

## Oensinger Zwiebeln

Werner Stooss

Der Zwiebelanbau war in Oensingen einst sehr verbreitet. Fragte man im letzten Jahrhundert nach dem mutmasslichen Beginn des Zwiebelanbaus, so bekam man zur Antwort: „Mi het z'Önzige immer Zibeli\* gha!“. Viele Familien haben damit einen Nebenverdienst zur Finanzierung ihrer Häuser erworben. Die Männer gingen der Arbeit nach - meist Eisenwerksarbeiter - und die Frauen und Kinder haben Zwiebeln angebaut. Bis in die dreissiger Jahre des letzten Jahrhunderts war man als Pflanzer ganz auf sich selber angewiesen bevor eine Genossenschaft gegründet wurde. Seit 1968, dem 1000-Jahr-Jubiläum, gibt es den „Zibelimäret“, der sich zu einem bedeutenden regionalen Anlass entwickelte. Doch was hat Oensingen mit dem Traditionsprodukt Zwiebel zu tun?

### Steckzwiebelanbau in vergangenen Zeiten

Armin Cartier hat 1968 in einem Artikel den früheren Zwiebelanbau bis in die Einzelheiten beschrieben. Ich selber habe in der eigenen Familie als Knabe den Anbau auch noch miterlebt. Doch lassen wir Armin Cartier auszugsweise erzählen:

„Man besass drei Anbaufelder. Im ersten und grössten zog man vom Samen die Steckzwiebeln. Im zweiten pflanzte man die Steckzwiebeln und erhielt die grossen Samenzwiebeln (und Speisewiebeln). Im dritten schliesslich pflanzte man die letztjährigen Samenzwiebeln und erntete den Samen. Er wurde in Stoffsäckchen versorgt und sorgfältig aufbewahrt, bis er im nächsten Frühjahr zur Aussaat kam.

Dieser vielfältige Anbau erforderte einen enormen Arbeitsaufwand. Seit jeher wurde die gleiche Arbeitsmethode beibehalten. Auf einem umgebrochenen Feld, meistens Allmendland, das mit Hacke und Rechen vorbereitet wurde, begann man in den ersten warmen Märztagen mit dem Anbau. Die besten Anbauböden fand man auf der „Ebni“, auf der „Rüti“ unter dem Schloss und auf dem Vogelherd. Ganze Familien zogen mit Karren und Wägelchen auf die Felder. Mit dem Rücken eines kleinen Gartenrechens zog man in die weiche Erde zuerst ein flaches „Führli“, in das man graue Holzasche streute. Dann begann die Arbeit des Säens. Die Erfahrenste, gewöhnlich die Mutter oder Grossmutter, säte bedächtig die schwarzen Samen auf die Asche. Mit feiner Erde wurde dann das angesäte Band schön regelmässig zugedeckt.

Im Verlaufe des Frühlommers und Sommers begann die Zeit des Jätens. Die Jäter knieten auf schmalen Holzpritschen und zupften sorgfältig Unkraut um Unkraut aus der jungen Zwiebelkultur, stundenlang, tagelang. Im August begann man mit dem



Walter Blapp, 1964 (Pastellkreide)

„Ausmachen“. Damals kratzte man mit kleinen gebogenen Eisenhaken („Chräbeli“) die Zibeli aus der Erde. Gegen Abend hatte man zwei bis drei Säcke voll beisammen, die mit Karren und Leiterwagen nach Hause transportiert wurden. Die Zwiebeln schüttete man auf grosse Sacktücher, die rund ums Haus ausgebreitet waren, zum Trocknen. Korb um Korb wurde dann auf dem Estrich in grossen Holzhurten versorgt. Nach Neujahr begann das „Zibeliputzen“. In grossen Geflechtwannen trennte man durch ständiges Hochwerfen die äusseren Hüllen und den Schmutz von den Zwiebeln; oder man schüttete sie auf den Küchentisch, und die ganze Familie sortierte und putzte nach Feierabend von Hand. Endlich war das berühmte Oensinger Traditionserzeugniss zum Verkauf bereit.

Der Absatz war jedoch nie gesichert. Einzelne fremde Händler kauften erst im Frühjahr die Ware zusammen, bemängelten sie aber oft und zahlten meist miserable Preise. Es gab auch einzelne Oensinger Einkäufer, denen man die Zwiebeln anvertraute. Diese Leute zogen dann aus, in den Berner Jura, ins Freiburgische, ins Bernbiet und in den Kanton Aargau. Zum Verkauf in der näheren Umgebung besuchte man die Märkte von Langenthal und Solothurn. Konnte nicht alles verkauft werden, soll es vorgekommen sein, dass der Rest auf dem Rückweg in die Aare gekippt wurde.

