

Thomas Jacob  
Publizist und Fachjournalist  
Dohna, am 14. November 2023

Forschungsgemeinschaft  
neue Gartenstadt  
Kulturgeschichte  
Gartenbau  
Zukunftsforschung

---

Die Erzeugung der Perlzwiebel.  
Fachbeiträge der Jahre 1874 bis 1894.  
Quellenpublikation und Arbeitspapier von Thomas Jacob.

---



Seiten 1-22  
Impressum und  
Haftungsausschluss Seite 22  
Eigenverlag  
[institut.inhortas.de](http://institut.inhortas.de)

Abbildung: Echte Perlzwiebel in originaler Größe.

Quelle: BOETTNER, JOHANNES; Gartenbuch für Anfänger; 5. Auflage, Frankfurt (Oder) um 1902

# Die Erzeugung der Perlzwiebel. Fachbeiträge der Jahre 1874 bis 1894.

Quellenpublikation<sup>1</sup> und Arbeitspapier von Thomas Jacob.

---

<b>Kurzfassung</b> .....	1
<b>Vorbemerkung</b> .....	2
<b>Die Literaturrecherche</b> .....	5
Zwei Fragen zur selbständigen Spezies der Perlzwiebel und deren Beantwortung (1874).....	5
1. Fragen.....	5
1.1. Antwort des Herausgebers.....	5
1.2. Antwort eines Praktikers.....	6
1.3. Noch einmal der Herausgeber.....	7
2. Perlzwiebel und Porree, von Hofgarteninspektor Jäger (1874).....	7
3. Ein Beitrag zur Abstammung der Perlzwiebel, von Dr. Ed. Regel (1879).....	9
4. Kunstgärtner Ruge aus Hamburg beschreibt Perllauch (1879).....	11
5. Ein letzter Fachaufsatz von Dr. Eduard Regel zu «Perlzwiebel und Lauch oder Porree.» (1879).....	14
6. Eintausendachthundert Jahre Perlzwiebel-Literatur (1888).....	15
6. Fachbuch-Publikation: Perlzwiebel, Winter-Schnittlauch, Porree (1894).....	18
6.2. Hundert für Eine. Eine Perlzwiebel? (1894).....	19
<b>Nachbetrachtung</b> .....	20
<b>Online-Quellen der Texte</b> (Die Online-Quellen sind in der Regel auch indirekt unter <a href="https://archive.org/">https://archive.org/</a> archiviert, abrufbar.).....	21

---

## Kurzfassung

In den ausgewählten Quellen findet eine wissenschaftliche Diskussion über die Perlzwiebel<sup>2</sup> statt. Es steht die Frage im Raum, ob die Perlzwiebel aus der Brut des Porrees entstehen kann. Praktiker berichten unterschiedliche Erfahrungen. Ein Gärtner gibt an, dass überwinterter Porree, abgeschnitten und weiter kultiviert, zur Ausbildung der besagten Zwiebelchen führt. Experten, wie Dr. Eduard Regel betonen, dass Porree und Perlzwiebeln lediglich Varietäten des Ackerlauchs (*Allium ampeloprasum*) sind. Dagegen sieht Wilhelm Neubert, Herausgeber Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Perlzwiebel und Porree als zwei getrennte Arten an. Die Diskussion unterstreicht die Unsicherheiten bezüglich der Herkunft der Perlzwiebel und die Notwendigkeit von Experimenten, um Klarheit zu schaffen.

Allerdings wurde in jener Debatte versäumt, zunächst die Morphologie der Perlzwiebel, genauer zu beschreiben, was zu Irritationen führen kann, da einerseits die Perlzwiebel, und andererseits der von ihr nochmals zu trennende «Perllauch»<sup>3</sup> wiederum zwei verschiedene Varianten darstellen und nicht immer klar ist, welche davon gemeint ist. Zweideutigkeiten können auch entstehen, da nicht immer

---

<sup>1</sup> Die ursprünglichen Texte sind in geringer Weise verändert, indem verschiedene Rechtschreibweisen in den Publikationen der heutigen Schreibweise angeglichen wurden.

<sup>2</sup> *Allium porrum* var. *sectivum* LUEDER.

<sup>3</sup> Perllauch ist eigentlich nur Ackerlauch, der neben seiner Hauptzwiebel außergewöhnlich viele Brutzwiebeln ausbildet (siehe Foto auf Seite 3) und dann möglicherweise über mehrere Generationen vegetativer Weitervermehrung die etwas schwächer wachsende Echte Perlzwiebel entstehen lässt.

verlässlich klar ist, ob mit Porree jeweils der echte Porree (*Allium ampeloprasum ampeloprasum* Porrum Group) oder der sogenannte Sommerporree (*Allium ampeloprasum ampeloprasum* Leek Group) gemeint ist, welcher dem Ackerlauch (als Urform beider) um vieles näher steht, als der echte Porree. Solche Unklarheiten müssen wir beim Studium dieser Quellen im Auge behalten.

### Vorbemerkung

Wer sich als Freund alter Gemüsearten und -sorten schon einmal mit der Perlzwiebel beschäftigt hat, ihre Kultur im Anbau selber nachverfolgen konnte und sich nun noch weiter informieren möchte, wird bald feststellen, dass zu dieser Lauchart kaum Fachliteratur zu finden ist. So erging es mir jedenfalls. Das Wenige, was wir finden – und das wird mir sicher niemand abstreiten – besitzt eine gewisse Unschärfe, selbst die gültige botanische Zuordnung.



Dabei gibt es durchaus Gartenbaubetriebe, welche diese Zwiebelchen als Sortenrarität anbieten. Das tun sie meist mit der vermutlich richtigen, alten botanischen Bezeichnung *Allium porrum* var. *sectivum*<sup>4</sup> LUEDER<sup>5</sup>. Dabei handelt es sich um niedrig wachsende Lauche, welche kleine weiße Zwiebelchen (Bild oben)

**Abbildung:** *Allium porrum* var. *sectivum* LUEDER; ©2023 Thomas Jacob.

<sup>4</sup> Siehe auch Seite 17 oben.

<sup>5</sup> Die bot. Bezeichnung geht auf Superintendent und Botaniker Lueder (1734–1791) zurück; LUEDER, FRANZ HERMANN HEINRICH; Die Entstehung des Perllauchs; Hannoverisches Magazin, 17tes Stück, Montag, den 27ten Februar 1775; Seiten 258 – 266. In diesem Aufsatz vermutet Lueder, dass es sich bei der Perlzwiebel um eine Variation des Rundköpfigen Lauchs *Allium rotundum* L. handelt, was durchaus nachvollziehbar ist. Er berichtet dann von seinen Erfahrungen mit Schösslingen des Porrees, die bei ihm an kräftigen Pflanzen austrieben. Aus den abgetrennten Schösslingen zog er seine Form des Perllauchs. Von diesen nutzte er im Frühjahr aber vermutlich vor allem die jungen Austriebe als Schnitt-Porree: *In Frühjahr, etwa im Mai, wird er zu der Zeit zur Speise brauchbar, da der Porre des vorigen Jahres [...] unbrauchbar wird. Er hat alsdann zwar noch keine förmlich runde, sondern nur dünne walzenförmige Zwiebeln, wie junge Porreepflanzen; man kann aber doch seine alsdenn noch dünnen Stangen, so weit sie in der Erde gestanden [im Boden gebleicht], statt des Porree, auch, wenn man will, sein zartes Laub an die Speisen gebrauchen. Wenn er nach Pfingsten [Vorsommer] Zwiebeln angesetzt hat, kann man diese bis zu der Zeit, da sich sein Laub zu verlieren anfängt, immer frisch aus der Erde, und wenn er gegen Jacobi [25. Juli] trocken und reif ist, die aufgenommen und in einer Schachtel verwahrten Zwiebeln zur Speise gebrauchen. Gegen Michaelis [29. September] fängt er an zu treiben und wird aufs neue eingepflanzt, und gegen die Zeit ist der neue Porree an seiner Statt essbar.* In dieser Beschreibung ist der Perllauch mehr als ein den Porree ergänzendes Universalgemüse, weil vorzugsweise das frisch ausgetriebene Blattwerk in die Küche wanderte. Später revidierte er seine botanische Zuordnung, welche dann zur noch gebräuchlichen Namensgebung «*Allium porrum* var. *sectivum* LUEDER» führte. (Siehe auch Seite 16)

samt Brutzwiebelchen ausbilden. Die Zwiebelchen sind jede einzeln mit einer typischen Zwiebelhaut umhüllt, und sie sind auch optisch einer miniaturisierten Küchenzwiebel recht ähnlich.

In der Fachliteratur werden diese Perlzwiebeln allerdings nicht mehr *Allium porrum* var. *sectivum* genannt, sondern verallgemeinert dem Ackerlauch *Allium ampeloprasum* (der eigentliche Ur-Lauch) zugeordnet. Dieser Ur-Lauch, der selber stark veränderlich ist, wird in vier Gruppen<sup>6</sup> eingeteilt, deren eine die *Perlzwiebel-Gruppe*<sup>7</sup> ist. Das ist zwar richtig, aber halt nur eine allgemeine Zuordnung.



