

### Abseits von Tomate und Paprika

Die Tomate führt weltweit die Rangliste der beliebtesten Gemüsearten mit Abstand an. Auch Paprika sind bei uns sehr beliebt geworden und als Blockpaprika auf unseren Märkten in allen Farben zu finden.

Dass die Pflanzenfamilie der Nachtschattengewächse aber noch weit mehr zu bieten hat, ist kaum bekannt. Melanzani sind zwar aus der süd- und südosteuropäischen sowie der asiatischen Küche nicht wegzudenken, auf unseren Märkten spielen sie jedoch nur eine untergeordnete Rolle.

Dass sie in Österreich eben Melanzani heißen, hat sicher mit unserer Nähe zu Italien zu tun. In diesem Sinn sind wir wohl eher Süd- bzw. Ost- als Westeuropa zugehörig, wo diese Früchte Auberginen genannt werden.

### Kulturgeschichte der Melanzani

Im Gegensatz zu den anderen Gemüsen aus der Familie der Nachtschattengewächse (Tomate, Paprika) stammt die Melanzani nicht aus der Neuen Welt, sondern aus Asien: in Indien wurde sie bereits vor ca. 4000 Jahren kultiviert. Von dort gelangte sie nach China, wo ein zweites Vielfaltszentrum entstand. Hier entwickelte man kleinfruchtige Sorten mit gelber oder grüner Färbung. Im Mittelalter verbreiteten sich die Melanzani auch Richtung Westen: Araber, Türken und Perser übernahmen diese Kulturpflanze. Sie erreichte auch Europa (Spanien, Italien, wo sie an Beliebtheit gewann). Aus dem katalanischen Wort „Alberginia“, das sich aus dem Persischen herleitet, entstand der französische Name „Aubergine“. Im englischsprachigen Raum bezeichnete man sie wegen ihrer Form und Farbe als „eggplant“ (Eierfrucht). In Italien verglich man sie nicht mit Eiern, sondern mit Äpfeln. Da sie als Nachtschattengewächse lange im Verdacht standen, giftig zu sein bzw. Geisteskrankheit oder Liebeswahn zu verursachen, leitet sich der italienische Name Melanzani von „Mela insana“ (Wahnsinnsäpfel) ab.



*Melanzanivielfalt*

## Botanik und Inhaltsstoffe

Botanisch gesehen muss man den Kreis der Melanzani weiter sehen als nur in der Art *Solanum melongena*. Auch die rotfruchtende *Solanum aethiopicum* (Form ähnlich Tomatenpaprika) und die schwarz-gelbe *Solanum macrocarpon* zählen dazu.

Sie wächst strauchförmig und bildet oval-längliche Blätter, die unterseits oft behaart sind. Die typischen Nachtschattenblüten sind weißlich, lila oder violett gefärbt. Eine breite Vielfalt an Sorten, die in Asien und Afrika genutzt werden, zeigt Früchte, die sich in Form und Farbe stark unterscheiden. Von kugelig, eiförmig, länglich,

oval bis keulenförmig und walzig reicht der Formenkreis. Es finden sich Sorten, die grün, weiß, gelb, rot, lila oder violett gefärbt sind. Oftmals ist auch eine außerordentlich reizvolle bunte Streifung oder Scheckung zu beobachten.

Melanzani können als sehr energiearmes Gemüse bezeichnet werden. Im unreifen Zustand enthalten sie ähnlich wie in grünen Tomatenteilen das giftige Solanin, das aber bei Reife und beim Kochen abgebaut wird. Sie sollen auch die Gallensekretion fördern und den Cholesterinspiegel senken.



*Melanzani 'N'Drowa Issia' (Baumaux):*



*Melanzani 'Fengyan' (Hahm-Hartmann)*

## Sortenvielfalt

'Fengyan' (Hahm-Hartmann): längliche, lila Früchte; mildes, zartes Fruchtfleisch, reichtragend

'Black Berry F1' (Enza): kompakte, ovale, dunkle Früchte; Handelssorte, zart-schwammiges Fruchtfleisch

'Clara F1' (Baumaux): reinweiße ovale Früchte; festes Fruchtfleisch, zum Grillen

'Rosa Bianca' (Hahm-Hartmann): runde, rippige Früchte; gut zum Füllen geeignet

'Apple Green' (Baumaux): grüne, eiförmige Früchte; festfleischig, zum Grillen

'Thai Green' (Baumaux): grüne, lange Früchte; würzig schmeckend, zum Grillen

'Fairy Tale' (Nickys Nursery): kleine, keulenförmige Früchte; zart schmeckende Melanzanirarität, auch für Topfkultur

'Ichiban' (Hahm-Hartmann): dunkle, lange Früchte; frühreifend, ertragreich; zartes, schwammiges Fruchtfleisch

'Udumalapet' (Baumaux): gelbe, braun gestreifte Früchte; würziger Geschmack, aus Indien

'Striped Toga' (Baumaux): leuchtend orange, grün gestreifte Früchte, die in Fruchttrauben an der Pflanze reifen; reichtragend, leicht bitter schmeckende Melanzanirarität für die Pfanne

'Gelbe Runde' (Hahm-Hartmann): kleine, leuchten gelbe Früchte, samenreich; junge Früchte zum Braten, dekorativ

'N'Drowa Issia' (Baumaux): kleine, gerippte rote Früchte, samenreich; milder Geschmack, zum Braten; für Floristik

'Red Egg' (Baumaux): längliche, rote Früchte; für Topfkultur auf der Terrasse geeignet



*Früchte von Physalis, der Lampionblume*



*Blüten und Früchte der Litchi - Tomate*

## Nachtschatten-Raritäten

Zu den Nachtschattengewächsen zählen auch Obstraritäten wie die Andenbeere (*Physalis peruviana*), die als Südfrucht auf unseren Märkten zu finden ist. Die Ware wird meist aus Kolumbien importiert. Kaum bekannt ist, dass diese exotischen Früchte auch bei uns im Spätsommer und Herbst reifen. Die Pflanzen brauchen viel Licht und Wärme, aber wenig Dünger.

Die Tomatillo (*Physalis ixocarpa*) ist allen Liebhabern mexikanischer Küche bekannt. Dort wird sie in Salsa-Saucen verwendet.

Ebenfalls im Südfruchthandel findet sich oft auch die Birnenmelone oder Pepino (*Solanum muricatum*), die

helle, lila gestreifte Früchte bildet und tatsächlich einen melonenartig süßen Geschmack aufweist.

Die Litchi-Tomate (*Solanum sisymbriifolium*) ist eine obstig-süß schmeckende Nachtschatten-Rarität. Die Pflanze ist über und über bis zu den Kelchblättern bestachelt und wirkt so äußerst bizarr.

Die Huckleberry oder Gartenschwarzbeere (*Solanum scabrum*, *S. melanocerasum* und *S. burbankii*) bildet holzbeerenähnliche, schwarze Früchte, die zu Marmelade verarbeitet oder als Lebensmittelfarbe verwendet werden können.



*Huckleberry oder Gartenschwarzbeere*



*Pepino, die Birnenmelone*