Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Warum faulen manche Zwiebeln?

Mon, 11/20/2017 - 08:46

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Warum faulen manche Zwiebeln?

Schon auf dem Gartenbeet oder später in der Küche kann es vorkommen, dass Zwiebeln ausgehend vom Zwiebelhals oder vom Zwiebelboden faulen. Wenn die Zwiebeln unangenehm riechen, handelt es sich meist um die so genannte Nassfäule. Diese beginnt am Zwiebelhals und lässt die befallenen Schichten glasig und später schleimig werden. Die Nassfäule wird durch ein Bakterium hervorgerufen, das im Boden vorkommt. Braune, eingetrocknete Stellen weisen dagegen auf Trockenfäule hin.
Zudem können auch Pilze Fäulnis verursachen, auf den Zwiebeln sind dann weiße, graue oder grünliche Pilzgeflechte zu sehen.
Für Konsumenten und Konsumentinnen ist es schwierig zu unterscheiden, ob die Fäule durch Bakterien oder Pilze verursacht wurde. Da bestimmte Pilze gesundheitsschädliche Gifte produzieren und übrigens auch aus geschmacklichen Gründen sollten faulige Zwiebeln nicht mehr verwendet werden.
Sowohl Bakterien als auch Pilze brauchen für ihr Wachstum Feuchtigkeit und treten bevorzugt in oder nach nassen Sommern auf. Da einige Erreger sehr lange im Boden überleben, sollte man Zwiebeln in den Folgejahren auf anderen Flächen anbauen. Aus dem gleichen Grund sollten faule Zwiebeln nicht selbst kompostiert, sondern über den Restmüll entsorgt werden.
Nach der Ernte oder dem Einkauf werden Zwiebeln am besten an einem trockenen, kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Der Kühlschrank ist nicht geeignet, da es dort zu feucht ist – ausgenommen Frühlingszwiebeln.