B₂</u>	20 µg
<u>Vitamin B₃</u>	200 µg
<u>Vitamin B₅</u>	170 µg
<u>Vitamin B₆</u>	150 µg
<u>Vitamin B₉</u>	7 µg
<u>Vitamin C</u>	7 mg
<u>Calcium</u>	20 mg
<u>Eisen</u>	0,23 mg

Beim Schneiden von Zwiebeln kann es aufgrund dieser Inhaltsstoffe zu einer rosa Verfärbung kommen. Der Farbstoff entsteht durch Reaktionen der Aminosäuren mit den Schwefelverbindungen.^[16] Eine ähnliche Verfärbung ins Grünliche kann auch beim Schneiden von Knoblauch beobachtet werden.^{[17][18][19]} Gesundheitlich sind die Farbstoffe völlig unbedenklich.

<u>Magnesium</u>	10 mg
<u>Natrium</u>	3 mg
<u>Phosphor</u>	35 mg
<u>Kalium</u>	160 mg
<u>Zink</u>	0,22 mg

Die meisten Pflanzenzwiebeln sind für den Menschen giftig oder zumindest sehr unbedenklich. Küchenzwiebeln und ihre Verwandtschaft bilden dabei fast die einzige Ausnahme, die jedoch nicht für andere Säugetiere gilt. Für Tiere sind auch Küchenzwiebeln in jeglicher Form (roh, gekocht, getrocknet) giftig. Am empfindlichsten reagieren Rind, Pferd, Hund, Katze und Geflügel. Die Hunderassen Akita Inu und Shiba Inu sind wegen ihrer speziellen Stoffwechsellage besonders gefährdet.^[20]

Verwendung als Heilpflanze

Die Zwiebel war Heilpflanze des Jahres 2015. Als Heildroge dienen die frischen Zwiebeln.

Für die Droge konnten antibakterielle, den Blutdruck, die Blutfette und den Blutzucker schwach senkende Wirkungen nachgewiesen werden, auch gerinnungshemmende und antiasthmatische Eigenschaften wurden nachgewiesen. Die Wirkungen hierfür sollen hauptsächlich auf die antioxidativen Schwefelverbindungen der Zwiebeln zurückzuführen sein.

Äußerlich verwendet man Zwiebelsaft oder Sirup bei Insektenstichen, Wunden, Furunkeln und zur Nachbehandlung von Blutergüssen.

Allergienpotenzial

Bei der Verarbeitung von Zwiebeln und Knoblauch können allergische Kontaktexzeme auftreten. Die Sensibilisierungsfrequenz wird mit 4 bis 13 % angegeben. Als Allergene treten in diesem Fall wie beim Knoblauch niedermolekulare organische Schwefelverbindungen auf.

Des Weiteren sind seltene Allergien gegen drei Zwiebelproteine bekannt: All c 3 (ein Lipidtransfer-Protein), All c 4 (Profilin, Kreuzallergen mit Gräserpollen) und Alliin-Lyase (Kreuzallergen mit anderen Laucharten).^{[21][22][23]}

Geschichte

Die Küchenzwiebel ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und wird schon seit mehr als 5000 Jahren als Heil-, Gewürz- und Gemüsepflanze kultiviert. Bei den alten Ägyptern wurden Zwiebeln den Göttern als Opfergabe gereicht, waren eine Art Zahlungsmittel für die beim Pyramidenbau eingesetzten Arbeiter und wurden den Toten als Wegzehrung für die Reise ins Jenseits beigelegt. Davon zeugen die im Grab des Tutanchamun gefundenen Zwiebelreste. Eine über 4000 Jahre alte sumerische Keilschrift enthält Angaben zu Gurken- und Zwiebelfeldern und im Codex Hammurapi wurden Brot- und Zwiebelzuteilungen für die Armen festgelegt.

