



## Warum sind Schlangengurken in den Sommermonaten oft zu gelb?

Wir alle kennen das Problem: Egal ob bei Obst und Gemüse - die Farbe der Früchte spielt beim Endverbraucher eine entscheidende Rolle! Orangen müssen orange sein, Zitronen gelb und Schlangengurken eben grün. Dabei macht auch in diesem Fall die Farbe keine Aussage über den Reifegrad oder den Geschmack. Der Grund ist ein völlig anderer:

Wir alle kennen und lieben Spanien als ein heißes und sonnenverwöhntes Land. In den Sommermonaten ist es jedoch zu viel des Guten: die Sonne kann dann so unerträglich und stark strahlen, dass manch eine Pflanze eingehen und vertrocknen würde. Um dem zu entgehen, versucht man, mit unterschiedlichen Mitteln die Ernte zu schützen. Schlangengurken, die in Gewächshäusern kultiviert werden, werden mit Hilfe von weißen Planen beschattet, um die Hitze in Maßen zu halten. Auf den Feldern werden mehr Blätter an den Pflanzen gelassen, um die Früchte vor der heißen Sonne zu schützen - so werden sie auf natürliche Weise gekühlt. Leider hat das Ganze auch einen negativen Effekt: die Gurken wachsen zu schnell. Nach Einschätzung unserer Partner in Spanien bis zu 100 Gramm am Tag! Die **Chlorophyll-Bildung**, durch Organismen mit Hilfe von Photosynthese gebildetes Blattgrün, kommt bei diesem rasanten Tempo nicht hinterher. Die Gurke bleibt gelblich.

Jedoch gilt auch hier, wie bei den Zitrusfrüchten: Die Qualität ist die gleiche, sämtliche Gesundheitsmerkmale sind vorhanden und auch der Geschmack ist unverändert!

Eine schöne Woche wünscht Euch

**Euer Team von Naturkost Schramm**