



Eine Frage des Geschmacks

Sie ist der heimliche Star auf dem Spätsommerbalkon: die **Aubergine**. Damit die violetten und prallen Früchte wie poliert in der Sonne glänzen, brauchen sie vor allem eins: Wasser, Wasser und nochmals Wasser.

Sabine Reber Schriftstellerin und Gartenexpertin

So sehr meine Tochter und ihre Gspänli die mediterranen Balkonfrüchte und die frischen Kräuter lieben, eines macht den jungen Menschen wirklich Mühe: das regelmässige Giessen. Darum habe ich für meine Tochter und ihre WG eine Bewässerungsanlage organisiert. Letzten Sommer gab es schon prekäre Situationen, wenn die jungen Leute ein paar Tage an Musikfestivals weilten und ich auch gerade nicht da war. Aber sogar, wenn sie da sind, sehen die Teenies manchmal nicht, dass das prächtige Fruchtgemüse und das Basilikum die Blätter hängen lassen. Ich will jetzt nicht behaupten, Teenager hätten Tomaten vor den Augen. Gewisse Sachen interessieren sie wohl einfach weniger.

Da es auf dem WG-Balkon weder Strom- noch Wasseranschluss gibt, kam nur ein kleines System infrage, das mit einer solarzellenbetriebenen Pumpe arbeitet. Aus einem Kübel saugt diese das Wasser an und verteilt es in die

feinen Schläuche, die meine Tochter in stundenlanger Präzisionsarbeit zusammengesteckt hat. Was für eine Freude, als es funktionierte! Und das Tolle: Es funktioniert immer noch. Wenn man die vielen Teilchen mal richtig zusammengesteckt und alles korrekt eingestellt hat, dann ist das System recht beständig.

Das Lustige daran ist nur, dass meine Tochter mit der Montage dieser Bewässerungsanlage ein Gemüse rettet, das sie eigentlich überhaupt gar nicht essen mag. Oder noch schlimmer: Sie verabscheut die violetten Früchte der Aubergine regelrecht, egal, ob im Ratatouille oder auf dem Grill, es eckelt sie vor dem herben Geschmack und

vor der Konsistenz, die sie als schleimig bezeichnet. Auch ihre Gspänli finden die Auberginenpflanzen zwar hübsch – sie sind wirklich sehr dekorativ mit ihrem grau-violetten Laub und den grossen hellvioletten Blüten und sorgen für eine wunderschöne Harmonie mit den lilafarbenen Balkonmöbeln, die wir selbst gestrichen haben. Nur die Früchte essen mag niemand von den jungen Leuten.

Auch gut, dann nehme ich halt die ganze Ernte für mich. Von kleinen weissen, eierförmigen Früchten über violett-weiss gestreifte Exemplare und solche, die sich fingerartig entwickeln, bis hin zu den fast schwarzen, prallen Klassikern

mag ich sie alle. Die Geschmacksnuancen der verschiedenen Sorten weisen ein faszinierendes Spektrum auf. Richtig gute Topfauberginen für kleinere Balkone sind die süsslichen, dunklen 'Little Fingers' mit ausserordentlich mildem Geschmack. Die Sorte 'Edirne

Purple' hingegen weist in der Schale eine überraschende Schärfe auf. Andere Sorten haben ausgeprägtere Bitternoten. Auberginen sind halt wie alles andere auch Geschmacksache.

Meine Tochter konnte sich dann immerhin überwinden, die 'Cookstown Orange' zu probieren. Diese Auberginenzüchtung bildet runde orange Früchte, die einen gemüsigen, fast peperoniartigen Geschmack haben. Vom Aussehen her könnte man sie glatt für kleine Kürbisse halten. Das Überleben dieser lustigen Pflanze sollte Grund genug sein, dass meine Tochter dann auch mal das Reservoir der Bewässerung auffüllt, wenn ich unterwegs bin. ☕



«Der essbare Garten» von Sabine Reber und Markus Kobelt, mit Fotos von Stöh Grünig, LandLiebe-Edition, 2024, 208 Seiten, Fr. 39.-, für Abonnentinnen und Abonnenten Fr. 31.-