

# Stadtbibliothek

## Aubergine

*Solanum Melongena*



© Claudia Weigel, [www.chilifee.de](http://www.chilifee.de)

**Schwierigkeit:** mittel ( ● Symbol)

**Verwendung:** die reife Auberginenfrucht kochen/braten.

**Niemals roh verzehren; rohe Auberginen sind giftig!**

**Aussaat:** Vorkultur: März bis April aussäen, sehr warmer Standort mit hoher Luftfeuchtigkeit erforderlich (am besten Zimmergewächshaus oder Topf mit Frischhaltefolie abdecken).

Auberginensamen ca. 0,5cm tief einsäen, Temperatur optimal 25-28°C. Gut andrücken.

**Keimdauer:** 7-14 Tage

**Pflege:** erst nach den letzten Spätfrösten (Eisheiligen) im Mai ins Beet/ großen Blumenkübel auspflanzen. Auberginen benötigen nährstoffreiche Erde, Wärme, viel Sonne und ein

windgeschütztes Plätzchen. Pflanzstütze und Gewächshaus empfehlenswert. Auberginen brauchen viel Wasser und Nährstoffe (Düngung).

**Bestäubung / Verkreuzung:** Auberginen sind potenziell Selbstbestäuber, können aber auch von Insekten fremdbestäubt werden.

**Gewährleistung der Sortenreinheit:** räumliche Isolation verschiedener Auberginensorten: mindestens 16 Meter Abstand.

**Ernte:** frühestens 12 Wochen nach dem Aussäen

**Saatgutgewinnung:** nicht alle Auberginen bei Reife ernten. Mindestens eine Aubergine an der Pflanze überreif werden lassen. Anschließend im Haus (Raumtemperatur) mehrere Wochen lang nachreifen lassen. Dies ist unbedingt notwendig, damit die neue Saat keimfähig ist.

Mit einem Löffel das Fruchtfleisch samt den Kernen in eine Schüssel mit Wasser kratzen. Samen heraussieben, mit Wasser (ggf. mehrmals spülen) und trocknen lassen. Das neue Saatgut in die ausgeliehene Saatguttüte geben, mit Bleistift auf der Rückseite das Jahr der Ernte notieren und zur Saatgutbibliothek zurückbringen.

**Haltbarkeit des Saatguts:** ca. 5-10 Jahre

## Auberginensorte der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



**Long Purple:** schmale längliche Früchte, die bei Gewächshauskultur bis 25cm lang werden können.

Farbe mittleres bis dunkles Lila.

© Claudia Weigel, [www.chilifree.de](http://www.chilifree.de)