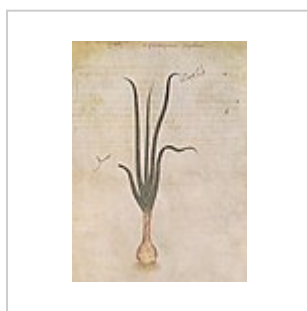
Bei den Römern zählten Zwiebeln zu den Grundnahrungsmitteln vor allem der weniger Begüterten. Römische Legionäre waren es auch, die die „cepula“ (woraus, über mittelhochdeutsch „zwibolle“, letztlich das deutsche Wort „Zwiebel“ wurde)^[24] in Mitteleuropa verbreiteten. Hier wurden sie zu einer der am meisten verbreiteten Gemüsearten, durften auf keiner Tafel fehlen und dienten auch zusammen mit Theriak zur Bereitung eines

Öls, welches durch Anregung der Schweißabsonderung vor der Pest schützen sollte.^[25] Etwa ab dem 15. Jahrhundert begann man in den Niederlanden, vielfältige, in Form, Farbe und Geschmack unterschiedliche Sorten gezielt zu züchten.

Quellen

- **Antike – Spätantike:** Dioskurides 1. Jh.^[26] --- Plinius 1. Jh.^[27] --- Galen 2. Jh.^[28]
- **Arabisches Mittelalter:** Avicenna 11. Jh.^[29] --- Pseudo-Serapion 13. Jh.^[30]
- **Lateinisches Mittelalter:** Pseudo-Macer 11. Jh.^[31] --- Deutscher Macer 13. Jh.^[32] --- Galgant-Gewürz-Traktat 13. / 14. Jh.^[33] --- Konrad von Megenberg 14. Jh.^[34] --- Nikolaus Frauenlob 15. Jh.^[35] --- Herbarius Moguntinus 1484^[36] --- Gart der Gesundheit 1485^[37] --- Hortus sanitatis 1491^[38] --- Hieronymus Brunschwig 1500^[39]
- **Neuzeit:** Paracelsus ca. 1530^[40] --- Otto Brunfels 1537^[41] --- Hieronymus Bock 1539^[42] --- Leonhart Fuchs 1543^[43] --- Mattioli / Handsch / Camerarius 1586^[44]

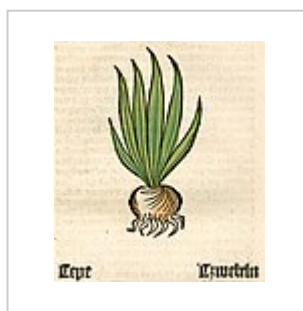
Historische Abbildungen



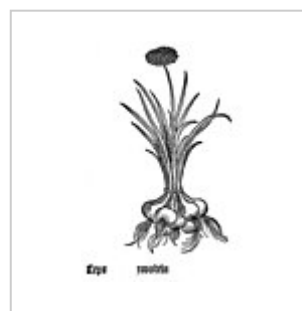
Wiener Dioskurides
6. Jahrhundert



Tacuinum sanitatis.
Manuskript des 14. Jh.^[45]



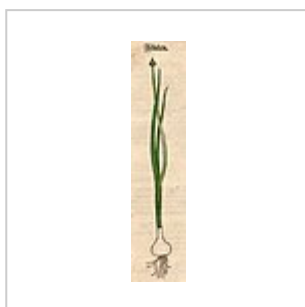
Herbarius
Moguntinus 1484



Gart der Gesundheit
1485



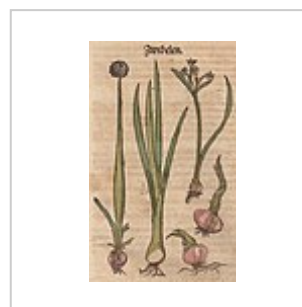
Hortus sanitatis
1491



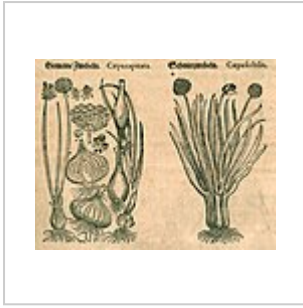
Otto Brunfels 1537



Leonhart Fuchs
1543



Hieronymus Bock
1546



Mattioli / Handsch /
Camerarius 1586

Siehe auch

- [Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen](#)

