

Melanzane Aubergine

EVA DERNDORFER



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 21

DANKE!

Michael Baiculescu – AndreasBaierl – Inge Fasan

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-572-1

© mandelbaum wien, berlin 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Inge Fasan

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

VON DER LIEBE ZUM SCHWEINEBAUCH UNTER DEN GEMÜSEN

Meine Zuneigung zur Aubergine – oder zur Melanzani wie sie in Österreich meist genannt wird¹ – führte über steinige Pfade. Beim ersten Griechenlandurlaub im Alter von 10 Jahren verschmähte ich sie völlig, weder Farbe noch Textur waren mir damals sympathisch. Erst als Jugendliche begann – gemeinsam mit meiner generellen Neigung, Rezepte zu studieren – auch mein Interesse an der damals ausschließlich in Dunkelviolett erhältlichen Frucht. Die Artenvielfalt wurde nach und nach größer, und auch meine Neugier. Und sie sollte anhalten und sich schließlich zu einer ausgeprägten kulinarischen Vorliebe für das abwechslungsreiche Fruchtgemüse entwickeln.

Mit der Aubergine ist es so eine Sache: Man muss sie kochen können. Das trifft natürlich auf andere Gemüse ebenso zu, aber die Aubergine erfordert mehr



Know-how, mehr Feingefühl, und sie ist intoleranter, wenn die Garzeit nicht stimmt. *Terrible or terrific* – fürchterlich oder grandios kann sie schmecken, es gibt kein Dazwischen. Wer weiß, was er mit dem beeindruckenden Fruchtgemüse tut, hat eine nahezu unendliche kulinarische Auswahl, die weit über Antipasti und Moussaka hinausgeht. Auberginen-Aficionados mögen das mollige Fruchtgemüse in Currys, Dips, Salaten und selbst Süßspeisen.

Der Eigengeschmack der Aubergine ist nicht sehr stark ausgeprägt. Sie lebt von ihrer üppigen, weichen Textur, die Vergleiche mit Fleisch hervorruft, wie sie sonst

¹ In Österreich wird das Wort Melanzani, welches eigentlich der Plural des italienischen *melanzane* ist, auch für den Singular verwendet.

bei Gemüse selten vorkommen. »Die Melanzani ist quasi der Schweinebauch unter den Gemüsen«, schrieb etwa Tobias Müller in der Zeitschrift *Forum Gesundheit*. Und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann eröffnete 1978 in München ein Restaurant namens Aubergine – der Name wäre wohl ein anderer gewesen, hätte der Koch das kulinarische Potenzial der Frucht nicht erkannt. Mit diesem Büchlein möchte ich mich auf die Spuren dieses Potenzials begeben. Und ich getraue mich Wetten abzuschließen, dass manch eine Leserin, manch ein Leser von der Köstlichkeit der Frucht umgehauen wird – wie der kirchliche Würdenträger im berühmten Rezept *İmam bayıldı*, das natürlich auch nicht fehlen darf (S. 44).

WO SIE HERKOMMT UND WO MAN SIE GERNE VERSPEIST

Ursprünglich stammt die Aubergine nicht aus dem arabischen Raum, wo obiger Imam sie genießt, sondern aus Indien. Dort wird sie bereits seit über 4000 Jahren angebaut und ob ihrer Zubereitungsvielfalt als »Königin der Gemüse« bezeichnet. Die Aubergine ist damit das einzige Nachtschattengewächs, das nicht aus Mittel- und Südamerika stammt, wo Tomaten, Paprika, Chilis und Kartoffeln ihren Ursprung haben.

Von Indien kam die Frucht nach China. Das erste schriftliche Dokument aus China, das die Aubergine erwähnt, stammt aus dem Jahr 59 v. Chr., und chinesische Geschmacksnotizen zur Aubergine gibt es bereits seit dem 6. Jahrhundert n. Chr. Damals wurde die Aubergine mit kleinen Bohnen verglichen, jedoch nicht immer als schmackhaft eingestuft. Im 9. Jahrhundert rösteten buddhistische Mönche die Früchte und fanden sie äußerst vielversprechend. Erst in der Song-Dynastie im 11. Jahrhundert wurde die Aubergine in ganz China kultiviert. Im 12. und 13. Jahrhundert versuchte man die Früchte mit Hilfe von Schwefel süßer und weniger bit-

ter zu machen. Zur selben Zeit entstanden mehrere Gedichte, welche die weißen (!) Früchte mit dem köstlichen Geschmack lobpreisten. Noch heute ist die Aubergine in China äußerst beliebt und wird in unzähligen Rezeptvarianten gekocht.

Wann die Aubergine nach Europa kam, ist nicht genau belegt. Bei den alten Griechen und Römern war sie anscheinend noch nicht bekannt, und ihr kulinarischer Einsatz im arabischen Raum ist erst seit dem 11. Jahrhundert gewiss. Später gelangte sie nach Spanien und Italien und wurde ob der Bitterkeit der damaligen Früchte anfangs bloß als Dekoration eingesetzt. Seit dem 15. Jahrhundert kocht man in Italien mit der Frucht – und das, wie wir wissen, auf wunderbare Art und Weise.

In Israel, wo die Aubergine heute ebenso verbreitet wie beliebt ist, etwa in Form der Auberginencreme *Baba Ganoush* (auch in einer Variation mit Mayonnaise statt Tahin), stieß sie anfangs auf wenig Gegenliebe. Das mag nicht weiter verwundern, wurde sie doch nach der Staatsgründung Israels im

Zuge der äußerst knappen Lebensmittelversorgung als Ersatz für gehackte Leber betrachtet. Den Ruf als Surrogat hat sie längst hinter sich gelassen. Heute wird die Aubergine quer durch die Kontinente angebaut, mit einer weltweiten Erntemenge von mehr als 50 Millionen Tonnen pro Jahr. Das ist eine beachtliche Menge: Bei einer Weltbevölkerung von knapp 8 Milliarden Menschen entspricht das einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 6 kg Auberginen.

Die größten Produzenten sind China, Indien, Ägypten, die Türkei, der Iran, Indonesien, der Irak, Japan, Italien und die Philippinen. In Österreich ist Wien die



Melanzani-Hauptstadt. 70 Prozent der heimischen Ernte gehen auf die Hauptstadt zurück. In Deutschland gibt es neuerdings Auberginen aus Neubrandenburg – und das nicht nur in Hobbygärten, sondern aus gewerblicher Produktion. In der Schweiz wächst sie im Tessin und im Großraum Genfersee.

APFEL, EI ODER APRIKOSE

Nomen est omen –



diese Redewendung trifft

auf die Aubergine nicht ganz zu, zu viele Namen hat sie erhalten. Da wäre einmal die Bezeichnung Eierfrucht (engl. *eggplant*), die sich nicht, wie man meinen könnte, von der Form ableitet. Schließlich sind Auberginen nicht nur eiförmig, sondern auch länglich-schlank oder kugelförmig und dabei groß oder klein. Der Begriff *eggplant* stammt von der Farbe ab – weiße Auberginen waren in Amerika nämlich zuerst bekannt. Die Sorte *snowy white* etwa hat eigroße und eiförmige weiße Früchte. Doch die meisten Auberginen sind nicht weiß, sondern violett oder gestreift, und es gibt auch gelbe und grüne Sorten. Ist die Frucht braun, ist das ein Zeichen von Überreife. In alten englischen Texten liest man dennoch auch von *brown jolly* – eine falsche Überlieferung des indischen Begriffs *brinjal* für die Aubergine.

Die italienische Bezeichnung *melanzane* stammt von *mela insana* – ungesunder Apfel – ab. Sie dürfte daher rühren, dass jemand beobachtet wurde, der eine ganze, rohe Frucht verzehrt hatte und Magen-Darm-Probleme bekam. Solche Auswirkungen sind nicht von der Hand zu weisen (siehe S. 10 zu den Alkaloiden). Eine andere und wahrscheinlichere Interpretation ist, dass das Wort *melanzane* vom Griechischen *melanós* – dunkel,