

14.02.2022

Exklusiv bei REWE: Zwiebeln sind nicht mehr zum Heulen

Bei Zubereitung der neuen Sorte kommen keine Tränen mehr

Autor:in

Thomas Bonrath

Head of Media Relations und Mediensprecher



Zwiebelschneiden ist eine emotionale Angelegenheit. Denn es ist kaum zu unterdrücken, dass beim Zerkleinern einer frischen Knolle Tränen fließen. Auslöser dafür ist ein evolutionärer Bio-Trick der Pflanze gegen Fressfeinde wie Nager. So reagiert das Enzym Alliinase im Zellsaft mit der schwefelhaltigen Aminosäure Iso-Alliin in der Zellwand, sobald diese verletzt wird. Das ist beim Schneiden oder Quetschen der Küchenzwiebel zwangsläufig der Fall. Zusammen mit dem Sauerstoff der Luft entsteht dann ein Gas, das die Augenoberfläche reizt. Für viele Verbraucher ein Grund, das kalorienarme und vielseitig verwendbare Lauchgemüse zu meiden. Bis jetzt. Denn REWE bietet ab sofort und exklusiv im deutschen Lebensmitteleinzelhandel eine neue Zwiebelsorte an, bei der dieser Effekt weggezüchtet wurde. Sie sind im 350-Gramm-Netz – außer in Nordrhein-Westfalen – bundesweit

in mehr als 3.000 REWE-Märkten erhältlich. Einer tränenlosen und genussvollen Zubereitung steht nichts mehr im Wege.

Die innovative Speisezwiebelsorte heißt „Sunions“. Neben der Tatsache, dass sie nicht zu feuchten Augen animiert, hat sie noch weitere angenehme Vorteile: Die weiße Knolle hat einen milden und eher süßen Geschmack, der sich über die Lagerdauer sogar noch etwas verstärkt. Sie kann ebenso gut roh wie gekocht, gebraten und gebacken verzehrt werden. Für die Einführungsphase haben sich der Saatguthersteller und Zwiebelproduzent für REWE als zunächst einzigen Vertriebspartner in Deutschland entschieden. Seit Anfang Februar gibt es die innovativen Zwiebeln in den Supermärkten zu kaufen. Die Nachfrage in den ersten Tagen ist schon vielversprechend und deutet darauf hin, dass die „tränenlose“ und aktuell noch begrenzt verfügbare Variante den Zuspruch der Verbraucher finden wird.

Die Zwiebel gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Ihr werden gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen und hat einen vergleichsweise hohen Wasser- und geringen Fettgehalt. Der Name stammt vom lateinischen Wort „cepula“ ab und hat sich über die Althochdeutsche „zwibolla“ zur heute verbreiteten Bezeichnung entwickelt. Darüber hinaus gibt es im deutschsprachigen Raum noch viele weitere Dialektvarianten für das Wurzelgemüse: Beispielsweise im Kölner Raum spricht man von „Öllisch“, in Hessen wird es teilweise „Zippel“ genannt, in Bayern ist „Zwiefel“ gemeint oder in Brandenburg kauft man dann „Bolle“. 9,2* Kilogramm Zwiebeln isst jeder Bundesbürger im Jahr. In der vergangenen Saison wurden 763.000* Tonnen in Deutschland angebaut und geerntet.

*Werte aus Saison 2019/2020, Quelle: Statista 2022

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 26,5 Mrd. Euro (2020), bundesweit 161.000 Mitarbeitern und 3.700 Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben.

Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2020 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von rund 75 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 380.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen: REWE Unternehmenskommunikation, presse@rewe.de

