

Essen Sie keine bitteren Zucchini und Kürbisse



Essen Sie keine bitter schmeckenden Zucchini und Speisekürbisse – diese können giftige Substanzen enthalten

Nach zwei Tagen mit heftigen Durchfällen und Bauchkrämpfen hat sich ein Ehepaar aus Klagenfurt telefonisch an der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten erkundigt. Kurz vor Beginn der Erkrankung wurde eine Gemüsesuppe gegessen. Die Zutaten: Kartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebel, Kohlrabi, Petersilie und Zucchini stammten aus dem eigenen Garten.

Aufgefallen war der etwas bittere Geschmack der Suppe. Die Frage, ob die Zucchini aus eigenen Samen aufgezogen worden sind, wurde bejaht. Damit war der Fall für die Experten der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten gelöst: Die Ursache für die Vergiftung waren bitter schmeckende Giftstoffe aus Zucchini.

Pelziges Gefühl im Mund

In den essbaren Teilen von kultivierten Kürbisgewächsen (Zucchini, Speisekürbisse, Gurken und Melonen) sind die Cucurbitacine genannten Giftstoffe als Folge der Züchtung nicht mehr vorhanden. Giftige Rückkreuzungen mit Zierkürbissen können jedoch bei Pflanzen auftreten, die aus eigenen Samen aufgezogen werden. Da die Befruchtung der Kürbisgewächse durch Bienen erfolgt, können Kreuzungen von Zier- und Esskürbissen auch über weite Entfernungen erfolgen. Aber auch spontane, einzeln vorkommende Rückmutationen können Ursache für das Wiederauftreten der Gifte sein.

Hinweise gibt es auch auf eine Erhöhung des Giftstoffgehaltes bei starkem Schädlingsbefall der Pflanzen – die Pflanzen schützen sich so gegen die angreifenden Insekten. Die Giftstoffe, Cucurbitacine, sind tetracyclische Triterpene. Die Vergiftung verursacht durch Schleimhautreizung akute gastrointestinale Symptome wie Erbrechen, Speichelfluss und Durchfall. Ebenfalls auftreten können Schwindel, Kopfschmerzen, beschleunigter Puls und in schweren Fällen Kollaps.

Unbehandelt können bei Kleinkindern, Betagten oder Kranken Todesfälle durch Flüssigkeitsmangel auftreten.

Zucchini, Speisekürbisse, Gurken und Melonen, die Cucurbitacine in größerer Menge enthalten, schmecken bitter und hinterlassen ein pelziges Gefühl im Mund.

Wie Sie Vergiftungen vermeiden

Zucchini, Speisekürbisse, Gurken und Melonen vor der Zubereitung kosten.

Bitter schmeckende Kürbisgewächse wegwerfen – und zwar die ganze Frucht!

Achtung:

Kleinkinder, Betagte und Kranke reagieren besonders empfindlich auf eine Vergiftung mit Cucurbitacinen. Diese Gruppe ist auch durch mangelnde Geschmacksunterscheidung weniger geschützt.

Keine im Garten wild aufkommenden oder aus eigenen Samen aufgezogenen Kürbisgewächse essen. Kürbisgewächse aus gekauftem Saat- oder Pflanzgut sind sicherer.

[Quelle: Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten]