

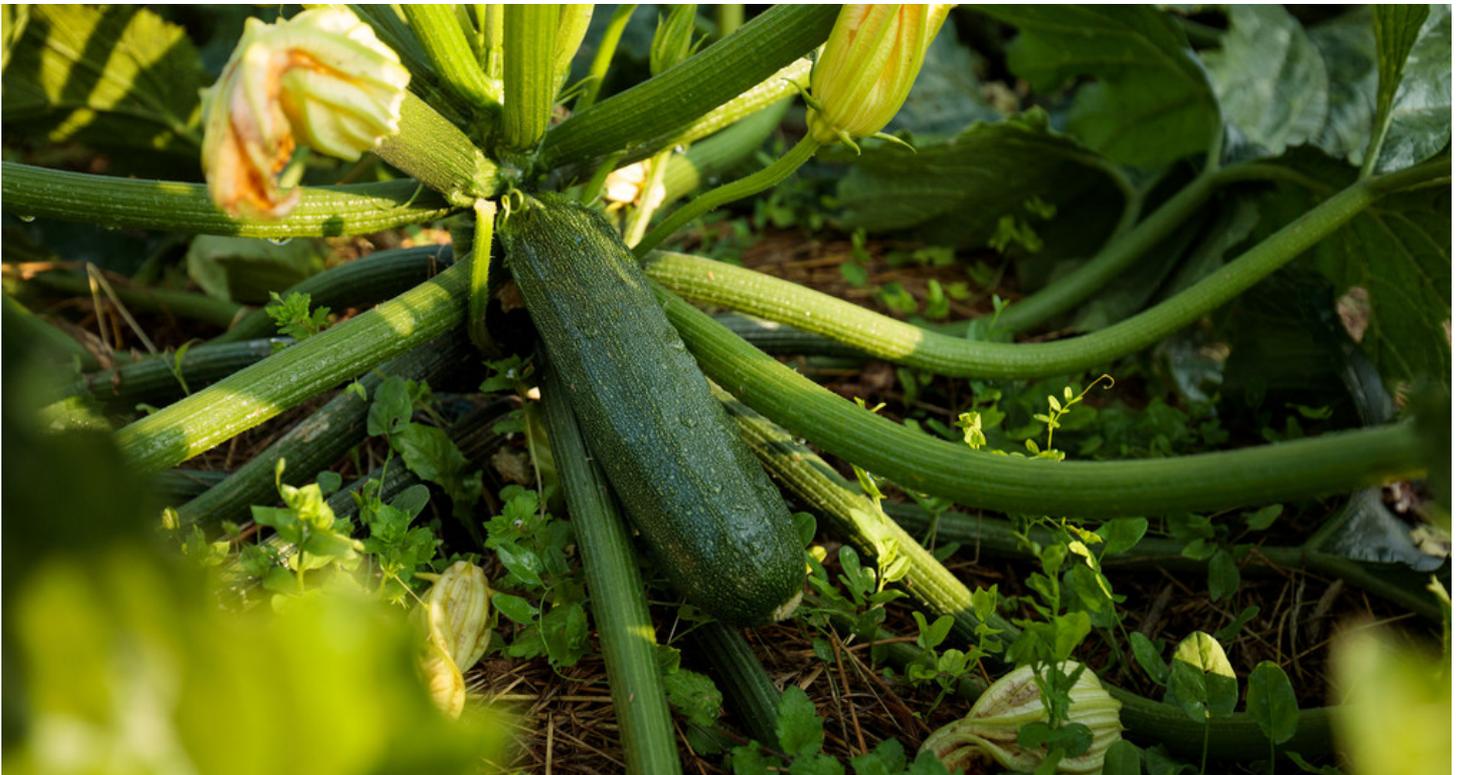


## Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 18.07.2019

VERBRAUCHERSCHUTZ

# Aktueller Vergiftungsfall durch Zucchini in Baden-Württemberg



MLR BW / Jan Potente

**Minister Peter Hauk MdL: „Bitterer Geschmack bei Zucchini und Kürbissen ist nicht nur unangenehm, sondern auch gefährlich“**

