
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



AUBERGINE

Die Aubergine oder Melanzani gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) und zur Art *Solanum melongena*. Sie stammt aus dem tropischen Indien und ist dort mehrjährig, in den gemäßigten Breiten jedoch einjährig. Es existiert eine große Vielfalt an Auberginen mit unterschiedlichen Größen, Formen und Farben.

▶ Bestäubung der Blüten der Aubergine

Die Blüte der Aubergine ist zwittrig und selbstbefruchtend, das heißt sie hat männliche und weibliche Organe in der selben Blüte, die sich selbst bestäuben können.

Sie können auch von Insekten bestäubt werden und sich mit anderen Sorten verkreuzen.

Das hängt von der Umgebung und der Anzahl der Insekten ab.

Um Kreuzungen zu verhindern, halten wir zwischen zwei Sorten Auberginen Isolierabstände von 100m ein.

Gibt es ein natürliches Hindernis wie eine Hecke, kann dieser Abstand auf 50m verringert werden.

In den Tropen können Isolierabstände bis zu einem Kilometer notwendig sein.

Auch die Isolierung mit Hilfe eines Vlies ist möglich. In dem Abschnitt ?ABC der Samenproduktion? werden wir auf die Möglichkeiten der Isolierung näher eingehen.

▶ **Samenbau der Aubergine**

Die Samenträger der Aubergine werden wie die Pflanzen für die Fruchternte angebaut.

Um die innergenetische Vielfalt zu bewahren, baut man 6 bis 12 Pflanzen pro Sorte an.

Bei Kulturen, die dem Wind nicht ausgesetzt sind, schüttelt man die Pflanzen öfter, sobald sie erblühen, um einen guten Fruchtansatz zu gewährleisten.

Auberginen sind sehr wärmebedürftig. Die Aussaat im Gewächshaus muss sich danach richten, wann die Pflanzen ins Freiland ausgepflanzt werden können.

Nach dem Erblühen braucht es je nach Sorte 60 bis 100 Tage, bis die Frucht zum Verzehr ausgereift ist. Aber dann sind die Samen der Aubergine noch nicht reif.

Die Samenträger der Aubergine werden von jenen Pflanzen ausgewählt, die gesund und kräftig sind und bei denen ein gutes Wachstum beobachtet wurde.

Die Pflanzen wählt man aus nach gleichmäßigem und kräftigem Wuchs, zahlreichen Blüten, reichem Fruchtbehang und Kältetoleranz; Unter den Früchten bevorzugt man jene mit sortentypischem Geschmack, sortentypischer Form, Größe, Farbe von Fruchtfleisch und -haut, ohne Bitterstoffe und mit zarter Fruchthaut.

Es reicht nicht aus, die Auberginen für die Vermehrung nur unter den geernteten Früchten auszusuchen, weil die Wuchseigenschaften der Sorte dabei nicht berücksichtigt werden können.

Von kranken Pflanzen werden keine Früchte für die Samenproduktion geerntet.

Wenn die Früchte vollständig ausgereift sind, werden sie weich und ändern ihre Farbe: Weiße Auberginen werden gelb, violette werden braun.

Wenn die Früchte auf der Pflanze nicht genügend gereift sind, kann man sie an einem warmen Ort in Kistchen nachreifen lassen.

▶ **Herauslösen, Sortieren, Aufbewahren der Aubergine**

Für die Samengewinnung wählt man gut ausgereifte Früchte, die noch nicht gären.

Für das Auslösen gibt es zwei Methoden:

Für eine kleine Ernte schneidet man die Aubergine mit dem Messer in Viertel und löst die Samen mit einem Messer heraus.

Für eine größere Ernte schält man die Auberginen, schneidet sie in Stücke und gibt sie in ein Gefäß mit Wasser.

Dann werden die Stücke mit einem Rührstab gemixt.

Die guten Samen setzen sich am Boden des Gefäßes ab.

Mit einem Sieb schöpft man die Schicht mit dem Fruchtfleisch, den Resten der Haut und den tauben Samen ab.

Die guten Samen im Sieb unter einem Wasserstrahl reinigen. Es ist sehr wichtig: dass die Samen innerhalb von höchstens zwei Tagen trocknen sind. Dafür werden sie an einem trockenen, warmen (23° et 30°), gut belüfteten Ort auf ein feinmaschiges Sieb oder einen flachen Teller gegeben.

Kleine Samenmengen können in Kaffeefiltern getrocknet werden. Diese nehmen rasch Feuchtigkeit auf, und die Samen kleben nicht fest.

Höchstens einen Kaffeelöffel Samen in einen Filter geben.

Dann hängt man die Säckchen an eine Wäscheleine an einem trockenen, luftigen Ort im Schatten.

Immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen mit dem Erntejahr in das Säckchen geben, weil sich die Schrift auf dem Säckchen manchmal verwischt.

Einige Tage in die Gefriertruhe und die Larven der Parasiten sind vernichtet.

Auberginensamen bleiben mindestens 3 bis 6 Jahre keimfähig. Durch Lagerung in der Gefriertruhe kann man diese Dauer verlängern.

Longo mai

civique
forum.org