

Zwiebeln richtig aufbewahren – die wichtigsten Tipps



Zwiebeln am besten als Zopf hängend aufbewahren.

Mit den nachfolgenden Tipps kannst du Zwiebeln problemlos mehrere Monate aufbewahren:

- **Dunkel:** Zwiebeln solltest du stets an einem dunklen Ort lagern, in jedem Fall vor Sonnenlicht geschützt. Andernfalls treiben die Knollen schnell aus. Diese Triebe sind zwar nicht schädlich, allerdings steckt die Pflanze dann alle Energie ins Keimen, wodurch die eigentliche Zwiebel zusammenfällt und ungenießbar wird.
- **Trocken:** Bewahre Zwiebeln immer an einem trockenen Ort auf. Bei einer Luftfeuchtigkeit von über 70 Prozent kann sich Schimmel bilden. In den Kühlschrank gehören Zwiebeln daher nicht, sondern eher auf den Dachboden oder in den trockenen Keller.
- **Kühl:** Da bei Wärme die Zwiebeln schneller austreiben, solltest du einen möglichst kühlen Ort wählen. Auch hier bietet sich der Keller an – vorausgesetzt, er ist trocken genug. Optimal sind Temperaturen von 4 bis 10 Grad. Allerdings müssen Zwiebeln auch vor Frost geschützt werden.
- **Luft:** Damit sich kein Schimmel bilden kann, müssen die Zwiebeln gut atmen können. Am besten bindest du mehrere Knollen samt Lauch zusammen und hängst sie auf. Alternativ kannst du die Zwiebeln auch in einem Korb, Netz oder in offenen Papiertüten aufbewahren.

Beachte: Auf keinen Fall solltest du Zwiebeln in einem luftdichten Behälter oder in Plastiktüten aufbewahren.

Eine bereits angeschnittene Zwiebel solltest du mit der Schnittseite nach unten in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren und schnellstmöglich aufbrauchen. In Alufolie solltest du Zwiebeln nie einwickeln, da hierbei nicht nur der metallische Geschmack sondern auch das gesundheitsschädliche Aluminium auf die Zwiebel übergeht.