Literatur


- Sofie Meys: *Köstliche Zwiebelküche. Fantastisch vegetarisch*. Pala, Darmstadt 2003, [ISBN 3-89566-192-9](#).
- Wilhelm Morisse: *Zwiebeln, zum Heulen gut. Geschichte, Naturapotheke, Rezepte*. Hölker, Münster 1985, [ISBN 3-88117-405-2](#).
- Ingrid und Peter Schönfelder: *Das neue Handbuch der Heilpflanzen*. Franckh-Kosmos Verlagsgesellschaft, 2011, [ISBN 978-3-440-09387-0](#).
- K. Hiller, M. F. Melzig: *Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen*. 2. Auflage. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg 2010, [ISBN 978-3-8274-2053-4](#).
- Lutz Roth, Max Dauderer, Kurt Kormann: *Giftpflanzen-Pflanzengifte*. 6. Auflage. Nikol, Hamburg 2012, [ISBN 978-3-86820-009-6](#).
- B. M. Hausen, I. K. Vieluf: *Allergiepflanzen. Handbuch und Atlas der allergie-induzierenden Wild- und Kulturpflanzen; Kontaktallergene, allergische Frühreaktionen*. 2. Auflage. ecomed, Landsberg 1997, [ISBN 3-609-64082-0](#).
- H. D. Rabinowitch, L. Currah (Hrsg.): *Allium Crop Science: Recent Advances*. CAB International, 2002, [ISBN 0-85199-510-1](#). (englisch)


Weblinks

- **Commons: Zwiebel** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Allium_cepa?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien
- **Wikibooks: Rezepte mit Zwiebeln** – Lern- und Lehrmaterialien
- **Wikiquote: Zwiebel** – Zitate
- **Wiktionary: Zwiebel** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen
- *Zwiebel*. (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=10030&>) FloraWeb.de
- Thomas Meyer: [Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei Flora-de: Flora von Deutschland](http://www.blumeninschwaben.de/Einkeimblaettrige/Liliengewaeachse/lauch_kugelig.htm#K%C3%BCchenzwiebel) (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*) (http://www.blumeninschwaben.de/Einkeimblaettrige/Liliengewaeachse/lauch_kugelig.htm#K%C3%BCchenzwiebel)
- K. Müllner: [Obst und Gemüse – Zwiebeln](http://www.obst-gemuese.at/product/pages/zwiebeln) (<http://www.obst-gemuese.at/product/pages/zwiebeln>)

- Steckbrief der Klostergärtnerei Maria Laach (<https://web.archive.org/web/20120227124538/http://www.maria-laach.de/downloads/kraeuterblaetter/zwiebel.pdf>) (Memento vom 27. Februar 2012 im *Internet Archive*) (PDF; 1,1 MB)
- Messiaen, C.-M. & Rouamba, A.: *Allium cepa* L. (http://database.prota.org/dbtw-wpd/exec/dbtwpub.dll?AC=QBE_QUERY&BU=http://database.prota.org/search.htm&TN=PROTAB~1&QB0=AND&QF0=Species+Code&QI0=Allium+cepa&RF=Webdisplay) Internet Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Niederlande, 2004 (englisch)

Einzelnachweise

1. Tropicos. [tropicos.org](http://www.tropicos.org) (<http://www.tropicos.org/Name/18401646?projectid=9>)
2. R. M. Fritsch, N. Friesen: *Evolution, Domestication and Taxonomy*. (https://www.researchgate.net/profile/Nikolai_Friesen/publication/237309729_1_Evolution_Domestication_and_Taxonomy/links/0a85e52de81e266745000000.pdf) PDF-Datei, englisch
3. *Crops > Onions, dry*. (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>) In: *Offizielle Produktionsstatistik der FAO für 2018*. fao.org, abgerufen am 22. März 2020 (englisch).
4. Winfried Titze: *Frisches Gemüse aus dem Garten*. Ulmer, Stuttgart 1987, ISBN 3-8001-6293-8, S. 95 f.
5. Horst Köhler: *Das praktische Gartenbuch*. 38. Auflage. C. Bertelsmann, Gütersloh 1961, S. 419 ff.
6. Anbauempfehlungen für Zwiebeln im Informationsportal Oekolandbau.de (<https://web.archive.org/web/20100901051537/http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/gemuesebau/feldgemuese/zwiebeln/>) (Memento des Originals (<https://giftbot.toolforge.org/deref.fcgi?url=http%3A%2F%2Fwww.oekolandbau.de%2Ferzeuger%2Fpflanzenbau%2Fgemuesebau%2Ffeldgemuese%2Fzwiebeln%2F>) vom 1. September 2010 im *Internet Archive*)  **Info:** Der Archivlink wurde automatisch eingesetzt und noch nicht geprüft. Bitte prüfe Original- und Archivlink gemäß [Anleitung](#) und entferne dann diesen Hinweis.
7. Bodo Frahm: *BGJ Agrarwirtschaft*. 4. Auflage. Ulmer, Stuttgart 1980/1991, ISBN 3-8001-1049-0, Tabelle S. 460.
8. Ulrich Sachweh (Hrsg.): *Der Gärtner*. Band 3: *Baumschule, Obstbau, Samenbau, Gemüsebau*. 2. Auflage. Ulmer, Stuttgart 1986/1989, ISBN 3-8001-1148-9, S. 225 f.
9. Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen*. Verlag von Philipp Cohen Hannover 1882, S. 18.
10. *onion* (n.). (<https://www.etymonline.com/word/onion>) In: *Online Etymology Dictionary*. Abgerufen am 18. November 2018 (englisch).
11. Zwiebelbeschreibung (https://web.archive.org/web/20131004215335/http://msplins01.bon.at/~admin601/zwiebelfest/Zwiebel_Beschreibung.pdf) (Memento des Originals (https://giftbot.toolforge.org/deref.fcgi?url=http%3A%2F%2Fmsplins01.bon.at%2F%7Eadmin601%2Fzwiebelfest%2FZwiebel_Beschreibung.pdf) vom 4. Oktober 2013 im *Internet Archive*)  **Info:** Der Archivlink wurde automatisch eingesetzt und noch nicht geprüft. Bitte prüfe Original- und Archivlink gemäß [Anleitung](#) und entferne dann diesen Hinweis. (PDF; 104 kB) im Land um Laa abgerufen am 7. März 2013.
12. *Laaer Zwiebel* (https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/feldfruechte/laaer_zwiebel.html). Eintrag Nr. 58 im *Register der Traditionellen Lebensmittel* des österreichischen Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus. *Laaer Zwiebel* (<https://www.genussregionen.at/niederoesterreich/laaer-zwiebel/>) beim Verein Genuss Region Österreich.
13. Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching (Hrsg.): *Lebensmitteltabelle für die Praxis*. Der kleine Souci · Fachmann · Kraut. 4. Auflage. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 2009, ISBN 978-3-8047-2541-6, S. 302.