**Abbildung:** Ackerlauch (*Allium ampeloprasum*) mit verstärkter Brutzwiebelbildung (Perllauch)  
©2023 Thomas Jacob.

Bei der Suche nach genaueren Beschreibungen dieser Perlzwiebel-Gruppe stößt man dann meist nur auf den Perllauch. Diesen stellen wir uns aber besser als eine Art kleinwüchsigen Knoblauch vor, der statt Knoblauchzehen jede Menge größere<sup>8</sup> und kleinere, rundliche Brutzwiebeln ausbildet. In der Regel fehlen diesem jedoch die Hüllblätter-Lagen, welche beim echten Knoblauch die Zwiebel im Ganzen umschließen. Noch einmal zur Erinnerung: Diese Beschreibung charakterisiert den Perllauch<sup>9</sup>. Die echte Perlzwiebel ist in ihrer Morphologie schwachwüchsiger als der Perllauch, und die Brutzwiebeln ähneln mehr einer stark verkleinerten Küchenzwiebel. Das wird noch heute manchmal übersehen. Und ich möchte darauf aufmerksam machen, dass Perlzwiebel und Perllauch wohl schon immer in einen Topf geworfen wurden. (Unterschiede in der Wüchsigkeit, siehe Seite 4 unten)

---

<sup>6</sup> Gruppen: *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Great-Headed Garlic Group; *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Kurrat Group; *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Leek Group; *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Pearl-Onion Group; *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Porrum Group (Quelle, siehe folgende Fußnote<sup>7</sup>)

<sup>7</sup> siehe bei Wikipedia: [https://de.wikipedia.org/wiki/Lauch\\_\(Gattung\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Lauch_(Gattung)); September 2023; die international übliche, vollständige Bezeichnung ist *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Pearl-Onion Group. Quelle: HANELT, PETER, IPK (Hrsg.): *Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops*; Berlin 2001.

Das Buch im Websiteformat: <https://mansfeld.ipk-gatersleben.de>;

[https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:45:0::NO::P7\\_BOTNAME:Allium%20ampeloprasum#](https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:45:0::NO::P7_BOTNAME:Allium%20ampeloprasum#)

<sup>8</sup> Etwa Haselnussgröße, selten auch mehr.

<sup>9</sup> Für ihn gibt es bisher nur die Gruppenbezeichnung *Allium ampeloprasum ampeloprasum* Pearl-Onion Group.

In den 1870er Jahren wollte man die Unterschiede endlich einmal endgültig klären. Dazu scheint es aber nie gekommen zu sein. Bis heute herrscht diesbezüglich also ein Status quo.

Für denjenigen, der an diesem hochinteressanten Thema weiterarbeiten möchte,<sup>10</sup> wird der damalige Diskussionsstand ganz sicher als Arbeitsgrundlage dienen können.

Für mich jedenfalls ist es faszinierend anzusehen, wie in der damaligen Zeit praxisnahe, nützliche Wissenschaft auf einer Plattform diskutiert wurde, die sowohl für Botaniker und Profi-Gärtner als auch für Hobby-Gärtner einsehbar und nachvollziehbar war. So gab es im deutschsprachigen Raum neben etlichen regionalen Garten-Fachmagazinen einige wenige, aber wichtige und wirklich viel gelesene, überregionale Zeitschriften<sup>11</sup>, welche ihre monatlichen Ausgaben auch immer im gebundenen Jahrgangsband herausbrachten, der dann wiederum in jeder gut sortierten Bibliothek zu finden und einsehbar war und ganz bestimmt auch viel genutzt wurde.

Heute ist aufgrund der inflationären Medienformate für den Praktiker eine vergleichbare Information kaum noch möglich, zumal sich die wissenschaftlichen Publikationen zunehmend in eigenen Informationsblasen der allgemeinen Einsicht verschließen. Das geschieht, nicht weil sich Fachkreise von sich aus absondern, sondern ist der Überfülle an Informationen geschuldet. Und selbst Suchmaschinen und KI-Techniken scheinen noch nicht in der Lage zu sein, diesbezüglich das Wesentliche vom Unwesentlichen zu trennen. Mit dieser Feststellung können wir uns nun in alter Manier den Texten des 19. Jahrhunderts widmen, die überwiegend selbsterklärend sind und kaum eines Kommentars bedürfen. Abgesehen von wenigen Änderungen bezüglich der heutigen Rechtschreibung (der Verständlichkeit wegen) ist der Text im Original belassen worden.



**Abbildung:** Wüchsigkeit von Perilla (links) und Perilla (rechts) ©2023 Thomas Jacob.

<sup>10</sup> Ich selber habe erst seit Herbst 2022 verschiedene Perilla-varianten in Beobachtung und kann noch keine absoluten Antworten dazu geben, weil der stark veränderliche Ackerlauch wiederum in seinen Abkömmlingen (vom Sommerporree über den Perilla bis hin zum sogenannten Elefantknoblauch) außergewöhnlich variieren.

<sup>11</sup> z.B. Allgemeine deutsche Garten-Zeitung, Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, GARTENFLORA, Hamburger Garten- und Blumenzeitung.

---

## Die Literaturrecherche

---

Zwei Fragen zur selbständigen Spezies der Perlzwiebel und deren Beantwortung (1874)

### 1. Fragen

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde; Jahrgang 1874 [Seite 88]**

#### **Frag- und Antwort-Kasten.**

Robert Loeff, Handelsgärtner in Teuchern, Kr. Weissenfels. 277. Frage:

- 1) Ist es wirklich der Fall, dass sich die Perlzwiebel aus der Brut des Lauchs (*Allium porrum*) bilden kann, wie manche Gartenschriften berichten, und
- 2) In wie fern haben die Botaniker Recht, die Perlzwiebel als selbständige Species «*Allium Ampeloprasum*» aufzuführen?

### 1.1. Antwort des Herausgebers

**Anmerkung des Herausgebers** [Wilhelm Neubert]: Wir pflanzen seit mehr als 40 Jahren Lauch und seit etwa 15 Jahren Perlzwiebeln<sup>12</sup>, hatten aber noch niemals Gelegenheit zu bemerken, dass eine der beiden Arten Neigung gehabt hätte, in die andere überzugehen, und hatten auch noch niemals von einer solchen Umwandlung gehört.

Der Hr. Fragesteller sagt in seinem Schreiben: «Es wurde ein Aufsatz über Kultur der Perlzwiebeln verlesen, in welchem darauf hingedeutet wurde, dass, wenn man den Porrée (*Allium porrum*) durch Ausschneiden des Blütenstängels zur Ansetzung von Brutzwiebeln zwingt, dieselben durch fortgesetzte Kultur die Perlzwiebeln als Resultat ergäben.» Diese Notiz ruft unwillkürlich die Frage hervor: War der betreffende Aufsatz eigene Arbeit des Vortragenden? Wenn Ja, so sollte derselbe auch Beispiele von gemachten Erfahrungen angeben, wenn aber derselbe irgend einer Schrift entnommen, so sollte sie genannt und die näheren Hinweisungen angegeben werden.

Es ist leider nur zu oft der Fall, dass irgend eine Angabe von Schrift zu Schrift, von Feder zu Feder läuft und als baare Münze angenommen wird, ohne auch nur einen einzigen Versuch anzustellen, um die Wahrheit zu erforschen. Der obige Gegenstand wäre eine würdige Aufgabe nicht nur für jeden Einzelnen, sondern ganz besonders auch für einen Gärtner-Verein, welche alle in ihren Statuten auch die «wissenschaftliche Bildung» als einen Hauptzweck in ihren Statuten aufführen.

---

<sup>12</sup> *Allium porrum* var. *sectivum* LUEDER

Auf, meine jungen Freunde, mästet<sup>13</sup> Perlzwiebeln, ob Lauch daraus wird, köpft<sup>14</sup> Lauch, ob Perlzwiebeln daraus werden. Lasset Euch aber nicht vom Schein trügen, denn wenn auch an der Basis eines geköpften Lauchs kleine runde Zwiebelchen entstehen, so kann erst die Kultur dieser entscheiden, ob sie beim Wiederverpflanzen wieder den gewöhnlichen Lauch liefern oder in Perlzwiebeln übergehen. Wie leicht man sich hierin täuscht, das können Sie an den Gladiolen-Zwiebeln sehen, welche gewöhnlich auch an ihrer Basis eine Menge kleiner Brutten ansetzen, die aber bei der Weiterkultur ganz genau dieselbe Sorte wiedergeben, von der sie entnommen sind.

Welche Resultate durch Kultur erzielt werden können, bei der Nutz- wie bei der Ziergärtnerei, darüber viele Worte zu machen, ist höchst überflüssig, denn dafür zeugen Hunderte von den Gewächsen, welche wir kultivieren, ja unsere Küchengewächse sind fast ohne Ausnahme Produkte fortgesetzter künstlicher Kultur wilder Arten, und die Erfahrung lehrt oft genug, dass dieselben ausarten, d.h. in den wilden Zustand zurückzukehren suchen, wenn wir die Kultur vernachlässigen.

---

## 1.2. Antwort eines Praktikers

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde; Jahrgang 1874  
[Seite 188/189]**

Auf die Frage 277 im 3. Hefte [siehe oben] des Magazins erlaube ich mir meine Erfahrungen über diesen Punkt mitzuteilen. Im Jahre 1872, als ich noch in .....n war, waren das Jahr zuvor keine Perlzwiebeln gelegt worden und aller Vorrat ausgegangen. Ich war darob in Verlegenheit, als mir Jäger's Gemüsegärtner<sup>15</sup> sagte, man brauche nur überwinterten Porree abzuschneiden und man würde Perlzwiebeln in Menge haben.

