

## AUBERGINE

**Wissenschaftlicher Name:** *Solanum melongena*

**Pflanzenfamilie:** *Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

**Weitere Namen:** Eierfrucht, Melanzani (in Österreich), Melanzane (in Italien), Melanzanepfel, Spanische Eier.

**Herkunft:** Die Aubergine stammt aus den tropischen Gebieten Indiens (Ostindien), Chinas, Afrikas und aus Ägypten und der Arabischen Halbinsel. Durch die Araber gelangte die Aubergine im Mittelalter in den Mittelmeerraum und von dort zu uns und dann auch nach Amerika. Heute werden Auberginen hauptsächlich im südostasiatischen Raum (China, Japan, Indien) und im vorderen Orient kultiviert. Bedeutenden Anbau findet man auch in Japan, auf den Kanarischen Inseln, Spanien und Südfrankreich.

**Kultur:** Auberginen werden aufgrund ihres Wärmebedarfs meist in Gewächshäusern kultiviert, ein Freilandanbau ist jedoch möglich. In beiden Fällen werden Jungpflanzen vorkultiviert. Die Samen werden bei einer Bodentemperatur von 22°C angekeimt und nach etwa 2 Wochen in 10-cm-Töpfe pikiert. Die Auspflanzgröße ist erreicht, wenn die Pflanzen etwa 10 Laubblätter entwickelt haben. Im Gewächshaus werden 2 - 2,5 Pflanzen pro m<sup>2</sup>, bei einem Reihenabstand von 60 cm, gepflanzt. Die Pflanzen werden zur Erzielung guter Erträge meist zweitriebig gezogen und, da sie im Gewächshaus bis zu einem Meter hoch werden, mittels Schnüren gestützt. Im Freiland erübrigt sich eine Stütze, da hier die Pflanzen maximal 50 bis 60 cm hoch werden. Sie werden im Abstand von 40 x 40 oder 50 x 50 gepflanzt, das sind 5-6 Pflanzen pro m<sup>2</sup>. Durch Entspitzen einzelner Triebe wird der Pflanzenaufbau, aber auch der Fruchtansatz kontrolliert. Bei stark fruchtenden Sorten wird der Fruchtansatz ausgelichtet, um bessere Qualitäten zu erzielen. Die Früchte werden halbreif geerntet, sobald sie gut ausgefärbt sind und den typischen Glanz aufweisen. Die Früchte werden mitsamt dem Kelch von den Stielen geschnitten.

**Düngung:** Die Aubergine hat einen hohen Nährstoffbedarf, vor allem zu Beginn des Fruchtansatzes. Grunddüngung vor dem Pflanzen: 30 - 40g/m<sup>2</sup> Volldünger. Kopfdüngungen sollten in Abständen von 8 bis 14 Tagen erfolgen. Die Aubergine ist chloridempfindlich; dies ist beim Gießwasser und bei Düngern zu berücksichtigen.

**Beschreibung:** Die Aubergine ist eine einjährige Pflanze und wird auch meist einjährig kultiviert, wobei sie eine Höhe von ½ bis 1 m erreichen kann. In Gebieten mit warmem Klima sind hingegen auch mehrjährige, verholzte, buschförmige, bis zu 3 m hohe Pflanzen zu finden. Die ganzrandigen Blätter sind oval, eichenblattartig gelappt, ledrig und unterseits dicht behaart. An den Blättern und den Trieben befinden sich Stacheln. Die etwa 3 bis 5 cm großen violetten oder weißen Blüten sind 5-zipfelig und selbstbefruchtend. Dies hängt jedoch, wie bei den Paradeisern, von der Länge des Griffels ab. Die Frucht, botanisch ist sie eine Beere, ist ei- bis walzenförmig und je nach Sorte weiß, gelblich bis schwarz-violett gefärbt. Das Fruchtfleisch ist von schwammiger Konsistenz. Der 5-zipfelige Kelch ist fest mit der Frucht verwachsen, ebenfalls stark behaart und mit Stacheln versehen. Die Aubergine ist eine tagneutrale Pflanze.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Kalzium, Eisen, Vitamine der B- und C-Gruppe. Die Aubergine enthält bis zu 92% Wasser, ihr Nährwert ist also sehr bescheiden.

### Sorten, Varietäten, Formen:

Die Form der Früchte kann sein:

- a) extra lang: lange, schmale Früchte, zylindrisch, zur Spitz leicht verjüngt oder verdickt.
- b) länglich: längliche Früchte mit spitzem oder rundem Ende.
- c) länglich-oval: zylindrisch-ovale Früchte; das Ende ist abgerundet, manchmal birnenförmig.
- d) rund-oval: kurze, ovale Früchte; birnenförmig verdickt und am Ende abgerundet, teilweise auch abgeplattet.
- e) Miniauberginen: z. B. die Sorte ‚Golden Egg‘ (weiß, goldgelb abreifend).

Die Farben der Auberginen sind je nach Sorte weiß, elfenbeinfarben, cremefarben, gelb, goldgelb, dunkelpurpurn, weiß mit weinroten Streifen, blauviolett, schwarz.

Die Größe der Früchte variiert je nach Sorte zwischen Eigröße und einer Länge bis zu 30 cm.

**Vermarktung:** Die Vermarktung erfolgt stückweise oder nach Gewicht.

**Lagerung:** Die Aubergine ist kein Lagergemüse, sie kann aber kurze Zeit aufbewahrt werden. Nicht gemeinsam mit Äpfeln, Paradeisern, Bananen, Zitrusfrüchten oder anderem reifenden Gemüse oder Obst lagern, da Äthylen die Schale der Aubergine schädigen kann.

**Optimale Lagerbedingung:** 8 - 10°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 85 - 90%.

**Lagerungsdauer:** bei optimalen Bedingungen bis zu 10 Tage. Temperaturen unter 5°C verursachen auf den Schalen Flecken. Unreife Früchte können bei Zimmertemperatur nachreifen.

**Pflanzenschutz:** Auberginen sind durch Welkekrankheiten (*Verticillium dahliae*, *V. albo-atrum*, *Fusarium spp.*), Grauschimmel (*Botrytis cinerea*), Becherpilz (*Sclerotinia sclerotiorum*), Nematoden, die Weiße Fliege und manchmal durch den Kartoffelkäfer gefährdet.

**Hinweise:** Wichtig ist der Erntezeitpunkt. Zu früh geerntete Früchte können noch giftiges Solanin enthalten. Eine Aubergine ist erntereif, wenn die Fruchtschale ein etwas mattes Aussehen bekommt und die Schale auf Druck leicht nachgibt.

**Verwendung:** Junge und unreife Früchte schmecken bitter und können Solanin beinhalten. Sie sind daher weniger für den Rohgenuss in Verwendung. Auberginen werden in der Regel gekocht, gedünstet, gebraten, gebacken, gegrillt, püriert oder gefüllt. Da sie keinen ausgeprägten Eigengeschmack haben, werden sie mit Gewürzen, wie z. B. mit Pfeffer, Oregano, Basilikum u. v. m., gewürzt. Prinzipiell brauchen Auberginen nicht geschält zu werden. Manchmal findet man Auberginen auch zu Nasskonserven verarbeitet.



