

Bittere Kürbisse

Heidi Lorey

Seit einiger Zeit häufen sich Anfragen und Meldungen über bitter schmeckende Kürbisse. Es wird berichtet, dass nach der Zubereitung ein bitterer Geschmack beim Verzehr von z. B. Kürbissuppe festgestellt wird, von Übelkeit und Erbrechen nach dem Verzehr von Kürbisgerichten. Die Medien suchten sogar nach dem „Giftkürbis“.

Bei Kürbissen oder Zucchini denkt man kaum an die Möglichkeit einer Vergiftung. Tatsächlich enthalten Kürbisgewächse sogenannte Cucurbitacine. Die Stoffe gehören chemisch zur Gruppe der tetrazyklischen Triterpene. Es sind gesättigte oder ungesättigte Kohlenwasserstoffe, die im Pflanzen- und Tierreich häufiger vorkommen. Sie sind an ihrem extrem bitteren Geschmack leicht zu erkennen. Die giftige Substanz wurde aus den zu Speisezwecken kultivierten Kürbisgewächsen wie Kürbis, Zucchini, Gurken und Melonen herausgezüchtet. Bei Zierkürbissen, die nicht gegessen werden, können aber noch Bitterstoffe enthalten sein. Ein Zeichen für den Gehalt an Cucurbitacin ist der bittere Geschmack. Dieser macht sich im rohen Kürbisfleisch wie auch noch nach dem Kochen bemerkbar. Ein Speisekürbis sollte roh gegessen neutral, angenehm nussig und auf keinen Fall bitter schmecken. Bei einer Prüfung des Fruchtfleisches vor der Verwendung in der Küche ist ein Fehlgeschmack leicht festzustellen. Bittere Kürbisse also nie essen und sofort ausspucken. Schon wenige verschluckte Bisse reizen die Schleimhäute und können Erbrechen und Durchfall auslösen, starker Speichelfluss und Kopfschmerzen können dazukommen. Bei solchen Anzeichen sollte man den Arzt aufsuchen.

In den letzten Jahren wurden mehr und mehr Kürbisse in großer Artenvielfalt wieder feldmäßig angebaut. Kürbisse sind Fremdbefruchter, sie werden von Insekten, meist Hummeln und Bienen, bestäubt. Es können dadurch auch über weite Entfernungen Kreuzungen entstehen zwischen Zier- und Speisekürbissen, die zur gleichen botanischen Art gehören. Nachkommen dieser Kreuzungen könnten wie Speisekürbisse aussehen, aber wieder Cucurbitacine bilden.

Die Speisekürbisse gehören zu verschiedenen Arten der Gattung *Cucurbita*. Kreuzungen

innerhalb der Art sind möglich, eine Kreuzung zwischen Kürbissorten der unterschiedlichen Arten kommt nicht vor. Fast ausschließlich betroffen beim Problem der giftigen Bitterstoffe ist die Art *Cucurbita pepo* L. (Gartenkürbis), denn fast alle Zierkürbisse entstammen dieser Art. Sie sind an ihren gerillten/gefurchten Stängel zu erkennen und kreuzen sich nicht mit den anderen Kürbis-Arten. Zu *C. pepo* gehören allerdings die in der Küche beliebten Zucchini, die Rondinis, die "Ufo-Kübis", nur um die heute beliebtesten zu nennen, unsere Samenliste bietet weitere Sorten im Überblick. Nicht gezielt durchgeführte Kreuzungen innerhalb dieser Art könnten wie Speisekürbisse aussehen, aber wieder Cucurbitacine bilden. Eine Zucchini für die Verwendung in der Küche sollte auf keinen Fall bitter schmecken.

Die anderen Kürbisarten sind der Riesenkürbis *Cucurbita maxima* DUCH. mit den Sorten wie z. B. 'Gelber Zentner', 'Rouge Viv d'Etampes', Turbankürbisse, 'Blue Hubbard' oder 'Blue Banana'. Zu den Moschuskürbissen *Cucurbita moschata* DUCH. werden Sorten wie 'Butternut' oder 'Muscat de Provence' gerechnet. Diese kreuzen sich nicht mit Sorten von *Cucurbita pepo*.

Literatur:

Genußmittel, Arznei oder Gift? Kürbisse und ihre heilsamen Kräfte. - Ärzte Zeitung vom 27.10.2003

GLADIS, THOMAS: Farbe, Duft und Flugverkehr – Bestäubungsökologische Beobachtungen an Cucurbitaceen. -- In: K. HAMMER, TH. GLADIS und M. HETHKE (Hrsg.): Kürbis, Kiwano & Co. – Vom Nutzen der Vielfalt. Der Katalog zur Ausstellung. Kassel 2002, Band 1: 57-64.

Dr. Heidi Lorey
Leipziger Str. 2
33803 Steinhagen
e-mail: h.lorey@owl-online.de

