

KRÄUTERLEXIKON



Chinesischer Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*)

Der chinesische Schnittknoblauch ist eine aus Ostasien stammende Lauchart, die dort auch kultiviert wird. Sowohl die Blätter als auch die Zwiebeln sind essbar und schmecken knoblauchartig, würzig. Die sternförmigen weißen Blütendolden haben einen zart rosigen Duft.

Lebensform

mehrfährige Pflanze

Standort

Bevorzugt die gleichen Standorte wie der Schnittlauch.

Blütezeit

Die Blütezeit beträgt im langjährigen Durchschnitt 7-9 Wochen.

Anwendungen in der Küche

Verwendung findet der chinesische Schnittlauch frisch geschnitten als Würze in Salat, für Saucen und zu Fisch.

Im Haushalt und Garten

Die Blüten werden von Bienen und Hummeln gerne besucht und wegen dem rosigen Duft der Blüten ist der chinesische Schnittknoblauch auch geeignet für Potpourris.

Aussaathinweise

Die Samen keimen langsam innerhalb 3-6 Wochen bei 10-15 °C.