

## Ernte für die Küche

Auberginen können geschmort oder als Auflauf mit Zwiebel, Tomate und Käse überbacken werden. In Scheiben geschnitten, können sie gebraten oder gerillt werden. Zuvor ist es sinnvoll, die Scheiben leicht zu salzen und eine Stunde ruhen zu lassen, so tritt das überflüssige Wasser aus und sie garen besser. Die gegarten Auberginenscheiben können in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch eingelegt werden. Ein besonders typisches Auberginengericht ist das griechische Moussaka, ein

Auflauf mit viel Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch und Kartoffeln und vielen mediterranen Gewürzen. In das französische Ratatouille gehören neben Auberginen noch Paprika, Gemüsezwiebel,



Zucchini, Knoblauch, Tomaten, Rosmarin, Salbei, Lavendel und Thymian.  
Foto: Auberginen-Auflauf mit viel Tomaten-Passata

## Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>

<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

## Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover

[www.universum-kleingarten.de](http://www.universum-kleingarten.de)

Text: Jasmin Karp (VEN) und SMW – [Grueene-Arche@nds.bund.net](mailto:Grueene-Arche@nds.bund.net)

Fotos: BUND Region Hannover – SMW: Lange Indische: Malgorzata Gerberding

1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

**Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts  
UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele  
Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“  
durch die Gartenregion Hannover gefördert.**



## Grüne Arche: Aubergine

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Region Hannover knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten. Auch nur regional bekannte Haus- und Landsorten gehören zu den vergessenen Schätzen.

Foto rechts: Traditionelle italienische Aubergine mit starkem, frühen Fruchtansatz; Foto unten: Alte DDR Freilandsorte „Frühviolette“.



## Anbau und Vermehrung der Aubergine



In Kultur genommen wurde die Aubergine (*Solanum melongena*) in Ostindien, wo es bis heute eine sehr große Kulturvielfalt gibt. Von dort gelangte sie im 15. Jahrhundert nach Europa. In Gartenbüchern des 19. Jahrhundert wird sie noch als Zierpflanze beschrieben, bevor sie auch bei uns in der Küche als Delikatesse bekannt wurde. Die Aubergine ist eine mehrjährige und ursprünglich auch stachelige Pflanze. Bei uns wird sie allerdings einjährig kultiviert, denn sie ist nicht frostfest. Es gibt eine große Sortenvielfalt: Auberginen können

lila, fast schwarz, rot, grün, weiß und mehrfarbig gestreift sein, auch in Form und Größe sind sie sehr vielfältig.



Fotos SMW: lilaweiße Sorte aus Südeuropa, rote Afrikanische mit extrem vielen Samen und rechts Foto MG: „Lange Indische“ Bauernsorte aus dem Ursprungsland.

### Aussaat und Pflege

Ab Mitte Februar bis März wird die Aubergine bei 20°C bis 25°C etwa 0,5 cm tief in Schalen ausgesät. Nach etwa 3 Wochen, sobald sich zwei Laubblätter gebildet haben, werden die Pflänzchen einzeln in kleine Töpfchen gesetzt. Bei Temperaturen über 12°C können die Pflanzen tagsüber draußen abgehärtet werden. Ende Mai werden die Pflanzen im Abstand von 40 x 40 cm in humosen Boden ausgepflanzt; sie mögen Kompostgaben und reichlich Wasser für eine gute Fruchtentwicklung. Auberginen können in Mischkultur mit Kohl, Zwiebel, Möhren, Radieschen und Salat angebaut werden. Wir kultivieren Auberginen in geschützten sonnigen Ecken oder im Hochbeet. Es gibt besonders freilandtaugliche alte Sorten wie beispielsweise 'Benary's Blaukönigin' oder die „Frühviolette“. Eine sichere Ernte verspricht ein Gewächshaus. Dort kann die Aubergine schon Mitte April gepflanzt werden. Allerdings können hier die Pflanzen leicht von winzigen Spinnmilben und der Weißen Fliege befallen werden. Ein Mittel dagegen ist ein Sud aus Knoblauch und Zwiebeln. Besser ist es vorbeugend, die Pflanze mehrmals mit einem pflanzenstärkenden Tee aus Ackerschachtelhalm sowie Brennnesseljauche zu gießen. Im Frühstadium des Befalls können Nematoden als biologische Gegenspieler eingesetzt. Sie werden im Internet und

im Fachhandel angeboten. Wichtig ist, den Befall sehr früh zu werden. erkennen, noch bevor die Blätter vergilben und die Pflanze kraftlos wird.

### Sortenerhaltung und Saatgut ernten

Ähnlich wie bei Paprika wird die erste Blüte (Königsblüte) ausgebrochen, um damit die Bildung neuer Blüten und Früchte anzuregen. Ein Ausgeizen der Seitentriebe wie bei Tomaten ist nicht erforderlich. Ggf. können die Triebe oberhalb von zwei Fruchtsansätzen abgeschnitten werden. Auberginen sind Fremdbefruchter, die aber mit sich selbst verträglich sind. Das bedeutet: die Blüten an einer Pflanze können sich gegenseitig bestäuben bzw. Insekten übernehmen dies auch. Im Gewächshaus sollten die Pflanzen während der Blütezeit öfter leicht geschüttelt werden, um den Fruchtsatz zu fördern. Um eine Verkreuzung zu vermeiden, ist es ratsam im Garten jeweils eine Sorte zur Vermehrung zu kultivieren. Für die Saatgutgewinnung markieren wir 3 bis 5 sortentypische Pflanzen.



Foto rechts oben: Auberginenblüte, Foto unten: „Frühviolette“ vollreif für Samenernte



Die Früchte müssen voll ausreifen. Zu erkennen ist das an der sortentypischen Farbe, so werden die lila Sorten gelblich bei Vollreife. Die Samen sind dann hellbraun gefärbt. Die Früchte werden längst in Spalten geschnitten und die Samen mit einem Löffel herausgekratzt. Wir zerreiben das weiche Fruchtfleisch mit den Samen in einer Schale mit viel Wasser. So lösen sich die Samen heraus und sinken auf den Grund, während das Fruchtfleisch oben schwimmt. Das Wasser mit dem Fruchtfleisch wird vorsichtig abgegossen. Ggf. wiederholen wir den Vorgang. Die Samen anschließend auf einem Stück Papier trocknen (kein Haushaltspapier). Nach dem Trocknen kühl und dunkel lagern. Beschriften nicht vergessen.