



Orangen

Im Januar wurden in der Zeitschrift Ökotest die Ergebnisse von getesteten Orangen veröffentlicht. Erwartungsgemäß wurden in den Bio-Orangen keine Pflanzenschutzmittelrückstände und Rückstände von Schalenbehandlungsmitteln gefunden. Anders sahen die Ergebnisse bei den konventionellen Orangen aus. Hier wurden mehrere Grenzwertüberschreitungen, besonders bei den Pestiziden, festgestellt. Am häufigsten wurde das Mittel Carbendazim gefunden. Es handelt sich dabei um ein Pilzbekämpfungsmittel, welches noch vor der Ernte auf die Bäume gesprüht wird. Die EU senkte kürzlich den Grenzwert dieses Mittels von 5mg/kg auf 0,1 mg/kg. Carbendazim steht im Verdacht, das Erbgut zu schädigen. Auch im konventionellen Handel werden „unbehandelte“ Zitrusfrüchte angeboten. Nach den Vorschriften des Lebensmittelrechts dürfen bei den als „unbehandelt“ deklarierten Zitrusfrüchten weder Mittel der Oberflächenbehandlung noch Pflanzenschutzmittel nachweisbar sein. In der Regel werden konventionell gehandelte Zitrusfrüchte im Nachernteverfahren gegen Fäulnis mit den Konservierungsmitteln Thiabendazol (E233) und Imazalil behandelt. Obwohl diese Stoffe vom Gesetzgeber als unbedenklich zugelassen wurden, kritisieren Verbraucherorganisationen schon lange, dass diese beiden Stoffe nur ungenügend auf ihre gesundheitsbeeinflussende Wirkung untersucht wurden. Die mit diesen Mitteln behandelten Früchte müssen als solche gekennzeichnet werden, die Schale dieser Früchte ist nicht für den Verzehr geeignet. Schalenrückstände können in geringem Anteil auch in den essbaren Teil der Frucht übergehen. Besonders beim Pressen von Orangen ist die Gefahr hoch, dass Rückstände in den Saft gelangen. Im biologischen Zitrusanbau und –

nachernteverfahren sind chemische Konservierungsmittel nicht zugelassen. Die Früchte dürfen lediglich mit Canaba- oder Bienenwachs behandelt werden. Eine solche Behandlung muss aber auf der Verpackung deklariert werden. Normalerweise werden Bio-Orangen nur gewaschen und laufen auf dem Sortierband über Bürsten. So verteilt sich das fruchteigene Wachs und sorgt für eine glänzende Frucht. Umso wichtiger ist bei der biologischen Ware die optimale Lagerung bei 2–4°C und 80–90% Luftfeuchtigkeit und guter Belüftung. Die Ware sollte täglich kontrolliert und faule Früchte aussortiert werden.

Quelle: Ökotest01/07; www.alitec.de/d33301 und www.meb.uni-bonn.de/giftzentrale/zusatzst/

Limetten

Auf europäischen Märkten findet man hauptsächlich die persische Limette. Sie ist im Gegensatz zu der mexikanischen Limette etwas kältetoleranter und nahezu dornenlos. Kultiviert wird sie in den Tropen und frostfreien Subtropen. Wie bei allen anderen Zitrusfrüchten bildet auch sie erst ihre gelbe Farbe aus, wenn sie starken Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen ausgesetzt ist, was in den Tropen so gut wie nie vorkommt. Aus diesem Grund findet man nur grüne Limetten am Markt. Gelbe Limetten gelten als überreif, obwohl sie innen noch einwandfrei sind. Einige gelbe Flecken können entstehen, wenn sich zwei Früchte am Baum berühren, oder wenn sie neben Ethylen abgebenden Früchten wie Bananen und Äpfel gelagert werden. Die Frucht wird dunkelgrün bei einem Mindestsaftgehalt geerntet. Der Saftgehalt einer Limette übertrifft mit 54% den einer Zitrone um fast das Doppelte. Das hellgrüne Fruchtfleisch der Limette weist das typische Limettenaroma auf. Es ist saurer, aber milder, als das der Zitrone und hat kaum Kerne.



Gemüseekiste
vom Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof

Alles für ein gesundes Leben!

Der Lieferservice für Naturkost und Bio-Produkte!

Der Vitamin C-Gehalt ist ähnlich hoch. Limetten werde am besten bei Temperaturen um 10–12°C gelagert. Um eine Gelbfärbung hinauszuschieben, vertragen sie aber auch kurzzeitig Temperaturen um 8°C.