



Grünes Gemüse: Nach dem Tod eines Mannes durch eine Vergiftung mit einer Garten-Zucchini warnen die Behörden vor dem Verzehr. | © dpa

Löhne/Münster

Zucchini-Vergiftung ängstigt Hobbygärtner

Experten sehen keinen Grund zur Panik



Carolin Nieder-Entgelmeier

29.08.2015, 14:00 Uhr

Löhne/Münster. Nach dem Tod eines Mannes durch eine Vergiftung mit einer Zucchini aus dem Garten der Nachbarin und einer Häufung weiterer Vergiftungsfälle warnen die Behörden vor dem Verzehr von bitteren Zucchini, Kürbissen und Gurken. "Wer sichergehen möchte, sollte das Gemüse roh probieren und so testen, ob es bitter schmeckt", erklärt der Gemüsebauberater Dennis Crmjani von der Landwirtschaftskammer NRW.

NW+ Nur 1 € pro Woche

Der bittere Geschmack sei eine Warnung der Natur und ein Hinweis auf mögliche Gifte.

"Trotzdem gibt es keinen Grund zur Panik. Auf selbstgezüchtete Zucchini muss niemand

✓ NW+ Updates per E-Mail verzichtet, Betrag

✓ mtl. Abrechnung, nach einem Jahr 2 € / Woche

WEBABO SICHERN

monatlich kündbar





Das bestätigt auch Gärtner Wolfgang Nemesch von der Löhner Gärtnerei Ulenburg: "Ich habe mich seit Jahren mit den Themen Zucht und Saatgut und bin noch nie auf vergiftete Zucchini gestoßen." Doch die Verunsicherung ist groß, vor allem bei

Hobbygärtnern, die Zucchini anbauen. Doch Crmjani gibt Entwarnung: "Ein Lottogewinn ist wahrscheinlicher, als an den Folgen einer Vergiftung durch Zucchini zu sterben."

Was passiert war

Bei dem Todesfall im baden-württembergischen Heidenheim handele es sich nach Angaben von Crmjani und Nemesch um eine absolute Ausnahme. Mitte August starb ein 79-jähriger Mann, nachdem er einen selbstzubereiteten Eintopf aus Garten-Zucchini gegessen hatte. Die Verdachtsdiagnose: Der Bitterstoff Cucurbitacine vergiftete den Mann, der wegen einer vermuteten Magen-Darm-Infektion im Krankenhaus behandelt wurde. Bevor er starb, berichtete er von einem bitter schmeckenden Zuchnieintopf. Trotz der Bitterkeit hat der Mann große Mengen des Eintopfs verspeist. Im Gegensatz zu seiner Frau, die nur kleine Mengen des Eintopfs gegessen hatte und nach einer kurzen Behandlung das Krankenhaus wieder verlassen konnte.

Bei Cucurbitacine handelt es sich um Bitterstoffe, die in verschiedenen Kürbisgewächsen vorkommen können. Diese Giftstoffe sind allerdings herausgezüchtet worden. Warum die Zucchini in Heidenheim die gesundheitsschädlichen Bitterstoffe enthielt, wird noch untersucht.

"Durch Rückkreuzungen mit Zierkürbissen, die noch in hohem Maße Cucurbitacine enthalten, können theoretisch Samen entstehen, aus denen wiederum Pflanzen mit stark cucurbitacinhaltigen Früchten wachsen", sagt Nemesch. Doch wahrscheinlich sei diese Theorie nicht, weshalb Hobbygärtner ihr Saatgut auch weiterhin ohne Angst vor Vergiftungen verwenden können.

Ein zweite Theorie basiert auf Hitze und Trockenheit. "Durch Hitzestress können alte Genabschnitte mit Bitterstoffen aktiviert werden", erklärt Crmjani. Das habe der Gartenbauberater schon mal bei dem Anbau von Gurken erlebt, aber noch nie bei Zucchini.

Teilen



NW+ Nur 1 € pro Woche

x

Zur Startseite
NW+-Updates per E-Mail

- ✓ Zur Startseite
- ✓ NW+-Updates per E-Mail
- ✓ mtl. Abrechnung, nach einem Jahr 2 € / Woche

WEBABO SICHERN

monatlich kündbar