



## Informationen

- ▶ Tipp des Monats
- ▼ Themen
- ▼ Pflanzengesundheit
- ▶ Gartenwetter

## Service

- ▶ Unser Angebot
- ▶ Termine
- ▶ Links
- ▶ Ihr Pflanzendoktor
- ▶ Infomaterial
- ▶ Pressespiegel
- ▶ Literaturtipp
- ▶ Dienstleistungszentren und Fachportale

## Interaktiv

- ▶ Newsletter
- ▶ GartenQuiz
- ▶ Beratungsanfrage
- ▶ Anfragenarchiv
- ▶ Gartentelefon

Montag, 13. Juli 2009



## Feige (*Ficus carica* L.)

### Familie Moraceae (Maulbeergewächse)

englisch fig tree  
französisch figuer  
italienisch fico  
spanisch higuera  
lateinisch ficus  
bei Horaz *Ficus prima*,  
die erste Feige in der Bedeutung von ‚Anfang des Herbstes‘, alt- und  
mittelhdt. fichboum, feygen, feygenpaumb

### Herkunft

Römischer Name Fico soll von dem hebräischen feg kommen, carica weist auf Karien hin, eine von den Karern bewohnte Landschaft im Südwesten Kleinasiens.

### Kulturgeschichte

Beheimatet in Syrien, Persien, Kleinasien, Griechenland und Nordafrika. Von den Assyrern schon vor 5000 Jahren in Kultur genommen. Dort schon im Tertiär vertreten, in diesen Ländern seit urdenklichen Zeiten kultiviert. Von da Verbreitung in fast alle tropischen und subtropischen Gebiete der Erde, (USA, Südamerika, Südafrika und Süden von Australien). Schon in Bronzezeit zusammen mit Olive vorkommend. Ägyptische Dokumente berichten über Feigenkultur aus dem 3. und 2. Jahrhundert v. Chr. Nach griechischen Legenden soll Dionysus Sycetes der Entdecker des Feigenbaumes sein, andere glauben, Demeter, die Göttin der Fruchtbarkeit, habe ihn zuerst nach Griechenland gebracht. Eine dritte Darstellung behauptet, er sei aus Jupiters Blitz entstanden. Der Feigenbaum ist einer der ersten Bäume, welcher mit Namen in der Bibel zu finden ist (5. Moses 8.8.). Bekannt ist auch das Gleichnis vom unfruchtbaren Feigenbaum, welchen der Gärtner noch ein weiteres Jahr umgraben und düngen wollte (Lukas, 13). Durch Inkulturnahme (vegetative Vermehrung, Veredlung, Stecklinge) der Feige Verbesserung der Fruchtgröße und des Zuckergehaltes. Als Krösus gegen die Perser rüstete, sprach ein Lydier zu ihm: ‚König, du bereitest dich zu einem Feldzug gegen Leute, die keinen Wein trinken, keine Feigen noch sonst was gutes essen‘ (Herodot 1.71). Die Griechen erbaten von den Göttern ‚Reichtum zu verleihen dem

hellenischen Volk, dass alle zumal Gerste erbaun und die Fülle des Weins und der Feigen zum Schmaus'. Der Feigenbaum wird von Athenaeus, Columella und Marcobius erwähnt. Im alten Rom gehörten die Feigen zu den Geschenken, die man sich am Feste des Janus gegenseitig machte, um anzudeuten, dass im neuen Jahr kein trauriges Ereignis erlebt werden möge. Zur Zeit von Cato waren in Italien 8 Sorten bekannt, Columella zählte 10 und Plinius 29 Sorten. Im Altertum spielte die Feige für die Ernährung im Mittelmeerraum eine wichtige Rolle. 1520 gelangt sie auf die westindischen Inseln.