14. didaktikchemie.uni-bayreuth: Zwiebel (<https://web.archive.org/web/20120118150143/http://daten.didaktikchemie.uni-bayreuth.de/umat/zwiebel/zwiebel.htm>) (Memento des Originals (<https://gutenberg.org/deref.fcgi?url=http%3A%2F%2Fdaten.didaktikchemie.uni-bayreuth.de%2Fumat%2Fzwiebel%2Fzwiebel.htm>) vom 18. Januar 2012 im *Internet Archive*)  **Info:** Der Archivlink wurde automatisch eingesetzt und noch nicht geprüft. Bitte prüfe Original- und Archivlink gemäß [Anleitung](#) und entferne dann diesen Hinweis.
15. foodintolerances.org: Fruktane, Inuline, Levane (<http://www.foodintolerances.org/german/Fruktan-inulin.aspx>)
16. Eun Jin Lee et al.: *Elucidation of chemical structures of pink-red pigments responsible for 'pinkening' in macerated onion (Allium cepa L.) using HPLC–DAD and tandem mass spectrometry*. In: *Food Chemistry*. Band 131, Nr. 3, 1. April 2012, S. 852–861, doi:10.1016/j.foodchem.2011.09.059 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.059>).
17. Jungeun Cho, Eun Jin Lee, Kil Sun Yoo, Seung Koo Lee, Bhimanagouda S. Patil: *Identification of Candidate Amino Acids Involved in the Formation of Blue Pigments in Crushed Garlic Cloves (Allium sativum L.)*. In: *Journal of Food Science*. Band 74, Nr. 1, 1. Januar 2009, S. C11–C16, doi:10.1111/j.1750-3841.2008.00986.x (<https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00986.x>).
18. T. M. Lukes: *Factors Governing the Greening of Garlic Puree*. In: *Journal of Food Science*. Band 51, Nr. 6, 1. November 1986, S. 1577–1577, doi:10.1111/j.1365-2621.1986.tb13869.x (<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1986.tb13869.x>).
19. T. Sano: *Green pigment formation in ground garlic*. M.S. thesis. Hrsg.: Univ. of California, Berkeley.
20. Gerhard Habermehl, Petra Ziemer: *Giftpflanzen und Intoxikationen in der tierärztlichen Praxis*. M. & H. Schaper, Hannover 2009, ISBN 978-3-7944-0208-3, S. 6.
21. E. Enrique, T. Malek, J. A. de Mateo u. a.: *Involvement of lipid transfer protein in onion allergy*. In: *Annals of Allergy, Asthma & Immunology*. Band 98, Nummer 2, Februar 2007, S. 202, ISSN 1081-1206. doi:10.1016/S1081-1206(10)60700-4. PMID 17304894.
22. R. van Ree, V. Voitenko u. a.: *Profilin is a cross-reactive allergen in pollen and vegetable foods*. In: *International Archives of Allergy and Immunology*. Band 98, Nummer 2, 1992, S. 97–104, ISSN 1018-2438. PMID 1643445.
23. S. H. Kao, C. H. Hsu u. a.: *Identification and immunologic characterization of an allergen, alliin lyase, from garlic (Allium sativum)*. In: *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Band 113, Nummer 1, Januar 2004, S. 161–168. ISSN 0091-6749. doi:10.1016/j.jaci.2003.10.040. PMID 14713923.
24. Jörg Mildenerberger: *Anton Trutmanns „Arzneibuch“*. Teil 2: *Wörterbuch*. Band 5, Würzburg 1997, S. 2389 f.
25. Conrad Gessner ...: *Der ander Theil des köstlichen und theuren Schatzes ...* Zürich 1583, S. 157: *Ein öle auß Zwibeln vnnd Theriac zubereiten* (Digitalisat) (http://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10164428_00165.html)
26. Pedanios Dioskurides. 1. Jh.: *De Medicinali Materia libri quinque*. Übersetzung. Julius Berendes. *Des Pedanios Dioskurides Arzneimittellehre in 5 Büchern*. Enke, Stuttgart 1902, S. 233 (Buch II, Kapitel 180): *Cromyon* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedaniosdios00pedagoog#page/n245/mode/1up>)
27. Plinius der Ältere, 1. Jh.: *Naturalis historia* Buch XX, Kapitel xx (§ 39–43): *Cepa* (Digitalisat) (https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/20*.html#xx); Übersetzung Külb 1855 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10246059_00732.html)
28. Galen, 2. Jh. *De alimentorum facultatibus*, Buch II, Kapitel 71 (nach der Ausgabe Kühn 1826, Band VI, S. 658) (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=45674x06&p=661>)

