

Aubergine – Bedeutung, geeignete Sorten und Anbauhinweise

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Herkunft und Verbreitung

Die Aubergine (*Solanum melongena* L.) ist als Gemüsepflanze seit der Antike bekannt. In seinen Studien bereits 1935 wies Vavilov I. bei der Bestimmung der Entstehungszentren der Kulturpflanzen Indien, einschließlich Burma und Assam, als solches für die Aubergine aus, wo sie auch heute noch wild vorkommt. Die kleinfrüchtigen Kultursorten stammen aus Zentral- und Südchina.

Die Aubergine wird hauptsächlich in asiatischen Ländern angebaut. Sie wird in Süd- und Ostasien seit prähistorischer Zeit kultiviert. Es wird erwähnt, dass der Gesandte Allahs (s.a.w.s.) sagte: „Die Aubergine hilft,

weil sie gegessen wird.“ Nach Westeuropa gelangte sie erst um das Jahr 1500. Ihre vielen arabischen und nordafrikanischen Namen sowie das Fehlen eines altgriechischen oder lateinischen Namens zeigen, dass sie im frühen Mittelalter von den Arabern in die Mittelmeerregion eingeführt wurde.

Der wissenschaftliche Name „*melongena*“ stammt vom arabischen Namen des 16. Jahrhunderts für eine Auberginenart. Aufgrund ihrer Zugehörigkeit zur Familie der *Solanaceae* (Nachtschattengewächse) galt sie in der Vergangenheit als giftig. Die östlichen Völker behandelten die Aubergine stets mit Ehrfurcht und nannten sie sogar den "König der Gemüse", während die Europäer sich fürchteten, diese Früchte zu essen. Die alten Griechen führten dieses Vorurteil ein, da sie glaubten, die Aubergine trübe den Verstand. Schön in ihrer glänzenden dunkelvioletten Färbung, aber auch mystisch, ist die Aubergine unter vielen Namen und Sorten bekannt, von denen einige recht schmeichelhaft sind. Jahrhunderte lang hatte sie einen schrecklichen Ruf und wurde eher als Zierpflanze denn als Nahrungsquelle angebaut. Die Wildformen der Aubergine waren viel bitterer als die kultivierten Sorten. Als die Europäer ihr erstmals begegneten, bezeichneten sie sie als "verrückten Apfel" – im Italienischen hat sich der Name für Aubergine als *Melanzane* (vom lateinischen *Mela insana*, oder "Apfel des Wahnsinns") erhalten.

Sie wurde im 16. Jahrhundert nach Europa eingeführt – zuerst nach Spanien, Portugal und Italien. Sie ist in den südlichen Regionen der Iberischen, Apennin- und Balkanhalbinsel verbreitet. Die größten Produzenten sind China, Indien, Ägypten, Japan, Indonesien, Iran und die Türkei. In Europa wird sie am weitesten in Spanien und Frankreich angebaut. Nach Bulgarien gelangte die Aubergine wahrscheinlich aus Anatolien. Die bis heute in der Nationalküche erhaltenen Namen deuten darauf hin, dass sie von den Türken eingeführt wurde. Derzeit finden sich größere Anbauflächen für Auberginen entlang der Täler der Flüsse Mariza, Tundscha, Donau und der Schwarzmeerküste.



Foto: Prof. Dr. Khriska Boteva

Die Aubergine ist eine traditionelle Gemüsekultur für unser Land. In den letzten Jahren belaufen sich die mit Auberginen bepflanzten Flächen in Bulgarien auf etwa 20.000 Dekar. Etwa 65-70 % der Produktion werden von der Konservenindustrie genutzt.

Bei der Bewertung des agro-ökologischen Potenzials in unserem Land zur Optimierung der Struktur der landwirtschaftlichen Produktion befinden sich 44,6 % der Gemüseanbauflächen hauptsächlich im Gebiet der Südzentralregion. Geeignete Bedingungen für den Auberginenanbau in dieser Region finden sich im Übergangskontinentalen Klimagebiet, wobei die Klimaunterregion Ostmittelbulgarien die ausgedehnteste ist. Sie umfasst die meisten Niederungen der Flüsse Mariza und Tundscha. Das Kontinental-mediterrane Klimagebiet mit der Südbulgarischen Klimaunterregion und die Klimaregion der östlichen Rhodopen-Flusstäler weisen ebenfalls geeignete Boden- und Klimabedingungen für die Auberginenproduktion auf.



Chemische Zusammensetzung, Nähr- und Kalorienwert der Früchte

In unserer Küche werden aus Auberginen eine Vielzahl von Gerichten zubereitet, entweder als eigenständige Gerichte oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln. Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Aubergine wird durch die chemische Zusammensetzung und die Form der einzelnen Substanzen in ihren Früchten bestimmt. Sie enthalten 7,6-10,8 % Trockenmasse, 2,7-3,4 % Zucker, 0,6-1,2 % Rohprotein, 1,1-1,7 % Zellulose und Mineralsalze von Phosphor, Kalium, Magnesium, Eisen, Mangan und anderen. Der Gehalt an Vitaminen (C, PP, Vitamine der B-Gruppe, Provitamin A) ist nicht hoch. Der bittere Geschmack von Auberginen ist auf das Glykoalkaloid Solanin M zurückzuführen, dessen Menge während der Fruchtreifung zunimmt.