\*) Mit „Zibeli“ sind immer Steckzwiebeln gemeint.



## Steckzwiebel-Anbau-Genossenschaft Oensingen STAGO

Der unbefriedigende jährliche Absatzkrieg führte 1936 auf Initiative von Konsumverwalter Herrmann Wallimann zur Gründung einer Steckzwiebelverwertungs-Genossenschaft. An deren Gründungsversammlung nahmen über hundert Pflanzler teil. Grösste Konkurrenten waren damals die Elsässer, die das Kilogramm zu Fr. -.30 offerierten. Oensingen konnte nicht tiefer als Fr.-.90 gehen. Eine Wendung brachte der Zweite Weltkrieg. Im Jahre 1940 ging man zur Herbstabgabe der Steckzwiebeln über, womit die Sorge um Lagerung und Gewichtsverlust behoben war. Das Kriegsernährungsamt (Plan Wahlen) verpflichtete den Kanton Solothurn zu einem Mehranbau von 200 Tonnen. Von Grenchen bis Lostorf wurden neue Pflanzler gesucht und auch gefunden. Mit Ausnahme von Oberbuchsiten, Egerkingen und Niederbipp stellten diese weiteren Gemeinden nach Kriegsende jedoch ihre Anpflanzungen wieder ein. Die Anbaufläche wurde während des Krieges nicht nur bei uns, sondern auch in andern Gegenden der Schweiz ausgeweitet. Als Folge des Importausfalls stiegen die Preise bis Fr. 3.45.

Bei derart attraktiven Preisen kam es 1943/44 zu massiver Überproduktion; man musste 130 Tonnen nach Deutschland exportieren und die Preise fielen auf Fr. 1.50. Gleichzeitig stellte man auch eine Qualitätsverminderung fest, die in der Hochkonjunktur durch die Vermischung mit billigeren Zwiebelsamen hervorgerufen wurde. Durch Zukauf von ausländischem Samen verschlechterte sich die Lagerfähigkeit. Sie entsprach nicht mehr den echten Oensinger Steckzwiebeln, wie sie vor dem Krieg gezogen wurden. Ab 1935 züchtete die eidg. Forschungsanstalt Wädenswil mit je 50 Zwiebeln von Oensingen und Vully am Murtensee während acht Jahren eine Zwiebelsorte heran, die den Anforderungen des Handels entsprach: Sorte „Wädenswil ZEFA“.

1946 erfolgte in Oensingen eine grundlegende Statutenrevision der Genossenschaft mit dem neuen Namen „Steckzwiebel-Anbau-Genossenschaft Oensingen STAGO“. Die STAGO verpflichtete sich vertraglich, nur noch die Züchtung „Wädenswil ZEFA“, die gesetzlich geschützt ist, in den Vermehrungsanbau zu geben. Das brachte es mit sich, dass in Oensingen nur noch Originalsaatgut zur Aussaat kam. Von den so produzierten Steckzwiebeln wurden dann im Klettgau (Kanton Schaffhausen) die Samenträger gezogen. Diese wiederum wurden im Unterwallis angepflanzt. Dort, bei klimatisch besseren Verhältnissen, wuchs dann der neue Samen der Sorte „Wädenswil ZEFA“ heran.“ – Soweit der Bericht von Armin Cartier.

1953 wurde mit der Einführung des Landwirtschaftsgesetzes die Übernahmepflicht der Inlandproduktion verfügt. Jährlich im November fand im Landwirtschaftsdepartement in Bern eine Preiskonferenz statt, die auch



den Import regulierte und die Kontingente festlegte. Von jetzt an konnte der Handel zu angemessenen Preisen stattfinden. Er bewegte sich zwischen Fr. 2.- und Fr. 3.- pro Kilogramm. 1957 stellte die Einwohnergemeinde Pachtland im äusseren Mühlefeld zur Verfügung. Auch die STAGO und die Landi von Paul Jurt taten dasselbe. Das Hauptanbaugebiet lag nun nicht mehr am Berg, sondern im Flachland. 1965 gelang es der eidg. Forschungsanstalt, einige Herbizide zu finden, die den grössten Teil der Unkräuter vernichten ohne die Zwiebeln zu schädigen. Seither



wurde mit wissenschaftlichen Methoden angepflanzt (Bodenuntersuchungen, Fruchtfolge, Düngung).