Obwohl ich dieses nie gehört hatte, so dachte ich doch: Sagt's Jäger, so muss es wahr sein. 120 [Stück] der schönsten überwinterten Porree wurden abgesäbelt. Was geschah? Es bildeten sich an den Zwiebeln hier und da kleine, ovale Zwiebelchen, jedoch himmelweit verschieden von Perlzwiebeln, und gar nicht zu benutzen, ihrer Weichheit wegen. Hierüber war ich wenig erfreut, wollte aber doch sehen, was weiter geschehe, und ließ etwa den vierten Teil stehen. Die in dem Boden gebliebenen Zwiebelchen trieben im September schon wieder aus,

---

<sup>13</sup> Das sogenannte Mästen von Gemüsekulturen ist ein alter gärtnerischer Begriff. Manche Gemüse werden in ihrer Hauptwachstumsphase in mehreren Gaben (etwa alle zehn Tage) stark, aber ausgewogen, mit Stickstoff gedüngt. Diese Arbeit erfolgt in der Regel mit einer Jauchedüngung, also flüssig. Mit der starken Düngung macht sich auch eine ausgewogene Wasserversorgung nötig. Eine trocken-heiße Witterungsperiode ist für das Mästen ungeeignet. All diese Arbeiten bedingen als Grundlage einen biologisch aktiven, tief gelockerten, gut durchlüfteten Boden. Kulturen, die gemästet werden, sind neben Lauch und Porree zum Beispiel Spinat, Blumenkohl und Knollensellerie. In etwas abgeschwächter Form aber auch die Knoblauchkultur.

<sup>14</sup> Auch das Köpfen von Pflanzen mag etwas eigenartig klingen, doch jeder Gartenfreund weiß, dass hiermit das Stutzen des Haupttriebes einer krautigen Kulturpflanze gemeint ist.

<sup>15</sup> H. Jäger (1815-1890), Mitherausgeber der GARTENFLORA; mit »Jäger's Gemüsegärtner« ist dessen Gartenbuch gemeint: Der Gemüsegärtner (Bände I-III); Stuttgart 1871.

überwinterten grün, und im Herbst darauf hatte ich wieder Porree-Pfeifchen von  $\frac{1}{3}$  bis  $\frac{1}{2}$  Zoll Stärke.

Jetzt wusste ich, woran ich war; es fiel mir nicht wieder ein, Perlzwiebelversuche mit Porree zu machen und werde es auch nie wieder tun,

....I. [Anonymus]

### 1.3. Noch einmal der Herausgeber

#### **Anmerkung des Herausgebers** [Wilhelm Neubert]:

Das von dem Hrn. Berichterstatter mitgeteilte Resultat stimmt vollkommen mit der Ansicht überein, welche wir bei der betreffenden Frage im 3. Hefte d. J. in Beziehung auf Brutbildung an Zwiebeln äußerten. Dass überhaupt der Porree oder Lauch (*Allium Porrum*) und die Perlzwiebel (*Allium Ampeloprasum*) zwei distinkte Arten sind, welche nicht in einander übergehen, ist längst von den Botanikern anerkannt, und wird wohl Jeder, der dieselben kultiviert, die Bemerkung machen können, dass niemals auf den Beeten beider Arten eine Umwandlung vorkommt, selbst wenn sie durch nachlässige Kultur gleichsam verwildern, wie dieses bei der Perlzwiebel der Fall ist, welche, wenn einmal angepflanzt, kaum mehr auszurotten ist, da die äußerst kleinen, oft nur Stecknadelkopf grossen Brutzwiebelchen üppig hervorsprossen.

Es liefen noch einige weitere Zuschriften über obigen Gegenstand ein, welche zwar die Brutzwiebelbildung bei geköpftem Porree bestätigen, von einer Weiterkultur derselben aber nichts erwähnen. Diese Herren werden im Obigen Aufklärung erhalten, können sich übrigens selbst Überzeugung verschaffen, da die Probe eben so leicht als ohne Kosten zu machen ist.

---

## 2. Perlzwiebel und Porree, von Hofgarteninspektor Jäger (1874)

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde; Jahrgang 1874**  
[Seite 236/237]

### **Perlzwiebel und Porree.**

#### **Von Hrn. Hofgarteninspektor Jäger in Eisenach.**

Die Angabe in meinem «Gemüse Gärtner»<sup>16</sup>, dass der Porree oder spanische Lauch die Mutter der Perlzwiebel sei, ist einer jener Irrtümer, welche durch Autoritätsglauben herbeigeführt werden. Wenn ich nicht irre, so ist derselbe durch den längst verstorbenen Hofgärtner Nietner in Potsdam verbreitet worden, welcher dort und im preußischen Gartenbau-Verein als erste Autorität in Gemüsesachen galt. Ich nahm in gutem Glauben an, die Sache sei so wie er

---

<sup>16</sup> JÄGER H.; Der Gemüse Gärtner (Bände I-III); Stuttgart 1871





### 3. Ein Beitrag zur Abstammung der Perlzwiebel, von Dr. Ed. Regel (1879)

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde; Jahrgang 1879  
[Seite 258 ff.]**

#### **Zur Frage über die Abstammung der Perlzwiebel.<sup>20</sup>**

Im 3. Hefte des Jahrganges 1874 [Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde<sup>21</sup>] nahmen wir [Dr. Ed. Regel, St. Petersburg<sup>22</sup>] von einem lernbegierigen Gärtner die Frage auf: 1) ob die Perlzwiebel aus der Brut des Lauchs (*Allium porrum*) entstehe, und 2) ob die Perlzwiebel als selbstständige Species «*Allium Ampeloprasum*» anzusehen sei?

Wir äußerten, auf Grund vieljähriger eigener Kultur des Lauchs und der Perlzwiebel, sogleich unseren Zweifel in Betreff des ersten Teils dieser Frage und munterten zu Versuchen in dieser Hinsicht auf, unter Hinweisung auf jährlich vorkommende Erscheinungen an Lauch und an anderen Zwiebel-Gewächsen. Diese Aufmunterung hatte zur Folge, dass ein strebsamer Gärtner Versuche mit Lauch zum Zwecke von Brutbildung machte; derselbe aber fand, dass sich zwar «kleine ovale Zwiebelchen, jedoch himmelweit verschieden von Perlzwiebeln, bildeten, die gar nicht zu benutzen, ihrer Weichheit wegen». Über die Weiterkultur dieser Brutzwiebelchen bemerkte er: «die im Boden gebliebenen Zwiebelchen trieben im September schon wieder aus, überwinterten grün, und im Herbst darauf hatte ich wieder Porree-Pfeifchen von  $\frac{1}{3}$  bis  $\frac{1}{2}$  Zoll Stärke.»

Im 8. Hefte desselben Jahrganges bemerkte Hr. Hofgarteninspektor Jäger<sup>23</sup>, ein Fachmann von bedeutendem Rufe: «Die Angabe, dass der Porree oder spanische Lauch die Mutter der Perlzwiebel sei, ist einer jener Irrtümer, welche durch Autoritäts-Glauben herbeigeführt werden.»

Im 8. Hefte des Jahrganges 1878, also nach 4 Jahren, kam dem Herausgeber wiederum ein Schreiben zu, in welchem der Hr. Korrespondent sagt: «Vor einigen Jahren fand ich im Garten-Magazin die Mitteilung eines Ungenannten, dass der Lauch, wenn er abgeschnitten wird, Zwiebeln bildet, was dazumal von Vielen und, wenn ich nicht irre, von dem Herausgeber selbst bezweifelt wurde»

— — —

Dass jener Herr in letzterer Beziehung im Irrtum war, erklärten wir unmittelbar, wie auch, dass er sich in einem Missverständnis in Betreff der Frage selbst befinde, indem es sich nicht darum handelt, ob der Lauch kleine Brutzwiebelchen bilde, sondern ob diese zu Perlzwiebeln würden.

Wir hielten die Zweifel nach den mitgeteilten Belegen für gelöst, es scheint aber, dass letztere in betreffenden Kreisen viel zu wenig bekannt wurden, denn in Nro. 11 der «Deutschen Gärtner-Zeitung<sup>24</sup>» (um die sich der Vorstand des «Verbandes

<sup>20</sup> Im Inhaltsverzeichnis des Magazins unter «Original-Aufsätze» gelistet, worunter ein Fachaufsatz zu verstehen ist.

<sup>21</sup> Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Jahrgang 1874; Stuttgart 1874

<https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=coo.31924078839846&seq=5>

<sup>22</sup> REGEL, EDUARD; Herausgeber der GARTENFLORA; Allgemeine Monatsschrift für deutsche, russische und schweizerische Garten- und Blumenkunde und Organ des Kaiserlichen Russischen Gartenbau-Vereins in St. Petersburg.

