



Kleine Schönheitsfehler

Im Rahmen des EU-Schulobstprogramms lernen die Kinder, fachgerecht mit Obst und Gemüse umzugehen und deren Wert zu schätzen. Dabei muss die Frucht nicht „perfekt“ aussehen. Ein etwas kleinerer Bio-Äpfel mit kleinen Flecken, eine krumme Gurke – sie enthalten jede Menge Geschmack und gesunde Inhaltsstoffe. „Schönheitsfehler“ mindern die inneren Werte

nicht. Was tun mit Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern? Am wichtigsten: Die Frucht nicht wegwerfen. Unwichtig sind die Schönheitsfehler, wenn man die Früchte oder Gemüse zum Beispiel zu Gemüsesticks, Obstsalat, Obstspießen oder einem Smoothie verarbeitet.

Wetterkapriolen

Obst und Gemüse sind Naturprodukte, die überwiegend jedem Wetter ausgesetzt sind. Extreme Wetterverhältnisse wirken sich besonders bei Äpfeln auf das äußere Erscheinungsbild aus. Gesunde Äpfel haben manchmal wässrige Stellen. Das liegt an einem erhöhten Zuckergehalt. Grund dafür kann sehr viel Herbstsonne sein. Zu viel Sonne kann auch zu braunen, trockenen Stellen führen: Der Apfel hat einen Sonnenbrand. Vernarbte Stellen lassen auf Hagel schließen. Frostschäden zeigen sich in Form von Punkten, leichten Deformierungen und Frostrissen.

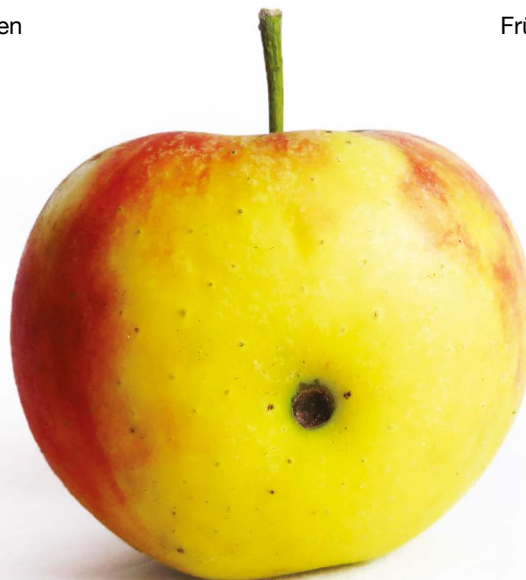
Kleine, braune, trockene und leicht eingesunkene Punkte auf der Apfelschale nennt man „Stippen“. Sie können auftreten, wenn die Bäume wetterbedingt nicht ausreichend Wasser bekommen haben. Auch ein nicht optimales Nährstoffverhältnis im Boden kann einen Stippenbefall hervorrufen.

Für alle Früchte und Gemüse mit diesen Wetterschäden gilt: Sie können bedenkenlos gegessen

werden. Dies gilt auch für Äpfel mit Schorf. Grund für Schorf ist allerdings nicht das Wetter sondern ein Pilz. Wenn diese kleinen Schönheitsfehler stören, der kann sie herausschneiden. Geschmacklich sind keine Beeinträchtigungen zu merken.

Angefaltete Früchte

Faule Stellen an Obst und Gemüse sind nicht in jedem Fall Grund genug, sie wegzuworfen. Das hängt von der Obst- und Gemüseart und ihrem Wassergehalt ab. Angefaltetes wasserreiches, also weiches, Obst und Gemüse wie Gurken, Pfirsiche, Trauben, Kirschen, Erd- und andere Beeren sollte man nicht mehr essen, wenn sie faulige Stellen aufweisen. Bei Äpfeln, Birnen und Bananen zum Beispiel lässt sich die faule Stelle problemlos herausschneiden und die Früchte können bedenkenlos gegessen werden. Dabei sollte allerdings immer ein Teil vom intakten Fruchtfleisch mit herausgeschnitten werden.



Allgemeine EU-Vermarktungsnormen

Für Obst- und Gemüsesorten hat die EU „Allgemeine Vermarktungsnormen“ aufgestellt, die auch Bio-Obst und Bio-Gemüse erfüllen müssen. Dabei geht es nicht um Geschmack, sondern um Merkmale wie eine Mindestreife und das Aussehen. Die Mindesteigenschaften, die erfüllt werden müssen sind:

Obst und Gemüse muss

- ganz sein – zum Beispiel keine mechanischen Beschädigungen,
- gesund sein – ohne Fäulnis oder Krankheiten,
- sauber sein,
- frisch aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen sein,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit sein – Kondenswasserniederschlag ist zulässig,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack sein,
- genügend entwickelt sein – in Bezug auf eine befriedigende Reife, Geschmack und Haltbarkeit,
- genügend reif – Das bedeutet für nachreifende Obstarten, dass sie bei der Ernte so weit gereift sind, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen können. Nicht nachreifende Obstarten müssen bei der Ernte vollreif oder fast vollreif sein.