### Neue Erntemethoden

Langsam wurde der Steckzwiebelanbau auf Kleinparzellen zugunsten maschinell zu bearbeitender Grossflächen aufgegeben. Ende der 1960er Jahre setzte der maschinelle Anbau ein. Kleine, speziell konstruierte Sämaschinen erleichterten die Frühlingsarbeit. Unkrautvertilgungsmittel liessen die Grossarbeit des Jätens zusammenschrumpfen. Die Ernte wurde im Juli mit einer Ausmachmaschine ausgepflügt und auf Sieben von der Erde getrennt. Da der Grossteil der Pflanzler ihr Quantum im Herbst abliefern, wurden die Zwiebeln nicht mehr an der Sonne, sondern mit einem Gebläse getrocknet. Der Absatz war gesichert und die Preise blieben stabil. 1978 ernteten die verbleibenden 32 Produzenten von Oensingen/Niederbipp 113 Tonnen Steckzwiebeln der Sorte „Wädenswil ZEFA“, was zur damaligen Zeit ¼ der Schweizer Produktion entsprach.

Mit der Ausgabe von Samen ZEFA und dem Aufkauf von Steckzwiebeln der Pflanzler waren damals beteiligt: Dominant die STAGO, Bedeutend die Landi mit Paul Jurt und weiter Eugen Studer, Berta Rauber-Brotschy und Otto Baumgartner. Unter den Aufkäufern herrschte grosse Verschwiegenheit. Mengenangaben und Erfahrungsaustausch gab es nicht. An der Preis-konferenz in Bern durfte nur die STAGO teilnehmen,

was bei den übrigen Pflanzern Murren hervorrief. Die STAGO wurde 1992 mangels Mitgliedern aufgelöst.

### Heutige Situation

Heute ist der Steckzwiebelanbau durch Kleinpflanzer gänzlich verschwunden. Dies liegt unter anderem auch daran, dass der Anbau steuerpflichtig wurde, Aufwand und Ertrag lohnten sich nicht mehr. Als einziger Pflanzler blieb der Landwirt Pirmin Bobst übrig. Er produziert als Grosspflanzler Steckzwiebeln nach modernsten Methoden. Zum grossen Teil gelangen die „Zibeli“ heute wieder im Frühling zum Verkauf, da der Markt die Lagerrisiken nicht mehr tragen will. Deshalb werden die „Zibeli“ erst im August ausgemacht und in Harrassen auf dem Feld vorgetrocknet. In der Lagerhalle werden sie dann mit einem Gebläse ganz getrocknet und über den Winter eingelagert. Im Februar werden die Steckzwiebeln durch die grosse Putz- und Sortieranlage geführt und durch Hilfskräfte für den Verkauf vorbereitet. Es fallen Steckzwiebeln (9-22 mm), Saucezwiebeln (22-30 mm) und „Roller“ (30-35 mm) an. Pirmin Bobst produziert so über 1/3 der Schweizer Produktion von 160 Tonnen. Die eine Hälfte sind „Wädenswiler ZEFA“, die andere Hälfte verschiedene andere Sorten wie z.B. die dunkelrote Zwiebel, etc.

Speisezwiebeln werden heute in Oensingen kaum mehr produziert. Sie stammen hauptsächlich aus dem Seeland, der Ostschweiz oder werden importiert.



Zibelimäretstand des Kath. Kirchenchor, 2013

## „Zibelimäret“

Früher wurden die grossen, goldgelben Speisezwiebeln zu Zöpfen geflochten und aufgehängt an der Luft gelagert. Dies wurde damals wegen der längeren Haltbarkeit gemacht. In Oensingen wurde das „Zöpfeln“ noch von älteren Frauen gepflegt. Anlässlich der 1000-Jahr-Feier 1968 kam man auf das alte Handwerk zurück. Der alljährliche Herbstmarkt wurde neu gestaltet, und die Oensinger Vereine wurden eingeladen, an Holzständen Zwiebeln als Zöpfe oder offen anzubieten.

Zu erwähnen ist Senzi Baumgartner, die während der ersten Jahre die meisten Zibelizöpfe hergestellt und auch die dazugehörigen Zwiebeln grösstenteils selber angebaut hat. Heute stellen nur noch die Mitglieder des

Kath. Kirchenchors ihre Zwiebelzöpfe selber her, welche sie beim Landwirt Pirmin Bobst beziehen und herauslesen. Annina Tschumi hat die Tradition von Senzi Baumgartner übernommen, sie pflanzt ihre Zwiebeln selber und verarbeitet sie zu kunstvollen Zöpfen und Arrangements.