<sup>23</sup> JÄGER, HERMANN (1815-1890), Hofgarteninspektor in Eisenach; deutscher Gärtner und Gartenschriftsteller; Mitherausgeber der GARTENFLORA für Deutschland

<sup>24</sup> Deutsche Gärtner-Zeitung; Barmen, Erfurt; Zentralblatt für das gärtnerische Fortbildungswesen in Deutschland. Organ des deutschen Gärtner-Verbandes; Mitherausgeber ist Ludwig Möller (Barmen). In der 1879er Ausgabe (Jahrbuch) finden sich kurze Beiträge von SCHMIDT, D.; Die Erzeugung der Perlzwiebel

deutscher Gärtnervereine», Hr. Ludwig Möller, äußerst verdient macht) finden wir eine Hinweisung von Hrn. D. Schmidt auf jene im Jahrgang 1874 aufgestellte Frage, welcher am Schlusse sagt: «Meines Wissens ist seit der Zeit die Sache nicht wieder zur Sprache gekommen, und doch liegt es im allgemeinen Interesse, wenn die Resultate etwaiger angestellter Versuche zur Veröffentlichung gelangen, damit endlich einmal Klarheit in die Sache kommt. Zu bemerken ist noch, dass in «Wredow's Gartenfreund» 14. Aufl. 1875<sup>25</sup> noch gesagt wird, dass die Perlzwiebel sich auf diese Weise erzeugen lasse.» In Folge dieser Notiz erschien nun in Nro. 14 der «Deutschen Gärtner-Zeitung» folgende Mitteilung:

#### «Die Erzeugung der Perlzwiebel.

Zur Aufklärung der von Hrn. Obergärtner D. Schmidt-Zülchow in Folge einer Notiz in Neuberts Magazin 1874 S. 88 angeregten, in Nro. 11 der Deutschen Gärtner-Zeitung. veröffentlichten Frage (die wir nachzulesen bitten), ob die Perlzwiebel aus dem Lauch (*Allium Porrum*) hervorgehen könne, mögen folgende Mitteilungen dienen.

Die gemeinschaftliche Stammart des Lauches oder Porree's und der Perlzwiebel ist *Allium Ampeloprasum* L. Diese Art wächst in verschiedenen Formen, aber stets mit kleinen Brutzwiebeln am Grunde der alten Zwiebel, in Südrussland, dem Oriente und auch in Südeuropa wild.

– Eine Gartenform oder Form der Kultur ist die Perlzwiebel, wo die ganze Vegetationskraft in der Brutzwiebelbildung aufgeht, diese letzteren deshalb viel größer als bei der wilden Stammart werden und daher die Blüte unterbleibt oder höchst selten stattfindet. Daher Vermehrung ausschließlich durch die Brutzwiebeln.

– Die andere Endform der Kultur ist *A. Ampeloprasum Porrum*, der Porree oder Lauch. Hier ist die Hauptzwiebel bedeutend größer geworden, die Brutzwiebelbildung daher unterblieben und findet im zweiten Jahre nach der Aussaat Blütenbildung statt. Vermehrung ausschließlich durch Samen. Wird die Blütenbildung unterdrückt, dann bilden sich der Perlzwiebel ähnliche Brutzwiebeln. Ob aus diesen gleichfalls Perlzwiebeln entstehen können, muss erst noch nachgewiesen werden, da nach meiner Ansicht die Perlzwiebel ein direkter Abkömmling von *A. Ampeloprasum* durch allmähliche Vergrößerung der bei der Stammart stets vorhandenen Brutzwiebeln ist. Versuche in beiden Richtungen müssen entscheiden.

Jedenfalls aber sind Porree und Perlzwiebeln nur Rassen der Kultur von *A. Ampeloprasum* L.

**Dr. Ed. Regel**  
**in St. Petersburg. »**

---

Seite 143; und von RUGE, ED. (Kunstgärtner in Hamburg) S. 188/189.  
<https://archive.org/details/DGaeZ1879/page/n5/mode/2up>

<sup>25</sup> Wredow's Gartenfreund, von Heinrich Gaerd, seinerzeit ein viel verkauftes Gartenbuch.

Siehe auch Seite 16.

In Wredow's Gartenfreund lesen wir zum Thema Porree aber auch folgenden interessanten Hinweis: «Der Same reift nicht jedes Jahr gut; man setzt die Pflanzen dazu im Frühjahr in Entfernungen von 1,45 Meter an eine geschützte Stelle, sieht aber, ob sich unten an der Wurzel nicht kleine Perlzwiebeln gebildet haben; in diesem Falle würde der Same nicht tauglich werden.» (Seite 578 der überarbeiteten Auflage von 1878)

#### 4. Kunstgärtner Ruge aus Hamburg beschreibt Perllauch (1879)

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Jahrgang 1879  
[Seite 258 ff.]**

Die Möglichkeit, dass aus dem Porree oder Lauch die Perlzwiebel entstehen kann, wird von unserem hochverehrten Hrn. Dr. Regel zugegeben, wenn derselbe auch der Ansicht ist, dass die Perlzwiebel ein direkter Abkömmling von der wildwachsenden Stammart, *A. Ampeloprasum* L., und nicht ein Abkömmling des Lauchs, *A. Porrum*, ist.

In verschiedenen, bei der Redaktion eingegangenen Zuschriften wird nun mitgeteilt, dass durch ein nachstehend angegebenes Verfahren in der Tat aus dem Porree die Perlzwiebel erzogen werden könne, dass in manchen Gegenden, da die Perlzwiebel nicht gerne Samenstengel bildet, kein anderes Verfahren zur Erzeugung der Perlzwiebel bekannt sei, als indem überwinterter Porree geköpft und die von diesen Pflanzen gewonnenen Nebenzwiebeln weiter kultiviert werden. Wir wählen von diesen Zuschriften die folgende aus:

«In den Jahren 1867–71 war ich in der Gemüsegiätnerie auf dem Dominium Rozbitek<sup>26</sup> in der Provinz beschäftigt, wo den Laucharten, welche in genannter Provinz einen bedeutenden Handelsartikel bilden, eine ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird. In dieser Giätnerie hatte ich Gelegenheit, die Kultur der Perlzwiebel kennen zu lernen, und erlaube ich mir, zur Klärung der in Nro. 11 unseres Organs [der Giätner-Zeitung]<sup>27</sup> angeregten Frage nach der Erzeugung der Perlzwiebel meine Beobachtungen mitzuteilen.

Der nicht zur Verwendung gekommene, durchwinterte, dicht aneinander eingeschlagene Porree wurde, sobald er Samenstengel bildete, mit der Sense abgemäht und blieb dann bis in den Spätsommer an derselben Stelle ungestört stehen. Bis zu dieser Jahreszeit hatten sich an der Basis der Knolle kleine Zwiebelchen gebildet, die dann sorgfältig von der Mutterpflanze abgenommen und trocken bis zum Monat Oktober aufbewahrt wurden. In diesem Monat wurden dieselben zur Winterkultur in sandigen Boden gelegt, ca. 2 cm tief und 2 cm voneinander entfernt. Im August des folgenden Jahres erfolgte die Ernte und zeigte sich hierbei, dass die von der Porreepflanze genommene Brut Zwiebeln geliefert hatte, die denen, die unter dem Namen Perlzwiebeln schon seit langen Jahren kultiviert wurden, in Geschmack, Form, Härte vollständig gleich waren.

Diese Zwiebeln bleiben bei der Weiterkultur in den folgenden Jahren unverändert.

**Ruge, Kunstgiätner in Hamburg.»**

Es ist nun von Interesse, zu erfahren, ob die aus dem Samen dieser von den Porree gewonnenen Zwiebeln erzogenen Pflanzen die Eigenschaften der Perlzwiebeln bewahren oder in den gewöhnlichen Porree zurückgehen. Wir bitten unsere Leser, Versuche anzustellen und die Ergebnisse etwaiger Versuche freundlichst mitteilen zu wollen.

[Ende]

<sup>26</sup> In Osteuropa bezeichnet ein Dominum den Landbesitz eines Adligen, vergleichbar mit einem Rittergut. Rozbitek (früher auch Roszbitek) ist ein polnisches Dorf, mit einem zwischen 1856 und 1858 erbauten Schloss für den damaligen Rittergutsbesitzer Georg von Reiche, welches 1875 von seinem Sohn Ernst von Reiche übernommen wurde.

<sup>27</sup> Deutschen Giätner-Zeitung, Organ des deutschen Giätner-Verbandes.

#### 4.1. Bewertung des Herausgebers Dr. Wilhelm Neuber (1879)

**Neubert, Wilhelm; Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, Jahrgang 1879  
[Seite 261 ff.]**

Soweit die Mitteilungen in der «Deutschen Gärtner-Zeitung», denen wir einige Bemerkungen anzureihen uns um so mehr veranlasst finden, da die Frage über den betreffenden Punkt von unserem «Deutschen Magazin» ausgeht<sup>28</sup>.

Vor Allem glauben wir die Versicherung vorausschicken zu müssen, dass es keineswegs Streitsucht ist, wenn wir die Sache (obgleich sie eigentlich durch die Mitteilung eines Korrespondenten im 6ten Hefte des Magazins von 1874<sup>29</sup> durch faktischen Beweis erledigt ist) hier nochmals zur Besprechung bringen, sondern lediglich nur das eifrigste Bestreben, Gewissheit über eine zweifelhafte Sache verschaffen zu helfen und strebsame Gärtner aufzumuntern, nicht blindlings etwa aus übergroßem Respekt gegen einen Älteren oder höher Gestellten irgendeine Ansicht als unfehlbar anzusehen, sondern durch eigene Versuche sich selbst Überzeugung zu verschaffen, was gerade bei der fraglichen Sache so überaus leicht geschehen kann.

Wenn man Hrn. Dr. Regel als eine besondere Autorität ansieht und sich deshalb auf dessen Ausspruch beruft, so tut man ganz wohl daran, denn dieser ausgezeichnete Botaniker hat schon so manche wissenschaftliche Streitfrage endgültig entschieden (man denke nur an den Streit über die Umwandlung von *Aegilops ovata* in Weizen!), allein es scheint, dass dem Ausspruch des Hrn. Dr. Regel ein Sinn unterlegt wird, der ebensowohl ganz umgekehrt gedeutet werden könnte. So z.B. dem Satze: «die Möglichkeit, dass aus dem Porree oder Lauch die Perlzwiebel entstehen kann, wird von unserem hochverehrten Hrn. Dr. Regel zugegeben.»

