Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Was sind eigentlich Cucurbitacine?

Mo, 13.08.2018 - 10:51

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Cucurbitacine sind giftige Bitterstoffe, die in Kürbisgewächsen (Kürbisse, Zucchini, Gurken...) vorkommen. Sie schützen die Pflanze vor Fressfeinden und Insekten. Zierkürbisse enthalten Cucurbitacine und sind genau aus diesem Grund nicht für den Verzehr geeignet.

Dagegen schmecken die heute genutzten Speisesorten aus der Kürbisfamilie nicht mehr oder nur noch leicht bitter, da die Bildung der Cucurbitacine durch gezielte Züchtung inaktiviert wurde. In bestimmten Situationen, beispielsweise durch anhaltende Trockenheit oder durch Kreuzung mit Wildsorten, wird jedoch die Bildung der Bitterstoffe reaktiviert. Cucurbitacine lösen nach dem Verzehr Übelkeit, Erbrechen und Durchfall aus und können in hoher Konzentration zu lebensbedrohlichen Darmschäden führen. Im Zweifelsfall kann eine kleine Probe des rohen Fruchtfleisches gekostet werden. Schmeckt diese bitter, sollte der Bissen wieder ausgespuckt und der Kürbis oder die Zucchini nicht verwendet werden. Cucurbitacine sind nämlich hitzebeständig und werden auch beim Garen nicht zerstört.