Der „Zibelimäret“ wuchs in den folgenden Jahren zu einem regionalen Anlass mit Holzständen, kleinen Festzelten und einem Lunapark heran. Es werden jeweils schätzungsweise 3-5 Tonnen Zwiebeln verkauft, was etwa einem Zwanzigstel des „Berner Zibelimärit“ entspricht. Der „Oensinger Zibelimäret“ wurde 2013 bereits zum 46. Mal durchgeführt und erinnert so noch an die einstige Oensinger Spezialität.

### Speisezwiebel Sorte „Wädenswil ZEFA“

#### Herkunft und züchterische Bearbeitung

Landsorten aus den Gebieten Oensingen und Vully (Wistenlach) wurden ab 1935 durch die eidg. Forschungsanstalt Wädenswil vereinheitlicht und verbessert. Die beiden so entstandenen Sorten waren danach so ähnlich, dass sie unter der Sortenbezeichnung „Wädenswil ZEFA“, 1943 in den Handel gebracht wurden. Züchtungsablauf: Selbstung (Erzeugung von Samen durch Selbstbestäubung) von je 50 Zwiebeln beider Herkunft.

#### Eigenschaften

Form: Flachrund bis kugelig mit gewölbter Unterseite und dünnem, dicht geschlossenem Hals.

Schale: hell braun-gelb; Schalenfestigkeit: gut

Ertragswert (Steckzwiebeln): gut

Ertragswert (Speisezwiebeln): gut

Schossresistenz: Unter normalen Bedingungen und mit Steckzwiebeln vom Kaliber 10 bis 22 mm fallen praktisch keine Schosser an.

Lagerfähigkeit: Ausgezeichnet im Naturlager bis April/Mai haltbar.

#### Anbauempfehlungen

Anbaueignung: Besonders geeignet über den Anbau über Steckzwiebeln.

Produktion von Steckzwiebeln: März bis Anfangs Mai. Direktsaat möglichst früh (März)

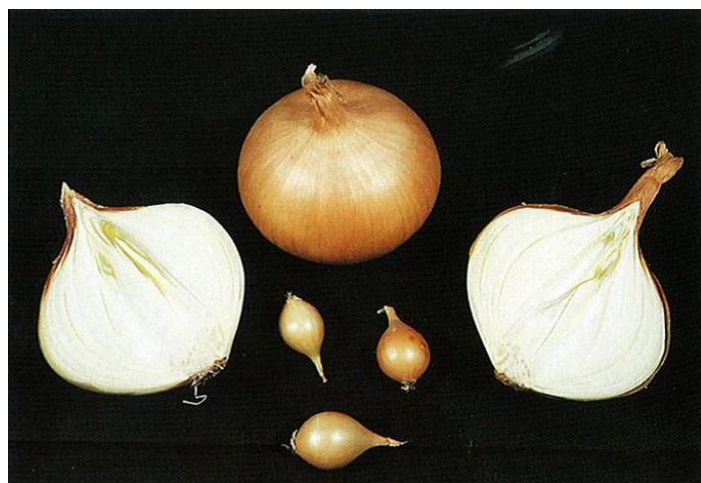
Stecken von Steckzwiebeln: April

#### Ernte

Möglichst bis anfangs August, wenn etwa die Hälfte bis 2/3 der Rohre geknickt sind. Geerntete Steckzwiebeln gut abtrocknen lassen und luftig lagern. Während der Lagerung mehrmals kontrollieren.

Dank jahrelanger intensiver Züchtungsarbeit hat diese Speisezwiebel nicht nur einen hohen Qualitätsstandard, sondern auch eine gute Form und eine lange Lagerfähigkeit erreicht. Die Ernte erfolgt in August.

*Bearbeitet durch eidg. Forschungsanstalt Wädenswil (Hp. Buser).*



Steckzwiebeln und Speisezwiebeln ZEFA



Speisezwiebeln ZEFA

#### Quellen

- Armin Cartier, „Oensinger Zwiebeln“ in 1000 Jahre Oensingen, 1968
- dr önziger Nr. 4/1980, Themenheft „Steckzwiebelanbau in Oensingen“
- Auskünfte 2014: Annemarie Zeltner-Bettschen, Ursula Meise, Markus Jurt, Pirmin Bobst