Uns scheint in den Worten des Hrn. Dr. Regel «muss erst noch nachgewiesen werden» weit mehr ein Zweifel als eine Bestätigung zu liegen, denn Hr. Dr. R. schliesst seinen Satz mit den Worten: «Jedenfalls aber sind Porree und Perlzwiebeln nur Rassen der Kultur von *A. Ampeloprasum*.» Das Wort «jedenfalls» schließt eine ganz feste Behauptung in sich, die eine «Möglichkeit» so ziemlich ausschließt. Wollen wir nun aber auch eine Möglichkeit annehmen, so ist immerhin noch kein Beweis dafür geliefert, und dieser kann erst durch vergleichende Versuche geliefert werden, indem aus den kleinen Brutzwiebeln des Lauchs durch mehrere Generationen hindurch Perlzwiebeln erzielt werden, ohne dass die Nachkommenschaft wieder in Lauch übergeht. Hr. Ruge [Kunstgärtner in Hamburg] berichtet zwar, dass er in den Jahren 1867-71 Gelegenheit gehabt habe, «die Kultur der Perlzwiebel kennen zu lernen», gibt das Verfahren an und sagt am Schlusse: «dass die von den Porreepflanzen genommene Brut Zwiebeln geliefert hatte, die denen, die unter dem Namen Perlzwiebeln schon seit langen Jahren kultiviert wurden, in Geschmack, Form, Härte vollständig gleich waren. Diese

---

<sup>28</sup> Vom Deutschen Magazin für Garten- und Blumenkunde gab es auch einer schweizer und eine russische Ausgabe.

<sup>29</sup> Hier ist das Deutsche Magazin für Garten- und Blumenkunde gemeint.

Zwiebeln bleiben bei der Weiterkultur in den folgenden Jahren unverändert.» – Hier erregt ein Umstand einigen Zweifel in mir [Herausgeber Wilhelm Neubert], ob Hr. Ruge vollkommene Überzeugung davon habe, dass die Zwiebeln wirkliche Perlzwiebeln geworden seien, nämlich der Umstand, dass in jenen Jahren die Frage noch nicht gestellt war, Hr. Ruge also keine Veranlassung gehabt haben konnte, der Sache seine Aufmerksamkeit zu schenken.

In der von Hrn. Dr. Regel als Tatsache aufgestellten Angabe, dass Porree und Perlzwiebeln «jedenfalls» nur Rassen der Kultur von *A. Ampeloprasum* L. seien, ist entfernt nicht die Annahme enthalten, dass die beiden längst schon konstanten Gartengewächse ineinander übergehen. Der Fall, dass durch Kultur entstandene Rassen wieder in die ursprüngliche natürliche Art zurückgehen können, ist unzweifelhaft, doch geschieht dieses in der Regel durch den Samen, stets aber auch nicht auf Einmal, sondern erst nach mehreren Generationen, wie auch niemals auf Einmal aus dem von einer wilden Pflanze entnommenen Samen, auch bei der besten Kulturmethode und dem fruchtbarsten Boden eine edle Rasse entsteht, wie wir sie längst schon in unsern Gärten als Nutz- oder als Zierpflanze kultivieren.

Die Abstammung zweier verschiedener konstant gewordener Rassen von ein und derselben natürlichen Mutterart berechtigt nicht im Geringsten zu der Annahme, dass diese beiden Rassen, weil von einer Urmutter abstammend, auch ineinander übergehen könnten. Jede einzelne Rasse kann sich durch die weitere Kultur verändern, immer mehr von der Urmutter abweichen oder durch Vernachlässigung sich derselben wieder mehr nähern; sie geht aber – vorausgesetzt, dass keine Hybridisierung stattfindet – ihren eigenen Weg, sich um das Verhalten einer Seitenverwandten nicht bekümmern.

Denken wir nur an unsere Kohlarten. Diese stammen alle von der wilden Stammart (*Brassica oleracea*) ab; wer würde aber deshalb annehmen, dass der Kopfkohl in Wirsing, Rosenkohl in Schnittkohl, Kohlrabi in Blumenkohl überginge? Ist dieses bei Pflanzenrassen nicht der Fall, die aus Samen vermehrt werden, welcher einem Variieren weit mehr zugänglich ist, um wie viel weniger wird es der Fall sein bei Rassen, die sich durch Sprossung vermehren, wie gerade die der Zwiebelarten.

Der für sein Wirken so rastlos eingenommene Herausgeber der Deutschen Gärtner-Zeitung<sup>30</sup> hält die Frage durchaus noch nicht für erledigt, denn er muntert am Schlusse seines Artikels zu Versuchen und Mitteilung der Ergebnisse derselben auf, und wir rufen, ganz im Einverständnis mit diesem Herrn, was wir bei der ersten Fragestellung riefen: «Auf, meine jungen Freunde, mäset Perlzwiebel, ob Lauch daraus wird, köpft Lauch, ob Perlzwiebel (d. h. wirkliche, keine kleine Lauch-Brutzwiebel) daraus werden!»<sup>31</sup> (Mit der Veröffentlichung unserer eigenen Versuche wollen wir vorläufig warten, um Niemand in seiner persönlichen Ansicht zu beeinflussen. Hrn. Möller aber, der alle ferneren Mitteilungen in Empfang nehmen wird, werden wir unsere Belege auch einsenden, um sie zu einer Zusammenstellung zu benützen.)

**Dr. W. N.**

[Dr. Wilhelm Neubert]

---

<sup>30</sup> Deutsche Gärtner-Zeitung; Barmen, Erfurt; Mitherausgeber ist Ludwig Möller (Barmen).

<sup>31</sup> Zum Thema Mästen und Köpfen siehe Fußnoten<sup>13</sup> und<sup>14</sup>.

5. Ein letzter Fachaufsatz von Dr. Eduard Regel zu «Perlzwiebel und Lauch oder Porree.» (1879)

**Regel, Dr. Eduard; Gartenflora (Jahrbuch); Stuttgart 1879**

**[Seite 235 ff.]**

### **Perlzwiebel und Lauch oder Porree.**

Die Frage über die Stammpflanze der Perlzwiebel hat in der letzten Zeit mehrfache Diskussionen in den deutschen Gartenzeitungen veranlasst. Von der einen Seite wird gesagt, dass man in vielen Gemüsegärten des Rheingaus die Perlzwiebeln gewinne, indem man dem Lauch, wenn er die Blütenstengel zu bilden beginne, die Spitze der Zwiebel nebst Blättern und Blütenstängel abschneide. Die solcher Weise behandelte Mutterzwiebel bildet nun an ihrem Grunde Seitenzwiebeln, welche den Perlzwiebeln ähnlich sind.

Neubert [Wilhelm Neubert, Herausgeber Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde] behauptet dagegen, dass die Perlzwiebel (*Allium Ampeloprasum*) und der Porree (Lauch, *Allium Porrum*) niemals ineinander übergangen und 2 gut getrennte Arten seien.

Es liegen außerdem Angaben vor, dass aus Porree durch Köpfen entstandene Perlzwiebeln bei fortgesetzter Kultur durch Zwiebeln sich nicht wie Porree, sondern wie Perlzwiebeln verhielten oder mit andern Worten, dass die Perlzwiebel überhaupt nur ein Produkt der Kultur von dem Porree sei.

Der Referent hat in seiner Monographie über die Gattung *Allium*, *A. Porrum* L. schon als Synonym zu *A. Ampeloprasum* L. gestellt und außerdem mit *A. Ampeloprasum* mehrere andere Formen vereinigt. Davon erwähnen wir das echte *A. Ampeloprasum* L., das eine Hauptzwiebel bildet, die am Grunde eine Menge kleiner Brutzwiebeln entwickelt. Eine in Kultur entstandene Rasse dieses echten *A. Ampeloprasum* ist die Perlzwiebel, wo sich am Grunde der alten Zwiebel eine Menge rundlicher weißer größerer Brutzwiebeln entwickelt. Diese massenhafte Entwicklung von Brutzwiebeln geht auf Kosten der Entwicklung des Blütenstängels vor sich, so dass diese Perlzwiebelrasse nur sehr selten blühet und die Fortpflanzung ausschließlich durch Brutzwiebeln bewerkstelliget wird.

**Eine zweite im südlichen Russland und im Kaukasus heimische Abart des *A. Ampeloprasum*** beschrieb Boissier<sup>32</sup> als ***A. pater familias***<sup>33</sup>. Dieses bildet nämlich am Grunde der alten Zwiebel eine sehr große Zahl ganz kleiner kugelförmiger Zwiebelchen von schwärzlicher Färbung, die von einem besonderen Stielchen getragen werden.

Außerdem gibt es von *A. Ampeloprasum* Formen mit Brutzwiebeln am Grunde der Mutterzwiebeln, deren Blumen bald grünlich, bald lila, bald purpur oder tief violett

---

<sup>32</sup> Pierre Edmond Boissier (1810–1885), Schweizer Botaniker; sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet *Boiss.* Seit 1878 war Boissier korrespondierendes Mitglied der Russischen Akademie der Wissenschaften. Im zusammenfassenden Band des 28. Jahrgangs der GARTENFLORA (1879) findet sich folgende Widmung: HERRN EDMOND BOISSIER seinem hochverehrten Freunde widmet in aufrichtiger Hochachtung den 28. Jahrgang der Gartenflora E. v. Regel.