Cortez bringt die Feige 1560 nach Mexiko, 1579 in das Gebiet der heutigen USA, 1669 soll sie erstmals im Staate Virginia (USA) angebaut worden sein, 1769 in Kalifornien, wo ab 1899 ein intensiver Anbau von Smyrnafeigen einsetzt. Schon früh werden Feigen auch nördlich der Alpen angebaut (bis in den Südwesten von England). Feigen, von den Römern in der Pfalz probeweise angebaut (althochdeutsch figa von lat. ficus abgeleitet), sind um das Jahr 1000 sicher schon in der Pfalz vorhanden. Im Capitulare de villis Kapitel 70 sind von Kaiser Karl dem Großen (800) bzw. einem ihm kundig beratenden Mönch 89 Pflanzen beschrieben (Gemüse, Medizinpflanzen, Obstbäume). Dort steht die Frage, ob Feigen richtig angepflanzt oder nur in Italien gesehen. Neben medizinischen Gutachten römischer und griechischer Ärzte und Schriftsteller zählt Hildegard von Bingen - sie hatte um 1150 auf dem Rupertsberge einen Anbau von Feigen- in ihrem Buch Physika die Feige (vigim des Fickboums) zu den ‚bedingt guten Nahrungsmitteln‘, die Blätter und Wurzeln seien gut gegen Kopfweg, Augen- und Brustleiden. Von ihr kommt die abergläubische Anschauung, dass ein Stock aus Feigenholz eine Schwächung der Körperkraft des Trägers verursacht (weiches Holz), bei der Verwendung eines Spazierstockes aus Kastanienholz (hartes Holz) erwartet sie das Gegenteil.

Wolfram von Eschenbach (um 1200) erwähnt im Parzival den Anbau des ‚vigenboums‘ in den Burggärten. Albertus Magnus (Graf von Böllstädt) (1193- 1280) erkennt, dass Blätter und Zweige in südlichen Ländern mehr Milch absondern als bei uns. Megenburg (1350) lobt die heilende Wirkung von Holzasche, dem Saft der Blätter, der Milch und der frischen Blätter. Der Botaniker Hieronymus Bock und der Arzt Tabernaemontanus (beide Pfälzer) weisen in ihren zwischen 1539 und 1588 erschienenen Werken darauf hin, dass es, zahme und wilde, weiße und schwarze, große und kleine, geschlachte und ungeschlachte Feigen gibt, dass man irgendwann derselben auch an etlichen warmen Orten des deutschen Landes findet', von ihnen kommt auch das Rezept zum Schwarzfärben der Haare mit gekochten Feigenblättern zusammen mit schwarzem Maulbeerbaum- und Rebenlaub. Wirsung (Heidelberger Apotheker) (1582) berichtet, ... daß auch zu unseren Zeiten in Teutschland der Feigbaum (Ficus) gemein und bekannt worden ist'. P. Mathiolus (Kräuterbuch 3. Auflage): ‚Feigen wachsen, wenn man sie im Winter wol verwahret, im kurfürstlichen Garten zu Heydelberg (item zu Münchheim) neben fruchtbaren Granat- und Pomeranzenbäumen‘.

Sprenger (1597) in seiner Handschrift ‚Pharmacopolae Heidelbergensis Horti Medici Catalogus unterscheidet 3 Arten von Feigen: Ficus major, - minor, - indica. Peter Müller (1739), englischer Botaniker, empfiehlt für England die ‚Überwinterung von Feigen, wie es die Deutschen in ihren warmen Gegenden zu tun pflegen‘. L. Rau (1852) in den Studien über die Süddeutsche Landwirtschaft: ‚reicher Bestand an Feigen im Bereich Frankenthal, Grünstadt‘. Alte Pflanzen in Ruppertsberg (Fam. Schulz hatte 1825 schon einen größeren Baum) oder bei Bassermann- Jordan im Hof schon vor 1820. 1900 und 1911 sogar zweimal tragend. Die Dimitroffeige in Weinheim soll die ursprüngliche sein.

Dioskorides: ‚Deß wilden Feygenbaums ästlin mit Ochsenfleisch

gesotten / machen dass das Fleisch leichtlich zu kochen ist / unnd zeitlich gar wirdt.' In Rom war man überzeugt, dass Romulus und Remus im Schatten eines Feigenbaumes aufgewachsen sind, der ihrem Vater Mars heilig war. Eine Zubereitung aus gleichen Teilen Feigen, Mandeln, Pistazien, Kardamon, Zucker und Safran in Milch aufgeschlümmt, gilt als Aphrodisiacum. Für diesen Zweck werden bei den Arabern auch Feigen selbst gegessen. Die Feigenfrucht ist Sinnbild für das weibliche Geschlecht, Feigenholz wurde bevorzugt verwendet zum Schnitzen des kultischen Penis. Die sexuell geprägte Symbolik der Feige trägt auch negative Züge. ‚Mit der Feig'n hausieren‘ ist in Wien ein volkstümlicher Ausdruck für Prostitution, ein Schürzenjäger ist ‚a Feigen- Tandler‘.