Spezielle EU-Vermarktungsnormen mit Handelsklassen

Für einige Obstsorten gelten über die Mindestanforderungen, die die „Allgemeinen EU-Vermarktungsnormen“ verlangen, so genannte „Spezielle EU-Vermarktungsnormen“. Diese bestimmen eine Einteilung in Güteklassen und legen – je nach Produkt – Kennzeichnungspflichten fest (zum Beispiel der Hinweis auf eine Behandlung von Zitronen nach der Ernte). Betroffen von den „Speziellen EU-Vermarktungsnormen“ sind Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kiwis, Pfirsiche und Nektarinen, Tafeltrauben, bestimmte Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen, Mandarinen), Gemüsepaprika, Salate, Tomaten. Egal ob lose oder verpackt, bei diesen Obst- und Gemüsesorten müssen zum einen – je nach der

produktspezifischen Norm – die Größe und/oder Sorte kenntlich gemacht sein. Außerdem müssen sie eine der drei Klassenbezeichnungen haben: „Klasse Extra“, „Klasse I“ und „Klasse II“.

„Klasse Extra“-Ware hat die höchste Qualität. Die Früchte und Gemüse sind sortentypisch in Form, Entwicklung, Färbung und somit auch im Geschmack.

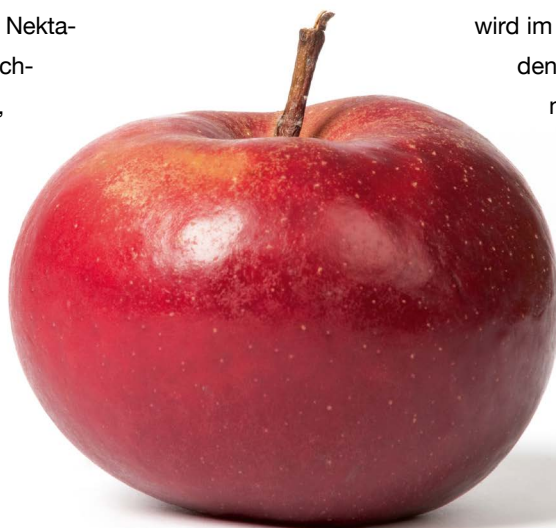
„Klasse I“-Ware ist von guter Qualität und ebenso sortentypisch in Form, Entwicklung, Färbung und Geschmack. Es werden leichte Fehler in Bezug auf Form, Entwicklung und Farbe sowie leichte Schalenfehler toleriert.

„Klasse II“-Ware gilt als „marktfähig“, das heißt die Mindesteigenschaften nach den „Allgemeinen EU-Vermarktungsnormen“ müssen eingehalten werden.

Bei Obst- und Gemüsesorten, die nicht einer speziellen Vermarktungsnorm unterliegen, dürfen die Erzeuger und Händler – freiwillig – die produktspezifischen Normen der „United Nations Economic Commission for Europe“ (UNECE) verwenden. Hier müssen die Mindesteigenschaften nach den „Allgemeinen EU-Vermarktungsnormen“ erfüllt sein. Darüber hinaus müssen eine Güteklassenzuordnung und Angaben zur Größensortierung kenntlich gemacht werden.

Bio: Klasse II aber Top-Qualität

Bei Ökoobst und -gemüse kann nicht immer das gleiche Erscheinungsbild wie im konventionellen Bereich erzielt werden. Grund dafür ist der Verzicht auf mineralische Düngemittel und synthetische Pflanzenschutzmittel. Auch auf Konservierungsmitteln nach der Ernte oder während der Lagerung wird im Ökolandbau verzichtet. Deshalb werden viele ökologisch erzeugte Produkte mit der Güteklasse II gekennzeichnet. Diese Einstufung hat nichts mit einer geringeren Qualität zu tun.



Quellen: BMLE, BZFE, LAVES, Verbraucherzentrale Bayern, Hessischer Rundfunk, Mitteldeutscher Rundfunk, Schweizer Obstverband, Oekolandbau.de, KÖN

Weitere Informationen:

Hybridpflanzen und samenfestes Saatgut

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_hybride.pdf

Tipps zur Zubereitung von Schulobst und -gemüse

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_tipps-zur-zubereitung.pdf

Tipps und Experimente zum Reifen und Nachreifen von Obst und Gemüse

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_tipps-experimente-nachreifen.pdf

Schulobst und -gemüse in bester Qualität genießen

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_beste-qualit%C3%A4t.pdf

Reste vermeiden – Reste verwerten

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_reste-vermeiden.pdf

Mehrwerte von Schulobst und -gemüse in Bio-Qualität

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_mehrwerte.pdf

Obst und Gemüse in der Ernährung von Kindern

http://bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2018/01/KO%CC%88N_schulobstprogramm_ern%C3%A4hrung-von-kindern.pdf

Richtig aufbewahren – längerer Genuss

<http://www.bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2021/01/richtig-aufbewahren-laengerer-genuss.pdf>

Obst und Gemüse natürlich schützen

www.bio-schulprogramm.de/wp-content/uploads/2021/01/obst_und_gemuese-natuerlich_schuetzen.pdf