<sup>33</sup> *Allium Paterfamilias* Boiss. (Sect. *Porum*.) Beschreibung z.B.: BOISSIER, E.; *Diagnoses Plantarum orientalium novarum*; *NEOCOMI* [Neuenburg/Schweiz] 1853; Seite 114.

gefärbt sind, und deren Blumenblätter entweder auf beiden Seiten glatt oder auf dem Rücken mit kleinen Wärrchen besetzt sind.

**Der Porree endlich (A. Porrum L.)** ist eine Kulturform von *A. Ampeloprasum*, die nur durch Samen (nicht durch Zwiebeln) fortgepflanzt wird, die bei zeitiger Aussaat schon im ersten Jahre viel größere Zwiebeln ohne alle Brutzwiebeln entwickelt und die aus den überwinterten Zwiebeln im nächsten Jahre die Blütenstängel und Samen bildet, aus welchem letzteren eben der Porree erzogen wird.

Der Porree ist mithin eine durch Kultur entstandene Rasse des *A. Ampeloprasum*, die im wilden Zustande nirgends bekannt ist und wo die dem *Ampeloprasum* eigne Brutzwiebelbildung auf Kosten der vollkommeneren Ausbildung der Hauptzwiebel ganz unterdrückt ist. Diese Brutzwiebelentwicklung kann aber, wie das mehrfach nachgewiesen ist, sofern die Blütenbildung unterdrückt wird, wieder eintreten, indem kleine, den Perlzwiebeln ähnliche Brutzwiebeln gebildet werden. Ob diese Brutzwiebeln aber bei fortgesetzter Kultur sich wie Perlzwiebeln verhalten, wie das von mehreren Seiten behauptet wird, darüber fehlen die Erfahrungen.

Die Perlzwiebel ist nach unserer Ansicht nicht auf diese Weise, sondern direkt als Abart der Kultur von dem echten, nur viel kleinere Brutzwiebeln bildenden *A. Ampeloprasum* entstanden und Porree und Perlzwiebel stellen nur entgegengesetzte Endformen von *A. Ampeloprasum* dar, die eine mit grösseren Nebenzwiebeln und nicht blühend, die andere mit grösserer Hauptzwiebel, ohne Brutzwiebeln und im zweiten Jahre Blütenstängel und Samen entwickelnd.

(E. Regel.)

[Dr. Eduard Regel, Herausgeber der GARTENFLORA]

---

## 6. Eintausendachthundert Jahre Perlzwiebel-Literatur (1888)

Der folgende Beitrag hat keinen direkten Bezug zur 1874 begonnenen Fachdiskussion, wirft jedoch einen interessanten Blick auf die Literatur zur Nachzucht der Perlzwiebel, welche bereits seit der Antike ein wiederkehrendes Thema ist. Wenn 1888 resümiert wurde, dass es «doch für manchen Leser des Praktischen interessant sei, einen Versuch zur Erziehung der Perlzwiebeln aus Porree auf die angegebene Art und Weise zu machen», dann zeigt das allerdings auch, dass offensichtlich von 1874 bis 1888 immer noch keine entsprechenden Versuche gab; und selbst bis zum heutigen Jahr, also 2023 sind mir keine Dokumentationen dazu bekannt.

Des Weiteren fasst PERRING<sup>34</sup> die Anbau-Experimente von LUEDER (siehe Fußnote<sup>3</sup>) in kürzester Form sehr übersichtlich und genau zusammen.

---

<sup>34</sup> Wilhelm Perring (1838 – 1906), deutscher Landschaftsgärtner, 1878 – 1906 Garteninspektor und technischer Leiter des Königlichen Botanischen Gartens Berlin.



**Perring, Wilhelm; Praktischer Ratgeber im Obst- und Gartenbau. Illustrierte Wochenschrift für Gärtner, Gartenliebhaber und Landwirte. Frankfurt a. d. Oder; Jahrgang 1888 (Nr. 1, Sonntag, 1. Januar 1888)**

[Seite 7 und 8]

### **Die Abstammung der Perlzwiebel vom Porree [und Hinweis auf antike Autoren]**

Die meisten Gärtner nehmen an, daß die Perlzwiebeln sich in den Samendolden des Porrees bilden, während von den Botanikern behauptet wird, die Perlzwiebel und auch die Rokambole seien Abarten des Knoblauchs, oder auch der Zwiebel. Infolgedessen wird auch in einem unserer besten und verbreitetsten Gartenbücher, in «Wredow's Gartenfreund»<sup>35</sup>, herausgegeben von H. Gaerdts in Berlin, über die Perlzwiebel gesagt: «Die Abstammung der Zwiebel ist noch keineswegs erwiesen.»<sup>36</sup>

Ich habe in der Gartenliteratur nach genauen Mitteilungen über die Angelegenheit gesucht. Nach längerem vergeblichen Bemühen fand ich in einem alten Gartenbuche genaue Angaben, welche die Abstammung der Perlzwiebel, oder des Perllauchs<sup>37</sup>, wie sie früher genannt wurde, vom Porree außer Zweifel stellen. Dieses Buch führt den Titel: «Briefe über die Bestellung eines Küchengartens von H. Lueder, Hannover 1793» und besteht aus 3 Bänden. Der Verfasser, derzeitiger [damaliger] Superintendent in Dannenberg im Fürstentum Lüneburg, hatte diese Briefe zuerst im Hannöferschen Magazin veröffentlicht und sie später gesammelt in Buchform herausgegeben.

In seinem vierten Brief vom 1. Februar 1775 gibt er eine Anweisung, wie man den Perllauch ohne Samen und ohne Zwiebeln aus Porree erziehen könne. Die Entdeckung dieses Verfahrens hat er selbst zufällig gemacht. Er pflanzte nämlich im März 1768 die kleinen Nebenschößlinge seines im Keller überwinterten Porrees auf Anraten seines Freundes im Garten aus, in der Annahme, dass sie sich viel früher zu starken Stangen entwickeln würden, wie die aus Samen gezogenen Pflanzen. Dies war jedoch nicht der Fall, denn die Schößlinge gingen zu derselben Zeit, wie die starken vorjährigen Porreepflanzen zum Samentragen in die Höhe. Auch das Abschneiden der Blütenschäfte hatte den gewünschten Erfolg nicht, sondern nur die Entwicklung neuer Nebenschößlinge zur Folge. Am Grunde derselben fanden sich im Herbste zahlreiche linsen- und erbsengroße Zwiebeln vor, welche sich bei der Weiterkultur als echter Perllauch erwiesen.

Nachdem Lueder dies als seine Entdeckung veröffentlicht hatte, fand er, daß bereits 100 Jahre vor ihm ein anderer, namens Esholz, durch Abschneiden der Blütenschäfte starker Porreepflanzen Perllauch erzielt und dies in seinem Buche «Gartenbau, 4. Auflage, Leipzig 1717» mitgeteilt habe.

Aber noch mehr! Er fand später beim Studium alter Werke, dass diese Methode, aus Porree Lauch zu erzeugen, schon von dem [antiken] Schriftsteller *Columella*<sup>38</sup> um die Mitte des ersten und von *Palladius*<sup>39</sup> am Ende des zweiten Jahrhunderts

<sup>35</sup> Wredow's Gartenfreund, siehe auch Seite 10 und Fußnote<sup>25</sup>.

<sup>36</sup> Dieses Zitat findet sich bis zur Ausgabe von 1875, später nicht mehr; siehe Fußnote<sup>8</sup>.

<sup>37</sup> Ich vermute, dass es sich zwei verschiedene Variationen handelt.

<sup>38</sup> *Lucius Junius Moderatus Columella* (gestorben 70 n. Chr.) war ein römischer Schriftsteller, welcher bedeutende Agrarliteratur verfasste.

<sup>39</sup> *Palladius Rutilius Taurus Aemilianus* war ein römischer Schriftsteller (Agrarliteratur). Vermutlich lebte er allerdings im 5. Jahrhundert.

nach Christi gelehrt worden sei. Die Alten nannten den Porree *Porrum capitatum* und den Perllauch *Porrum sectivum*.

Am Schlusse teilt Lueder noch mit, daß man durch mehrmaliges Abscheiden der Porreepflanzen im ersten Jahre Perllauch erzielen könne.

Ein anderer Gartenschriftsteller, Heynatz, Professor an der früheren Universität in Frankfurt a.O. schreibt in seinem Werke: «Märkisches Küchengartenbuch», Frankfurt a.O. 1808, daß er aus den Samen der Perlzwiebel stets eine Art schlechten von Porree erhalten, der nur wenige elende Zwiebeln geliefert hätte, dagegen aus den kleinen Zwiebeln, die sich oft an Samen-Porrestauden vorfinden, stets gute Perlzwiebeln erzogen habe.

Beide Schriftsteller legen der Erziehung der Perlzwiebel aus Porree deshalb großen praktischen Wert bei, weil letzterer damals überall gebaut wurde, Perlzwiebeln dagegen in vielen Gegenden Deutschlands unbekannt und gar nicht zu beschaffen waren.

Obleich Perlzwiebeln jetzt überall käuflich zu haben sind, so dürfte es doch für manchen Leser des Praktischen interessant sein, einen Versuch zur Erziehung der Perlzwiebeln aus Porree auf die angegebene Art und Weise zu machen und die Resultate später der Redaktion zur Veröffentlichung mitzuteilen. Hierdurch würde jeder, trotz der vorstehenden Mitteilungen etwa doch noch bezüglich der Abstammung der Perlzwiebeln bestehende Zweifel entgeltig gehoben sein.