29. Avicenna, 11. Jh.: *Kanon der Medizin*. Übersetzung und Bearbeitung durch Gerhard von Cremona, Arnaldus de Villanova und Andrea Alpago (1450–1521). Basel 1556, Band II, Kapitel 122: *Caepe* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=2&seite=251>)
30. *Pseudo-Serapion* 13. Jh., Druck. Venedig 1497, Blatt 149v (No CCCLIII): *Basil. Cepe* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=302&v=100&nav=&l=de>)
31. *Pseudo-Macer*. Edition: Ludwig Choulant. *Macer floridus de virtutibus herbarum ...* Leipzig 1832, Kapitel 33 (S. 73–74): *Cepa* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/deviribusherbaru00mace/page/72/mode/2up>)
32. *Deutscher Macer*. Nach: Bernhard Schnell, William Crossgrove: *Der deutsche Macer. Vulgatafassung*. Niemeyer, Tübingen 2003, S. 365 (Kapitel 58). Cpg 226, Elsaß, 1459–1469, Blatt 199v–200r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg226/0420/image>). Transkription: (.lvj. *Cepa heisset zwibel . die ist heiß vnd drucken an dem vierden grade (Dyascores sagt das die zwybeln gessen blewen den buch vnd machen das heupt swer vnd meren den durst (Galienus sagt zwibel ist gut flegmaticis das sint die von kalter naturen sin (Constantinus vnd euschulapius die zwen meister sprechent beide / die zwibeln sin gesünt vnd machen dem magen gut hicze vnd wer sie alle tag nuchtern eße das er darab gesund blibe vnd sagen das sie den buch senfft weichen (Zwybeln mit honig gesotten vnd mit essich das hilfft den hundes biß daruff geleyt (Etlich stossen sie mit win vnd mit honig vnd laßen das ligen dry tag (Jr safft mit wibes milch in das ore gegossen oder gestossen verdribt der oren vngemach (Jr safft mit wasser getruncken hilfft den der von eynem biß verstummet ist (Jr safft in die nasen gestossen verdribt den heupt swer (Zwybeln rau gessen oder das safft gedruncken hilfft dem wib ob sie zu lang beiden an jr sucht (Wa man har haben wil da ribe man mit gestossen zwibeln dick es wechßet (Wem wirret emoroydes der bind daruff gestossen zwibeln / emoroydes ist ein ader an dem hindern fenster die bludet dick sere (Das safft mit honig an die augen gestrichen vertribt den schinnen vnd hilfft wider die flecken Das safft mit essich gemenget vnd dick angestrichen ist gut wider die flecken*
33. *Galgant-Gewürz-Traktat* 13. / 14. Jh. Latein: Clm 13 076, ohne Ort, 1356, Blatt 21ra: *Cepe* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00042783&pimage=43&v=100&nav=&l=de>) - Alemannisch: Cpg 620 Rezeptsammlung, Nordbayern, um 1450, Blatt 79v–80r: *Cepe* (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg620/0164/image>). Transkription: *Sepe haist zetäwtsch zwifel vnd ist warm vnd feucht von natur vnd wenn man in nüchtern mit ain wenig salcz mischet so zeucht er alle feuchtichait an sich vnd treibt sy aus er lindet die prust vnd vertreibt pöse feuchtichait vnd wenn man in gesoten newsset so machet er güt starck dāwng Item also roch ist er genossen den augen schedlich wann er betrübt sy*
34. Konrad von Megenberg, 14. Jh.: *Buch der Natur*. Ausgabe. Franz Pfeiffer. Aue, Stuttgart 1861, S. 388 (V/17): *Zwival* (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10076915.html?pageNo=462>)

