

Vergiftet! Warum starb ein Rentner an einer Zucchini?

Im Herbst 2015 starb ein Rentner nach dem Verzehr einer Zucchini, die er im eigenen Garten angebaut und geerntet hatte. Nach Angaben der Ehefrau habe die Zucchini sehr bitter geschmeckt und sei eigentlich ungenießbar gewesen. Ein Warnzeichen, das der Rentner übersehen hatte? Wie konnte es zu diesem tragischen Todesfall kommen?

Im Sommer 2015 herrschten große Hitze und Trockenheit. Beim Menschen führen diese extremen Wetterbedingungen zu körperlichem Stress, der mit erhöhter Aufnahme von Getränken gemildert werden kann. Pflanzen „empfinden“ ähnlich und brauchen mehr Wasser, vornehmlich in den Abendstunden, damit der Stresspegel in der Pflanze sinkt. Wo der menschliche Körper in der Ausnahmesituation Stress mit Unwohlsein wie Kopfschmerzen und Muskelverspannung reagiert, haben auch Pflanzen eine Abwehrhaltung, die sie über Generationen erprobt haben. Die Zucchini zum Beispiel produziert bei Stress verstärkt giftige Bitterstoffe. In der freien Natur ist dies auch ein wirksames Mittel gegen erhöhten Insektenbefall – die Plagegeister hassen Bitteres. Im Laufe der Pflanzenzüchtung jedoch hat der Mensch den Zucchini und den zur gleichen Pflanzenfamilie gehörenden Kürbissen diese normale Produktion abgewöhnt. So wurden die großen Früchte für den Menschen essbar.

Inzucht auf dem Acker

Doch wie kommt es dann, dass die todbringende Zucchini wie ihre Vorfahren giftige Bitterstoffe produziert hat? Ermittlungen im Fall des Rentners ergaben, dass er für die Aussaat über Jahre Saat aus den Früchten des jeweiligen Vorjahres verwendet hatte. Um zu verstehen, welche Folgen dies hat, hilft die Vererbungslehre weiter. Auch bei den Pflanzen finden wir das weibliche Geschlecht mit Fruchtknoten, Eizelle und Stempel sowie das männliche Geschlecht, den Pollen. Beim Verschmelzen von Eizelle und Pollen werden die unterschiedlichen genetischen Eigenschaften auf das neue Saatkorn übertragen. Eine Pflanze, die aus diesem Saatkorn entsteht, besitzt die Eigenschaften der "Mutterpflanze" und der "Vaterpflanze". Auf dem Zucchini-Beet des Rentners, der immer wieder die Saatkörner seiner Pflanzen zur Aussaat im nächsten Jahr genommen hatte, entstand über die Jahre eine Inzuchtlinie; im Garten wuchsen über Jahre nur direkt miteinander verwandte Zucchini. Dabei erhielt die durch Züchtung eigentlich in den Hintergrund geratene Information, giftige Bitterstoffe zu produzieren, wieder Oberwasser.

Frisches Saatgut kaufen

Wie kann man sich nun davor schützen? Kaufen Sie im Handel frisches Saatgut. Dieses weist meistens den Hinweis F1 oder F1-Hybride auf. Dieser Hinweis bedeutet, dass das Saatgut, das Sie am Ende der Kultur aus den Früchten ernten, nicht die Eigenschaften der vorhergehenden Generation aufweist. Folgekulturen haben somit nicht die gleichen Eigenschaften wie die Sorte, die ursprünglich ausgesät wurde.

Und was ist mit den vielen Menschen, die sich für den Erhalt alter Sorten engagieren? Sie sind schließlich darauf angewiesen, Saatgut aus eigener Ernte weiterzuverwenden. Zur Entwarnung sei gesagt, dass es sich den alten Gemüsesorten nicht immer um F1-Hybriden handelt, sondern um Pflanzen, die sortenreines Saatgut hervorbringen, vorausgesetzt, die Biene spielt nicht „Pflanzenzüchtung“ und bringt den falschen Pollen.

Letztendlich kann nur der klare Menschenverstand vor einem derartigen Vergiftungsunfall schützen. Schmeckt etwas nicht wie erwartet oder ist es gar ungenießbar, muss man dringend von dem Verzehr abraten.

Veröffentlicht: 27. Juli 2016