Hier an dieser Stelle meiner Quellenpublikation bietet sich nun noch an, folgende kurze, aber doch sehr inhaltsreiche Erwähnung der Perlzwiebel aus GOETZES «Sechster Harzreise» (1888)<sup>40</sup> wiederzugeben. Immerhin erfahren wir in diesem Genre belehrender Unterhaltungsliteratur (es ist ein Reiseroman) mehr, als in so mancher gärtnerischen Fachliteratur jener oder unserer Zeit.

«**Perlzwiebeln.** In des Landjägers Garten sahe ich noch ein artiges Gewächs, das er die Perlzwiebel nannte. Er hat es mit aus der Mark gebracht. Es sei eine angenehme und wohlschmeckende Würze für alle Suppen<sup>41</sup>. Man tut sie zuletzt an das Rindfleisch; aber nicht im Anfange, weil sie sonst stark verkochen. Um Michaelis [29. September] aus werden sie gesteckt. Das Land muß etwas Sand haben. Um Jacobi im Julius sind sie reif, werden ausgehoben, die besten behalten; die kleinsten aber, nach abgezogener Außenhaut, wieder gesteckt.»

[Ende]

<sup>40</sup> GOETZE, JOHANN AUGUST EPHRAIM; Sechste Harzreise: zum Nutzen und Vergnügen der Jugend, Band 6; Leipzig 1788; Seite 154. Goeze (1731 – 1793) war Pastor, Zoologe und ein vielseitiger Schriftsteller. [5]

<sup>41</sup> Diese ursprüngliche Art der Verwendung der Perlzwiebel (als Suppen- und Fleischwürze) kann durchaus auch ein Grund für ihr Verschwinden aus den Küchengärten gewesen sein, da mit der Erfindung des Fleischextrakts (Baron Justus von Liebig) und letztlich mit dem Siegeszug der Maggie-Würfel (ab 1908) die Funktion der Perlzwiebel als Geschmacksverstärker in den Speisen überflüssig wurde.

Siehe auch mein Artikel: «Trocknen von Möhren, Sellerie, Pastinaken usw. – Suppengemüse – Julienne»  
<https://web.archive.org/web/20230616121725/https://www.derkleinegarten.de/mehr-infos-bilder/lifestyle-und-familie/kochen-und-rezepte/selbstversorger-rezepturen/moehren-trockenen.html>

Zum Schluss folgt noch ein Beitrag zur Perlzwiebel in einem Gartenbuch jener Zeit, welcher zeigt, dass die zitierten fachlichen Diskussionen auch zeitnah in der Gartenbau-Literatur Aufnahme fanden. Interessant ist hier die Verwendung der Zwiebel als Winterschnittlauch, wobei ich bemerken möchte, dass beide Arten, also Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) und der Lauch der Perlzwiebel geschmacklich so gut wie identisch sind. Gleiches gilt für das junge Grün des Perllauchs.

6. Fachbuch-Publikation: Perlzwiebel, Winter-Schnittlauch, Porree (1894)

**Dr. Eduard Lucas<sup>42</sup>; Bibliothek für Landwirtschaft und Gartenbau I. Der Gemüsebau; Fünfte stark vermehrte und umgearbeitete Auflage von Friedrich Lucas<sup>43</sup>, Stuttgart 1894 [Erstveröffentlichung 1844/45] [Seite 309/310]**

### **95. Perlzwiebel, Winterschnittlauch, *Allium Porrum* var.**

Eine sehr zarte, kleine Zwiebel, welche aus dem Lauch hervorgegangen ist, aber ganz perennierend geworden, und sich wie Schnittlauch durch Brutansatz vermehrt. Da die Pflanze den Winter durch grünt und einige Ähnlichkeiten mit dem Schnittlauch hat, wird sie auch Winterschnittlauch genannt.

Außer den kleinen weißen Zwiebeln wird bisweilen auch das Kraut zur Würze benutzt.

Man legt die Zwiebelchen im September in 6 Reihen, je 10 cm entfernt, auf kräftiges Land; sie grünen alsbald und vegetieren bis zum Juli des künftigen Jahres, wo die Ernte eintritt. Eine besondere Kultur ist weiter nicht nötig. Man kann recht wohl ein Beet eine Reihe von Jahren stehen lassen und immer aus einem Teil Zwiebelchen ernten. Die kleinen runden weißen Zwiebeln werden eingemacht und dienen als eine sehr geschätzte Zuspise; sie sind sehr gesucht und werden gut bezahlt. Man erntet sie im Juli und August.

Staatsrat Dr. Regel in Petersburg sagt in seiner Gartenflora J. 1879 S. 235 über Perlzwiebel und Lauch oder Porree: «In vielen Gemüsegärten des Rheingaus gewinne man die Perlzwiebeln, indem man dem Lauch, wenn er die Blütenstängel zu bilden beginne, die Spitze der Zwiebel nebst Blättern und Blütenstängel abschneide. Die solcher Weise behandelte Mutterzwiebel bildet nun an ihrem Grunde Seitenzwiebeln, welche den Perlzwiebeln ähnlich sind. Andererseits wird behauptet, dass die Perlzwiebel überhaupt nur ein Produkt der Kultur von Porree sei. — Das echte *Allium Ampeloprasum* L. bildet eine Hauptzwiebel, die am Grunde eine Menge kleiner Brutzwiebeln entwickelt. Eine durch Kultur entstandene Rasse dieses echten *Allium Ampeloprasum* ist die Perlzwiebel, die am Grunde eine Menge Brutzwiebeln entwickelt, weshalb diese Rasse selten blüht und ihre Fortpflanzung durch Brutzwiebeln bewerkstelligt wird. Eine zweite Abart von *A. Ampeloprasum* im Kaukasus heimisch ist als *A. pater familias* beschrieben. Außerdem gibt es noch Formen, deren Blumen verschieden gefärbt sind.

<sup>42</sup> Dr. Karl Friedrich Eduard Lucas (1816–1882); bedeutender deutscher Pomologe; Gründer 1859/60 und Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen; heute noch durch die 'Dr. Lucas Birne' bekannt.

<sup>43</sup> Friedrich Lucas, Sohn von Dr. Eduard Lucas. [https://www.bund-lemgo.de/download/2\\_Lucas\\_Friedrich.pdf](https://www.bund-lemgo.de/download/2_Lucas_Friedrich.pdf)

Der Lauch Porree ist eine Kulturform von *A. Ampeloprasum*, die nur durch Samen fortgepflanzt wird und größere Zwiebeln ohne Brutzwiebeln entwickelt und die aus den überwinterten Zwiebeln im nächsten Jahre die Blütenstängel und Samen bildet, aus welchem letzteren eben der Porree erzogen wird.»

In der gleichen Publikation findet sich nun aber auch noch folgender Eintrag über eine damals neu eingeführte Silberzwiebel, welche als Sorte allerdings keinen Bestand hatte.

## 6.2. Hundert für Eine. Eine Perlzwiebel? (1894)

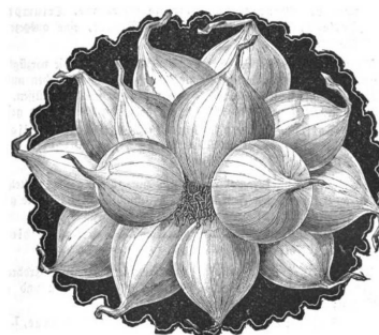
[Seite 318]

### 116. Neue silberweiße Delikateß-Zwiebel. Hundert für Eine. (Multiplier.)

Diese neue Zwiebel, welche in die Klasse der mehrjährigen Gewürz- und Zutatpflanzen gehört, hat in Bezug auf die Verwendung Ähnlichkeit mit der uns allen bekannten deutschen oder dänischen Schalotte. Die Form der Zwiebel ist, wie auf beifolgender Abbildung ersichtlich (Fig. 143), rund, resp. oval, von glänzend silberweißer Farbe und von größter Dauerhaftigkeit. Der Geschmack des Fleisches ist mild, nicht scharf, äußerst angenehm und eignet sich für alle Wirtschaftszwecke.

Diese Zwiebel, im Frühjahr gesteckt, setzt sofort an dem Wurzelboden eine Menge kleiner Zwiebeln (Brut) an, welche äußerst schnell wachsen und binnen kurzem für die Wirtschaft zu verwenden sind; sie reift cirka zwei bis drei Wochen früher wie unsere übrigen Schalotten-Arten und hält sich länger als ein Jahr schmackhaft. Sowohl zum Einmachen wie auch als bessere Wirtschaftszwiebel ist sie von unschätzbarem Werte und dürfte infolgedessen unseren Hausfrauen sehr willkommen sein und mit der Zeit unentbehrlich werden.

Wir geben diese neue, sehr angepriesene Zwiebel unter allen Vorbehalt, da sie noch nicht genügend erprobt ist; fällt sie so aus, wie die Anpreisungen sagen, so ist sie unserer vollsten Beachtung wert<sup>44</sup>.



**Abbildung:** «Neue silberweiße Delikateß-Zwiebel». Ebenda, Seite 319.

<sup>44</sup> In der GARTENFLORA Jahrgang 1894, Seite 188 ist diese Silberzwiebel unter der Rubrik »Neuheiten für 1894« von Pape & Bergmann (Quedlinburg) mit gleichem Text beschrieben. Seither ist dieser Sortenname nicht wieder aufgetaucht.