Die Feige ist die erste mit Namen erwähnte Frucht in der Bibel. Sie wird gelegentlich auch statt des Apfels als der Baum der Erkenntnis aus dem Paradies angesehen. In der sixtinischen Kapelle malte Michelangelo einen Feigenbaum direkt neben den Apfelbaum, gewissermaßen als Kleiderspender, denn nachdem Adam und Eva die Frucht gegessen hatten: 1. Mose 3,6-7 : Da gingen den beiden die Augen auf, und sie wurden gewahr, dass sie nackt waren; und sie hefteten Feigenblätter zusammen und machten sich Schurze. Seither steht das Feigenblatt für das Verbergen von etwas, dessen man sich schämt.

aus wilder Feige zwei Kulturformen:

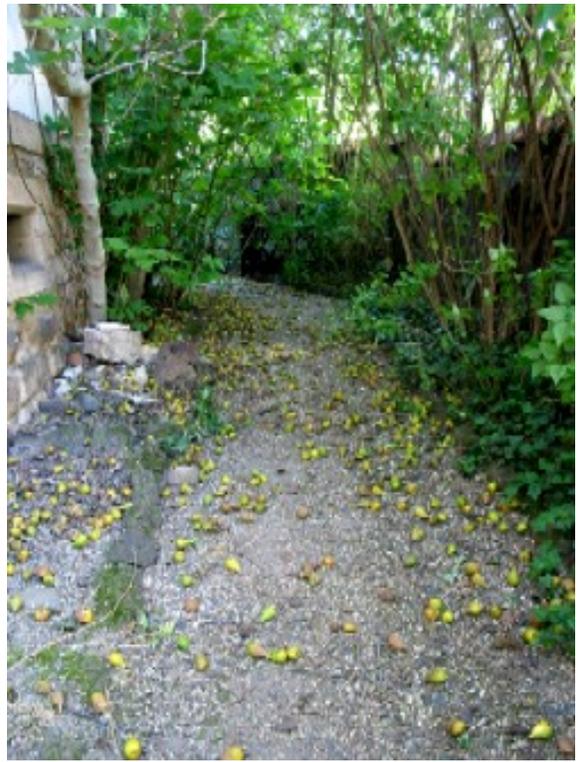
- Ziegen- oder Bocksfeige (Caprificus) mit kleinen, ungenießbaren Früchten sowohl männlich als auch weiblich,
- Echte Feige oder Eßfeige (Calimyrnafeige), nur mit weiblichen Blüten, braucht zur Befruchtung Pollen der Ziegenfeige mit Hilfe einer Gallwespe (Kaprifikation).

Heute gibt es fast nur noch Feigen, die ohne Befruchtung Früchte bilden. Nur solche, in Baumschulen über Ableger angezogenen Sträucher sollte man pflanzen.

**Unbefruchtete Feigen (links) sind die Ursache ...**

**... für einen vorzeitigen Fruchtfall**





### Verwandte Arten

Am Mittelmeer unkultivierte, feigenähnliche Ficussträucher häufig zu finden. Da sie sich mit den kultivierten Feigensorten kreuzen, ist eine genaue Trennung nicht möglich. Im Norden der Türkei, des Irans und im Transkaukasus bilden wilde Feigensträucher ein bedeutendes Element der Strauchflora.

Manche Botaniker halten sie für selbst-ständige Arten und führen sie unter der Bezeichnung *Ficus colchica* und *Ficus hyrcanica*.

In der carica Gruppe sind die strauchartigen, Trockenheit liebenden Arten aus dem südlichen Iran, Afghanistan, der Wüste Negev und Ägypten zu erwähnen: *Ficus geraniifolia*, *Ficus virgata* und *Ficus pseudosycomorus*.

Unreife Feigen enthalten im Latex das eiweißspaltende Enzym Ficin und Lipasen und Stoffe, die Hautausschläge und Juckreize hervorrufen. Reife Feigen haben den Latex umgewandelt. Geblieben ist die verdauungsfördernde Wirkung der Früchte.

