

Nach Tod durch Gartengemüse

## Behörden warnen vor giftigen Zucchini

24.08.2015, 15:22 Uhr | stw/akl, dpa, t-online.de



Schmecken Zucchini aus dem eigenen Garten bitter, sollte man sie nicht essen. (Quelle: dpa)

**Ein 79-jähriger Mann aus Heidenheim (Baden-Württemberg) hat den Verzehr eines Zucchini-Auflaufs mit dem Leben bezahlt. Jetzt warnen Behörden vor dem Verzehr von bitteren Zucchini und vor Kürbissen aus privatem Anbau.**

Durch die große Trockenheit in diesem Sommer hätten sich vermehrt gefährliche Bitterstoffe in dem Gemüse gebildet, so das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL).

### Bitterstoff Cucurbitacin macht Zucchini giftig

Medienberichten zufolge starb der Mann kurze Zeit nach dem Verzehr des Gemüses im Krankenhaus. Er hatte selbst zubereiteten Eintopf aus Garten-Zucchini gegessen. Auch aus Kliniken in Bayern wurden laut LGL in diesem Jahr zum Teil schwerwiegende Vergiftungsfälle gemeldet. Das Landesamt rät daher dringend, keine bitter schmeckenden Kürbisse oder Zucchini zu essen - weder roh noch gekocht.

Hervorgerufen wird eine derartige Vergiftung durch den Stoff Cucurbitacin. Eigentlich ist der giftige Stoff aus Kürbisgewächsen, zu denen auch Zucchini gehören, "herausgezüchtet". Doch im Zuge einer Selbstaufzucht mit eigenen Samen kann sich der Schadstoff in dem Gemüse wieder bilden. Experten zufolge bringt allerdings nicht nur eine Rückkreuzung oder eine Mutation, wie sie beim Eigenanbau möglicherweise entsteht, das Gift in das Gemüse zurück. Auch sehr heiße Temperaturen begünstigen die Bildung des Bitterstoffs.

### Gefahr auch durch Zierkürbisse

Dann gerät das Gemüse unter Stress, was unter Umständen ebenfalls die Entstehung von Cucurbitacin anregt. Gefährlich wird es auch, wenn Zucchini in der Nähe von Zierkürbissen aufgezogen werden. Durch eine Befruchtung ist eine Kreuzung zwischen beiden Sorten möglich. Das LGL rät davon ab, im eigenen Garten gewonnen Zucchini- und Kürbissamen für den weiteren Anbau zu verwenden. Bei der Aussaat handelsüblicher Samen von Zucchini und Kürbis sei dagegen in der Regel nicht mit dem Auftreten gesundheitsschädlicher Früchte zu rechnen.

### So erkennen Sie den Giftstoff

Vorsicht geboten ist immer, wenn das Gemüse bitter schmeckt oder riecht. Dann sollte man die Finger davon lassen. Denn selbst beim Kochen wird der giftige Stoff nicht zerstört. Cucurbitacin reizt die Magenschleimhäute. Je nachdem, wie viel in den Körper gelangt, kann es zu Unwohlsein, Übelkeit und Durchfall kommen. Im schlimmsten Fall ist der Körper mit dem Giftstoff überfordert.

### Zucchini kühl und dunkel aufbewahren

Eine gute Zucchini erkennt man daran, dass sie neutral bis leicht süßlich schmeckt. Am besten sind feste Zucchini mit einer glatten, glänzenden, unbeschädigten Schale. Da sie sehr druckempfindlich sind, sollten beim Kauf keine Zucchini mit Dellen ausgewählt werden. Zur Aufbewahrung werden sie am besten einzeln in Pergamentpapier oder ein trockenes Tuch gewickelt.

### Zucchini bleiben rund eine Woche frisch

An einem kühlen, dunklen Ort können sie gut eine Woche gelagert werden. Am besten werden sie im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt. Sie sollten aber nicht neben Tomaten, Bananen oder Äpfeln liegen. Sie verströmen das Reifegas Ethylen und lassen die Zucchini schneller altern.