

Achtung, Kürbis

Mi, 31.10.2018 - 10:26

Der Verzehr von Zierkürbissen und bitteren Zucchini kann zu Vergiftungen führen

Der Kürbis ist das Star-Gemüse der herbstlichen Saison, und mit der Verbreitung der Halloween-Traditionen auch hierzulande steigt die Anzahl der angebotenen und verkauften Kürbisse. VerbraucherInnen tun jedoch gut daran, die Kürbisse genau unter die Lupe zu nehmen, um sicherzustellen, dass die für den Kochtopf bestimmten Kürbisse auch für den Verzehr geeignet sind.

In einer aktuellen Meldung warnt nämlich das Gesundheitsministerium vor dem Verzehr von Zierkürbissen und bitteren Zucchini, da diese hohe Mengen von Cucurbitacinen enthalten. Dies sind giftige Bitterstoffe, die in Kürbisgewächsen (Kürbisse, Zucchini, Gurken...) vorkommen. Sie schützen die Pflanze vor Fressfeinden und Insekten.

Der Verzehr von Zierkürbissen und bitteren Zucchini kann aufgrund der darin enthaltenen Cucurbitacine zu Bauchkrämpfen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall führen, wobei das Risiko für ältere Menschen und Kinder höher ist. Cucurbitacine 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.

Auch für Hobby-GärtnerInnen gilt: Zierkürbisse sollten nicht neben Speise-Kürbissen angebaut werden, um die Gefahr einer Verwechslung oder Kreuzung zwischen den Sorten zu vermeiden.