### Junger Feigenstrauch



### Mit zunehmender reife werden die Früchte heller und weicher



## **Düngung, Bodenpflege, Winterschutz, Schnitt**

Boden gelockert und unkrautfrei halten, Nachbau nicht zu empfehlen, feucht, aber nicht nass halten. Im Winter abdecken mit Schilfmatten oder Fichtenreisig, dann bis -25 Grad geschützt. Feigen brauchen viel Phosphor und Kali, aber nur wenig Stickstoff. Sommerfrüchte reifen am vorjährigen Holz Mitte Juli, Herbstfrüchte am Trieb des gleichen Jahres Mitte September. Früchte meist am mittleren Teil des Triebes. Leichter Rückschnitt vor dem Frühlingsaustrieb fördert die Seitentrieb und Blütenbildung.

## **Inhaltsstoffe,Verwendung**

Feigen reich an Fruchtzucker und Ballaststoffen, Eiweiß, Kalium, Calcium sowie Eisen, Phosphor und Vitamin A und B. Sie wirken blutreinigend und verdauungsfördernd. Konzentration dieser Stoffe in Trockenfeigen drei Mal höher. Unreife Feigen geben einen scharfen Milchsaft ab. Früher dienten kleingeschnittene und geröstete Feigen als Kaffee-Ersatz.

## **Sorten**

Abicou: (Herkunft Italien), Syn. San Piero (Italien), San Pedro noir, Aubique noire de Provence, Grosse violette longue, Figue violette longue, die Frucht erinnert an eine kleine Aubergine, sie ist mit keiner anderen Sorte zu verwechseln

Bellone: (Herkunft Raum Nizza), Syn. Bellona, Figue de Nice, Noire de Nice

Blanche: (Herkunft Raum Paris), Syn. Blanche D'Argenteuil, Blanche ronde, Blanche Hatif, Argentine, Royale, Versailles

Bourjasotte noire: Hauptsorte, (Herkunft Nordafrika, Dr. Sauvaigo, 1889), Syn. Violette de Sollies, Parisienne, Barnissotte, Bourdissot, Negro Largo (Spanien)

Brunswick: (Herkunft USA) , hauptsächlich in Kalifornien im Anbau, Syn. Castle Kennedy (England), Magnolia, Kennedy, Clementine, Madonna

Col de Dame Noir : (Herkunft Spanien, Aragon, Katalonien), Syn. Col de Signora nera, Col de Segnora negra

Cotignane : (Herkunft Provence), Syn. Grise de Saint- Jean, Cotignan (maritime Alpen), Observantine, Celestine, Coucourelle, Cordeliere, Grisette, Capoutchin (Italien)

Dauphine: Hauptsorte, (Herkunft Provence), Syn. Dauphine violette, Grosse violette, Ronde violette hatif, Rouge d'Argenteuil, Mussega negra, Boule d'Or, Bouton d'Or, Grosse de Juliet, Adam, Grise de Tarascon, Grise de Beaucaire

Doree: (Herkunft Provence), Syn. Figue d'or, Goutte d'or

Dottato: (Herkunft Abruzzen, Italien), Syn. Kadota, Figue des Abruzzes, Gentile, White Pacific (USA)

Lampeira : (Herkunft Portugal), Syn. Porthoguese, Figue de confiseurs, Lampas

Lonque d'Aout: (Herkunft Türkei), Syn. Figue Banane, Banane, Jerusalem

Madeleine des deux Saisons : (Herkunft Südostfrankreich), Syn. Madeleine des

## 4 saisons

Marseillaise: (Herkunft Griechenland), Syn. Athenes, Figue de Marseille, Blanquette, Couille du Pape, Bouton de guetre

Precoce ronde de Bordeaux : (Herkunft Südostfrankreich), Syn. Noire de Bordeaux, Verdone

Noire de Barbentane : (Herkunft Provence), Syn. Noire de Mormoiron

Noire de Caromb : Hauptsorte, (Herkunft Italien), Syn. Douqueira Negra (Italien), Perroquine, Caromb, Noire bifere de Caromb

Pastiliere : (Herkunft Japan), Syn. Hirta du Japon, Precoce Patellier, Rouge de Bordeaux

Sultane: (Herkunft Tunesien), Syn. Grosse de Juliet, Bellone bifere

## Trockenfeigen

Die Feige ist wegen ihrem hohem Zuckergehalt besonders gut als Trockenfrucht geeignet. Getrocknete Feigen sind hellbraun und haben einen feinen, honigartigen Geschmack. Bei der Trocknung kristallisiert der Traubenzucker des Saftes aus und gibt der Frucht einen mehlartigen, konservierenden Überzug (Naturalfeigen).