Neben der Eigenschaft, eine Quelle für Zucker, Mineralsalze und Vitamine zu sein, besitzen Auberginen eine nachgewiesene Heilwirkung. Sie wirken phytonzid gegen einige Sporen, stoppen Entzündungsprozesse, regen die Verdauung an und helfen, die Menge an Fetten und Cholesterin im Blut zu reduzieren. Sie werden zur Vorbeugung und Behandlung von Arteriosklerose empfohlen. Der Kaliumgehalt bestimmt die diätetischen Eigenschaften der Aubergine, da er die Ausscheidung von Flüssigkeiten aus dem Körper fördert und die Herzfunktion verbessert. Daher sind Auberginen ein geeignetes Nahrungsmittel für Menschen mit Herz-

Kreislauf-Erkrankungen. Sie werden auch bei Gicht empfohlen, da sie die Ausscheidung von Harnsäuresalzen anregen. Für Menschen mit Nierenerkrankungen werden sie nicht empfohlen.

Sortenstruktur

In der landwirtschaftlichen Praxis werden verschiedene *Auberginentypen angebaut – Amerikanische, Italienische, Sizilianische, Orientalische und Weiße.*

Amerikanische Aubergine – länglich geformt, dunkelviolett gefärbt, die beliebteste; **Orientalische Aubergine** – leicht länglich, mit dünner Schale und deutlich weniger Samen; **Italienische Aubergine** – relativ kleiner, sieht aus wie eine Miniaturversion der anderen Typen, mit zarter Schale und Fruchtfleisch sowie deutlich besseren Geschmackseigenschaften; **Sizilianische Aubergine** – groß, rund und unregelmäßig geformt, mit extrem dünner Schale und einem leicht süßen Geschmack; **Weiße Aubergine** – mit dicker Schale und festem Fruchtfleisch.

Die am weitesten verbreiteten Sorten in Europa und Nordamerika sind länglich-eiförmig, 12-25 cm lang und 6-9 cm breit, mit dunkelvioletter Schale. Eine viel größere Vielfalt an Formen, Größen und Farben wird in Indien und anderswo in Asien angebaut, wo Sorten mit ovaler Form weit verbreitet sind. Einige Sorten haben einen Farbverlauf von weiß nahe dem Stiel bis hellrosa oder tiefviolett oder sogar schwarz. Es gibt auch grüne oder violette Typen mit weißen Streifen. Chinesische Auberginen sind normalerweise dünner und länger und ähneln einer leicht geschwollenen „Gurke“.

Die verwendeten Sorten müssen hohen Kriterien entsprechen: Sie sollten wüchsig, anpassungsfähig, tolerant gegenüber Temperaturschwankungen sein und eine hohe Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge aufweisen. Bevorzugt werden Sorten mit normalem Samengehalt oder samenlose, die nach dem Schneiden langsamer nachdunkeln. Besonders relevant ist die Einführung von Sorten, die resistent gegen Verticillium-Welke sind. In letzter Zeit bieten Züchtungszentren Sorten mit Resistenz gegen TMV & CMV1 und resistente Formen gegen ungünstige Bedingungen – niedrige und hohe Temperaturen – an.

Unter marktwirtschaftlichen Bedingungen steigen die Anforderungen an die Produktqualität für die verschiedenen Verwendungsrichtungen kontinuierlich:

- *Sorten für den Frischverzehr* müssen hochwertige Früchte haben – groß, gleichmäßig gefärbt mit starkem Glanz, zarter Textur und ohne bitteren Geschmack.

- *Die Konservenindustrie* stellt spezifische Anforderungen an Auberginensorten – wie Farbe und Textur des Fruchtfleisches, Geschwindigkeit der Nachdunkelung nach dem Schneiden usw. Das Innere der Frucht muss weiß sein, ohne Bitterkeit und sich während des technologischen Prozesses sehr langsam verfärben. Für das Füllen sind Sorten mit birnen- oder rundförmigen Früchten geeignet, und solche mit länglichen oder zylindrischen Früchten – für gebratene Konserven.

Die Sortenvielfalt in unserem Land ist begrenzt, und es werden hauptsächlich ausländische Sorten angebaut. Bei der Sortenwahl müssen die spezifischen Produktionsbedingungen und die beabsichtigte Verwendung des Produkts berücksichtigt werden. Es werden Sorten ausgewählt, deren Früchte den Anforderungen des internationalen und inländischen Marktes entsprechen. Sie werden nach ihrer Verwendungsrichtung klassifiziert: für Kaviar (Auberginenaufstrich), für die Verarbeitung durch Braten und für den direkten Verzehr durch die Bevölkerung.

Bulgarische Züchtung



Bulgarische 12 - Mittel-frühe bulgarische Sorte. Sie zeichnet sich durch gleichmäßige Früchte und ein gutes Ertragspotenzial aus. Die Früchte sind groß, länglich-birnenförmig, mit dunkelvioletter Schale mit starkem Glanz, mit weißem und zartem Fruchtfleisch. Ihre Oberfläche ist glatt. Die Vegetationsperiode bis zur ersten Ernte beträgt 120-125 Tage. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 4-5 t/Da. Die Sorte ist für den Feldanbau für die Bedürfnisse von Konservenbetrieben und für die Zubereitung von Gerichten geeignet.

Lach – Eine frühe und ertragreiche bulgarische Sorte. Die Früchte sind zylindrisch-birnenförmig bis zylindrisch, dunkelviolett mit Glanz und einem Durchschnittsgewicht von 200-300 Gramm. Das Fruchtfleisch ist weißlich gefärbt, mit weniger Samen als Bulgarische 12, ohne Bitterkeit und mit einer Nachdunkelungszeit von einer Stunde. Die Sorte hat einen niedrigen Solaniningehalt. Die Vegetationsperiode von der Keimung bis zur ersten Ernte beträgt 100-114 Tage. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 5,5-5,8 t/Da. Die Sorte ist zum Schneiden in Scheiben und zum Rösten in einem Paprikarö