## Nachbetrachtung

Der Gedankenaustausch jener Tage um die botanische Einordnung der Perlzwiebel ist schon spannend zu lesen, aber auch deshalb interessant, weil die Diskussionen um dieses fachliche Thema seither faktisch verstummt sind und bis heute nicht wieder aufgegriffen wurden.

In Bezugnahme auf die hier zusammengestellten Fachartikel findet sich die Perlzwiebel standardmäßig bis in die 1940er Jahre hinein und dann nur noch sporadisch<sup>45</sup> in der deutschsprachigen Gartenliteratur. In Ostdeutschland (DDR) verliert sich das Interesse für die Perlzwiebel gänzlich. Beschrieben und thematisiert wurde sie Anfang der 2010er Jahre in Österreich vom Verein ARCHE NOAH<sup>46</sup>, der sich praxisbezogen mit alten Gemüsesorten beschäftigt. Im Zusammenhang mit dem Erhalt alter Kultursorten des Lauchs taucht hier eine weitere Möglichkeit der Nutzung der Lauch-Brutzwiebeln auf, und das ist die sortenreine vegetative Vermehrung von alten Porree-Sorten<sup>47</sup>. Damit ist die wichtigste deutschsprachige Literatur genannt (inklusive, die von LUEDER, 1775; siehe Fußnote<sup>5</sup>), wobei heute selbst Wikipedia in seinem mageren Eintrag zur Perlzwiebel<sup>48</sup> nur auf HANELT<sup>49</sup> verweist, in dessen Enzyklopädie die aktuelle taxonomische Bezeichnung für den Perllauch in kürzester Beschreibung zu finden ist.

Dass die alte, echte Perlzwiebel<sup>50</sup> heute fast völlig aus den Nutzgärten verschwunden ist, und nur noch als Rarität von wenigen Anbietern verkauft wird, ist zum einen damit begründet, dass ihre Funktion als Suppen- und Fleischwürze (Geschmacksverstärker, siehe auch Seite 17 unten; und dazu Fußnote<sup>41</sup>) spätestens mit Einführung des Maggi-Würfels überflüssig wurde und zum anderen, dass sie in ihrer Funktion als Mixed-Pickles-Zwiebel fast völlig von der Silberzwiebel verdrängt wurde. Die Silberzwiebel ist nichts anderes als eine kleingezüchtete weiße Küchenzwiebel (*Allium cepa*), welche über Aussaat vermehrt wird.

Die Silberzwiebel-Sorten sind in Größe und Qualität sehr konstant und waren mit fortschreitender Mechanisierung für Gartenbaubetriebe einfacher zu kultivieren. Durch diese Vorzüge ist es möglich geworden, die Silberzwiebeln heute im großen Maßstab mit Technikeinsatz anzubauen, wie auch mechanisiert und automatisiert (für Mixed-Pickles) industriell weiter zu verarbeiten.

---

<sup>45</sup> Z.B. KOEHLER, HORST; DAS PRAKTISCHE GARTENBUCH; Lengerich, 1952; Seite 422

<sup>46</sup> Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung mit Sitz in Schiltern bei Langenlois (Niederösterreich). Veröffentlichungen:

a) ARCHE NOAH Magazin Zeitschrift für Mitglieder & Förderer, Juli 2010; Seite 15

[https://www.arche-noah.at/media/arche\\_noah\\_magazin\\_3\\_2010\\_screen.pdf](https://www.arche-noah.at/media/arche_noah_magazin_3_2010_screen.pdf)

b) Echte Perlzwiebel [ein Pflanzensteckbrief], Druckschrift

[https://www.arche-noah.at/media/25pflanzen\\_echte\\_perlzwiebel\\_1.pdf](https://www.arche-noah.at/media/25pflanzen_echte_perlzwiebel_1.pdf) und:

c) HEISTINGER, ANDREA; Arche Noah Das große Gartenbuch; Salzburg, 2013; Seite 391 f

<sup>47</sup> ARCHE NOAH Magazin Zeitschrift für Mitglieder & Förderer, Dezember 2010; Seite 15

[https://www.arche-noah.at/media/arche\\_noah\\_magazin\\_4\\_2010\\_screen.pdf](https://www.arche-noah.at/media/arche_noah_magazin_4_2010_screen.pdf)

<sup>48</sup> <https://web.archive.org/web/20230502141301/https://de.wikipedia.org/wiki/Perlzwiebel> (2.5.2023)

<sup>49</sup> HANELT, PETER, IPK (Hrsg.): Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops; Berlin, 2001. Von dieser Taxonomie der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Pflanzen gibt es eine Online-Version mit einer wunderschönen Zeichnung von Ruth Kilian eines Perllauchs, der wohl der Urform *Allium ampeloprasum* sehr nahe steht. [https://web.archive.org/web/20210718072855/https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/mansfeld.show\\_mf\\_img?v\\_imgName=mansfeld/zeichnungen/image/fig\\_153.jpg](https://web.archive.org/web/20210718072855/https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/mansfeld.show_mf_img?v_imgName=mansfeld/zeichnungen/image/fig_153.jpg)

<sup>50</sup> Die bereits früher quasi nur zum Einlegen in Essig, also für Mixed-Pickles, zu verwenden war und heute noch ist.



[4] PERRING, WILHELM; Die Abstammung der Perlzwiebel vom Porree; ein Artikel in der Wochenschrift: Praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau. Illustrierte Wochenschrift für Gärtner, Gartenliebhaber und Landwirte, Band 3; Frankfurt (Oder) 1888  
(Hier die Hinweise auf die antiken Autoren)  
<https://books.google.de/books?id=PCJOAAAAYAAJ>

**[Nebenrecherche:** Der Artikel von Perring wurde fünf Jahre später in der, für den alternativen Gartenbau interessanten und vielfach verlegten, Schrift des Chemikers **Julius Hensel** (1833–1903) wenig verändert übernommen: «Das Leben: seine Grundlagen und die Mittel zu seiner Erhaltung», Leipzig 1890, im Kapitel «Ueber Verwandlungen» Seite 13 ff. Hensel fand nach seinen eigenen Angaben eine pflanzenstärkende Düngung u.a. mit Gesteinsmehl, welche die heimischen Weinstöcke gegen die damals aus Amerika eingeschleppte Reblausplage (Phylloxera) resistent machte. Zudem beschwert er sich in seiner Publikation über den Kunstdünger *«von welchem letzteren allein jährlich für viele Millionen Mark aus Amerika bezogen wird»*. Seine Erkenntnisse wurden allerdings von Politik und Wissenschaft negiert und er endete sein Buch mit: *»E pur si muove«* (Und sie bewegt sich doch). <https://books.google.de/books?id=SD-uczf0a7oC> ]

[4a] Im Zusammenhang mit Perrings Artikel, lohnt auch folgende Publikation zu studieren: Vietz, Ferdinand Bernhard; Abbildungen aller medicinisch-ökonomisch-technologischen Gewächse mit der Beschreibung ihres Nutzens und Gebrauches III Band; Wien 1806  
Kapitel: ALLIUM PORRUM, Seite 236 ff (Perllauch S. 241–243)  
<https://books.google.de/books?id=99efnKPX5DcC>

[5] GOETZE, JOHANN AUGUST EPHRAIM; Sechste Harzreise · zum Nutzen und Vergnügen der Jugend · Band 6; Leipzig 1788 [https://www.google.de/books/edition/Sechste\\_Harzreise/HivWieANpT8C](https://www.google.de/books/edition/Sechste_Harzreise/HivWieANpT8C)

[6] LUCAS, EDUARD & LUCAS, FRIEDRICH; Bibliothek für Landwirtschaft und Gartenbau I. Der Gemüsebau; Stuttgart 1894 (Erstveröffentlichung 1844/45)  
[https://www.google.de/books/edition/Der\\_Gem%C3%BCsebau/LDBCAAAAYAAJ](https://www.google.de/books/edition/Der_Gem%C3%BCsebau/LDBCAAAAYAAJ)

---

**Impressum:** Dohna, am 14. Oktober 2023; Version-01 vom 14. 10. 2023 ©2023 Thomas Jacob, Dippoldiswalder Str. 17, 01809 Dohna. Thomas Jacob ist vertretungsberechtigter Gesellschafter der Hans-Jürgen Jacob & Partner PartG, Freie Journalisten, welche die vorliegende Schrift publiziert [Projektarbeit der «Forschungsgemeinschaft Neue Gartenstadt»].

**Haftungsausschluss:** Die vorliegende Schrift ist eine publizistisch-journalistische Informationsschrift. Die Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen wahr und vollständig dargelegt. Alle Ratschläge oder Empfehlungen erfolgen ohne Gewähr von Autor oder Herausgeber; von ihnen wird jede Haftung im Zusammenhang mit der Verwendung dieser Informationen abgelehnt. Wir geben keine Geldanlage-Empfehlungen, Steuer- oder Rechtsberatung. Sind in dieser Schrift Aussagen über medizinische oder volksmedizinische Heilungsmethoden und den damit verbundenen Rezepturen gemacht, werden keine Heilungsversprechen gegeben; sie dienen allein der wissenschaftlich informativen Publikation. Die Informationen sind zeitbezogen und beziehen sich auf das Datum der Erstveröffentlichung. **Bildrechte,** ©2023 Thomas Jacob: Fotos auf den Seiten 2, 3 und 4. Für allgemeinbildende und fachliche Publikationen, auch kommerzieller Natur, sind sie (mit Nennung der Bildquelle) hiermit ausdrücklich kostenfrei zur freien Verfügung gegeben. Die weiteren Abbildungen sind nach deutschem Recht gemeinfrei.

---