„Wenn Zucchini oder Speisekürbisse bitter schmecken, sollten Verbraucher die Finger davon lassen. Der bittere Geschmack deutet auf pflanzeneigene Inhaltsstoffe hin, die extrem giftig sind. Unsere Experten raten daher, vor der Zubereitung eines Zucchini- oder Kürbisgerichts vor allem selbst gezüchtete Rohware zu verkosten und bei auftretendem Bittergeschmack keinesfalls zu verwenden“, sagte Verbraucherschutzminister Peter Hauk MdL am Donnerstag (18. Juli) in Stuttgart. Aktuell ist in Baden-Württemberg wieder ein Vergiftungsfall durch bittere Zucchini gemeldet worden. Im Jahr 2015 verstarb ein 79-jähriger Mann nach Verzehr von Zucchini aus seinem eigenen Garten. Ältere Personen empfinden Bittergeschmack oft nicht mehr so intensiv

und sind dadurch möglicherweise stärker gefährdet.

„Das Fatale ist, dass die Bitterstoffe hitzebeständig sind, sich also beim Kochen nicht zersetzen. Offensichtlich bilden Zucchini- und Kürbispflanzen bei heißem und trockenem Wetter verstärkt Bitterstoffe aus. Auch nimmt der Bitterstoffgehalt während der Fruchtreife zu. Das ist neben dem aromatischeren Geschmack ein guter Grund, Zucchini möglichst jung zu ernten“, erklärte Minister Hauk. Zucchini sollten niemals in der Nähe von Zierkürbissen angepflanzt werden, da diese eine sehr hohe Konzentration an Bitterstoffen beinhalten. Kommt es zu Kreuzungen, ist es sehr wahrscheinlich, dass die Zucchini und vor allem die später daraus gewonnenen Samen einen sehr hohen Anteil Bitterstoffe beinhalten und damit giftig sind.

## Giftige Bitterstoffe – wie entstehen sie und was bewirken sie?

Bei den als Cucurbitacine bezeichneten Bitterstoffen handelt es sich um eine Gruppe von toxischen Stoffen, die verschiedene Kürbisgewächse – zu denen neben Kürbissen auch Zucchini, Gurken oder Melonen zählen – natürlicherweise bilden können. Cucurbitacine verursachen einen stark bitteren Geschmack, wirken als Zellgift und können Lebensmittelvergiftungen mit gastrointestinaler Symptomatik hervorrufen. Je nach aufgenommener Dosis können die Symptome von Übelkeit, Erbrechen, Magenkrämpfen und Durchfall bis hin zu lebensbedrohlicher hämorrhagischer Gastroenteritis reichen. In seltenen Fällen können die Vergiftungen zum Tod führen.

## Zucchini und Kürbisse grundsätzlich vor Zubereitung probieren

Vereinzelt können auch im Handel erworbene Zucchini oder Kürbisse belastet sein. „Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte Zucchini oder Kürbisse grundsätzlich vor dem Verarbeiten vorsichtig probieren. Auch hier gilt: Bittere Exemplare sollten aussortiert und entsorgt werden“, sagte der Verbraucherschutzminister. Bei gekaufter Ware sollten Verbraucher umgehend das Produkt beim Händler reklamieren. Wer sich mit seiner Beschwerde nicht ernst genommen fühlt, kann sich auch an die Lebensmittelüberwachung wenden. Zuständig ist die Behörde des Ortes, in dem das Produkt erworben wurde.

## Hintergrundinformationen:

Empfehlungen des Bundesinstituts für Verbraucherinnen und Verbraucher  
Untersuchungsergebnisse des CVUA Stuttgart aus dem Jahr 2015

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/aktueller-vergiftungsfall-durch-zucchini-in-baden-wuerttemberg>