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

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Warum ist Obst innen manchmal braun oder schimmelig?

Mon, 09/01/2025 - 10:10

Früchte, die äußerlich frisch und unversehrt aussehen, sind im Inneren manchmal braun oder schimmelig. Veränderungen im Fruchtfleisch können durch unsachgemäße **Lagerung** verursacht sein, auch kann es sich um **Druckstellen** handeln, die beim Transport oder bei der Lagerung entstanden sind. Verfärbungen können darüber hinaus die Folge eines **Nährwertmangels** oder einer **Stoffwechselstörung** der Pflanze sein. Ein Beispiel dafür ist die Stippe bei Äpfeln (siehe: https://www.consumer.bz.it/de/braune-punkte-auf-aepfeln-die-stippe). Nicht zuletzt können eindringende **Schädlinge**, darunter Würmer und Insekten, oder **Mikroorganismen** wie Schimmelpilze dazu führen, dass Obst im Inneren bereits verdirbt, obwohl es äußerlich noch gut aussieht. Bei **Äpfeln** werden faulige Stellen in Kombination mit weißem Schimmelrasen im Kerngehäuse als **Kernhausfäule** bezeichnet. Die Ursache dafür sind Schimmelpilzsporen, die bereits während der Apfelblüte in den Blütenkelch gelangen. Der Befall beginnt daher im Kerngehäuse und breitet sich während der Apfelreife weiter aus, auch im Fruchtfleisch. An der Oberfläche wird die Kernhausfäule sichtbar, wenn sie den Stiel- oder Kelchansatz des Apfels erreicht.

Unabhängig von der jeweiligen Ursache stellt sich für Verbraucher und Verbraucherinnen die Frage, ob die betroffenen Früchte noch essbar sind. Früchte mit braunen Druckstellen, Stippigkeit und Wurmgängen kann man in den meisten Fällen noch essen oder weiterverarbeiten, nachdem man die schadhaften Stellen großzügig entfernt hat. Auch kleine faulige Stellen lassen sich in der Regel herausschneiden.
„Stellt man jedoch **Schimmel** fest, ist immer Vorsicht anzuraten“, mahnt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Denn bekanntlich können die unsichtbaren Pilzfäden bereits das ganze Lebensmittel durchziehen. Besonders in saftigen, wasserreichen Früchten breitet sich Schimmel sehr schnell aus. Einige Schimmelpilze bilden zudem gesundheitsschädliche Gifte. Aus diesen Gründen sind angeschimmelte Früchte im Ganzen zu entsorgen.“ Für Äpfel mit Kernhausfäule gilt: solange der Befall auf das Kerngehäuse beschränkt bleibt, ist es ausreichend, das Gehäuse großzügig auszuschneiden. Ist jedoch bereits das Fruchtfleisch befallen, sollte der Apfel im Ganzen entsorgt werden.
Wer einmal versehentlich eine befallene Stelle isst, braucht sich trotzdem nicht mit Sorgen zu plagen.

In den allermeisten Fällen treten keine oder lediglich harmlose Symptome auf. Chronische Belastungen, also die regelmäßige Aufnahme von Schimmelpilzgiften über einen längeren Zeitraum, sollten jedoch wegen der möglichen Schädigung von Leber, Nieren und Nervensystem vermieden werden.