

NUTZGARTENDATEI

Pflanzenart:	Aubergine, Eierfrucht, Solanum melongena
Botanische Familie:	Nachtschattengewächse, Solanaceae Kulturart nach M.Thun: Fruchtgemüse
Klima und Standort:	im Freiland nur sehr geschützte, warme Lagen, evtl. Hügelbeete; ansonsten Anbau nur im Gewächshaus oder Folientunnel.
Bodenansprüche:	humusreiche Böden, die sich leicht erwärmen.
Nährstoffansprüche:	hoch, da Starkzehrer; vor der Pflanzung Boden gut mit halbverrottetem Kompost oder Mist versorgen; ins Pflanzloch eine Handvoll reifen, nährstoffreichen Kompost, evtl. Mist- kompost oder Kompost, der mit Blut- oder Knochenmehl angereichert ist, geben; ab 20 Tagen nach der Pflanzung regelmäßig 14-tägig mit Brenn- nesseljauche düngen.

Sorten

„Money Maker“ für Folie und Freiland; „Lange Violette“ gilt als widerstandsfähig, tief dunkelviolette, ca. 25 cm lange Früchte, frühe Pflückreife; „Negro“ F1 Hybride, sehr früh, kompakter Wuchs, hoher Ertrag, für Gewächshaus besser geeignet als für Freilandanbau.

Positive Nachbarn: Kohlgewächse, Ringelblume, Spinat, Salat.

Negative Nachbarn: Tomate, Paprika, Erbsen, Rote Bete, Fenchel, Kartoffel.

Günstige Vorkultur: Spinat, früher Kopfsalat.

Günstige Nachkultur: Senf oder andere Gründüngung.

Pflanzdaten

- Saatbad:** 1 Stunde in Humofixlösung
- Aussaat:** Ende Februar in Saatschalen oder Töpfe
- Pikieren:** ab Mitte März, wenn die Pflanzen 3-4 cm hoch sind, in Töpfe
- Pflanzung:** etwa 6 Wochen nach der Aussaat:
Anfang bis Mitte Mai ins Gewächshaus
Mitte bis Ende Mai ins Freiland
Pflanzabstand: 40 cm; Reihenabstand: 70 cm

Saat- und Pflégetips

Die Eierfrucht oder Aubergine ist eine sehr wärmeliebende Gemüsepflanze und stammt wahrscheinlich aus Ostindien. Sie wird aber heute fast überall in Ländern mit wärmerem Klima angebaut. In Deutschland ist nur in sehr geschützten und warmen Gegenden ein Anbau im Freiland erfolgreich. Am besten gedeiht sie dann auf Hügelbeeten, die in Nord-Südrichtung verlaufen und an windgeschützten Plätzen angelegt sind. Ansonsten kann man den Anbau im Gewächshaus oder unter Folientunnel versuchen.

Schon die Aussaat in Schalen muß sehr sorgfältig durchgeführt werden. Das Saatgut wird leicht angedrückt, mit etwas Komposterde übersiebt und anschließend überbraust. Die Aussaatschalen oder Töpfe sollten in einem warmen Raum stehen (20°C). Nach 10 bis 14 Tagen keimt der Same.

Pikiert wird in Erdpreßtöpfe oder Jiffi-pots; so kann man die Pflanzen, wenn sie etwas größer geworden sind, einfach auseinander rücken, damit sie sich nicht gegenseitig berühren.

Vor dem Auspflanzen ins Freiland müssen die Setzlinge langsam abgehärtet werden, d.h. die Töpfe werden an milden Tagen einige Stunden ins Freie gestellt, nachts wieder hereingeholt. 4 bis 6 Wochen vor der Pflanzung sollte Gesteinsmehl in den Boden eingearbeitet werden. Bodenbedeckung mit Stroh, Gras oder ähnlichem Material wirkt sich günstig aus, auch schwarze Mulchfolie hat sich bewährt. Sind die Pflanzen 30 bis 40 cm hoch, werden die unteren Blätter entfernt, da diese leicht vom Boden her von verschiedenen Pilzen befallen werden. Mehr als 4 oder 5 Früchte reifen bei uns nicht aus, deshalb sollten überzählige Fruchtansätze entfernt und der Haupttrieb sowie die Seitentriebe eingekürzt werden. Die blauvioletten Blüten ähneln denen der Kartoffel; sie erscheinen nacheinander, so daß gleichzeitig reife Früchte und Blüten an einer Pflanze sind.

Erntetips und Lagerung

Erntezeit ist im September/Oktober. Früchte, die etwa 15 cm groß sind und glänzen, sind pflückreif. Die Eierfrucht soll noch fest sein und die Samenkörner im Innern weiß und milchig. Die nicht überreifen Früchte halten sich an einem schattigen, luftigen Ort mehrere Wochen.

Verwendung, Bedeutung für die Ernährung

Die Aubergine enthält eine Reihe wichtiger Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Kalium, Calcium und Phosphor, außerdem die Vitamine A, B und C, wenn auch nicht in größeren Mengen. Für die Küche ist sie insofern interessant, weil sie ausgesprochen wenig Kalorien, dafür aber mehr Ballaststoffe enthält. Auf 100 g verwertbaren Anteil fallen 76 Kj (Kilojoule) bzw. 19 Kcal (Kilokalorien). (Zum Vergleich: die Kartoffel enthält 291 Kj bzw. 70 Kcal; Chips: 2254 Kj bzw. 539 Kcal). Der Gehalt an Kohlehydraten beträgt 3,2 g/100g. Die Eierfrucht wird als Gemüse gedünstet oder in Scheiben gebacken.

Samennachzucht

Die Samengewinnung ist sehr einfach: Man läßt 2 bis 3 Früchte an den Pflanzen überreif werden. Die Eierfrüchte sind botanisch gesehen Beeren, die wie Tomaten und Paprika die Samenkörner enthalten. Man braucht die Früchte nur aufzuschneiden, die Samen herauszulösen und auf saugfähigem Papier nachtrocknen zu lassen. Anschließend werden die Samen in ein Tütchen gefüllt und an einem kühlen, trockenen Platz aufbewahrt. Tausendkorngewicht: ca 7,5 g, Keimfähigkeit: ca 2 Jahre.

Schädlinge und Krankheiten

Spinnmilben: Blätter gelb gesprenkelt, auf der Unterseite Spinnmilben als kleine dunkle Punkte erkennbar, Spinnfäden; Abhilfe: Spritzen mit Rainfarn, Ackerschachtelhalm oder Rhabarberblätterbrühe, Einsetzen von Raubmilben.

Weißer Fliege: Pflanzen verklebt durch Honigtau; beim Berühren der Blätter fliegen die Insekten in ganzen Wolken auf; Abhilfe: Spritzen mit Rainfarnbrühe, Einsetzen von Schlupfwespen im Gewächshaus.

Kartoffelkäfer: Fraß an Blättern durch Käfer und Larven; Abhilfe: s. S. 54 Umfallkrankheit: Junge Pflanzen welken im Saatbeet und fallen um; Abhilfe: Einarbeiten von Gesteinsmehl in die Saaterde, überbrausen mit Ackerschachtelhalmbrühe.