35. Nikolaus Frauenlob 15. Jahrhundert. Cpg 583, Süd-West-Deutschland (Mattighofen), 1482–1486, Blatt 27r: *Zwival* (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg583/0057/image>). Transkription (rubrizierte Textteile in Fettschrift): **Zwival** hat iij tugent **Wer sich vor pösem lufft hüetten wil** Man sol czwival rain schellen vnd scheÿben darab sneÿden vnd jn einen gueten essich legen vnd sol darjn ligen ij oder iij or vnd sal dann essen das ist für alle giff **Wem dÿ oren we thuent** Man sol czwival vnd cumel miteinander in öl in ainer pffannen rösten / vnd also warms sol man es auff dÿ oren legen dÿ dem menschen we tuen oder auff anderlaÿ wetagen es seÿ wie es seÿ **Wer zuo vol vmb dÿ prust ist** Man sal praten czwival essen das raÿnigt dÿ prust vnd hilfft den vnflat auswerfen **Wer den gesweren helfen wil** Man sol gepraten czwival auf dÿ geswer legen dÿ nun czeÿzig seind das macht dÿ geswer waich vnd czeucht den vnflat heraus --- Cpg 666, Kurpfalz, 1478–1480, Blatt 112v: *Zwyfal* (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg666/0230/image>). Transkription: **Zwyfal** hat iij tugent **a** Wer sich vor giff vnd vor bosem lufft huten wil Man sol dÿ zwibel rein scheln vnd scheyblin dar von schneiden vnd jn einen guten essig legen vnd sal daz lassen liegen ij ader iij or jn dem essig vnd sal dann daz essen daz sal auch fur alle gyfft helffen vnd fur allen pösen lufft **b** Wem dy oren we tun Man sal zwibel vnd kumel mit einander in einer pffanne rösten vnd also warm sal man es auff dy oren legen ader uff anderley we tagen wo daz sey **c** Welcher mensche zu vol vmb dy prust ist Man sal wal gepraten zwibel essen daz reynigt dy prust vnd hilfft den vnflat auß werffen **d** Wer den gesweren helffen wil Man sal gepraten zwibel uff dy geswer legen dÿ zeyttig sein daz macht dÿ geswer weiche vnd zeucht den vnflat auß
36. *Herbarius Moguntinus*, Mainz 1484, Teil I, Kapitel 40: *Cepa* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0002/bsb00027407/images/index.html?id=00027407&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrsseayasdasyszts&no=18&seite=91>)
37. *Gart der Gesundheit*. Mainz 1485, Kapitel 103: *Cepe* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=xsyztsxdsydeqwdsasfsdrqrsxdsydeayaewq&no=4&seite=198>)
38. *Hortus sanitatis* 1491, Mainz 1491, Teil I, Kapitel 109: *Cepe* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0002/bsb00027846/images/index.html?id=00027846&groesser=&fip=xsyztsxdsydeqwdsasfsdrqrsydzsqs&no=18&seite=103>)
39. Hieronymus Brunschwig: *Kleines Destillierbuch*, Straßburg 1500, Blatt 122v: *Gemeine Zibeln* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0003/bsb00031146/images/index.html?id=00031146&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=10&seite=284>)
40. Paracelsus-Oporinus: *Scholia & Observationes quaedam peritiles in Macri Poemata de Virtutibus Herbarum, &c. quas loh. Oporinus (dum per triennium aut ultra Theophrasti esset Amanuensis) ex ore dictantis studiose exceperat.* (Nützliche Kommentare und Beobachtungen zu den *Macer-Gedichten* über die Kräfte der Heilpflanzen, welche *Johannes Oporinus* - drei Jahre oder länger Schreiber des Paracelsus - vom Gehörten eifrig ausgewählt hat.) Huser-Ausgabe der Werke des Paracelsus, Basel 1590, Teil 7, Seite 275–276: *De Cepis* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0002/bsb00022507/images/index.html?id=00022507&groesser=&fip=193.174.98.30&no=&seite=287>)
41. Otto Brunfels: *Ander Teyl des Teütschen Contrafayten Kreüterbüchs*. Johann Schott, Straßburg 1537, S. 37: *Zybelen* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0005/bsb00054202/images/index.html?id=00054202&groesser=&fip=yztsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=7&seite=37>)
42. Hieronymus Bock: *New Kreütter Büch*. Wendel Rihel, Straßburg 1539, Teil II, Kapitel 63: *Zwibel* (Digitalisat) (https://reader.digital-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069345_00468.html)
43. Leonhart Fuchs: *New Kreütterbuch ...* Michael Isingrin, Basel 1543, Kapitel 163: *Zwibel* (Digitalisat) (<https://daten.digital-sammlungen.de/0001/bsb00017437/images/index.html?id=00017437&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrsxdsydsdas&no=5&seite=432>)

44. Pietro Andrea Mattioli: *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*. Übersetzung durch Georg Handsch, bearbeitet durch Joachim Camerarius den Jüngeren, Johan Feyerabend, Franckfurt am Mayn 1586, Blatt 170r–171v: *Zwiebeln* (Digitalisat) (<https://daten.digitalle-sammlungen.de/0009/bsb00091089/images/index.html?id=00091089&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydwewqyzts&no=3&seite=359>)
45. Transkription und Übersetzung: *Cepe*. *Cepe: complexio calida in 4°, humida in 3°, alias sicca. Electio: album aquaticum sucosum. iuvamentum: naturam modificat, urinam provocat, addit in coytu, uisum acuit. nocumentum: infert dolorem capitis. Remotio nocumenti: cum aceto et lacte. Quid generant: lac et sperma. conveniunt frigidis, decrepitis, hyeme et septentrionali regione. -- - Zwiebeln. Zwiebeln: Complexion: warm im 4., feucht im 3. Grad, nach anderen trocken. Vorzuziehen: weiße, wässerige, saftreiche. Nutzen: sie erweichen die Natur, treiben den Harn, stärken die geschlechtliche Potenz, schärfen den Gesichtssinn. Schaden: sie verursachen Kopfschmerzen. Verhütung des Schadens: mit Essig und Milch. Was sie erzeugen: Milch und Sperma. Zutraglich für Menschen mit kalter Complexion, für Geschwächte, im Winter und in nördlicher Gegend.*
-

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Zwiebel&oldid=207191229>“

Diese Seite wurde zuletzt am 2. Januar 2021 um 22:02 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.