



# Elegante grüne Würze

Schnittlauch ist ein so alltägliches Gartenkraut, dass wir ihn oft fast nicht wahrnehmen. Aber damit tun wir diesem dankbaren Gewürz Unrecht.

Sabine Reber Autorin, Gartenberaterin und Bloggerin

Was wäre ein Weihnachtsmenü ohne etwas frischen Schnittlauch auf der Suppe? Besonders gediegen ist erntefrisches Grün aus eigener Kultur mitten im Winter. Und das ist gar nicht so eine Hexerei. Auch in höheren Lagen gelingt das Kunststück recht leicht, wenn man ein klein wenig versteht, wie eine mehrjährige Staude funktioniert.

Schnittlauch ist eine einheimische Pflanze. Sie bildet dichte Wurzelballen, die sich leicht mit einem Messer oder einer scharfen Handschaufel in mehrere Stücke teilen lassen. Im Garten entstehen mit den Jahren oft richtig grosse Klumpen, die alle paar Jahre geteilt werden sollten, damit sie kräftig weiterwachsen. Von diesen grossen Wurzelballen sticht man vor dem ersten Schnee einige Stücke ab und lagert sie frostfrei im Keller. Nach Bedarf werden einzelne kleinere Wurzelstücke davon in einen Topf gepflanzt, gegossen und in der Wohnung auf ein helles Fenstersims gestellt. Sie treiben innert Tagen aus, und schon kann die Ernte beginnen. Wenn sie nicht mehr gut wachsen, kommen sie zurück in den Keller oder bei frostfreien Verhältnissen direkt in den Garten, wo sie einfach wieder eingepflanzt werden. Schnittlauch kann man nicht lange in der Wohnung kultivieren, aber mit diesem Trick funktioniert es doch. Und man erspart sich damit, im Supermarkt ständig neuen Gewächshausschnittlauch zu kaufen.

Geerntet werden die röhrenförmigen Blätter mit einem scharfen Küchenmesser oder mit der Schere, indem man sie zwei Zentimeter über der Erde abschneidet. Sie schmecken nur zart, bevor sie blühen. Blühender Schnittlauch ist aber natürlich auch eine Zierde. Die essbaren Blüten lassen sich leicht von Hand auseinanderzupfen und über Suppen und Salate streuen – so gibt es in Sommer und Herbst etwas Abwechslung in der Küche. Im Winter blüht Schnittlauch hingegen meistens nicht.

Was man sonst noch wissen muss über Schnittlauch? Nun, er braucht recht viel Wasser, wenn er in Gefässen kultiviert wird. Auch im Garten benötigt er während Hitzeperioden Wasser, sonst muss man bei der Ernte mühsam die vergilbten Halme herauszupfen. Und er braucht nährstoffreiche, tiefgründige Erde. Auf dem



ILLUSTRATION INTERFOTO

**Schnittlauch *Allium schoenoprasum* ist eines der beliebtesten Küchenkräuter. Er kommt auch heute noch wild in Flusssauen und auf Feuchtwiesen vor.**

Balkon gibt man ihm lieber einen grösseren Topf, dann wird er viel besser gedeihen. Man sollte den Schnittlauch auch nicht zusammen mit Petersilie ins gleiche Gefäss pflanzen, denn die Petersilie braucht ebenfalls recht viel Wasser und Nahrung. Die beiden würden sich konkurrenzieren. Punkto Standort mögen sie aber die gleichen Verhältnisse: nicht allzu heiss und eher halbschattig als zu sonnig und trocken.

Und dann gibt es noch die Redewendung «ein Schnittlauch auf allen Suppen sein». Eine allzu schlimme Beleidigung ist das allerdings nicht, wenn es sich denn um frischen Schnittlauch aus dem Garten handelt. Und meine Tochter sagt, «Schnittlauch» sei ein Kompliment für schlanke, schnittige Typen. Sei ein Junge nur gross und schlank, dann sei er ein Lauch, sei er dazu noch hübsch und smart, dann sei er ein Schnittlauch. Na also, her mit dem Schnittlauch! 🍷