Bevorzugt werden wegen des angenehmen Nußgeschmacks Früchte mit Samen (Sorten des Smyrnatyps).

Im Hauptangebot jedoch bearbeitete Trockenfeigen. Je nach Dicke der Haut werden solche ein bis drei Minuten lang in kochendes Salzwasser geworfen und noch längere Zeit mit Wasserdampf behandelt und dann brikettartig (Layers, Leridas) oder kuppelförmig (Protoben, Baglama) in Form gepresst, an der Luft getrocknet oder in Zellophan verpackt. Lagerung bei 7 Grad Celsius und 60% Luftfeuchte, bei diesen Bedingungen läßt sich die Verzuckerung vermeiden, die jedoch kein Anzeichen von Verderb ist, sondern Ergebnis von Temperatur- und Feuchtigkeitswechsel.

Luftaustausch notwendig, um Schweißwasser und Sirupbildung zu vermeiden. Früchte mit starker Kandierung sind vorjährige Ware, ein saurer Geruch ist Zeichen von Qualitätsschwund, Milbenbefall (0,5mm groß ) recht häufig, zu vermeiden durch Begasung mit Methylbromid (max. 50ppm), jedoch krebserregend, Ozonschichtkiller.

Nach Stiftung Warentest etwa ein Drittel der Trockenfeigen vom krebserregenden Schimmelpilzgift Aflatoxin befallen, trotz Handauslese unter UV- Licht. Schwefeldioxid verhindert, dass helle Früchte sich verfärben, verhindert Insektenbefall, bewirkt jedoch Kopfschmerz, Übelkeit, Durchfall ( 10 mg/kg gilt bei konventioneller Ware als noch ungeschwefelt).

Wichtigstes Produktionsland ist die Türkei, die Weltproduktion von ca.70.000 t kommt zu 60% aus der Türkei (Hauptsorte Sari Lob), danach Griechenland mit abnehmender Bedeutung (17.000 t),

USA (Kalifornien) 10 000 t, daneben Italien (Barifeige) und Portugal mit Feigenpaste. 80% der Einfuhren konzentrieren sich auf die Monate September bis November.

## Trockenfeigen Sorten

Sari Lob: ( Lob Injir, Calimyrna), die wichtigste Trockenfeige, eine Smyrnafeige

Adriafeige: (parthenocarp) von Italien nach Kalifornien, mittelgroß, grüne Schale, rotes Fruchtfleisch

Dottato: (kalif. Kadota) Adriafeigentyp, in Kalifornien zur  
Dosenkonservierung, mittelgroß, grünelb, violette Pulpe, feste Haut

Kalamatafeige: (Griechenland) grünelbes Fleisch, derbe Schale, Kranzfeige,  
zum Frischverzehr und Trocknen

Black Mission: (bester Geschmack, dunkelhäutig, beim Trocknen fast  
schwarz), Conadria, Celeste, Magnolia, Turkey

---

Verantwortlich: Michael  
Guenther

E-Mail: [michael.guenther@dlr.rlp.de](mailto:michael.guenther@dlr.rlp.de)

Quelle: [www.Gartenakademie.rlp.de](http://www.Gartenakademie.rlp.de)  
[oben](#)  
[zurück](#)  
[Druckversion](#)

---

Wetter 06:00 Uhr (MESZ): Schifferstadt 18.7 °C | 25.8 mm (Σ ab 0 Uhr)    Grenzau 17.4 °C | 3.8 mm (Σ ab 0 Uhr)    Oppenheim 18.3 °C | 14.0 mm (Σ ab 0 Uhr)    Wittlich 18.1 °C | 2.2 mm (Σ ab 0 Uhr)    Mehr...